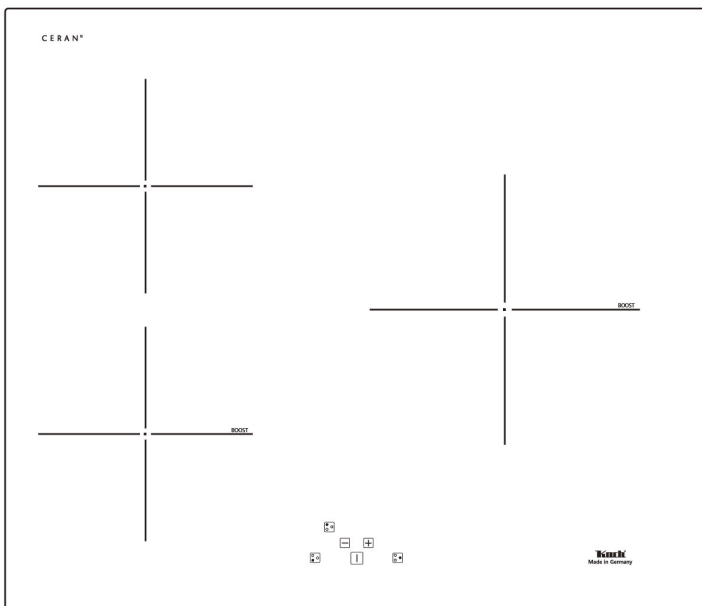


중소기업 협동조합 중앙회
판매물 2억원이상 PL 보험가입

Koch®

GK3i-DK



Manual

인덕션렌지

사용설명서

(사용전 반드시 읽어보시기 바랍니다.)

중요사항

설치 및 사용

- 본 제품은 안전규정에 따라 만들어졌습니다.
- 설치는 검증된 서비스센터에서만 가능합니다. 검증된 센터 직원은 안전하게 사용하실 수 있도록 규정에 따라 설치해 드릴 수 있는 교육을 받았습니다.

일반주의 사항

- 커진 화구 위에는 비어있는 조리용기를 올려놓으면 안됩니다. 조리용기 기열을 피하기 위하여 빈 용기를 커진 화구 위에 올리지 마십시오.
- 끓는 물을 주의 하여 보시기 바랍니다. 물이 줄어 없어지고 냄비가 가열되면 냄비나 제품에 손상이 생길 수 있으며, 이에 대한 어떠한 책임도 지지 않음을 알려드립니다.
- 조리 중 가열된 기름이 튀면 화재가 발생할 수 있으니 주의를 요하며, 기름으로 인한 화재발생시 물을 이용하여 불을 끄려 하지 마시고, 냄비 또는 팬 뚜껑을 닫고 화구의 전원을 꺼주시기 바랍니다.
- 세라믹 상판은 매우 강합니다. 하지만, 무거운 물건이나 날카로운 물건을 상판에 떨어뜨리면 상판이 손상되거나 깨어질 수 있습니다.
- 세라믹 상판에 손상이나 금이 가면 즉시 전원을 끄시고 전선을 뽑은 후 서비스센터로 연락을 주십시오. 누전이나 화재 위험이 있을 수 있습니다.
- 전선이 가열된 화구과 접촉이 없도록 주의 하십시오.
- 세라믹 상판을 조리대나 도마로 사용하지 마십시오.
- 알루미늄 호일이나 플라스틱 용기 등을 가열된 상판에 올려놓지 마십시오. 녹아내릴수 있는 모든 물건을 가열된 상판에 올려놓으면 안되며, 특히 설탕이나 당분이 있는 음식을 상판에 올려놓으시면 상판이 손상될 수 있습니다. 이물질이 상판에 묻었을 경우 전용 스크레이퍼로 이물질을 즉시 제거하십시오.

