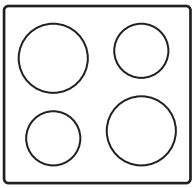
Electrolux

electrolux.com/register



CIV60344CW

EN User Manual | **Hob** **2**

KO 사용자 설명서 | **호브** **19**

Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.

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

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....2
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....4
3. INSTALLATION.....6
4. PRODUCT DESCRIPTION.....8
5. DAILY USE.....9
6. HINTS AND TIPS.....13
7. CARE AND CLEANING.....15
8. TROUBLESHOOTING.....15
9. TECHNICAL DATA.....17
10. ENERGY EFFICIENCY.....18
11. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....18

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance read the supplied instructions carefully. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that result from 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.
- Smoke is an indication of overheating. 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 water spray and steam to clean the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. 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 of the cabinet 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 comes in contact with water.
- Do not use the appliance as work surface and do not place food in direct contact with it.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply to prevent the electric 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.
- Do not use aluminum foil or other materials between the cooking surface and the cookware, unless otherwise specified by the manufacturer of this appliance.

- Use only accessories recommended for this appliance by the manufacturer.

⚠ WARNING!

Risk of fire and explosion.

- Fats and oils when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that 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 moistened 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 to avoid the risk of burns.
- 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.
- 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.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects, unless otherwise specified.

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 local 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.

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

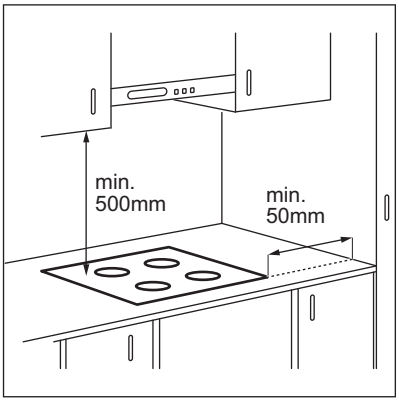
Only use the built-in hobs after you assemble the hob into correct built-in units and work surfaces that align to the standards.

3.3 Connection cable

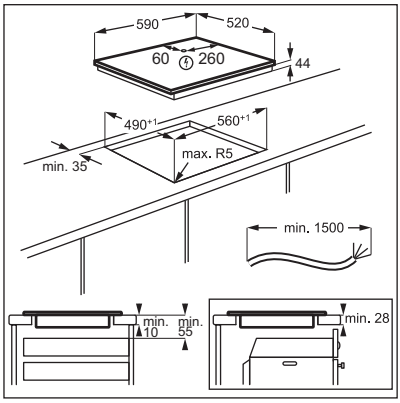
- The hob is supplied with a connection cable and a safety plug.
- To replace the damaged mains cable, use the cable type: H05V2V2-F which withstands a temperature of 90 °C or higher. Contact an Authorised Service Centre. The connection cable may only be replaced by a qualified electrician.

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.



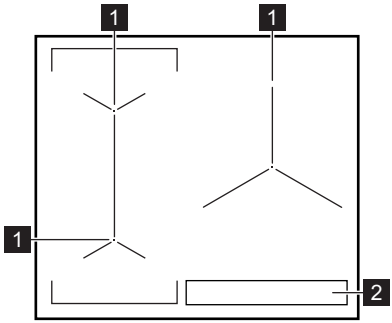
Find the video tutorial "How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation" by typing out the full name indicated in the graphic below.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

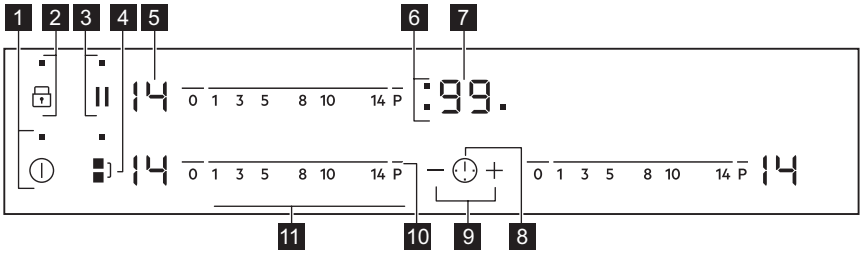
4. PRODUCT DESCRIPTION

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	⏸	Pause	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.

	Sensor field	Function	Comment
8	⏻	-	To select the cooking zone.
9	+ / −	-	To increase or decrease the time.
10	P	PowerBoost	To activate the function.
11	-	Control bar	To set a heat setting.

4.3 Heat setting displays

Display	Description
0	The cooking zone is deactivated.
1 - 14	The cooking zone operates.
u	Pause operates.
A	Automatic Heat Up operates.
P	PowerBoost operates.
E + digit	There is a malfunction.
≡ / = / _	OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator): continue cooking / keep warm / residual heat.
L	Lock / Child Safety Device operates.
F	Incorrect or too small cookware or no cookware on the cooking zone.
-	Automatic Switch Off operates.

5. DAILY USE

⚠ **WARNING!**
Refer to Safety chapters.

5.1 Activating and deactivating

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

5.2 Automatic Switch Off

The function deactivates the hob automatically if:

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

- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time - comes on and the hob deactivates.

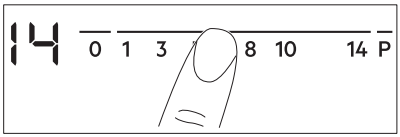
The relation between the heat setting and the time after which the hob deactivates:

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

5.3 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.



5.4 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)

WARNING!

/ / As long as the indicator is visible, 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:

- continue cooking,

- keep warm,

- residual heat.

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.

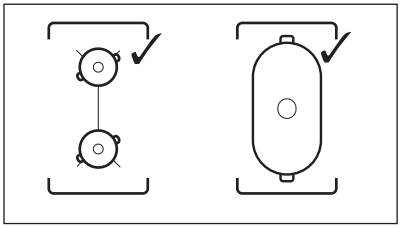
The indicator disappears when the cooking zone has cooled down.

