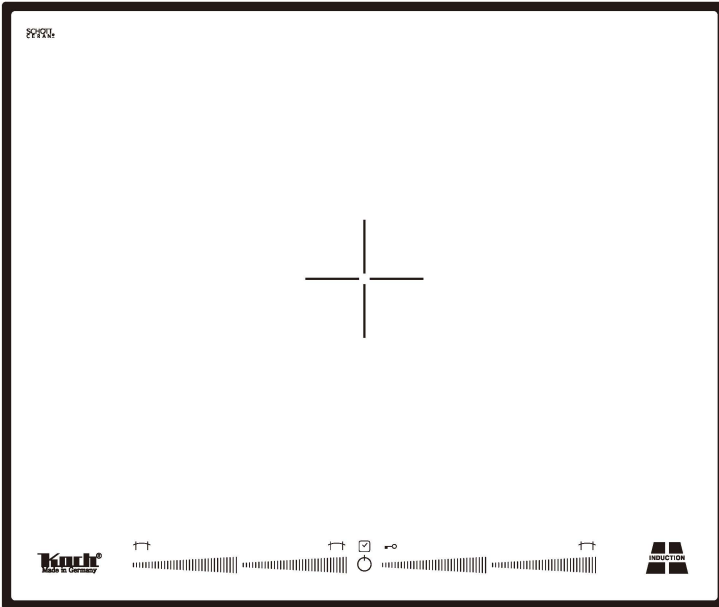


Koch®

G5i OCTA-CT




Manual

인덕션렌지

사용설명서

(사용전 반드시 읽어보시기 바랍니다.)

 Made in Germany

SCHOTT CERAN®  E·G·O
High-tech since 1931.

About Koch

Koch®

1937년에 독일 북서쪽의 Diezholz에서 설립되었으며 가정용 온열기(레인지 및 온열기) 생산을 시작으로 70년 넘게 독일인의 섬세한 기술력과 장인정신으로 레인지사업의 발전을 이끈 기업입니다.

가스의 유해성분으로 국민건강을 보호하기 위하여 가정용레인지를 가스에서 전기레인지로 전환하는 국가시책사업에 일익을 담당하며 가정용 전기레인지를 전문적으로 생산해 오다 1970년 대기업들도 엄두를 내지 못하던 전기레인지에 세라믹 판을 적용하여 에너지를 40% 절약하는 획기적인 제품을 선보였으며 아직도 세라믹 유리의 대명사인 Schott Ceran사와 협력을 유지하고 있습니다.

그 이후 세라믹 원적외선 레인지와 독일 EGO사의 차세대 인덕션레인지를 적극적으로 도입하여 항상 전기레인지 분야의 선두 자 위치를 유지하고 있습니다.

아무리 작은 부품이라도 제품의 일부분이라는 철학으로 최고의 스펙과 품질의 부품을 사용하고 있습니다. 또한 최신설비 및 누구보다 앞선 제작방식의 도입뿐 아니라 장인의 손길이 같이 공존하는 최고의 제품을 생산하고자 최선을 다합니다.

독일의 KOCH는 한국 KOCH ASIA와 긴밀한 협력으로 국내 사용이 편리한 주방조리기기를 개발 독점 공급 중에 있습니다. 국내 독일 수입 전기레인지의 보급의 시작을 함께한 KOCH ASIA는 소비자의 편리한 주방환경을 위해 항상 최선을 다합니다.

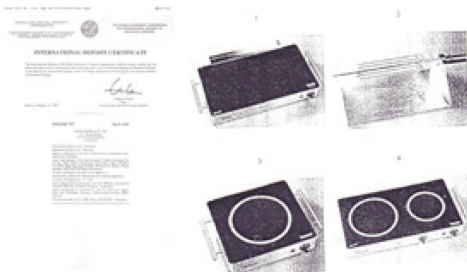


IMAGE 01
[영원한 오리지널 RGK-200E_55EU의 시작은 1993년 설계되어 1999년 특허등록, 1999년 WIPO 디자인 등록]

