kr Korean

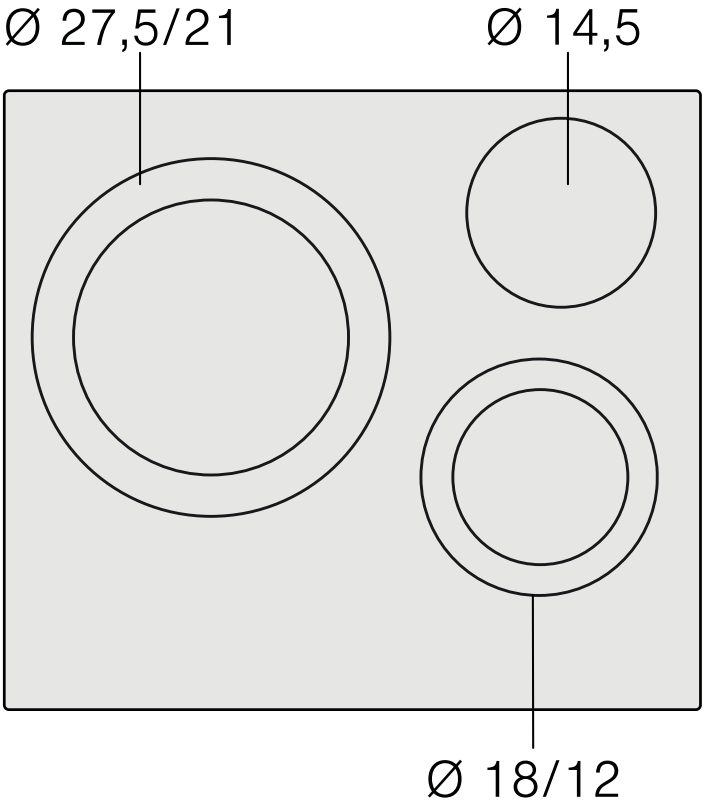


ET651FK17K

# 사용설명서

SIEMENS

## ET6..FK17.



## 차례


**안전유의사항** ..... **4**
제품손상의 원인들 ..... 5
**환경보호** ..... **7**
친환경적 포장재 처리 ..... 7
에너지 절약 팁 ..... 7
**제품의 구성** ..... **8**
조작판넬 ..... 8
핫플레이트 ..... 9
잔열 표시기 ..... 9
**사용하기** ..... **9**
전원 켜고 끄기 ..... 9
온도 설정 ..... 10
조리시간 ..... 11
**보일스타트** ..... **13**
설정하기 ..... 13
사용 예 ..... 14
사용 팁 ..... 14
**어린이보호 잠금장치** ..... **15**
어린이보호 잠금장치 켜고 끄기 ..... 15
자동 어린이 보호 잠금장치 ..... 15
**타이머** ..... **15**
자동 핫플레이트 꺼짐 ..... 15
자동 타이머 ..... 17
키친 타이머 ..... 17
**자동 타이머 제한** ..... **18**
**오작동 방지** ..... **18**
**에너지 소모 표시** ..... **18**
**기본설정** ..... **19**
기본설정 변경하기 ..... 20
**관리와 청소** ..... **21**
세라믹 유리 ..... 21
제품 주위 청소 ..... 22
**문제의 해결** ..... **22**
**고객 서비스** ..... **23**

# ⚠안전유의사항

제품을 보다 올바르고 안전하게 사용하게 위해 본 사용설명서를 자세히 읽으십시오. 사용설명서는 편리한 곳에 잘 보관하여 필요시 누구나 참고할 수 있게 하십시오.

제품의 포장을 벗기고 제품에 파손된 부분이 있는지 확인하십시오. 운송 중 제품이 손상된 경우에는 절대 전원을 연결하기 말고, 고객센터에 연락하시기 바랍니다.
본 제품은 허가된 기술자만이 전원 연결할 수 있습니다. 부적절한 연결로 인한 손상은 보증을 받을 수 없습니다.

본 제품은 가정용로 제작되어 음식의 조리용으로만 사용되어야 하며, 작동중에 지속적인 관찰이 필요합니다. 실내에서만 사용되어야 하며 제품에 덮개, 철망등은 과열, 화재, 식자재의 폭발등으로 인한 화재를 일으킬 수 있으니 사용하지 마십시오.

본 제품은 만8세 이상의 어린이나 신체적 또는 정신적인 장애로 사용에 어려움이 있는 사람이 사용할 경우 반드시 제품을 잘 사용할 수 있는 보호자의 감독이 필요합니다.
어린이가 제품으로 장난을 치지 않게 하십시오.
만8세 미만의 어린이가 보호자의 감독없이 본 제품을 청소하거나 일반적인 관리를 하지 않게 하십시오.
만8세 미만의 어린이는 제품이나 전원선으로부터 안전거리를 떨어져 있게 하십시오.

**화재의 위험**

- 과열된 지방 및 기름은 쉽게 불이 붙을 수 있으므로 화재의 위험이 높습니다. 이런 종류의 요리 시에는 절대로 자리를 비우지 마십시오.
- 지방 및 기름에 불이 붙었을 때에는 절대로 물을 붇지 마시고, 즉시 프라이팬 뚜껑 또는 평평한 접시등을 덮어 불을 끄십시오. 전원을 차단하십시오.
- 핫플레이트는 매우 뜨겁습니다. 가연성 제품을 홉 위에 올려놓지 마십시오.