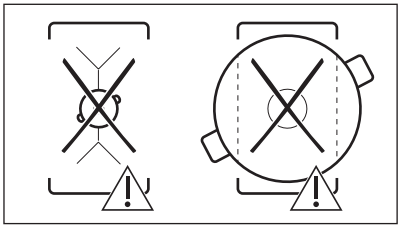
5.5 Using the cooking zones

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

For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in "Technical data" > "Cooking zones specification"). Make sure that the cookware is suitable for induction hobs. For more information on cookware types refer to "Hints and tips".

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.





5.6 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.

5.7 Automatic Heat Up

Use the function to get a desired heat setting in a shorter time. When the function is on, the cooking zone operates at the highest heat setting in the beginning and then continues to operate at the desired heat setting.

To activate the function the cooking zone must be cold.

To activate the function for a cooking zone: touch P (comes on). Immediately touch a desired heat setting. After 3 seconds comes on.

To deactivate the function: change the heat setting.

5.8 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 . comes on.

To deactivate the function: change the heat setting.

5.9 PowerBoost with a double ring cooking zone

The function is activated for the inner ring when the hob detects a pot with a diameter smaller than the inner ring. The function is activated for the outer ring when the hob detects a pot with a diameter bigger than the inner ring.

5.10 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. UP appears. When the indicator of the cooking zone starts to flash, the time counts up. The display switches between UP 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 0.

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.

5.11 Pause

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

When the function operates, all other symbols on the control panels are locked.

The function does not stop the timer functions.

1. **To activate the function**: press ||. u comes on. The heat setting is lowered to 1.
2. **To deactivate the function**: press ||. The previous heat setting appears.

5.12 Lock

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

Set the heat setting first.

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

5.13 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. L comes on. Deactivate the hob with ⏻.

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

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

5.14 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. 60 or 61 comes on. Touch + of the timer to choose one of the following:

- 61 - the sounds are off
- 60 - 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.

5.15 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. HINTS AND TIPS

WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Cookware

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

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

- To prevent overheating and improve the performance of the zones, the cookware must be as thick and flat as possible.
- Ensure cookware bases are clean and dry before placing on the hob surface.
- Always be careful no to slide or rub the cookware on the edges and corners of the glass as it may chip or damage the glass surface.

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. Refer to "Technical data" > "Cooking zones specification" for correct cookware dimensions. Place the cookware in the centre of the selected cooking zone.
- The efficiency of a cooking zone is related to the diameter of the cookware. For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in "Technical data" > "Cooking zones specification").
  - Cookware with a diameter smaller than the size of a given cooking zone receives only part of the power generated by the cooking zone which results in slower heating.

– 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".

6.2 Noises during operation

ⓘ

The noises are normal and do not indicate any malfunction. Cookware noises may vary depending on the cookware material and the power level.

Cookware-related noises:

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

Hob-related noises:

- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the fan operates.
- rhythmic sound: cookware is detected.

6.3 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.

6.4 Simplified cooking guide

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.
2 - 3	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.	10 - 40	Cook with a lid on.
3 - 5	Simmer rice and milk-based 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	Stew vegetables, fish, meat.	20 - 45	Add a few tablespoons of water. Check the water amount during the process.
7 - 9	Steam potatoes and other vegetables.	20 - 60	Cover the bottom of the pot with 1-2 cm of water. Check the water level during the process. Keep the lid on the pot.
7 - 9	Cook larger quantities of food, stews and soups.	60 - 150	Up to 3 l of liquid plus ingredients.

Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
9 - 12	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts.	as necessary	Turn over when needed.
12 - 13	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks.	5 - 15	Turn over when needed.
14	Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.		
P	Boil large quantities of water. PowerBoost is activated.		

7. CARE AND CLEANING

⚠ WARNING!
Refer to Safety chapters.

7.1 General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with a clean base.
- Do not let cookware boil dry or reach excessively high temperatures.
- Do not use cookware made of induction-incompatible materials. Such materials may scratch or stain the hob surface.
- Scratches or dark stains on the glass surface do not affect the performance of the hob.
- Do not use knives or any other sharp, metal tools to clean the glass surface.
- Use a recommended scraper only as an additional tool after standard cleaning.
- Wait until the hob cools down and clean the surface with a moist cloth and a non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the surface dry with a soft cloth.

7.2 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, salt, sugar, and food with sugar. Use a scraper and take care to avoid burns.
- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discolouration. Clean the surface as described above. To remove shiny metallic discolouration use a soft cloth and a solution of water and vinegar.

8. TROUBLESHOOTING

⚠ WARNING!
Refer to Safety chapters.

8.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the hob.	The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply.

Problem	Possible cause	Remedy
	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 did 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.
	Pause operates.	Refer to "Pause".
	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 ⏻.	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 is damaged.	If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.
Automatic Heat Up does not operate.	The highest heat setting is set.	The highest heat setting has the same power as the function.
	The zone is hot.	Let the zone become sufficiently cool.
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".
L comes on.	Child Safety Device or Lock operates.	Refer to "Daily use".
F 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".

Problem	Possible cause	Remedy
Heating up takes a long time.	Cookware is too small and receives only a part of the power generated by the cooking zone.	For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in "Technical data" > "Cooking zones specification").
The outer ring is not activated.	The diameter of the bottom of the cookware is too small.	Use cookware with a bigger bottom diameter.
E and a number come on.	There is an error in the hob.	Deactivate the hob and activate it again after 30 seconds. If E 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.

8.2 If you cannot find a solution...

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

9. TECHNICAL DATA

9.1 Rating plate

Model CIV60344CW
Typ 61 B3A 02 AA
Induction 3.4 kW
Ser.Nr. .....
ELECTROLUX

PNC 949 599 606 00
220 V, 60 Hz
Made in: Germany
3.4 kW

9.2 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	125 - 210
Right front	1800 / 3200	2800 / 3300	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 heat transfer and cooking results use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in the table). Do not use cookware larger than the diameter of the cooking zone.

