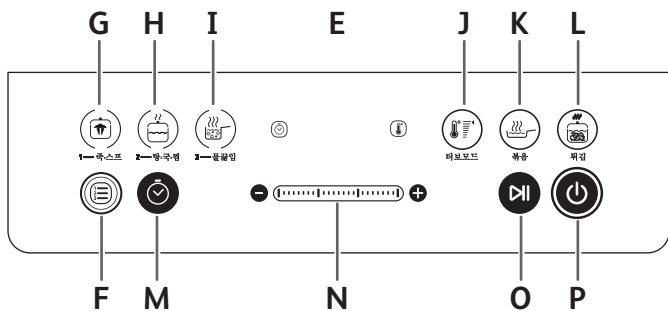
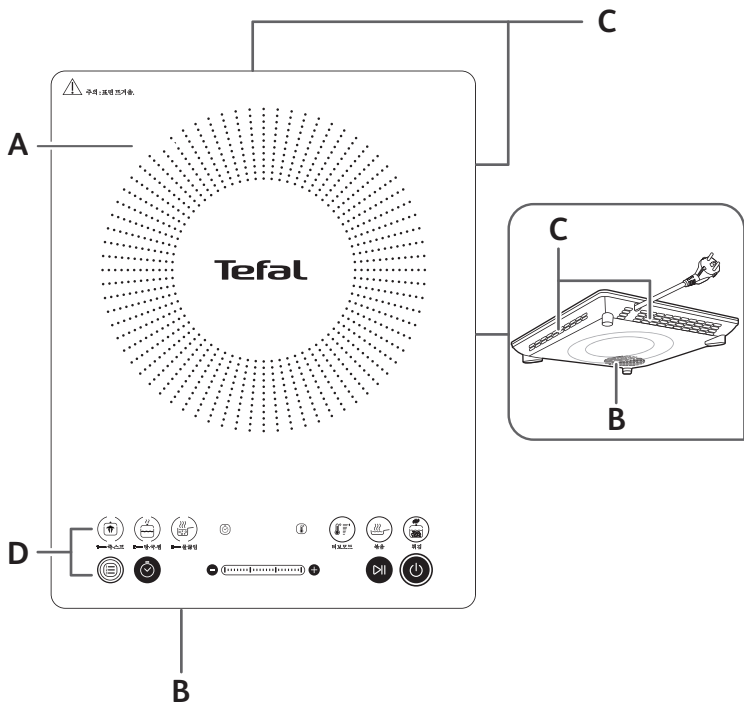
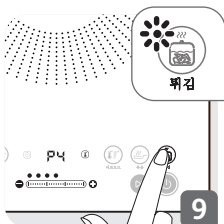
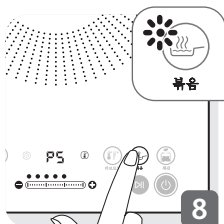
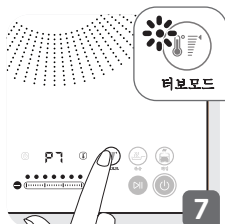
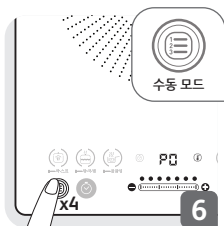
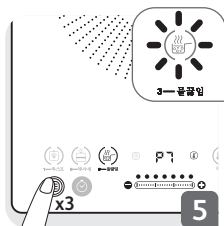
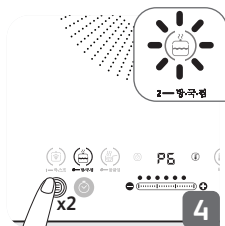
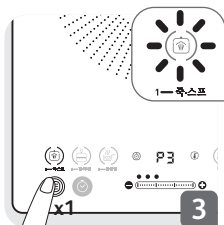


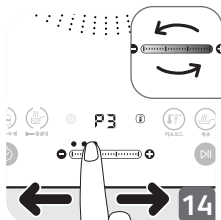
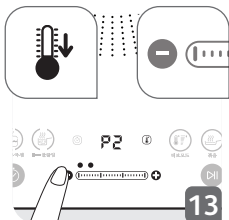
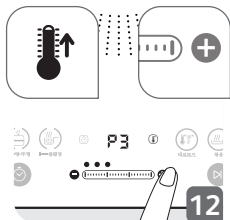
KO

www.tefal.com

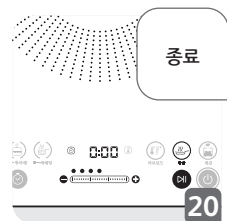
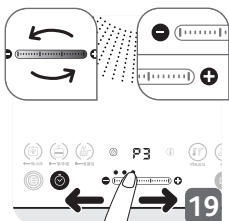
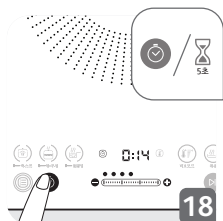
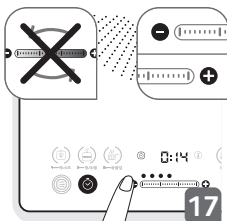
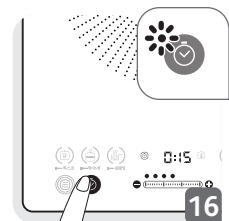
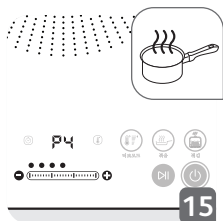