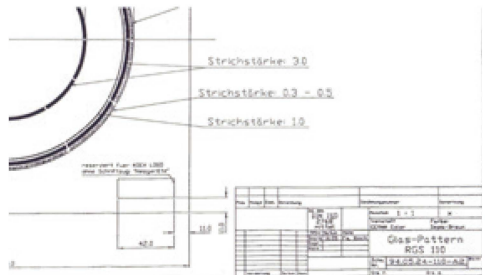
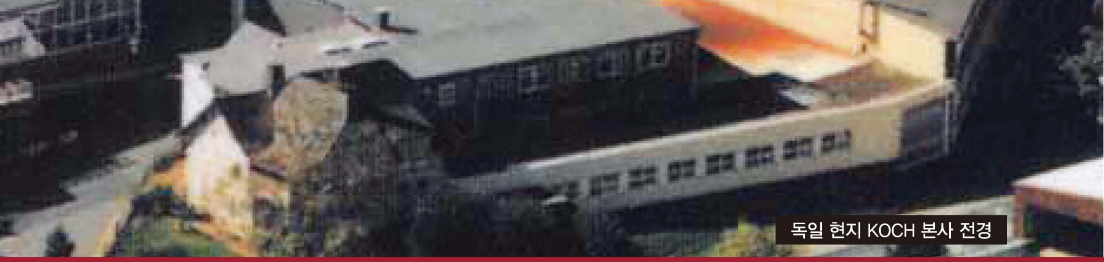


IMAGE 02
[1994년 Schott Ceran과 협력하여 세라믹 상판 전기레인지 개발 도면전달일자: 1994/5/24]



독일 현지 KOCH 본사 전경



Made in Germany

Bauerbrand-Herde

mit Schnellkochstelle. D. R. G. M.

- Geschmackvolle Form
- Einwandfreie Verarbeitung
- Beste Werkmannschaft



— Dargestellt Modell Nr. 88, mit Plattenverbreiterung, Modell II, Eisen, bräunlich, Braten, Nickelkessel mit Rachen Einbaug, Kohlenwagen, 3 spitze Nickelstange, Rechts.

| Nr. | Plattengröße cm | Größe und Anzahl der Kochlöcher cm | Bratengröße cm | Preis RM |
|-----------------|--------------------|--|-------------------|-------------|
| 88 | 80 x 98 | 26 26 | 23 x 30 x 49 | |
| 88 ¹ | 80 x 98 | 26 26 | 23 x 35 x 49 | |

Die neuartige Zugregulierung ermöglicht die Einstellung für jeden Kamin.
D. R. G. M.

IMAGE 01

[1950 년 오븐제작에 사용할 때 날 공정적업 KOCH는 현재도 Artisan정신 이 강한 수공 제작을 많이 사용합니다.]



IMAGE 02

[1990 년대 빌트인과 프리스텐딩 오븐 홍보물]



IMAGE 03

[1990 년대 빌트인과 프리스텐딩 오븐 홍보물]



WORLD
INTELLECTUAL
PROPERTY
ORGANIZATION



친환경 수장



WIPO 디자인 특허



IHK 인증



GSI SLV 인증



친환경 상점 수여 및 기사

KOCH, 최고의 가치!



“전기레인지 전문 제조사 Koch”

1937년 독일 북서쪽 Diezholztal (디츠호츠프달)에서 설립 가정용 온열기 생산을 시작으로 80년 가까이 독일인의 섬세한 기술력과 장인정신으로 레인지 사업의 발전을 이끈 전기레인지 전문 제조사



전 부품 made in Germany

작은 부품, 플러그, 이음새 없는 프레임까지도 all Made in Germany 독일에서 생산된 제품으로 고수해온 전기레인지 전문 업체



뛰어난 내구성의 발열체

두꺼운 전도체 구리 코일선과 열처리한 발열체로 내구성 강화

* KOCH의 뛰어난 열 관리 기술과 정밀 제조 기술로 독일의 벤츠, BMW 등의 대쉬보드 하우징뿐만 아니라 안전이 가장 중요한 항공기 기내오븐까지 제작