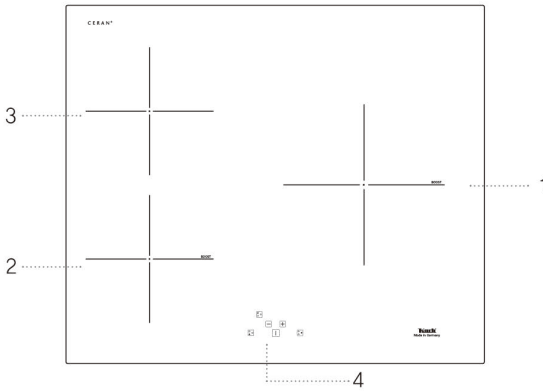
- 제품 부근에는 화재 위험이 있는 용품을 두지 마십시오.
- 화구로 개봉되지 않은 통 (통조림 등)을 조리하지 마십시오. 제품에서 전해지는 열로 인하여 통이 폭발할 수 있습니다.
- 센서와 주변을 항상 깨끗하게 해주십시오. 센서 위에 올려지는 물건으로 인하여 센서가 작동될 수 있습니다.
- 센서에 음식물이 넘치면 즉시 OFF (전원센서)를 사용하여 꺼주시기 바랍니다.
- 가열된 조리도구(냄비, 팬, 등)를 센서 위에 올리지 마십시오. 이로 인하여 제품이 정상으로 작동되지 않고 자동적으로 꺼질 수 있습니다.
- 후드 아래에는 화재를 일으킬 수 있는 물건을 두지 마십시오.
- 음식을 태우는 일을 자제해 주시기 바랍니다.
- 튀김 요리 중에는 부스트 기능을 사용하지 마십시오.

사용자에 대한 주의

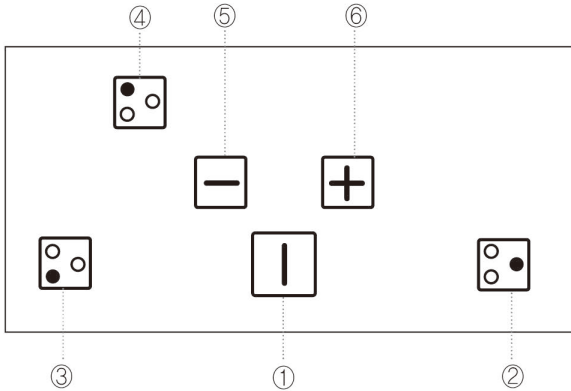
- 소아 및 정신/신체적으로 안전성 판단이 어려운 개인이 본 기기를 사용하거나 근처에 있을 시에는 반드시 감독과 주의를 바랍니다.



주의!!

- 조리 중 과 조리 후 상판이 뜨거울 수 있으니 어린이와 이들이 제품 가까이 오지 않도록 하시기 바랍니다.



- 1. 대형 화구 (부스트)
- 2. 중형 화구 (부스트)
- 3. 중형 화구
- 4. 조절 터치컨트롤




- ① ON/OFF전원 센서
 - ② 대형 우측 화구(부스트 기능 포함)센서
 - ③ 중형 좌측 앞 화구(부스트 기능 포함)센서
 - ④ 중형 좌측 뒤 화구 센서
 - ⑤ 세기 또는 타이머 조절 
 - ⑥ 세기 또는 타이머 조절 
- 세기단계 설정 (- 열 하강, 시간 하강)
• 세기단계 설정 (- 열 상승, 시간 상승)

제품 설명

최초 작동

- 제품을 처음 가열할 때 코팅된 금속 부품에서 희미한 냄새가 발생할 수 있습니다. 이때 발생하는 냄새 또는 연기는 기기의 오류나 잘못된 전기 연결로 인한 것이 아니며, 건강에도 해롭지 않습니다.

- 이와 같은 상황에는 용기센서  심볼이 해당 화구 센서등에 깜빡이기 시작합니다. 다시 용기를 올려 놓으면 마지막에 선택된 세기단계로 작동 합니다.
- 용기를 올려 두지 않으면 자동으로 전원이 꺼집니다.

올바른 용기 선택

- 인덕션 화구는 자성을 띤 바닥이 장착된 용기를 올려 두었을 때에만 작동됩니다.
- 적합한 용기가 아니면 자동용기 감지센서가 작동 되지 않으며, 인덕션 패널이 작동되지 않습니다.