2

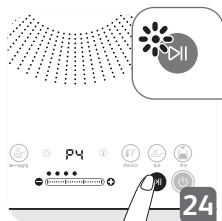
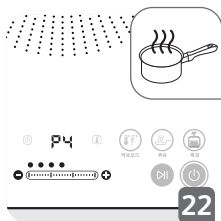


3






4



## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **Read these instructions for use carefully before using your appliance for the first time and keep them to hand for future reference.**
- This appliance is not intended to function using an external time-switch or a separate remote control system.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 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 use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.

- Keep the appliance and its cord out of the reach of children less than 8 years.
- As this appliance is for household use only, it is not intended for use in, and the guarantee will not apply for :
  - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments ;
  - Farm houses ;
  - By clients in hotels, motels and other residential type environments ;
  - Bed and breakfast type environments.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by either the manufacturer, its approved service centre or similiary qualified persons to avoid any danger.
- Please handle the ceramic plate with care to avoid breakage. In case of any crack on the surface, please immediately turn off the power, risk of electric shock. Do not use the appliance and contact an approved service centre.
- Do not place any metal objects, such a knife, fork, spoon, lid and aluminum foil etc ... on the ceramic plate (as they may conduct heat and cause injury).
- Never immerse the appliance or its power cord in water or any other liquid.

- Do not use your appliance if it does not operate correctly, if it has been damaged or if the power cord or plug is damaged. To maintain safety, these parts must be replaced by an Approved Service Centre.
- Any intervention other than normal cleaning and maintenance by the customer must be performed by an Approved Service Centre.
- Never touch the hot surfaces of the appliance, they will remain so for a while after use.
- People fitted with cardiac pacemakers or similar medical devices should be kept away from the induction cooker when it is connected to the power supply. If in any doubt consult a medical practitioner before using this product to avoid any danger.
- Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
-  Notice: the ceramic plate is hot after cooking, please do not touch
- This appliance is designed for indoor domestic household use only. In case of professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- For your safety, this appliance meets applicable standards and regulations (Directives on Low Voltage, Electromagnetic Compatibility, Materials in contact with food articles, Environment, etc.).
- This appliance is designed to function on AC current only. Before using

it for the first time, check that your mains supply voltage matches that indicated on the appliance data plate.

- Any connection error will invalidate your guarantee.
- Always plug the appliance into a dedicated socket outlet with an earth connection. Do not use a socket adaptor or connect any other appliance into the same socket simultaneously, to avoid electrical overloading and risk of fire.
- Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an Approved Service Centre.
- Remove all packaging materials, stickers and accessories from inside and outside of the appliance.
- The appliance must be placed and used on a flat, stable, heat-resistant work surface, away from water splashes.
- Do not place or use this appliance in high humidity environments.
- Do not place or use the induction plate on steel or aluminium surfaces.
- Maintain a gap of at least 10cm (4 inches) on all sides of the appliance to ensure adequate ventilation.
- Never place or use the appliance close to a wall or below a wall cupboard.
- Never place or use the appliance below or close to easily inflammable objects (e.g. curtains, etc.).
- Never place or use the appliance on or close to a cooking hob or other sources of heat.
- Unwind the power cord fully before use.
- Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition, has a plug with an earth connection and is suited to the power rating of the appliance.
- Never leave the appliance unattended whilst connected to the power supply, even if for a few moments, especially where children are present.
- Do not let the power cord hang where children may reach it.
- The power cord must never be close to or in contact with hot parts of the appliance, close to sources of heat or resting on sharp edges.
- Take all necessary precautions to prevent anyone tripping over an extension cord.
- Switch off and disconnect the appliance from the power supply when not in use.
- Never disconnect the plug by pulling on the power cord.

