

SIEMENS



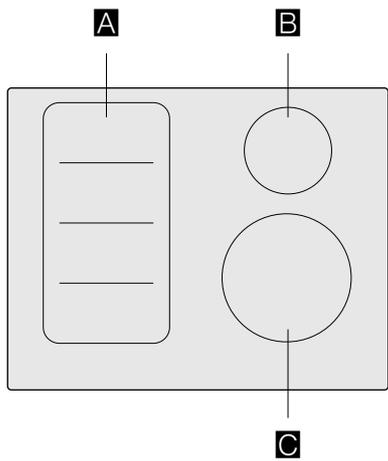
상판

EX...LE...

[siemens-home.bsh-group.com/welcome](http://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

한국어사용 설명서

Register  
your  
product  
online



		g*	b*
<b>A</b>		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
<b>B</b>	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
<b>C</b>	Ø 21	2.200 W	3.700 W

\*  IEC 60335-2-6

# 목차

 용도 .....	4	 튀김 센서 .....	18
 안전한 사용을 위한 주의사항 .....	5	프라이 시 이점 .....	18
 손상 원인 .....	6	튀김 센서로 프라이하는 경우 .....	18
개요 .....	6	온도 설정 .....	19
 환경 보호 .....	7	표 .....	19
에너지 절약 권고 사항 .....	7	설정 절차 .....	21
친환경 폐기 .....	7	 어린이 보호 잠금장치 .....	21
 인덕션 조리 .....	7	어린이 보호 잠금장치 작동 및 작동 해제 .....	21
인덕션 조리의 이점 .....	7	어린이 보호 잠금장치 .....	21
조리도구 .....	7	 청소 시 보호 .....	22
 기본 제품 정보 .....	9	 자동 안전 차단 .....	22
조작부 .....	9	 기본 설정 .....	23
열판 .....	9	기본 설정에 액세스하는 방법 : .....	24
잔류열 표시 .....	10	 에너지 소비 표시기 .....	25
 제품 작동 .....	10	 조리도구 확인 .....	25
상판 켜기 및 끄기 .....	10	 청소 .....	26
열판 설정 .....	10	상판 .....	26
주방장 권장 사항 .....	11	상판 주변 .....	26
 플렉스 존 .....	13	 FAQ( 자주 묻는 질문 ) .....	27
조리도구 사용에 대한 권고 사항 .....	13	 문제해결 .....	28
단일 열판으로 사용 .....	13	 고객 서비스 .....	29
두 개의 개별 열판으로 사용 .....	13	제품 번호 (E 번호) 및 생산 번호 (FD 번호) .....	29
 이동 기능 .....	14	 조리 테스트 .....	30
작동 .....	14		
작동 해제 .....	14		
 시간 설정 선택 .....	15		
조리 시간 프로그래밍 .....	15		
주방 타이머 .....	15		
스톱워치 기능 .....	16		
 파워 부스트 기능 .....	16		
작동 .....	16		
작동 해제 .....	16		
 쇼트 부스트 기능 .....	17		
사용 권장 사항 .....	17		
작동 .....	17		
작동 해제 .....	17		
 보온 기능 .....	17		
작동 .....	17		
작동 해제 .....	17		

제품, 부속품, 교체 부품 및 서비스에 대해 자세히 알아보려면 [www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com) 및 [www.www.siemens-home.bsh-group.com/eshops](http://www.www.siemens-home.bsh-group.com/eshops)(온라인 매장) 을 참조하십시오.

## 용도

이 설명서를 주의깊게 읽으십시오. 이후 사용 또는 다음 사용자를 위해 지침 및 설치 설명서와 제품 인증서를 안전한 곳에 보관하십시오.

제품을 포장재에서 꺼낸 후 확인하십시오. 운송 중 손상된 부분이 있을 경우 제품을 연결하지 말고 기술 지원 서비스에 문의하여 발생한 손상을 서면으로 알려십시오. 그렇지 않을 경우 보상을 받으실 수 없습니다.

이 제품은 동봉된 설치 설명서에 따라 설치해야 합니다.

이 제품은 개인 가정용으로 제작되었습니다. 이 제품은 식품 및 음료 조리용으로만 사용해야 합니다. 조리 과정을 지켜보아야 합니다. 짧은 조리 과정은 계속해서 지켜보아야 합니다. 제품은 폐쇄된 공간에서만 사용하십시오.

이 제품은 최대 해발 4000m 에서 사용 가능하도록 제작되었습니다.

커버를 사용하지 마십시오. 커버를 사용하면 과열, 화재 발생 또는 재질 깨짐 등으로 인해 사고의 원인이 될 수 있습니다.

부적절한 아동용 안전 방어막이나 상판 가드를 사용하지 마십시오. 사용 시 사고의 원인이 될 수 있습니다.

이 제품은 외부 타이머나 리모컨으로 조작해서는 안 됩니다.

8 세 이상 어린이나 심신이 허약하거나 감각적 또는 지각적 장애가 있는 사람 또는 제품 사용 경험이나 지식이 없는 사람이 이 제품을 사용하는 경우에는 안전한 제품 사용법과 관련 위험요소를 알고 있는 보호자의 감독과 지도가 필요합니다.

어린이가 제품을 가지고 놀거나 제품 주변에서 놀지 않도록 해야 합니다. 연령이 8 세 이상이고 보호자가 동반된 경우에만 어린이가 이 제품을 청소하거나 일반적인 유지관리 작업을 수행하는 것이 허용됩니다.

8 세 미만의 어린이는 이 제품과 전원선으로 부터 안전거리를 유지해야 합니다.

심박 조율기나 이와 유사한 의료기기를 부착하고 있을 경우 인덕션 상판 작동 시 가까이 서있거나 인덕션 상판을 사용할 때 주의하는 것이 좋습니다. 담당의나 사용하는 기기 제조업체에 적합성 또는 비호환 가능성에 대해 문의하시기 바랍니다.

## 안전한 사용을 위한 주의사항

### : 경고 - 화재 위험!

- 뜨거운 기름 (액체류 및 고체류)은 매우 빨리 점화될 수 있습니다. 뜨거운 기름을 절대 방치하지 마십시오. 연소하고 있는 기름을 끄기 위해 물을 붓지 마십시오. 열판을 끄십시오. 뚜껑, 화재용 담요 또는 이와 유사한 것을 사용해 화염을 끄십시오.
- 열판은 매우 뜨거워집니다. 상판에 연소성 물질을 두지 마십시오. 상판에 물건을 두지 마십시오.
- 제품은 뜨거워집니다. 상판 바로 아래 서랍에 연소성 물건이나 에어로졸 캔을 두지 마십시오.
- 상판은 자동적으로 꺼져 더 이상 작동하지 않지만, 의도치 않게 나중에 켜질 수 있습니다. 퓨즈 상자에 있는 회로 차단기를 끄십시오. A/S 센터에 문의하십시오.

### : 경고 - 화상 위험!

- 열판과 그 주변 (특히 장착한 경우 상판 주변)은 매우 뜨거워집니다. 뜨거운 표면은 절대로 만지지 마십시오. 어린이는 안전 거리 밖에 있게 하십시오.
- 열판이 가열되지만 디스플레이가 작동하지 않습니다. 퓨즈 상자에 있는 회로 차단기를 끄십시오. A/S 센터에 문의하십시오.
- 상판의 금속 물건은 매우 빨리 뜨거워집니다. 상판에 금속 물건 (예: 칼, 포크, 손가락 및 뚜껑)을 두지 마십시오.
- 사용하고 나면 항상 상판의 메인 스위치를 끄십시오. 팬을 치운 후 상판이 자동으로 꺼질 때까지 기다리지 마십시오.

### : 경고 - 감전 위험!

- 이 제품을 잘못된 방식으로 수리하면 위험할 수 있습니다. 이 제품을 수리하거나 파손된 전원선을 교체해야 하는 경우에는 정식 A/S 기사에게 문의하시기 바랍니다. 이 제품에 결함이 있으면 전원 플러그를 뽑거나 퓨즈함에서 회로 차단기를 내리십시오. A/S 센터에 문의하십시오.
- 감전을 유발할 수 있으니 고압 또는 스팀 청소기를 사용하지 마십시오.
- 제품에 결함이 있으면 감전이 발생할 수 있습니다. 결함이 있는 제품은 절대로 켜지 마십시오. 전원 플러그를 뽑거나 퓨즈함에서 회로 차단기를 내리십시오. A/S 센터에 문의하십시오.
- 유리 세라믹에 균열이나 금이 있으면 감전이 발생할 수 있습니다. 퓨즈 상자에 있는 회로 차단기를 끄십시오. A/S 센터에 문의하십시오.

### : 경고 - 오작동 위험!

상판의 하단 부분에는 팬이 장착되어 있습니다. 상판 아래에 서랍이 있을 경우 서랍에 작은 물건이나 종이를 보관하지 마십시오. 이러한 물건이 팬을 손상하거나 빨려들어갈 경우 냉각을 방해할 수 있습니다. 서랍 내용물과 팬 흡입구 사이에는 최소한 2cm의 간격이 있어야 합니다.

### : 경고 - 부상 위험!

- 중탕으로 조리할 경우 상판 및 조리 용기가 과열로 인해 깨질 수 있습니다. 중탕 조리 용기가 물을 채운 냄비 바닥과 직접 닿아서는 안 됩니다. 내열성 조리 기구만 사용하십시오.
- 팬 바닥과 열판 사이의 액체 때문에 소스 팬이 갑자기 튀어오를 수 있습니다. 열판과 소스 팬 바닥은 항상 건조하게 유지하십시오.

## 손상 원인

### 주의!

- 팬 바닥이 거칠면 상판에 흠이 갈 수 있습니다 .
- 열판 위의 냄비와 팬을 방치하지 마십시오 .  
이렇게 하면 손상 원인이 될 수 있습니다 .
- 조작부 , 표시 영역 또는 상판 프레임에 팬을 올리지 마십시오 . 이렇게 하면 손상 원인이 될 수 있습니다 .
- 상판에 딱딱하거나 뾰족한 물건을 떨어트리면 상판이 손상될 수 있습니다 .
- 열판이 뜨거울 때 열판 위에 알루미늄 호일과 플라스틱 용기를 올려두면 호일과 용기가 녹습니다 . 상판에 합판을 사용하는 것은 권장하지 않습니다 .

