



Magic

# 하이브리드 레인지 Hybrid Range

ERA-BTH30

SK매직 고객상담실  
**1577-7784**

[www.skmagic.com](http://www.skmagic.com)  
P.N : 52013-45000

고객상담실에서는 고객서비스의 일환으로 고객께서 구입·사용중인 제품중에서 소모품 / 악세사리인 식기세척기 세제, 린스 /  
공기청정기 필터 / 정수기 필터 / 비데 필터 / 연수기 재생용액 / 가스레인지 및 가스오븐레인지 건전지, 버너캡, 버너헤드, 삼발이 /  
전기오븐 오븐용기, 스텀용기, 오븐장갑, 구이석쇠, 물통, 먼지봉투 등을 통신판매 하고 있습니다.

## 목 차

### 안전한 사용을 위한 주의사항

제품을 보다 안전하게 사용하기 위해 꼭 읽어 주십시오

- 안전한 사용을 위한 주의사항 3~9p
- 적합한 용기를 사용하세요. 10p
- 제품의 특징을 알아볼까요? 11p
- 각 부의 명칭 및 기능을 알아볼까요? 12p
- 사용방법을 알아볼까요? 13~15p
- 부가기능에 대하여 알아볼까요? 16~18p
- 설치방법을 알아볼까요? 19~20p
- 사용 후 청소는 어떻게 하면 되나요? 21~22p
- 고장? 이런경우는 어떻게 조치하면 되나요? 23p
- 제품규격을 알아볼까요? 24p

- 사용전에 “안전한 사용을 위한 주의 사항” 을 반드시 읽어 보시고 정확하게 사용하여 주십시오.
- 읽어 보신 후 누구나 언제라도 볼 수 있는 장소에 보관하여 주십시오.
- 본 제품은 국내(대한민국)용 입니다.  
전원, 전압이 다른 국외에서는 사용할 수 없습니다.

※ 외관은 품질의 향상을 위하여 예고없이 변경될 수 있습니다.



### 안전한 사용을 위한 주의사항

- 다음 지시되어 있는 사항들은 제품을 안전하고 정확하게 사용하여 예상치 못한 위험이나 손해를 예방하기 위한 것이므로 반드시 지켜주시기 바랍니다.
- 안전과 관련된 주의사항은 잘못사용하면 예상되는 위험과 손해의 크기정도 그리고 위험발생의 긴급정도에 따라서 다음과 같이 구분하고 있습니다.



**경고** 지시사항을 위반할 경우 심각한 상해나 사망이 발생할 가능성이 있는 경우



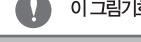
**주의** 지시사항을 위반할 경우 경미한 상해나 제품손상이 발생할 가능성이 있는 경우



이 그림기호는 위험을 깨칠 우려가 있는 사항과 조작에 대하여 주의를唤기시키기 위한 기호입니다.



이 그림기호는 해서는 안되는 금지표시 기호입니다.



이 그림기호는 반드시 지켜야 하는 지침표시 기호입니다.



#### 경고

- ! 정격 220V의 제품 전류용량에 맞는 전용선과 콘센트를 사용하세요.

• 전용선이 아니거나 전류용량이 부족한 경우 이상과열에 의한 화재의 원인이 됩니다.



해당모델은 16A이상의 전용선이 필요합니다. 만일 전용선이 설치되지 않은 경우에는  
필히 전원공사를 해야만 합니다.(전기공사는 전기공사업 허가업체에서 시공해야만 합니다.)

- 🚫 전원코드를 무리하게 구부리거나,  
묶거나, 잡아당기지 마세요.

• 감전, 화재의 원인이 됩니다.



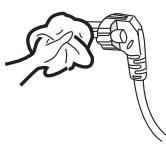
- ⚠ 전원코드를 콘센트에 꽂거나 빼 때에는  
손의 물기를 반드시  
제거한 후에 꽂거나  
빼 주세요.

• 감전의 원인이 됩니다.



- ⚠ 전원코드 플러그에 묻어있는 먼지나  
이물질은 깨끗이 닦고 사용하세요.

• 감전이나 화재의  
원인이 됩니다.



- 🚫 전원코드가 파손된 경우에는 순정품으로  
교체하여 사용해 주십시오.

• 감전 및 누전이나 화재의 원인이 됩니다.  
• 전원코드가 파손된 경우에는  
반드시 고객상담실로 연락하여  
수리나 교환을 받으세요.



※ 전원콘센트의 상태가 파손되거나 설치가 잘못 된 경우에는 전원플러그를 꽂지 마십시오.

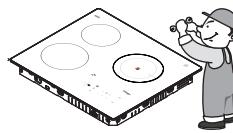
• 접촉 불량으로 스파크가 튀거나 과열되어 화재가 발생할 수 있습니다.



## 안전한 사용을 위한 주의사항

### △ 경고

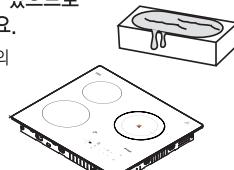
- 🚫 절대로 개조, 분해, 수리하지 마세요.  
• 화재, 감전, 상해의 원인이 됩니다.



- ⚠ 제품에 직사광선이 찌는곳, 전열기구, 가스레인지 등과 가까운 곳에는 설치하거나 사용하지 마세요.  
• 전자누전 및 감전, 변형, 변색의 원인이 됩니다.



- 🚫 목욕탕 등 고온다습한 곳에서는 제품에 물이 들어갈 수 있으므로 사용하지 마세요.  
• 감전이나 화재의 원인이 됩니다.

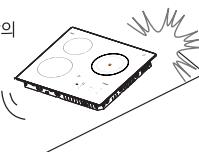


- 🚫 불안전한 장소나 열에 약한 인화물이 있는 곳에서는 사용하거나 설치하지 마세요.



- 화재, 상해의 원인이 됩니다.

- 🚫 경사진 곳이나 울퉁불퉁한 곳에서는 사용하지 마세요.  
• 화상 및 제품 고장의 원인이 됩니다.

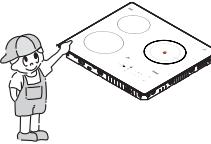


- 🚫 창문의 커튼 등이 세라믹상판에 달지 않도록 하고 인화성 물질은 가까이 두지 마세요.

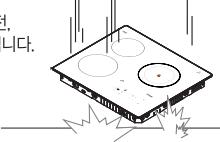


- 화재의 원인이 될 수 있습니다.

- ⚠ 어린이가 혼자 사용하거나 어린이의 손이 닿을 수 있는 곳에 설치하거나 사용하지 마세요.  
• 화상, 감전, 상해의 원인이 됩니다.



- 🚫 제품에 심한 충격을 주거나 떨어뜨리지 마세요.



- 제품의 파손, 감전, 화재의 원인이 됩니다.

- ⚠ 흡입구, 배기구 틈새에 이물질(바늘, 금속류 등)을 넣거나 들어가지 않도록 주의하세요.

- ⚠ 청소시에는 스팀 청소기를 사용하지 말아주세요.

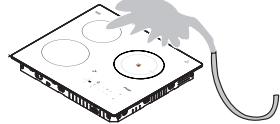
- 감전 및 제품고장의 원인이 됩니다.



## 안전한 사용을 위한 주의사항

### △ 경고

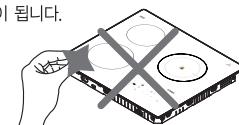
- 🚫 제품을 물에 담그거나 제품에 물을 뿌리지 마세요.  
• 감전, 화재의 원인이 됩니다.



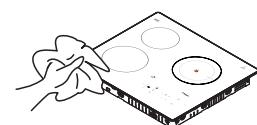
- ⚠ 사용 중에 제품을 이동하거나 거꾸로 들지 마세요.  
• 감전, 고장, 제품파손의 원인이 됩니다.



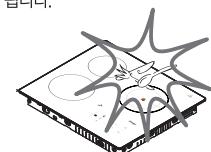
- 🚫 사용 중이거나 사용직후에는 표면이 매우 뜨거우므로 절대 손으로 만지지 마세요, 특히 어린이가 있는 가정은 더욱 주의해 주세요  
• 화상의 원인이 됩니다.