- Inspect the appliance and power cord for signs of wear or damage prior to connecting to the power supply.
- Never move the appliance when it is hot.
- Allow the appliance to cool down completely before you clean and store it.
- Always keep the induction cooker clean to avoid dust entering the fan motor and causing a malfunction.
- If parts of the appliance should catch fire, never try to extinguish flames with water. Disconnect the appliance and smother the flames with a damp cloth.
- Place the pan at the centre of the cooking circle.
- Do not overheat pan or preheat while empty for long periods.
- Do not heat the foodstuffs in tins or other airtight containers to avoid explosions caused by air expansion.
- This appliance can be used up to an altitude of 4000 meters.

## KEEP THESE INSTRUCTIONS IN A SAFE PLACE



Environmental protection first!

- ① Your appliance contains valuable materials that can be recovered or recycled.

➡ Leave it at a local civic waste collection point.

This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.

Model	Maximum Input Power	Power Adjustment Range	Display Type	Applicable Power Supply
IH2108	2100W	300W-2100W	Digital Display	220V-240V/ 50Hz-60Hz

## PRODUCT STRUCTURE

- |  |                                  |
|--|----------------------------------|
| <b>A</b> Ceramic glass                   | <b>I</b> Boil program            |
| <b>B</b> Air entry                       | <b>J</b> Boost program           |
| <b>C</b> Air exit                        | <b>K</b> Stir Fry program        |
| <b>D</b> Control panel                   | <b>L</b> Fry program             |
| <b>E</b> Digital Display Screen          | <b>M</b> Timer button            |
| <b>F</b> G/H/I programs selection button | <b>N</b> « +/- » button / Slider |
| <b>G</b> Slow program                    | <b>O</b> Pause Button            |
| <b>H</b> Stew program                    | <b>P</b> On/Off button           |

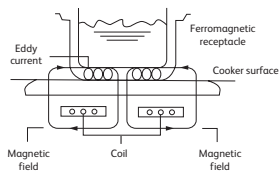
see product view page 2

## PRINCIPLE AND CHARACTERISTICS

### Working Principle

An induction hotplate works by heating a receptacle using the currents induced by a magnetic field. When an electric current passes through a coil, it generates a magnetic field. On an induction hotplate, this magnetic field is then induced into the base of the receptacle. Foucault currents of very low intensity pass through the base of the receptacle. Despite their low intensity, these currents generate heat in the receptacle as they pass through it. The principle behind the induction hotplate is to multiply these Foucault currents while changing the direction of the very high frequency field in order to heat the bottom of the receptacle. The heating process is instantaneous, because as soon as the coil power supply is activated, the receptacle is heated. Food is then heated through contact with the base of the pan.

For the induction method to function properly, the cooking utensil must be ferromagnetic. (See details in the section Cooking utensils).



# Characteristics

## Multiple Safety Protections

- Protection against voltage drops/surges.
- The induction cooker is only suitable for induction pots with a diameter between 10 and 26 cm (part in contact with the ceramic plate).
- Protection against appliance overheating.
- Detection of the risk of heating an empty cooking utensil and the risk of damaging the non-stick coating or igniting oil.

## Environmental Protection

- This induction hob complies with ErP Directive 2009/25/EC and its EU implementing regulation no. 66/2014.
- Induction is the most efficient method in terms of energy, with an energy yield of more than 90 %.
- To reduce energy consumption, place a lid on the pan whilst cooking.
- Induction does not generate any flames.
- Induction does not need any fuel and reduces the risk of domestic accidents linked to gas leaks or fire due to its numerous controls.
- The cooking area on this induction hob has a working diameter of 230 mm, and its energy consumption is EC (Wh/kg) = 195.

## Intelligent Control

- Multiple cooking functions: multiple cooking modes from low to high power to meet various cooking needs.
- Wide range of cooking temperatures: maintains and regulates the cooking temperature intelligently.
- Flexible timer function: allows you to programme the hotplate to stop cooking after between 1 minute and 3 hours (depending on the mode).
- Detection of the presence of induction receptacles: if no receptacle or an unsuitable receptacle is detected on the induction hotplate, the alarm is triggered.
- If the temperature of the ceramic glass plate exceeds 50° C at the end of cooking, the LCD screen flashes and displays "H". The fan continues to run to cool the plate.

## Convenient Cleaning

- The ceramic glass plate is wear-resistant and does not easily tarnish. It is also easy to clean and maintain.

Caution: the ceramic glass may be hot after being in contact with the receptacle.