- 적합한 용기 : 스테인레스 스틸 / 에나멜 코팅된 강철 / 주철소재
- 적합하지 않은 용기 : 자성이 없는 스테인레스 스틸 비바닥/ 알루미늄/ 구리/ 유리, 도자기, 세라믹 혹은 도자소재 용기

- 용기를 인덕션 렌지에 사용 할 수 있는지 제일 쉽게 확인 할 수 있는 방법은 자석 시험입니다. 자석이 용기바닥에 붙으면 인덕션 렌지에 적합 합니다.
- 조리용기의 지름이 10cm 미만일 경우 용기 센서에 인식이 안될 수 있으므로 너무 작은 용기는 사용이 불가 할 수 있습니다.
- 아래와 같은 상황에는 인덕션 화구가 작동되지 않습니다.
 - 용기를 올려 놓지 않았을 때
 - 부적합한 용기를 올려 놓았을 때
 - 용기 바닥의 지름이 너무 작을 때
 - 요리 중 용기를 영역에서 빼냈을 때

파워부스트

- 파워세팅 **9** 에서 **+** 센서를 한번 더 누르면 파워 부스트 기능이 작동됩니다.
- 파워 부스트 기능이 있는 화구는 “Boost”로 표기 되어 있습니다. GK3-DK 모델에는 좌측 앞 과 우측 대형 화구에 부스트 기능이 있습니다.

부스트 사용 방법

- 화구를 켜십시오. 선택하신 화구의 스텐바이 등이 켜집니다.
- 파워세팅을 **9** 로 하신 후 **+** 를 누르시면 부스트 모드가 작동 합니다.
- 파워세팅 디스플레이 창이 **P** 로 표시될 것입니다.
- 이제 더욱 향상된 부스트 모드로 빠른 시간에 조리 할 수 있습니다.

부스트 사용에 대한 참고

- 튀김 요리시 부스트 모드를 사용하지 마십시오. 튀김유의 온도 때문에 조리기구가 손상을 받을 수 있습니다.
- 부스트 모드는 5분 동안 작동합니다. 사용환경의 온도에 따라 필요하면 다시 부스트를 작동 할 수 있습니다.
- 부스트 기능이 지원되는 화구는 2개 입니다. 다만 최대 3.7kW 전력제어 기능으로 인해서 동시에 두개의 화구에 부스트 기능 사용 지원은 안됩니다. 만약에 이미 부스트 기능을 사용하고 있는 화구가 있는데 다른 화구를 작동하면 이미 부스트를 사용하고 있는 화구의 부스트 기능이 유지됩니다. 작동 시도를 하는 화구의 최대 세팅은 **9** 입니다.

전력제어 시스템

(※ 본 제품은 가정용 전기 콘센트에 바로 연결해서 사용 가능할 수 있도록 최대 3.7kW 발전기를 사용한 제품입니다. 제품내의 각종 센서들이 작동하며 각 화구에 실시간 필요한 용량만의 에너지를 공급하여 전기소비를 절약합니다.)




전력제어 시스템으로 인한 전 화구 (세 개 화구) 동시 사용시 파워 제한에 대해 안내 드립니다.

- 3구 화구 동시 사용시 각 화구의 세기설정을 9 미만 (1-8)으로 설정하여 사용하시기를 부탁드립니다.
- 전체 화구 사용시 부스트 기능은 사용하지할 수 없습니다.

제품 작동

센서로 렌지 기본 작동

- 세라믹 렌지 상판은 터치 센서로 작동합니다. 센서는 다음과 같이 작동합니다. 상판 위 센서를 살짝 누르면 작동이 됩니다. 작동 시 센서를 누를 때마다 "beep" 소리가 나고 이 소리는 작동이 원만히 되는 것을 알립니다.

요리 중 세기를 낮추려면  센서를, 세기를 높이려면  센서를 원하는 세팅이 표시 될 때 까지 누르시면 세팅이 변경됩니다. *반복해서 세기가  이 될때 까지 누르면 화구가 꺼집니다.

전원 켜기

ON/OFF 센서  (1)


이 센서는 제품에 전원을 켜고 끌 때에 사용합니다.