- 🚫 세라믹 상판의 조작부에 행주가 올려져 있거나 물기가 묻었을 경우, 즉시 치워주세요.



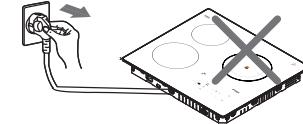
- 🚫 사용 중 나이프, 포크, 스푼, 뚜껑 등의 금속물질은 뜨거워질 수 있으므로 세라믹상판 위에 놓지 마세요.



- 화상의 원인이 됩니다.

- ⚠ 세라믹 상판이 깨졌으면 즉시 사용을 중지하고 전원플러그를 콘센트에서 분리하세요.

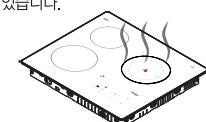
- 감전, 누전, 화재의 원인이 됩니다.  
• 세라믹상판이 깨졌을 때는 고객상담실에 문의하여 수리하십시오.



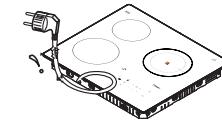
- 🚫 용기가 없거나 빈 용기를 올려놓고 제품만을 가열하지 마세요.

- 제품의 파손, 손상 및 세라믹상판의 파손원인이 될 수 있습니다.

- 화재의 원인이 될 수 있습니다.



- 🚫 사용중, 제품의 발열부에 전원코드가 달지 않도록 주의하시고 제품 밑으로 전원코드가 지나가지 않도록 하세요.  
• 감전, 화재의 원인이 될 수 있습니다.



## 안전한 사용을 위한 주의사항

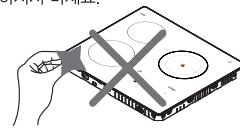


### △ 경고

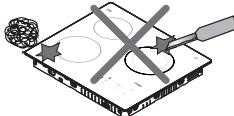
- 🚫 전원코드 위에 무거운 물건을 올려 놓거나 코드가 제품 바닥에 눌러지지 않도록 주의하세요.  
• 누전, 감전, 화재의 원인이 됩니다.



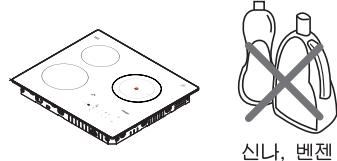
- 🚫 조리 후, 잔열에 의한 화상의 위험이 있으니 완전히 식은 후에 세척하세요.  
• 화상의 원인이 됩니다.  
• 전원 코드를 콘센트에서 뽑은 후 30분 이내에 제품과 접촉을 하시지 마세요.



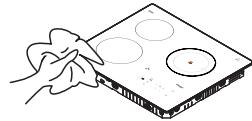
- 🚫 제품 청소 시 세라믹상판을 철 수세미나 연마제, 씽크용제, 날카로운 청소도구를 사용하여 청소하지 마세요.  
• 제품 파손 및 고장의 원인이 됩니다.



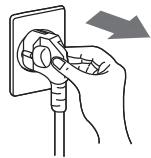
- ⚠️ 제품 청소 시 분무식 살충제, 휘발유, 신나, 벤젠 등은 사용하지 마세요.  
• 제품 파손 및 고장의 원인이 됩니다.



- 🚫 세라믹상판의 표면위에 소금이나 설탕 등이 놀라붙으면 파손의 우려가 있으니 즉시 청소해 주세요.  
• 제품 파손 및 고장의 원인이 됩니다.



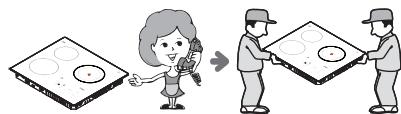
- 🚫 사용하지 않을 때는 전원코드를 콘센트에서 뽑아주시고, 뽑을 때는 반드시 전원플러그를 잡고 뽑으세요.  
• 전원 열화로 인해 감전, 누전의 원인이 됩니다.



- ⚠️ 전기를 연장하여 사용하고자 할 때에는 반드시 정격 220V, 전류용량 16A 이상의 접지된 콘센트를 사용하세요.  
• 연장선의 굽기는 전기레인지 전원코드와 동등 이상의 것을 사용하세요.  
• 접지되지 않은 연장콘센트를 사용시 감전 및 상해의 원인이 될 수 있습니다.



- 🚫 폐가전을 폐품 처리시에는 지정된 처리절차에 의해 폐기하세요.  
• 환경오염 및 상해의 원인이 됩니다.



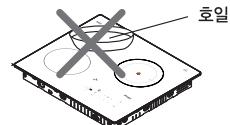
## 안전한 사용을 위한 주의사항



### △ 경고

- ⚠️ 플라스틱, 얇고 가벼운 알루미늄 합금이나 호일로 된 용기를 사용하지 마십시오.

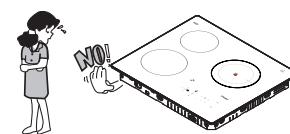
- 화재 및 고장의 원인이 됩니다.



- 🚫 빈 용기를 올려놓고 가열을 하거나, 소량의 음식물 또한 지나치게 가열하지 마십시오.  
• 화상위험, 조리물의 발화 및 용기의 파손 원인이 됩니다.



- 🚫 신체 내부에 의료기구(예: 인공심장기)를 사용하는 분은 문제가 발생할 수 있으니 반드시 전문의와 상담 후 사용하십시오.  
• 제품 동작시 영향을 받을 수 있으므로 30cm이상 거리를 유지하여 사용하시기 바랍니다.



- 🚫 세라믹 상판 가열부에서 직접 조리하지 마십시오.  
• 세라믹판 깨짐, 변형 또는 제품성능이 떨어질 수 있습니다.



- ⚠️ 조리판넬 위로 다른 어떠한 금속물질이나 유사한 물질을 올려놓지 마세요.

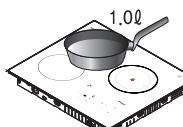


- ⚠️ 조리판넬 위로 개봉하지 않은 통조림이나 캔 등을 올려놓지 마세요.



- ⚠️ 용기내에 기름을 사용하여 조리시 1.0ℓ 이상에서 조리를 하십시오.

- 기름이 적은 경우 기름 운도가 지나치게 올리가 발화의 원인이 됩니다.



- ⚠️ 용기를 조작부 위에 올려놓지 마십시오.  
• 스위치의 오동작이 발생할 수 있습니다.

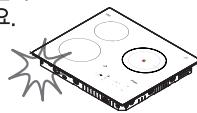




## 안전한 사용을 위한 주의사항

### △ 경고

- 배기구로 열기가 나오므로 바닥이나 배기구쪽이 뜨거워질 수 있으므로 주의하세요.



- 용기를 조작부 위에 올려놓지 마십시오.  
• 동작중에 전원이 깨질 수 있습니다.



- 제품의 흡기구와 배기구를 다른 기구로 막거나 또는 막히지 않게 주의해 주시기 바랍니다.  
• 제품성능이 떨어질 수 있습니다.

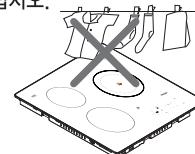


- 다른 조리기기로 미리 가열한 기름을 사용하지 마세요.  
• 온도가 상승하여 발화의 원인이 됩니다.



- 인덕션레인저는 가정요리를 위한 제품입니다. 조리 이외의 다른목적(의류, 행주 건조 등)으로 사용하지 마십시오.

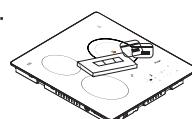
• 제품손상 및 화재, 인명피해를 입을 수 있습니다.



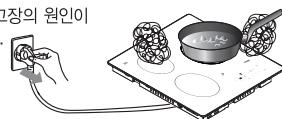
- 사용중에 용기를 올려 놓고 옮기지 마세요.  
• 이상온도 및 과열로 상해의 원인이 됩니다.



- 제품위에 신용카드나 전화카드, 카세트 테잎 등 기타 자기장에 민감한 제품들을 올려놓지 마세요.