### 개요

가장 흔한 손상 원인은 다음 표에 나와 있습니다 .

손상	원인	조치
얼룩	끓어 넘친 음식물 . 적합하지 않은 세제 .	유리 수세미로 끓어 넘친 음식물을 즉시 치웁니다 . 해당하는 상판에 적합한 세제만 사용합니다 .
긁힘	소금 , 설탕 및 모래 . 바닥이 거친 조리도구가 상판을 긁음 .	상판을 작업대나 보관 공간으로 사용하지 마십시오 . 조리도구를 확인합니다 .
변색	적합하지 않은 세제 . 팬 마모	해당하는 상판에 적합한 세제만 사용합니다 . 냄비와 팬을 옮길 때는 들어서 옮깁니다 .
칩	설탕 , 당분 함량이 높은 조리물 .	유리 수세미로 끓어 넘친 음식물을 즉시 치웁니다 .

## 환경 보호

이 섹션에는 에너지 절약 및 제품 폐기에 대한 정보가 나와 있습니다.

### 에너지 절약 권고 사항

- 항상 각각의 팬에 맞는 뚜껑을 사용합니다. 뚜껑을 덮지 않고 조리하면 에너지가 더 많이 소모됩니다. 유리 뚜껑을 사용하면 눈으로 확인할 수 있어 뚜껑을 열어보지 않아도 됩니다.
- 바닥이 평평한 팬을 사용합니다. 바닥이 평평하지 않은 팬은 에너지가 더 많이 소모됩니다.
- 팬 바닥의 직경과 열판의 크기가 일치해야 합니다. 팬 제조업체는 보통 팬의 가장 윗부분 직경을 표시하며, 이는 일반적으로 팬 바닥보다 큼니다.
- 조리물이 적을 때는 작은 팬을 사용합니다. 가득 차지 않은 큰 팬은 에너지가 많이 소모됩니다.
- 조리 시 소량의 물을 사용합니다. 이렇게 하면 에너지가 절약되고 채소의 모든 비타민과 무기물이 보존됩니다.
- 조리를 계속할 때는 최저 출력 수준을 선택합니다. 출력 수준이 너무 높으면 에너지가 낭비됩니다.

### 친환경 폐기

포장지를 친환경적인 방법으로 폐기하십시오.



이 제품에는 전기 및 전자 폐기물 (WEEE - 전기 및 전자 폐기물)에 대한 유럽연합 지침 2012/19/EG 라벨이 부착되어 있습니다. 이 지침은 EU 내에서 전기 및 전자 폐기물의 회수와 재활용을 규정합니다.

## 인덕션 조리

### 인덕션 조리의 이점

인덕션 조리는 열이 조리도구에 직접 누적되므로 전통적인 조리 방법과는 매우 다릅니다. 인덕션 조리는 여러 이점을 제공합니다.

- 삶기 / 끓이기 및 프라이 시 시간이 단축됩니다.
- 에너지가 절약됩니다.
- 관리 및 청소가 용이합니다. 쏟아진 조리물이 빨리 타지 않습니다.
- 열 제어 및 안전성 - 사용자가 설정을 변경함과 동시에 상판에서 열 공급을 높이거나 줄입니다. 인덕션 열판은 스위치부터 끄지 않아도 열판에서 조리도구를 치우자마자 열 공급이 중단됩니다.

### 조리도구

인덕션 조리에는 다음과 같은 강자성 조리도구만 사용하십시오.

- 에나멜 처리된 스틸로 만든 조리도구
- 주철로 만든 조리도구
- 스테인레스 스틸로 만든 인덕션 호환용 특별 조리도구

사용하려는 조리도구가 인덕션 조리에 적합한지 확인하려면 ~"<\$elemtextonly 섹션을 참조하십시오.

훌륭한 조리 결과를 얻으려면 팬 바닥의 강자성 부분이 열판 크기와 일치해야 합니다. 열판이 조리도구를 인식하지 않을 경우 직경이 작은 다른 열판 위에 올려보시기 바랍니다.

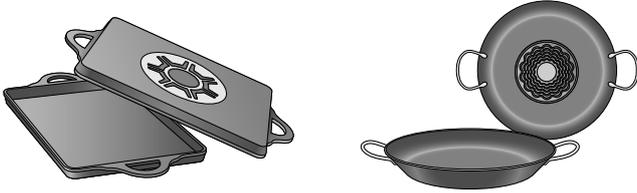


플렉서블 조리 구역의 열판만 사용하고 있을 경우 이 영역에 특히 적합한 큰 조리도구를 사용할 수 있습니다. 조리도구 위치에 대한 내용은 ~"<\$elemtextonly 에 나와 있습니다.

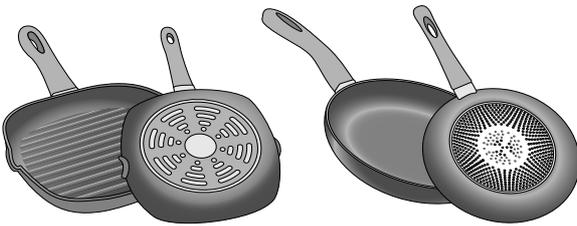


인덕션 조리도구 중에는 바닥 전체가 강자성으로 되어 있지 않은 것도 있습니다 .

- 조리도구 바닥의 일부만 강자성일 경우 강자성인 부분만 가열됩니다 . 따라서 열이 고르게 분배되지 않을 수도 있습니다 . 강자성이 아닌 부분은 조리하기에 충분한 온도로 가열되지 않을 수 있습니다 .



- 예를 들어 조리도구의 바닥 재질에 알루미늄이 함유되어 있을 경우에도 강자성 부분이 줄어들어 다시 말해 조리도구가 충분히 뜨거워지지 않거나 감지되지 않을 수도 있습니다 .



**부적합한 팬**

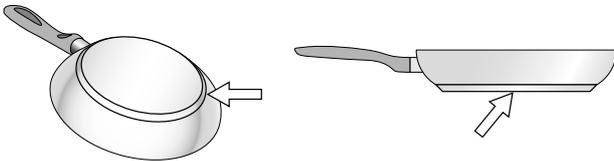
다음 재질로 만들어진 디퓨저 상판이나 팬은 사용할 수 없습니다 .

- 일반적인 얇은 강판
- 유리
- 도기
- 구리
- 알루미늄

**조리도구 바닥의 특성**

조리도구의 바닥 재질이 조리 결과에 영향을 줄 수 있습니다 . 바닥이 3 층으로 된 스테인레스 스틸 팬처럼 열이 고르게 전달되는 재질로 된 냄비와 팬을 사용하면 시간과 에너지가 절약됩니다 .

바닥이 평평한 조리도구를 사용하십시오 . 조리도구의 바닥이 고르지 않으면 열 공급이 잘 되지 않습니다 .



**팬을 올려두지 않거나 크기가 부적합한 팬**

선택한 열판에 팬을 올려두지 않거나 팬의 재질이나 크기가 부적합한 경우 열판 표시의 출력 수준이 깜박입니다 . 열판에 적합한 팬을 올리면 깜박임이 멈춥니다 . 깜박임이 90 초 이상 계속되면 열판이 자동으로 꺼집니다 .

**빈 팬이거나 바닥이 얇은 팬**

빈 팬을 가열하거나 바닥이 얇은 팬을 사용하지 마십시오 . 상판에는 내부 안전 시스템이 장착되어 있습니다 . 그러나 빈 팬은 매우 빨리 가열되므로 " 자동 꺼짐 " 기능이 반응할 수 있는 시간이 없어 팬의 온도가 매우 높아질 수 있으며 , 팬 바닥이 녹아 상판 유리에 손상을 줄 수 있습니다 . 이 경우 팬을 만지지 말고 열판을 끄십시오 . 열판이 식은 후 작동하지 않으면 기술 지원 서비스에 문의하시기 바랍니다 .

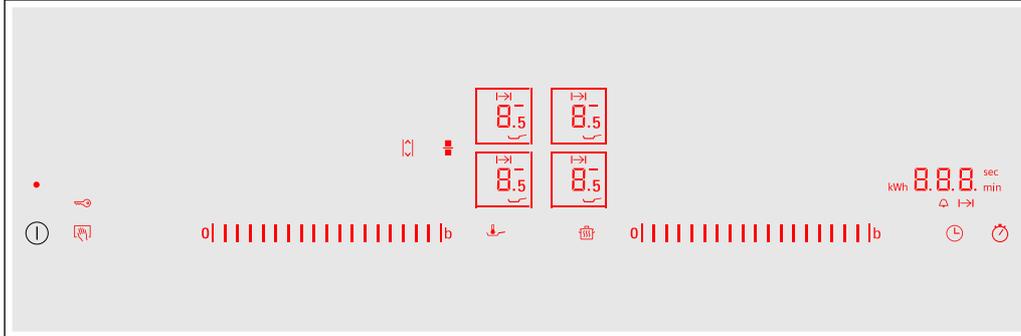
**팬 감지**

각 열판에는 팬을 감지하기 위한 하한계가 있습니다 . 이 하한계는 조리도구의 강자성 부분 직경과 바닥 재질에 따라 다릅니다 . 따라서 항상 팬의 바닥 직경과 가장 잘 맞는 열판을 사용해야 합니다 .

## 기본 제품 정보

열판 치수 및 출력 정보는 Unknown source of cross-reference 에서 확인할 수 있습니다 .

### 조작부



컨트롤	
⓪	메인 스위치
□/	열판 선택
0	설정 영역
b	파워 부스트 및 쇼트 부스트 기능
	플렉서블 조리 구역
	이동 기능
	청소와 어린이 보호 잠금장치를 위해 조작부를 잠금
	보온 기능
	튀김 센서
⌚	조리 시간 및 주방 타이머 프로그래밍
	스톱워치 기능

표시	
0	작동 상태
19	열 설정
H/h	잔류열
b	파워 부스트 기능
b	쇼트 부스트 기능
L	보온 기능
	튀김 센서
🔒	어린이 보호 잠금장치
00	타이머 기능
→	조리 시간 프로그래밍
🕒	주방 타이머
/	타이머 디스플레이
	에너지 소비

### 컨트롤

상판이 가열되면 해당 시간에 사용 가능한 컨트롤의 심볼이 켜집니다 .

심볼을 터치하면 해당 기능이 작동됩니다 .