## MANUAL Mode

- Manual mode enables you to cook all types of food by manually adjusting your heating power.
- Below are the power levels that correspond to each program:

P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
300 W	600 W	1200 W	1400 W	1600 W	1800 W	2100 W

- The timer is available in Manual Mode:

Default time	Maximum time
15 min	180 min



## PROGRAM SELECTION: Slow, Stew, Boil



### SLOW Mode

- Slow Cook Mode cooks food at a low temperature, without the need to add water or fats. This method of cooking helps food maintain its quality and flavour.
- Below are the power levels that correspond to each program:

P1	P2	P3
300 W	600 W	1200 W

- The timer is available in Slow Cook Mode:

Default time	Maximum time
30 min	180 min



### STEW Mode

- This mode allows to make the food tender owing to a long cooking, just below the boiling point.
- Below are the power levels that correspond to each program:

P1	P2	P3	P4	P5	P6
300 W	600 W	1200 W	1400 W	1800 W	2100 W

- The timer is available in Stew Mode:

Default time	Maximum time
45 min	45 min



## BOIL Mode

- This mode will boil between 0.4 L and 2.5 L of water in a pot. (Do not use this function for heating milk as it may burn).
- Below are the power levels that correspond to each program:

P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
300 W	600 W	1200 W	1400 W	1600 W	1800 W	2100 W

- The timer is available in Boil Mode:

Default time	Maximum time
10 min	15 min



## BOOST Mode

- Boost raises the ring temperature very quickly. It can be used for cooking food, such as meat, very quickly at a high temperature.
- Below are the power levels that correspond to each program:

P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
300 W	600 W	1200 W	1400 W	1600 W	1800 W	2100 W

- The timer is available in Boost Mode:

Default time	Maximum time
15 min	120 min



## STIR FRY Mode

- Stir Fry Mode cooks food in a little fat at a high temperature so as to brown the surface.
- Below are the power levels and oil temperatures that correspond to each program:

P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
600 W	1200 W	1200 W	1400 W	1400 W	1800 W	2100 W
110 °C	125 °C	140 °C	155 °C	170 °C	185 °C	200 °C

- The timer is available in Stir Fry Mode:

Default time	Maximum time
15 min	180 min



## FRY Mode

EN

- This mode fries food in a large quantity of oil - maximum 2 L.
- Below are the power levels and oil temperatures that correspond to each program:

P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
1200 W	1200 W	1400 W	1400 W	1600 W	1800 W	2100 W
100 °C	120 °C	140 °C	160 °C	180 °C	200 °C	220 °C

- The timer is available in Fry Mode:

Default time	Maximum time
15 min	180 min

## CLEANING

You must disconnect the power lead, wait until the ceramic glass plate has cooled, then follow the instructions below to clean the appliance:

1. Ceramic glass plate: if the ceramic glass plate is very dirty, clean using a damp non-abrasive sponge or for more stubborn stains use an appropriate cleaning product which is designed for use on ceramic hobs.
2. Cooker body and control panel: Use a damp soft cloth to clean. In case of any oil stains that are not easily removed, wipe away the stains with a soft cloth rinsed in warm water and a little washing-up liquid and then clean using a damp soft cloth.
3. Air entry/air exit surface: remove any dust with a cotton bud.

## ERROR CODES

- Receptacle missing or not the correct type:

If the pot base diameter is less than 10 cm or if the pot material is unsuitable, the buzzer will sound and the digital display shows "E1". Change the cookware.

- Protection of the power source against overheating:

If the power source overheats, the induction cooking appliance cuts off the incoming power supply and the screen displays "E2". Allow the hotplate to cool: if the defect persists, please contact the customer service.

- Over or under- voltage protection:

If the voltage is greater than 265 V - 285 V, the incoming power supply for

the induction cooking appliance is cut off and the digital screen displays “E3”; if the voltage is between 150 V and 170 V, the incoming power supply for the induction cooking appliance is cut off and the digital screen displays “E4”. Check that your device’s specifications are compatible with your electric network.

- Temperature sensor:

If the sensor is in an open circuit, the induction cooking appliance will continue to operate for one minute and the digital screen will display “E5”; if the sensor detects a short circuit, the induction cooking appliance will immediately display “E6”. Contact the customer service.

- 제품을 처음 사용하기 전에 본 사용 설명서를 주의 깊게 읽고 나중에 참고할 수 있도록 잘 보관하시기 바랍니다.
- 본 제품은 외부 타이머나 별도의 원격 조정 시스템에 의해 작동되지 않습니다.
- 안전에 대한 책임을 질 수 있는 사람이 제품 사용을 감독하거나 지시하지 않는 한 신체적, 감각적, 정신적 능력이 제한되었거나 경험 및 지식이 부족한 사람(어린이 포함)은 이 제품을 사용할 수 없습니다.
- 어린이가 제품을 가지고 장난치지 않도록 주의 깊게 지켜봐 주십시오.
- 8세 이상의 어린이 및 제한된 신체적, 감각적, 정신적 능력을 지녔거나 경험이나 지식이 부족한 사람일지라도 감독하는 사람이 있거나 안전하게 기기를 사용하는 방법과 발생할 수 있는 위험을 인식하고 있을 경우 이 기기를 사용할 수 있습니다. 세척 및 유지관리는 주위에 감독하는 사람이 있는 경우에 한하여 8세 이상의 어린이가 행할 수 있습니다.
- 제품과 전선은 8세 미만 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하십시오.
- 이 제품은 가정용으로만 사용하도록 제조되었습니다. 다음과 같은 용도로 사용할 경우 품질 보증 혜택을

받으실 수 없습니다.