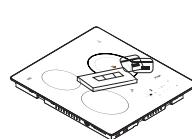
- 조리시 그을음이 많이 나오면 곧바로 플러그를 뽑고 제품 및 조리물(내용물)을 즉시 냉각시켜 주세요.  
• 제품 고장의 원인이 됩니다.



- 조리용기 밑에 종이, 천 등을 깔지 마세요.  
• 화재 및 오작동의 원인이 됩니다.



- 세라믹상판 위에 보조용기 또는 철판, 종이 등을 사용하지 마십시오.  
• 이상과열로 화재 및 제품파손의 원인이 됩니다.

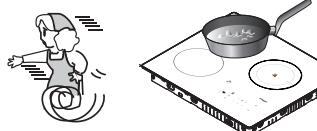


## 안전한 사용을 위한 주의사항

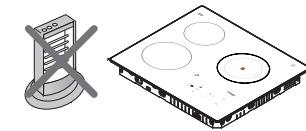
### △ 경고

- 사용중 조리기구가 화구밖으로 이동할 수 있습니다.

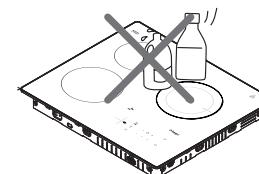
• 조리중에는 자리를 이석하지 마십시오.  
용기를 중앙으로 이동해 주세요.



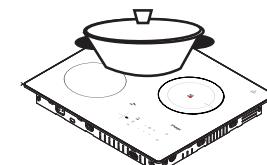
- 물건(세탁물, 종이, 담배등)을 올려 놓거나 전열기기 가까운곳에 놓지 마세요.  
• 화재 및 변색의 원인이 됩니다.



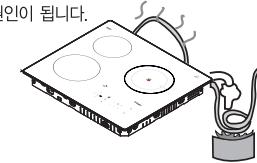
- 세라믹 상판을 조리대로 사용하거나 물건을 올려 놓지 마세요,



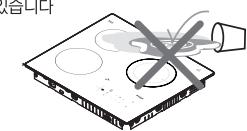
- 조리물이 많은 음식을 할때는 끓어서 넘치지 않도록 큰용기를 사용하세요.



- 세라믹상판 및 제품근처에 전원코드 및 다른 제품이나 전원코드가 지나가지 않도록 하세요.  
• 화재의 원인이 됩니다.



- 가열한 세라믹상판위에 물을 끊거나 갑자기 급랭을 시키지 마세요.  
• 상판 파손 및 뜨거운 물로 화상 및 상해가 발생할 수 있습니다.



- 기름성분(지방등) 및 식용유를 사용하여 조리 하실 경우 상판위에 물 등이 떨어져 있을 경우 조리기구가 미끄러지거나 넘치지 않도록 주의 하시기 바랍니다.

- 이 기기는 신체, 감각, 정신 능력이 결여되어 있거나 경험과 지식이 부족하여 감독이나 지시 없이는 안전하게 기기를 사용할 수 없는 사람(어린이 포함)이 사용하도록 만들어지지 않았습니다.

# 적합한 용기



## 적합한 용기를 사용하세요.

| IH 사용/불가 용기  |  |
|--|--|
| 사용 가능 ○  | 사용 불가능 X   |
| 스테인레스 스틸   | 알루미늄, 동<br>도자기냄비   |
| - 스테인레스 스틸 냄비 용기에 따라 화력이 약해질 수 있습니다.<br><br>밥그랑<br><br>철제용기  | 밥솥 내솥<br>내열 유리   |
| <br>※ 용기의 재질에 따라 IH사용이 제한될 수 있습니다. IH(Induction Heating)는 표시된 용기로만 사용이 가능합니다. 용기 종류 및 용기 안의 물량에 따라 (상~), (짜~) 등 공진하는 소리 및 미세한 진동이 발생 할 수 있습니다. | <br>※ 시판되는 IH용 도자기 냄비도 사용하지 마십시오. (제품고장의 원인이 되거나 제품의 화력이 약해지므로 조리가 잘 되지 않습니다.)   |
| 밀면이 평평하고 상판에 밀착하는 냄비<br><br>바닥면의 지름이 14~26cm인 냄비<br><br>※ 인덕션이 가능한 용기 표시   | 다리가 있는 냄비<br><br>※ 다리가 4mm 이상 넘는 냄비<br><br>밀면이 둥근 형상<br><br>밀면이 휘어진 냄비<br><br>※ 휘어진 정도가 약 2mm 이상의 것은 사용하지 마십시오 (이외의 냄비 사용 시, 렌지의 화력이 약해져서 냄비를 가열할 수 없습니다.) |
| IH,  | 바닥면의 지름이 14cm 미만의 냄비<br><br>※ 바닥면의 지름이 14cm 미만의 냄비 사용 시 냄비의 종류에 따라 제품의 냄비 감지 기능이 들어가면서, 화력이 약해지거나 냄비가 가열되지 않을 수 있습니다.                                      |

- 사용할 화구의 직경과 용기의 바닥면 직경이 동일한 용기를 사용하면 효율이 좋아집니다.
- 압력밥솥과 같은 조리용기는 제조업자의 지시에 따라 주십시오.
- 아래와 같은 용기는 사용하지 마십시오.



밀바닥이 둥근 용기



일반유리용기

- 석쇠, 중국요리에 사용하는 밀바닥이 둥근냄비 구이판, 랩이나 알루미늄 호일, 일반유리용기 플라스틱 용기, 나무, 종이로 된 조리용기 등



- ※ 바닥이 손상되어 거칠어진 용기는 세라믹 상판에 흠집을 낼 수 있으니 주의하세요.
- ※ 알루미늄이나 청동으로 되어있는 용기는 세라믹 상판을 변색시킬 수 있습니다.
- ※ 조리용기는 항상 깨끗하고 건조한 상태로 사용해 주십시오.
- ※ 세라믹 상판에 직접 요리를 하지 마세요.
- ※ 특히, 밥그랑 냄비들은 빈냄비나 바닥에 놀려 붙지 않게 주의 바랍니다.  
(밥그랑이 녹아내리면 세라믹 상판에 손상을 입힐니다.)
- ※ 바닥이 얇은 냄비는 바닥이 변형 될수있습니다.(저단에서 사용하세요.)
- ※ 직화 구이냄비나 무수 냄비는 절대로 사용하지 마세요.(세라믹 상판이 파손 될수있습니다.)



## 제품의 특징을 알아볼까요?

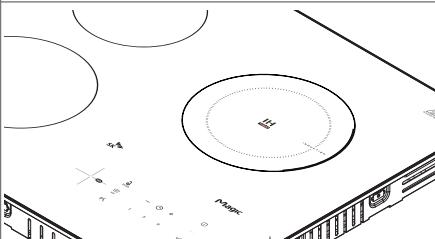
### 유해물질 배출 없는 무공해 요리

그을음과 일산화탄소가 배출되지 않고, 실내 산소를 태우지 않아 안전하고 건강한 조리 환경을 제공 합니다.



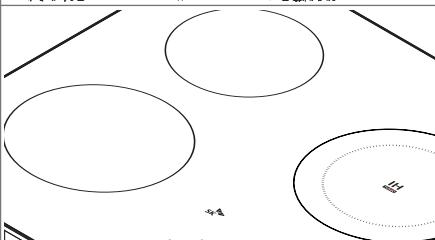
### 가스 걱정 없는 안전한 요리

과열 방지, 잠금 기능, 잔열 표시 기능으로 화상 등의 안전사고를 방지할 수 있습니다.



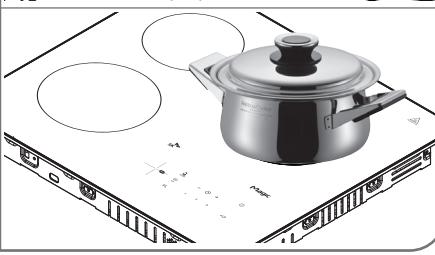
### 특화된 세라믹에서 원적외선이 가미된 맛있는 요리

원적외선 열이 음식에 전달되어 최적의 맛과 영양을 구현합니다.