### 참고 사항

- 컨트롤의 해당 심볼은 사용 가능 여부에 따라 켜집니다 . 열판 또는 선택한 기능의 디스플레이는 더 밝습니다 .
- 조작부는 항상 깨끗하고 건조하게 유지하십시오 . 제대로 작동할 수 있도록 습기 유입을 방지하십시오 .

### 열판

열판		
○/	단순 열판	크기가 적합한 조리도구를 사용하십시오 .
	플렉서블 조리 구역	참조 섹션 ~ "<\$elemtextonly
인덕션 조리에 적합한 조리도구만 사용하십시오 . 참조 섹션 ~ "<\$elemtextonly		

### 잔류열 표시

상판에는 열판마다 잔류열 표시가 있습니다. 잔류열 표시는 열판이 여전히 뜨겁다는 것을 나타냅니다. 잔류열 표시가 켜져 있을 때는 열판을 건드리지 마십시오.

다음은 잔류열 정도에 따른 표시를 나타냅니다.

- H 표시 : 고온
- h 표시 : 저온

조리 중 조리도구를 열판에서 제거하면 잔류열 표시와 선택한 열 설정이 번갈아 깜박입니다.

열판이 꺼져 있을 때는 잔류열 표시가 켜집니다. 상판이 꺼진 후라도 열판이 따뜻하면 잔류열 표시가 계속 켜져 있습니다.

## 제품 작동

이 장에서는 열판 설정 방법을 설명합니다. 표에는 여러 요리의 열 설정 및 조리 시간이 나와 있습니다.

### 상판 켜기 및 끄기

메인 스위치를 사용하여 상판을 켜거나 끕니다.

켜기 : ① 심볼을 누릅니다. 알람이 울립니다. 해당 시간에 사용 가능한 열판 및 기능의 심볼이 켜집니다. 이제 상판을 사용할 수 있습니다.

끄기 : 표시가 꺼질 때까지 ① 심볼을 누릅니다. 잔류열 표시는 열판이 충분히 식을 때까지 켜진 상태로 남아 있습니다.

### 참고 사항

- 모든 열판이 20 초 넘게 꺼져 있으면 상판은 자동으로 꺼집니다.
- 상판이 꺼진 후에도 4 초 동안 설정이 유지됩니다. 4 초 이내에 상판을 다시 켤 경우 이전에 저장된 설정으로 상판이 작동합니다.

### 열판 설정

설정 범위 내에서 원하는 열 설정으로 맞춥니다.

열 설정 1 = 최저 설정

열 설정 9 = 최고 설정

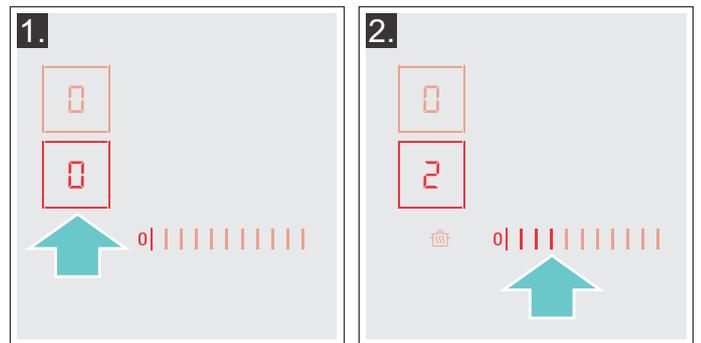
모든 열 설정은 즉시 설정되며, 5로 표시됩니다.

참고 : 왼쪽 열판은 왼쪽 설정 영역에서 설정하며, 오른쪽 열판은 오른쪽 설정 영역에서 설정합니다.

### 열판 및 열 설정 선택

상판은 반드시 켜져 있어야 합니다.

1. 필요한 열판의 □ 및 심볼을 누릅니다. □ 표시가 더 밝아집니다.
2. 필요한 열 설정이 켜질 때까지 손가락으로 관련 설정 영역 위를 스와이프합니다.



열 설정이 설정됩니다.

### 출력 수준 변경

프로그래밍 구역에서 열판을 선택하고 원하는 출력 수준을 설정합니다.

### 열판 끄기

프로그래밍 패널에서 열판을 선택하고 **0** 으로 설정합니다. 열판이 꺼지면서 잔류열 표시가 나타납니다.

### 참고 사항

- 열판에 팬이 올려져 있지 않은 경우 선택한 출력 수준이 깜박입니다. 특정 시간이 지나면 열판이 꺼집니다.
- 상판을 켜기 전에 열판 위에 팬이 올라가 있으면 메인 스위치를 누른 후 20 초 이내에 팬이 감지되어 열판이 자동으로 선택됩니다. 감지되고 나면 20 초 이내에 전원 수준을 선택해야 합니다. 그렇지 않으면 열판이 꺼집니다.

## 주방장 권장 사항

### 권장 사항

- 튀레, 크림 수프, 걸쭉한 소스를 가열할 때는 가끔 저어 줍니다.
- 예열 시에는 열 설정을 8 에서 9 로 설정합니다.
- 뚜껑을 덮고 조리할 경우 스팀이 뚜껑과 조리도구 사이로 빠져나오자마자 열 설정을 낮춥니다. 조리 결과가 좋으려면 스팀이 빠져나오지 않아야 합니다.
- 조리 후, 조리물을 제공할 때까지 조리도구의 뚜껑을 덮어둡니다.
- 압력솥으로 조리하려면 제조사의 지침을 준수하십시오.
- 너무 오래 조리하지 마십시오. 영양소가 손실됩니다. 주방 시계를 사용해 최적의 조리 시간을 설정할 수 있습니다.
- 더욱 건강한 조리 결과를 얻으려면 기름에서 연기가 나지 않도록 해야 합니다.
- 조리물을 갈색으로 만들려면 소량을 연속으로 프라이하십시오.
- 조리물을 만드는 동안 조리도구가 고온에 도달할 수 있습니다. 오븐 장갑을 사용하는 것이 좋습니다.
- 에너지 효율적인 조리를 위한 권장 사항은 ~ "<\$elemtextonly 섹션에서 확인할 수 있습니다.

### 조리표

다음 표에 각 조리물에 적합한 열 설정이 나와 있습니다. 조리 시간은 조리물의 종류, 무게, 두께 및 품질에 따라 달라질 수 있습니다.

	열 설정	조리 시간 (분)
녹이기		
초콜릿 코팅 버터, 꿀, 젤라틴	1 - 1.5 1 - 2	- -
가열 및 보온		
스튜 ( 예 : 렌틸 스�튜 ) 우유 * 물에 소시지 가열 *	1.5 - 2 1.5 - 2.5 3 - 4	- - -
해동 및 가열		
시금치, 냉동 굴라쉬, 냉동	3 - 4 3 - 4	15 - 25 35 - 45
포칭, 시머링		
감자 만두 * 생선 * 화이트 소스 ( 예 : 베샤멜 소스 ) 휘저은 소스 ( 예 : 베어네이즈 소스 , 홀란데이즈 )	4.5 - 5.5 4 - 5 1 - 2 3 - 4	20 - 30 10 - 15 3 - 6 8 - 12
* 뚜껑을 덮지 않음 ** 몇 차례 뒤집어줌 *** 열 설정을 8 ~ 8.5 로 하여 예열		

	열 설정	조리 시간 (분)
삶기 / 끓이기, 찌기, 브레이징		
쌀 (물 양의 두 배)	2.5 - 3.5	15 - 30
라이스 푸딩 ***	2 - 3	30 - 40
껍질을 벗기지 않은 삶은 감자	4.5 - 5.5	25 - 35
삶은 감자	4.5 - 5.5	15 - 30
파스타, 누들 *	6 - 7	6 - 10
스튜	3.5 - 4.5	120 - 180
수프	3.5 - 4.5	15 - 60
채소	2.5 - 3.5	10 - 20
채소, 냉동	3.5 - 4.5	7 - 20
압력솥 조리	4.5 - 5.5	-
브레이징		
롤라드	4 - 5	50 - 65
팻 로스트	4 - 5	60 - 100
굴라쉬 ***	3 - 4	50 - 60
극소량의 기름을 사용한 로스팅 / 프라이 *		
일반 또는 빵가루를 입힌 에스칼로프	6 - 7	6 - 10
에스칼로프, 냉동	6 - 7	8 - 12
일반 또는 빵가루를 입힌 토막 **	6 - 7	8 - 12
스테이크 (3cm 두께)	7 - 8	8 - 12
가금류 가슴살 (2cm 두께)**	5 - 6	10 - 20
가금류 가슴살, 냉동 **	5 - 6	10 - 30
리솔 (3cm 두께)**	4.5 - 5.5	20 - 30
햄버거 (2cm 두께)**	6 - 7	10 - 20
일반 생선 및 생선 필렛	5 - 6	8 - 20
빵가루를 입힌 생선 및 생선 필렛	6 - 7	8 - 20
빵가루를 입히고 냉동한 생선 (예: 피쉬 핑거)	6 - 7	8 - 15
스캄포, 새우	7 - 8	4 - 10
신선한 채소 및 버섯 볶음	7 - 8	10 - 20
볶음, 채소, 아시아 스타일로 길게 자른 고기	7 - 8	15 - 20
볶음, 냉동	6 - 7	6 - 10
팬케이크 (연속으로 굽기)	6.5 - 7.5	-
오믈렛 (연속으로 조리)	3.5 - 4.5	3 - 6
달걀 프라이	5 - 6	3 - 6
디프 패트 프라이 * (기름 1~2L 당에 포션당 150~200g, 포션으로 디프 패트 프라이)		
냉동 제품 (예: 칩, 치킨 너겟)	8 - 9	-
크로켓, 냉동	7 - 8	-
고기 (예: 닭고기 토막)	6 - 7	-
빵가루를 입히거나 맥주 튀김옷을 입힌 생선	6 - 7	-
빵가루 또는 튀김옷을 입힌 채소, 버섯, 어묵	6 - 7	-
구운 작은 식품 (예: 도넛, 튀김옷을 입힌 과일)	4 - 5	-
* 뚜껑을 덮지 않음		
** 몇 차례 뒤집어줌		
*** 열 설정을 8 ~ 8.5 로 하여 예열		

## 플렉스 존

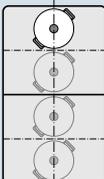
필요에 따라 상판을 단일 열판이나 두 개의 개별 열판으로 사용할 수 있습니다.