- 제품은 고열로 작동되므로, 하단 서랍에는 가연성 제품이나 에어스프레이 제품은 두지 마십시오.
- 홉이 저절로 꺼지고 더 이상 작동되지 않으면, 제품이 나중에 스스로 작동할 수 있습니다. 제품에 전원이 공급되지 않도록 차단한 후 고객서비스센터로 연락하십시오.

**화상의 위험**

- 제품과 주변은 매우 고열이므로, 절대 홉 표면을 만지지 마십시오. 어린이는 안전거리를 유지하게 하십시오.
- 핫플레이트는 가열되었지만, 표시가 작동되지 않을 시에도 전원을 완전히 차단한 후 고객서비스센터로 연락하십시오.

**감전의 위험**

- 부적절한 수리는 감전사고의 위험이 있습니다. 제품의 수리는 반드시 고객서비스센터의 공인된 기사만이 할 수 있습니다. 제품에 문제가 있을 때에는 플러그를 뽑거나 휴즈박스의 차단기를 사용하여 전원을 차단한 후 고객서비스센터로 연락하십시오.
- 습기는 감전사고를 일으킬 수 있습니다. 고압세척기나 스팀세척기를 사용하지 마십시오.
- 하자제품은 감전사고를 일으킬 수 있습니다. 하자제품은 전원을 작동하지 말고, 전원을 차단한 후 고객서비스센터로 연락하십시오.
- 세라믹표면의 균열은 감전사고를 일으킬 수 있습니다. 전원을 차단한 후 고객서비스센터로 연락하십시오.

**부상의 위험**

프라이팬과 핫플레이트사이에 액체가 있을 경우 프라이팬이 갑자기 튀어 오를 수 있습니다. 항상 핫플레이트와 프라이팬 바닥 사이는 건조한 상태가 유지되도록 하십시오.

**제품손상의 원인들**

**주의**

- 바닥이 거친 냄비나 프라이팬은 제품의 세라믹 표면을 손상시킬 수 있습니다.

- 빈 프라이팬은 가열하지 마십시오. 제품에 손상을 줄 수 있습니다.
- 뜨거운 냄비나 팬을 조작 판넬 또는 디스플레이 주위에 올려놓지 마십시오. 제품 손상의 원인이 됩니다.
- 제품에 딱딱하거나 뾰족한 물체가 떨어져 제품에 손상시키지 않도록 주의하십시오.
- 알루미늄 호일 및 플라스틱 용기는 홉의 열에 의해 쉽게 녹습니다. 오븐용 호일은 제품사용에 적합하지 않습니다.

아래는 제품손상에 가장 빈번하게 나타나는 예입니다.

| 손상 | 원인 | 대처 |
|---|---|---|
| 부식 | 음식의 흘러 넘침 | 스크래퍼를 사용해 음식이 흘러 넘칠때 즉시 제거 |
| | 부적절한 세척제 사용 | 세라믹에 적합한 세척제 사용 |
| 흠집 | 소금, 설탕, 모래 | 작업대나 보관대로서 제품을 사용하지 말 것 |
| | 바닥이 거친 냄비나 프라이팬의 세락믹 손상 | 조리용기의 사전 확인 |
| 변색 | 부적절한 세척제 | 세라믹에 적합한 세척제 사용 |
| | 팬의 마모(예, 알루미늄) | 냄비나 팬을 옮길 때 반드시 들어서 이동 |
| 표면이 부풀어 오름 | 설탕, 설탕이 함유된 음식 | 음식이 흘러 넘쳤을 때 스크래퍼를 사용해 즉시 제거 |

# 환경보호

## 포장재의 환경친화적 처리



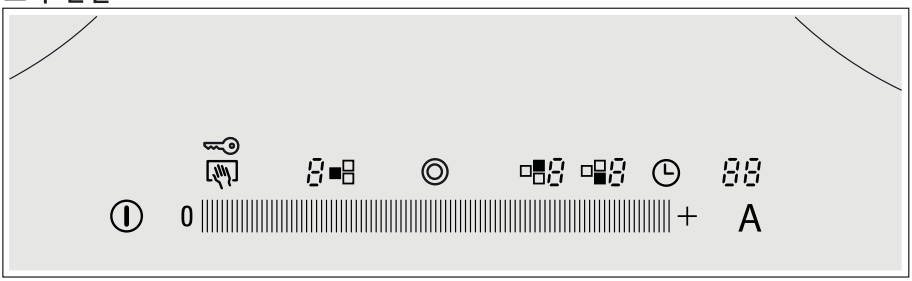
제품의 포장재는 환경을 보호할 수 있도록 올바른 방법으로 처리하여 주십시오.
본 제품은 European Directive 2012/19/EU waste electrical and electronic equipment –WEEE 에 따라 표시되었습니다.
지역에 따라 알맞게 분리 배출하여 주십시오.