### 빠르고 강한 원적외선 발열체로 신속한 요리

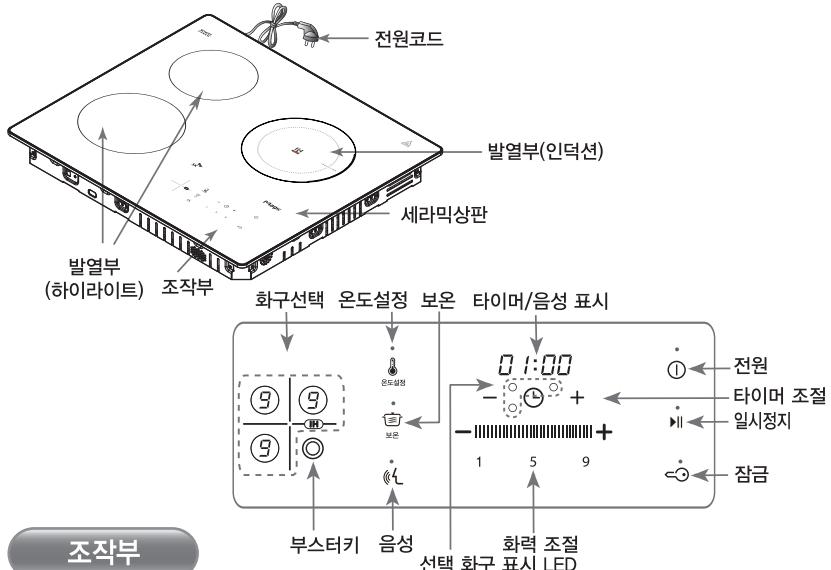
인덕션의 자기장과 하이라이트 발열체 (고강도 특수합금재질)의 순간적인 강한 화력으로 신속한 요리를 할 수 있습니다.



## 각 부의 명칭과 기능



## 각 부의 명칭과 기능을 알아볼까요?



## 조작부

- 전원 : 전원 ON/OFF 기능
- 화구선택 : 작동할 화구선택기능
- 음성 : 음성 0~5단 조절 기능
- 부스터키 : 인덕션 확장기능
- 타이머/음성조절 : 타이머/음성 조절기능
- 화력조절 : 화력조절기능
- 보온 : 보온모드 기능
- 잠금 : 스위치 잠금 기능 (전원키제외)
- 일시정지 : 화구 일시정지 기능
- 온도 설정 : 온도설정 모드 기능

**△ 경고** 잔열경고등이 커져 있을 때에는 절대로 세라믹상판에 손대지 마십시오. 화상을 입을 우려가 있습니다.

## 발열부

- 인덕션, 하이라이트(중), 하이라이트(소) 화구에 용기를 올려놓고 요리를 하는 발열부 영역입니다.

## 세라믹상판

- 세라믹 상판은 평면이므로 바닥이 평평한 그릇을 사용해야합니다.

## 전원코드

- 전원선의 끝단은 총 소비전력을 허용하는 콘센트와 플러그를 부착해야 합니다.
- 16A이상의 전류를 허용하는 접지된 전용콘센트를 연결하여 사용하십시오.

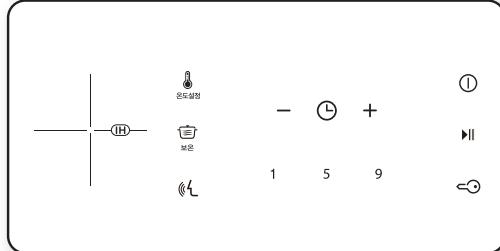
## 부속품/악세사리



## 사용방법을 알아볼까요?

## 사용방법

- 조리전 세라믹 상판위 물기및 이물질을 제거하세요.
- 또한 냄비 바닥의 물기를 제거하시기 바랍니다.



## 01 조리용기를 올려놓습니다.

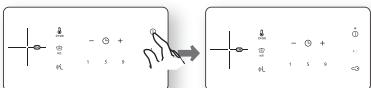
조리용기의 크기는 세라믹상판에 표시되어 있는 원의 크기에 맞는 것을 사용하여 주십시오. 버너의 발열부보다 작거나 큰 조리용기를 사용하시면 효율이 떨어질 수 있습니다.



**참고**  
제품 우측 화구는 인덕션 화구로 인덕션 전용용기를 올려 놓아야 동작이 가능합니다.

## 02 전원을 켭니다.

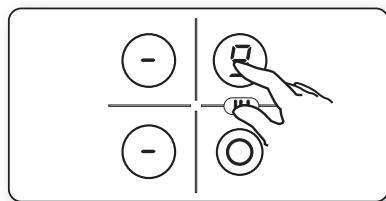
전원스위치를 길게 누르면 화구선택의 표시등이 켜집니다.



**참고**  
이때 히터를 동작시킬 수 있는 대기상태가 됩니다. (전원ON)  
전원 스위치를 누른 후 아무런 동작이 없을 경우  
자동 전원 OFF상태로 됩니다.(5분)

## 03 화구를 켭니다.

조리용기를 올려놓은 화구와 같은 위치의 표시가 있는 화구선택키의 중앙을 누르면 "O"표시가 점멸합니다.



## 04 화력을 조절합니다.

화력조절키(+, -)를 터치하거나, 1, 5, 9를 터치하여 화력을 조절합니다.

선택된 화력이 화구선택키에 표시됩니다.  
동작중인 화구에서는 화구를 선택하지 않고, 바로 화력조절부 터치를 하여 화력조절이 가능합니다.



**참고** : 고장이 아닙니다.  
전원을 켜고 얼마 후 과열방지를 위해 자동으로 켜짐,  
꺼짐이 반복됩니다.



## 사용방법을 알아볼까요?

### 05 화구의 부스터기능을 켭니다.

인덕션 화구는 부스터기 사용을 할 수 있습니다.

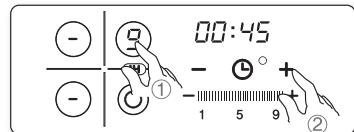


☞ 참고

인덕션 화구 선택후 부스터키 누르면 부스터가 동작 됩니다.  
부스터 기능은 인덕션 화구에서만 동작합니다.

### 06 타이머 설정을 합니다.

타이머는 화구별로 설정 가능합니다.  
화구선택키를 누르고 “+”, “-” 키를 눌러  
타이머 시간을 설정합니다.  
설정이 완료되면 화구선택키의 타이머표시등이  
켜지고 시간이 작동됩니다.

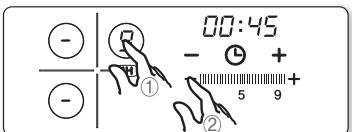


☞ 참고

화구별로 선택하여 설정할 수 있습니다.  
시간표시는 설정되어 있는 화구의 시간을 표시합니다.

### 08 화상에 주의하세요!

화구를 끄고자 할때는 “화구선택키”나 “-”키를  
0단계까지 눌러 주세요.  
동작중인 전체화구를 끄고자 할 때에는 전원키를  
길게 눌러주시면 됩니다.



☞ 참고

이때 화구는 까지지만 찬열표시등이 “H” 가 표시되어 있으면  
세라믹상판이 뜨거우므로 손대지 마십시오.  
화상의 위험이 있습니다.(30°C이하로 내려갈때까지 “H” 표시)

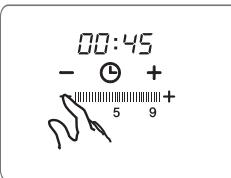
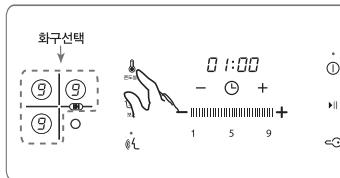
### 09 잠금기능 사용방법 입니다.

잠금기능은 전기레인지의 전원스위치를 켜고  
사용대기중 또는 사용중에 오사용을 방지할 수 있는  
기능으로 열쇠모양의 잠금스위치를 2초간 눌러  
주시면 잠금표시등이 점등되면서 전원스위치를  
제외한 다른 스위치는 동작되지 않습니다.  
(잠금기능 해제시 다시 잠금스위치를 2초간  
눌러주십시오.)