10. ENERGY EFFICIENCY

10.1 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.

11. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

Electrolux에 오신 것을 환영합니다! 저희 제품을 선택해 주셔서 감사합니다.

사용 설명서, 브로슈어, 문제 해결 방법, 서비스 및 수리 정보 확인:
www.electrolux.com/support

사전 통지 없이 변경될 수 있습니다.

목차

1. 안전 정보 19
2. 안전 지침 21
3. 설치 23
4. 제품 설명 24
5. 평상시 사용법 25
6. 힌트와 팁 29
7. 관리 및 청소 31
8. 문제 해결 31
9. 기술 데이터 33
10. 에너지 효율 33
11. 품 질 보 증 서 33
12. 환경적인 우려 36

1. ⚠ 안전 정보

제품을 설치하고 사용하기 전에 제공된 지침을 자세히 읽어보시기 바랍니다. 제조업체는 잘못된 설치 또는 사용으로 인해 발생한 부상 또는 손상에 대해 책임을 지지 않습니다. 지침은 필요할 때 참고할 수 있도록 항상 안전하고 가까운 곳에 보관해두십시오.

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 설계됐습니다.
- 이 기기는 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.
- 연기는 과열의 징후입니다. 조리 중 화재가 발생했을 때는 절대 물을 사용해 끄지 마십시오. 기구의 전원을 끄고 화재용 담요 또는 뚜껑 등을 사용해 불꽃을 덮으십시오.
- 경고: 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: 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.
- 기기를 세척하기 위해 물분사기와 증기를 사용하지 마십시오.

- 사용 후에는 제어판을 사용해 호브 발열체를 끄고 팬 탐지기에 기대지 마십시오.
- 경고: 표면에 금이 간 경우 전자 제품 스위치를 꺼서 감전을 예방하십시오. 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 밀폐합니다.
- 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 악화시킬 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 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. 절연 장치에는 최소 3 mm의 접점 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 기기를 작동시키거나 물과 접촉된 상태에서 사용하지 마십시오.
- 이 기기를 작업대처럼 사용해선 안되며 음식이 기기에 직접 닿지 않도록 하십시오.
- 제품 표면에 금이 간 경우, 감전 사고를 방지하기 위해 즉시 기기의 전원을 차단하십시오.
- 심박조율기를 장착한 사용자는 전자 제품이 작동 중일 때 인덕션 쿠킹존으로부터 최소 30cm의 거리를 유지해야 합니다.
- 뜨거운 기름에 음식을 넣으면 기름이 튈 수 있습니다.
- 본 전자 제품의 제조사가 별도로 명시하지 않는 한, 조리 표면과 조리 기구 사이에 알루미늄 호일, 기타 물질을 사용하지 마십시오.
- 본 제품에 제조사에서 권장하는 액세서리만 사용하십시오.

⚠ 경고

화재 및 폭발의 위험이 있습니다.

- 지방과 기름은 가열될 때 인화성 증기를 방출할 수 있습니다. 지방과 기름 요리를 할 때는 불꽃이나 가열된 물체를 멀리 치우십시오.
- 뜨거운 기름에서 발생하는 증기는 자연 발화를 일으킬 수 있습니다.
- 요리에 사용하여 음식물 찌꺼기가 섞여 있을 수 있는 기름은 처음 사용한 기름보다 낮은 온도에서 화재를 일으킬 수 있습니다.
- 가연성 제품 또는 가연성 물질에 젖은 물건을 기기 안, 주변, 또는 위에 두지 마십시오.

⚠ 경고

제품이 손상될 위험이 있습니다.

- 화상 위험을 방지하기 위해 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.
- 주철으로 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 청소

- 표면 재료의 악화를 방지하기 위해 전자 제품을 정기적으로 청소합니다.

- 전자 제품을 청소하기 전에 전자 제품을 작동 중지하고 열이 식을 때까지 기다리십시오.
- 젖은 부드러운 천으로 전자 기기를 닦으십시오. 중성 세제만 사용하십시오. 별도로 지정되지 않는 한 마모성 제품, 마모성 세척 패드나 용제 또는 금속성 물체를 사용하지 마십시오.

2.5 서비스

- 전자제품을 수리하려면 공식 서비스 센터에 문의하십시오. 순정 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 조명으로는 적합하지 않습니다.

2.6 폐기

⚠ 경고

부상 또는 질식의 위험이 있습니다.

- 기기를 폐기하는 방법에 대한 정보는 현지 지자체에 문의하십시오.
- 전기 공급 기기에서 기기를 분리합니다.
- 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 붙박이형 호브

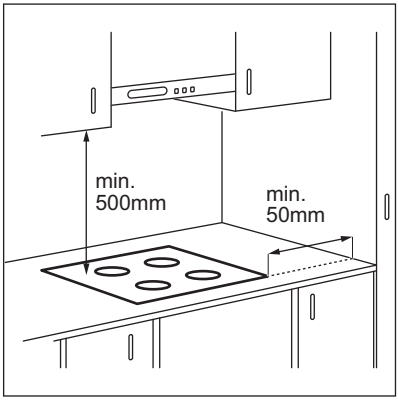
붙박이형 호브는 올바른 붙박이 장치와 표준에 맞는 작업대 내에 호브를 조립한 후에만 사용하십시오.