## 에너지 절약팁

- 항상 적합한 프라이팬 덮개를 사용하십시오. 덮개없이 요리하면, 상당한 에너지가 더 사용됩니다. 유리덮개는 덮개을 열지 않아도 내용을 확인할 수 있습니다.
- 바닥이 평평한 조리기구를 사용하십시오. 바닥이 평평하지 않으면 더 많은 에너지가 소비됩니다.
- 각 핫플레이트의 직경과 같은 크기의 조리기구를 사용하십시오. 예를 들어 핫플레이트 보다 작은 크기의 프라이팬은 에너지 손실을 초래합니다.
  조리기구 제조사에서 사용하는 직경은 프라이팬 상단의 직경을 나타내며 이는 보통 팬 바닥의 직경보다 큽니다.
- 적은 양의 음식을 조리할 때에는 작은 조리기구를 사용하는 것이 좋습니다. 큰 조리기구 사용시에는 에너지가 더 많이 소비됩니다.
- 적은 물로서 요리하면 에너지를 절약할 수 있습니다. 야채의 비타민과 미네랄을 더 잘 보존할 수 있습니다.
- 프라이팬으로 조리 시 음식을 가능한 한 넓게 조리하십시오.
- 적당한 때에 온도를 알맞게 낮추어 사용하십시오.
- 항상 조리에 적합한 설정을 사용하십시오. 조리보다 더 높은 설정을 사용하면 에너지가 낭비됩니다.
- 홉의 잔열을 사용하십시오. 조리시간 5-10분전에 핫플레이트를 끄고, 잔열을 이용해서 조리할 수 있습니다.

# 제품의 구성

**조작 판넬**




표시

| | |
|---|---|
| 1-9 | 온도조절 |
| H/h | 잔열표시 |
| A | 보일 스타트 |
| 88 | 타이머 |

조작

| | |
|---|---|
| ⏻ | 전원 |
| A | 보일 스타트 컨트롤 |
| ■□ | 핫 플레이트 선택 |
| 🔑 | 어린이보호 잠금장치 |
| 🔒 | 컨트롤 판넬 멈춤 |
| 0 \|\|\|\|\|\|\|\|\|\|\|\|\|\|\|\| + | 설정 존 |
| ◎ | 자동 존 조절 |
| 🕒 | 타이머 |

*** 해당모델에 따라 컨트롤 기능이 다릅니다.**

**참고**

- 표시를 터치할 때 해당되는 기능들이 작동됩니다.

- 항상 조작판넬을 건조상태로 유지하십시오. 습기는 효과를 저하시킬 수 있습니다.
- 프라이팬을 조작부나 표시부에 근접시키지 마십시오. 전자부품들이 과열될 수 있습니다.

**핫플레이트**

| 핫플레이트 | | 연결과 해지 |
|---|---|---|
| ◯ | 단선회로 핫플레이트 | |
| ◎ | 복선회로 핫플레이트 | 핫플레이트 선택과 ◎ 표시 누름 |
| 핫플레이트의 작동: 해당 표시기가 켜짐<br>핫플레트를 켬: 마지막으로 선택한 사이즈의 핫플레이트에 자동적으로 선택됩니다. | | |

**잔열표시기**

각 핫플레이트에 두 단계의 잔열 표시기능이 있습니다. 만일 H 가 나타나면 홉은 아직 뜨거운 상태로 적은 양의 음식을 데우거나 초컬릿을 녹일 수 있습니다. 이후 핫플레이트의 온도가 더 내려가면, 잔열표시기에 h 가 나타납니다.
잔열표시는 온도가 안전할 정도로 내려갈 때까지 표시됩니다.

## 사용하기

이 편에서는 핫플레이트의 설정방법을 알려드립니다
아래의 표는 다양한 음식의 온도 설정과 작동시간을 알려드립니다.

**전원 켜고 끄기**

전원스위치로 전원을 켜고 끕니다.
전원켜기: ⏻ 표시를 누릅니다. 표시음이 들립니다. 전원창에 불이 들어오고 0 표시가 나타나고 사용준비가 되었습니다.
전원끄기: 표시창에 불이 꺼질 때까지 ⏻ 표시를 누릅니다. 모든 핫플레이트가 꺼집니다. 사용한 핫플레이트의 온도가 충분히 내려갈 때까지 잔열이 표시창에 나타납니다.

**참고**

- 모든 핫플레이트를 20초이상 사용하지 않으면 전원이 자동으로 꺼집니다.
- 홉의 전원이 꺼진후 4초동안 설정이 저장됩니다. 만일 이 시간내에 다시 켜시면, 홉은 마지막으로 저장된 설정으로 작동됩니다.

## 핫플레이트의 설정

조작판넬에서 원하는 온도단계를 설정합니다.

온도설정 1 = 최저온도

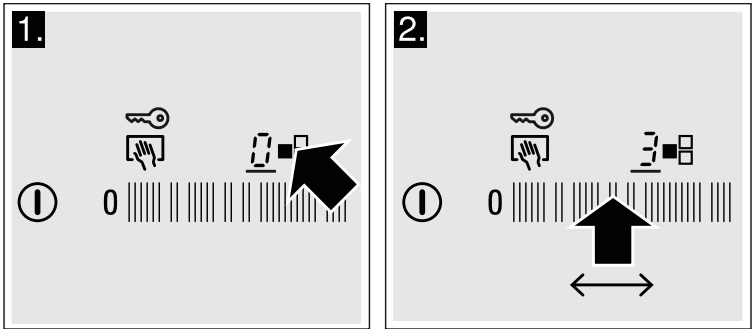
온도설정 9 = 최고온도

각 온도단계에는 중간설정이 있으며 중간은 점으로 표시됩니다.

