



EN	Hob	User Manual	2
KO	호브	사용자 설명서	19
ES	Placa de cocción	Manual de instrucciones	37

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	7
4. DAILY USE.....	8
5. HINTS AND TIPS.....	11
6. CARE AND CLEANING.....	12
7. TROUBLESHOOTING.....	13
8. INSTALLATION.....	15
9. TECHNICAL DATA.....	17
10. ENERGY EFFICIENCY.....	18

WE'RE THINKING OF YOU

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

Welcome to Electrolux.

Visit our website for:



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



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



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

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.

The information can be found on the rating plate.

 Warning / Caution-Safety information

 General information and tips

 Environmental information

Subject to change without notice.

1. SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

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

1.2 General Safety

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

- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- If the glass ceramic surface / glass surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation



WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instruction supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture to cause swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.

- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware to fall from the appliance when the door or the window is opened.
- If the appliance is installed above drawers make sure that the space, between the bottom of the appliance and the upper drawer, is sufficient for air circulation.
- The bottom of the appliance can get hot. Make sure to install a non-combustible separation panel under the appliance to prevent access to the bottom.
- Make sure that the ventilation space of 2 mm, between the worktop and the front of the below unit, is free. The warranty does not cover damages caused by the lack of an adequate ventilation space.

2.2 Electrical Connection



WARNING!

Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the cable.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you

connect the appliance to the near sockets

- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact our Authorised Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

2.3 Use



WARNING!

Risk of injury, burns and electrical shock.

- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to "off" after each use.
- Do not rely on the pan detector.

- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.
- When you place food into hot oil, it may splash.

**WARNING!**

Risk of fire and explosion

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

**WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not put a hot pan cover on the glass surface of the hob.
- Do not let cookware to boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.

- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.

2.4 Care and cleaning

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

2.5 Disposal

**WARNING!**

Risk of injury or suffocation.

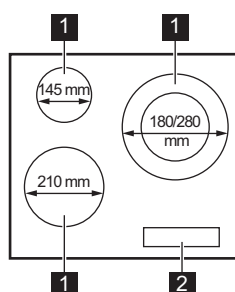
- Contact your municipal authority for information on how to discard the appliance correctly.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

2.6 Service

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

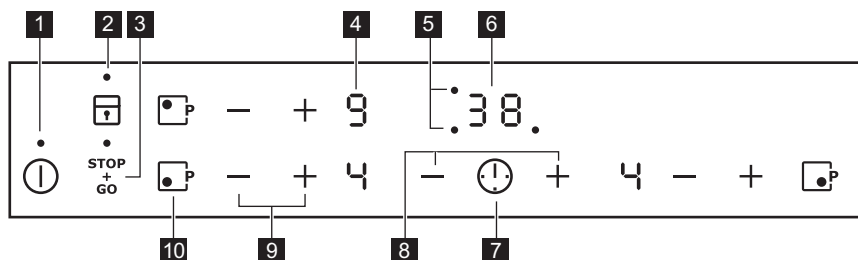
3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 Cooking surface layout



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

3.2 Control panel layout

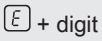


Use the sensor fields to operate the appliance. The displays, indicators and sounds tell which functions operate.

Sensor field	Function	Comment
1	ON / OFF	To activate and deactivate the hob.
2	Lock / The Child Safety Device	To lock / unlock the control panel.
3	STOP+GO	To activate and deactivate the function.
4 -	Heat setting display	To show the heat setting.
5 -	Timer indicators of cooking zones	To show for which zone you set the time.
6 -	Timer display	To show the time in minutes.
7	-	To select the cooking zone.

	Sen- sor field	Function	Comment
8		-	To increase or decrease the time.
9		-	To set a heat setting.
10		Power function	To activate and deactivate the function.

3.3 Heat setting displays

Display	Description
	The cooking zone is deactivated.
	The cooking zone operates.
	STOP+GO function operates.
	Automatic Heat Up function operates.
	Power function operates.
	There is a malfunction.
	A cooking zone is still hot (residual heat).
	Lock / The Child Safety Device function operates.
	Incorrect or too small cookware or no cookware on the cooking zone.
	Automatic Switch Off function operates.

3.4 Residual heat indicator



WARNING!

 There is a risk of burns from residual heat.

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

4. DAILY USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

4.1 Activating and deactivating

Touch  for 1 second to activate or deactivate the hob.

4.2 Automatic Switch Off

The function deactivates the hob automatically if:

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

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

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

4.3 The heat setting

Touch  to increase the heat setting.

Touch  to decrease the heat setting.

Touch  and  at the same time to deactivate the cooking zone.

4.4 Automatic Heat Up

If you activate this function you can get a necessary heat setting in a shorter time. The function sets the highest heat setting for some time and then decreases to the correct heat setting.



To activate the function the cooking zone must be cold.

To activate the function for a cooking zone: touch  ( comes on).

Immediately touch  ( comes on).

Immediately touch  until the correct heat setting comes on. After 3 seconds  comes on.

To deactivate the function: touch .

4.5 Power function

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



Refer to "Technical information" chapter.

To activate the function for a cooking zone: touch .  comes on.

To deactivate the function: touch  or .

4.6 Power function with a double ring cooking zone

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

4.7 Timer

Count Down Timer

You can use this function to set how long the cooking zone should operate for a single cooking session.

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

To set the cooking zone: touch  again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.

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

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

To deactivate the function: set the cooking zone with  and touch . The remaining time counts back to 00. The indicator of the cooking zone goes out.

 When the time comes to an end, the sound operates and 00 flashes. The cooking zone deactivates.

To stop the sound: touch .

Minute Minder

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

To activate the function: touch . Touch  or  of the timer to set the time. When the time comes to an end, the sound operates and 00 flashes.

To stop the sound: touch .

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

4.8 STOP+GO

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

When the function operates, you cannot change the heat setting.

The function does not stop the timer functions.

To activate the function: touch .  comes on.

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

4.9 Lock

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

Set the heat setting first.

To activate the function: touch .  comes on for 4 seconds. The Timer stays on.

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

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

4.10 The Child Safety Device

This function prevents an accidental operation of the hob.

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

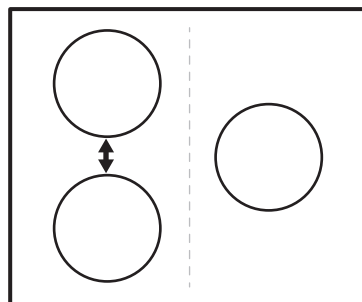
To deactivate the function: activate the hob with . Do not set the heat setting. Touch  for 4 seconds.  comes on. Deactivate the hob with .

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

4.11 Power management function

- Cooking zones are grouped according to the location and number of the phases in the hob. See the illustration.
- Each phase has a maximum electricity loading of 3700 W.

- The function divides the power between cooking zones connected to the same phase.
- The function activates when the total electricity loading of the cooking zones connected to a single phase exceeds 3700 W.
- The function decreases the power to the other cooking zones connected to the same phase.
- The heat setting display of the reduced zones changes between two levels.



5. HINTS AND TIPS



WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Cookware



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



Use the induction cooking zones with correct cookware.

Cookware material

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

Cookware is correct for an induction hob if:

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



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

Cookware dimensions

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

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



Refer to "Technical information" chapter.

5.2 The noises during operation

If you can hear:

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

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

5.3 Examples of cooking applications

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



The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
 - 1	Keep cooked food warm.	as necessary	Put a lid on the cookware.
1 - 3	Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine.	5 - 25	Mix from time to time.
1 - 3	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.	10 - 40	Cook with a lid on.
3 - 5	Simmer rice and milkbased dishes, heating up ready-cooked meals.	25 - 50	Add the minimum twice as much liquid as rice, mix milk dishes part procedure through.
5 - 7	Steam vegetables, fish, meat.	20 - 45	Add some tablespoons of liquid.
7 - 9	Steam potatoes.	20 - 60	Use max. ¼ l water for 750 g of potatoes.
7 - 9	Cook larger quantities of food, stews and soups.	60 - 150	Up to 3 l liquid plus ingredients.
9 - 12	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts.	as necessary	Turn halfway through.
12 - 13	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks.	5 - 15	Turn halfway through.
14	Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.		
 P	Boil large quantities of water. Power function is activated.		

6. CARE AND CLEANING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 General information

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

6.2 Cleaning the hob

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

- **Remove shiny metallic discoloration:** use a solution of water

with vinegar and clean the glass surface with a moist cloth.

7. TROUBLESHOOTING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

7.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the hob.	The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply. Refer to the connection diagram.
	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
		Activate the hob again and set the heat setting in less than 10 seconds.
	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
	STOP+GO function operates.	Refer to "Daily use" chapter.
	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.
An acoustic signal sounds and the hob deactivates. An acoustic signal sounds when the hob is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.
The hob deactivates.	You put something on the sensor field 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.	If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.
Automatic Heat Up function does not operate.	The zone is hot.	Let the zone become sufficiently cool.

Problem	Possible cause	Remedy
	The highest heat setting is set.	The highest heat setting has the same power as the function.
The heat setting changes between two levels.	Power management function operates.	Refer to "Daily use" chapter.
The sensor fields become hot.	The cookware is too large or you put it too near to the controls.	Put large cookware on the rear zones if possible.
 comes on.	Automatic Switch Off operates.	Deactivate the hob and activate it again.
 comes on.	The Child Safety Device or the Lock function operates.	Refer to "Daily use" chapter.
 comes on.	There is no cookware on the zone.	Put cookware on the zone.
	The cookware is incorrect.	Use the correct cookware. Refer to "Hints and tips" chapter.
	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone.	Use cookware with correct dimensions. Refer to "Technical information" chapter.
 and a number come on.	There is an error in the hob.	Disconnect the hob from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect it again. If  comes on again, speak to an Authorised Service Centre.
 comes on.	There is an error in the hob because a cookware boiled dry. Automatic Switch Off and the overheating protection for the zones operate.	Deactivate the hob. Remove the hot cookware. After approximately 30 seconds, activate the zone again. If the cookware was the problem, the error message goes out. Residual heat indicator can stay on. Let the cookware become sufficiently cool. Check if your cookware is compatible with the hob. Refer to "Hints and tips" chapter.