플렉스 존은 각각 개별적으로 작동하는 네 개의 인덕터로 구성되어 있습니다. 플렉서블 조리 구역을 사용하면 조리도구가 놓인 부분만 작동합니다.

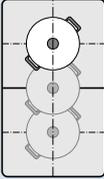
### 조리도구 사용에 대한 권고 사항

조리도구가 감지되고 열이 고르게 분배될 수 있도록 조리도구의 가운데를 열판 중심과 맞추십시오.

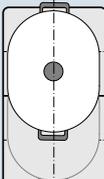
#### 단일 열판으로 사용



직경이 13cm 이하일 경우  
그림에 표시된 네 곳 중 한 곳에  
조리도구를 올립니다.

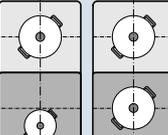


직경이 13cm 보다 클 경우  
그림에 표시된 세 곳 중 한 곳에  
조리도구를 올립니다.



조리도구가 두 개 이상의 열판을  
차지할 경우 조리도구를 플렉서블  
조리 구역의 위쪽이나 아래쪽  
가장자리에서부터 놓으십시오.

#### 두 개의 개별 열판으로 사용



앞쪽과 뒤쪽 열판에는 인덕터가 두 개씩  
있어 각각 개별적으로 사용할 수  
있습니다. 각 열판에 원하는 열 설정을  
선택합니다. 각 열판에는 한 가지 조리  
도구만 사용하십시오.

### 단일 열판으로 사용

플렉서블 조리 구역은 단일 열판으로 작동합니다.

#### 작동

1. 심볼을 눌러 플렉서블 조리 구역을 선택합니다.
2. 설정 범위에서 원하는 열 설정을 선택합니다. 플렉서블 조리 구역이 작동됩니다.

#### 열 설정 변경

열판을 선택하고 해당하는 설정 범위에서 열 설정을 변경합니다.

#### 새 조리도구 추가

열판에 새로운 조리도구를 올린 다음 심볼을 두 번 누릅니다. 새로운 조리도구가 감지되고 전에 선택한 열 설정이 적용됩니다.

**참고:** 사용 중인 조리도구를 옮기거나 들어 올릴 경우 열판에서 자동 검색을 시작하고 이전에 선택한 열 설정이 적용됩니다.

#### 작동 해제

심볼을 누릅니다.

플렉서블 조리 구역의 작동이 해제됩니다. 이제 열판 두 개가 개별적으로 작동하게 됩니다.

### 두 개의 개별 열판으로 사용

플렉서블 조리 구역을 두 개의 개별 열판으로 사용합니다.

#### 열판 연결 해제

1. 심볼을 누릅니다.
2. □ 심볼을 눌러 원하는 열판을 선택합니다.
3. 설정 범위에서 원하는 열 설정을 선택합니다. 열판이 작동합니다.

#### 참고 사항

- 상판이 저절로 꺼졌다 다시 켜질 경우 플렉서블 조리 구역은 다시 단일 열판으로 사용됩니다.
- 플렉서블 요리 구역의 구성 설정을 변경하려면 ~ "<\$elemtextonly 섹션을 참조하십시오.

#### 열판 2개 연결

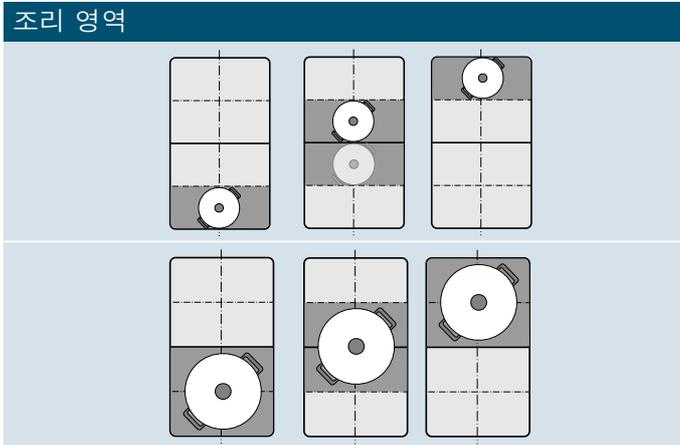
심볼을 누릅니다.

플렉서블 조리 구역이 작동됩니다.

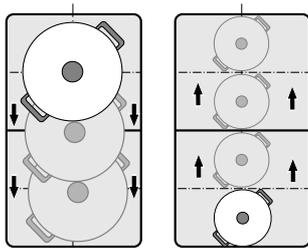
## 이동 기능

이 기능을 사용하면 플렉서블 조리 구역 전체가 작동하며, 세 군데의 조리 영역으로 구분되어 사전 설정된 열 설정이 적용됩니다.

한 가지 조리도구만 사용하십시오. 조리 영역의 크기는 사용하는 조리도구와 조리도구가 올바르게 놓였는지 여부에 따라 다릅니다.



다시 말해 조리 중 조리도구를 열 설정이 다른 조리 영역으로 옮길 수 있습니다.



사전 설정된 열 설정 :

앞쪽 = 열 설정 9

중간 = 열 설정 5

뒤쪽 = 열 설정 1.5

사전 설정된 열 설정은 각각 독립적으로 변경할 수 있습니다. 변경 방법은 ~"에서 확인할 수 있습니다.

### 참고 사항

- 플렉서블 조리 구역에 조리도구가 2 개 이상 감지되면 기능 작동이 해제됩니다.
- 플렉서블 조리 구역에서 조리도구를 옮기거나 들어 올릴 경우 상판에서 자동 검색을 시작하며 조리도구가 감지되었던 영역의 열 설정으로 맞춰집니다.
- 조리도구의 크기 및 위치에 대한 내용은 ~"에서 확인할 수 있습니다.

## 작동

- 플렉서블 조리 구역의 열판 두 개 중 한 열판을 선택합니다.
- 심볼을 누르면 심볼이 더 밝게 켜집니다. 플렉서블 조리 구역은 단일 열판으로 작동합니다. 조리도구가 있는 영역의 열 설정이 열판 디스플레이에 켜집니다. 이제 기능이 작동됩니다.

### 열 설정 변경

개별 조리 영역의 열 설정을 조리 도중 변경할 수 있습니다. 조리 영역에 조리도구를 올리고 설정 범위 내에서 열 설정을 변경합니다.

### 참고 사항

- 조리도구가 있는 영역의 열 설정만 변경됩니다.
- 기능 작동이 해제되면 조리 영역 세 곳의 열 설정이 사전 설정 값으로 재설정됩니다.

## 작동 해제

심볼을 누릅니다. 심볼이 어둡게 켜집니다.

기능 작동이 해제됩니다.

**참고 :** 조리 영역 중 한 영역을  으로 설정하면 몇 초 뒤 기능 작동이 해제됩니다.

## 🕒 시간 설정 선택

상판에는 세 가지 타이머 기능이 있습니다 .

- 조리 시간 프로그래밍
- 주방 타이머
- 스톱워치 기능

### 조리 시간 프로그래밍

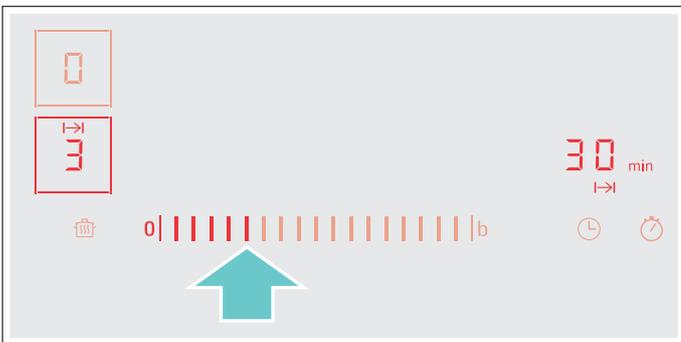
설정해둔 시간이 지나면 열판이 자동으로 꺼집니다 .

설정 절차 :

1. ⌚ 심볼을 두 번 누릅니다 . **00** 및 **I→** 표시가 타이머 디스플레이에 켜집니다 .
2. 열판을 선택합니다 . **I→** 표시기가 켜집니다 .
3. 10 초 이내에 설정 범위 내에서 원하는 조리 시간을 설정합니다 .



4. ⌚ 심볼을 눌러 선택한 설정을 확인합니다 .
5. 원하는 열 설정을 선택합니다 .



조리 시간이 경과하기 시작합니다 .

### 참고 사항

- 모든 열판에 동일한 조리 시간을 자동으로 설정할 수 있습니다 . 각 열판에 설정한 시간은 자동으로 카운트 다운됩니다 .  
조리 시간 자동 프로그래밍에 대한 정보는 ~ "<\$elemtextonly 섹션에서 확인할 수 있습니다 .
- 플렉서블 조리 구역을 열판으로만 선택하면 전체 조리 구역의 설정 시간이 동일해집니다 .
- 결합한 열판에 이동 기능을 선택한 경우 열판 세 개의 설정 시간이 동일합니다 .

### 튀김 센서

열판에 조리 시간이 프로그래밍되어 있고 튀김 센서가 작동했을 경우 선택한 온도 설정에 도달할 때까지 조리 시간 카운트다운이 시작하지 않습니다 .

### 시간 변경 또는 삭제

⌚ 심볼을 두 번 누른 후 , 열판을 선택합니다 .

설정 영역에서 조리 시간을 변경하거나 **00** 으로 설정하여 프로그래밍된 조리 시간을 삭제합니다 .

⌚ 심볼을 눌러 선택한 설정을 확인합니다 .

### 시간이 끝나는 경우

열판이 저절로 꺼지고 **I→** 표시가 깜박이며 열판에 **0** 이 표시됩니다 . 알람이 울립니다 .

타이머 디스플레이에서 **00** 및 **I→** 표시기가 깜박입니다 .

⌚ 심볼을 누르면 표시기가 꺼지고 알람이 울리지 않습니다 .

### 참고 사항

- 여러 열판에 조리 시간을 프로그래밍한 경우 가장 짧은 조리 시간이 타이머 디스플레이에 표시됩니다 .
- 열판의 남은 조리 시간을 알아보려면 ⌚ 심볼을 두 번 누른 후 , 열판을 선택합니다 .
- 조리 시간은 **99** 분까지 설정할 수 있습니다 .

### 주방 타이머

주방 타이머를 사용해 99 분까지 시간을 설정할 수 있습니다 .