## 사용방법을 알아볼까요?

### 온도설정기능 사용방법



- 인덕션화구를 누른 후 온도설정 키를 누르면 온도설정기능이 작동합니다.

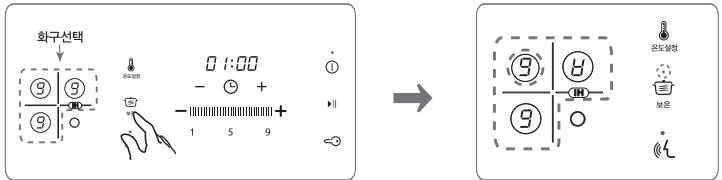
☞ 참고

- 온도 설정 동작시 타이머 표시부에 200°C 표기됩니다.
- 인덕션 화구 터보기능 작동시 온도설정 기능이 안됩니다.
- 타이머 + 또는 - 키를 누를 때 마다 140°C, 160°C, 180°C, 200°C 변경 됩니다.
- 온도설정 기능은 인덕션 화구에서만 동작합니다.



## 부가기능에 대하여 알아볼까요?

### 보온기능 사용방법 (인덕션 화구만 사용가능)



- 인덕션 화구를 누른 후 보온키를 누르면 보온기능이 작동합니다.

☞ 참고

- 보온기능 작동시 화구선택 표시부에 “”이 표시됩니다.(시계 방향 회전 표시)
- 인덕션 화구 터보기능 작동시 보온 기능이 안됩니다
- 보온기능은 인덕션 화구에 만 동작 합니다 .

### 보온기능

- 보온기능은 국이나 찌개 등의 조리가 완료된 뜨거운 상태의 음식을 보온하는 기능입니다.
- 보온기능은 인덕션 화구만 동작합니다

### 보온기능 사용시 주의사항

**주의** 이 기능은 뜨거운 상태의 요리를 식지 않도록 보온하는 기능입니다.

차가운 요리를 데우는 경우에는 적합하지 않으므로 주의하여 사용하세요

**주의** 보온시 요리물의 상태, 용기사이즈 등에 따라 보온성능이 차이가 날 수 있으므로 주의하여 사용하세요.



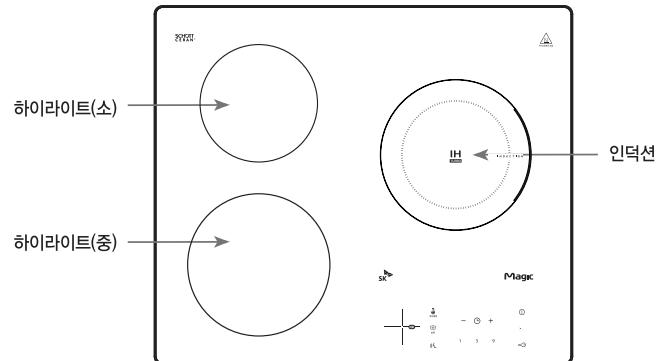
## 부가기능에 대하여 알아볼까요?

### 전력제어기능

- 가정용 콘센트 16A 3,300W에 맞도록 3개 화구의 영역을 순차적으로 제어하여 전체 전력을 낮추어 주기 때문에 화재 위험 없이 안전하게 사용할 수 있으며, 전기 절약 효과도 있습니다.
- 각 화구에서 요리를 끝낸 후 드시기 전까지 따뜻한 상태로 보온이 가능합니다.
- 화구별 장시간 사용시 제품 온도 및 안전을 위해 자동으로 출력 제어가 될 수 있으니 안심하시고 사용하세요.

### ● 전력 조절 기능 예시 – 3개 화구 모두 사용 시(최대 화력)

| NO | 인덕션 | 하이라이트(중) | 하이라이트(소) |
|----|-----|----------|----------|
| 1  | 9단  | 9단       | 6단       |



### ● 최대 전력 조절 기능

| NO | 인덕션 | 하이라이트(중) | 하이라이트(소) |
|----|-----|----------|----------|
| 1  | 9단  | 9단       | 6단       |
| 2  | P단  | X        | 9단       |
| 3  | 9단  | 6단       | 9단       |

## 부가기능에 대하여 알아볼까요?

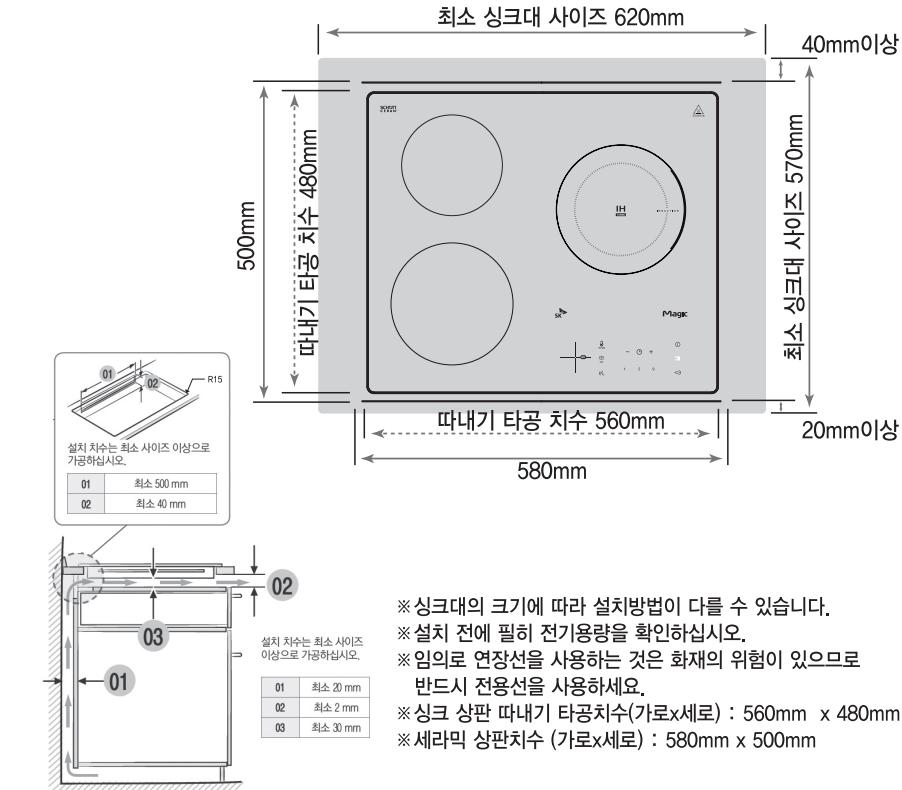


### 음성기능



- 전원을 연결하면 음성기능이 켜집니다.
- 음성조절을 위해 음성 키를 눌러 주세요.
- 음성키를 누를 때마다 음량을 조절 할수 있습니다.
- 조절된 음량은 단수로 표시를 하며 음성으로 단수를 알려줍니다.(0~5)

## 설치방법을 알아볼까요?



### 주의

설치시 반드시 지켜주십시오.

- 해당 모델은 3,300W의 고열량이므로 용량에 맞는 전용 배선이 되어있는 전용 콘센트에 연결하여 주십시오. (누전차단기의 용량을 확인하시기 바랍니다.)
- 제품의 뒷부분은 벽면과 바닥면에서 최소 40mm이상 떨어뜨려 설치하십시오.
- 전기레인지의 밑면은 장시간 사용할 경우 고열상태가 되므로 플라스틱 바닥 등 내열온도가 낮은 곳에는 설치하지 마십시오.
- 목욕탕 등의 고온, 다습한 곳에서는 제품에 물이 접촉하거나 들어갈 수 있으므로 위험하니 설치하지 마십시오.
- 바닥이 울퉁불퉁하거나 경사진 불안한 장소와 주변에 인화성 물질이 있는 곳에서는 사용하거나 설치하지 마십시오.
- 제품 바닥에는 흡입 팬(FAN)이 있습니다.
- 제품의 바닥에 작은 물건이나 종이류 등을 놓거나 보관하지 마세요.  
– 흡입팬(FAN)에 빨려 들어 갈 수 있습니다.(화재 및 감전, 제품 고장의 원인이 될 수 있습니다.)