- 가게, 사무실 및 기타 영업장소 내 직원용 주방
  - 농가
  - 호텔, 모텔 및 기타 숙박시설 내에서 고객 접대용
  - 아침 식사를 제공하는 숙박시설.
- 전선이 손상된 경우, 위험을 방지하기 위해 반드시 제조사, 공인 서비스 센터 또는 유사 자격을 갖춘 전문인을 통해 교체하시기 바랍니다.
  - 세라믹 상판이 깨지지 않도록 주의하여 다루시기 바랍니다. 표면에 금이 간 경우, 감전의 위험이 있으므로 즉시 전원을 끄고 제품의 사용을 중단한 후 공인 서비스 센터에 연락하시기 바랍니다.
  - 나이프, 포크, 숟가락, 뚜껑, 알루미늄 포일과 같은 금속성 물체를 세라믹 상판에 올려놓지 마십시오(뜨거워져 부상을 유발할 수 있습니다).
  - 제품 또는 전선을 물이나 기타 액체에 담그지 마십시오.
  - 제품이 올바르게 작동하지 않거나 손상된 경우, 또는 전선이나 플러그가 손상된 경우 제품을 사용하지 마십시오. 안전을 위해 본 부품은 반드시 공인 서비스 센터에서 교체되어야 합니다.
  - 사용자가 할 수 있는 일반적인 세척 및 유지관리를 제외한 모든 관리는 공인 서비스 센터에서 수행되어야 합니다.
  - 사용 후 한동안 열기가 남아 있으므로 제품의 열판을 절대 만지지 마십시오.

- 심박조율기 또는 유사한 의료기기를 착용한 사람은 인덕션 레인지가 전원에 연결되어 있는 경우 레인지로부터 멀리 떨어지시기 바랍니다. 위험을 방지하기 위해 제품 사용 전 자세한 사항은 전문의와 상담하시기 바랍니다.
- 경고: 표면에 금이 간 경우, 감전의 위험을 방지하기 위해 제품의 전원을 끄십시오.
- ⚠ 주의: 조리가 끝난 후 세라믹 상판은 뜨거우니 만지지 마십시오.
- 이 제품은 실내 가정용으로만 사용하도록 제조되었습니다. 상업적 용도, 부적절한 사용 또는 사용 설명을 준수하지 않아 발생한 문제에 대해 제조사는 그 어떤 책임도 지지 않으며 품질 보증 혜택을 받으실 수 없습니다.
- 안전을 위하여 본 제품은 적용되는 표준 법규 및 규정(저전압, 전자파 적합성, 식품 접촉 물질 규정, 환경 등)을 준수합니다.
- 본 제품은 오직 AC(교류) 전류에만 연결하여 사용하도록 제조되었습니다. 제품을 처음 사용하기 전, 제품의 정격 표기 부분에 기재된 공급 전압이 가정 내 전압 시스템과 일치하는지 확인하십시오.
- 전압이 맞지 않아 발생한 문제의 경우, 품질 보증 혜택이 적용되지 않습니다.
- 제품의 전원은 반드시 접지 콘센트에 연결하시기 바랍니다. 전기 과부하 및 화재의 위험을 방지하기 위해 콘센트 어댑터를 사용하거나 같은 콘센트에 다른 제품을 동시에 연결하지 마십시오.
- 나라마다 서로 다른 전기기준이 시행되고 있으므로, 이 제품을 구입한 곳이 아닌 다른 국가에서 사용할 때에는 반드시 공인된 서비스 센터에서 확인을 받으십시오.
- 포장재, 스티커, 제품 내부 및 외부에 장착된 액세서리를 모두 제거하십시오.
- 제품은 반드시 물이 튀기지 않으며 흔들림 없는 평평한 내열 바닥 위에 올려놓고 사용합니다.
- 제품을 습도가 높은 공간에 보관하거나 사용하지 마십시오.
- 스틸 또는 알루미늄 표면에 인덕션 레인지를 놓거나 사용하지 마십시오.
- 통풍이 원활하게 이뤄질 수 있도록 제품 사방으로 최소 10cm(4인치)의 여유 공간을 확보하십시오.