독일 명품 Schott의 우수한 Glass ceramic 상판

Schott의 우수한 Glass ceramic 상판을 사용하여 내구성과 와 내열성을 보장하며 안전하고 위생적인 상판의 관리가 가능

“나에게 맞는 전기레인지는?”

| 구분 | 인덕션 | 하이라이트 |
|--------------|---------------------|--------------------|
| 특징 | 빠른 열전달로 인해 빠른 조리 가능 | 원적외선 조리로 영양소 파괴 감소 |
| 가열방식 | 자기장 반응 | 열원 직접 가열 |
| 상판 열전달 | X | ○ |
| 화구의 레드라이트 점등 | X | ○ |
| 용기 사용 제한 | ○ (유리, 도자기 등 사용불가) | X |

인덕션 전기레인지 특징

전통의 품질과 새로운 기술로 KOCH가 편리하고 안전한 인덕션 전기레인지를 제안합니다. 더욱 안전하고 신속한 요리를 KOCH 인덕션 전기레인지로 완성하실 수 있습니다.



SCHOTT CERAN의 새로운 디자인의 상판디자인 적용으로 강한 내구성과 안전성을 보장합니다. 글라스세라믹 상판으로 청소가 용이하며 내구성이 뛰어납니다.

EGO의 인덕션패널과 터치패널로 사용이 편리하며 안정적인 사용이 가능합니다. 전자파에 안전하며 (전자파 안전 모듈적용) 인체에 해로운 전자파가 없는 (지구자기장수준의 전자파 발생) 안전한 인덕션입니다. 편리한 타이머기능과 1-9 단계의 슬라이드 컨트롤기능, 안전잠금장치, 자동전원꺼짐 등 다양한 편의 기능으로 사용이 편리합니다.



EGO 인덕션 패널 및 전자파 차단장치

EGO 인덕션 패널과 전자파 차단장치를 적용하여 안전합니다. 전자파 차단 설계를 통해 전자파 차단모듈이 내장되어 있어 일상생활 기준 정도(지구자기장수준의 전자파)만 발생하여 전자파만 발생되어 안전하게 사용할 수 있습니다.



유해가스 무배출

KOCH 전기레인지의 가스레인지 사용 시 배출되는 이산화탄소와 기타 유해가스가 발생되지 않아 실내공기가 더욱 쾌적해집니다. 또한 가스레인지 사용 시 발생하는 유해가스로부터 가족과 주부의 건강을 지킬 수 있습니다.



빠른조리 및 효율적인 열효율

KOCH 인덕션 전기레인지의 부스터 기능이 내장되어 빠른 조리가 가능합니다. 또한 인덕션의 특징인 조리기구 바닥을 가열하는 방식으로 열효율이 우수하고 조리기구가 올려져 있는 부분만 가열되고 그 외의 부분이 가열 되지 않아 더욱 안전합니다.

중요 사항

설치 및 사용

- 본 제품은 안전규정에 따라 만들어졌습니다.
- 설치는 검증된 서비스센터에서만 가능합니다. 검증된 센터 직원은 안전하게 사용하실 수 있도록 규정대로 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 화구와 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

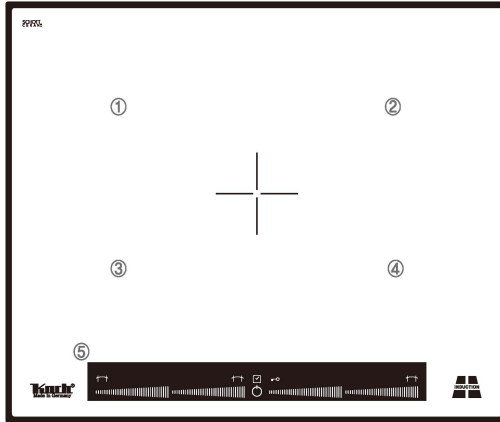
- 소아 및 정신/신체적으로 안전성 판단이 어려운 개인이 본 기기를 사용하거나 근처에 있을 시에는 반드시 감독과 주의를 바랍니다.