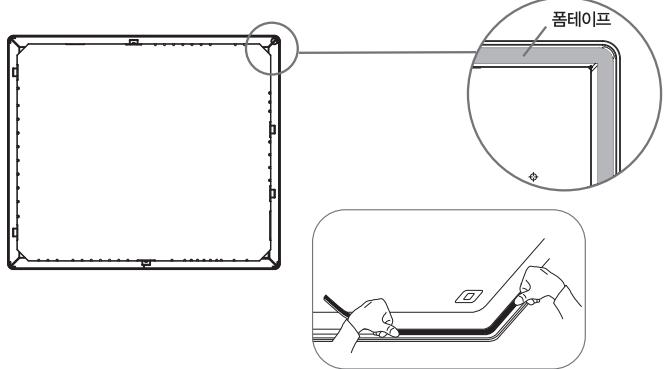
## 설치방법을 알아볼까요?

⚠ 주의 설치시 반드시 지켜주십시오.

### 빌트인 설치방법

#### 01 제품을 설치하기 전에 동봉된 품테이프를 지정된 위치에 부착해 주세요.

- 품테이프를 부착하지 않으면 싱크대 안착면과 밀착 및 고정이 되지 않으며, 제품 내부에 물이 침투되어 고장의 원인이 됩니다.



#### 02 씽크대에 설치시 바닥면과 최소 30mm 이상 공간이 있어야 합니다.

#### 03 전원을 연결하여 주십시오.

- 제품의 전원 연결은 전용 콘센트에 연결하여 주십시오. 타 제품과 같은 콘센트에 연결할 경우 화재의 위험이 있습니다.
- 반드시 전문 설치 기사에 의해 설치하십시오.
- 빌트인 설치시 전원연결선이 제품 밑면에 접촉되거나 지나가지 않게 설치해 주십시오.

#### 04 옥내외 전원 공급상태를 확인합니다.

- 전기레인지 설치 장소에는 정격용량(AC250V 16A)에 맞는 콘센트가 설치되어 있어야 합니다.
- 전기용량이 맞는 전원 콘센트가 설치되어 있지 않다면 접지가 되어있고 전기용량이 맞는 단독 콘센트를 사용하세요.



## 사용 후 청소는 어떻게 하면 되나요?

- 평상시 점검과 청소를 자주하여 고장없이 깨끗하게 오래 사용하십시오.
- 제품 본체를 물로 세척하지 마십시오.
- 평상시 청소는 유리표면이 완전히 식은 후에 행하여 주십시오.
- 다음의 점검사항 이외의 이상이 발생시는 SK매직 고객상담실로 연락하여 주십시오.
- 청소용 천은 따뜻한 물에 담겠다가 완전히 짜고 사용해 주십시오.

### 세라믹유리 상판 청소

| 오염 종류                 | 청소방법  |
|-----------------------|---|
| 가벼운 오염                | 젖은 행주나 천, 주방용 키친타월 사용<br>- 세라믹 상판의 오염부위를 젖은행주나 천, 키친타월등으로 문지른뒤 마른행주로 닦아 주세요.  |
| 기름때, 가벼운 물때           | 젖은행주, 주방용 중성세제, 전용세정제, 키친타월<br>- 주방용 중성세제나 전용세정제를 마른행주나 천, 키친타월에 묻혀 오염이 없어질때까지 문질러 주세요.<br>△ 주의 마른행주나 키친타월로 세제가 남지 않게 닦아 주세요.   |
| 오염자국<br>(음식물, 물, 얼룩등) | 주방용 중성세제, 전용세정제<br>- 주방용 중성세제나 전용세정제를 마른행주나 천에 바른후 자국이나 얼룩이 없어질때까지 문질러 주세요.<br>- 지워지지 않는 얼룩등은 여러 번 반복해 주세요.   |
| 금속막(무지개 빛깔 오염)        | 주방용 중성세제, 전용세정제, 청소용 끌칼<br>- 주방용 중성세제나 전용세정제를 마른행주나 천에 바른후 금속막이 없어질때까지 문질러 주세요.<br>- 용기 밑바닥의 금속성분이 세라믹 유리표면에 놀려붙여 생긴막으로 반복적인 청소시 조금씩 희미해집니다.<br>- 금속막이 심한 경우에는 전용세정제를 금속막에 고르게 펴서 바르고 약 10분 경과후 청소용 끌칼을 이용하여 긁어서 제거해 주세요.<br>△ 주의 청소용 끌칼은 날카로운 면도날로 사용시 주의하시고 사용하지 않을때에는 은폐후 고정하여 어린이등의 손이 닿지 않도록 관리 하세요. |
| 심한오염 (음식물탕, 고착오염)     | 전용세정제, 청소용 끌칼<br>- 음식물이 타거나 세라믹상판에 놀려붙여 고착화된 경우는 전용세정제를 고착부위에 고르게 펴서 바르고 약 10분간 불린후 청소용 끌칼을 이용하여 제거해주세요.<br>남은 자국은 마른행주나 키친타월로 닦아주세요.<br>△ 주의 전용세정제로 불리지 않고 청소용끌칼로 바로 제거시 세라믹상판에 흠집이나 손상을 줄 수 있습니다.<br>! 청소용 끌칼은 세라믹상판 표면에 흠집이 생기지 않도록 45° 이하로 기울여 사용하세요.   |



## 사용 후 청소는 어떻게 하면 되나요?

### 세라믹유리 상판 청소

| 오염 종류   | 청소방법  |
|---|---|
| 심각한 오염(용착오염)<br>(설탕, 소금, 우유, 꿀, 잼, 시럽, 토마토, 플라스틱, 알루미늄호일)   | <p>전용세정제, 청소용 끌칼, 오븐장갑</p> <p>△ 주의 세라믹 상판이 오염시 화구를 끄고 오븐장갑을 낀후 청소용끌칼을 이용하여 바로 오염물질을 제거해 주세요.</p> <p>△ 주의 세라믹 상판이 뜨거우니 반드시 오븐장갑을 사용하세요.</p> <p>- 세라믹상판이 식으면 전용세정제를 마른행주나 천에 바른후 자국이나 얼룩이 없어질때까지 문질러 주세요.</p> |
| 세라믹상판 흠집, 기스  | <p>전용세정제</p> <p>- 전용세정제를 마른행주나 천에 바른후 문질러 주세요.</p> <p>△ 주의 표면의 기스나 작은 흠집은 사용시 자연히 발생하는 현상으로 요리 및 제품사용에 영향을 주지 않습니다.</p>   |
| <p>❶ 제품 본체는 젖은행주나 키친타월을 이용하여 오염부위를 닦아주세요.</p> <p>❷ 바닥이 거친 용기로 인한 세라믹 상판의 흠집은 제거가 어려우니 주의하여 사용하세요. 제품 사용에는 전혀 문제가 없으니 안심하고 사용하세요.</p> <p>❸ 제품 청소시 전용세정제 및 청소용 끌칼 (스크레퍼)을 사용하세요. 전용 부품이 아닌것으로 청소시 제품 파손 및 손상의 원인이 됩니다.</p> <p>❹ 세라믹상판을 철수세미, 연마제, 싱크용제, 날카로운 청소도구등으로 청소하지 마세요.</p> <p>❺ 제품 청소시 분무제살총제, 휘발류, 시너(신나), 벤젠등을 사용하지 마세요.</p> <p>❻ 평상시 세라믹상판은 음식물등에의한 오염을 즉시 제거하고 항상 청결한 상태를 유지해 주세요.</p> <p>❼ 오래된 오염은 제거가 어려우니 주기적으로 청소해 주세요.</p> <p>❽ 용기 밑바닥의 물기를 항상 깨끗이 닦아내고 사용하세요.</p> <p>❾ 세라믹상판은 시간이 지나면서 코팅이나 다른 표면에서 연한 퇴색이 일어날 수 있습니다. 이러한 현상은 제품의 작동에는 영향을 주지 않습니다. 세라믹유리 표면의 퇴색 및 얼룩은 정상적인 상태이며 결함이 아닙니다.</p> |   |