### 온도 설정

홉의 전원이 켜져 있어야 합니다.

1. ■□ 표시를 사용해서 원하는 핫플레이트를 선택합니다.
   0 표시가 나타납니다. _ 표시가 설정 온도단계 아래에 나타납니다.
2. 조작판넬에 원하는 온도단계를 설정하십시오.




### 온도단계의 변경

핫플레이트를 선택하고, 조작판넬에 원하는 온도를 설정하십시오

### 핫플레이트 끄기

■□ 표시를 사용해서 핫플레이트를 선택합니다. 조작판넬에 0 으로 설정합니다. 약 10초 후에 잔열 표시가 나타납니다.

**참고**

- 최근에 선택한 핫플레이트가 작동상태로 남아 있습니다. 다시 선택할 필요없이 핫플레이트를 선택할 수 있습니다.
- 핫플레이트는 열판이 켜지고 꺼지기를 반복하면서 설정한 온도를 유지하게 됩니다. 최고온도를 설정하였을 경우도 이 과정은 계속하여 나타납니다.

## 조리 시간

아래의 표에 몇가지 대표적인 조리 예를 나타내었습니다. 조리시간은 음식의 양 및 종류에 따라 달라지므로 다소 편차가 있을 수 있습니다.

음식을 끓일 때는 온도설정을 9로 하십시오.

| | Ongoing cooking setting | Ongoing cooking time in minutes |
|---|---|---|
| Heating and keeping warm | | |
| Stew (e.g. lentil stew) | 1–2 | – |
| Milk** | 1.–2. | – |
| Heating sausages in water** | 3–4 | – |
| Defrosting and heating | | |
| Frozen spinach | 2.–3. | 10–20 min |
| Frozen goulash | 2.–3. | 20–30 min |
| Poaching, simmering | | |
| Dumplings | 4.–5.* | 20–30 min |
| Fish | 4–5* | 10–15 min |
| White sauces, e.g. béchamel sauce | 1–2 | 3–6 min |
| Emulsified sauces, e.g. béarnaise sauce, hollandaise sauce | 3–4 | 8–12 min |
| Boiling, steaming, braising | | |
| Rice (with double the quantity of water) | 2–3 | 15–30 min |
| Rice pudding | 1.–2. | 35–45 min |
| Unpeeled boiled potatoes | 4–5 | 25–30 min |
| Boiled potatoes | 4–5 | 15–25 min |
| Pasta, noodles | 6–7* | 6–10 min |
| Stew, soups | 3.–4. | 15–60 min |
| Vegetables | 2.–3. | 10–20 min |
| Frozen vegetables | 3.–4. | 10–20 min |
| Cooking in a pressure cooker | 4–5 | – |
| Braising | | |
| Roulades | 4–5 | 50–60 min |
| Pot roasts | 4–5 | 60–100 min |
| Goulash | 2.–3. | 50–60 min |
| Frying** | | |
| Escalope, plain or breaded | 6–7 | 6–10 min |
| Escalope, frozen | 6–7 | 8–12 min |
| Cutlet, plain or breaded*** | 6–7 | 8–12 min |
| Steak (3 cm thick) | 7–8 | 8–12 min |
| Hamburger, rissoles (3 cm thick)*** | 4.–5. | 30–40 min |
| Poultry breast (2 cm thick)*** | 5–6 | 10–20 min |
| Poultry breast, frozen*** | 5–6 | 10–30 min |
| Fish and fish fillet, plain | 5–6 | 8–20 min |
| Fish and fish fillet, breaded | 6–7 | 8–20 min |
| Fish and fish fillet, breaded and frozen, e.g. fish fingers | 6–7 | 8–12 min |
| Scampi and prawns | 7–8 | 4–10 min |
| Stir fry, frozen | 6–7 | 6–10 min |
| Pancakes | 6–7 | consecutively |
| Omelette | 3.–4. | consecutively |
| Fried eggs | 5–6 | 3–6 min |
| Deep-fat frying (fry 150–200 g per portion continuously in 1–2 litres oil**) | | |
| Frozen products, e.g. chips, chicken nuggets | 8–9 | – |
| Croquettes | 7–8 | – |
| Meat, e.g. chicken portions | 6–7 | – |
| Fish, breaded or battered | 5–6 | – |
| Vegetables, mushrooms, breaded or battered | 5–6 | – |
| Small baked items, e.g. doughnuts, fruit in batter | 4–5 | – |

* Ongoing cooking without a lid
** Without lid
*** Turn frequently

# 보일스타트

보일스타트 기능은 핫플레이트를 최고온도단계에 이른 후, 설정하신 온도로 끓이는 것을 말합니다.
설정하신 온도에 따라 핫플레이트가 가열된 시간이 달라집니다.

**보일스타트 온도 설정**

보일스타트 기능은 핫플레이트를 켜고 30초이내에 설정하셔야 정상적으로 작동 합니다.

1. 핫플레이트에 끓인 후 유지하고자 하는 온도를 설정합니다.
2. A 표시를 누르십시오.

보일스타트 기능이 설정되며 A 와 설정한 온도가 번갈아 깜빡입니다.
조리하는 음식이 한번 끓고나면, 설정한 온도만 디스플레이에 표시됩니다.