주의 !!

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

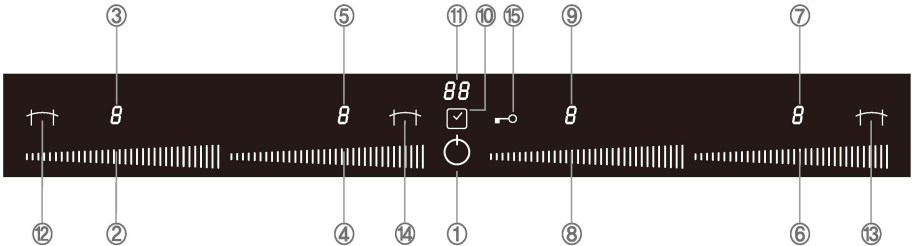
제품 설명

1. 주요부분설명



- ① 좌측위 쿠킹존 / ② 우측위 쿠킹존 / ③ 좌측밑 쿠킹존
④ 우측밑 쿠킹존 / ⑤ 터치콘트롤 센서부

2. 터치컨트롤 부분설명



- ① ON/OFF 전원스위치 / ② 좌측밑 쿠킹존 세기조절 컨트롤 / ③ 좌측밑 쿠킹존 세기표시등 /
④ 좌측위 쿠킹존 세기조절 컨트롤 / ⑤ 좌측위 쿠킹존 세기표시등 / ⑥ 우측밑 쿠킹존 세기조절 컨트롤 / ⑦ 우측밑 쿠킹존 세기표시등 / ⑧ 우측위 쿠킹존 세기조절 컨트롤 / ⑨ 우측위 쿠킹존 세기표시등 /
⑩ 타이머 조작 센서 / ⑪ 타이머 디스플레이 / ⑫ 좌측 쿠킹존 연결 센서 / ⑬ 우측 쿠킹존 연결 센서 /
⑭ 좌/우(전체) 쿠킹존 연결 센서 / ⑮ 잠금 센서

제품설명

3. 인덕션의 작동

이 제품에는 인덕션 패널이 각각의 조리영역 아래에 내장되어 있습니다. 한 쿠킹존 (조리영역)을 작동하면 조리 용기의 바닥에 열을 발생시킵니다. 용기의 바닥에 발산된 열이 간접적으로 조리영역 자체를 가열시키므로 에너지 소비를 요리영역에 집중하여 효율을 높입니다.

인덕션 쿠킹존은 자성을 띤 바닥이 장착된 용기를 올려 두었을 때에만 작동됩니다. (“용기센서” “적합한 용기” 참조.) 각 쿠킹존을 작동하면 자동으로 용기의 규격을 인식합니다. 쿠킹존을 작동해도 용기와 세라믹 상판에 닿지 않은 부위에는 에너지가 공급되지 않습니다. 또한 용기 바닥이 세라믹 유리를 완전히 덮지 않으면 작동이 안됩니다. 아래와 같은 상황에는 인덕션 패널이 작동되지 않습니다.

- 용기를 올려 놓지 않았을 때
- 부적합한 용기를 올려 놓았을 때
- 용기 바닥의 지름이 너무 작을 때
- 요리 중 용기를 영역에서 빼냈을 때

이와 같은 상황에는 용기센서 “N” 심볼이 해당 쿠킹존에 깜빡이기 시작합니다. 다시 용기를 올려 놓으면 마지막에 선택된 세기단계로 작동 합니다.


용기를 올려두지 않으면 자동으로 전원이 꺼집니다.

4. 소음

인덕션레인지어를 사용할 때에는 용기의 소재 및 제작에 따라서 소음들이 발생할 수 있습니다. 높은 세기를 설정하였을 때에는 “왕” 하는 소리가 들릴 수 있습니다. 용기 바닥이 여러가지 소재의 겹으로 만들어진 경우엔 부스터 기능으로 높은 화력에 사용시 소음이 발생 할 수 있습니다.