## 고장? 이런 경우는 어떻게 조치하면 되나요?

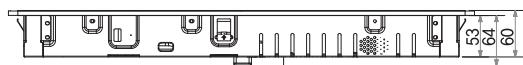
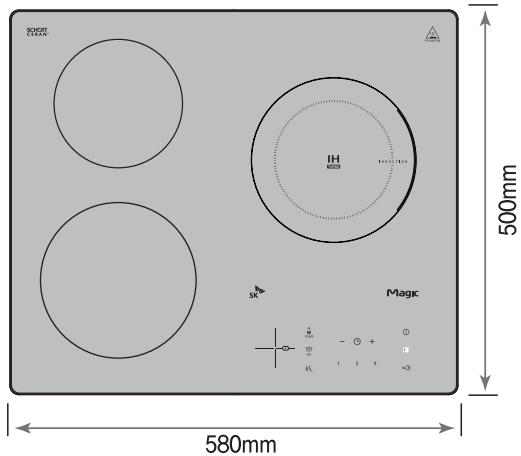
• 고장수리를 의뢰하시기 전에 아래사항을 확인해 보시고 그래도 이상이 있을때에는 고객상담실로 연락해 주십시오.

| 증상                             | 원인 및 조치방법  |
|--------------------------------|--|
| 화구가 가열되지 않아요                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>· 전원 스위치가 켜졌는지 확인하세요.</li> <li>· 화력표시등이 8~9단인지 확인해 주세요. 1~5단에서는 가열이 늦어집니다.</li> <li>· 사용전압이 220V인지 확인하세요.</li> <li>· 전원플러그가 콘센트에 확실히 꽂혀있는지 확인하세요.</li> </ul>  |
| 화구가 커졌다 까졌다 해요                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>· 일정한 온도상태를 유지하기 위하여 온도조절스위치가 작동하는 것이며, 고장이 아닙니다.</li> <li>· 원적외선 히터의 장점인 잔열을 이용하기 위해 적정한 온도에 맞도록 버너가 켜졌다 꺼졌다 하면서 불필요한 에너지의 낭비를 방지하고, 일정온도를 유지시키면서 동작되기 때문이며 고장이 아닙니다.</li> </ul>   |
| 요리가 잘 안돼요                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>· 화력표시등이 9단으로 조작되었는지 확인하세요.<br/>- 일단 끓는점(끓기시작)에 도달하면 5~7단으로 내려서 조리해 주세요.<br/>(음식의 종류에 따라 다를 수 있습니다.)</li> <li>· 요리용기의 밀면이 세라믹 상판의 발열부보다 약간 크거나 같은지 확인하세요.<br/>- 화구와 일치하지 않는 용기를 사용할 경우 열의 손실로 인해 요리시간이 길어질 수 있습니다.</li> <li>· 용기의 바닥면이 세라믹 상판과 밀착될 수 있는 평평한 것을 사용했나요?<br/>- 만약 평평하지 않은 경우 열손실이 발생하여 조리시간이 길어질 수 있습니다.</li> <li>· 요리에 맞게 화력 설정이 되어 있는지 확인해 주세요.</li> </ul> |
| 화력조절이 안돼요                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>· 전력제어 기능이라는 제어 기술입니다.<br/>- 출력량이 3.3kW이상이 되면 자동으로 화구 영역별로 순차 작동합니다.<br/>- 힘을 적이고 안전하게 사용할 수 있는 제어 기술입니다. 고장이 아닙니다.</li> </ul>  |
| 집전원이 차단되요                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>· 콘센트가 과열로 인하여 손상되었을 경우 집전원이 차단될 수 있습니다.<br/>즉시 콘센트를 교체하여 주세요.</li> <li>- 누전차단기의 이상유무를 확인하세요. - 집 전원의 용량이 부족한지 확인하세요.</li> <li>- 집 전원의 용량이 부족한 경우 필요 전기 공사를 하거나, 화구 사용을 전기용량에 맞춰서 사용하셔야 합니다. (3개중 2개 화구만 켜기)</li> </ul>   |
| 누전차단기가 내려가요                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>· 가정용 콘센트는 보통 15~16A (3,300W~3,520W)정도이고, 본 제품은 3,300W입니다.</li> <li>- 누전차단기의 용량을 확인하시고, 전용선에 연결되어 있는지 확인하세요.</li> <li>- 콘센트에 다른 전기용품이 연결되어 있는지 확인하세요.</li> <li>- 반복적으로 발생될 때는 고객상담실로 연락해주세요.</li> </ul>   |
| 대너 전 영역의 히터가 작동이 안돼요           | <ul style="list-style-type: none"> <li>· 인덕션 화구가 ON 상태인지 확인하세요.<br/>(전력제어 가능, 17page 참조)</li> </ul>  |
| 화구 선택 표시창에 "H"가 번갈아 가면서 표시됩니다. | <ul style="list-style-type: none"> <li>· 전기레인지 화구에 잔열이 남아 있다는 표시입니다. 유리 상판의 온도가 낮아지면 표시가 없어집니다.</li> </ul>   |
| 인덕션 레인지 사용시 소음이 납니다.           | <ul style="list-style-type: none"> <li>· 인덕션 레인지에는 다음과 같은 소음이 날 수 있으며, 소음은 정상적인 현상입니다.<br/>냉각팬이 작동하는 "부웅" 소리, 다중 비단을 가진 용기 사용시 "딱딱" 소리,<br/>높은 출력 사용시 "위잉, 지직" 소리. 보온 기능 또는 5단 이하 저 출력 사용시 "틱틱" 소리.</li> </ul>   |
| E                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>· 인덕션 화구 사용시 그릇이 올려져 있지 않을 때 화구 선택 표시창에 나타납니다. 그릇을 올려놓고 사용하세요.</li> </ul>   |
| E 1, E 2                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>· 전원 상태가 AC 220V 인지 확인해 주세요.</li> </ul>   |
| E 3, E 4, E 5, E 6             | <ul style="list-style-type: none"> <li>· 과열 상태입니다. 제품을 충분히 식힌 후 사용해 주세요.</li> </ul>  |
| F 3 ~ F 4                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>· 인덕션화구 불량 표시입니다. 고객상담실로 연락해 주세요.</li> </ul>  |



## 제품규격을 알아볼까요?

\* 에너지소비효율라벨에 명기된 에너지비용 표시사항과 실제 에너지비용은 소비자가 실제 사용하는 에너지사용량, 에너지사용시간 또는 전기요금 인상 등 에너지가격 변동에 따라 달라질 수 있습니다.



