



CCE84751FB

EN User Manual | **Hob**

2

KO 사용자 설명서 | **호브**

26

FOR PERFECT RESULTS

Thank you for choosing this AEG product. We have created it to give you impeccable performance for many years, with innovative technologies that help make life simpler – features you might not find on ordinary appliances. Please spend a few minutes reading to get the very best from it.

Visit our website to:



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



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



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.aeg.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.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	2
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	5
3. INSTALLATION.....	8
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	10
5. BEFORE FIRST USE.....	12
6. DAILY USE.....	12
7. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	17
8. HINTS AND TIPS.....	18
9. CARE AND CLEANING.....	20
10. TROUBLESHOOTING.....	22
11. TECHNICAL DATA.....	24
12. ENERGY EFFICIENCY.....	25
13. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	25

1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible

for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

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


- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- Never use water to extinguish the cooking fire. Switch off the appliance and cover flames with e.g. a fire blanket or lid.
- **WARNING:** The appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by a utility.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- If the glass ceramic surface / glass surface is cracked, switch off the appliance and unplug it from the mains. In case the appliance is connected to the mains directly using junction box, remove the fuse to disconnect the appliance from power supply. In either case contact the Authorised Service Centre.
- Ensure good air ventilation in the room where the appliance is installed to avoid the backflow of gases into the room from appliances burning gas or other fuels, including open fires.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked and the air collected by the appliance is not conveyed into a duct used to exhaust smoke and steam from other


appliances (central heating systems, thermosiphons, water-heaters, etc.).

- When the appliance operates with other appliances the maximum vacuum generated in the room should not exceed 0.04 mbar.
- Clean the hood filter regularly and remove grease deposits from the appliance to prevent the risk of fire.
- 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.
- If the appliance is connected directly to the power supply, the electrical installation must be equipped with an isolating device that allows to disconnect the appliance from the mains at all poles. Complete disconnection must comply with conditions specified in the overvoltage category III. The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- **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.
- Do not install in a manner that exhausts air into a wall cavity, unless the cavity is designed for that purpose.
- For ductless installation, the fan outlet must be positioned directly against the

wall or must be separated by an additional cabinet wall, in order to prevent access to the fan blades.

- 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 according to the connection diagram or installation booklet.
- In case of exhaust installation, and where the accessories are present or mandatory (wall valve, window switch and/or window opener) electrical connections should be made by a qualified electrician, according to the connection diagram or installation booklet.
- 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. The ventilation must be checked periodically by a qualified person.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to “off” after each use.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.

- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.
- When you place food into hot oil, it may splash.
- Never use an open flame when the integrated hood operates.

 **WARNING!**

Risk of fire and explosion

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

 **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not put a hot pan cover on the glass surface of the hob.
- Do not let cookware boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Never remove the grid or the hood filter when the integrated hood or the appliance operates.
- Never use the integrated hood without the hood filter.
- Do not cover the inlet of the integrated hood with cookware.
- Do not open the bottom lid when the integrated hood or the appliance operates.

- Do not place small or light objects near the integrated hood to avoid the risk of being trapped.
- Cookware made of cast iron or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.

2.4 Care and cleaning

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

2.5 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.
- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

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

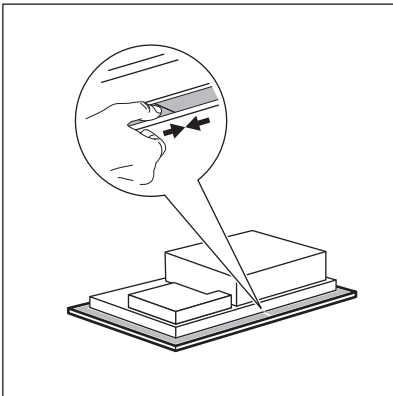
Before you install the hob, write down the information below from the rating plate. The rating plate is on the bottom of the hob.

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 Attaching the seal



On-top installation

1. Clean the worktop around the cut out area.
2. Attach the supplied 2x6 mm seal stripe to the lower edge of the hob, along the outer edge of the glass ceramic. Do not stretch it. Make sure that the ends of the seal stripe are located in the middle of one side of the hob.
3. Add some millimetres to the length when you cut the seal stripe.
4. Join the two ends of the seal stripe together.

3.4 Assembly

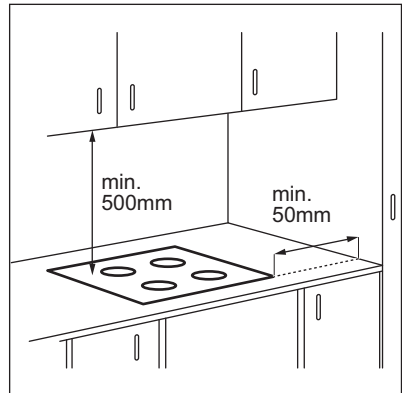
Refer to the installation booklet for detailed information on how to assemble your hob.

Follow the hob connection diagram and the window switch connection diagram (if applicable) presented in the installation booklet and / or the labels under the hob.

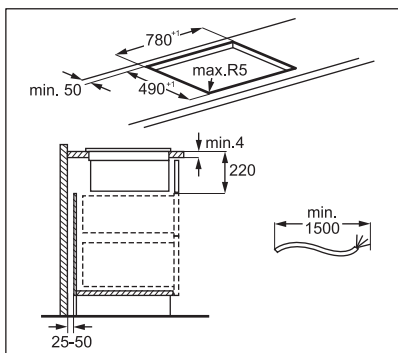
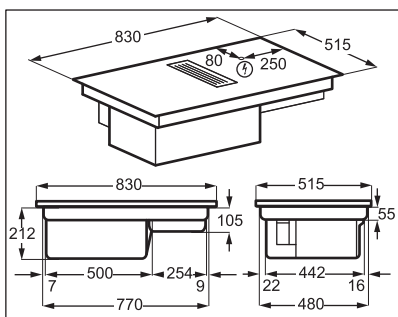


Only for selected countries

In case of exhaust installation a window switch might be required (consult an authorised technician). You need to buy it separately as it is not supplied with the hob. The window switch has to be installed by an authorised technician. Refer to the installation booklet.



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 AEG Extractor Hob" by typing out the full name indicated in the graphic below.



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

How to install your AEG
Extractor Hob



Filter housing assembly

Before first use make sure to place the filter inside the housing, with the black sides are facing inwards and the silver sides facing out. Refer to "Cleaning the hood filter". Once the filter housing is assembled, put it inside the hood cavity and place the grid on the hood.

3.5 Connection cable

- The hob is supplied with a connection cable.
- To replace the damaged mains cable, use the cable type: H05V2V2-F which withstands a temperature of 90 °C or higher. Speak to your local Service Centre. The connection cable may only be replaced by a qualified electrician.

⚠ WARNING!

All electrical connections must be made by a qualified electrician.

⚠ CAUTION!

Connections via contact plugs are forbidden.

⚠ CAUTION!

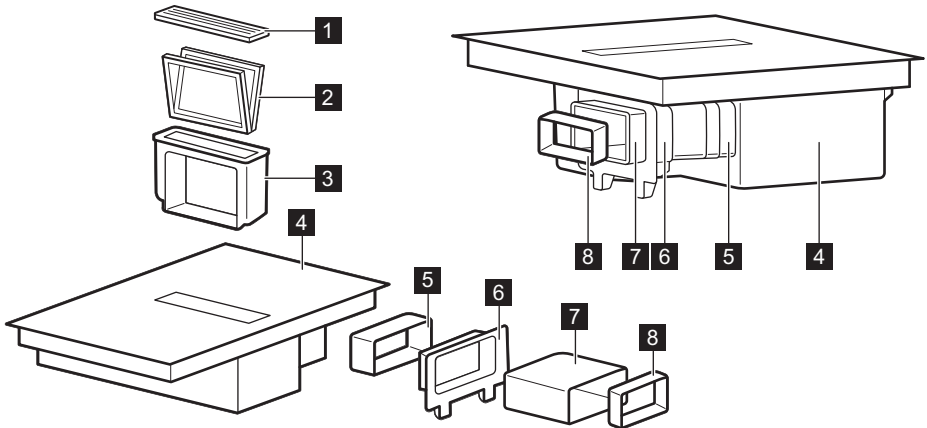
Do not drill or solder the wire ends. It is forbidden.

⚠ CAUTION!

Do not connect the cable without cable end sleeve.

4. PRODUCT DESCRIPTION

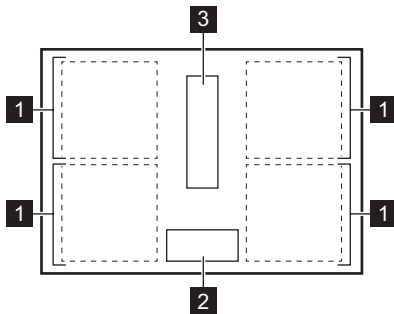
4.1 Product overview



- 1 Grid
- 2 Filter
- 3 Filter housing
- 4 Hob
- 5 Connector

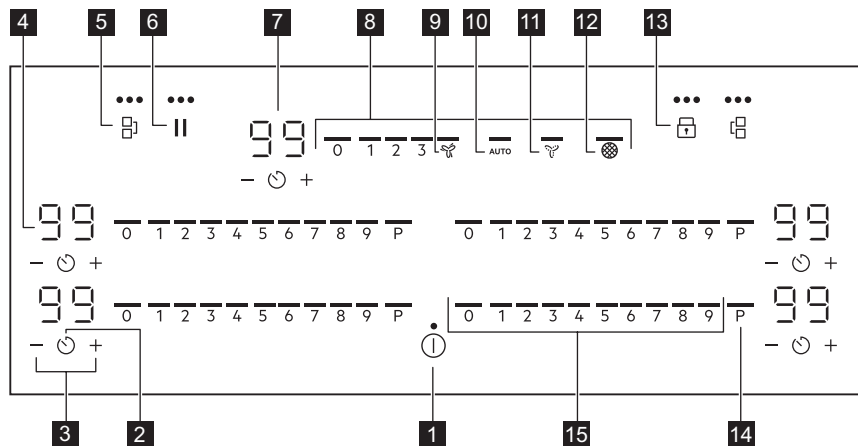
- 6 Cabinet back wall fitting
- 7 Tube
- 8 Adapter

4.2 Cooking surface layout



- 1 Induction cooking zone
- 2 Control panel
- 3 Hood

4.3 Control panel layout





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

Sensor field	Function	Description
1	On / Off	To activate and deactivate the appliance.
2	Timer	To set the function.
3	-	To increase or decrease the time.
4 -	Timer display	To show the time in minutes.
5	Bridge	To activate and deactivate the function.
6	Pause	To activate and deactivate the function.
7 -	Hood timer display	To show the time in minutes.
8 -	Hood control bar	To set a fan speed.
9	Boost	To activate and deactivate the function.
10 AUTO	Automatic mode of the hood	To activate and deactivate the function.
11	Breeze	To activate and deactivate the function.
12	Hood filter indicator	To indicate and remind that hood filter needs regenerating.
13	Lock / Child Safety Device	To lock / unlock the control panel.
14 P	PowerBoost	To activate the function.

Sensor field	Function	Description
15	-	Hob control bar
		To set a heat setting.

4.4 Display indicators

Indicator	Description
 + digit	There is a malfunction.
	OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator): continue cooking / keep warm / residual heat.

5. BEFORE FIRST USE

WARNING!






Refer to Safety chapters.

5.1 Power limitation

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

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

To decrease or increase the power level:

1. Enter the menu: press and hold  for 3 seconds. Then, press and hold .
2. Press  on the front timer until **P** appears.
3. Press  /  on the front timer to set the power level.