이 기능은 열판과 다른 설정과 별개로 작동합니다 . 이 기능은 열판을 자동으로 끄지 않습니다 .

### 설정 절차

1. ⌚ 심볼을 누릅니다 . 타이머 디스플레이에서 **00** 및 **🕒** 표시기가 켜집니다 .
2. 설정 영역에서 원하는 시간을 선택하고 **0** 심볼을 눌러 해당 설정을 확인합니다 .  
몇 초 후 , 시간이 경과하기 시작합니다 .

### 시간 변경 또는 삭제

⌚ 심볼을 누릅니다 .

설정 영역에서 조리 시간을 변경하거나 **00** 으로 설정하여 프로그래밍된 조리 시간을 삭제합니다 .

⌚ 심볼을 눌러 선택한 설정을 확인합니다 .

### 시간이 끝나는 경우

시간이 지나면 알람이 울립니다 . **00** 및 **🕒** 심볼이 타이머 디스플레이에 깜박입니다 .

⌚ 심볼을 누르면 표시기가 꺼집니다 .

## 스톱워치 기능

스톱워치 기능은 작동 후 경과한 시간을 표시합니다.

이 기능은 열판과 다른 설정과 별개로 작동합니다.  
이 기능은 열판을 자동으로 끄지 않습니다.

### 작동

심볼을 누릅니다. **.00** 이 타이머 디스플레이에 켜집니다.  
조리 시간이 경과하기 시작합니다.

### 작동 해제

심볼을 누릅니다. **.00** 이 타이머 디스플레이에 켜졌다  
꺼집니다.

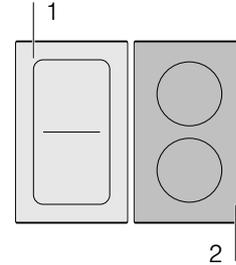
기능 작동이 해제됩니다.

**참고 :** 스톱워치 작동을 해제하려면 이 기능을 선택해야  
합니다.

## 파워 부스트 기능

파워 부스트 기능을 사용해 열 설정 **9** 을 ( 를 )  
사용했을 때보다 대량의 물을 더 빨리 가열할 수  
있습니다.

이 기능은 같은 그룹의 다른 열판을 사용하지 않을 경우  
나머지 열판에서만 작동할 수 있습니다 ( 그림 참조 ).



**참고 :** 파워 부스트 기능은 단일 열판을 조리 구역으로  
사용하고 있을 경우 플렉서블 영역에서 작동할 수도  
있습니다.

### 작동

1. 열판을 선택합니다.
2. **b** 심볼을 누릅니다.  
**b** 표시가 켜집니다.  
이제 기능이 작동됩니다.

### 작동 해제

1. 열판을 선택합니다.
2. **b** 심볼을 누릅니다.  
**b** 표시기가 꺼지고 열판이 **9** 열 설정으로  
되돌아갑니다.  
기능 작동이 해제됩니다.

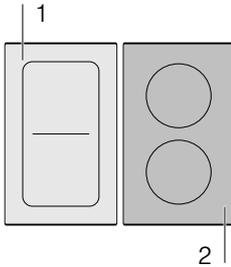
**참고 :** 특정 상황에서 파워 부스트 기능은 상판 내부의  
전자 요소를 보호하기 위해 저절로 꺼질 수 있습니다.

## 쇼트 부스트 기능

파워 부스트 기능을 사용해 열 설정 9 을 ( 를 ) 사용했을 때보다 조리도구를 더 빨리 가열할 수 있습니다 .

해당 기능의 작동을 해제한 후 조리물에 적합한 열 설정을 선택합니다 .

이 기능은 같은 그룹의 다른 열판을 사용하지 않을 경우 나머지 열판에서만 작동할 수 있습니다 ( 그림 참조 ) .



**참고 :** 플렉서블 조리 구역을 사용하면 단일 조리 구역으로 사용되는 경우에도 쇼트 부스트 기능을 작동할 수 있습니다 .

### 사용 권장 사항

- 예열되지 않은 조리도구만 사용하십시오 .
- 바닥이 평평한 냄비와 팬을 사용합니다 . 바닥이 얇은 팬을 사용하지 마십시오 .
- 가열하기 위해 빈 조리도구 , 기름 , 버터 또는 라드를 절대 방치하지 마십시오 .
- 조리도구에 뚜껑을 덮지 마십시오 .
- 열판의 가운데에 조리도구를 올리십시오 . 조리도구의 바닥 직경이 열판 크기와 일치하도록 하십시오 .
- 조리도구의 유형 , 크기 및 위치 정보는 ~ "<math>\\$elemtextonly</math> 섹션에서 확인할 수 있습니다 .

### 작동

1. 열판을 선택합니다 .
2. **b** 심볼을 두 번 누릅니다 .  
**b** 표시기가 켜집니다 .

이제 기능이 작동됩니다 .

### 작동 해제

1. 열판을 선택합니다 .
2. **b** 심볼을 누릅니다 .  
**b** 표시가 꺼지고 열판이 9 열 설정으로 되돌아갑니다 .  
 기능 작동이 해제됩니다 .

**참고 :** 특정 상황에서 쇼트 부스트 기능은 상판 내부의 전자 요소를 보호하기 위해 저절로 꺼질 수 있습니다 .

## 보온 기능

이 기능은 초콜릿 또는 버터를 녹이거나 조리물 보온에 적합합니다 .

### 작동

1. 심볼을 누릅니다 .
2. 10 초 이내에 원하는 열판을 선택합니다 .  
**L** 표시기가 켜집니다 .

이제 기능이 작동됩니다 .

### 작동 해제

1. 심볼을 누릅니다 .
2. 열판을 선택합니다 .  
**L** 표시가 꺼집니다 . 열판이 저절로 꺼지면서 잔류열 표시가 켜집니다 .  
 기능 작동이 해제됩니다 .

## 튀김 센서

이 기능은 적합한 튀김용 팬 온도를 유지하면서 조리물을 프라이하는 데 사용할 수 있습니다.

이 기능을 가진 조리 영역은 로스팅 기능 삼불이 표시됩니다.

### 프라이 시 이점

- 보온 유지가 필요할 경우에만 열판이 가열됩니다. 이로써 에너지가 절약되고 오일과 기름이 과열되지 않습니다.
- 로스팅 기능은 빈 튀김용 팬에 오일을 넣은 후 그 팬이 조리물을 넣기에 최적의 온도가 되었을 때 이를 알려줍니다.

### 참고 사항

- 팬에 뚜껑을 덮지 마십시오. 그렇지 않으면 기능이 제대로 작동하지 않습니다. 기름이 튀는 것을 방지하는 튜브 방지막을 사용할 수 있습니다.
- 굵은 요리에는 적합한 기름을 사용합니다. 버터, 마가린, 엑스트라 버진 올리브유 또는 라드를 사용하는 경우 열 설정을 1 또는 2로 맞추십시오.
- 조리물 포함 여부를 떠나 가열 중인 튀김용 팬을 절대로 방치하지 마십시오.
- 열판 온도가 조리도구 온도보다 높거나 이와 반대일 경우 튀김 센서가 제대로 작동하지 않습니다.

### 튀김 센서로 프라이하는 경우

튀김 센서와 함께 사용하기에 완벽한 튀김용 팬은 특별 판매점이나 당사의 기술 A/S 센터에서 구매할 수 있습니다. 관련 참조 번호를 참고하십시오.

- HZ390210 15cm 튀김용 팬
- HZ390220 19cm 튀김용 팬
- HZ390230 21cm 튀김용 팬

이 튀김용 팬은 눌러 붙음 방지 코팅이 되어 있어 조리물을 프라이하는 데 소량의 오일만 있으면 됩니다.

### 참고 사항

- 튀김 센서는 이 튀김용 팬에 맞게 특별히 구성되었습니다.
- 튀김용 팬의 바닥 직경이 열판 크기와 일치하도록 하십시오. 열판의 가운데에 튀김용 팬을 올리십시오.
- 크기가 다른 튀김용 팬을 사용하거나 플렉서블 조리 구역에 제대로 올리지 않으면 튀김 센서가 작동하지 않을 수 있습니다. ~"<\$elemtextonly 섹션을 참조하십시오.
- 다른 튀김용 팬은 과열될 수 있으며 선택한 온도 설정 이상이나 이하의 온도에 도달할 수 있습니다. 최저 온도 설정으로 시작해 필요한 경우 변경하십시오.

온도 설정

온도 설정	용도
1 매우 낮음	엑스트라 버진 올리브유, 버터 또는 마가린으로 소스 준비 및 저장, 채소를 기름에 두르고 서서히 익힘 및 조리물 프라이
2 저	엑스트라 버진 올리브유, 버터 또는 마가린으로 조리물 프라이 ( 예 : 오믈렛 )
3 중 - 저	생선 및 두꺼운 조리물 프라이 ( 예 : 미트볼 및 소시지 )
4 중 - 고	냉동 스테이크를 미디움 또는 웰던으로 굽기, 빵가루를 입힌 작은 조리물 굽기 ( 예 : 에스칼로프, 신선한 라구 및 채소 )
5 고	고온에서 조리물 프라이 ( 예 : 육즙이 있는 스테이크, 감자 튀김 및 냉동 감자 튀김 )

표

다음 표에 각 조리물에 적합한 열 설정이 나와 있습니다. 로스팅 시간은 조리물의 종류, 무게, 크기 및 품질에 따라 달라질 수 있습니다.

설정된 열 설정은 사용하는 튀김용 팬에 따라 다릅니다.

빈 팬을 예열하십시오. 신호음이 울린 후 오일과 조리물을 넣으십시오.