3.3 연결 케이블

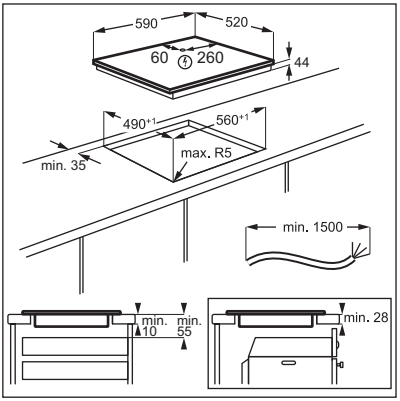
- 호브는 연결 케이블, 안전 플러그.
- 손상된 주전원 케이블을 교체하려면 다음 케이블 유형을 사용합니다: H05V2V2-F. 공식 서비스 센터에 문의합니다. 연결 케이블은 전문 전기 기술자만이 교체할 수 있습니다.

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.



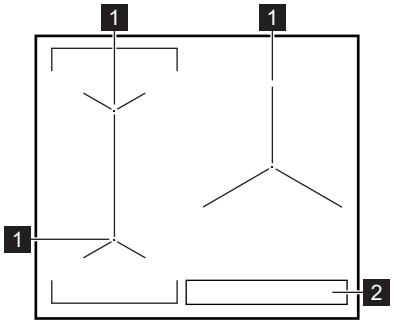
아래의 그래픽에 표시된 이름 전체를 입력하여 동영상 "Electrolux 인덕션 호브 설치 방법 - 작업대 설치" 동영상 튜토리얼을 확인하십시오.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

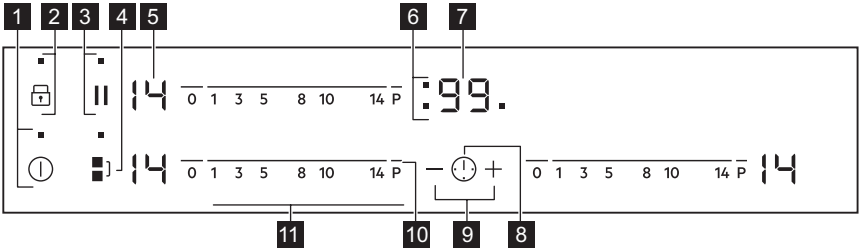
4. 제품 설명

4.1 조리 표면 레이아웃



1 인덕션 쿠킹존
2 조작판

4.2 조작판 레이아웃



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

	센서 필드	기능	메모
1	⏻	켜짐 / 꺼짐	호브의 작동 및 작동 중지
2	🔒	잠금 / 어린이 안전 장치	제어판 잠금/잠금 해제
3	⏸	일시 정지	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	⏲	-	쿠킹존 선택
9	+ / −	-	시간을 늘리거나 줄임
10	P	PowerBoost	기능 작동
11	-	조작 바	온도 설정 선택

4.3 온도 설정 표시창

표시창	설명
0	쿠킹존이 작동 중지되었습니다.
1 - 14	쿠킹존이 작동합니다.
u	일시 정지 이(가) 작동합니다.
A	자동 가열 이(가) 작동합니다.
P	PowerBoost 이(가) 작동합니다.
E + 자릿수	오작동이 발생했습니다.
≡ / = / _	OptiHeat Control (3단계 잔열 표시등): 요리/보온/잔열 유지.
L	잠금 / 어린이 안전 장치이(가) 작동합니다.
F	조리 용기가 적합하지 않거나, 너무 작거나, 쿠킹존에 조리 용기가 놓여 있지 않습니다.
-	자동 꺼짐 이(가) 작동합니다.

5. 평상시 사용법

⚠ **경고**
안전 장을 참조하십시오.

5.1 작동 및 작동 중지

⏻을 1초간 눌러 호브를 작동 또는 작동 중지합니다.

5.2 자동 꺼짐

다음과 같은 경우 자동으로 호브 기능이 해제됩니다:

- 모든 쿠킹존이 작동 중지되었을 경우,
- 호브를 작동시킨 후 온도 설정을 하지 않았을 경우,
- 조작판에 무언가를 흘리거나 10초 이상 무언가(팬, 행주 등)를 올려놓은 경우. 신호음이 울리고 호브가 꺼집니다. 물체를 제거하거나 조작판을 청소합니다.
- 호브가 너무 뜨겁습니다(예: 냄비가 끓어서 없어질 때). 호브를 다시 사용하기 전에 쿠킹존을 식히십시오.
- 올바르지 않은 조리 용기를 사용하고 있습니다. 기호 F가 켜지고 쿠킹존이 2분 후에 자동으로 작동 중지됩니다.
- 쿠킹존을 비활성화하지 않거나 가열 온도를 변경하지 않는 경우. 잠시 후에 -가 켜지고 호브가 꺼집니다.

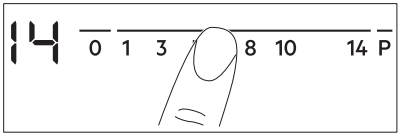
가열 온도와 호브가 비활성화된 후 시간 간의 관계:

온도 설정	다음 후 호브가 작동 해제됩니다
u, 1 - 3	6시간
4 - 7	5시간
8 - 9	4시간
10 - 14	1.5시간

5.3 온도 설정

온도 설정 선택 또는 변경:

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



5.4 OptiHeat Control (3단계 잔열 표시등)

⚠ 경고

≡ / = / _ 표시등이 켜져 있는 동안에는 잔열로 인한 화상 위험이 있습니다.

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

쿠킹존이 뜨거워지면 표시기가 나타납니다. 표시기는 현재 사용하고 있는 쿠킹존의 잔열 정도를 표시합니다:

≡ - 계속 조리,

= - 보온 상태 유지,

_ - 잔열 상태.

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 뜨거울 때 표시등이 나타날 수 있습니다.

쿠킹존이 식으면 표시등이 사라집니다.