7.2 If you cannot find a solution...

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Give the data from the rating plate. Give also three digit letter code for the glass ceramic (it is in the corner of the glass

surface) and an error message that comes on. Make sure, you operated the hob correctly. If not the servicing by a service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The instructions about the Service Centre and conditions of guarantee are in the guarantee booklet.

8. INSTALLATION



WARNING!

Refer to Safety chapters.

8.1 Before the installation

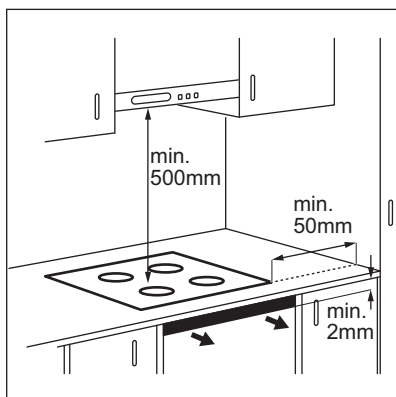
Before you install the hob, write down the information bellow from the rating plate. The rating plate is on the bottom of the hob.

Serial number

8.2 Built-in hobs

Only use the built-in hobs after you assemble the hob into correct built-in

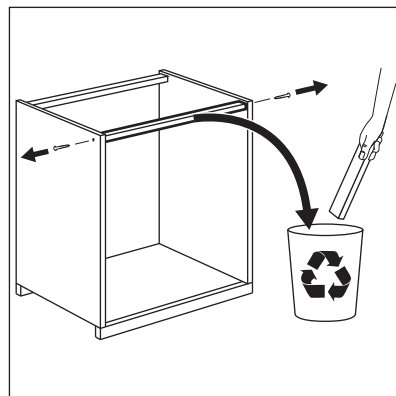
8.4 Assembly

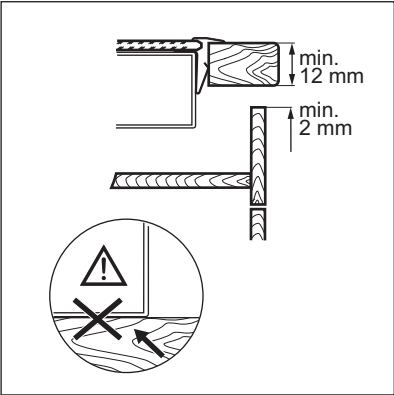
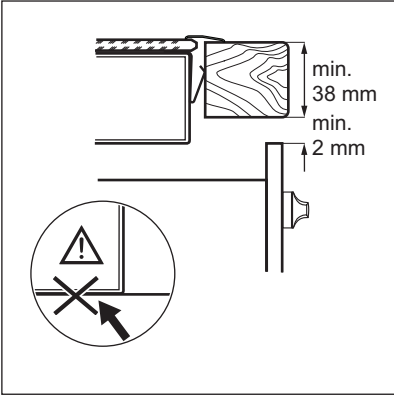
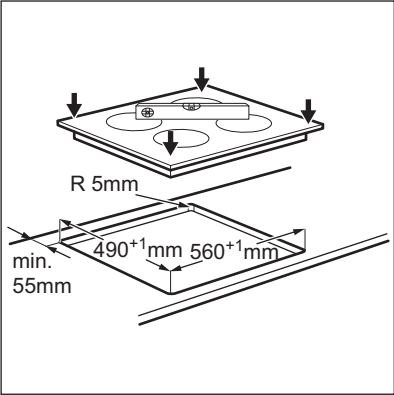
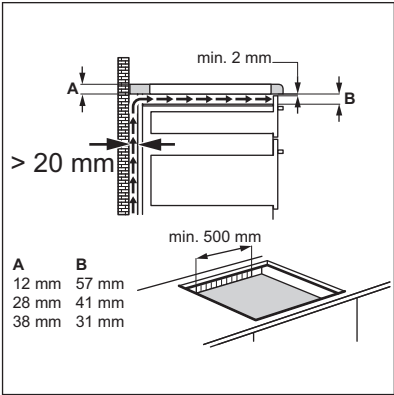
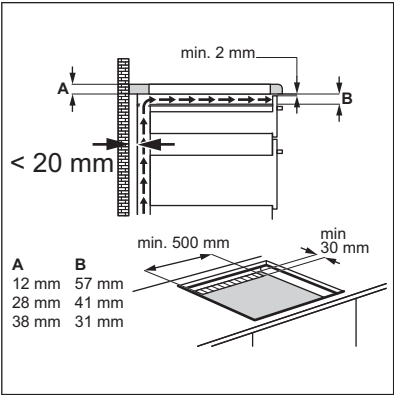


units and work surfaces that align to the standards.

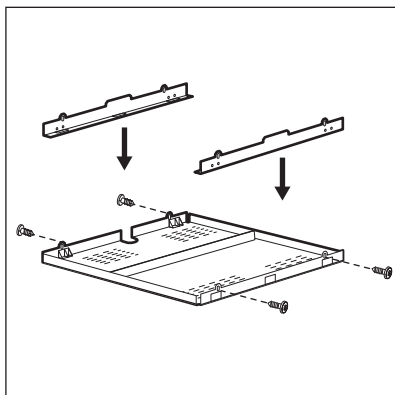
8.3 Connection cable

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





8.5 Protection box



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



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

9. TECHNICAL DATA

9.1 Rating plate

Model EHH6332XOK
Typ 60 GAD D8 AU
Induction 7.4 kW
Ser.Nr.
ELECTROLUX

PNC 949 596 117 03
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Made in Germany
7.4 kW



9.2 Cooking zones specification

Cooking zone	Nominal power (maximum heat setting) [W]	Power function [W]	Power function maximum duration [min]	Cookware diameter [mm]
Left front	2300	3700	10	180 - 210
Left rear	1400	2500	4	125 - 145
Right front	1800 3500	2800 3700	5 5	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 not larger than the diameter in the table.

10. ENERGY EFFICIENCY

10.1 Product information according to EU 66/2014

Model identification		EHH6332XOK
Type of hob		Built-In Hob
Number of cooking zones		3
Heating technology		Induction
Diameter of circular cooking zones (Ø)	Left front	21.0 cm
	Left rear	14.5 cm
	Right front	28.0 cm
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Left front	176.6 Wh / kg
	Left rear	177.8 Wh / kg
	Right front	169.2 Wh / kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)		174.5 Wh / kg

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

10.2 Energy saving

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

- When you heat up water, use only the amount you need.

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

11. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle the materials with the symbol

 Put the packaging in applicable containers to recycle it. Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose 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.....	20
2. 안전 지침.....	21
3. 제품 설명.....	23
4. 일상적 사용.....	25
5. 유용한 정보.....	27
6. 관리 및 청소.....	29
7. 문제 해결.....	29
8. 설치.....	31
9. 기술 정보.....	33
10. 에너지 효율성.....	34
11. 품질 보증서.....	34

소비자를 먼저 생각하며

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.

Electrolux 에 오신 것을 환영합니다.

당사 웹사이트를 방문하여 다음 사항을 확인하십시오.



사용 지침, 브로셔, 문제 해결 지침, 서비스 정보 받기:

www.electrolux.com/webselfservice



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 다음과 같은 정보를 준비해야 합니다. 모델, PNC, 일련 번호.

정보는 정격판에 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 보관해 주십시오.

1.1 어린이 및 노약자 안전 수칙

- 만 8 세 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.
- 어린이가 전자 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. 표면의 부품은 뜨겁습니다.
- 제품에 어린이 안전 장치가 있는 경우 이를 작동해야 합니다.
- 어린이는 감독 없이 제품을 세척하거나 유지보수해서는 안 됩니다.
- 제품이 항상 작동 중인 경우 만 3 세 이하의 어린이가 가까이 오지 못하게 하십시오.

1.2 일반 안전 수칙

- 경고: 전자 제품 및 표면의 부품은 사용 시 뜨거워집니다. 발열체를 만지지 않도록 주의를 기울여야 합니다. 만 8 세 이하의 어린이는 지속적인 감독 없이 가까이 오지 못하게 하십시오.
- 외부 타이머나 별도의 원격 제어 시스템을 통해 전자 제품을 작동하지 마십시오.
- 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: 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 세척하기 위해 증기 소독기를 사용하지 마십시오.
- 사용 후에는 제어판을 사용해 호브 발열체를 끄고 팬 탐지기에 의존하지 마십시오.
- 글라스 세라믹 표면/글라스 표면에 금이 간 경우 감전을 예방하기 위해 전자 제품 스위치를 끄십시오.
- 전원 코드가 손상된 경우 위험을 방지하려면 제조사, 공식 서비스 기술자 또는 자격을 갖춘 전문가가 교체해야 합니다.
- 경고: 조리 제품 제조 업체 또는 적합한 사용 지침이 있는 제품 제조업체에서 표시하는 호브 가드나 제품에 통합된 호브 가드만 사용하십시오. 부적합한 가드를 사용하면 사고가 일어날 수 있습니다.

2. 안전 지침

2.1 安裝



경고
자격을 갖춘 전문가만 이 전자 제품을 설치해야 합니다.

- 모든 포장재를 제거합니다.
- 손상된 전자 제품을 설치 또는 사용하지 마십시오.
- 전자 제품과 함께 제공된 설치 지침을 준수합니다.
- 다른 전자 제품 및 장치와 최소 거리를 유지하십시오.
- 전자 제품이 무거우므로 전자 제품 이동 시 항상 주의하십시오. 반드시 안전장갑 및 밀봉된 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.
- 전자 제품을 칸 위에 설치하려면 공기가 순환할 수 있도록 전자 제품 하단과 상단 칸 사이의 공간이 충분한지 확인하십시오.
- 전자 제품 바닥이 뜨거워질 수 있습니다. 바닥에 닿지 않도록 전자 제품 아래 불연성 분리 패널을 설치해야 합니다.
- 조리대와 아래에 있는 장치 전면 사이에 통풍 공간이 2 mm 정도 여유가 되는지 확인하십시오. 적절한 통풍 공간이 부족하여 제품에 손상이 발생하는 경우 보증 혜택을 받으실 수 없습니다.