	온도 설정	신호음이 울린 후 총 프라이 시간 ( 분 )
<b>육류</b>		
일반 또는 빵가루를 입힌 에스칼로프	4	6 - 10
필레	4	6 - 10
토막 고기 *	3	10 - 15
꼬르동 블루, 비너 슈니첼 *	4	10 - 15
스테이크, 레어 (3cm 두께 )	5	6 - 8
스테이크, 미디움 또는 웰던 (3cm 두께 )	4	8 - 12
가금류 가슴살 (2cm 두께 )*	3	10 - 20
소시지, 미리 익히거나 날 것 *	3	8 - 20
햄버거, 미트볼, 리솔 *	3	6 - 30
미트로프	2	6 - 9
라구, 기로스	4	7 - 12
간 고기	4	6 - 10
베이컨	2	5 - 8
<b>생선</b>		
구운 통생선 ( 예 : 송어 )	3	10 - 20
일반 또는 빵가루를 입힌 생선 필렛	3 - 4	10 - 20
새우, 스캄포	4	4 - 8
<b>계란 요리</b>		
팬 케이크 **	5	-
오믈렛 **	2	3 - 6
달걀 프라이	2 - 4	2 - 6
스크램블드 에그	2	4 - 9
건포도 팬케이크	3	10 - 15
프렌치 토스트 **	3	4 - 8

\* 몇 차례 뒤집어줌

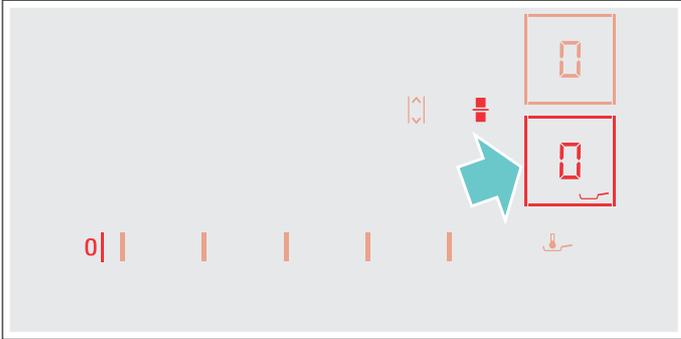
\*\* 포션당 총 조리 시간 . 연속으로 프라이

	온도 설정	신호음이 울린 후 총 프라이 시간 ( 분 )
<b>감자</b>		
구운 감자 ( 껍질 채로 삶음 )	5	6 - 12
프렌치 프라이 ( 생 감자로 만듦 )	4	15 - 25
감자 튀김 **	5	2,5 - 3,5
스위스 뢰스티	1	50 - 55
감자 조림	3	15 - 20
<b>채소</b>		
마늘, 양파	1 - 2	2 - 10
애호박, 가지	3	4 - 12
피망, 그린 아스파라거스	3	4 - 15
기름에 볶은 채소 ( 예 : 애호박, 녹색 피망 )	1	10 - 20
버섯	4	10 - 15
채소 조림	3	6 - 10
<b>냉동식품</b>		
에스칼로프	4	15 - 20
꼬르동 블루 *	4	10 - 30
가금류 가슴살 *	4	10 - 30
치킨 너겟	4	10 - 15
기로스, 케밥	3	5 - 10
일반 또는 빵가루를 입힌 생선 필렛	3	10 - 20
피쉬 핑거	4	8 - 12
프렌치 프라이	5	4 - 6
볶음 요리 ( 예 : 닭과 채소 프라이 )	3	6 - 10
스프링롤	4	10 - 30
카망베르 / 치즈	3	10 - 15
<b>소스</b>		
채소와 토마토 소스	1	25 - 35
베샤멜 소스	1	10 - 20
치즈 소스 ( 예 : 고르곤졸라 소스 )	1	10 - 20
졸인 소스 ( 예 : 토마토 소스, 볼로냐 소스 )	1	25 - 35
달콤한 소스 ( 예 : 오렌지 소스 )	1	15 - 25
<b>기타</b>		
카망베르 / 치즈	3	7 - 10
물을 부어야 하는 건조 간편식 ( 예 : 파스타 )	1	5 - 10
크루통	3	6 - 10
아몬드 / 호두 / 잣	4	3 - 15
* 몇 차례 뒤집어줌		
** 포션당 총 조리 시간 . 연속으로 프라이		

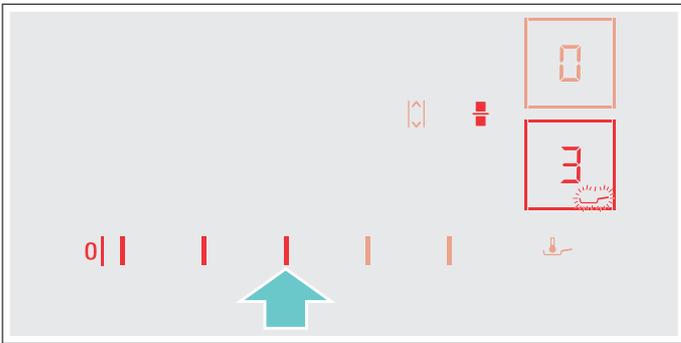
### 설정 절차

표에서 적합한 온도 설정을 선택합니다. 빈 튀김용 팬을 열판에 올립니다.

1. 심볼을 누릅니다.
2. 열판을 선택합니다. 열판 디스플레이에 표시기가 켜집니다.



3. 10 초 이내에 설정 범위 내에서 원하는 온도 설정을 선택합니다.



이제 기능이 작동됩니다. 프라이 온도에 도달할 때까지 온도 심볼이 깜박입니다. 알람음과 온도 심볼의 깜박임이 멈춥니다.

4. 프라이 온도에 도달하면 팬에 기름과 조리물을 차례로 넣으십시오.

**참고:** 조리물이 타지 않도록 뒤집으십시오.

### 튀김 센서 끄기

심볼을 누른 후, 열판을 선택합니다. 열판이 저절로 꺼지면서 잔류열 표시가 켜집니다.

## 어린이 보호 잠금장치

어린이 보호 잠금장치를 사용하여 어린이가 상판을 켜지 못하게 할 수 있습니다.

### 어린이 보호 잠금장치 작동 및 작동 해제

상판은 반드시 꺼져 있어야 합니다.

작동 방법:

1. 메인 스위치를 사용하여 상판을 켵니다.
2. 심볼을 약 4 초 동안 길게 누릅니다.
  - ☞ 표시가 10 초 동안 켜집니다.

상판이 잠깁니다.

작동 해제 방법:

1. 메인 스위치를 사용하여 상판을 켵니다.
2. 심볼을 약 4 초 동안 길게 누릅니다. 잠금이 해제됩니다.

### 어린이 보호 잠금장치

이 기능을 사용하면 상판이 꺼졌을 때 어린이 보호 잠금장치가 자동으로 작동합니다.

### 켜기 및 끄기

어린이 보호 자동 잠금장치 켜기 방법은 ~ " < \$elemtextonly 섹션에서 확인할 수 있습니다.

## 청소 시 보호

상판이 켜져 있을 때 조작부를 닦아내면 설정이 바뀔 수 있습니다. 이렇게 되지 않도록 상판의 "청소를 위해 조작부를 잠금" 기능을 사용할 수 있습니다.

**작동 방법:** 심볼을 누릅니다. 알람이 울립니다. 조작부가 35 초 동안 잠깁니다. 조작부가 잠긴 동안 설정을 변경하지 않고 조작부 표면을 닦을 수 있습니다.

**작동 해제 방법:** 35 초가 지나면 조작부의 잠금이 해제됩니다. 35 초 전에 기능을 해제하려면 심볼을 누릅니다.

### 참고 사항

- 작동 후 30 초 동안 알람이 울립니다. 알람은 기능이 곧 종료된다는 것을 알려줍니다.
- 청소 잠금으로는 메인 스위치가 잠기지 않습니다. 상판은 언제든지 끌 수 있습니다.

## 자동 안전 차단

열판을 오래 조작하면서 설정을 변경하지 않을 경우 자동 안전 차단이 작동합니다.

열판 가열이 중지됩니다. **F**, **B** 및 잔류열 표시 **h** 또는 **H**가 열판 디스플레이에 번갈아 깜박입니다.

아무 심볼이든 누르면 디스플레이가 꺼지고 열판을 다시 설정할 수 있습니다.

안전 꺼짐 기능이 작동하는 시점은 맞춰진 열 설정 (1 시간에서 10 시간 뒤)에 따라 다릅니다.

## 기본 설정

제품에는 여러 기본 설정이 있습니다. 조리 습관에 따라 설정을 맞출 수 있습니다.

표시	기능
c 1	어린이 보호 자동 잠금장치 0 수동 * 1 자동 2 기능 작동 해제
c 2	알람음 0 확인 및 오류 신호음 꺼짐 1 오류 신호음만 꺼짐 2 확인 신호음만 꺼짐 3 모든 신호음이 꺼짐 *
c 3	에너지 소비 디스플레이 0 꺼짐 * 1 켜짐
c 5	조리 시간 자동 프로그래밍 00 꺼짐 * 0 199 자동으로 꺼지기까지의 시간
c 6	타이머 종료 신호음 지속 시간 1 10 초 * 2 30 초 3 1 분
c 7	에너지 관리 기능 . 상판의 총 출력 제한 0 꺼짐 * 1 1000W( 최소 출력 ) 1.5 1500W 2 2000W ... 9 또는 9. 상판 최대 출력
c 11	이동 기능을 위해 사전 설정된 열 설정 변경 9 앞쪽 조리 구역에 사전 설정된 열 설정 5 가운데 조리 구역에 사전 설정된 열 설정 1.5 뒤쪽 조리 구역에 사전 설정된 열 설정
c 12	조리도구 및 조리 결과 확인 0 적합하지 않음 1 완벽하지 않음 2 적합함
c 13	플렉서블 조리 구역 작동 구성 0 두 개의 개별 열판으로 사용 1 단일 열판으로 사용 *

\* 공장 기본 설정

표시	기능
c0	공장 기본 설정 초기화
0	개별 설정 *
!	공장 기본 설정 초기화

\* 공장 기본 설정

**기본 설정에 액세스하는 방법 :**

상판은 반드시 꺼져 있어야 합니다 .

1. 상판을 켭니다 .
2. 10 초 이내에 약 4 초 동안 Ⓞ 심볼을 길게 누릅니다 .  
 처음 네 번째 디스플레이에는 제품 정보가 표시됩니다 .  
 개별 디스플레이를 보려면 설정 영역을 누릅니다 .

제품 정보	디스플레이 화면
A/S 센터 색인 (ASSI)	01
생산번호	Fd
생산번호 1	95.
생산번호 2	05

3. Ⓞ 심볼을 다시 눌러 기본 설정으로 돌아갑니다 .  
 c ! 및 0 이 사전 설정으로서 디스플레이에 켜집니다 .



4. 원하는 기능이 표시될 때까지 Ⓞ 심볼을 반복해서 누릅니다 .
5. 설정 영역에서 원하는 설정을 선택합니다 .