## 사용 예

다음 표에서 보일스타트 기능의 사용 예를 참고하실 수 있습니다.

적은 양의 음식을 조리할 때에는 작은 크기의 핫플레이트를, 많은 양의 음식은 큰 핫플레이트를 사용하는 것이 좋습니다. 걸죽한 액체는 가끔 저어주셔야 합니다.

| Dish with electronic boil start control | Quantity | Heat setting | Total cooking time in minutes |
|---|---|---|---|
| Heating | | | |
| Stock | 500 ml–1 litre | A 7–8 | 4–7 min |
| Thick soups | 500 ml–1 litre | A 2–3 | 3–6 min |
| Milk** | 200–400 ml | A 1–2 | 4–7 min |
| Heating and keeping warm | | | |
| Stew (e.g. lentil stew) | 400–800 g | A 1–2 | – |
| Defrosting and heating | | | |
| Frozen spinach | 300–600 g | A 2–3 | 10–20 min |
| Frozen goulash | 500 g–1 kg | A 2–3 | 20–30 min |
| Poaching | | | |
| Fish | 300–600 g | A 4–5* | 20–25 min |
| Boiling | | | |
| Rice (with double the quantity of water) | 125–250 g | A 2–3 | 20–25 min |
| Unpeeled boiled potatoes with 1–3 cups of water | 750 g–1.5 kg | A 4–5 | 30–40 min |
| Boiled potatoes with 1–3 cups of water | 750 g–1.5 kg | A 4–5 | 20–30 min |
| Vegetables with 1–3 cups of water | 500 g–1 kg | A 2–3 | 15–20 min |
| Frozen vegetables with 1–3 cups of water | 500 g–1 kg | A 4–5 | 15–20 min |
| Braising | | | |
| Roulades | x 4 | A 4–5 | 50–60 min |
| Pot roasts | 1 kg | A 4–5 | 80–100 min |
| Frying** | | | |
| Escalope, plain or breaded | 1–2 | A 6–7 | 8–12 min |
| Cutlet, plain or breaded | 1–2 | A 6–7 | 8–12 min |
| Steak (3 cm thick) | 1–2 | A 7–8 | 8–12 min |
| Fish and fish fillet, breaded | 1–2 | A 6–7 | 8–12 min |
| Fish and fish fillet, breaded and frozen, e.g. fish fingers | 200–300 g | A 6–7 | 8–12 min |
| Pancakes | | A 6–7 | continuous frying |

* Ongoing cooking without a lid
** Without lid

## 사용 팁

보일스타트 기능은 작은 양의 물을 사용하는 요리의 열에 의한 영양소 파괴를 줄이기 위해 알맞습니다.

- 큰 사이즈의 핫플레이트를 사용할 경우 약 3컵의 물을, 작은 핫플페이트는 약 2컵의 물을 넣어 조리하십시오.
- 프라이팬의 덮개를 덮고 조리하십시오.
- 보일스타트는 파스타와 같이 많은 양의 물을 사용하여 조리할 경우에는 적합하지 않습니다.

## 어린이보호 잠금장치

어린이보호 잠금장치를 사용하여 어린이들이 핫플레이트를 켜는 것을 방지할 수 있습니다.

### 어린이보호 잠금장치의 켜고 끄기

잠금장치를 설정할 때에는 홉의 전원이 반드시 꺼져 있어야 합니다.

켜기:  를 약 4초간 누릅니다.  표시에 약 10초간 불이 켜지고 잠금장치가 가동됩니다.

끄기:  를 약 4초간 누릅니다. 잠금장치가 해제됩니다.

### 자동 잠금장치

이 기능은 매 사용 후 홉을 끌 때마다 자동으로 잠금장치를 작동합니다.

### 켜고 끄기

기본 설정편에서 켜고 끄는 방법을 설명드릴 것입니다.

## 타이머

타이머는 두가지 다른 방식으로 사용됩니다.

- 핫플레이트 자동끄기
- 키친 타이머

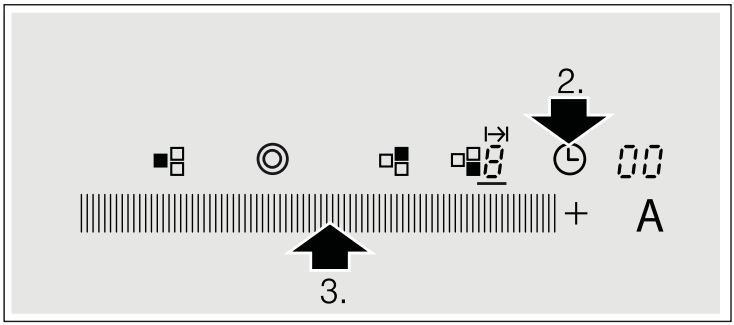
### 자동 핫플레이트 꺼짐

해당 핫플레이트의 조리시간으로 들어가서, 조리시간이 경과하게 되면, 핫플레이트는 자동으로 꺼지게 됩니다.

#### 조리시간의 설정

1. 원하는 온도를 설정합니다.
2.  표시를 누르십시오.  이 깜빡이며,  이 나타납니다.