4. Press  to exit.

Power levels

Refer to “Technical data” chapter.

CAUTION!

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


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

6. DAILY USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Activating and deactivating

Press and hold  to activate or deactivate the hob.

6.2 Pot detection

This feature indicates the presence of cookware on the hob and deactivates the cooking zones if no cookware is detected during a cooking session.

If you put cookware on a cooking zone before you select a heat setting, the indicator above 0 on the control bar appears.

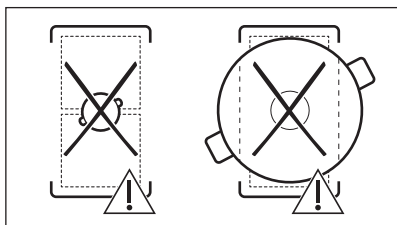
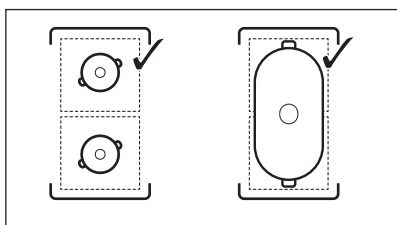
If you remove cookware from an activated cooking zone and set it aside temporarily, the indicators above the corresponding control bar will start blinking. If you do not place the cookware back on the activated cooking zone within 120 seconds, the cooking zone will automatically deactivate.

To resume cooking, make sure to put the cookware back on the cooking zones within the indicated timeout.

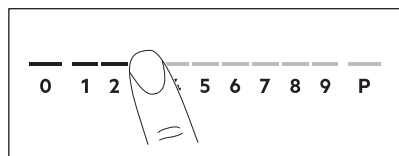
6.3 Using the cooking zones

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

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



6.4 Heat setting



1. Press the desired heat setting on the control bar.

The indicators above the control bar appear up to the selected heat setting level.

2. To deactivate a cooking zone, press 0.

6.5 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**.

To deactivate the function: change the heat setting.

6.6 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)

! WARNING!

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

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

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

- 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.




6.7 Timer



Count Down Timer

Use this function to specify how long a cooking zone should operate during a single cooking session. You can set the function for the hood separately. Refer to "Hood functions".

Set the heat setting for the selected cooking zone and then set the function.

1. Press . 00 appears on the timer display.
2. Press  or  to set the time (00-99 minutes).
3. Press  to start the timer or wait 3 seconds. The timer begins to count down.




To change the time: select the cooking zone with  and press  or .



To deactivate the function: select the cooking zone with  and press . The remaining time counts back to 00.

The timer finishes counting down, a signal sounds and 00 blinks. The cooking zone deactivates. Press any symbol to stop the signal and blinking.

Minute Minder

You can use this function when the hob is activated but the cooking zones do not operate. The heat setting shows 00.

1. Press .
 2. Press  or  to set the time.
- The timer finishes counting down, a signal sounds and 00 blinks. Press any symbol to stop the signal and blinking.

To deactivate the function: press  and . The remaining time counts back to 00.

6.8 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 first is always prioritised. The remaining power will be divided between the previously activated cooking zones according to the order of selection.
- For cooking zones that have a reduced power, the control bar blinks and shows the maximum possible heat settings.
- 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.
- The hood extractor is always available as an electrical load.

6.9 Hood functions

WARNING!

Refer to Safety chapters.

Activating and deactivating the hood

The hood can operate alongside the hob during the cooking session, as well as while the hob is switched off.

1. Press one of the fan speed levels (1-3) on the hood control bar to activate the hood. A signal sounds and indicators above the hood control bar appear.
2. Adjust the fan speed setting as needed by pressing either of the available levels on the hood control bar.
3. To deactivate the hood, press 0 on the hood control bar.

The indicators above the hood control bar disappear.

AUTO

The function automatically adjusts the fan speed level based on the selected heat setting level of the hob.

When you use the hob for the first time, the function is usually activated by default.

You can activate the function while the hob is on and none of the cooking zones are active, or at any point during the cooking session.



If you activate the function while the hob is off, none of the cooking zones operate and there is no residual heat visible on the control panel, the function will switch off by itself after a few seconds.

1. Press and hold to activate the hob.
2. Press AUTO to activate the function. A signal sounds and an indicator above the symbol appears.

Automatic modes - fan speed levels

Hood mode	Residual heat level (hob is off)			Residual heat level (hob is on)			Boiling	Frying
0								
H1	-	-	-	-	-	-	-	1
H2	-	-	-		-	-	1	1
H3	-	-			-	1	1	2
H4	-			1	1	1	2	3



If you deactivate the hob while AUTO is running, the function will be remembered for the next cooking session.

Hood timer

Use the function to specify how long the hood should operate.

It is not possible to set the hood timer while the hood is deactivated.

1. Press next to the hood control bar.

3. Place cookware on the hob and select a heat setting level. Increase or decrease the heat setting level as needed.

The hood will react to the heat setting level, increasing or decreasing the fan speed level accordingly. The indicators above the hood control bar appear.

4. Press 0 on the hob control bar to deactivate a cooking zone or to deactivate the hob.

If the residual heat indicator appears, AUTO will continue to adjust the fan speed. If the remaining heat is low, Breeze might start operating as well.

5. To deactivate the function during cooking and switch to the manual mode of the hood, press AUTO or any other setting on the hood control bar.

A signal sounds and the indicator above the symbol disappears.

2. Press or to set the time (00-99 minutes).

3. Press to start the timer.



The timer begins to count down.

- Once the timer finishes counting down, the hood stops operating.
- It is possible to set the hood timer while AUTO is on. If AUTO deactivates the hood before the set time runs out, the timer will be reset.
- If the timer deactivates the hood before AUTO, the function will be switched off. The indicators above 0 and AUTO will disappear.

- In both cases AUTO will be activated next time you switch on the hob.

Boost

The function activates the hood fan at its maximum speed level.


1. Press  to activate the function. A signal sounds and an indicator above the symbol appears.
2. Press  again to deactivate the function, if needed.

The function can operate uninterrupted for a maximum of 10 minutes. After that time the fan speed setting automatically changes to 3. You can activate the function again, if needed.

Breeze

The function sets the hood fan to an extra low speed. The fan starts running at a minimum noise level immediately after the function is activated. Use the function after cooking to remove any lingering smells.

To activate the function when the hob is off:

1. Press . A signal sounds and an indicator above the symbol appears. A timer set to 60 minutes appears on the display next to the hood control bar.
2. Adjust the timer using $+$ or $-$, if needed. After the timer finishes counting down, the hood deactivates automatically.

Automatic Odour Cleaning

The function automatically sets the hood fan to continue running after you finish cooking and switch off the hob. The fan runs at a minimum speed level for maximum 20 minutes. The function removes any lingering smells after cooking.

When you use the hob for the first time, the function is activated by default.





When the function operates, the indicator above AUTO appears. The remaining runtime

is visible on the hood timer display. It is not possible to adjust the set time. Once the cycle is over, the fan switches off automatically.

To deactivate the function while it is running:

Press AUTO or 0 on the hood control bar. The hood fan deactivates.

To disable the function completely:

1. Enter the menu: press and hold  for 3 seconds. Then, press and hold .
2. Press  on the front timer until **dF** appears on the display.
3. Press $+$ or $-$ on the front timer until **Off** ($--$) appears.
4. Press  to exit.





It is recommended not to disable the function and to let it run uninterrupted for the full duration of the cycle.


6.10 Menu structure

The table shows the basic menu structure.

User settings

Sym- bol	Setting	Possible options
b	Sound	On / Off ($--$)
P	Power limitation	15 - 72
H	Hood mode	1 - 4
dF	Automatic Odour Cleaning	On / Off ($--$)
E	Alarm / error history	The list of recent alarms / errors.

To enter user settings: press and hold  for 3 seconds. Then, press and hold . The settings appear on the timer of the left cooking zones.

Navigating the menu: the menu consists of the setting symbol and a value. The symbol appears on the rear timer and the value appears on the front timer. To navigate between the settings press  on the front

timer. To change the setting value press **+** or **-** on the front timer.

To exit the menu: press **⏻**.

OffSound Control

You can activate / deactivate the sounds in the Menu > User settings.



Refer to "Menu structure".

When the sounds are off you can still hear the sound when:

- you touch **⏻**,
- the timer comes down,
- you press an inactive symbol.

7. ADDITIONAL FUNCTIONS

7.1 Automatic Switch Off

The function deactivates the hob automatically if:

- all of the cooking zones, as well as the hood, are deactivated,
- you do not set any heat setting or fan speed setting after the activation of the hob,
- you spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth, etc.). A signal sounds and the hob deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- the appliance gets too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Let the cooking zone cool down before you use the hob again.
- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time, the hob deactivates.

The relation between the heat setting / fan speed setting and the time after which the appliance deactivates:

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

Fan speed setting	The hood deactivates after
	10 hours
1 - 3	10 hours

7.2 Pause

This function sets all cooking zones that operate to the lowest heat setting. The speed of the hood fan decreases to 1. When you activate the function while the hood operates in the automatic mode, the speed of the hood fan will not be reduced.

When the function operates, **⏻** and **||** can be used. All other symbols on the control panels are locked.

The function does not stop the timer functions.

1. To activate the function: press **||**.
The heat setting is lowered to 1. The speed of the hood fan decreases to 1.

2. To deactivate the function: press **||**.
The previous heat setting / fan speed setting comes on.

7.3 Lock

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

Set the heat setting / hood speed setting first.

To activate the function: press **🔒**.


To deactivate the function: press **🔒** again.




The function deactivates as you deactivate the hob.


7.4 Child Safety Device


This function prevents an accidental operation of the hob and the hood.

To activate the function: press ①. Do not set any heat setting / hood setting. Press and hold  for 3 seconds, until the indicator above the symbol appears. Deactivate the hob with ①.



The function stays active when you deactivate the hob. The indicator above  is on.

To deactivate the function: press ①. Do not set any heat setting / hood setting. Press and hold  for 3 seconds, until the indicator above the symbol disappears. Deactivate the hob with ①.

Cooking with the function activated: press ①, then press  for 3 seconds, until the indicator above the symbol disappears. You can operate the hob. When you deactivate the hob with ① the function operates again.



7.5 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 cooking zones and they operate as one.

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

To activate the function for left / right cooking zones: touch  / . To set or change the heat setting touch one of the left / right control sensors.

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

8. HINTS AND TIPS

WARNING!

Refer to Safety chapters.

8.1 Cookware



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

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

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

Cookware material

- **correct:** cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, multi-layer bottom (with a correct marking from a manufacturer).

- **not correct:** aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

Cookware is suitable for an induction hob if:

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

Cookware dimensions

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

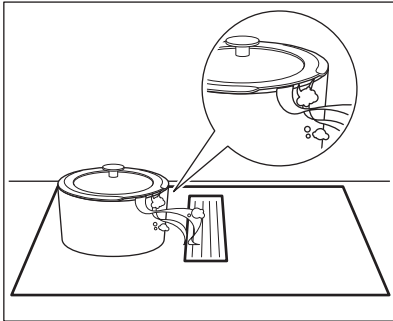
functioning of the control panel or accidentally activate hob functions.



Refer to "Technical data".

Steam Vented Lids

To further optimize the cooking sessions alongside the hood you can use the special Steam Vented Lids with your cookware. The lids are designed to direct the steam produced inside the pot towards the hood, minimizing unwanted cooking smells and excessive humidity in the kitchen. The lids are available to buy separately in several sizes to fit most common cookware types. For more information visit our website.