6. Ⓞ 심볼을 최소 4 초 동안 누릅니다 .  
 설정이 저장됩니다 .

**기본 설정에서 나가기**

메인 스위치를 사용해 상판을 끕니다 .

## 에너지 소비 표시기

이 기능은 상판이 마지막 조리 시 소비한 에너지량의 합계를 나타냅니다.

상판을 끄면 10 초 동안 에너지 소비가 kWh(킬로와트시)로 표시됩니다.

아래 그림은 에너지 소비가 1.08kWh 일 경우를 보여줍니다.



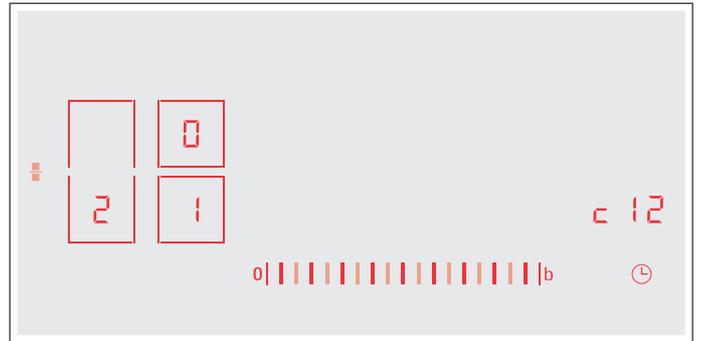
이 기능을 켜는 방법은 ~"<\$elemtextonly 섹션에서 확인할 수 있습니다.

## 조리도구 확인

이 기능을 사용해 조리도구에 따른 조리 과정의 속도와 질을 확인할 수 있습니다.

결과는 참조 값이며 조리도구의 특성과 사용 중인 열판에 따라 다릅니다.

1. 차가운 조리도구에 약 200ml의 물을 채워 조리도구 바닥과 가장 근접하게 일치하는 직경의 열판 가운데에 조리도구를 올립니다.
2. 기본 설정에서 **c 12** 설정을 선택합니다.
3. 설정 범위를 누릅니다. **-** 심볼이 열판 디스플레이에 깜박입니다. 이제 기능이 작동됩니다. 10 초 후, 열판 디스플레이에 조리 과정의 질과 속도 결과가 나타납니다.



다음 표를 참고하여 결과를 확인하십시오.

### 결과

- < 조리도구가 열판에 적합하지 않아 가열되지 않습니다.\*
- , 조리도구의 가열 시간이 예상보다 길어지고 있으며 조리 과정이 예정대로 잘 진행되지 않습니다.\*
- f 조리도구가 올바르게 가열되고 있으며 조리 과정이 잘 진행되고 있습니다.

\* 좀 더 작은 열판이 있으면 작은 열판에서 조리도구를 다시 테스트하십시오.

이 기능을 다시 작동하려면 설정 범위를 누르십시오.

### 참고 사항

- 플렉서블 조리 구역은 단일 열판으로만 작동합니다. 조리도구 하나만 열판에 올리십시오.
- 테스트에 사용한 열판의 직경이 조리도구의 직경보다 훨씬 작을 경우 조리도구의 중간 부분만 가열되었을 수 있습니다. 이렇게 되면 조리 결과가 예상만큼 좋지 않거나 만족스럽지 않을 수 있습니다.
- 이 기능에 대한 정보는 ~"<\$elemtextonly 섹션에서 확인할 수 있습니다.
- 조리도구의 유형, 크기 및 위치 정보는 ~"<\$elemtextonly 및 ~"<\$elemtextonly에서 확인할 수 있습니다.

## 청소

적합한 유지관리 제품 및 청소 제품은 A/S 센터나 당사 온라인 매장에서 구매할 수 있습니다 .

### 상판

#### 청소

조리가 끝나면 항상 상판을 청소하십시오 . 이렇게 하면 음식 잔여물이 타는 것을 방지할 수 있습니다 . 상판 청소는 잔류열 표시가 꺼진 후에만 하십시오 .

젖은 행주로 상판을 닦은 다음 석회 자국이 쌓이지 않도록 마른 천이나 수건으로 물기를 닦으십시오 .

해당하는 상판에 적합한 세제만 사용하십시오 . 제품 포장에 적혀 있는 제조사의 지침을 준수하십시오 .

절대 사용 금지 :

- 희석하지 않은 세척액
- 식기 세척기용 세척제
- 연마성 세제
- 오븐 스프레이 및 석회 제거제 같은 강한 세척제
- 수세미
- 고압 청소기 또는 스팀 분사형 청소기

지우기 힘든 오염은 판매점에서 구매할 수 있는 유리 수세미를 사용하면 가장 잘 제거됩니다 . 제조사의 지침을 준수하십시오 .

적합한 유리 수세미는 고객 서비스 센터나 당사 온라인 매장에서 구할 수 있습니다 .

유리 세라믹 상판 청소용 특수 스펀지를 사용하면 깨끗하게 청소할 수 있습니다 .

발생 가능한 자국	
석회 자국 및 물 얼룩	상판이 식자마자 바로 청소하십시오 . 유리 세라믹 상판에 적합한 세척제를 사용할 수 있습니다 .*
설탕 , 쌀 녹말 또는 플라스틱	즉시 청소하십시오 . 유리 수세미를 사용하십시오 . 주의 : 화상 위험 .*
* 젖은 행주로 닦은 다음 마른 천이나 수건으로 물기를 닦으십시오 .	

참고 : 상판이 뜨거울 때는 어떠한 세제도 사용하지 마십시오 . 이때 세제를 사용하면 표면이 얼룩질 수 있습니다 . 남은 세척제를 제거했는지 확인하십시오 .

### 상판 주변

상판 주변의 손상을 방지하려면 다음 지침을 따르십시오 .

- 따뜻한 비눗물만 사용하십시오 .
- 새 행주는 깨끗이 씻은 다음 사용하십시오 .
- 연마성 천이나 세제를 사용하지 마십시오 .
- 유리 수세미나 날카로운 물체를 사용하지 마십시오 .

## FAQ( 자주 묻는 질문 )

### 제품 사용

상판을 켤 수 없는 이유와 어린이 보호 잠금장치 심볼이 켜져 있는 이유는 무엇인가요 ?

어린이 보호 잠금장치가 작동하고 있습니다 .  
이 기능에 대한 정보는 ~ "<\$elemtextonly 섹션에서 확인할 수 있습니다 .

디스플레이가 깜박이는 이유와 알람음이 들리는 이유는 무엇인가요 ?

조작부에 남아 있는 액체나 조리물을 치우십시오 . 조작부에는 어떠한 것도 있으면 안 됩니다 .  
알람음 작동 해제 지침은 ~ "<\$elemtextonly 섹션에서 확인할 수 있습니다 .

### 소음

조리 도중 소음이 들리는 이유는 무엇인가요 ?

조리도구의 바닥 재질에 따라 상판 사용 시 소음이 발생할 수 있습니다 . 이러한 소음은 인덕션 기술 사용 시 정상적인 부분으로 결함을 뜻하지 않습니다 .

가능한 소음 :

변압기에서 나는 것 같은 낮은 웅웅거림 :  
열 설정을 높게 하여 조리할 때 들립니다 . 열 설정을 낮추면 소음이 사라지거나 조용해집니다 .

낮은 휘파람 소음 :  
조리도구가 비었을 때 이 소리가 납니다 . 이 소음은 조리도구에 물이나 조리물을 넣으면 사라집니다 .

탁탁거리는 소음 :  
재질이 다른 층으로 만들어진 조리도구를 사용하거나 크기와 재질이 다른 조리도구를 동시에 사용할 경우 납니다 . 소음 크기는 만들고 있는 조리물 양이나 조리 방법에 따라 다를 수 있습니다 .

고음의 휘파람 소음 :  
가장 높은 열 설정으로 두 개의 열판을 동시에 사용할 경우 날 수 있습니다 . 열 설정을 낮추면 휘파람 소음이 사라지거나 조용해집니다 .

팬 소음 :  
상판에는 고온일 때 자동으로 켜지는 팬이 장착되어 있습니다 . 상판을 꺼도 온도가 여전히 너무 높다고 감지되면 팬이 계속 작동할 수 있습니다 .

### 조리도구

인덕션 상판에 사용할 수 있는 조리도구 유형은 무엇입니까 ?

인덕션 상판에 사용할 수 있는 조리도구 유형에 대한 내용은 ~ "<\$elemtextonly 섹션에서 확인할 수 있습니다 .

열판이 가열되지 않는 이유와 열판 설정이 깜박이는 이유는 무엇인가요 ?

조리도구가 올려진 열판이 켜지지 않았습다 .  
올바른 열판을 컸는지 확인하십시오 .

켜진 상판에 비해 조리도구가 너무 작거나 조리도구가 인덕션 조리에 적합하지 않습니다 .  
조리도구가 인덕션 조리에 적합한지와 가장 알맞은 크기의 열판에 올려져 있는지 확인하십시오 .  
조리도구의 유형 , 크기 및 위치 정보는 ~ "<\$elemtextonly, ~ "<\$elemtextonly 및 ~ "<\$elemtextonly 섹션에서 확인할 수 있습니다 .

조리도구가 가열되기까지 오래 걸리는 이유 또는 열 설정을 높게 했는데도 충분히 가열되지 않는 이유는 무엇인가요 ?

켜진 상판에 비해 조리도구가 너무 작거나 조리도구가 인덕션 조리에 적합하지 않습니다 .  
조리도구가 인덕션 조리에 적합한지와 가장 알맞은 크기의 열판에 올려져 있는지 확인하십시오 .  
조리도구의 유형 , 크기 및 위치 정보는 ~ "<\$elemtextonly, ~ "<\$elemtextonly 및 ~ "<\$elemtextonly 섹션에서 확인할 수 있습니다 .

**청소**

상판 청소는 어떻게 하나요 ?  
 특수 유리 세라믹 세척제를 사용하면 최상의 결과를 얻을 수 있습니다. 강한 세척제나 연마성 세척제, 농축된 식기 세척제 또는 수세미는 사용하지 않는 것이 좋습니다.  
 상판 세척 및 관리에 대한 자세한 내용은 ~ "<\$elemtextonly 섹션에서 확인할 수 있습니다.

**? 문제해결**

일반적으로 오류는 쉽게 해결할 수 있는 사소한 문제입니다. A/S 센터로 문의하기 전에 아래 표의 정보를 먼저 읽고 확인해 주십시오.