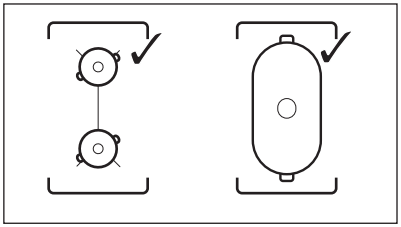
5.5 쿠킹존 사용

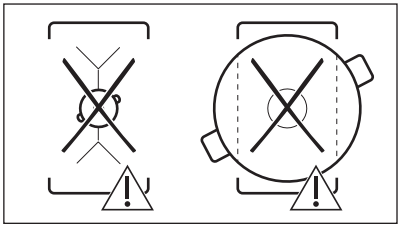
조리 용기를 선택한 존의 중앙에 놓으십시오. 인덕션 쿠킹존은 조리 용기의 바닥 치수에 맞춰 자동적으로 조절됩니다.

ⓘ

최적의 열 전달을 위해 바닥 직경이 쿠킹존 크기와 비슷한 조리 용기를 사용합니다 (예: “기술 데이터” > “쿠킹존 사양”의 최대 조리 용기 직경 값). 조리 용기가 인덕션 쿡탑에 적합한지 확인하십시오. 조리 용기 종류에 대한 자세한 내용은 "힌트와 팁"을 참조하십시오.

두 개의 쿠킹존에 큰 조리 용기를 동시에 올려놓고 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.





5.6 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.

기능을 작동하려면: ▪]을(를) 터치하십시오. 온도 설정을 설정하거나 변경하려면 제어 센서 중 하나를 터치하십시오.

이 기능을 작동 해제하려면: ▪]를 터치하십시오. 쿠킹존은 개별적으로 작동합니다.

5.7 자동 가열

단시간 내에 원하는 온도를 설정하려면 기능을 사용합니다. 기능이 켜진 경우, 쿠킹 존은 시작 시 최고 온도 설정으로 작동하고 이후 원하는 온도 설정에서 계속 작동할 수 있습니다.

ⓘ

기능을 켜려면 쿠킹존이 차가운 상태여야 합니다.

쿠킹존의 기능 작동하기: P를 터치하십시오, (Ⓟ가(이) 나타납니다). 원하는 온도 설정에 즉시 터치하십시오. 3초 후 Ⓐ가 켜집니다.

기능을 작동 해제하려면: 온도 설정을 변경하십시오.

5.8 PowerBoost

이 기능은 인덕션 쿠킹존에 더 많은 전력을 공급할 수 있도록 해줍니다. 이 기능은 일정 시간 동안만 인덕션 쿠킹존에서 활성화할 수 있습니다. 해당 시간이 지나면 인덕션 쿠킹존은 자동으로 최고 단계의 열 설정으로 되돌아갑니다.

ⓘ

"기술 데이터" 장을 참조하십시오.

쿠킹존의 기능 작동하려면: P를 터치하십시오. Ⓟ가 표시되며,

기능을 작동 해제하려면: 온도 설정을 변경하십시오.

5.9 PowerBoost 이중 링 쿠킹존

호브가 내부 링보다 냄비의 지름이 더 작다는 것을 감지할 때 이 기능이 내부 링에서 작동됩니다. 호브가 내부 링보다 냄비의 지름이 더 크다는 것을 감지할 때 이 기능이 외부 링에서 작동됩니다.

5.10 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 터치하십시오.

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

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

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

기능을 작동 해제하려면: ⏲를 눌러 쿠킹존을 설정한 다음 －를 터치합니다. 남은 시간은 **00**으로 카운트다운됩니다. 쿠킹존 표시등이 사라집니다.

ⓘ
카운트다운이 종료되면 신호음이 울리고 **00**이 깜박입니다. 쿠킹존이 작동 해제됩니다.

신호음을 해제하려면: ⏲를 터치합니다.

- **CountUp Timer**

이 기능을 사용하여 쿠킹존이 작동하는 시간을 모니터링할 수 있습니다.

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

기능을 작동시키려면: 타이머의 －를 터치하십시오. UP가 나타납니다. 쿠킹존 표시등이 깜박이기 시작하면 시간이 카운트됩니다. 표시창이 UP와(과) 카운트된 시간(분) 사이에서 전환됩니다.

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

기능을 작동 해제하려면: ⏲를 터치하고 ＋ 또는 －를 터치합니다. 쿠킹존 표시등이 사라집니다.

- **분 타이머**

호브가 작동되었지만 쿠킹존을 사용하고 있지 않을 때 이 기능을 사용할 수 있습니다. 온도 설정 표시창에 0이 나타납니다.

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

신호음을 해제하려면: ⏲를 터치합니다.

ⓘ
이 기능은 쿠킹존 작동에 영향을 주지 않습니다.

5.11 일시 정지

이 기능은 작동하는 모든 해당 쿠킹존을 가장 낮은 온도로 설정합니다.

기능이 작동하면 제어판의 모든 다른 기호가 잠깁니다.

이 기능은 타이머 기능을 중지하지 않습니다.

1. **이 기능을 작동하려면**: ⏸을(를) 누릅니다. u가 켜집니다. 온도 설정이 1로 낮아집니다.
2. **이 기능을 작동 해제하려면**: ⏸을(를) 누릅니다.

이전 온도 설정 이 표시됩니다.

5.12 잠금

쿠킹존이 작동하는 동안 조작판을 잠글 수 있습니다. 이렇게 하면 온도 설정이 우발적으로 변경되는 것을 방지합니다.

먼저 온도 설정을 선택하십시오.

기능을 작동하려면: 🔒을(를) 터치하십시오. L 4초 동안 켜집니다.타이머는 계속 켜져 있습니다.

이 기능을 작동 해제하려면: 🔒를 터치하십시오. 이전 온도 설정이 켜집니다.

ⓘ
호브를 작동 해제하면 이 기능도 작동 해제됩니다.

5.13 어린이 안전 장치

이 기능은 호브의 우발적 작동을 방지합니다.