8.2 The noises during operation

If you can hear:

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

The noises are normal and do not indicate any malfunction.

8.3 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.

8.4 Examples of cooking applications

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



The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
1	Keep cooked food warm.	as necessary	Put a lid on the cookware.
1 - 2	Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine.	5 - 25	Mix from time to time.
2	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.	10 - 40	Cook with a lid on.
2 - 3	Simmer rice and milkbased dishes, heat up ready-cooked meals.	25 - 50	Add at least twice as much liquid as rice, mix milk dishes halfway through the procedure.
3 - 4	Stew vegetables, fish, meat.	20 - 45	Add a few tablespoons of water. Check the water amount during the process.

Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
4 - 5	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.
4 - 5	Cook larger quantities of food, stews and soups.	60 - 150	Up to 3 l of liquid plus ingredients.
6 - 7	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts.	as necessary	Turn over when needed.
7 - 8	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks.	5 - 15	Turn over when needed.
9	Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.		
P	Boil large quantities of water. PowerBoost is activated.		

8.5 Hints and Tips for the hood

- The grid covering the hood is made of aluminium and stainless steel. You can put pots on it while the hood is not operating. It will not cause any damage.
- When AUTO mode operates, the fan starts at a low speed at the beginning of

each cooking session. The speed increases gradually. You can also adjust the speed of the fan manually.

9. CARE AND CLEANING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

9.1 General information

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

9.2 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, salt, sugar and food with sugar, otherwise, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns. Use a special hob scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.

- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a moist cloth and a non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.
- **Remove shiny metallic discoloration:** use a solution of water with vinegar and clean the glass surface with a cloth.

9.3 Cleaning the hood

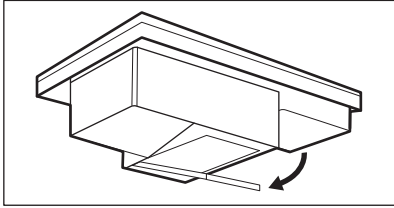
Grid

The grid guides the air into the hood. Additionally, it protects the hood system and prevents foreign objects from falling inside by accident. You can wash the grid manually or in a dishwasher. Wipe the grid with a soft cloth.

Water tank

There is a water tank located under the hood. It collects the condensation created during each cooking process. Remember to empty the water tank regularly.

Before you open the water tank, place a container or a tray under it to collect water. To open the water tank, slide the latches out and open them one by one.



⚠ WARNING!



Make sure you do not let water get inside the hood.

If water or other liquids spill inside the hood system:

- switch off the hood in the first place,
- lift the grid and clean the hood area carefully with a moist cloth or sponge and a mild cleaning agent,
- wipe away the excess liquid gathered on the bottom of the hood cavity using a sponge or a dry cloth,
- clean the filter, if needed (refer to "Cleaning the hood filter"),
- switch on the hood, set the fan speed level to 2 or higher and let it run for some time to get rid of the remaining moisture.

9.4 Cleaning the hood filter

The **2-in-1 long life carbon filter** combines the filtration of grease and odour in one unit. The filter consists of two elements located on the left and right side of the filter housing. Each element is made up of the grease filter and the long life carbon filter. The grease filter collects grease, oil, and food remains and prevents them from getting into the hood system. The long life carbon filter, containing active carbon foam, neutralises smoke and cooking smells. Clean the filter regularly and regenerate it periodically:

- Clean the filter as soon as the built-up grease is visible. The cleaning frequency depends on the amount of fat and oil used in cooking. It is recommended to clean the filter every 10-20 hours, or more frequently, if needed.
- Regenerate the filter only when the notification  is on. The maximum number of regeneration cycles is 7. After that time, the filter needs to be replaced with a new one.
The hob has a built-in counter with a notification that reminds you about regenerating the filter. The counter for the notification starts automatically when you turn on the hood for the first time. After 100 hours of use the filter indicator  starts blinking to signal that it is time to regenerate the filter. The notification stays on for 30 seconds after you deactivate the hood and the hob. The notification does not block the use of the hob.

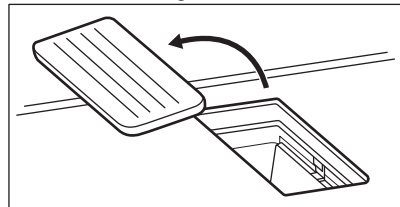
⚠ WARNING!

An oversaturated filter can pose a risk of fire.

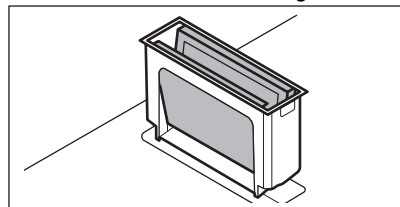
Disassembling / reassembling the filter

The filter and filter housing are located right under the grid in the centre of the hob. Remove them carefully as they might be slippery due to accumulated grease.

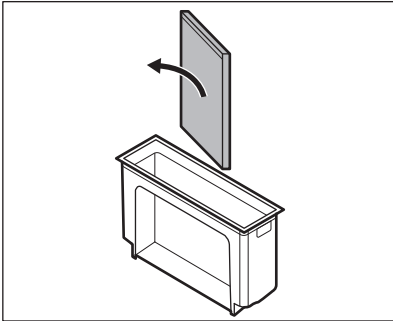
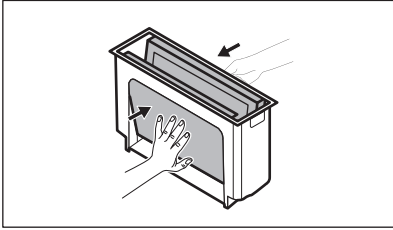
1. Remove the grid.



2. Take out the filter housing.



3. Gently push the two elements from the outside in and fold them together. Then take out the filter from the filter housing.



4. Reassemble the filtering unit after cleaning:
 - a. Slide the filter elements inside the filter housing along the built-in runners. Make sure that the black sides are facing inwards and the silver sides are facing out. After reassembling you should be able to see the black side inside the cavity.
 - b. Place the filter housing back inside the hood cavity.


Cleaning the filter housing

Wash the filter housing manually using a mild detergent and a soft cloth. You can also wash it in the dishwasher.

Cleaning the filter

1. Wash the filter in warm water without any cleaning agents. Detergents can damage the odour filtration. You can use a soft sponge, a soft cloth, or a non-abrasive cleaning brush to remove food remains, if necessary. You can also wash the filter in a dishwasher at 65-70 °C (using a program longer than 90 min), without detergents and without dishes in the same load.
2. Dry the filter in the oven for 20-30 min at 70 °C. Place the filter on the middle wire shelf. Make sure to use a non-fan oven function. Alternatively, you can leave the filter to dry overnight at room temperature. The filter needs to be fully dried before reassembly.
3. Reassemble the filtering unit and put it back inside the hood cavity.

Regenerating the filter



1. Clean the filter first, as described above in step 1.
2. Put the filter in the oven set to 80-110 °C for 60 min. Place the filter on the middle wire shelf. Use a non-fan oven function.
3. Reassemble the filtering unit and put it back inside the hood cavity.
4. Press  briefly to reset the counter. The counter restarts.




10. TROUBLESHOOTING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

10.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the hob.	The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply.
	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 60 seconds.	Activate the hob again and set the heat setting in less than 60 seconds.
	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
You can hear a constant beep noise.	Pause operates.	Refer to "Pause".
	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.
	The electrical connection is incorrect.	Disconnect the hob from the electrical supply. Ask a qualified electrician to check the installation.
	The other zones consume the maximum available power. Your hob works properly.	Reduce the heat setting of the other cooking zones connected to the same phase. Refer to "Power management".
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.
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".
The indicator above the symbol  comes on.	Child Safety Device or Lock operates.	Refer to "Child Safety Device" and "Lock".
The control bar blinks.	There is no cookware on the zone or the zone is not fully covered.	Put cookware on the zone so that it fully covers the cooking 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
The control bar for hood blinks and the hood does not start or turns off.	The fan may turn off by itself in certain conditions, e.g. when the room is not properly ventilated.	Open the window. You may need to install the window switch. Refer to "Assembly". If the window switch is already present, make sure it was correctly installed. Refer to the installation booklet. Press any symbol. The hood operates again.
The hood fan does not work properly when the hood functions are activated.	The ambient temperature surrounding the hood is too high. There is insufficient air circulation inside and around the hood.	Deactivate the hob and unplug it from the main power supply. Wait at least 10 seconds, then plug it in again. Other suggestions: Try to cool down the temperature of the surrounding area. Take out the hood filter and remove the residual moisture from the inside of the hood. Refer to "Care and cleaning". Leave the hood system to dry for one day, then activate the hood again.
The steam produced during cooking is not sufficiently absorbed by the hood.	The lids on the cookware are not properly placed.	If your cookware does not have vented lids, make sure to tilt the lids so that the released steam is directed towards the hood. Refer to "Hints and Tips" for information on the special Steam Vented Lids recommended to be used with the integrated hood.
	The hood filter is oversaturated.	Regenerate the hood filter and reset the notification. Refer to "Care and cleaning".
 and a number come on.	There is an error in the hob.	Deactivate the hob and activate it again after 30 seconds. If  comes on again, disconnect the hob from the electrical supply. After 30 seconds, connect the hob again. If the problem continues, speak to an Authorised Service Centre.

10.2 If you cannot find a solution...

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Give the data from the rating plate. Make sure, you operated the hob correctly. If not the servicing by a service

technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The information about guarantee period and Authorised Service Centres are in the guarantee booklet.

11. TECHNICAL DATA

11.1 Rating plate

Model CCE84751FB

PNC 949 597 974 00

Typ 66 D4A 01 AA
Induction 6.9 kW
Ser.Nr.
AEG

220 - 240 V, 60 Hz
Made in: Germany
6.9 kW


11.2 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	2300	3200	10	125 - 210
Right rear	2300	3200	10	125 - 210

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

For optimal cooking results use cookware no larger than the diameter in the table.

12. ENERGY EFFICIENCY

12.1 Hob - Energy saving

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


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


12.2 Hood - Energy saving

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

- When you start cooking, set the hood fan at a low speed level. Once the cooking is finished, keep the hood running for a few minutes.
- Increase the fan speed only to get rid of large amounts of steam or smoke. It is recommended to use the Boost function only in extreme situations.
- Clean the hood filter regularly and replace it when necessary to maintain its efficiency.
- Use the maximum diameter of the ducting system to optimize efficiency and minimize noise.

13. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

완벽을 향하여

AEG 제품을 선택해 주셔서 감사합니다. 당사는 일상생활을 편리하게 해주는 혁신적 기술력을 기존 전자 제품에서 찾아볼 수 없었던 수준의 제품으로 구현하여 완벽한 성능의 신제품을 소비자에게 선보여왔습니다. 제품 성능에 대한 정확한 정보가 궁금하시다면 잠시 시간을 내어 본 설명서를 읽어보시기 바랍니다.
당사 웹사이트 이용을 권장합니다.



사용 지침, 브로슈어, 문제 해결 지침, 서비스 및 수리 정보 확인:
www.aeg.com/support



제품을 등록하시면 더 나은 서비스를 받으실 수 있습니다.
www.registeraeg.com



제품용 액세서리, 소모품, 순정 예비 부품을 구입하실 것을 권유합니다.
www.aeg.com/shop

고객 지원 및 서비스

항상 정품 예비 부품을 사용하십시오.

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

해당 정보는 명판에 표기되어 있습니다.

⚠ 경고/주의-안전 정보

① 일반 정보 및 팁

🌿 환경 정보

사전 통지 없이 변경될 수 있습니다.