표시	원인	해결책
없음	전원 공급 장치의 연결이 해제되었습니다. 장치가 회로표대로 연결되지 않았습니다. 전자장치 결함	다른 전기 장치를 사용해 전원 공급 장치의 단락 발생 여부를 확인합니다. 장치를 회로표대로 연결합니다. 결함을 해결할 수 없을 경우 기술 A/S 센터에 알립니다.
디스플레이가 깜박임	조작부가 젖었거나 조작부 위에 물건이 올려져 있습니다.	조작부를 닦거나 물건을 치웁니다.
열판 디스플레이에서 표 시기가 깜박입니다.	전자장치에 결함이 발생했습니다.	결함을 확인하려면 손으로 조작부를 가립니다.
<b>F2</b>	전자장치가 과열되어 해당하는 열판이 꺼졌습니다.	전자장치가 충분히 식을 때까지 기다린 다음 상판에서 임의의 심볼을 누릅니다.
<b>F4</b>	전자장치가 과열되어 모든 열판이 꺼졌습니다.	
<b>F5 + 열 설정 및 신호음</b>	조작부에 뜨거운 팬이 있습니다. 전자장치가 과열될 위험이 있습니다.	팬을 내립니다. 팬을 내리면 결함 디스플레이가 곧 꺼지고 조리를 계속할 수 있습니다.
<b>F5 및 신호음</b>	조작부에 뜨거운 팬이 있습니다. 전자장치를 보호하기 위해 열판이 꺼져 있습니다.	팬을 내립니다. 몇 초 기다린 후, 컨트롤을 누릅니다. 결함 디스플레이가 꺼지면 조리를 계속할 수 있습니다.
<b>F 1/F6</b>	열판이 과열되어 작업 표면을 보호하기 위해 저절로 꺼졌습니다.	전자장치가 충분히 식을 때까지 기다린 다음 열판을 다시 켜니다.
<b>F8</b>	쉬지 않고 오랫동안 열판이 작동했습니다.	자동 안전 꺼짐 기능이 작동했습니다. 참조 섹션
<b>E9000</b> <b>E90 10</b>	공급 전압이 잘못되었습니다 (정상 작동 범위를 벗어남).	전기 공급업체에 문의하십시오.
<b>U400</b>	상판이 제대로 연결되지 않았습니다.	상판을 전원에서 분리하십시오. 상판을 회로표대로 연결합니다.
<b>DE</b>	데모 모드로 작동하고 있습니다.	상판을 전원에서 분리하십시오. 30 초 후 다시 연결합니다. 3 분 이내에 터치 컨트롤을 누릅니다. 데모 모드 작동이 해제됩니다.

조작부에 뜨거운 팬을 올리지 마십시오.

**참고 사항**

- 디스플레이에 **E** 가 나타날 경우 결함 코드를 읽으려면 관련 열판의 센서를 길게 눌러야 합니다.
- 결함 코드가 표에 나와 있지 않을 경우 상판을 전원과 분리하고 30 초 후 다시 연결하십시오. 디스플레이가 다시 나타나면 기술 A/S 센터에 연락하여 정확한 오류 코드를 알려주십시오.

## 고객 서비스

제품을 수리해야 하는 경우 A/S 서비스 센터에 문의하십시오. A/S 수리 기사 방문을 줄이기 위해서도 저희가 적절한 해결책을 제시해드릴 것입니다.

### 제품 번호 (E 번호) 및 생산 번호 (FD 번호)

A/S 센터로 문의할 때는 항상 제품의 E 번호 (제품 번호)와 FD 번호 (생산 번호)를 정확히 알려주시기 바랍니다.

이와 같은 정보는 다음에서 확인하실 수 있습니다.

- 제품 인증서
- 상판의 하단 부분

E 번호 (제품 번호)는 상판의 유리 표면에도 나와 있습니다. 고객 색인 (KI) 및 FD 번호 (생산 번호)는 기본 설정으로 이동하여 확인할 수 있습니다. 이에 대한 내용은 ~ "<\$elemtextonly 섹션에서 찾아보십시오.

제품을 잘못 사용하신 경우 보증 기간 내에도 A/S 기사 방문에 대한 비용이 청구됨을 유의하시기 바랍니다.

국가별 연락처 정보는 동봉된 고객 서비스 목록에 나와 있습니다.

#### A/S 기사 방문 및 제품 상담 예약

GB 0344 892 8999  
통화료는 지역 전화 혹은 이동 통신 요금에 따라 부과됩니다.

IE 01450 2655  
통화량이 물리는 시간에는 분당 최대 0.03 유로, 통화량이 물리는 시간 외에는 분당 0.0088 유로가 청구될 수 있습니다.

제조사의 전문 지식을 믿으십시오. 그러면 제품의 순정 부품을 사용하는 숙련된 AS 전문가의 수리에 안심할 수 있습니다.

## 조리 테스트

이 표는 당사 제품을 테스트하기 위해 테스트 기관이 작성한 것입니다.

표의 수치는 다음과 같은 당사의 Schulte-Ufer 조리도구 부속품 (HZ 390042 인덕션 상판용 4 피스 조리도구 세트) 을 사용해 측정한 결과입니다.

- Ø 16cm 소스 팬, Ø 14.5cm 열판용 1.2L
- Ø 16cm 냄비, Ø 14.5cm 열판용 1.7L
- Ø 22cm 냄비, Ø 18cm 열판용 4.2L
- Ø 24cm 튀김용 팬, Ø 18cm 열판용

조리 테스트	조리도구	열 설정	예열		조리	
			조리 시간 (분 : 초)	뚜껑 유무	열 설정	뚜껑 유무
초콜릿 녹이기 초콜릿 코팅 ( 예 : Dr. Oetker 브랜드, 다크 초콜릿 55% 코코아, 150g)	직경 16cm 소스 팬	-	-	-	1.5	X
렌틸 스투 가열 및 보온 렌틸 스투 * 시작 온도 20°C						
양 : 450g	직경 16cm 냄비	9	1:30 (젓지 않음)	O	1.5	O
양 : 800g	직경 22cm 소스 팬	9	2:30 (젓지 않음)	O	1.5	O
통조림 렌틸 스투 예) Erasco 소시지와 렌틸 시작 온도 20°C						
양 : 500g	직경 16cm 냄비	9	약 1:30 (약 1 분 후 젓기)	O	1.5	O
양 : 1kg	직경 22cm 소스 팬	9	약 2:30 (약 1 분 후 젓기)	O	1.5	O
베샤멜 소스 준비 우유 온도 : 7°C 재료 : 버터 40g, 밀가루 40g, 우유 0.5L( 지방 함유량 3.5%) 및 소금 한 자밤						
1. 버터를 녹이고 밀가루와 소금을 넣어 저은 다음 혼합물을 가열합니다 .	직경 16cm 소스 팬	2	약 6:00	X	-	-
2. 루에 우유를 넣고 끓을 때까지 계속 저어줍니다 .		7	약 6:30	X	-	-
3. 베샤멜 소스가 끓기 시작하면 계속 저으면서 2 분간 열판에 더 놔둡니다 .		-	-	-	2	X
*DIN 44550 기준 조리법						
**DIN EN 60350-2 기준 조리법						

조리 테스트	조리도구	열 설정	예열		조리		
			조리 시간 (분 : 초)	뚜껑 유무	열 설정	뚜껑 유무	
<b>라이스 푸딩 조리</b> 라이스 푸딩, 뚜껑을 덮고 조리 우유 온도 : 7°C 우유가 끓기 시작할 때까지 가열합니다. 권장하는 열 설정으로 맞춘 다음 쌀, 설탕 및 소금을 우유에 넣습니다. 예열을 포함한 조리 시간은 약 45 분입니다.							
재료 : 단립종 쌀 190g, 설탕 90g, 우유 750ml( 지방 함유량 3.5%) 및 소금 1g	직경 16cm 냄비	8.5	약 5:30	X	3 (10 분 후 젓기)	O	
재료 : 단립종 쌀 250g, 설탕 120g, 우유 1L( 지방 함유량 3.5%) 및 소금 1.5g	직경 22cm 소스 팬	8.5	약 5:30	X	3 (10 분 후 젓기)	O	
<b>라이스 푸딩, 뚜껑을 덮지 않고 조리</b> 우유 온도 : 7°C 우유에 재료를 넣고 계속 저으면서 혼합물을 가열합니다. 우유가 약 90°C 가 되면 권장하는 열 설정을 선택하고 약 50 분 동안 낮은 열로 시머링되도록 놔둡니다.							
재료 : 단립종 쌀 190g, 설탕 90g, 우유 750ml( 지방 함유량 3.5%) 및 소금 1g	직경 16cm 냄비	8.5	약 5:30	X	3	X	
재료 : 단립종 쌀 250g, 설탕 120g, 우유 1L( 지방 함유량 3.5%) 및 소금 1.5g	직경 22cm 소스 팬	8.5	약 5:30	X	2.5	X	
<b>쌀 조리 *</b> 물 온도 : 20°C							
재료 : 장립종 쌀 125g, 물 300g 및 소금 한 자방	직경 16cm 냄비	9	약 2:30	O	2	O	
재료 : 장립종 쌀 250g, 물 600g 및 소금 한 자방	직경 22cm 소스 팬	9	약 2:30	O	2.5	O	
<b>돼지고기 등심 로스팅</b> 등심 시작 온도 : 7°C							
양 : 돼지고기 등심 3 개 ( 총 중량 약 300g, 두께 1cm) 및 해바라기유 15ml	직경 24cm 튀김용 팬	9	약 1:30	X	7	X	
<b>팬 케이크 준비 **</b> 양 : 팬케이크당 반죽 55ml							
	직경 24cm 튀김용 팬	9	약 1:30	X	7	X	
<b>칩 딥 팻 프라이</b> 양 : 포션당 해바라기유 1.8L, 냉동 칩 ( 예 : McCain 123 Original 프라이 ) 200g							
	직경 22cm 소스 팬	9	기름 온도가 180°C 에 도달할 때까지	X	9	X	
*DIN 44550 기준 조리법 **DIN EN 60350-2 기준 조리법							

BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München  
GERMANY

[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

Manufactured by BSH Hausgeräte GmbH under Trademark License of Siemens AG



9001357363  
960215(03)