- 절대 제품을 벽 근처 또는 찬장 아래에 설치하거나 사용하지 마십시오.
- 불이 쉽게 붙는 인화성 물체(예: 커튼 등) 아래 또는 근처에 절대 제품을 설치하거나 사용하지 마십시오.
- 가스 또는 전기레인지나 기타 열원 위 또는 근처에 절대 제품을 설치하거나 사용하지 마십시오.
- 사용하기 전에 전선을 완전히 푸십시오.
- 연장선을 사용하지 마십시오. 연장선 사용에 대한 책임을 사용자가 진다는 전제 하에 상태가 양호하고 접지 단자가 포함되어 있으며 제품의 전압 정격에 적합한 연장선만을 사용하십시오.
- 제품이 전원에 연결되어 있을 경우, 특히 주변에 어린이가 있다면 단 몇 분이라도 제품을 절대 방치하지 마십시오.
- 어린이 손이 닿을 수 있는 곳에 전선을 걸어 놓지 마십시오.
- 전선이 제품의 뜨거운 부분에 직접 닿거나 그 근처에 놓이지 않도록 하십시오. 또한 전선을 열원 근처에 두거나 날카로운 모서리에 걸쳐놓지 마십시오.
- 사람이 연장선에 걸려 넘어지지 않도록 필요한 모든 조치를 취하시기 바랍니다.
- 제품을 사용하지 않을 경우 전원을 끄고 플러그를 빼십시오.
- 전선을 힘껏 당겨서 빼지 마십시오.
- 전원에 연결하기 전에 제품 및 전선에 마모 또는 손상의 흔적이 없는지 확인하십시오.
- 제품에 열기가 남아 있을 때 제품을 움직이지 마십시오.
- 세척 및 보관하기 전에 제품의 열기를 완전히 식히십시오.
- 냉각팬 모터에 먼지가 유입되는 것을 막고 제품 오작동을 방지하기 위해 인덕션 레인지를 항상 청결하게 유지하십시오.
- 제품의 일부분에 불이 붙은 경우, 절대 물을 사용하여 끄지 마십시오. 전원을 분리하고 젖은 천으로 화재를 진화하시기 바랍니다.
- 조리 용기를 화구 중앙에 놓으십시오.
- 조리 용기를 과열하거나 안에 내용물이 없는 상태에서 조리 용기를 오랫동안 예열하지 마십시오.
- 통조림 또는 밀폐 용기 안에 들어 있는 음식을 데우지 마십시오. 공기가 팽창하여 폭발의 위험이 있습니다.
- 본 제품은 최고 4,000미터의 고도에서 사용할 수 있습니다.

**이 사용 설명서를  
안전한 장소에 보관하십시오**



환경 보호 우선!

- ① 본 제품은 회수 또는 재활용할 수 있는 소재를 포함하고 있습니다.  
 ➡ 해당 지역 분리수거함에 배출하시기 바랍니다.

KO

이 제품은 가정용으로 제작되었습니다. 상업적 용도, 부적절한 사용 또는 사용 설명을 준수하지 않아 발생한 문제에 대해 제조사는 그 어떤 책임도 지지 않으며 품질 보증 혜택을 받으실 수 없습니다.

## 제품 규격

모델	최대 입력 전력	전력 조절 범위	디스플레이 유형	정격 전압
IH2108	2100W	300W-2100W	디지털 디스플레이	220V-240V/ 50Hz-60Hz

## 각 부 명칭

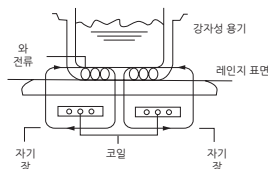
- |                            |                            |
|----------------------------|----------------------------|
| <b>A</b> 세라믹 유리 상판         | <b>I</b> 물끓임 모드            |
| <b>B</b> 공기 흡입구            | <b>J</b> 터보 모드             |
| <b>C</b> 공기 배출구            | <b>K</b> 볶음 조리 모드          |
| <b>D</b> 기능 조작 패널          | <b>L</b> 튀김 조리 모드          |
| <b>E</b> 디지털 디스플레이 화면      | <b>M</b> 타이머 버튼            |
| <b>F</b> G/H/I 조리 모드 선택 버튼 | <b>N</b> << +/- >> 버튼/슬라이더 |
| <b>G</b> 죽·스프 조리 모드        | <b>O</b> 일시정지 버튼           |
| <b>H</b> 탕·국·찜 조리 모드       | <b>P</b> 전원 버튼             |

## 2페이지의 제품 이미지 참고

## 원리 및 특징

### 작동 원리

인덕션 레인지는 자기장에 의해 유도된 전류를 사용하여 용기를 가열하는 방식으로 작동합니다. 코일에 전류가 흐르면 코일 주위로 자기장이 발생합니다. 그리고 이 자기장이 인덕션 레인지 위에 놓인 용기



바닥으로 전도되는데 이때 매우 낮은 강도의 와전류가 발생하며 용기 바닥을 통과합니다. 강도는 낮지만 이 전류는 용기 바닥을 통과하면서 열을 발생시킵니다. 인덕션 레인지의 원리는 초고주파 자기장의 방향을 변환함으로써 이 와전류를 증폭시켜 용기 바닥을 가열하는 것입니다. 가열 과정은 즉각적으로 이뤄지는데, 코일에 전력이 공급되자마자 용기가 뜨거워지고 팬 바닥에 접촉한 음식이 데워집니다.