목차

1. 안전 정보.....	27
2. 안전 지침.....	29
3. 설치.....	31
4. 제품 설명.....	33
5. 첫 사용 전.....	35
6. 평소 사용법.....	36
7. 추가 기능.....	40
8. 유용한 정보.....	41
9. 관리 및 청소.....	43
10. 문제 해결.....	45
11. 기술 정보.....	47
12. 에너지 효율성.....	47
13. 품 질 보 증 서.....	48
14. 환경 고려사항.....	50

1. ⚠️ 안전 정보

전자 제품을 설치하고 사용하기에 앞서, 포함된 지침을 자세히 읽어보시기 바랍니다. 제조업체는 잘못된 설치나 사용으로 인해 발생한 부상 또는 손상에 대해 책임을 지지 않습니다. 필요할 때 참고하기 위해 지침은 항상 안전하고 접근 가능한 위치에 보관해 주십시오.

1.1 어린이와 약자의 안전

- 만 8세 이상의 어린이나 신체적, 감각적, 또는 정신적 능력이 저하되거나 경험과 지식이 부족한 사람이 이 전자 제품을 사용하고자 하는 경우 안전한 사용 방법에 대해 감독 또는 주의 받기 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 폐기 하십시오.
- 경고: 사용 중에 기기와 접근 가능한 부품이 가열됩니다. 기기를 사용 중이거나 식힐 때 어린이와 애완동물이 기구에서 멀리 떨어져 있도록 합니다.
- 전자 제품에 어린이 안전장치가 있는 경우 이를 작동해야 합니다.
- 어린이가 감독 없이 제품을 세척하거나 유지 관리를 하게 해서는 안 됩니다.

1.2 일반 안전

- 본 전자 제품은 조리용으로만 사용하도록 제작되었습니다.
- 이 기구는 실내 환경에서 1인 가구의 가정용 사용을 위해 설계되었습니다.
- 이 기구는 가정용 사용 수준을 초과하지 않는 사무실, 호텔 객실, 민박 객실, 농가, 기타 유사 숙박업소에서 사용할 수 있습니다.

- 경고: 사용 중에 기기와 접근 가능한 부품이 가열됩니다. 발열체를 만지지 않도록 주의를 기울여야 합니다.
- 경고: 호브에서 지방 또는 기름으로 요리하는 중에 지켜보지 않을 경우, 위험하거나 화재가 발생할 수 있습니다.
- 요리용 불을 끌 때 물을 사용하지 마십시오. 기구의 전원을 끄고 화재용 담요 또는 뚜껑 등을 사용해 불꽃을 덮으십시오.
- 경고: 전자 제품은 타이머와 같은 외부 전환 장치를 통해 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.
- 스팀 클리너를 사용하여 기기를 세척하지 마십시오.
- 사용 후에는 제어판을 사용해 호브 발열체를 끄고 팬 탐지기에 기대지 마십시오.
- 글라스 세라믹 표면/글라스 표면에 금이 간 경우 전자 제품 스위치를 끄고 전원을 분리합니다. 전자 제품이 정션함을 사용해 전원에 직접 연결된 경우, 퓨즈를 제거해 전자 제품을 전원 공급 장치와 분리하십시오. 어떤 경우든지 공식 서비스 센터로 문의합니다.
- 전자 제품 설치 공간에서 통풍이 원활하게 되어 나화를 비롯하여 연소 가스 또는 기타 연료를 연소하는 전자 제품에서 가스가 실내로 역류하지 않도록 하십시오.
- 환기구가 막히지 않도록 하고, 본 전자 제품이 포집한 공기가 다른 전자 제품(중앙 난방 시스템, 열 사이펀, 온수기 등)에서 연기 및 증기를 배출하기 위해 사용하는 도관으로 흘러 들어가지 않도록 하십시오.
- 본 전자 제품을 다른 전자 제품과 함께 사용할 경우, 실내에 생성되는 최대 진공은 0.04 mbar를 초과하지 않아야 합니다.
- 후드 필터를 주기적으로 청소하고, 화재 위험을 예방하기 위해 전자 제품에서 기름 침전물을 제거하십시오.

- 전원 공급 코드가 손상된 경우 위험을 예방하기 위해 제조업체, 공식 서비스 또는 자격을 갖춘 전문가가 교체해야 합니다.
- 전자 제품이 전원에 직접 연결된 경우, 전기 설비에는 전자 제품과 주전원을 모든 극에서 분리할 수 있도록 절연 장치가 갖추어져 있어야 합니다. 완전 분리는 과전압 범주 III에 지정된 조건을 준수해야 합니다. 고정 배선에는 배선 규칙을 준수하여 분리 수단이 포함되어 있어야 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.
- 해당 목적으로 설계되지 않은 이중 벽에 배기 장치를 설치하지 마십시오.

- 관을 사용하지 않고 설치하기 위해 팬 콘센트는 벽에 직접 배치하거나 팬 날에 접근하지 못하도록 추가 캐비닛 벽으로 분리해야 합니다.
- 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 결선도 또는 설치 설명서에 따라 수행해야 합니다.
- 배기 설치 시 부속품이 있거나 필수인 경우 (벽 밸브, 원도 스위치 및/또는 원도 오픈너) 전기 연결은 전문 전기 기술자가 결선도 또는 설치 설명서에 따라 수행해야 합니다.
- 해당 전자 제품은 반드시 접지해야 합니다.

- 모든 작동을 수행하기 전에 전자 제품이 전원에서 분리되어 있는지 확인하십시오.
- 정격판의 매개변수가 주 전원 공급 장치의 전기 등급과 호환되는지 확인하십시오.
- 전자 제품이 올바르게 설치되었는지 확인하십시오. 전원 케이블 또는 플러그(해당되는 경우가 많거나 부적합하면 단자가 과열될 위험이 있습니다).
- 적합한 전원 케이블을 사용하십시오.
- 전원 케이블이 영키지 않도록 합니다.
- 충격 보호 장치가 장착되어 있는지 확인하십시오.
- 케이블에 스트레인 릴리프 클램프를 사용하십시오.
- 소켓에 전자 제품을 연결할 경우 전원 케이블 또는 플러그(해당되는 경우가 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 없이 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. 환기 장치는 전문가를 통해 정기적으로 확인해야 합니다.
- 작동 중에 전자 제품을 방치하지 마십시오.
- 사용 후에는 항상 쿠킹존의 스위치를 "꺼야" 합니다.
- 쿠킹존에 날붙이류나 냄비 뚜껑을 두지 마십시오. 뜨거워질 수 있습니다.
- 젖은 손으로 또는 전자 제품이 물에 닿은 상태에서 제품을 작동하지 마십시오.
- 전자 제품을 조리대로 사용하거나 물건을 올려 두는 용도로 사용하지 마십시오.
- 전자 제품의 표면에 금이 간 경우 즉시 제품에서 전원을 분리하십시오. 이는 감전을 예방하기 위한 것입니다.
- 심박조율기를 장착한 사용자는 전자 제품이 작동 중일 때 인덕션 쿠킹존으로부터 최소 30cm의 거리를 유지해야 합니다.
- 뜨거운 기름에 음식을 넣으면 기름이 튀 수 있습니다.
- 일체형 후드가 작동할 때 불을 사용하지 마십시오.

⚠ 경고

폭발 및 화재 위험이 있습니다.

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

⚠ 경고

전자 제품이 손상될 위험이 있습니다.

- 제어판에는 뜨거운 조리 용기를 올려 두지 마십시오.
- 호브 유리 표면에 뜨거운 팬 뚜껑을 올려 놓지 마십시오.
- 조리 용기를 가열하여 건조시키지 마십시오.
- 물건 또는 조리 용기가 기기 위에 떨어지지 않도록 조심하십시오. 표면이 손상될 수 있습니다.
- 빈 조리 용기 또는 조리 용기 없이 쿠킹존을 작동시키지 마십시오.
- 기기에 알루미늄 포일을 놓지 마십시오.

- 일체형 후드 또는 기기가 작동할 때 그리드 또는 후드 필터를 분리하지 마십시오.
- 후드 필터 없이 일체형 후드를 사용하지 마십시오.
- 일체형 후드의 흡입구를 조리 용기로 덮지 마십시오.
- 일체형 후드 또는 기기가 작동할 때 하단 뚜껑을 열지 마십시오.
- 끼일 위험이 있으므로 일체형 후드 주변에 작거나 가벼운 물건을 놓지 마십시오.
- 주철으로 제작되었거나 하단이 손상된 조리 용기는 유리/글라스 세라믹에 흡집을 낼 수 있습니다. 이러한 물건을 조리 표면으로 옮겨야 할 때는 항상 들어서 옮기십시오.

2.4 관리 및 세척

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

2.5 서비스

- 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 조명으로서는 적합하지 않습니다.

2.6 폐기

⚠ 경고

부상이나 질식의 위험이 있습니다.

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

3. 설치

⚠ 경고

안전 장을 참조하십시오.

3.1 설치 전

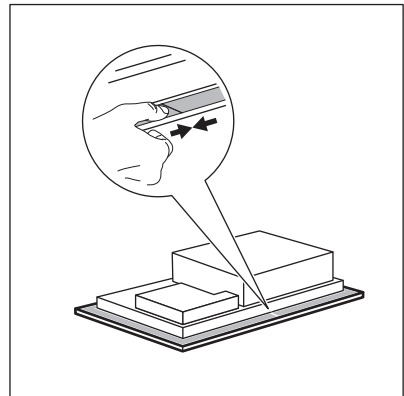
호브를 설치하기 전, 정격판에 아래의 정보를 작성하십시오. 정격판은 호브의 하단에 있습니다.

일련 번호

3.2 불박이형 호브

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

3.3 싺 부착



상단 설치

1. 잘라낸 부분 주변의 조리대를 청소하십시오.
2. 글라스 세라믹의 바깥쪽 가장자리를 따라 호브의 아래쪽 가장자리에 제공된 2x6 mm 슝 스트립을 부착합니다. 스트립을 잡아 당기지 마십시오. 슝 스트립의 끝이 호브의 한쪽 중앙에 있는지 확인하십시오.
3. 슝 스트립을 길이에 맞게 자를 때 몇 mm를 추가하여 여유를 둡니다.
4. 슝 스트립의 양쪽 끝이 함께 만나도록 합니다.

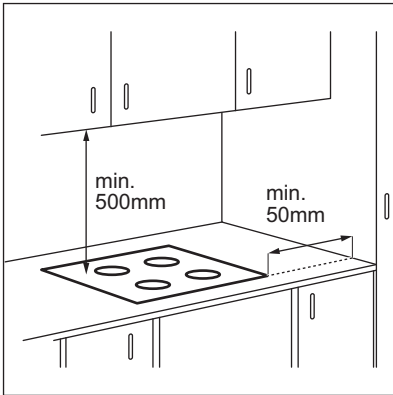
3.4 조립

호브 조립 방법에 대한 자세한 내용은 설치 책을 참조하십시오.

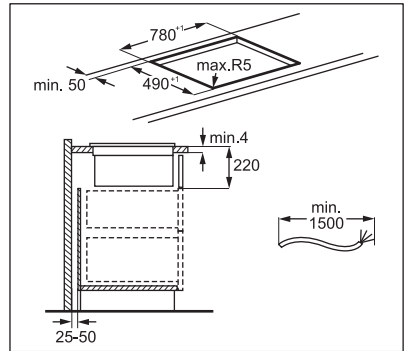
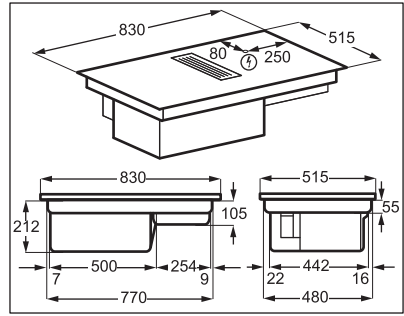
설치 책자 및/또는 호브 아래의 라벨에 표시된 호브 연결 다이어그램 및 창 스위치 연결 다이어그램(해당되는 경우)을 따르십시오.