이 제품에는 센서와 전자장치들의 손상을 방지하기 위해 자동으로 작동되는 냉각팬이 장착되어 있습니다. 제품이 집중적으로 사용될 때에 “왕” 하는 소리가 들릴 수 있습니다. 이것은 제품을 보호하는 냉각팬이 작동하는 것 입니다. 전원이 꺼진 후에도 내부온도가 충분히 식을 수 있도록 팬은 계속 작동할 수 있습니다.

5. 전기절약방법

- 다음 몇 가지 방법으로 전기절약과 제품을 좀 더 능률적으로 사용하실 수 있습니다.
- 사용하시는 조리도구(냄비 또는 팬)의 바닥이 쿠킹존의 사이즈 내에 사용할 수 있는 것으로 사용하십시오.
- 용기가 한 개의 영역보다 크면 쿠킹존 연결  (브릿지) 기능을 사용하여 요리 영역을 확장하여 사용하십시오.
- 냄비나 팬에 꼭 맞는 뚜껑을 써주십시오.
- 음식물의 양과 냄비나 팬의 사이즈를 맞추어 사용하셔야 불필요한 에너지 소모를 막을 수 있습니다.

6. 조리용기

인덕션 쿠킹존은 자성을 띤 바닥이 장착된 용기를 올려 두었을 때에만 작동됩니다.


적합한 용기가 아니면 자동용기 감지센서가 작동 되지 않으며, 인덕션패널이 작동되지 않습니다.

적합한 용기 : 스테인레스 스틸 / 에나멜 코팅된 강철 / 주철소재

적합하지 않은 용기 : 자성이 없는 스테인레스 스틸 바닥 / 알루미늄 / 구리 / 유리, 도자기, 세라믹 혹은 도자소재 용기
용기들이 인덕션 레인지에 사용 할 수 있는지 제일 쉽게 확인 할 수 있는 방법은 자석 시험입니다.

자석이 용기바닥에 붙으면 인덕션레인지에 적합 합니다.

7. 조리용기의 크기


용기가 한 개의 영역보다 크면 쿠킹존 연결  (브릿지) 기능을 사용하여 요리 영역을 확장하여 사용하십시오.

조리용기의 지름이 10cm 미만일 때에 용기 센서에 인식이 안될 수 있으므로 너무 작은 용기의 사용은 안될 수 있습니다.

제품 작동

1. 기본설명

세라믹 유리 레인지 상판은 터치 센서스위치로 작동되고 작동시 beep소리와 함께 작동됩니다.

전원켜기: ON/OFF 스위치  (이 스위치는 제품에 전원을 켜고 끌 때에 사용합니다.)

쿠킹존의 세기 선택: 쿠킹존에 해당되는 세기조절 컨트롤은 슬라이드 방식으로 작동합니다.

해당되는 쿠킹존 영역의 세기조절에 손을 대고 “-” 에서 “+” 방향으로 손가락을 밀어주면 원하는 세기를 “1”에서 “9”까지 조절 할 수 있습니다.

2. 전원켜기 및 끄기



전원켜기: 전원스위치를 터치하시면 컨트롤이 점등되며 사용준비 상태가 됩니다.

전원끄기: 전원스위치를 터치하시면 컨트롤이 소등되며 전원이 꺼집니다.

3. 화구조절

쿠킹존에 해당되는 세기조절 컨트롤은 슬라이드 방식으로 작동합니다.


해당되는 쿠킹존 영역의 세기조절에 손을 대고 “-” 에서 “+” 방향으로 손가락을 밀어주면 원하는 세기를 “1”에서 “9”까지 조절 할 수 있습니다.

또한 다이렉트 터치 기능으로 슬라이드를 밀지 않고 컨트롤 부위(“+”,“-”)에 바로 터치해도 원하는 세기를 조절 할 수 있습니다.

세팅된 세기는 세기표시창(B)에서 확인 할 수 있습니다.

세팅된 쿠킹존이 정상적인 사용상태가 되면 “”표시가 점등됩니다.