기능을 작동하려면: ⏻(으)로 호브를 작동합니다. 어떠한 온도 설정도 하지 마십시오. 4초 동안 🔒을(를) 터치하십시오. L이(가) 켜집니다. ⏻(으)로 호브를 끕니다.

기능을 작동 해제하려면: ⏻(으)로 호브를 작동합니다. 어떠한 온도 설정도 하지 마십시오. 4초 동안 🔒을(를) 터치하십시오. 0이 켜집니다. ⏻(으)로 호브를 끕니다.

조리 시간에 대해서만 기능을 무시하려면: ⏻(으)로 호브를 작동합니다. L이(가) 켜집니다. 4초 동안 🔒을(를) 터치하십시오. **10초 안에 온도를 설정하십시오.** 호브를 작동할 수 있습

니다. ⏻(으)로 호브를 끄면 기능이 다시 작동됩니다.

5.14 OffSound Control (소리 작동 및 작동 해제)

호브를 끕니다. 3초 동안 ⏻을(를) 터치하십시오. 표시창이 켜졌다가 꺼집니다. 3초 동안 🔒을 탭합니다. 60 또는 61이 켜집니다. 타이머의 ＋을(를) 터치해 다음 중 하나를 선택합니다.

- 61 - 소리가 꺼졌습니다,
- 60 - 소리가 켜져 있습니다.

선택을 확인하려면 호브가 자동으로 작동 중지될 때까지 기다리십시오.

기능이 61로 설정된 경우 다음과 같은 경우에만 소리를 들을 수 있습니다.

- ⏻를 터치했을 때.
- 분 타이머 이(가) 꺼집니다
- 카운트다운 타이머 이(가) 꺼집니다
- 조작판에 무언가를 올려놓았을 때.

5.15 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(정격판 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. 힌트와 팁

⚠ **경고**
안전 장을 참조하십시오.

6.1 조리 용기

ⓘ
인덕션 쿠킹존의 경우 강한 전자기장이 매우 빠르게 조리 용기를 가열합니다.

적합한 조리 용기와 함께 인덕션 쿠킹존을 사용하십시오.

- 과열 방지 및 구역의 성능을 개선할 수 있도록 최대한 두껍고 평평한 조리 용기를 사용합니다.
- 호브 표면에 놓기 전에 조리 용기 바닥이 청결하고 건조한지 확인하십시오.
- 유리 표면의 파손 또는 손상이 발생할 수 있으므로 유리 가장자리 및 코너 에서 조리 용기를 밀거나 문지르지 않도록 항상 주의합니다.

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. 정확한 조리 용기 치수는 “기술 데이터” > “쿠킹존 사양”을 참조하십시오. 조리 용기를 선택한 쿠킹존의 중앙에 놓으십시오.
- 쿠킹존의 효율은 조리 용기의 직경과 관련이 있습니다. 최적의 열 전달을 위해 바닥 직경이 쿠킹존 크기와 비슷한 조리 용기를 사용합니다(예: “기술 데이터” > “쿠킹존 사양”의 최대 조리 용기 직경 값).
  - 조리 용기의 직경이 주어진 쿠킹존 크기보다 작은 경우 쿠킹존에서 발생하는 출력이 일부만 전달되어 가열 속도가 느려집니다.

– 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.

6.2 작동 중 소음

ⓘ
소음은 정상이며 어떠한 오작동도 표시되지 않습니다. 조리 용기 소음은 조리 용기 소재 및 전력 수준에 따라 달라질 수 있습니다.

조리 용기 관련 소음:

- 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.
- 윙윙거리는 소리: 출력 레벨이 높음.

호브 관련 소음:

- 딸깍 소리: 전기 스위칭이 일어나며.
- 쉿쉿하는 소리, 윙하는 소리: 팬이 작동합니다.
- 리듬 소리: 조리 용기가 감지되었습니다.

6.3 Öko Timer (에코 타이머)

에너지 절약을 위해 카운트다운 타이머가 울리기 전 쿠킹존의 히터가 비활성화됩니다. 작동 시간의 차이는 온도 설정 수준 및 조리 작업 시간에 따라 다릅니다.

6.4 간단 조리 가이드

존의 가열 설정 및 전력 소비의 상관관계는 선형이 아닙니다. 다시 말해, 온도 설정을 높인다고 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.
2 - 3	고형화: 폭신한 오믈렛, 구운 달걀.	10 - 40	뚜껑을 덮고 요리하십시오.
3 - 5	쌀과 우유를 베이스로 한 요리를 뭉근하게 끓이고, 조리된 음식을 데우십시오.	25 - 50	물의 양을 쌀의 최소 두 배로 하며, 우유 요리는 중간에 저어 줍니다.
5 - 7	야채, 생선, 고기를 끓입니다.	20 - 45	몇 테이블스푼의 물을 더합니다. 조리 과정 중에 물의 양을 확인하십시오.
7 - 9	감자와 다른 야채를 찝니다.	20 - 60	냄비 바닥을 1-2cm의 물로 덮습니다. 조리 과정 중에 수위를 확인하십시오. 냄비에 뚜껑을 덮어 둡니다.
7 - 9	더 많은 양의 음식, 스튜, 수프를 요리하십시오.	60 - 150	최대 3l의 액체와 재료.
9 - 12	가벼운 튀김: 에스칼로프, 송아지 고기, 커틀렛, 리졸레, 소시지, 리버, 루, 달걀, 팬케이크, 도넛.	필요에 따라	필요하면 뒤집으십시오.
12 - 13	두꺼운 튀김: 해시 브라운, 등심 스테이크, 스테이크.	5 - 15	필요하면 뒤집으십시오.
14	물을 끓이고, 파스타를 요리하고, 고기를 굽고(굴 라시, 팟 로스트), 칩을 기름에 튀깁니다.		

온도 설정	사용 용도:	시간(분)	힌트
P	많은 양의 물을 끓입니다. PowerBoost이 작동됩니다.		