선택한 국가에만 해당
배기 설치의 경우 창 스위치가 필요할 수 있습니다(공인 기술자에게 문의). 호브와 함께 제공되지 않기 때문에 별도로 구매해야 합니다. 윈도우 스위치는 공인 기술자가 설치해야 합니다. 설치 설명서를 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 'AEG 엑스트랙터 호브 설치 방법' 동영상 튜토리얼을 확인하십시오.



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

How to install your AEG
Extractor Hob



3.5 연결 케이블

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

은 전문 전기 기술자만이 교체할 수 있습니다.

⚠ 경고

모든 전기 연결은 반드시 전문 전기 기술자가 수행해야 합니다.

⚠ 경고

접점 플러그를 통한 연결은 금지되어 있습니다.

⚠ 경고

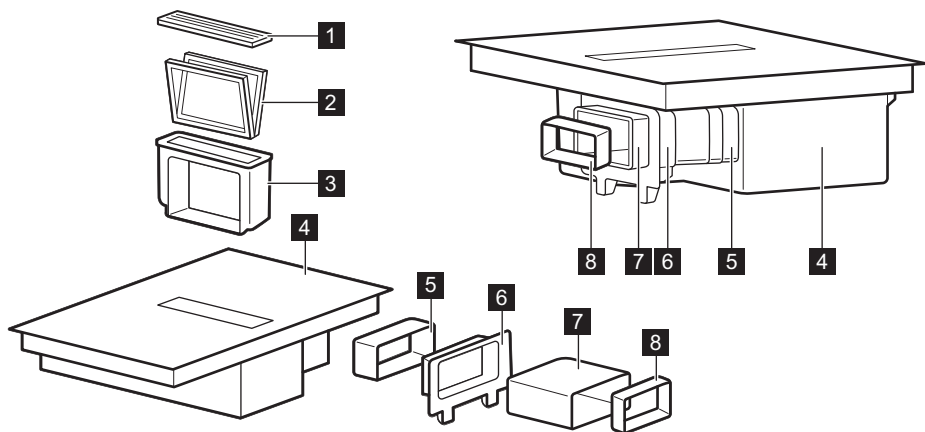
전선 끝에 구멍을 내거나 납땜하지 마십시오. 이는 금지되어 있습니다.

⚠ 경고

케이블 끝 슬리브 없이 케이블을 연결하지 마십시오.

4. 제품 설명

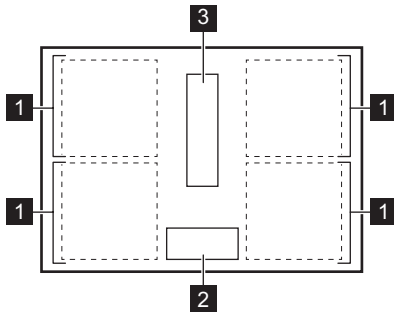
4.1 제품 개요



- 1** 그리드
- 2** 필터
- 3** 필터 하우징
- 4** 호브
- 5** 커넥터

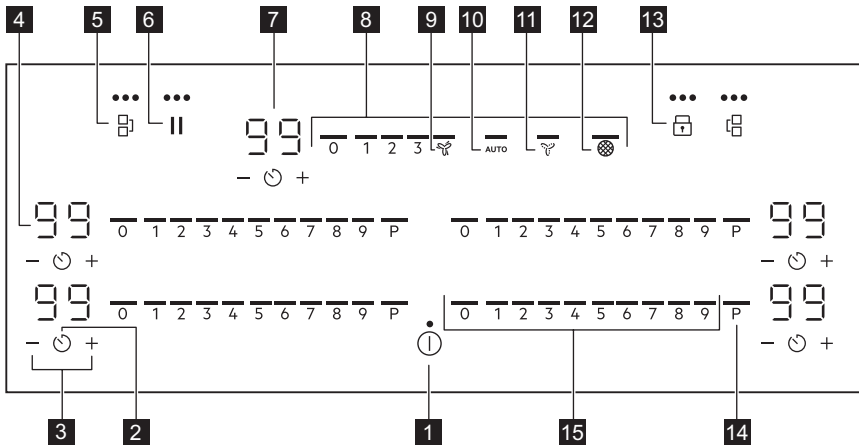
- 6** 캐비닛 후면 벽 피팅
- 7** 튜브
- 8** 어댑터

4.2 조리 표면 레이아웃



- 1 인덕션 쿠킹존
- 2 조작판
- 3 후드

4.3 조작 패널 레이아웃



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

센서 필드	기능	설명	
1	⓪	켜짐 / 꺼짐	조절 다이얼 작동 및 작동 해제.
2	⌚	타이머	기능을 설정합니다.
3	+ / -		시간을 늘리거나 줄임
4	-	타이머 표시	시간을 분 단위로 표시
5	■]	Bridge	기능의 작동 및 작동 해제.

센서 필드	기능	설명
6	일시 정지	기능의 작동 및 작동 해제.
7	- 후드 타이머 디스플레이	시간을 분 단위로 표시
8	- 후드 제어 바	팬 속도를 설정합니다.
9	Boost	기능의 작동 및 작동 해제.
10	AUTO 후드의 자동 모드	기능의 작동 및 작동 해제.
11	Breeze	기능의 작동 및 작동 해제.
12	후드 필터 표시등	후드 필터를 재생해야 함을 표시하고 상시시킵니다.
13	잠금 / 어린이 안전 장치	제어판 잠금/잠금 해제
14	P PowerBoost	기능 작동
15	- 호브 조리 용기	온도 설정 선택

4.4 표시창 표시기

표시등	설명
+ 자릿수	오작동이 발생했습니다.
	OptiHeat Control (3단계 잔열 표시등): 요리/보온/잔열 유지.

5. 첫 사용 전

경고

안전 장을 참조하십시오.

5.1 전력 제한

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

호브는 기본적으로 가능한 최고 전력 수준으로 설정되어 있습니다.

전력 수준을 감소 혹은 증가시키는 법:

- 메뉴 들어가기: 3초 동안 을(를) 길게 누릅니다. 그런 다음 을(를) 길게 누릅니다.
- P이(가) 나타날 때까지 전면 타이머의 을(를) 누릅니다.

3. 전력 수준을 설정하려면 타이머의 을(를) 누르십시오.

4. 종료하려면 을(를) 누릅니다. 전력 수준

"기술 데이터" 장을 참조하십시오.

경고

선택한 전력이 가정에 설치된 퓨즈에 적합한지 확인하십시오.

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

6. 평소 사용법

⚠ 경고

안전 장을 참조하십시오.

6.1 작동 및 작동 해제

①을(를) 길게 눌러 호브를 작동하거나 작동 해제합니다.

6.2 냄비 감지

이 기능은 호브에 조리 용기가 있음을 표시하고 조리 과정 중에 조리 용기가 감지되지 않으면 쿠킹존을 비활성화합니다.

온도 설정을 선택하기 전에 조리 용기를 쿠킹존에 올려 놓으면 제어 바에 0 이상의 표시등이 나타납니다.

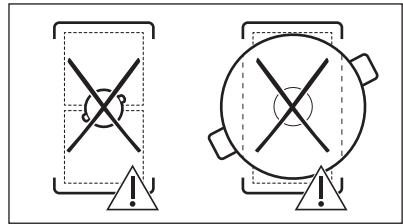
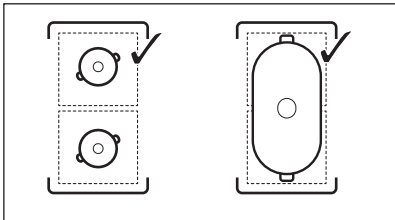
활성화된 쿠킹존에서 조리 용기를 내려놓고 잠시 옆에 두면 해당 조리 용기 위의 표시등이 깜박이기 시작합니다. 120초 이내에 활성화된 쿠킹존에 조리 용기를 다시 올려 놓지 않으면 쿠킹존이 자동으로 꺼집니다.

조리를 다시 시작하려면 표시된 시간 내에 조리 용기를 쿠킹존에 다시 올려 놓아야 합니다.

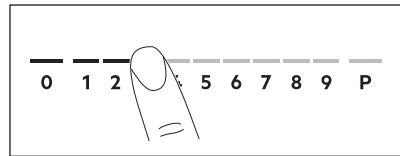
6.3 쿠킹존 사용

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

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



6.4 온도 설정



1. 제어 바에서 원하는 온도 설정을 누릅니다.
제어 바 위의 표시등은 선택한 온도 설정 수준까지 나타납니다.
2. 쿠킹존을 작동 해제하려면 0을 누릅니다.

6.5 PowerBoost

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

i

"기술 데이터" 장을 참조하십시오.

쿠킹존의 기능 작동하기: **P** 를 누르십시오.

기능을 작동 해제하려면: 온도 설정을 변경하십시오.


6.6 OptiHeat Control (3단계 잔열 표시등)


⚠ 경고


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

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

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

 - 계속 조리,

 - 보온,

 - 잔열.

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.




6.7 타이머



카운트다운 타이머

이 기능을 사용해 1회의 쿠킹 세션에서 쿠킹존을 얼마 동안 작동해야 하는지 시간을 설정할 수 있습니다. '후드 기능'을 참조하십시오.

선택한 쿠킹존의 온도를 설정한 뒤 기능을 설정합니다.

1. 을(를) 누르면 타이머 디스플레이에 00이 나타납니다.
2.  또는 을(를) 눌러 시간을 설정합니다 (00 - 99분).
3. 을(를) 눌러 타이머를 시작하거나 3초 동안 기다립니다. 타이머가 카운트다운을 시작합니다.




시간을 변경하려면:  (으)로 쿠킹존을 선택하고  또는 을(를) 누릅니다.



기능을 끄려면:  (으)로 쿠킹존을 선택하고 을(를) 누릅니다. 남은 시간이 00까지 카운트됩니다.

타이머가 카운팅 다운을 마치면 신호음이 울리고 00이 깜박입니다. 쿠킹존이 작동 해제됩니다. 신호를 멈추려면 깜박이는 아무 버튼이나 누르십시오.

타이머

호브가 작동되었지만 쿠킹존을 사용하고 있지 않을 때 이 기능을 사용할 수 있습니다. 온도 설정이 00을 표시합니다.

1.  버튼을 누릅니다.
2.  또는 을 눌러 시간을 설정합니다. 타이머가 카운팅 다운을 마치면 신호음이 울리고 00이 깜박입니다. 신호를 멈추려면 깜박이는 아무 버튼이나 누르십시오.

기능을 작동 해제하려면: 와(과) 을(를) 누릅니다. 남은 시간이 00까지 카운트됩니다.

6.8 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 먼저 선택한 쿠킹존의 온도 설정을 우선으로 합니다. 남아있는 전력은 이전에 사용된 쿠킹존 간에 선택한 순서대로 분할됩니다.
- 낮아진 전력을 사용하는 쿠킹존의 경우 제어 바가 깜빡거리고 가능한 최대 온도 설정이 표시됩니다.
- 디스플레이가 깜박임을 멈출 때까지 기다리거나 맨 나중에 선택한 쿠킹존의 온도 설정을 줄입니다. 쿠킹존은 낮아진 온도 설정으로 계속 작동합니다. 필요한 경우 수동으로 쿠킹존의 온도 설정을 변경하십시오.
- 후드 환기장치는 항상 전기 부하가 가능합니다.