2.2 전기 연결



경고
화재 및 감전 위험이 있습니다.

- 모든 전기 연결은 반드시 전문 기술자에게 의뢰해야 합니다.
- 이 전자 제품은 반드시 접지해야 합니다.
- 모든 작동을 수행하기 전에 전자 제품이 전원에서 분리되어 있는지 확인하십시오.
- 정격판의 전기 정보가 사용자의 가정용 전압 공급과 일치하는지 확인하십시오. 그렇지 않은 경우 전기 기술자에게 연락하십시오.
- 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.
- 충격 보호대를 설치해야 합니다.
- 케이블에 스트레인 릴리프 클램프를 이용합니다.
- 콘센트 근처에서 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 장치: 라인 보호 차단기, 퓨즈(홀더에서 분리된 나사형 퓨즈), 누전 차단기 및 접촉기를 사용해야 합니다.

- 전기 설비에는 전극의 전원에서 전자 제품을 분리할 수 있는 절연 장치가 있어야 합니다. 절연 장치에는 최소 3 mm의 점점 열린 간격이 있어야 합니다.

2.3 사용



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 가정용 환경에서 사용하십시오.
- 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 타지기에 의존하지 마십시오.
- 쿠킹존 위에 칼붙이류(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 30cm 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 멀리 하십시오.
- 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.

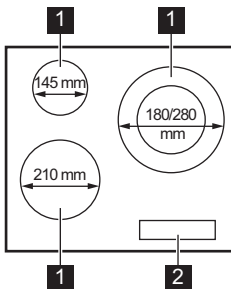
- 제어판에는 뜨거운 조리 용기를 올려놓지 마십시오.
- 호브 유리 표면에 뜨거운 팬 커버를 올려놓지 마십시오.
- 조리 용기를 가열하여 건조시키지 마십시오.
- 물건이나 조리 용기가 전자 제품에 떨어지지 않도록 주의하십시오. 표면이 손상될 수 있습니다.
- 내용물 없이 비어있는 냄비를 올려놓거나 아무 것도 올려놓지 않은 채로 쿠키존을 작동하지 마십시오.
- 전자 제품에 알루미늄 호일을 올려놓지 마십시오.
- 조리 용기가 주철 또는 알루미늄으로 되어 있거나 바닥이 손상되어 있으면 글라스/글라스 세라믹에 흠집이 날 수 있습니다. 쿠키판에서 이동해야 하는 경우 항상 물체를 들어 올려 이동시키십시오.
- 본 전자 제품은 주방용으로만 사용하도록 제작되었습니다. 예를 들어 실내 난방과 같이, 설계된 목적 이외의 다른 용도로 사용할 수 없습니다.

2.4 관리 및 청소

- 표면 재료의 악화를 방지하기 위해 전자 제품을 정기적으로 청소합니다.

3. 제품 설명

3.1 쿠키판 구성



- 전자 제품을 청소하기 전에는 전자 제품을 작동 중지하고 열이 식을 때까지 기다립니다.
- 유지보수하려면 먼저 전자 제품의 전기 공급을 차단합니다.
- 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 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.

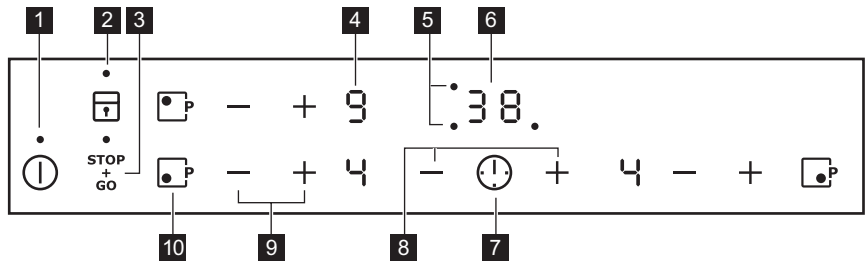
2.6 서비스

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

1 인덕션 쿠키존

2 조작판

3.2 제어판 구성



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

센서 필드	기능	메모
1	①	켜짐/꺼짐 호브의 작동 및 작동 중지
2	🔒	잠금 / 어린이 안전 장치 제어판 잠금/잠금 해제
3	STOP+GO	기능의 작동 및 작동 해제.
4	-	온도 설정 표시창 온도 설정 상태를 표시
5	-	쿠킹존의 타이머 표시등 시간을 설정하는 존(구역) 표시.
6	-	타이머 표시 시간을 분 단위로 표시
7	⌚	- 쿠킹존 선택
8	+/-	- 시간을 늘리거나 줄임
9	+/-	- 온도 설정 선택
10	🔌	파워 기능 기능의 작동 및 작동 해제.

3.3 온도 설정 표시창

표시창	설명
0	쿠킹존이 작동 해제됩니다.
1 - 14	쿠킹존이 작동합니다.
u	STOP+GO 기능이 작동합니다.
R	자동 예열 기능 기능이 작동합니다.

표시창	설명
	파워 기능이 작동합니다.
+ 자릿수	기능이 제대로 작동하지 않습니다.
	쿠킹존이 아직 뜨거움(아직 열기가 남아 있음).
	잠금 /어린이 안전 장치 기능이 작동합니다.
	쿠킹존에 잘못된 조리 용기 또는 너무 작은 조리 용기가 올려져 있거나 조리 용기가 올려져 있지 않습니다.
	스위치 자동 꺼짐 기능이 작동합니다.

3.4 잔열 표시등



경고

잔열로 인한 화상의 위험이 있습니다.

인덕션 쿠킹존은 조리 과정에 필요한 열을 조리기구 바닥에 직접 전달합니다. 글라스 세라믹은 조리기구의 열에 의해 가열됩니다.

4. 일상적 사용



경고

안전 장을 참조하십시오.

- 쿠킹존을 작동 해제하지 않거나 온도 설정을 변경한 경우, 잠시 후 가 켜지고 호브가 작동 해제됩니다.

온도 설정 및 이후 호브가 작동 해제되는 시간의 관계:

4.1 작동 및 작동 중지

①을 1 초간 눌러 호브를 작동 또는 작동 중지합니다.

4.2 스위치 자동 꺼짐

다음과 같은 경우에는 호브를 자동으로 작동 중지하는 기능이 작동합니다.

- 쿠킹존이 모두 작동 해제되는 경우.
- 호브를 작동한 후 온도 설정을 하지 않은 경우.
- 제어판에 무언가를 흘리거나 10 초 이상 무언가를 올려놓은 경우(팬, 행주 등). 신호음이 들리고 호브가 작동 중지됩니다. 물체를 치우거나 제어판을 청소하십시오.
- 호브가 너무 뜨거워짐(예: 냄비의 물이 모두 졸은 경우). 호브를 다시 사용하기 전에 쿠킹존을 식혀야 합니다.
- 잘못된 조리 용기를 사용함. 기호가 켜지고 쿠킹존은 2 분 후에 자동으로 작동 해제됩니다.

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

4.3 온도 설정

⊕를 터치해 온도 설정을 높이십시오. —를 터치해 온도 설정을 낮추십시오. 쿠킹존을 작동 해제하려면 ⊕ 및 —를 동시에 터치하십시오.

4.4 자동 예열 기능

이 기능을 작동할 경우, 단시간 내에 필요한 온도 설정이 가능합니다. 이 기능은 일

정 시간 동안 최대 설정 온도로 설정된 다음 올바른 온도 설정으로 낮아집니다.

i 기능을 작동하려면 쿠킹존을 식혀야 합니다.

쿠킹존의 기능 작동하기: 를 터치합니다 (이 나타남). 즉시 를 터치합니다 (이 나타남). 올바른 온도 설정이 켜질 때까지 즉시 를 터치하십시오. 3 초 후에 이 켜집니다.

기능 작동 해제 방법: 를 터치합니다.

4.5 파워 기능

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

i "기술 정보" 장을 참조하십시오.

쿠킹존의 기능 작동하기: 를 터치합니다. (이 나타납니다).

기능 작동 해제 방법: 또는 를 터치합니다.

4.6 더블 링 쿠킹존을 갖춘 파워 기능

호브가 내부 링보다 조리 용기의 바닥 지름이 더 작다는 것을 감지할 때 내부 링이 작동됩니다. 호브가 내부 링보다 조리 용기의 바닥 지름이 더 크다는 것을 감지할 때 외부 링이 작동됩니다.

4.7 타이머

카운트다운 타이머

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

우선 쿠킹존의 온도를 설정한 뒤 기능을 설정합니다.

쿠킹존을 설정하려면 표시등이 필요한 쿠킹존에 도달할 때까지 을 반복하여 터치하십시오.

기능 작동 또는 시간 변경 방법: 타이머의 또는 를 눌러 시간을 설정하십시오 (00 - 99 분). 쿠킹존의 표시등이 느리게 깜박이기 시작하면 시간이 카운트다운됩니다.

남은 시간 보는 방법: 로 쿠킹존을 설정하십시오. 쿠킹존의 표시등이 빠르게 깜박이기 시작합니다. 표시창에 남은 시간이 표시됩니다.

기능 작동 해제 방법: 로 쿠킹존을 설정하고 를 터치하십시오. 카운트다운의 남은 시간은 다시 00 으로 표시됩니다. 쿠킹존의 표시등이 꺼집니다.

i 시간이 종료되면 신호음이 울리고 00 이 깜빡입니다. 쿠킹존이 작동 해제됩니다.

신호음을 멈추려면 를 터치합니다.

타이머 알람

호브가 작동되고 쿠킹존을 사용하지 않을 때 이 기능은 타이머 알람으로 활용할 수 있습니다. 온도 설정 표시창에 이 나타납니다.

기능 작동 방법: 를 터치합니다. 또는 를 터치해 시간을 설정하십시오. 시간이 종료되면 신호음이 울리고 00 이 깜빡입니다.

신호음을 멈추려면 를 터치합니다.

i 기능은 쿠킹존 작동에 아무런 영향을 끼치지 않습니다.

4.8 STOP+GO

이 기능은 작동하는 모든 쿠킹존을 가장 낮은 온도로 설정합니다.