7. 관리 및 청소

⚠ 경고
안전 장을 참조하십시오.

7.1 일반 정보

- 매 사용 후 호브를 청소하십시오.
- 항상 바닥이 깨끗한 조리 용기를 사용하십시오.
- 조리 용기가 마르거나 과도하게 높은 온도에 도달하지 않도록 하십시오.
- 인덕션에 호환되지 않는 재질의 조리기구는 사용하지 마십시오. 이러한 재질은 호브 표면에 긁힘이나 얼룩을 발생시킬 수 있습니다.
- 유리 표면의 긁힘이나 짙은 얼룩은 호브 성능에 영향을 주지 않습니다.
- 칼, 기타 날카로운 금속 도구를 사용해 유리 표면을 청소해선 안됩니다.
- 권장되는 스크래퍼는 표준 세척을 완료한 후에 보조 도구로만 사용하십시오.
- 호브가 식을 때까지 기다린 후, 표면을 젖은 천과 비연마성 세제를 사용하여 세척하십시오. 세척한 후에는 부드러운 천으로 호브를 닦아냅니다.

7.2 호브의 청소하기

- **즉시 제거:** 녹은 플라스틱, 플라스틱 포일, 소금, 설탕, 설탕이 포함된 음식. 스크래퍼를 사용하고 화상을 피하도록 주의하십시오.
- **호브가 충분히 식은 후 제거:**물때 자국, 물 자국, 기름 얼룩, 금속성 광택 변색. 위에 설명된 대로 표면을 세척하십시오. 금속성 광택 변색을 제거하려면 부드러운 천과 물–식초 혼합 용액을 사용하십시오.

8. 문제 해결

⚠ 경고
안전 장을 참조하십시오.

8.1 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.
	일시 정지 이(가) 작동합니다.	"일시 정지"를 참조하십시오.
	조작판에 물이나 기름 얼룩이 있습니다.	제어판을 청소합니다.

문제	가능한 원인	조치 사항
지속적인 신호음을 듣게 됩니다.	전기 연결이 잘못되었습니다.	먼저 호브의 전원을 차단합니다. 전문 기술자에게 문의해 설치를 확인하십시오.
신호음이 울리고 호브가 꺼집니다. 호브가 꺼지면 신호음이 울립니다.	한 개 이상의 센서 필드에 무언가를 올려놓으셨습니다.	센서 필드에서 물건을 제거하십시오.
호브가 작동 해제됩니다.	센서 필드 ⏻에 무언가를 올려놓으셨습니다.	센서 필드에서 물건을 제거하십시오.
잔열 표시등이 켜지지 않습니다.	쿠킹존이 단시간 동안만 작동했으므로 뜨겁지 않거나 센서가 손상되었습니다.	쿠킹존이 뜨거워질 정도로 충분히 오래 작동한 경우 공식 서비스 센터에 문의하십시오.
자동 가열 이(가) 작동하지 않습니다.	최대 온도 설정이 설정되었습니다.	최대 온도 설정은 기능과 동일한 전력을 갖습니다.
	쿠킹존이 뜨겁습니다.	쿠킹존을 충분히 식히십시오.
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.
L이(가) 켜집니다.	어린이 안전 장치 또는 잠금이(가) 작동합니다.	"평상시 사용법"을 참조합니다.
F이(가) 켜집니다.	쿠킹존에 조리 용기가 놓여 있지 않습니다.	쿠킹존에 조리 용기를 올려놓으십시오.
	조리 용기가 적합하지 않습니다.	인덕션 호브에 적합한 조리 용기를 사용하십시오. "힌트와 팁" 을 참조하십시오.
	조리 용기의 바닥 직경이 쿠킹존에 비해 너무 작습니다.	정확한 치수의 조리 용기를 사용하십시오. "기술 데이터"를 참조하십시오.
가열하는 데 시간이 오래 걸립니다.	조리 용기가 너무 작아서 쿠킹존에서 발생하는 출력이 일부만 전달됩니다.	최적의 열 전달을 위해 바닥 직경이 쿠킹존 크기와 비슷한 조리 용기를 사용합니다(예: “기술 데이터” > “쿠킹존 사양”의 최대 조리 용기 직경 값).
바깥 링이 작동하지 않습니다.	조리 용기의 바닥 직경이 너무 작습니다.	바닥 지름이 더 큰 조리 용기를 사용하십시오.
E 및 숫자가 표시됩니다.	호브에 오류가 발생했습니다.	호브를 작동 중지한 후 30초 후에 다시 작동합니다. E가 다시 켜지면 호브의 전기 공급을 차단합니다. 30초 후 호브를 다시 연결하십시오. 문제가 지속되면 공식 서비스 센터로 문의합니다.

8.2 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 확인하십시오.

{b}주의 사항{b}: 그렇지 않을 경우, 보증 기간 내에도 서비스 기술자 또는 딜러의 서비스는 무상으로 제공되지 않습니다. 보증 기간 및 공인 서비스 센터에 대한 정보는 서비스 북에 기재되어 있습니다.

9. 기술 데이터

9.1 명판

모델 CIV60344CW
Typ 61 B3A 02 AA
인덕션 3.4 kW
Ser.Nr. .....
ELECTROLUX

PNC 949 599 606 00
220 V, 60 Hz
제조국: 독일
3.4 kW

9.2 쿠킹존 사양

쿠킹존	정격 출력(최대 온도 설정) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost 최대 기간 [분]	조리 용기 직경 [mm]
왼쪽 전면	2300	3200	10	125 - 210
왼쪽 후면	2300	3200	10	125 - 210
오른쪽 전면	1800 / 3200	2800 / 3300	10 / 10	145~245 / 245~280

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

최적의 열 전달과 조리 결과를 위해 바닥 직경이 쿠킹존 크기와 비슷한 조리 용기를 사용합니다(예: 표에 있는 최대 조리 용기 직경 값). 쿠킹존의 지름보다 큰 조리 용기를 사용하지 마십시오.