6.9 후드 기능

경고

안전 장을 참조하십시오.

후드 작동 및 작동 중지:

후드는 요리 세션 동안과 호브가 꺼져 있는 동안 호브 옆에서 작동할 수 있습니다.

1. 후드 제어 바의 팬 속도 수준(1-3) 중 하나를 눌러 후드를 켭니다.

- 후드 제어 바 위에 신호음이 울리고 표시등이 나타납니다.
- 후드 제어 바에서 사용 가능한 수준 중 하나를 눌러 필요에 따라 팬 속도 설정을 조정합니다.
 - 후드를 끄려면 후드 제어 바에서 0을 누르십시오.
후드 제어 바 위의 표시등이 사라집니다.

AUTO

이 기능은 호브의 선택된 온도 설정 레벨에 따라 팬 속도 수준을 자동으로 조정합니다.

호브를 처음 사용하는 경우 일반적으로 기능이 기본적으로 활성화됩니다.

호브가 켜져 있고 활성화된 쿠킹존이 없는 동안 또는 조리 세션 중 어느 시점에서든 이 기능을 활성화할 수 있습니다.



호브가 꺼진 상태에서 이 기능을 활성화하면, 쿠킹존이 작동하지 않고 제어판에 잔열이 보이지 않으면 몇 초 후에 기능이 저절로 꺼집니다.

- ①을(를) 길게 눌러 호브를 작동하거나 작동 해제합니다.
- AUTO을 눌러 기능을 작동합니다.
신호음이 울리고 기호 위에 표시등이 나타납니다.
- 호브에 조리 용기를 놓고 온도 설정 레벨을 선택합니다. 필요에 따라 온도 설정 레벨을 높이거나 낮춥니다.
후드는 온도 설정 레벨에 반응하여 그에 따라 팬 속도 수준을 높이거나 낮춥니다. 후드 제어 바 위의 표시등이 나타납니다.
- 호브 제어 바에서 0을 눌러 쿠킹존을 끄거나 ①을(를) 눌러 쿠킹존을 끄니다.
잔열 표시등이 나타나면 AUTO이(가) 팬 속도를 계속 조정합니다. 잔은 열이 낮으면 Breeze이(가) 작동을 시작할 수도 있습니다.
- 조리 중 기능을 끄고 후드의 수동 모드로 전환하려면 후드 조리 용기에서 AUTO 또는 다른 설정을 누르십시오.
신호음이 울리고 기호 위의 표시등이 사라집니다.

자동 모드 - 팬 속도 수준

후드 모드	잔열 수준(호브 꺼짐)			잔열 수준(호브 켜짐)			끓이기	굽기
0								
H1	-	-	-	-	-	-	-	1
H2	-	-	-		-	-	1	1
H3	-	-			-	1	1	2
H4	-			1	1	1	2	3



AUTO이(가) 작동 중 호브를 끄면 다음 요리 세션을 위해 기능이 기억됩니다.

후드 타이머

이 기능을 사용하여 후드가 작동할 시간을 지정합니다.

후드가 꺼진 상태에서는 후드 타이머를 설정할 수 없습니다.

- 후드 제어 바 옆에 있는 을(를) 누릅니다.
- 또는 을(를) 눌러 시간을 설정합니다 (00 - 99분).
- 타이머를 시작하려면 을(를) 누릅니다. 타이머가 카운트다운을 시작합니다.
 - 타이머가 카운트다운을 마치면 후드가 작동을 멈춥니다.
 - AUTO이(가) 켜져 있는 동안 후드 타이머를 설정할 수 있습니다. 설정 시간이 끝나기 전

에 AUTO이(가) 후드를 끄면 타이머가 재설정됩니다.

- AUTO 전에 타이머가 후드를 끄면 이 기능이 꺼집니다. 0과 AUTO을(를) 초과하는 표시등은 사라집니다.
- 두 경우 모두 다음에 호브를 켜면 AUTO이(가) 활성화됩니다.

Boost

이 기능은 최대 속도 수준에서 후드 팬을 켭니다.

1. 을 눌러 기능을 작동합니다. 신호음이 울리고 기호 위에 표시등이 나타납니다.
2. 필요한 경우 기능을 끄려면 을(를) 다시 누릅니다.

이 기능은 최대 10분 동안 중단 없이 작동할 수 있습니다. 이 시간이 지나면 팬 속도 설정이 자동으로 3으로 변경됩니다. 필요한 경우 기능을 다시 활성화할 수 있습니다.

Breeze

이 기능은 후드 팬을 매우 낮은 속도로 설정합니다. 팬은 기능이 켜진 직후 최소 노이즈 레벨에서 작동하기 시작합니다. 조리 후 이 기능을 사용하면 남은 냄새를 제거할 수 있습니다.

호브가 꺼져 있을 때 기능을 켜려면:

1. 버튼을 누릅니다. 신호음이 울리고 기호 위에 표시등이 나타납니다. 60분으로 설정된 타이머가 후드 제어 바 옆의 디스플레이에 표시됩니다.

2. 필요한 경우 **+** 또는 **-**을(를) 사용하여 타이머를 조정합니다.

타이머가 카운트다운을 마치면 후드가 자동으로 꺼집니다.

자동 냄새 제거

이 기능은 요리를 마치고 호브를 끈 후에도 후드 팬이 계속 작동하도록 자동으로 설정합니다. 팬은 최대 20분 동안 최소 속도로 작동합니다. 이 기능은 조리 후 남아있는 냄새를 제거합니다.

호브를 처음 사용하면 기본적으로 기능이 활성화됩니다.

기능이 작동하면 위 AUTO의 표시등이 나타납니다. 남은 런타임은 후드 타이머 디스플레이

에서 볼 수 있습니다. 설정된 시간은 조정할 수 없습니다. 주기가 끝나면 팬이 자동으로 꺼집니다.

실행 중 기능을 비활성화하려면:

후드 제어 바에서 AUTO 또는 0을 누릅니다. 후드 팬이 꺼집니다.

기능을 완전히 끄려면:

1. 메뉴 들어가기: 3초 동안 **1**을(를) 길게 누릅니다. 그런 다음 **2**을(를) 길게 누릅니다.
2. dF이(가) 디스플레이에 나타날 때까지 전면 타이머에서 **3**을(를) 누릅니다.
3. 꺼짐 (-)이(가) 디스플레이에 나타날 때까지 전면 타이머에서 **+** 또는 **-**을(를) 누릅니다.
4. 종료하려면 **1**을(를) 누릅니다.



이 기능은 끄지 말고 전체 주기 동안 중단 없이 실행되도록 하는 것이 좋습니다.

6.10 메뉴 구조

표는 기본적인 메뉴 구조를 보여줍니다.

사용자 설정

기호	설정	가능한 옵션
b	소리	켜짐 / 꺼짐 (-)
P	전력 제한	15 - 72
H	후드 모드	1 - 4
dF	자동 냄새 제거	켜짐 / 꺼짐 (-)
E	알람/오류 이력	최근 알람/오류 목록.

사용자 설정을 입력하려면: **1**을(를) 3초 동안 길게 누릅니다. 그런 다음 **2**을(를) 길게 누릅니다. 설정은 좌측 쿠킹존의 타이머에 나타납니다.

메뉴 탐색: 메뉴는 설정 기호와 값으로 구성됩니다. 기호는 후면 타이머에 표시되고 값은 전면 타이머에 표시됩니다. 설정 사이를 이동하려면 전면 타이머에서 **3**을(를) 누릅니다. 설정 값을 변경하려면 전면 타이머에서 또는 **+** 또는 **-**을(를) 누릅니다.

메뉴를 종료하려면: **1**을(를) 누릅니다.

OffSound Control

메뉴 > 사용자 설정에서 소리를 활성화/비활성화할 수 있습니다.



‘메뉴 구조’를 참조하십시오.

소리가 꺼져 있어도 다음과 같은 경우 소리를 계속 들을 수 있습니다.

- ①를 터치했을 때,
- 타이머가 내려오면
- 비활성화된 기호를 누릅니다.

7. 추가 기능

7.1 자동 꺼짐

다음과 같은 경우 자동으로 호브 기능이 해제됩니다:

- 후드뿐만 아니라 모든 조리 구역이 비활성화됩니다.
- 호브를 작동시킨 후에는 온도 설정이나 팬 속도 설정을 하지 않습니다.
- 조작판에 무언가를 흘리거나 10초 이상 무언가(팬, 행주 등)를 올려놓은 경우. 신호음이 울리고 호브가 꺼집니다. 물체를 제거하거나 조작판을 청소합니다.
- 기기가 너무 뜨겁습니다(예: 냄비가 끓어서 넘어질 때). 호브를 다시 사용하기 전에 쿨링존을 식히십시오.
- 쿨링존을 비활성화하지 않거나 가열 온도를 변경하지 않는 경우. 잠시 후 호브가 비활성화됩니다.

온도 설정 / 팬 속도 설정 및 기기가 비활성화된 후 시간 사이의 관계

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

팬 속도 설정	다음 시간이 지난 후 호브가 작동 해제됨
	10시간
1 - 3	10시간

7.2 일시 정지

이 기능은 작동하는 모든 해당 쿨링존을 가장 낮은 온도로 설정합니다. 후드 팬의 속도는 1

로 낮아집니다. 후드가 자동 모드에서 작동하는 동안 기능을 활성화하면 후드 팬의 속도가 감소하지 않습니다.

기능이 작동하면 ① 및 || 만을 사용할 수 있습니다. 제어판의 모든 다른 기호가 잠깁니다.

이 기능은 타이머 기능을 중지하지 않습니다.

1. 이 기능을 작동하려면: || 을(를) 누릅니다. 온도 설정이 1로 낮추어졌습니다. 후드 팬의 속도는 1로 낮아집니다.

2. 이 기능을 작동 해제하려면: || 을(를) 누릅니다. 이전 온도 설정 / 후드 팬 속도 설정 이(가) 커집니다.

7.3 잠금

호브가 작동하는 동안에도 조작판을 잠글 수 있습니다. 이렇게 하면 온도 설정 / 후드 속도 설정이 우발적으로 변경되는 것을 막아줍니다.

온도 설정 / 후드 속도 설정을 먼저 하십시오.

이 기능을 작동하려면: 을(를) 누릅니다.

이 기능을 작동 해제하려면: 다시 을(를) 누릅니다.



호브를 끄면 기능이 비활성화됩니다.

7.4 어린이 안전 장치

이 기능은 호브와 후드의 우발적 작동을 방지합니다.

기능을 활성화하려면: ① 을(를) 누르십시오. 온도 설정 / 후드 설정을 설정하지 마십시오. 기호 위의 표시등이 나타날 때까지 을(를) 3초 동안 누릅니다. ① 으(로) 호브를 끕니다.



호브를 비활성화해도 기능은 계속 활성화됩니다. 위의 표시등이 켜져 있습니다.

기능을 비활성화하려면: ① 을(를) 누르십시오. 온도 설정 / 후드 설정을 설정하지 마십시오. 기호 위의 표시등이 사라질 때까지 을(를) 3초 동안 누릅니다. ① 으(로) 호브를 끕니다.

기능이 활성화된 상태에서 요리하기: ① 을(를) 누른 다음 기호 위의 표시등이 사라질 때까지 을(를) 3초 동안 누릅니다. 호브를 작동할 수 있습니다. ① 으(로) 호브를 끄면 기능이 다시 작동됩니다.