이 기능을 작동하면, 온도 설정을 변경할 수 없습니다.

타이머 기능은 정지되지 않습니다.

기능 작동 방법: 를 터치합니다. 이 나타납니다.

기능 작동 해제 방법: 를 터치합니다. 이전 온도 설정이 켜집니다.

4.9 잠금

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

먼저 온도 설정을 선택합니다.

기능 작동 방법: [F]를 터치합니다. [L]가 4초 동안 켜집니다. 타이머가 계속 켜져 있습니다.

기능 작동 해제 방법: [F]를 터치합니다. 이전 온도 설정이 켜집니다.

i 호브를 작동 중지하면 이 기능도 작동 해제됩니다.

4.10 어린이 안전 장치

이 기능은 실수로 인한 호브의 작동을 방지합니다.

기능 작동 방법: ①로 호브를 작동합니다. 온도 설정을 하지 마십시오. [F]를 4초간 터치합니다. [L]가 켜집니다. ①로 호브를 작동 중지합니다.

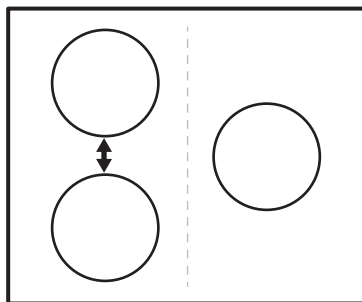
기능 작동 해제 방법: ①로 호브를 작동합니다. 온도 설정을 하지 마십시오. [F]를 4초간 터치합니다. [L]가 켜집니다. ①로 호브를 작동 중지합니다.

1 회의 조리 시간에만 기능을 끄고자 하는 경우: ①로 호브를 작동합니다. [L]이 켜

집니다. [F]를 4초간 터치합니다. 10초 이내에 온도를 설정하십시오. 호브를 작동할 수 있습니다. ①로 호브를 작동 중지하면, 기능이 다시 작동합니다.

4.11 출력 관리 기능

- 쿠킹존은 호브의 상 번호와 위치에 따라 그룹화됩니다. 그림을 참조하십시오.
- 각 상에 최대 전기 부하(3,700W)가 있습니다.
- 기능은 출력이 동일한 상에 연결된 쿠킹존 간의 전력을 분할합니다.
- 기능은 단상에 연결된 쿠킹존의 총 전기 부하가 3,700W를 초과할 때 작동합니다.
- 기능은 출력이 동일한 상에 연결된 쿠킹존에 대한 전력을 줄입니다.
- 출력이 감소된 존의 온도 설정 표시창은 두 가지 온도를 번갈아 나타냅니다.



5. 유용한 정보

! 경고
안전 장을 참조하십시오.

5.1 조리 용기

i 강력한 전자기장이 흐르는 인덕션 쿠킹존은 조리 용기에 열을 빠르게 발생시킵니다.

i 인덕션 쿠킹존에는 정확한 조리 용기를 사용해야 합니다.

조리 용기 재질

- 사용 가능한 소재: 주철, 스틸, 에나멜 스틸, 스테인리스 스틸, 다중으로 된 바

닥(제조업체에서 사용 가능한 소재로 표시함).

- 사용 불가능한 소재: 알루미늄, 구리, 놋, 유리, 세라믹, 도자기.

다음과 같은 조리 용기는 인덕션 호브에 사용 가능합니다.

- 최고 온도로 설정된 존에서 물이 매우 빨리 끓는 경우.
- 조리 용기 바닥에 마그넷 스티커가 있는 경우.

i 조리 용기의 바닥은 두껍고 반드시 평평해야 합니다.

조리 용기 치수

인덕션 쿠킹존은 조리 용기 바닥의 치수에 맞춰 자동적으로 한계선까지 조절됩니다.

쿠킹존 효율성은 조리 용기의 지름에 따라 다릅니다. 조리 용기의 지름이 쿠킹존의 최소 지름보다 작은 경우 쿠킹존에서 발생하는 출력이 일부만 전달됩니다.

 "기술 정보" 장을 참조하십시오.

5.2 작동 중 소음

사용자가 다음과 같은 소리를 듣게 되는 경우:

- 날카로운 소리: 조리 용기가 여러 재질로 구성되어 있습니다(샌드위치 구성).
- 휘파람 소리: 출력 레벨이 높은 상태로 쿠킹존을 사용하며 조리 용기가 여러

재질로 구성되어 있습니다(샌드위치 구성).

- 웅웅거림: 출력 레벨이 높음.
- 찰칵 소리: 전기 스위칭이 일어남.
- 씹씹 소리, 와글와글거림: 팬이 작동함.

소음은 정상적이며 호브 결합이 아닙니다.

5.3 요리 사례

온도 설정과 쿠킹존에서 소비하는 전력은 선행관계가 아닙니다. 다시 말해, 온도 설정을 높인다고 해서 쿠킹존의 전력 소비가 비례해서 증가하지 않습니다. 즉, 쿠킹존 온도를 중간으로 설정하면 전력의 절반 이하를 사용하게 되는 것입니다.

 표의 데이터는 참조용입니다.

온도 설정	용도:	시간 (분)	힌트
 - 1	조리된 음식의 보온.	필요에 따라	조리 용기의 뚜껑을 덮으십시오.
1 - 3	홀란데이즈 소스, 녹임: 버터, 초콜릿, 젤라틴.	5 - 25	경우에 따라 혼합.
1 - 3	쿠크: 오믈렛, 구운 계란.	10 - 40	뚜껑 덮고 조리.
3 - 5	쌀 및 우유 음식 끓이기, 미리 조리된 음식의 가열.	25 - 50	물은 최소 쌀의 두 배를 추가하고, 우유 음식은 중간에 섞습니다.
5 - 7	찐 야채, 생선, 고기.	20 - 45	액체를 몇 테이블스푼 첨가합니다.
7 - 9	감자 찌기.	20 - 60	750g의 감자에 최대 ¼L의 물을 사용합니다.
7 - 9	양이 많은 식품의 조리스튜, 스프.	60 - 150	최대 3L의 액체와 재료.
9 - 12	약간 튀기기: 에스칼로프, 송아지 고기, 커틀렛, 리졸레, 소시지, 리버, 루, 달걀, 팬케이크, 도너츠.	필요에 따라	중간 쪼매 뒤집습니다.
12 - 13	세게 튀기기, 해쉬 브라운, 로인 스테이크, 스테이크.	5 - 15	중간 쪼매 뒤집습니다.
14	물 끓이기, 파스타 조리, 고기 굽기(굴라시, 고기 굽기), 감자칩 튀김.		
	많은 양의 물 끓이기. 전원 기능이 작동됩니다.		

6. 관리 및 청소



경고
안전 장을 참조하십시오.

6.1 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 사용합니다.
- 특수 스크레이퍼(긁기 도구)를 사용하십시오.

6.2 호브 청소

- 즉시 제거: 녹는 플라스틱, 플라스틱 호일, 설탕 및 설탕 함유 식품. 제거하

지 않으면 오염물이 호브에 손상을 입힐 수 있습니다. 화상을 피하도록 주의해야 합니다. 특수 스크레이퍼가 글라스 표면에 예각을 이루도록 놓고 칼날을 표면 위에서 이동시키십시오.

- 호브가 충분히 식었을 때 물때, 수분, 지방 얼룩, 빛나는 금속의 변색 부분을 청소합니다. 비연마성 세제를 적신 천으로 호브를 청소합니다. 청소한 후에는 부드러운 천으로 호브를 닦아냅니다.
- 빛나는 금속색 변색 제거: 식초를 넣은 물을 사용하고 젖은 천으로 글라스 표면을 닦으십시오.

7. 문제 해결



경고
안전 장을 참조하십시오.

7.1 문제 해결

문제점	예상 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 끊어질 경우 전문 기술자에게 문의하십시오.
		호브를 다시 작동하고 10초 이내에 온도 설정을 합니다.
	동시에 둘 이상의 센서 필드를 터치했습니다.	한 개의 센서 필드만 터치합니다.
	STOP+GO 기능이 작동합니다.	"일상적 사용" 장을 참조하십시오.
	제어판에 물기나 지방 얼룩이 있습니다.	제어판을 청소합니다.

문제점	예상 원인	해결책
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 물건을 올려 놓았습니다.	센서 필드에서 물건을 치웁니다.
잔열 표시등이 켜지지 않습니다.	쿠킹존이 단시간 동안만 작동했으므로 뜨겁지 않습니다.	쿠킹존이 충분히 오래 작동하여도 뜨겁지 않은 경우, 공식 서비스 센터에 문의하십시오.
자동 가열 기능이 작동하지 않습니다.	쿠킹존이 뜨겁습니다.	쿠킹존이 충분히 식을 때까지 기다립니다.
	최고 온도로 설정되어 있습니다.	최고 온도 설정은 해당 기능과 동일한 출력이 전달됩니다.
두 가지 온도 설정이 번갈아 나타납니다.	전력 관리 기능이 작동합니다.	"일상적 사용" 장을 참조하십시오.
센서 필드가 뜨거워졌습니다.	조리 용기가 너무 크거나 제어판에 너무 가까이 놓였습니다.	가능하면 큰 조리 용기는 뒤쪽 쿠킹존에 놓습니다.
[-]가 켜집니다.	스위치 자동 꺼짐이 작동했습니다.	호브를 작동 중지한 후 다시 작동합니다.
[L]가 켜집니다.	어린이 안전 장치 또는 잠금 기능 작동 중.	"일상적 사용" 장을 참조하십시오.
[F]가 켜집니다.	쿠킹존에 조리 용기가 없습니다.	쿠킹존에 조리 용기를 놓으십시오.
	조리 용기가 사용 불가능합니다.	올바른 조리 용기를 사용하십시오. "유용한 정보" 장을 참조하십시오.
	조리 용기의 바닥 직경이 쿠킹존에 비해 너무 작습니다.	올바른 치수의 조리 용기를 사용하십시오. "기술 정보" 장을 참조하십시오.
[E] 및 숫자가 표시됩니다.	호브에 오류가 발생했습니다.	잠시 호브의 전기 공급을 차단합니다. 집안의 전기 시스템에서 퓨즈를 분리합니다. 다시 연결합니다. [E]가 다시 켜지면 공식 서비스 센터에 문의하십시오.