10. 에너지 효율

10.1 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.

11. 품 질 보 증 서

제 품 명	
모 델 명	

구 입 일	년 월 일
판 매 자	상호
	성명 전화
보 증 기 간	구입일로부터 2년 (*제품 본체에 한함)

- 본 제품은 일렉트로룩스사의 탁월한 기술과 철저한 품질 관리로 생산되었으며, 엄격한 검사에 합격한 제품입니다.
- 소비자가 정상적인 사용 중 2년 이내에 제조사의 결함이나 자연발생적으로 고장이 생겼을 때에는 그 수리나 부품의 교환을 무상으로 해드릴 것을 보증합니다.
- 보증기간이 지났거나 보증기간 이내의 잘못된 사용이나 사고로 인한 제품 손상, 사용 부주의, 설치상의 잘못, 자의적 변경 및 수리, 영업용 목적의 사용, 제품설명서에 규정된 요건이나 규정의 미준수 등으로 인한 고장이나 성능상 하자의 경우 제품 보증이 적용되지 않습니다. 또한 그릴과 같은 부속품에는 적용되지 않습니다.
- 고장이 아닌 경우 서비스를 요청하시면 요금을 받게 되므로 반드시 사용설명서를 읽어 주십시오.
- 사용 중 의문 나는 사항이 있거나 서비스를 원하실 경우에는 당사 고객센터로 연락하시기 바랍니다.

Electrolux

수입판매원:	**일렉트로룩스코리아㈜** 서울시 종로구 청계천로 41, 영풍빌딩 22층
고객센터:	**1566- 1238** **http://www.electrolux.co.kr**

소비자분쟁해결기준 안내
본 소비자 피해보상 규정은 공정위원회 거래 고시에 준한다.

소비자 피해보상 규정	보상내역	
	보증기간 이내	보증기간 이후

<table>
<tr><td rowspan="10">정상적인 상태에서
자연 발생한 고장 시
(부품 보유기간 이내 시)</td><td colspan="2">구입 10일 이내 중요한 수리를 요하는 경우</td><td>제품 교환 또는 구입가 환불</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">구입 1개월 이내 중요한 수리를 요하는 경우</td><td>제품 교환 또는 무상 수리</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">교환된 제품이 1개월 이내 중요한 수리를 요하는 경우</td><td>제품 교환 또는 구입가 환불</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">제품 교환 불가능 시 (보증기간 이내 제품 단종)</td><td>구입가 환불</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="3">수리 가능</td><td>구입 1개월 경과 후 고장이 난 경우</td><td>무상 수리</td><td>유상 수리</td></tr>
<tr><td>동일하자 3회까지 고장이 난 경우</td><td>제품 교환 또는 구입가 환불</td><td>유상 수리</td></tr>
<tr><td>서로 다른 하자 5회째 고장이 난 경우</td><td>제품 교환 또는 구입가 환불</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">수리 불가능 시</td><td rowspan="3">제품 교환 또는 구입가 환불</td><td rowspan="3"></td></tr>
<tr><td colspan="2">제품의 부품 공급 불가로 서비스를 못할 시</td></tr>
<tr><td colspan="2">소비자가 서비스 의뢰한 제품을 사업자가 분실한 경우</td></tr>
<tr><td colspan="2">제품 구입 시 운송과정 및 제품 설치 중 발생된 피해</td><td>제품 교환</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">소비자의 고의, 과실에 의한 성능 · 기 능상의 고장</td><td colspan="2">수리가 가능한 경우</td><td>유상 수리</td><td>유상 수리</td></tr>
<tr><td colspan="2">수리가 불가능한 경우</td><td>유상 수리에 해당하는 금액 징수 후 제품 교환</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">• 천재지변(화재, 염해, 가스, 지진, 풍수해 등)에 의해 고장이 발생하였을 경우
• 사용상 정상적 마모되는 소모성 부품을 교환하는 경우
• 본체 외 액세서리 부품
• 사용 전원의 이상 및 접속 기기의 불량으로 인하여 고장이 발생하였을 경우
• 일렉트로룩스코리아가 지정한 서비스센터의 엔지니어가 아닌 사람이
수리 또는 개조하여 발생하였을 경우
• 고객의 이사 등 사용자의 요청으로 이전 시
• 사용 설명, 조정, 위치 변경, 사용 환경 문제로 인한 서비스
• 고장이 아닌 경우 서비스를 요청하면 요금을 받게 되므로
반드시 사용설명서를 읽어주세요.</td><td>유상 수리</td><td>유상 수리</td></tr>
</table>

본 제품은 대한민국에서만 사용하도록 만들어진 제품으로 AC220V, 60Hz에서 사용하시기 바랍니다.
대한민국 외 타 국가에서 사용 시 당사 고객센터로 문의하시기 바랍니다.
가정에서 사용하도록 만들어진 제품입니다. 가정용 이외 사업장에서 사용하지 마십시오.
사용설명서 지시사항 미준수로 발생한 서비스에 대해서는 비용이 발생합니다.
음식물을 조리, 가공하는 제품의 부품은 음식물로 인한 자연적인 탈색 및 변색이 이루어질 수 있습니다.
제품의 하자로 인한 반품, 환불은 구입처에서 가능하므로 구입처에 문의하시기 바랍니다.

12. 환경적인 우려

기호가 있는 재료는 재활용하십시오. 포장재를 관련 용기에 넣어 재활용하십시오. 전기 및 전자 제품의 폐기물을 재활용하여 환경과 인간의 건강을 보호합니다. 기호가 표시된 제품을 가정용 쓰레기와 함께 버리지 마십시오. 제품을 지역 재활용 시설로 반환하거나 지자체에 문의하십시오.

electrolux.com

701137209-A-482025