전원 센서를 누르세요.

모든 화구의 표시판에 "0"이 점등됩니다. 사용준비 되었습니다.

화구의 세기 선택:

원하는 화구를 선택한 후(센서 2,3 또는 4번) 세기조절(센서 5 또는 6번) 을 눌러서 조절합니다.

*해당 영역의  센서를 처음에 누르면 바로 제일 높은 "9"단계로 바로 선택됩니다. 1,2,3-9로 반복되게 안 눌러도 됩니다.

세팅된 세기는 세기표시등  에서 확인 할 수 있습니다.

자동작동 타이머

- 타이머는 조리시간을 맞추어 자동으로 화구가 꺼지게 하는 장치입니다. 시간은 1분에서 99분까지 세팅 가능합니다.
- 1. 렌지 전원을 켜고, 화구를 선택한 후 세기를 세팅합니다.
- 2. 해당 화구의 선택 센서 누른 후 (센서 2,3, 또는 4번) 누른 후 동시에 **+**와 **-**센서를 누르면 타이머의 표시창에 **00**이 점등 됩니다.
중요: 화구가 세팅 되어있어야 (파워가 **0**보다 높음을 뜻함) 타이머 사용이 가능합니다.
- 3. 화구의 **+****-**센서 조작으로 타이머 시간을 조절 할 수 있습니다.
바로 **-**를 선택하면 30분으로 세팅됩니다.
+를 선택하면 1분 단위로 시간이 변경됩니다.
+를 계속 누르고 있으면 시간이 더 빠르게 변경됩니다.
- 4. 또 다른 화구에 타이머를 세팅하시려면 해당 화구의 (센서 2,3 또는 4번)타이머 센서를 이용하여 선택하신 화구의 타이머 불이 들어오게 하신 후 **+****-**을 이용하여 시간을 세팅하시면 됩니다.
- 5. 예약된 시간이 되면 화구가 작동으로 꺼집니다. 작동의 꺼짐과 함께 알람이 울립니다.
* 알람 끄기: 아무 센서나 누르시면 (전원 스위치를 제외한) 알람이 꺼집니다.
* 화구 설정 없이 타이머만 설정할 경우, 자동작동 타이머가 아닌 알람 기능만 작동 합니다.

잔열 표시

- 이 제품은 잔열 표시를 **H**로 합니다.
렌지의 전원이 꺼진 상태에서 **H**가 표시등에 점등 되면 잔열이 남아있음을 알리는 표시입니다. 이 잔열로 음식을 따뜻하게 보관할 수 있습니다. 잔열 표시가 사라진 후에도 화구가 뜨거울 수 있으므로 화상에 주의 하십시오.

안전기능

- 의도적이지 않은 작동을 방지하기 위해 (예: 가정에 키우는 고양이가 센서부에 놓거나, 조리 중 음식물이 센서에 묻는 경우 등) 조절장치의 센서부분이 10초 이상 가려진 경우 안전을 위해 경고음과 함께 렌지의 전원이 자동으로 차단됩니다.
조리 중이면 잔열 표시등이 **H**로 점등 됩니다.
- 다시 작동하기 위해서는 조절장치 위에 올려져 있는 물체를 치우고 조절장치의 이물질을 깨끗이 닦아내십시오.

잠금기능

- 원하지 않는 작동을 방지하기 위해서 GK3-DK모델에는 안전잠금 기능이 있습니다.
- 잠금 기능이 설정되었을 경우 잠금이 해제되기 전에는 컨트롤셔서를 작동해도 기기는 작동하지 않고 잠금 되었다는 **L** 표시가 점등됩니다.

잠금설정:

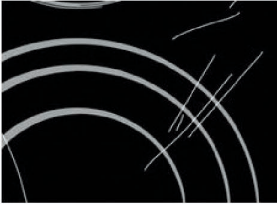
- 전원이 켜져 있을 때 작동 가능합니다.
- 오른쪽 화구 선택 센서와 **-**센서 (2번 과 5번)를 동시에 누르고, 다시 오른쪽 화구 선택 센서 (2번)를 누르면 잠금 설정이 됩니다. 설정은 표시등의 **L** 점등으로 확인할 수 있습니다.