문제점	예상 원인	해결책
[E4]가 켜집니다.	호브의 물이 모두 줄아 호브에 오류가 발생했습니다. 존의 스위치 자동 꺼짐 및 과열 방지 기능이 작동 중입니다.	호브를 작동 중지합니다. 뜨거운 조리 용기를 꺼내십시오. 약 30 초 후 쿠킹존을 다시 작동하십시오. 만약 조리 용기가 문제라면, 오류 메시지가 꺼집니다. 잔열 표시등은 그대로 유지될 수 있습니다. 조리 용기가 충분히 식을 때까지 기다립니다. 조리 용기가 호브에 적절한지 확인합니다. "유용한 정보" 장을 참조하십시오.

7.2 해결책을 찾을 수 없는 경우...

스스로 해결책을 찾을 수 없는 경우, 판매처 또는 공식 서비스 센터에 문의하십시오. 정격판의 데이터를 제공하십시오. 또한 글라스 세라믹의 3 자리 문자 코드(글라스 표면 모서리에 있음) 및 표시되는 오

류 메시지를 알려주십시오. 호브를 올바르게 사용하십시오. 전자 제품을 올바르게 사용하지 못한 경우, 보증 기간 중이라도 서비스 기술자 또는 판매업체의 서비스에 요금이 부과됩니다. 서비스 센터 및 보증 조건에 대한 지침은 보증서에 있습니다.

8. 설치



경고
안전 장을 참조하십시오.

8.1 설치 전

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

일련 번호

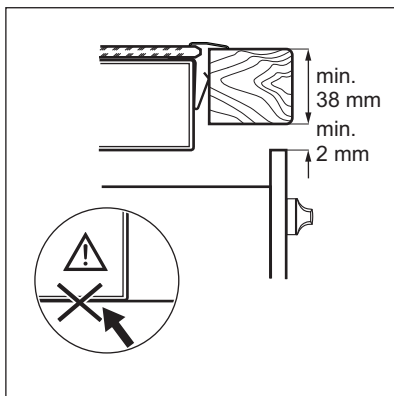
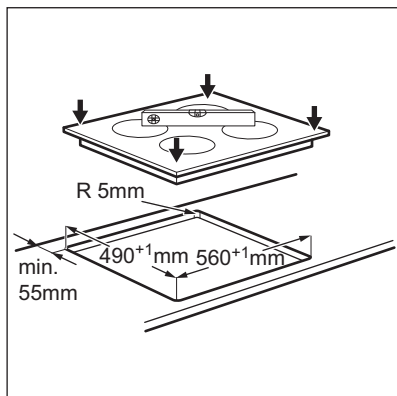
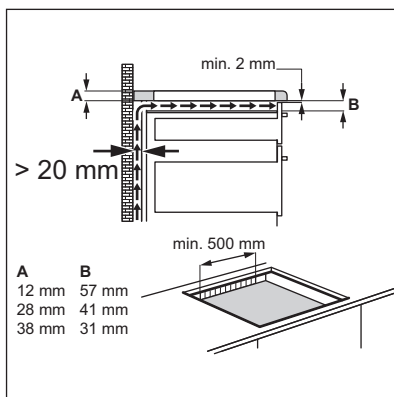
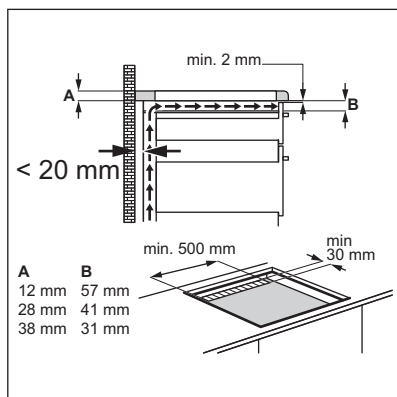
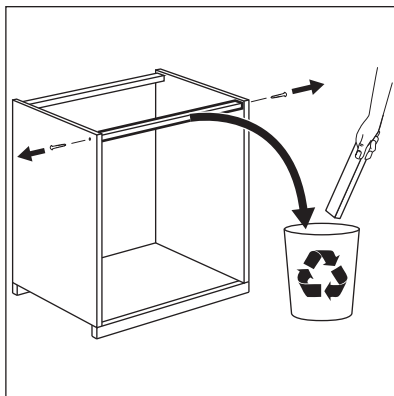
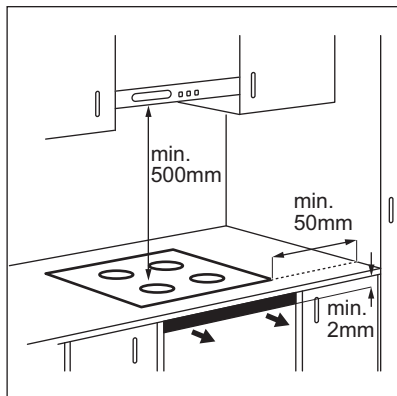
8.2 불박이형 호브

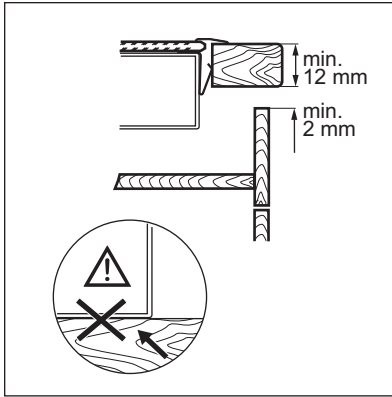
불박이형 호브는 올바른 불박이 장치와 표준에 맞는 작업대 내에 호브를 조립한 후에만 사용하십시오.

8.3 연결 케이블

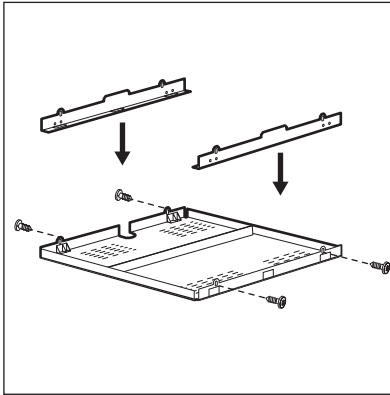
- 이 호브에는 연결 케이블이 제공됩니다.
- 손상된 전원 케이블을 교체하려면 다음(또는 그 이상) 유형의 전원 케이블을 사용하십시오: H05V2V2-F T 최소 90°C. 자세한 내용은 가까운 서비스 센터로 문의해 주십시오

8.4 조립





8.5 보호 상자



보호 상자(추가 부속품)를 사용하는 경우에는 전면 통풍 공간 2mm와 호브 바로 아래 보호용 바닥이 필요 없습니다. 보호 상자 부속품은 국가에 따라 제공되지 않을 수 있습니다. 가까운 공급업체에 문의하십시오.



호브를 오븐 위에 설치하는 경우에는 보호 상자를 사용할 수 없습니다.

9. 기술 정보

9.1 정격판

모델 EHH6332XOK
60 GAD D8 AU 유형
인덕션 7.4 kW
Ser.Nr.
ELECTROLUX

PNC 949 596 117 03
220 - 240 V 50 - 60 Hz
독일에서 제조
7.4 kW



9.2 쿠킹존 사양

쿠킹존	정상 출력(최고 온도 설정) [W]	파워 기능 [W]	파워 기능 최대 시간 [분]	조리 용기 지름 [mm]
좌측 전면	2300	3700	10	180 - 210
좌측 후면	1400	2500	4	125 - 145
우측 정면	1800 3500	2800 3700	5 5	145 - 245 245 - 280

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

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

10. 에너지 효율성

10.1 EU 66/2014 에 따른 제품 정보

모델 ID		EHH6332XOK
호브 유형		불박이형 호브
쿠킹존의 수		3
가열 기술		인덕션
원형 쿠킹존 직경(Ø)	좌측 전면 좌측 후면 우측 정면	21.0 cm 14.5 cm 28.0 cm
쿠킹존별 에너지 소비 (EC electric cooking)	좌측 전면 좌측 후면 우측 정면	176.6 Wh / kg 177.8 Wh / kg 169.2 Wh / kg
호브의 에너지 소비 (EC electric hob)		174.5 Wh / kg

EN 60350-2 - - 가정용 전기 조리 전자 제품 - 파트 2: 호브 - 성능 측정 방법

10.2 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.

11. 품 질 보 증 서

제 품 명

모델명			
구입일	년	월	일
판매자	상호		
판매자	성명	전화	
보증기간	구입일로부터 1년		

- 본 제품은 일렉트로룩스사의 탁월한 기술과 철저한 품질관리로 생산되었으며, 엄격한 검사에 합격한 제품입니다.
- 소비자가 정상적인 사용중 1년 이내에 제조사의 결함이나 자연 발생적으로 고장이 생겼을 때에는 그 수리나 부품의 교환을 무상으로 해드릴 것을 보증합니다.
- 보증 기간이 지났거나 보증기간이내의 잘못된 사용이나 사고로 인한 제품손상, 사용부주의, 설치상의 잘못, 자의적 변경 및 수리, 영업용 목적의 사용, 제품설명서에 규정된 요건이나 규정의 미준수 등으로 인한 고장이나 성능상 하자의 경우 제품보증이 적용되지 않습니다. 또한 전구나 유리 용기 및 플라스틱 용기 같은 부속품에는 적용되지 않습니다.
- 고장이 아닌 경우 서비스를 요청하시면 요금을 받게 되므로 반드시 사용설명서를 읽어 주십시오.
- 사용 중 의문나는 사항이 있거나 서비스를 원하실 경우에는 당사 고객센터로 연락하시기 바랍니다.


Electrolux

수입판매원 : 서울시 중구 청계천로 100

(수표동, 시그니처타워 동관 11 층)

고객센터 :

1644-8746(동부대우서비스)

홈페이지 :

www.electrolux.co.kr
제품제조일표시

제품 제조시기는 기기의 별도 라벨에 표시되어 있습니다.

제조시기 확인 방법

시리얼 넘버“(SER. NO.)”8 자리 중 앞의 3 자리를 확인하세요.