사용할 화구의 터치슬라이드를 “+”방향 또는 “-”방향으로 슬라이드하여 화구를 조절할 수 있습니다. 정상작동시 슬라이드 상단에 “”의 표시등이 점등되며 화력이 표시됩니다.

* “9”에서 “+”로 높이면 “P”로 변경되며 부스터기능이 켜집니다.



세기늘리기



세기줄이기

4. 부스터기능 실행

모든 쿠킹존에는 더욱 효율적인 요리를 위하여 세기출력의 화력을 추가 증가시켜주는 부스터 기능이 있습니다. 부스터 기능을 활용하면 보다 빠른 시간내에 대량의 물을 끓일 때에 유용합니다.

부스터 기능은 10분 동안 작동됩니다.

부스터 기능을 활용하려면 세기조절 컨트롤을 “+” 방향으로 밀어 주십시오. 세기표시등이 “9”에서 “P”로 점등되며 작동됩니다.

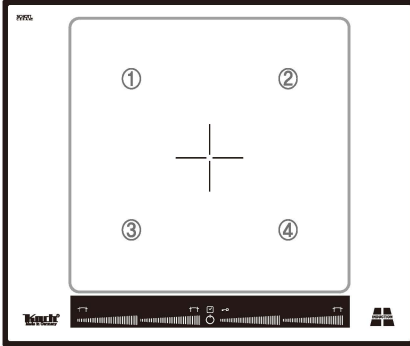
부스터 기능은 쿠킹존의 연결기능(브릿지)을 활용 할때에도 사용 할 수 있습니다.

제품 작동

5. 브릿지기능 실행



좌측 / 우측의 스위치는 좌/우를 연결(브릿지)하며 중앙에 있는 스위치는 전체 4구를 연결(블릿지)합니다. 브릿지를 실행할 경우 실행된 곳(브릿지 스위치가 있는곳) 표시창이 활성화되고 화구조절은 표시창 아래 터치슬라이드로 화구를 조절 할 수 있습니다.



왼쪽 이미지와 같이 ①, ②, ③, ④ 위치에 조리용기를 감지하는 센서가 있습니다. 용기가 너무 작거나 센서에 감지 되지 않는 위치에 있을 경우 해당 화구는 브릿지 되어 있더라도 작동되지 않습니다. (전체 브릿지 기능을 활성화 하더라도 조리용기가 센서부에 감지 되지 않을 경우 해당화구는 작동하지 않으며 표시창에 “**B**” 표시가 점멸 됩니다. 하지만 Freezone 기능으로 조리용기가 감지된 화구는 정상적으로 작동됩니다.) 되도록 조리용기 크기와 용도에 맞게 브릿지 기능을 적용하여 사용하는 것을 권장합니다.

(“특화기능 사용설명” / “브릿지기능 설명” 참조)

6. 타이머기능 실행



화구를 먼저 조절하시고 타이머 버튼을 눌러 설정합니다.

타이머 시간 조절은 타이머 버튼을 누르신 후 화구조절을 하는 터치슬라이드로 시간을 설정 할 수 있습니다. 설정된 시간은 중앙 상단에 표시됩니다.

*화구설정이 이루어지 않은 상태에서는 타이머기능을 실행할 수 없습니다. (화구가 “**0**”이하)

화구를 먼저 설정하시고 타이머 기능을 실행해 주세요.

브릿지 기능을 실행한 상태에서도 타이머 기능을 사용할 수 있습니다.

(“특화기능 사용설명” / “타이머기능 설명” 참조)

7. 잠금기능 실행



잠금 스위치는 2초이상 터치하고 계시면 설정됩니다.

잠금 스위치를 터치하시면 모든 센서의 작동이 차단됩니다.

잠금 기능을 풀때도 2초이상 터치해 주세요. 컨트롤 램프의 불이 꺼집니다.

8. 잔열표시기능

음식조리후 사용한 쿠킹존에는 잔열표시등이 점등됩니다. 잔열표시는 “**H**”로 표시됩니다. (잔열표시시 상판이 가열되어 있으니 주의하세요.)