7.5 Bridge



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

이 기능은 두 개의 쿠킹존을 연결하여 하나처럼 작동시킵니다.

먼저 쿠킹존 중 하나의 가열 온도를 선택합니다.

왼쪽/오른쪽 쿠킹존의 기능을 작동하려면: / 을(를) 누릅니다. 가열 온도를 설정하거나 변경하려면 왼쪽/오른쪽 제어 센서 중 하나를 누릅니다.

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

8. 유용한 정보



경고
안전 장을 참조하십시오.

8.1 조리 용기



인덕션 쿠킹존의 경우 강한 전자기장이 매우 빠르게 조리 용기를 가열합니다.

적합한 조리 용기와 함께 인덕션 쿠킹존을 사용하십시오.

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

조리 용기 재질

- 올바른 재질: 주철, 스틸, 에나멜 스틸, 스테인리스 스틸, 다층 바닥(제조업체에서 사용할 수 있는 소재로 표시함).

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

다음과 같은 조리 용기는 인덕션 호브에 적합합니다.

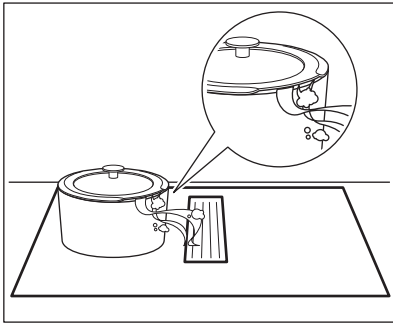
- 최고 온도로 설정된 쿠킹존에서 물이 매우 빨리 끓는 경우.
- 자석이 조리 용기 바닥으로 당겨지는 경우. 조리 용기 치수
- 인덕션 쿠킹존은 조리 용기의 바닥 치수에 맞춰 자동적으로 조절됩니다.
- 쿠킹존의 효율은 조리 용기의 직경과 관련이 있습니다. 조리 용기의 직경이 최소 직경보다 작은 경우 쿠킹존에서 발생하는 출력이 일부만 전달됩니다.
- 안전상의 이유와 최적의 조리 결과를 위해 '쿠킹존 사양'에 표시된 것보다 큰 조리 용기를 사용하지 마십시오. 조리하는 동안 조리 용기를 제어판 가까이 두지 마십시오. 이는 제어판의 기능에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



"기술 데이터"를 참조하십시오.

스팀 배출 뚜껑

후드를 사용하여 더욱 효과적으로 조리를 하려면 조리 용기와 함께 특수 스팀 배출 뚜껑을 사용할 수 있습니다. 용기 내부에서 발생하는 증기가 후드 쪽으로 바로 향하도록 디자인된 뚜껑으로, 주방에서 원치 않는 조리 냄새와 과도한 습기를 최소화합니다. 뚜껑은 대부분의 조리 용기 유형에 맞는 다양한 크기로 별도로 구매하실 수 있습니다. 자세한 정보는 웹사이트를 방문하십시오.



8.2 작동 중 소음

다음과 같은 소음을 듣게 되는 경우:

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

소음은 정상이며 어떠한 오작동도 표시되지 않습니다.

8.3 Öko Timer (에코 타이머)

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

8.4 조리 사용 사례

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



이 표의 데이터는 참고용입니다.

온도 설정	사용 용도:	시간(분)	힌트
1	조리한 음식을 따뜻하게 보관합니다.	필요에 따라	조리 용기의 뚜껑을 덮습니다.
1 - 2	네덜란드식 소스, 녹은 버터, 초콜릿, 젤라틴.	5 - 25	때때로 섞어줍니다.
2	고형화: 폭신한 오믈렛, 구운 달걀.	10 - 40	뚜껑을 덮고 요리하십시오.
2 - 3	쌀과 우유 요리를 몽근하게 끓이고, 조리된 음식을 데우십시오.	25 - 50	물의 양을 쌀의 최소 두 배로 하며, 우유 요리는 중간에 저어 줍니다.
3 - 4	야채, 생선, 고기를 끓입니다.	20 - 45	몇 테이블스푼의 물을 더합니다. 조리 과정 중에 물의 양을 확인하십시오.
4 - 5	감자와 다른 야채를 찐니다.	20 - 60	냄비 바닥을 1-2cm의 물로 덮습니다. 조리 과정 중에 수위를 확인하십시오. 냄비에 뚜껑을 덮어 둡니다.
4 - 5	더 많은 양의 음식, 스투, 수프를 요리하십시오.	60 - 150	최대 3L의 액체와 재료.

온도 설정	사용 용도:	시간(분)	힌트
6 - 7	가벼운 튀김: 에스칼로프, 송아지 고기, 커튼렛, 리졸레, 소시지, 리버, 루, 달걀, 팬케이크, 도넛.	필요에 따라	필요하면 뒤집으십시오.
7 - 8	두꺼운 튀김: 해시 브라운, 등심 스테이크, 스테이크.	5 - 15	필요하면 뒤집으십시오.
9	물을 끓이고, 파스타를 요리하고, 고기를 굽고(굴 라시, 팻 로스트), 칩을 기름에 튀깁니다.		
P	다량의 물을 끓입니다. PowerBoost가 작동합니다.		

8.5 후드에 대한 유용한 정보

- 후드를 덮는 그리드는 알루미늄과 스테인리스 스틸로 제작되었습니다. 후드가 작동하지 않는 동안 용기를 올려놓을 수 있습니다. 이로 인해 어떠한 손상도 일어나지 않습니다.

- AUTO 모드가 작동하면 요리를 시작할 때마다 팬이 낮은 속도로 작동하기 시작합니다. 속도는 점차 증가합니다. 수동으로 팬 속도를 조절할 수도 있습니다.

9. 관리 및 청소

⚠ 경고

안전 장을 참조하십시오.

9.1 일반 정보

- 매 사용 후 호브를 청소하십시오.
- 항상 바닥이 깨끗한 조리 용기를 사용하십시오.
- 표면의 긁힘이나 어두운 얼룩은 호브의 작동 방식에 영향을 주지 않습니다.
- 호브 표면에 적합한 특수 클리너를 사용하십시오.
- 유리에는 특수 스크레이퍼를 사용하십시오.

9.2 호브 청소

- 녹은 플라스틱, 비닐 호일, 소금, 설탕 및 설탕 함유 식품은 즉시 제거하십시오: 그렇지 않으면 오염물이 호브에 손상을 입힐 수 있습니다. 타오르지 않도록 주의해야 합니다. 특수 호브 스크레이퍼를 사용해 글라스 표면에 예각으로 하여 칼날을 표면 위에서 이동시키십시오.
- 석회 자국, 물 자국, 기름 얼룩, 금속 광택 변색은 호브가 충분히 식으면 제거하십시오: 비연마성 세제를 적신 천으로 호브를 청소합니다. 청소한 후에는 부드러운 천으로 호브를 닦아냅니다.

- 금속 광택 제거: 식초를 넣은 물을 사용하고 천으로 글라스 표면을 닦으십시오.

9.3 후드 청소

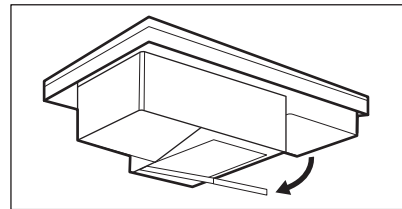
그리드

그리드는 후드 안으로 공기를 유도합니다. 또한 후드 시스템을 보호하고 우연히 이물질이 내부로 떨어지는 것을 방지합니다. 그리드는 손으로 청소하거나 식기세척기를 사용할 수 있습니다. 부드러운 천으로 그리드를 문지르십시오.

물탱크

후드 아래에 물탱크가 있습니다. 물탱크에는 요리 과정 중 생기는 물방울이 모입니다. 정기적으로 물탱크를 비워주십시오.

물 탱크를 열기 전에 용기나 트레이를 그 아래 놓아 물을 받으십시오. 물탱크를 열려면 걸쇠를 밀어 하나씩 엽니다:



⚠ 경고



물이 후드 안으로 들어가지 않도록 주의하십시오.

물 또는 다른 액체가 후드 시스템으로 들어가는 경우:

- 우선 후드를 끄고,
- 그리드를 들어 올려 젖은 천 또는 스펀지와 순한 세제를 사용하여 후드 영역을 조심스럽게 청소합니다.
- 스펀지 또는 마른 천을 사용하여 후드 구멍의 하단에 고인 액체를 닦습니다.
- 필요할 경우 필터를 청소하십시오("후드 필터 청소" 참조),
- 후드를 켜고, 팬 속도를 2 이상으로 설정합니다. 남아있는 물기가 제거되도록 잠시 동안 팬을 가동합니다.

9.4 후드 필터 청소

2-in-1 긴 수명의 탄소 필터는 하나의 장치에서 그리스와 냄새의 여과를 동시에 가능하게 해 줍니다. 필터는 필터 하우징의 좌측과 우측에 위치한 두 개의 요소로 구성됩니다. 각 요소는 그리스 필터와 긴 수명 탄소 필터로 구성됩니다. 그리스 필터는 그리스, 오일 및 음식물 찌꺼기를 모아 후드 시스템으로 유입되는 것을 방지합니다. 활성탄 폼이 함유된 긴 수명의 탄소 필터가 연기와 요리 냄새를 중화합니다. 정기적으로 필터를 청소하고 주기적으로 재생하십시오:

- 기름기가 쌓인 것이 보이는 즉시 필터를 청소하십시오. 청소 주기는 조리에서 사용된 지방과 오일의 양에 따라 달라집니다. 10~20 시간마다 또는 필요할 경우 더 자주 필터를 청소하십시오.
- 알림  이 켜질 때만 필터를 재생합니다. 최대 재생 주기 수는 7입니다. 이후에는 필터를 새 것으로 교체해야 합니다. 호브에는 필터 재생에 대해 알려주는 알림이 있는 카운터가 내장되어 있습니다. 처음 후드를 켤 때 알림에 대한 카운터가 자동으로 시작됩니다. 필터를 100시간 이상 사용하면  표시등이 깜박거리기 시작합니다. 이는 필터를 재생해야 하는 신호입니다. 알림은 후드와 호브를 끈 후 30초 동안 지속됩니다. 알림이 표시되어도 호브를 사용할 수 있습니다.

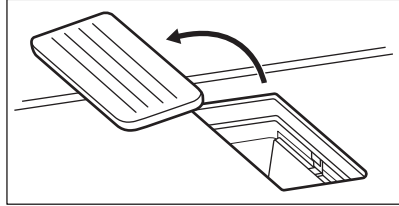
⚠ 경고

과포화된 필터는 화재의 위험이 있습니다.

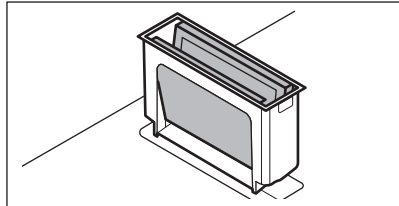
필터 분해/재조립

필터와 필터 하우징은 호브 중앙의 그리드 바로 아래에 있습니다. 그리스가 쌓여 미끄러울 수 있으므로 조심스럽게 제거하십시오.