- 첫 번째 자리숫자는 생산 년도를 나타냅니다.
- 두 번째와 세 번째 자리수는 생산 주차를 표시합니다.



3673610101.06



MADE IN POLAND

MOD. ZBM 140 XK
PROD.NO. 949712325
TYPE. QAESCPT*-*
SER.NO. 54045110
kW max=1.716 ZBM V ~ 60Hz


5404511094971232583008

생산 년도

(5 = 2005 년도 생산)

생산 주차

(40 = 2005년도의 40주차에 생산. 즉 2005년 10월 첫번째 주에 생산되었음을 의미합니다.)

12. 환경 고려사항

기호 ♻가 표시된 재료는 재활용하십시오. 포장재는 해당 용기에 넣어 재활용하십시오. 전기 제품 및 전자 제품 폐기물을

재활용하여 환경과 인류 건강을 보호하십시오. 가정용 폐기물 기호 ♻가 표시된 제품을 폐기하지 마십시오. 가까운 재활용

시설에 제품을 보내거나 가까운 시청에
문의하십시오.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	38
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	39
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	42
4. USO DIARIO.....	44
5. CONSEJOS.....	46
6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	48
7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	49
8. INSTALACIÓN.....	51
9. DATOS TÉCNICOS.....	53
10. EFICACIA ENERGÉTICA.....	54

PENSAMOS EN USTED

Gracias por adquirir un aparato Electrolux. Ha escogido un producto que contiene décadas de experiencia e innovación profesionales. Ingenioso y elegante, se ha diseñado pensando en usted. Así pues, siempre que lo utilice, puede tener la seguridad de que conseguirá excelentes resultados.

Bienvenido a Electrolux.

Consulte en nuestro sitio web:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio:
www.electrolux.com/webselfservice



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:
www.registerelectrolux.com



Adquirir accesorios, artículos de consumo y recambios originales para su aparato:
www.electrolux.com/shop

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Al contactar con nuestro centro autorizado de servicio técnico, cerciórese de tener la siguiente información a mano: Modelo, PNC, Número de serie.

La información se puede encontrar en la placa de características.

 Advertencia / Precaución-Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información sobre el medio ambiente

Salvo modificaciones.

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos: Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas de fácil acceso están calientes.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del aparato no podrán ser realizados por niños sin supervisión.
- Los niños de 3 años o menos deben mantenerse alejados de este aparato en todo momento mientras funciona.

1.2 Seguridad general

- **ADVERTENCIA:** El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias. Es necesario mantener alejados a los niños de menos de 8 años salvo que estén bajo supervisión continua.

- No accione el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia independiente.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa o aceite sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- **NUNCA** intente apagar un fuego con agua; apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.
- **ATENCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción breve debe estar permanentemente supervisado.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No utilice las superficies de cocción para almacenar alimentos.
- No deje objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de cocción para evitar que se calienten.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Tras el uso, apague la zona de cocción con el mando y no preste atención al detector de tamaño.
- Si la superficie de vitrocerámica/cristal está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- **ADVERTENCIA:** Utilice exclusivamente protecciones para la placa de cocción diseñadas por el fabricante del aparato o indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA!

Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.

- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- Proteja las superficies cortadas con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta ni debajo de una ventana. De esta forma se evita que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- Cuando instale el aparato encima de cajones, asegúrese de que hay suficiente espacio entre la parte inferior del aparato y el cajón superior para que circule el aire.
- La base del aparato se puede calentar. Asegúrese de colocar un panel de separación incombustible bajo el aparato para evitar acceder a la base.
- Deje un espacio de ventilación de 2 mm entre la encimera y el frente de la unidad situada bajo ella. La garantía no cubre los daños causados por la falta de una ventilación adecuada.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente en exceso.
- Utilice el cable de red eléctrica adecuado.
- Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.
- Asegúrese de que hay instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Establezca la descarga de tracción del cable.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a las tomas cercanas.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe (en su caso) ni en el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con nuestro servicio técnico para cambiar un cable dañado.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que las especificaciones eléctricas de la placa coincidan con las del suministro eléctrico de su hogar. En caso contrario, póngase en contacto con un electricista.

de contacto con una anchura mínima de 3 mm.

2.3 Uso del aparato



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- Retire todo el embalaje, las etiquetas y la película protectora (en su caso) antes del primer uso.
- Utilice este aparato en entornos domésticos.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No se confíe por el detector de tamaño.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconéctelo inmediatamente de la fuente de alimentación. De esta forma evitará descargas eléctricas.
- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm de las zonas de cocción por inducción cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Cuando se coloca comida en aceite caliente, éste puede saltar.



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendio y explosiones

- Las grasas o aceites calientes pueden generar vapores inflamables. Mantenga las llamas u objetos calientes alejados de grasas y aceites cuando cocine con ellos.

- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones imprevistas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar incendios a temperaturas más bajas que el aceite que se utiliza por primera vez.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- No coloque ningún utensilio de cocina caliente en el panel de control.
- No coloque una tapa caliente sobre la superficie de cristal de la placa de cocción.
- No deje que el contenido de los utensilios de cocina hierva hasta evaporarse.
- Evite la caída de objetos o utensilios de cocina en el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción sin utensilios de cocina o con éstos vacíos.
- No coloque papel de aluminio sobre el aparato.
- Los utensilios de cocina de hierro o aluminio fundido, o que tengan la base dañada, pueden arañar el cristal o la vitrocerámica. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.

2.4 Mantenimiento y limpieza

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar el mantenimiento.
- No utilice pulverizadores ni vapor de agua para limpiar el aparato.

- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.

2.5 Eliminación



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Póngase en contacto con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.

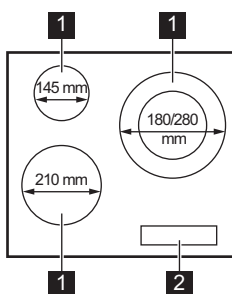
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

2.6 Asistencia

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

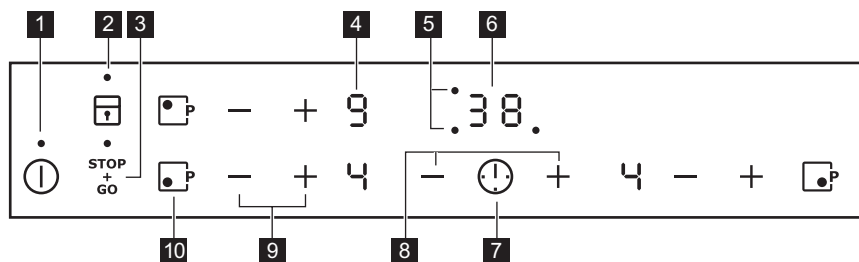
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Disposición de las zonas de cocción



- 1** Zona de cocción por inducción
- 2** Panel de control

3.2 Disposición del panel de control



Utilice el aparato con los sensores. Las pantallas, indicadores y señales acústicas indican qué funciones están en funcionamiento.

	Sen- sor	Función	Comentario
1	①	ENCENDIDO/APAGADO	Para activar y desactivar la placa.
2		Cierre / Bloqueo de seguridad para niños	Para bloquear y desbloquear el panel de control.
3		STOP+GO	Para activar y desactivar la función .
4	-	Indicador del nivel de calor	Para mostrar el nivel de calor.
5	-	Indicadores de tiempo de las zonas de cocción	Muestra la zona para la que se ha ajustado la hora.
6	-	Indicador del temporizador	Para mostrar la hora en minutos.
7		-	Para seleccionar una zona de cocción.
8		-	Para aumentar o disminuir el tiempo.
9		-	Para ajustar la temperatura.
10		La función Power	Para activar y desactivar la función .

3.3 Indicación de la temperatura en pantalla

Pantalla	Descripción
	La zona de cocción está apagada.
 - 	La zona de cocción está en funcionamiento.
	STOP+GO está funcionando.
	Calentamiento automático está funcionando.
	La función Power está en funcionamiento.
 + número	Hay un fallo de funcionamiento.
	La zona de cocción continúa estando caliente (calor residual).
	La función Cierre / Bloqueo de seguridad para niños está funcionando.
	El recipiente es inadecuado o demasiado pequeño, o no se ha colocado ningún recipiente sobre la zona de cocción.
	Apagado automático está funcionando.

3.4 Indicador de calor residual



ADVERTENCIA!

 Riesgo de quemaduras por calor residual.

Las zonas de cocción por inducción generan el calor necesario para el

proceso de cocción directamente en la base del recipiente, lo que hace que la superficie vitrocerámica se caliente por el calor del mismo.

4. USO DIARIO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

4.1 Activación y desactivación

Toque  durante 1 segundo para encender o apagar el la placa de cocción.

4.2 Apagado automático

La función desconecta automáticamente la placa de cocción siempre que:

- todas las zonas de cocción están apagadas,
- no se ajusta un nivel de calor después de encender la placa,
- se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de control durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo, etc.). Se emite una señal acústica y la placa de cocción se apaga. Retire el objeto o limpie el panel de control.
- la placa está demasiado caliente (por ejemplo, el contenido de un recipiente ha hervido hasta agotarse el líquido). Deje que la zona de cocción se enfríe antes de utilizar la placa de nuevo.
- está utilizando utensilios de cocina no adecuados. Se ilumina el símbolo  y la zona de cocción se apaga automáticamente después de 2 minutos.
- no apaga una zona de cocción ni cambia la temperatura. Al cabo de un cierto tiempo, se enciende  y se apaga la placa.

Relación entre el ajuste de calor y el tiempo tras el que se apaga la placa de cocción:

Ajuste del nivel de calor	La placa de cocción se apaga.
 , 1 - 3	6 horas
4 - 7	5 horas
8 - 9	4 horas
10 - 14	1,5 hora

4.3 Ajuste de temperatura

Toque  para aumentar el nivel de calor. Toque  para reducir el nivel de calor. Toque  y  al mismo tiempo para apagar la zona de cocción.

4.4 Calentamiento automático

Si activa esta función puede conseguir el ajuste de calor necesario en menos tiempo. La función establece la temperatura al valor más elevado por un cierto tiempo y, después, la baja al valor adecuado.