인덕션 방식이 제대로 작동하기 위해서는 조리도구가 강자성을 띠고 있어야 합니다. (조리도구 항목에서 자세한 내용을 참고하십시오).

## 특징

### 다양한 안전 장치

- 전압 강하/급등 현상으로부터 제품 보호.
- 인덕션 레인지에는 직경 10~26cm 사이(세라믹 상판과 접촉하는 부분)의 인덕션 조리 용기만 사용할 수 있습니다.
- 과열 현상으로부터 제품 보호.
- 비어 있는 조리도구를 가열하는 위험을 비롯하여 늘어붙음 방지 코팅 손상 또는 기름 발화의 위험 감지.

### 환경 보호

- 이 인덕션 레인지는 ErP Directive 2009/25/EC 및 EU 시행령 no. 66/2014를 준수합니다.
- 인덕션은 에너지 효율이 90% 이상으로 에너지 측면에서 가장 효율적인 방식입니다.
- 에너지 소비를 줄이려면 조리 용기에 뚜껑을 덮고 조리하시기 바랍니다.
- 인덕션은 불꽃을 발생시키지 않습니다.
- 인덕션은 연료를 필요로 하지 않으며 가스 누출 또는 여러 조작으로 인한 화재 등 가정 내 사고의 위험을 낮춰 줍니다.
- 이 인덕션 레인지의 조리 영역은 직경 230mm이며 에너지 소비는 EC (Wh/kg) = 195입니다.

### 스마트 컨트롤

- 다양한 조리 기능: 조리 방식에 따라 저전력에서 고출력까지 설정할 수 있는 다양한 조리 모드.
- 광범위한 조리 온도: 스마트한 방식으로 조리 온도를 유지 및 조절.
- 유동성 있는 타이머 기능: 1분~3시간 후 조리가 중단되도록 레인지를 설정할 수 있습니다(모드에 따라 다름).
- 인덕션 용기 감지: 인덕션 레인지 위에 용기가 놓여 있지 않거나 적합하지 않은 용기가 감지된 경우, 알람이 울립니다.
- 조리가 끝나갈 때 세라믹 유리 상판의 온도가 50°C를 넘어가면 LCD 화면이 깜빡이며 “H” 코드가 표시됩니다. 상판의 열기를 식히기 위해 냉각팬이 작동됩니다.

## 간편한 세척

- 세라믹 유리 상판은 내마모성이 뛰어나며 쉽게 변색되지 않습니다. 또한 세척과 관리가 간편합니다.

주의: 세라믹 유리는 가열된 용기로 인해 뜨거워 질 수 있으니 주의 하십시오.

KO

## 사용법

### 수동 모드

- 수동 모드를 사용하여 수동으로 화력을 조절하며 모든 종류의 음식을 조리할 수 있습니다.
- 각 프로그램에 해당하는 출력 단계는 아래에서 확인하시기 바랍니다.

P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
300 W	600 W	1200 W	1400 W	1600 W	1800 W	2100 W

- 수동 모드에서 타이머를 사용할 수 있습니다.

기본 설정 시간	최대 시간
15분	180분

### 조리 모드 선택: 죽·스프, 탕·국·찜, 물끓임

#### 죽·스프 모드

- 죽·스프 모드는 물이나 기름을 추가할 필요 없이 약불에서 음식을 조리합니다. 이러한 조리 방식은 식자재의 품질과 맛을 유지해 줍니다.
- 각 프로그램에 해당하는 출력 단계는 아래에서 확인하시기 바랍니다.

P1	P2	P3
300 W	600 W	1200 W

- 죽·스프 모드에서 타이머를 사용할 수 있습니다.

기본 설정 시간	최대 시간
30분	180분

#### 탕·국·찜 모드

- 끓는점 바로 아래 온도에서 오랜 시간 조리하는 이 모드는 음식을 부드럽게 만들어 줍니다.
- 각 프로그램에 해당하는 출력 단계는 아래에서 확인하시기 바랍니다.

P1	P2	P3	P4	P5	P6
300 W	600 W	1200 W	1400 W	1800 W	2100 W

- 탕·국·찜 모드에서 타이머를 사용할 수 있습니다.