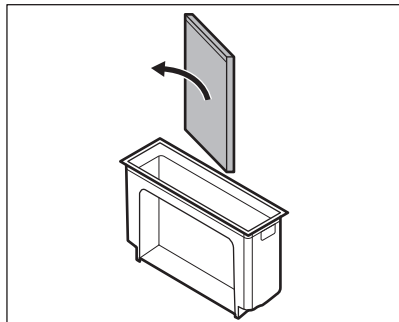
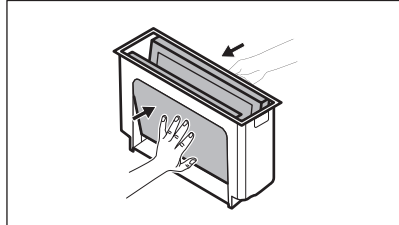
1. 그리드를 제거합니다.



2. 필터 하우징을 꺼냅니다.



3. 바깥쪽에서 두 요소를 부드럽게 밀어 넣고 함께 집습니다. 그런 다음 필터 하우징에서 필터를 꺼냅니다.



4. 청소 후 필터링 장치를 재조립합니다:

- a. 내장된 러너를 따라 필터 하우징 내부의 필터 요소를 밀어 넣습니다. 검은색

면이 안쪽을 향하고 은색 면이 바깥쪽을 향하도록 합니다. 재조립 후 내부의 검은색 면이 보여야 합니다.

- b. 후드 캐비티 내부에 필터 하우징을 다시 넣습니다.

필터 하우징 청소


필터 하우징은 중성 세제와 부드러운 천을 사용하여 수작업으로 세척하십시오. 식기 세척기로 세척할 수도 있습니다.

필터 청소

1. 필터는 세제 없이 미지근한 물로 씻으십시오. 세제는 냄새 여과를 손상시킬 수 있습니다. 필요한 경우 부드러운 스폰지, 부드러운 천 또는 비연마성 청소 브러시를 사용하여 음식물 찌꺼기를 제거할 수 있습니다. 65-70°C(90분 이상 프로그램 사용)의 식기 세척기에서 세제 없이, 동일한 양의 접시 없이 필터를 세척할 수도 있습니다.

2. 70°C에서 20-30분 동안 오븐에서 필터를 건조시킵니다. 중간 와이어 선반에 필터를 놓으십시오. 팬이 없는 오븐 기능을 사용하십시오. 또는 필터를 실온에서 밤새 건조되도록 둘 수 있습니다. 필터는 재조립하기 전에 완전히 건조해야 합니다.
3. 필터링 장치를 재조립하고 후드 캐비티 내부에 다시 넣으십시오.

필터 재생

1. 위 1단계에서 설명한 대로 먼저 필터를 청소하십시오.
2. 필터를 80-110°C로 설정된 오븐에 60분 동안 넣으십시오. 중간 와이어 선반에 필터를 놓으십시오. 팬이 없는 오븐 기능을 사용하십시오.
3. 필터링 장치를 재조립하고 후드 캐비티 내부에 다시 넣으십시오.
4. 를 짧게 눌러 카운터를 재설정합니다. 카운터가 재시작합니다.

10. 문제 해결






경고
안전 장을 참조하십시오.

10.1 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. 퓨즈가 끊어져 있습니다.	호브가 전원에 올바르게 연결되어 있는지 확인하십시오. 퓨즈가 오작동의 원인인지 확인하십시오. 퓨즈가 반복적으로 끊어지는 경우 전문 기술자에게 문의하십시오.
	60초 동안 온도를 설정하지 않았습니까.	호브를 다시 켜고 60초 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.
지속적인 신호음을 듣게 됩니다.	전기 연결이 잘못되었습니다.	먼저 호브의 전원을 차단합니다. 전문 기술자에게 문의해 설치를 확인하십시오.

문제	가능한 원인	조치 사항
쿠킹존 중 하나에 대해 최대 온도 설정을 선택할 수 없습니다.	다른 존은 최대 전력을 소비합니다. 호브가 제대로 작동합니다.	동일한 상에 연결된 다른 쿠킹존의 온도 설정을 줄입니다. "출력 관리"를 참조하십시오.
신호음이 울리고 호브가 꺼집니다. 호브가 꺼지면 신호음이 울립니다.	한 개 이상의 센서 필드에 무언가를 올려놓으셨습니다.	센서 필드에서 물건을 제거하십시오.
호브가 작동 해제됩니다.	센서 필드 ①에 무언가를 올려놓으셨습니다.	센서 필드에서 물건을 제거하십시오.
잔열 표시등이 켜지지 않습니다.	쿠킹존이 단시간 동안만 작동했으므로 뜨겁지 않거나 센서가 손상되었습니다.	쿠킹존이 뜨거워질 정도로 충분히 오래 작동한 경우 공식 서비스 센터에 문의하십시오.
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. "정상시 사용법"을 참조하십시오.
 위의 표시등이 켜집니다.	어린이 안전 장치 또는 잠금이(가) 작동합니다.	"아동 안전 장치" 및 "잠금장치"를 참조하십시오.
제어 바가 깜빡입니다.	쿠킹존 위에 조리 용기가 놓여 있지 않거나 쿠킹존이 완전히 덮여 있지 않습니다.	쿠킹존 위에 조리 용기를 올려놓아 쿠킹존을 완전히 덮습니다.
	조리 용기가 적합하지 않습니다.	인덕션 호브에 적합한 조리 용기를 사용하십시오. "유용한 정보"를 참조하십시오.
	조리 용기의 바닥 직경이 쿠킹존에 비해 너무 작습니다.	정확한 치수의 조리 용기를 사용하십시오. "기술 데이터"를 참조하십시오.
후드의 제어 바가 깜빡이고 후드가 작동을 시작하지 않거나 꺼집니다.	환기가 제대로 되지 않는 실내와 같은 특정 조건에서는 팬이 저절로 꺼질 수 있습니다.	창을 엽니다. 창 스위치를 설치해야 할 수도 있습니다. '조립'을 참조하십시오. 창 스위치가 이미 존재하는 경우 올바르게 설치되었는지 확인하십시오. 설치 설명서를 참조하십시오. 어떠한 기호든 누르십시오. 후드가 다시 작동합니다.
후드 기능이 작동할 때 후드 팬이 제대로 작동하지 않습니다.	후드 주위의 온도가 너무 뜨겁습니다. 후드 내부와 주변의 공기 순환이 부족합니다.	호브를 끄고 주 전원 공급 장치에서 플러그를 뽑습니다. 최소 10초를 기다린 다음 다시 플러그를 연결합니다. 다른 제안: 주변의 온도를 식혀줍니다. 후드 필터를 꺼내 후드 내부의 잔여 습기를 제거합니다. "관리 및 세척"을 참조하십시오. 하루 동안 후드 시스템을 건조한 다음 후드를 다시 켭니다.
조리 중에 발생하는 증기는 후드에 충분히 흡수되지 않습니다.	조리 용기의 뚜껑이 제대로 놓여 있지 않습니다.	조리 용기에 배출 뚜껑이 없다면 뚜껑을 약간 기울여 증기가 후드 쪽으로 배출될 수 있도록 합니다. 일체형 후드와 함께 사용하도록 권장되는 특수 증기 배출 뚜껑에 대한 정보는 "유용한 정보"를 참조하십시오.

문제	가능한 원인	조치 사항
	후드 필터가 과포화되었습니다.	후드 필터를 재생하고 알림을 재설정합니다. "관리 및 세척"을 참조하십시오.
 및 숫자가 표시됩니다.	호브에 오류가 발생했습니다.	호브를 작동 중지한 후 30초 후에 다시 작동합니다.  가 다시 켜지면 호브의 전기 공급을 차단합니다. 30초 후 호브를 다시 연결하십시오. 문제가 지속되면 공식 서비스 센터로 문의합니다.

10.2 해결책을 찾을 수 없는 경우...


문제에 대한 해결책을 직접 찾을 수 없다면 대리점이나 공인 서비스 센터에 문의하십시오. 명판의 데이터를 제공합니다. 호브를 올바르게 작동했는지 확인합니다. 서비스 기술자 또

는 딜러가 서비스를 제공하지 않는 경우 보증 기간이어도 무상으로 제공되지 않습니다. 보증 기간과 공식 서비스 센터에 대한 정보는 보증 설명서를 참조하십시오.

11. 기술 정보

11.1 명판

모델 CCE84751FB
Typ 66 D4A 01 AA
인덕션 6.9 kW
Ser.Nr.
AEG

PNC 949 597 974 00
220 - 240 V, 60 Hz
제조국: 독일
6.9 kW


11.2 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	2300	3200	10	125 - 210
오른쪽 후면	2300	3200	10	125 - 210

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

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

12. 에너지 효율성

12.1 호브 - 에너지 절약

다음 팁을 따라서 매일 조리하는 동안 에너지를 절약할 수 있습니다.

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

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

12.2 후드 - 에너지 절약

다음 팁을 따라서 매일 조리하는 동안 에너지를 절약할 수 있습니다.

- 조리를 시작할 때 후드 팬을 저속으로 설정하십시오. 조리가 끝나면 후드를 몇 분 동안 계속 작동시킵니다.

- 많은 양의 증기나 연기를 제거할 때만 팬 속도를 높이십시오. Boost 기능은 극한 상황에서만 사용하는 것이 좋습니다.
- 후드 필터를 정기적으로 청소하고 효율성을 유지하기 위해 필요할 때 교체하십시오.
- 덕트 시스템의 최대 직경을 사용하여 효율성을 최적화하고 소음을 최소화합니다.

13. 품질보증서

수입판매원:



일렉트로룩스 코리아 (주)
서울특별시 중로구 청계천로 41, 영풍빌딩 22 층
1670-9727
www.aeg.co.kr

제품보증서

본 제품의 제품
보증기간은
1년입니다.

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

제품명:

모델명:

고객명:

제조번호:

구입일:

구입처:

무상서비스

소비자 피해 유형

보상내용

보증기간 이내

보증기간 이후

부품보유기간 내 정상적인 사용 상태에서 발생한 성능, 기능상의 고장 발생 시	구입 후 10 일 이내에 중요한 수리를 요할 때	제품 교환 또는 구입가 환 불	해당 없음	
	구입 후 1 개월 이내에 중요한 수리를 요할 때	제품 교환 또는 무상 수리		
	제품 구입 시 운송과정 및 제품 설치 중 발생된 피해	제품 교환		
	교환된 제품이 1 개월 이내에 중요한 수리를 요하는 고장 발생 교환 불가능 시	구입가 환급		
	수리 가능	동일 하자로 2 회까지 고장 발생 시	무상 수리	유상 수리
		동일 하자로 3 회째 고장 발 생 시	제품 교환 또는 구입가 환 급	유상 수리
		서로 다른 하자로 5 회째 고 장 발생 시		유상 수리
소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자 가 분실한 경우			정액 감가상각한 금액에 10% 를 가산하여 환급	
부품보유기간 이내 수리용 부품을 보 유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경 우				
수리용 부품은 있으나 수리 불가능 시			정액 감가상각 후 환급	
소비자의 고의 과실로 인한 고장인 경우	수리가 불가능한 경우	유상 수리에 해당하는 금 액 징수 후 제품 교환	유상 수리 금액 징수 후 감 가상각 적용 제품 교환	
	수리가 가능한 경우	유상 수리	유상 수리	

유상서비스

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

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

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

2. 소비자의 과실로 인해 제품이 고장 난 경우

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

3. 그 밖의 경우

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



일렉트로룩스 코리아 주식회사

고객센터

인터넷 홈페이지

1670-9727

제품 모델명, 고장 상태, 연락처를 정확히
알고 계시면 항상 친절하고 신속한
서비스를 제공받을 수 있습니다.

www.aeg.co.kr

제품 정보 및 사용설명서 제공
1:1 전문 상담 제공
서비스 관련 문의
서비스센터 위치 검색

14. 환경 고려사항

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

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



aeg.com

867378315-B-082023



CE