3. 원하는 시간을 설정하십시오, 가능한 시간은 왼쪽에서 |→오른 쪽으로 1, 2, 3...부터 최대 10분입니다. 10초내에 원하는 시간이 표시될 때까지 슬라이드하십시오.




조리시간이 카운트 다운이 시작됩니다.
만일 하나이상의 핫플레트에 하나의 조리시간을 설정하면, 선택한 핫플레이트의 조리시간이 항상 표시됩니다.

**자동설정**

만일 1애서 5까지 설정된 렌지를 더 연장하고자 터치하면 조리시간은 자동으로 1분으로부터 카운트 다운됩니다.
6에서 10으로 설정된 렌지의 경우, 터치하면 99분으로 카운트가 올라가게 됩니다.

**시간이 경과하면**

조리시간이 경과하면, 핫플레이트가 꺼지고 신호음과 함께 10초간 00이 표시됩니다. |→ 표시가 밝게 빛납니다. 🕒 표시를 터치하십시오. 표시와 함께 신호음이 꺼지게 됩니다.

**조리시간의 취소나 변경**

핫플레이트를 선택하고 🕒 표시를 누릅니다. |→ 표시가 밝게 빛납니다. 조리시간을 변경하거나 설정시간을 00으로 바꾸십시오.

**참고**

조리시간을 99까지 설정됩니다.

**자동 타이머**

이 기능은 미리 설정된 조리시간을 모든 핫플레이트 적용하여 사용할 수 있습니다. 모든 핫플레이트를 켤 때 미리 설정된 시간이 작동됩니다. 조리시간이 경과하면, 핫플레이트는 자동으로 꺼집니다.

기본설정편에서 자동 타이머를 작동하는 법을 설명하여 드릴 것입니다.

**참고**

다음과 같이 선택 핫플레이트의 조리시간을 변경하거나 핫플레이트의 자동 타이머를 끌 수 있습니다.

핫플레이트를 선택한 후 ◷ 표시를 누르면 ↦| 표시가 밝게 빛납니다. 조리시간을 변경하거나 설정시간을 00으로 바꿀 수 있습니다.

**키친 타이머**

키친 타이머로 최대 99분까지 설정가능 합니다.

이 경우 모든 다른 설정과는 독립적으로 작동하게 됩니다.

**키친 타이머의 켜기**

키친 타이머로 작동하는 두가지 방법이 있습니다.

- 핫플레이트를 선택한 경우, ◷ 표시를 10초안에 두 번 누릅니다.
- 핫플레이트를 선택하지 않았을 경우, ◷ 를 누르면 🔔 표시에 불이 들어옵니다.

**키친 타이머 설정**

렌지 설정에 원하는 시간을 설정하십시오.

**시간이 경과하면**

시간이 경과하면 신호음과 함께 타이머 표시에 00이 표시됩니다. 🔔 표시가 밝게 들어옵니다. 10초후, 표시가 꺼집니다.

**시간의 표시**

키친 타이머로 선택하게 위하여 ◷ 표시를 사용하십시오. 시간이 10초간 나타납니다.

**시간의 변경**

키친 타이머로서 선택하기 위하여 표시를 사용하시고, 시간을 리셋하십시오.

## 자동타이머 제한

핫플레이트를 온도 변동없이 너무 오랫동안 사용하게 되면, 안전을 위하여 작동시간 자동 제한 기능이 작동되며, 핫플레이트는 가열을 멈추게 됩니다. 이 기능이 작동되면 조작 판넬에 F8 과 잔열 표시 H/h 이 번갈아 깜빡입니다.

아무 표시나 누르면 표시는 사라지고, 새로운 설정을 할 수 있습니다.

작동시간의 제한기능은 사용하는 핫플레이트의 설정 온도에 따라 1시간에서 10시간 내에 작동됩니다.

## 오작동 방지

제품이 켜있을 때, 조작판넬을 닦아내다 보면 설정이 변경될 수 있습니다.

이를 방지하기 위해서, 제품에 조작판넬 멈춤기능이 있습니다. / 표시를 누르시면 신호음이 나고 / 에 불이 들어옵니다. 조작판넬은 30초동안 잠금상태가 됩니다. 기존 설정의 변경이 없이 제품을 닦아내실 수 있습니다.

**참고**

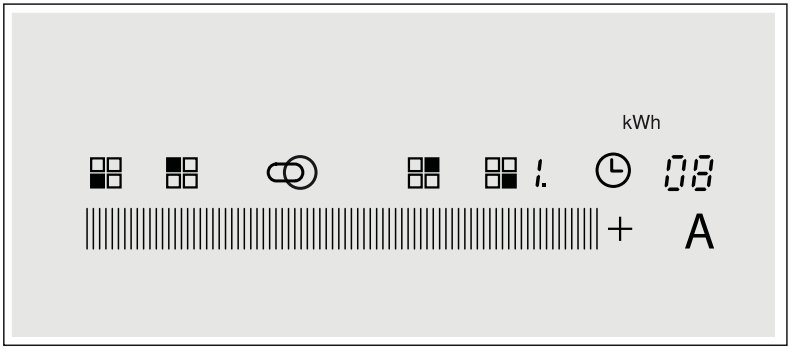
조작판넬 멈춤기능에서 전원스위치는 해당되지 않습니다. 필요하실 때 전원을 끄실 수 있습니다.