Para activar la función, la zona de cocción debe estar fría.

Para activar la función de una zona de cocción: toque  ( se enciende).

Toque inmediatamente  ( se enciende). Toque inmediatamente  hasta que aparezca el ajuste de temperatura correcto. Transcurridos 3 segundos, se enciende .

Para desactivar la función: toque .

4.5 La función Power

La función suministra potencia adicional a las zonas de cocción por inducción. La función puede activarse para la zona de cocción por inducción solo un período de tiempo limitado. Transcurrido ese tiempo, la zona de cocción cambia automáticamente al nivel de calor más alto.

 Consulte el capítulo "Información técnica".

Para activar la función de una zona de cocción: toque . Se encenderá el símbolo .

Para desactivar la función: toque  o .

4.6 La función Power con una zona de cocción de doble anillo

La función del anillo interior se activa cuando la placa de cocción detecta que el diámetro del utensilio de cocina es inferior al del anillo. La función del anillo exterior se activa cuando la placa de cocción detecta que el diámetro del utensilio de cocina es mayor al del anillo.

4.7 Temporizador

Temporizador

Puede utilizar esta función para ajustar el tiempo que desee que funcione la zona de cocción para un único proceso de cocción.

Ajuste primero temperatura para la zona de cocción y después la función.

Para seleccionar la zona de cocción: toque  varias veces hasta que se encienda el indicador de la zona de cocción que desea.

Para activar la función o cambiar el temporizador: toque  o  del temporizador para ajustar el tiempo (00 - 99 minutos). La cuenta atrás comenzará cuando el indicador de la zona de cocción parpadee más lentamente.

Para comprobar el tiempo restante:

seleccione la zona de cocción con . El indicador de la zona de cocción comienza a parpadear rápidamente. La pantalla muestra el tiempo restante.

Para desactivar la función: seleccione la zona de cocción con  y toque . El tiempo restante cuenta atrás hasta 00. El indicador de la zona de cocción se apaga.

 Cuando ha transcurrido el tiempo, se activa la señal acústica y 00 parpadea. Se apaga la zona de cocción.

Para detener la señal acústica: toque .

Avisador tiempo

Puede utilizar esta función como **Avisador** mientras la placa está activada y las zonas de cocción no funcionan. La pantalla de temperatura muestra .

Para activar la función: toque .

Toque  o  del temporizador para ajustar el tiempo. Cuando ha transcurrido el tiempo, se activa la señal acústica y 00 parpadea.

Para detener la señal acústica: toque .

 La función no afecta al funcionamiento de las zonas de cocción.

4.8 STOP+GO

Esta función ajusta todas las zonas de cocción en funcionamiento al nivel de calor más bajo.

Cuando la función está en funcionamiento, no se puede cambiar el ajuste de temperatura.

La función no detiene las funciones del temporizador.

Para activar la función: toque . Se enciende.

Para desactivar la función: toque . Se enciende el ajuste de calor anterior.

4.9 Cierre

Se puede bloquear el panel de control mientras funcionan las zonas de cocción. Evita el cambio accidental del nivel de calor.

Ajuste en primer lugar el nivel de calor que desee.

Para activar la función: toque   se enciende durante 4 segundos. El temporizador se mantiene activo.

Para desactivar la función: toque . Se enciende el ajuste de calor anterior.



La función también se desactiva cuando se apaga la placa.

4.10 Bloqueo de seguridad para niños

Esta función impide el uso accidental o indebido de la placa.

Para activar la función: encienda la placa de cocción con . No ajuste los niveles de calor. Pulse  durante 4 segundos.  se enciende. Apague la placa de cocción con .

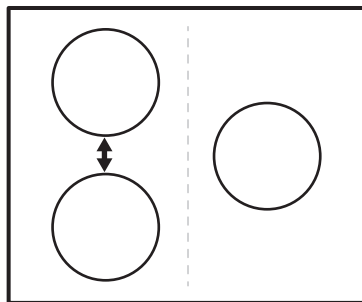
Para desactivar la función: encienda la placa de cocción con . No ajuste los niveles de calor. Toque  durante 4 segundos.  se enciende. Apague la placa de cocción con .

Para anular la función solo durante el tiempo de cocción: encienda la placa de cocción con .  se enciende.

Toque  durante 4 segundos. **Ajuste la temperatura antes de que transcurran 10 segundos.** Ya puede poner en marcha el aparato. Cuando apague la placa de cocción con , la función vuelve a activarse.

4.11 Función Gestión de energía

- Las zonas de cocción se agrupan según la ubicación y el número de fases de la placa. Consulte la ilustración.
- Cada fase tiene una carga eléctrica máxima de 3700 W.
- La función divide la potencia entre las zonas de cocción conectadas a la misma frase.
- La función se activa cuando la carga eléctrica total de las zonas de cocción conectadas a la misma fase supera los 3700 W.
- La función reduce la potencia de las otras zonas de cocción conectadas a la misma frase.
- La pantalla de ajuste de calor para las zonas reducidas cambia entre dos niveles.



5. CONSEJOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Recipientes



En las zonas de cocción por inducción, la presencia de un fuerte campo magnético calienta los utensilios de cocina muy rápidamente.

- i** Utilice las zonas de cocción con los utensilios de cocina adecuados.

Material de los recipientes

- **correcto:** hierro fundido, acero, acero esmaltado y acero inoxidable con bases formadas por varias capas (indicados por el fabricante como aptos para inducción).
- **incorrecto:** aluminio, cobre, latón, cristal, cerámica, porcelana.

El utensilio de cocina es indicado para cocinar en placa de inducción si:

- puede calentar en poco tiempo una cantidad pequeña de agua en una zona con el ajuste de calor máximo.
- el imán se adhiere a la base del utensilio de cocina.

- i** La base del utensilio de cocina debe ser lo más gruesa y plana posible.

Medidas de los utensilios de cocina

Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina, pero hasta un cierto límite.

La eficacia de la zona de cocción está relacionada con el diámetro del utensilio de cocina. Un utensilio de cocina con un diámetro inferior al mínimo solo recibe una parte de la potencia generada por la zona de cocción.

- i** Consulte el capítulo "Información técnica".

5.2 Ruidos durante la utilización

Es posible que escuche los ruidos siguientes:

- crujido: el utensilio de cocina está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).
- silbido: utiliza la zona de cocción a temperaturas muy altas y con utensilios de cocina cuya base está hecha de distintos materiales (construcción por capas).
- zumbido: el nivel de calor utilizado es alto.
- chasquido: cambios en el suministro eléctrico.
- siseo, zumbido: el ventilador está en funcionamiento.

Los ruidos son normales y no indican fallo alguno de la placa de cocción.

5.3 Ejemplos de aplicaciones de cocción

La relación entre el ajuste de calor y el consumo de potencia de la zona de cocción no es lineal. Cuando se aumenta el ajuste de calor, no es proporcional al aumento del consumo de potencia de la zona de cocción. Significa que la zona de cocción con el ajuste de calor medio usa menos de la mitad de su potencia.

- i** Los datos de la tabla son solo orientativos.

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo (min)	Sugerencias
 - 1	Mantener calientes los alimentos.	como estime necesario	Tape los utensilios de cocina.
1 - 3	Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina.	5 - 25	Remover de vez en cuando.

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo (min)	Sugerencias
1 - 3	Cuajar: tortilla, huevos revueltos.	10 - 40	Cocinar con tapa.
3 - 5	Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas.	25 - 50	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse entremedias.
5 - 7	Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes.	20 - 45	Añadir varias cucharadas de líquido.
7 - 9	Cocinar patatas al vapor.	20 - 60	Utilice como máximo $\frac{1}{4}$ l de agua para 750 g de patatas.
7 - 9	Grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.	60 - 150	Hasta 3 litros de líquido además de los ingredientes.
9 - 12	Freír ligeramente: escalopes, ternera "cordon bleu", chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, filetes rusos, huevos, tortitas, rosquillas.	como estime necesario	Dele la vuelta a media cocción.
12 - 13	Asado fuerte, bolas de patata, filetes de lomo, filetes.	5 - 15	Dele la vuelta a media cocción.
14	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), freír patatas.		
	Hervir grandes cantidades de agua. La función Power está activada.		

6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Información general

- Limpie la placa después de cada uso.
- Utilice siempre utensilios de cocina cuya base esté limpia.
- Los arañazos o las marcas oscuras en la superficie no afectan al funcionamiento normal de la placa.
- Utilice un limpiador especial para la superficie de la placa.
- Utilice un rascador especial para el cristal.

6.2 Limpieza de la placa

- **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos de plástico, azúcar y alimentos que contengan azúcar. De lo contrario la suciedad dañará la placa de cocción. Tenga cuidado para evitar quemaduras. Coloque el rascador especial sobre la superficie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.
- **Elimine cuando el aparato se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Limpie la placa de cocción con un paño suave humedecido con agua y detergente no abrasivo. Después de limpiar,

seque la placa de cocción con un paño suave.

- **Elimine cualquier decoloración metálica brillante:** utilice una

solución de agua y vinagre para limpiar la superficie de cristal con un paño húmedo.

7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

7.1 Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
La placa no se enciende o no funciona.	La placa no está conectada a un suministro eléctrico o está mal conectada.	Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica. Consulte el diagrama de conexiones.
	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
		Vuelva a encender la placa y ajuste el nivel de calor en menos de 10 segundos.
	Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.	Toque sólo un sensor.
	La función STOP+GO está activada.	Consulte "Uso diario".
	Hay agua o salpicaduras de grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
Se emite una señal acústica y la placa de cocción se apaga. Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga.	Hay uno o más sensores cubiertos.	Quite el objeto que cubre los sensores.
La placa de cocción se apaga.	Ha puesto algo sobre el sensor ①.	Retire el objeto del sensor.