잠금해제:

- 전원 버튼 누른 후,
오른쪽 화구 선택 센서와 **-**센서를 (2번 과 5번)을 동시에 누르고, 다시 **-**센서(5번)를 누르면 잠금이 해제 됩니다. 기기를 다시 정상적으로 사용 할 수 있습니다.

제품의 세척 유지 방법

그림1



세라믹 상판

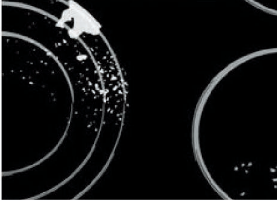
- 매 사용시 잔여물이 식은 후 떨어진 음식물을 제거하십시오. 제거하지 않은 잔여물이 다음 사용시 세라믹 상판에 구워질 수 있습니다.
- 특별하게 제작된 세라믹 클리너를 사용하면 보호막이 생겨 상판을 보호 해주며 먼지를 제거하기 쉽게 됩니다.

그림2



- 클리너를 사용하기 전에 먼지 또는 이물질을 제거하고 사용하십시오. 이물질이 있는 상태에서 클리너를 사용하실 경우 스크래치가 생길 수 있습니다.
(그림 1) 주의: 수세미 또는 마모성성분의 클리너를 사용하지 마십시오. 상판에 손상이 생깁니다.
(그림1, 그림 2) 취사도구 밑면이 손상된 상태에서 사용하면 상판에 마모가 생깁니다. 상판에 있는 디자인이 없어질 수 있습니다.

그림3

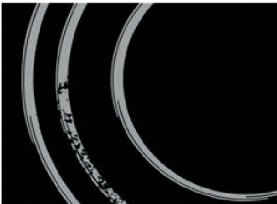


- 가벼운 오염은 젖은 헝겍으로 닦으면 됩니다. (그림 3).
- 클리너들을 제대로 닦았는지 확인하십시오. 잔여물이 있으면 열이 가열될 때에 세라믹 상판에 손상을 줄 수 있습니다. (그림 3).

그림4



- 구워진 이물질은 전용 스크레이퍼를 사용해서 제거하십시오.
- 설탕과 당분이 포함된 오염물은 세라믹 상판에 손상을 줍니다. (그림 5). 상판이 뜨거워도 충분히 젖은 타올 을 사용해서 제거 하십시오. (그림4).



- 세라믹 상판의 표면이 탈색되는 것은 성능에 지장이 없습니다. 탈색의 이유는 구워진 오염물 또는 알루미늄, 동 등으로 제작된 취사도구를 사용해서 그렇습니다.



Warning : 위에 언급된 변화는 제품의 품질에는 지장이 없고 유리의 디자인 또는 색상에 대한 변화이므로 성능에 지장은 없습니다.

고장 같다고요? 우선 이런 점을 확인하십시오.

화구가 가열 되지 않아요?

- 전원 센서가 켜졌는지 확인하십시오
- 9단부터 시작했는지요? 2~3단에서는 가열이 늦어집니다.
- 사용전압이 220v인지 확인하십시오
- 전원플러그가 콘센트에 확실히 꽂혀 있는지 확인하십시오

화구가 켜졌다 꺼졌다 해요?

- 일정한 온도 상태를 유지시켜주기 위하여 온도센서가 작동하는 것으로 고장이 아닙니다.
- 원적외선의 장점인 잔열을 이용하기 위하여 발열체 마다 온도 센서가 있어 불필요한 가열을 방지하고, 일정한 온도를 유지시키면서 발광부 발열체가 절전 모드로 전환하기 때문이며 고장증상이 아닙니다.

요리가 잘 안돼요?