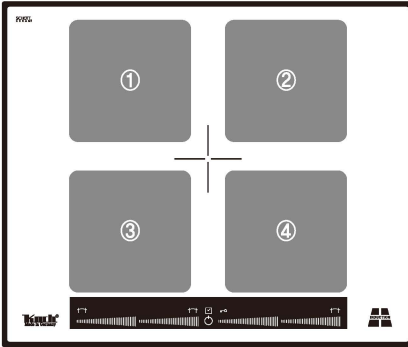
특화기능 사용설명

1. 브릿지기능 설명

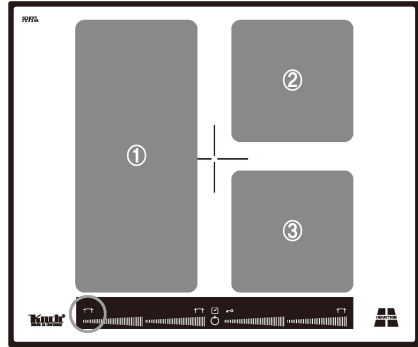
이 제품은 기존 원형화구의 전기레인지 보다 더욱 자유로운 맞춤형 요리영역을 사용자가 설정 할 수 있는 브릿지 기능이 있습니다.

기본적인 4구에서 3구, 2구, 1구 전기레인지 처럼 사용 할 수 있습니다.

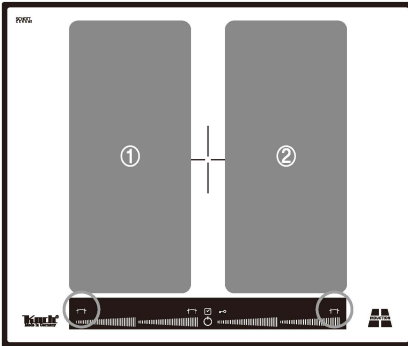
해당되는 위치의 브릿지스위치(⚡)를 터치하여 사용 할 수 있습니다.



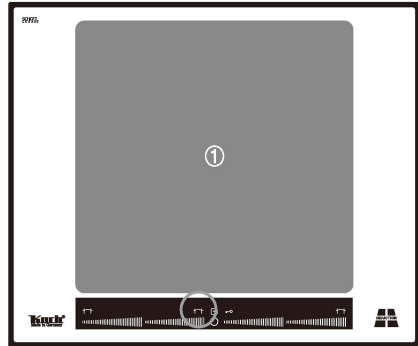
4개 영역 브릿지스위치(⚡)를 터치할 필요 없음.
해당 쿠킹존의 세기 조절 컨트롤러로 세기 조절.



3개 영역 좌측 또는 우측 브릿지스위치(⚡)를 터치하면 해당구역을 브릿지 기능이 활성화 됩니다. 세기 조절은 세기표시등이 점등되는 구역의 세기조절 스위치로 조절합니다.



2개 영역 좌측과 우측 브릿지스위치(⚡)를 터치 하면 해당구역을 브릿지 기능이 활성화 됩니다. 세기 조절은 세기표시등이 점등되는 구역의 세기조절 스위치로 조절합니다.



1개의 대형 영역 좌/우 브릿지스위치(⚡)를 터치 하면 중앙 브릿지 기능이 활성화 됩니다. 세기 조절은 세기표시등이 점등되는 구역의 세기조절 스위치로 조절합니다.

제품 작동

2. 자동작동 타이머기능 설명

타이머는 시간을 맞추어 자동으로 쿠킹존이 꺼지게 하는 장치입니다. 시간은 1분에서 99분까지 세팅 가능합니다.