## 에너지 소모표시

이 기능은 제품을 켜고 꺼는 사이에 소모된 에너지를 표시합니다.

일단 제품을 끄게되면, 그간 소모된 에너지가 kWh로 10초동안 표시됩니다.

표시 에너지의 정확성은 공급전력의 품질에 달려있습니다.




표시가 작동되지 않는다면, 표시 작동방법을 기본설정편에서 참고하십시오.

## 기본설정

본 제품은 다양한 기본설정을 가지고 있습니다. 필요에 따라 이 설정들을 사용할 수 있습니다.

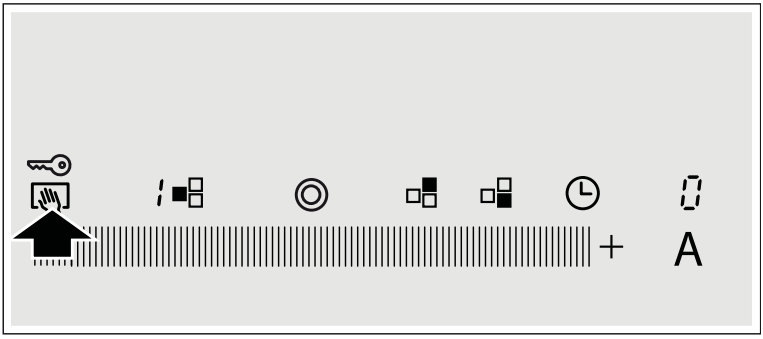
| 표시 | 가능 |
|---|---|
| c 1 | 어린이보호 잠금장치<br>0 잠금장치 해제<br>1 잠금장치 작동 |
| c2 | 신호음<br>0 확인 신호음 및 작동 오류 신호음 꺼짐<br>1 작동오류 신호음 켜짐<br>2 확인 신호음 켜짐<br>3 확인 신호음 및 작동오류 신호음 켜짐 |
| c3 | 에너지 소모표시<br>0 소비전력 표시 꺼짐<br>1 전원공급 230V일 때 소비전력 표시<br>2 전원공급 400V일 때 소비전력 표시<br>3 전원공급 220V일 때 소비전력 표시<br>4 전원공급 240V일 때 소비전력 표시 |
| c5 | 자동타이머<br>0 꺼짐<br>1-99 핫플레이트 꺼지기까지의 시간 |

| | |
|---|---|
| c6 | 타이머와 신호음의 작동시간<br>1 10초<br>2 30초<br>3 1분 |
| c7 | 필라멘트 서킷의 작동<br>0 꺼짐<br>1 켜짐<br>2 핫플레이트 꺼기 전 마지막 사용시와 같음 |
| c9 | 핫플레이트 선택 시간<br>0 무제한: 최근 선택한 핫플레이트는 다시 선택할 필요없이 시간 조정할 수 있슴<br>1 일단 핫플레이트를 선택하게 되면, 10초내에 시간 조정할 수 있슴. 시간 조정할려면 핫플레이트를 다시 선택하여야 함 |
| c0 | 가본설정 리셋<br>0 꺼짐<br>1 켜짐 |

**기본설정 변경하기**

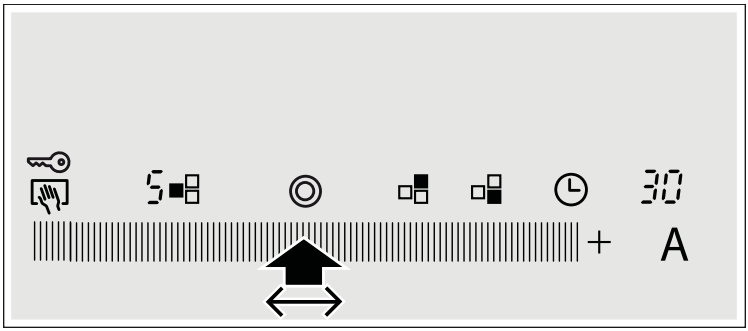
홉은 반드시 꺼져 있어야 합니다.

1. 홉을 켭니다.
2. 10초안에 표시를 약 4초간 누르십시오.




c 와 1 조작판넬 왼쪽에서 깜빡이고 0 이 오른쪽에 표시됩니다.

3. 원하는 표시가 왼쪽에 나타날 때까지 표시를 반복적으로 누르십시오.
4. 렌지 설정에서 원하시는 수치를 설정하십시오.




5. 표시를 4초간 누르십시오.
   설정이 변경되었습니다.

**설정종료**

기본설정을 끝내려면, 전원을 눌러 홉을 끄고 새롭게 시작하십시오.

## 관리와 청소

이 편에서는 홉을 최상으로 관리할 수 있는 정보를 제공합니다.
관리와 청소제품은 고객서비스센터에서 구입할 수 있습니다.

### 세라믹유리

매 사용 후 제품을 청소하십시오. 끓어 흘러 넘친 음식물이 다음 번 사용시 홉에 눌러 붙는 것을 예방할 수 있습니다.
사용 후 충분히 온도가 낮아졌을 때 청소하십시오.
세라믹 유리에 적합한 전용세제를 사용하여야 합니다.
세제에 표시된 방법을 따르십시오.
사용하지 말아야 할 것

- 희석하지 않은 세제원액

- 식기세척기용 세제
- 정련제
- 오븐 스프레이나 녹 제거제 같은 강력한 성분의 세제
- 연마성 스펀지
- 고압 또는 스팀청소기

유리에 두껍게 눌러 붙은 음식물을 제거하는 가장 좋은 방법은 글래스 스크래퍼를 사용하는 것입니다. 글래스 스크래퍼는 고객서비스 센터에서 구입할 수 있습니다. 특수한 스펀지를 사용하여 세라믹 유리를 청소하는 것도 뛰어난 결과를 얻을 수 있습니다.