Problema	Posible causa	Solución
El indicador de calor residual no se enciende.	La zona no está caliente porque ha funcionado poco tiempo.	Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado.
La función de calentamiento automático no se activa.	La zona está caliente.	Deje que la zona se enfríe suficientemente.
	Se ha ajustado el nivel de calor más alto.	El nivel de cocción máximo tiene la misma potencia que la función.
El valor de la temperatura varía entre dos ajustes.	La función de gestión de energía está activada.	Consulte "Uso diario".
Los sensores se calientan.	El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos.	Coloque los utensilios de cocina de gran tamaño en las zonas traseras si fuera posible.
 se enciende.	La desconexión automática está activada.	Apague la placa y vuelva a encenderla.
 se enciende.	Están activados el dispositivo de seguridad para niños o la función de bloqueo.	Consulte "Uso diario".
 se enciende.	No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona.	Ponga un recipiente sobre la zona.
	El utensilio de cocina no es adecuado.	Utilice el utensilio de cocina adecuado. Consulte el capítulo "Consejos".
	El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona.	Utilice un utensilio de cocina del tamaño adecuado. Consulte el capítulo "Información técnica".
 y un número se encienden.	Se ha producido un error en la placa.	Desenchufe la placa de la toma de corriente durante unos minutos. Desconecte el fusible del sistema eléctrico. Vuelva a conectarlo. Si vuelve a aparecer  , póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.

Problema	Posible causa	Solución
E4 se enciende.	Se ha producido un error en la placa de cocción porque el utensilio de cocina ha hervido hasta agotar el líquido. La desconexión automática y la protección contra sobrecalentamientos de las zonas se han activado.	Apague la placa de cocción. Retire el utensilio de cocina caliente. Espere unos 30 segundos antes de encender de nuevo la zona. Si el utensilio de cocina era el problema, el mensaje de error desaparece. El indicador de calor residual puede mantenerse encendido. Deje que el utensilio de cocina se enfríe suficientemente. Compruebe si el utensilio de cocina es compatible con la placa. Consulte el capítulo "Consejos".

7.2 Si no encuentra una solución...

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o el centro de servicio técnico. Facilite la información de la placa de características. Indique también el código de tres dígitos de la placa vitrocerámica (se encuentra en la esquina de la superficie vitrocerámica) y el mensaje de error que aparezca.

Asegúrese de que maneja la placa de cocción adecuadamente. De lo contrario, el personal del servicio técnico o del distribuidor facturará la reparación efectuada, incluso en el caso de que el aparato se encuentre en periodo de garantía. Las instrucciones sobre servicio técnico y condiciones de garantía se encuentran en el folleto de garantía que se suministra con el aparato.

8. INSTALACIÓN



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 Antes de la instalación

Antes de instalar la placa de cocción, anote la información siguiente de la placa de características. La placa de características está situada en la parte inferior de la placa de cocción.

Número de serie

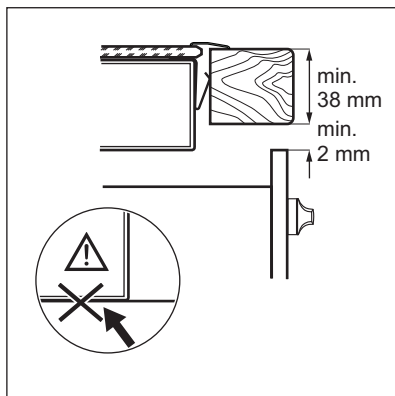
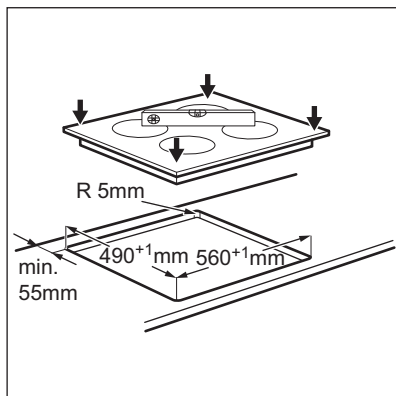
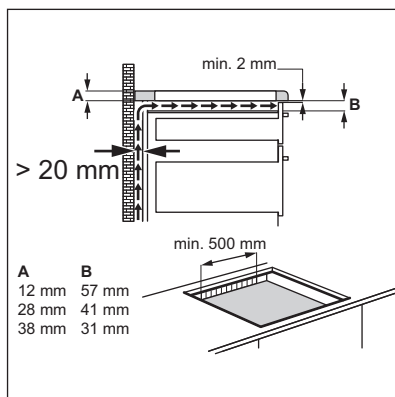
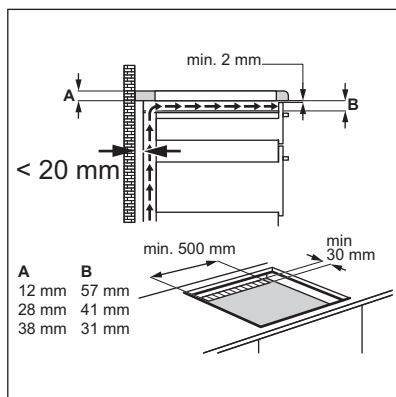
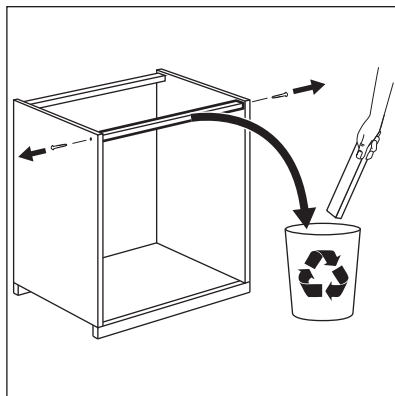
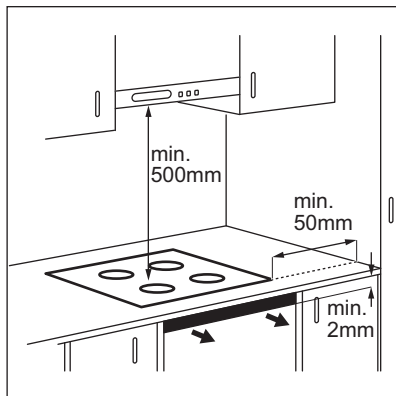
8.2 Placas empotradas

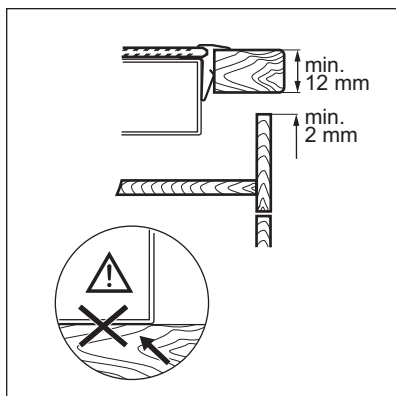
Las placas de cocción que han de ir integradas en la cocina solo deben utilizarse una vez encastradas en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

8.3 Cable de conexión

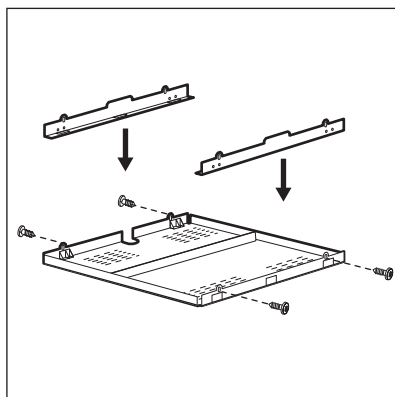
- La placa de cocción se suministra con un cable de conexión.
- Para sustituir el cable de alimentación dañado utilice el siguiente (o superior) cable de alimentación: H05V2V2-F T mínimo a 90 °C. Póngase en contacto con el servicio técnico local.

8.4 Montaje





8.5 Caja de protección



Si utiliza una caja de protección (accesorio adicional) no son necesarios el espacio de ventilación frontal de 2 mm y el suelo protector directamente por debajo del aparato. El accesorio de la caja de protección puede no estar disponible en algunos países. Póngase en contacto con el proveedor local.



No se puede utilizar la caja de protección si se instala la placa de cocción encima de un horno.

9. DATOS TÉCNICOS

9.1 Placa de características

Modelo EHH6332XOK
 Tipo 60 GAD D8 AU
 Inducción 7.4 kW
 N° ser.
 ELECTROLUX

Número de producto (PNC) 949 596 117 03
 220 - 240 V 50 - 60 Hz
 Fabricado en Alemania
 7.4 kW



9.2 Especificaciones de las zonas de cocción

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máx.) [W]	La función Power [W]	La función Power duración máxima [min]	Diámetro de los utensilios de cocina [mm]
Anterior izquierda	2300	3700	10	180 - 210
Posterior izquierda	1400	2500	4	125 - 145
Anterior derecha	1800 3500	2800 3700	5 5	145 - 245 245 - 280

La potencia de las zonas de cocción puede variar ligeramente de los datos de la tabla. Cambia con el material y las dimensiones del utensilio de cocina.

Para obtener unos resultados de cocción óptimos, utilice recipientes de diámetro inferior al indicado en la tabla.

10. EFICACIA ENERGÉTICA

10.1 Información de producto según EU 66/2014

Identificación del modelo		EHH6332XOK
Tipo de placa de cocción		Placa empotrada
Número de zonas de cocción		3
Tecnología de calentamiento		Inducción
Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)	Anterior izquierda Posterior izquierda Anterior derecha	21,0 cm. 14,5 cm. 28,0 cm.
Consumo de energía por zona de cocción (EC electric cooking)	Anterior izquierda Posterior izquierda Anterior derecha	176,6 Wh / kg 177,8 Wh / kg 169,2 Wh / kg
Consumo de energía de la placa de cocción (EC electric hob)		174,5 Wh / kg

EN 60350-2 - Aparatos electrodomésticos - Parte 2: Placas de cocción - Métodos de medición del rendimiento

10.2 Ahorro de energía

Estos consejos la ayudarán a ahorrar energía al cocinar cada día.

- Cuando caliente agua, utilice solo la cantidad que necesite.
- En la medida de lo posible, cocine siempre con los utensilios de cocina tapados.
- Coloque el utensilio de cocina sobre la zona de cocción antes de encenderla.

- Coloque los utensilios de cocina pequeños en zonas de cocción pequeñas.
- Coloque el utensilio de cocina directamente en el centro de la zona de cocción.
- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.

11. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y

electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

www.electrolux.com/shop



867331984-A-302016