1. 렌지 전원을 켜고, 쿠킹존 켜고 세기를 세팅합니다.
2. 타이머 스위치(☑)를 누르면 타이머의 스탠바이 불(🔦)이 들어옵니다.
***중요: 쿠킹존의 세팅이 되어있어야 (파워가 "0"보다 높음을 뜻함) 타이머 사용이 가능합니다.**
3. 해당 쿠킹존의 슬라이드 조작으로 타이머 시간을 조절 할 수 있습니다.
4. 또 다른 쿠킹존에 타이머를 세팅하려면 타이머 스위치를 이용하여 선택하신 쿠킹존의 타이머 불이 들어오게 하신 후 "+" "-"을 이용하여 시간을 세팅하시면 됩니다.
5. 예약된 시간이 되면 쿠킹존이 자동으로 꺼집니다. 자동으로 꺼짐과 함께 알람이 울립니다. 알람은 아무 스위치나 터치하시면 (전원 스위치를 제외한) 알람이 꺼집니다.

3. 알람기능 설명 [계란타이머]

알람기능은 조리후 또는 조리전 알람기능입니다. 조리한 음식을 적당한 시간 뜸들일때 또는 일반 알람기능으로 사용할 수 있습니다.

1. 레인지 전원을 켜십시오.
2. 타이머 스위치(☑)를 표시판에 불이 들어올때까지 터치해 주십시오.
3. 아무 요리영역의 세기 슬라이더를 사용하여 알람시간을 맞추십시오.
4. 알람시간이 되면 알람이 울립니다. 알람은 전원스위치를 터치하시면 꺼집니다.
5. 총 99분 까지 세팅 가능합니다.

4. 잠금장치

잠금 스위치(■○)를 터치하시면 모든 센서의 작동이 차단됩니다.

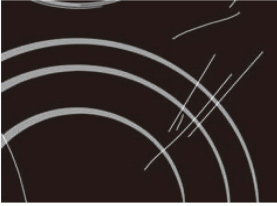
- 잠금을 설정할 때
 1. 잠금 스위치(■○)를 2초이상 터치하고 계십시오.
 2. 잠금 스위치 위에 있는 컨트롤 램프에 불이 점등됩니다.
 3. 모든 스위치가 잠금 되었습니다.
- 잠금을 풀 때
 1. 잠금 스위치(■○)를 2초이상 터치하고 계십시오.
 2. 컨트롤 램프에 불이 꺼집니다.
 3. 잠금장치 설정이 해지 되었습니다.

*잠금장치로 전원을 끄셔도 되지만 전원은 전원버튼으로 끄는 것이 더욱 안전합니다.

*정전시 잠금이 자동으로 풀릴 수 있습니다.

제품의 세척 유지 방법

그림1



세라믹 상판

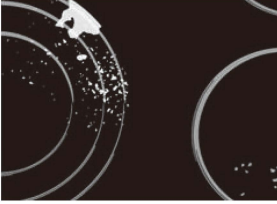
- 매 사용시 잔여물이 식은 후 떨어진 음식물을 제거하십시오. 제거하지 않은 잔여물이 다음 사용시 세라믹 상판에 구워질 수 있습니다.
- 특별하게 제작된 세라믹 클리너를 사용하면 보호막이 생겨 상판을 보호 해주며 먼지를 제거하기 쉽게 됩니다.

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 알루미나, 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 인덕션 렌지의 품질을 아래와 같이 보증합니다.

- 인증번호 : 각 제품 하단표기
- 제 품 명 : G5i OCTA-CT 인덕션 렌지
- 제 조 국 : 독일
- 제조회사 : KOCH GmbH CO. KG
- 수 입 원 : KOCHASIA 판매회사
- 판 매 원 : 디케이에스에이치코리아(주)

보 증 내 용

1. 본 제품의 보증기간은 판매일로부터 12개월입니다.
(구매 영수증을 반드시 제시 해야함)
2. 정상적인 사용방법에 의한 고장 발생시 보증기간 내에는 무료서비스를 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) 본사 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 시리얼 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 두경레이크셀 502호
TEL : (02)413-1447 FAX : (02)413-1696

Moderne Herde in traditioneller Qualitat.
Bringt behagliche Warme ins Haus.
www.kochasia.com



1937년 독일 북서쪽 Dietzholz에서 설립되어 70년 넘게 독일의 섬세한
기술력과 장인정신으로 레인지 사업의 발전을 이끈 기업입니다

A/S 및 제품 문의 : TEL 02.413.1447