기본 설정 시간	최대 시간
45분	45분

## 물끓임 모드

- 이 모드는 냄비 안에 들어 있는 0.4~2.5L의 물을 끓입니다. (이 기능을 사용하여 우유를 가열하지 마십시오. 탈 우려가 있습니다).
- 각 프로그램에 해당하는 출력 단계는 아래에서 확인하시기 바랍니다.

P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
300 W	600 W	1200 W	1400 W	1600 W	1800 W	2100 W

- 물끓임 모드에서 타이머를 사용할 수 있습니다.

기본 설정 시간	최대 시간
10분	15분

## 터보 모드

- 터보 모드는 온도를 매우 빠르게 올려 줍니다. 고기와 같은 음식을 고온에서 매우 빠르게 조리하고 싶을 때 사용할 수 있습니다.
- 각 프로그램에 해당하는 출력 단계는 아래에서 확인하시기 바랍니다.

P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
300 W	600 W	1200 W	1400 W	1600 W	1800 W	2100 W

- 터보 모드에서 타이머를 사용할 수 있습니다.

기본 설정 시간	최대 시간
15분	120분

## 볶음 모드

- 볶음 모드는 음식 표면에 갈색이 돌도록 적은 양의 기름으로 고온에서 음식을 조리합니다.
- 각 프로그램에 해당하는 출력 단계 및 기름 온도를 아래에서 확인하시기 바랍니다.

P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
600 W	1200 W	1200 W	1400 W	1400 W	1800 W	2100 W
110 °C	125 °C	140 °C	155 °C	170 °C	185 °C	200 °C

- 볍음 모드에서 타이머를 사용할 수 있습니다.

기본 설정 시간	최대 시간
15분	180분

KO



## 튀김 모드

- 이 모드는 대량의 기름(최대 2L)으로 음식을 튀길 때 사용합니다.
- 각 프로그램에 해당하는 출력 단계 및 기름 온도를 아래에서 확인하시기 바랍니다.

P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
1200 W	1200 W	1400 W	1400 W	1600 W	1800 W	2100 W
100 °C	120 °C	140 °C	160 °C	180 °C	200 °C	220 °C

- 튀김 모드에서 타이머를 사용할 수 있습니다.

기본 설정 시간	최대 시간
15분	180분

## 세척하기

플러그를 뽑고 세라믹 유리 상판의 열기가 식을 때까지 기다린 다음 아래의 안내 사항에 따라 제품을 세척하시기 바랍니다:

1. 세라믹 유리 상판: 세라믹 유리 상판이 매우 더러울 경우, 물기가 있는 비연마성 스펀지를 사용하여 닦으십시오. 잘 지워지지 않는 얼룩은 적합한 세라믹 전기레인지 전용 세척 제품을 사용하여 제거하시기 바랍니다.
2. 레인지 본체 및 기능 조작 패널: 물기가 있는 부드러운 천으로 닦아 줍니다. 잘 제거되지 않는 기름 얼룩은 부드러운 천에 미지근한 물과 약간의 주방용 액체 세제를 묻혀 문지른 다음 물기가 있는 부드러운 천으로 닦아냅니다.
3. 공기 흡입구/공기 배출구 표면: 면봉으로 먼지를 제거하세요.

## 오류 코드

- 용기가 없거나 적합한 유형의 용기가 아닐 경우  
용기 바닥의 직경이 10cm 이하이거나 용기 재질이 적합하지 않을 경우, 버저가 울리며 디지털 디스플레이에 “E1” 코드가 표시됩니다. 조리도구를 변경하시기 바랍니다.

- 과열 현상으로부터 전력원 보호

전력원이 과열된 경우, 인덕션 레인지로 입력되는 전력이 차단되고 화면에 “E2” 코드가 표시됩니다. 인덕션 레인지의 열기를 식혀 주시기 바랍니다: 오류가 지속될 경우, 고객센터에 문의하십시오.

- 과전압 또는 저전압 보호

전압이 265 V ~ 285 V를 넘어갈 경우, 인덕션 조리기기로 입력되는 전력이 차단되며 디지털 디스플레이에 “E3” 코드가 표시됩니다. 전압이 150 V ~ 170 V 사이일 경우, 인덕션 레인지로 입력되는 전력이 차단되며 디지털 디스플레이에 “E4” 코드가 표시됩니다. 제품 규격이 전기 시스템과 부합하는지 확인하시기 바랍니다.

- 온도 센서

센서가 개방 회로를 감지할 경우, 인덕션 레인지는 1분간 작동을 지속하고 디지털 디스플레이에 “E5” 코드가 표시됩니다. 센서가 합선을 감지하면 인덕션 레인지에 즉시 “E6” 코드가 표시됩니다. 고객센터에 문의하시기 바랍니다.

EN

p. 6 – 16

KO

p. 17 – 26