- 온도 조절 센서를 9단 부터 시작하였는지 확인하십시오.
 - 일단 끓는 점(끓기 시작)에 도달하면 바로 4~5단(음식의 종류에 따라 다름)으로 내려 조리를 해주세요.
- 요리용기의 밑면이 세라믹 열판의 발광부보다 크거나 같은 것인가를 확인하십시오.
 - 발광부와 일치하지 않은 용기를 사용할 경우 에너지 낭비 또는 요리시간이 길어질 수 있습니다.
- 용기의 밑바닥이 세라믹상판과 밀착할 수 있는 평평한 것을 사용하여 주세요.
 - 만약 평평하지 않은 경우 열손실이 발생하며 조리시간이 길어집니다.
- 요리에 맞게 온도조절 센서를 맞추었는지 확인 하십시오.

누전차단기가 내려갑니까?

- 가정에 들어오는 전력은 5~7kW 정도입니다. 본 제품의 발열체 (2-3)를 최고 단으로 동시에 사용할 경우 누전 차단기가 내려갈 수도 있습니다.

전체 전원이 차단되었을 경우

- A/S 센터에 문의 바랍니다

세라믹 인덕션렌지 제품 보증서

Koch 제품을 구입하여 주셔서 감사합니다.
Koch 세라믹 인덕션렌지의 품질을 아래와 같이 보증합니다.

- 인증번호 : 각 제품 하단표기
- 제품명 : GK3i-DK 인덕션 렌지
- 제조국 : 독일
- 제조회사 : KOCH GmbH CO. KG
- 수입원 : KOCHASIA 판매회사
- 판매원 : 디케이에스에이치코리아(주)

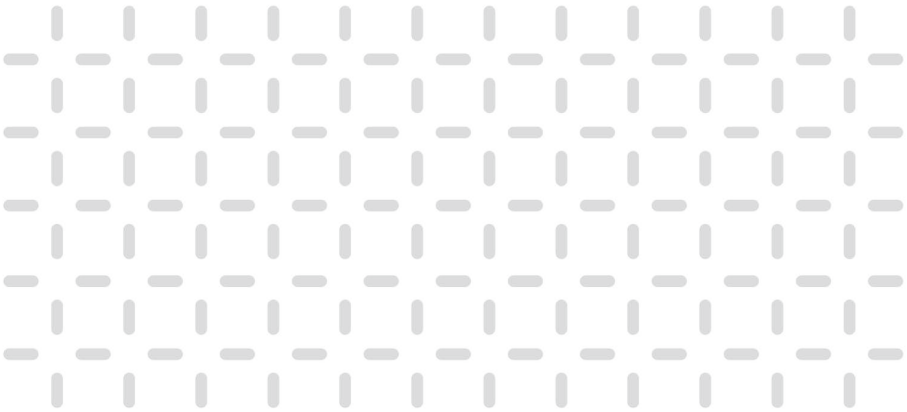
보증내용

1. 본 제품의 보증기간은 판매일로 부터 12개월입니다.
(구매 영수증을 반드시 제시 해야함)
2. 정상적인 사용방법에 의한 고장 발생시 보증기간 내에는 무요서비스를 받을 수 있습니다.
단, 세라믹 상판 손상은 제외.
3. 보증기간 이내라도 다음의 경우에는 유료로 서비스를 받아야 합니다.
 - 1) 보증서거나 구매영수증이 없는 경우.
 - 2) 소비자 취급 부주의로 인한 고장 발생 시
 - 3) 임의로 분해수리, 개조 시
 - 4) 천재지변에 의한 고장 발생 시
 - 5) 분사 직원이나 A/S기사가 아닌 사람이 수리하여 고장 발생 시
 - 6) 사용중 이동 또는 낙하 등에 의한 고장, 손상 발생 시
 - 7) 본 제품에 명시된 주의사항의 불이행으로 인한 고장 및 손상 시
 - 8) 세라믹 상판 손상 시
4. 제품 구입시 세리얼 번호가 없는 것은 보증 할 수 없습니다.
5. 사용시 제품에 하자가 있을 시에는 아래 A/S센터로 연락주시기 바랍니다.



Koch ASIA®

서울시 송파구 석촌동 1-6 두경BD 502호
TEL : (02)413-1447 FAX : (02)413-1696
A/S전화번호 : (02)413-1126



서울시 송파구 석촌동 1-6 두경BD 502호
TEL : (02)413-1447 FAX : (02)413-1696
A/S전화번호 : (02)413-1126