### 제품 주위 청소

제품주위의 손상을 방지하기 위하여, 다음 절차를 따르십시오.

- 비눗물 사용
- 사용 전에 새 스펀지 헝겊으로 깨끗이 닦아냄
- 날카로운 도구나 연마성 세제는 사용하지 않음
- 글래스 스크래퍼를 사용하지 않음

## 문제의 해결

사소한 문제는 간단한 조작으로 직접 해결 하실 수 있습니다. 고객서비스 센터로 문의하시기전에 다음 사항을 확인하시기 바랍니다.

조작 판넬 아래의 중요한 전자부품들은 여러 이유로 인해 급격히 온도가 올라갈 수 있습니다.

과열을 방지하기 위해서, 핫플레이트는 필요할 경우 자동으로 꺼집니다. 이 때, F2, F4, F5 표시와 잔열표시기에 H 나 h 가 번갈아 나타납니다.

| 표시 | 문제 | 해결방법 |
|---|---|---|
| 표시 없음 | 전원공급 안됨 | 퓨즈가 끊어졌는지 확인하십시오. |
| 모든 표시창이 깜빡일 때 | 조작판넬이 젖었거나 물체가 올려져 있을 때 | 조작판넬을 말리거나 위에 올려진 물체를 치우십시오. |
| F2 | 여러 개의 홉이 장시간 고온에서 사용되어 전자 | 잠시 기다리시고, 아무런 표시나 누르십시오. F2 가 사라지면 전자 |

| | | |
|---|---|---|
| | 부품 보호를 위해 핫플레이트가 꺼짐 | 부품의 온도가 충분히 내려간 것입니다. 조리를 계속하실 수 있습니다. |
| F4 | F2에 의해 핫플레이트가 꺼졌음에도 다시 전자부품의 온도가 올랐을 때. 모든 핫플레이트가 다 꺼짐 | 잠시 기다리시고, 아무련 표시나 누르십시오. F4가 사라지면 전자부품의 온도가 충분히 내려간 것입니다. 조리를 계속하실 수 있습니다 |
| F5 와 온도설정 표시가 교대로 깜빡임. 신호음이 들림 | 경고: 조작판넬 부분에 가열된 팬이 있슴, 전자부품이 과열될 위험이 있음 | 팬을 치움. 이후에도 오류메시지는 계속되다가 그침. 조리를 계속하실 수 있습니다. |
| F5 와 신호음 | 조작판넬 부분에 가열된 팬이 있음. 전자부품을 보호하기 위해 핫플레이트가 꺼짐 | 팬을 치우고 잠시 기다림. 이후 아무표시나 누름. F5표시가 사리지면 조리를 계속할 수 있음 |
| F8 | 핫플레이트가 너무 오랫동안 설정 변경없이 사용되었을 때 | 즉시 핫플레이트를 다시 켜십시오. |

## 고객 서비스

사용 중 서비스 또는 문의가 필요하신 경우 판매점 또는 고객서비스센터로 연락하시기 바랍니다.
고객서비스센터에 문의하실 때에는 원활하고 신속한 상담을 위해 먼저 제품에 부착된 라벨을 통해 제품번호(E-Nr.)와 제조번호(FD Nr.)를 확인하여 주시기 바랍니다

주소: 서울 송파구 오금로 99(방이동 65-2)
전화번호: (02) 6294-9494
팩스: (02) 6275-7575

## 제품보증서

| 품 명 | 세라믹홉 | 모델명 | ET651FK17K |
|---|---|---|---|
| 규 격 | AC220V/60Hz | 구입처 | |
| 구입일 | | 구입자 | |

1. 제품을 사용하기 전에 반드시 사용설명서를 읽고, 사용설명서의 내용을 준수하십시오.
2. 본 제품은 독일 **SIEMENS** 사의 탁월한 기술과 철저한 품질 관리로 생산되고 엄격한 검사에 합격한 제품입니다.
3. 소비자가 사용 중 제품 구입 후 1년 이내에 제조상의 결함 또 는 자연 발생적인 고장이 발생할 경우에는 그 수리나 부품의 교환을 무상으로 해 드립니다.
4. 보증기간이 지났거나 사용상의 부주의, 당사 서비스 요원 이외 의 수리 및 개조, 천재지변에 의한 고장 등의 경우에는 별도의 서비스 비용이 청구될 수 있습니다. 본 제품의 수리용 부품 최 저 보유기간은 최종 수입일로부터 5년입니다.
5. 사용 중 문의사항이 있거나 서비스가 필요할 때에는 당사 고객서비스센터 및 각 지역 판매점으로 연락하여 주십시오.

**수입판매원 : ㈜화인어프라이언스**

**주소 : 서울 송파구 오금로 99(방이동 65-2)**

**전화번호 : 02-6293-9393**

9001 049 014