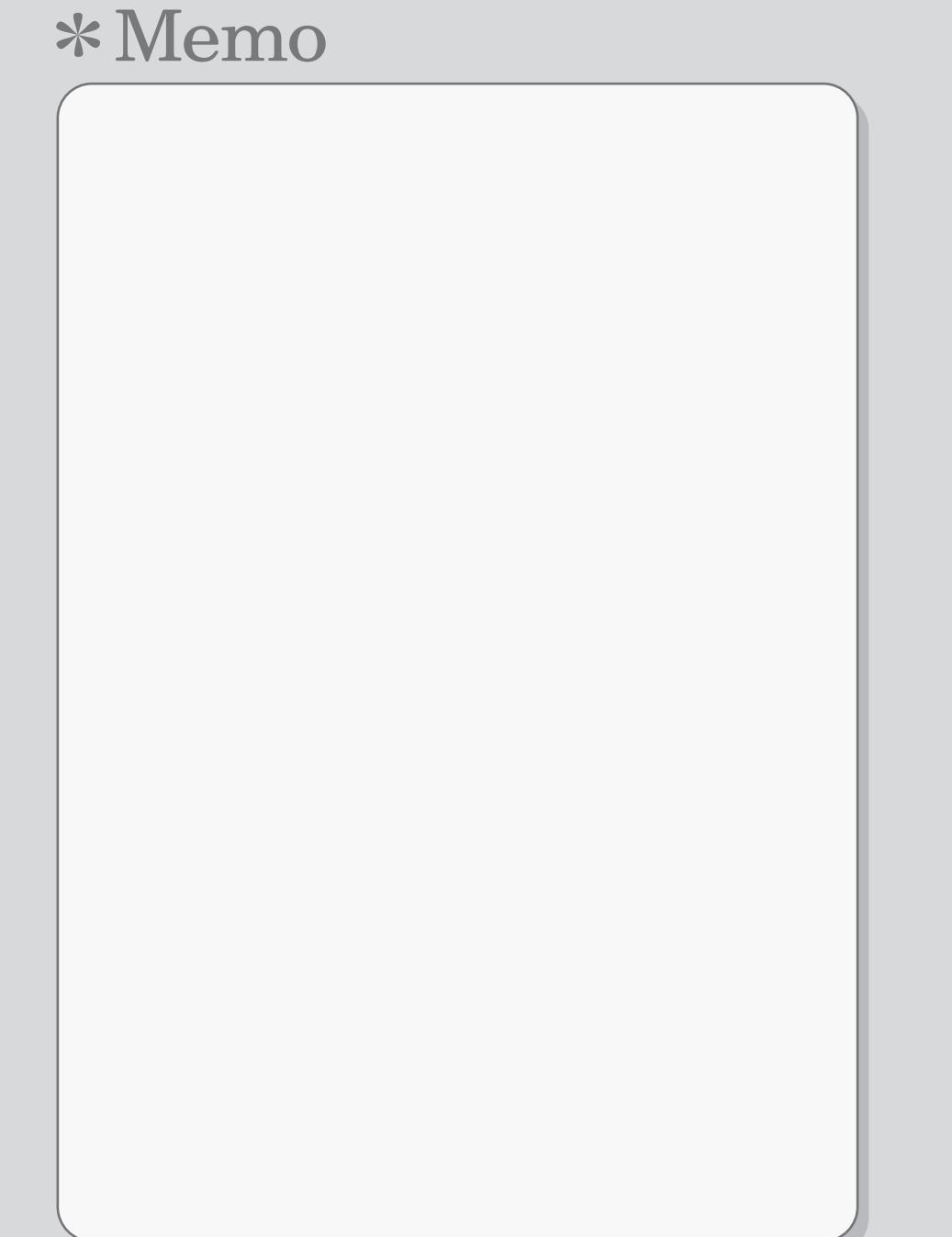
| 모델명                  |     | ERA-BTH30                                    |          |  |
|----------------------|-----|--|----------|--|
| 최대소비전력               |     | 3,300W(전력조절기능)                               |          |  |
| 화구별 소비전력<br>(화장미사용시) | 인덕션 | 하이라이트(소)                                     | 하이라이트(중) |  |
| 9단 1500W, 부스터 2000W  |     | 9단 1200W                                     | 9단 1800W |  |
| 정격전압                 |     | AC 220V, 60Hz                                |          |  |
| 안전장치                 |     | 잔열표시, 과열방지기능, 잠금기능                           |          |  |
| 제품크기                 |     | 580mm(W) x 500mm(D) x 64mm(H)                |          |  |
| 매입깊이                 |     | 560mm(W) x 480mm(D) x 80mm(H)                |          |  |
| 제품중량                 | 순중량 | 9.2kg  |          |  |
|                      | 총중량 | 11.2kg                                       |          |  |
| 화구지름(단위:mm)          |     | 인덕션 : 210mm / 하이라이트(중) : 200mm / (소) : 160mm |          |  |

◆ 본 제품의 외관 디자인 및 제품 제원은 제품의 품질향상을 위하여 소비자에게 예고없이 변경 될 수 있습니다.

## \* Memo

# \* Memo

메모



## 제품보증서

전기레인지  
(가정용)  
품질보증기간 1년  
부품보유기간 5년

### 서비스에 대하여

저희 SK매직(주)에서는 품목별 소비자 분쟁해결 기준(공정거래위원회 고시)에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다.

서비스 요청시 지정된 협력사에서 서비스를 합니다.

| 판매자 상호 및 연락처  | (☎ )  |
|---------------|-------|
| 구입일 (판매자 기입란) | 년 월 일 |

- 일반 제품을 영업용도로 전환하여 사용할 경우의 보증기간은 반으로 단축 적용됩니다. (영업장, 합숙시설, 공공장소 등)
- 품질보증기간은 제품 구입일자부터 기산하며, 구입일을 확인할 수 없을 때는 제품제조일 또는 수입통관일로부터 3개월이 경과한 날부터 품질보증기간을 기산합니다.

### ● 소비자 분쟁해결 기준

| 소비자 피해 유형                                     | 품질보증기간 이내      | 품질보증기간 이후  |
|---|----------------|--|
| • 구입 후 10일 이내에 중요한 수리를 요할 때                   | 제품교환 또는 구입가 환급 | 해당 없음  |
| • 구입 후 1개월 이내에 중요한 수리를 요할 때                   | 제품교환 또는 무상수리   | 해당 없음  |
| • 제품 구입시 운송과정 및 제작설치 중 발생된 피해                 | 제품교환           | 해당 없음  |
| • 교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 고장발생            | 구입가 환급         | 해당 없음  |
| • 고장 불가능시                                     | 구입가 환급         | 해당 없음  |
| • 동일하자로 2회까지 고장 발생시                           | 무상수리           | 유상수리   |
| • 동일하자로 3회째 고장 발생시                            | 제품교환 또는 구입가 환급 | 유상수리   |
| • 서로 다른 하자로 5회째 고장 발생시                        | 제품교환 또는 구입가 환급 | 유상수리   |
| • 소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실한 경우                 | 제품교환 또는 구입가 환급 | 정액 감상각한 금액에 10%를<br>(판매해제 환급불가로도 구입가격)           |
| • 부품보유기간 이내 수리용 부품을 보유하고<br>있지 않아 수리가 불가능한 경우 | 제품교환 또는 구입가 환급 | 정액 감상각한 잔여금액에<br>구입가의 5%를 기준하여 환급<br>(감상각한 잔여금액) |
| • 수리용 부품은 있으나 수리가 불가능한 경우                     | 제품교환 또는 구입가 환급 | 정액 감상각한 후 환급                                     |

### ● 소비자의 고의, 과실로 인한 고장인 경우

| 소비자 피해 유형     | 품질보증기간 이내                 | 품질보증기간 이후                   |
|---------------|---------------------------|-----------------------------|
| • 수리가 불가능한 경우 | 유상수리에 해당하는<br>금액정수 후 제품교환 | 유상수리 금액정수 후<br>감상각적 적용 제품교환 |
| • 수리가 가능한 경우  | 유상수리                      | 유상수리                        |

### ● 무상서비스

- 품질 보증기간 이내에 정상적인 사용상태에서 발생된 고장 또는 결함.
- 당사에서 인정한 설치/서비스 기시기 수리한 후 2개월이내에 동일부위 고장 발생시.

### 유상서비스

#### 고장이 아닌 경우

(기구설치, 조성, 사용설명, 설치 등 제품고장이 아닌 경우)

- 사용설명 및 분해하지 않고 간단한 조정시
- 인터넷, 안테나, 유선신호 등 외부환경 문제시
- 배송된 제품 초기 설치 및 판매점에서 부실하게 설치해 주어 재설치 시
- 제품의 이동, 이식 등으로 인한 설치 변경시
- 제품 내부 먼지 세척 및 이물 제거시
- 타사 제품스포트 웨어 포함으로 인한 고장 및 고장 설명시
- 구입시 고객구수로 설치한 후 재설치 시
- 고객의 필요에 따른 서비스 요청시(해당제품)  
(기존제품 알선변경, 제품정소 등)

#### 소비자 과실로 고장인 경우

- 소비자의 취급 부주의 및 잘못된 수리로 고장 발생시
- 기스종류, 가스압, 전기용량을 틀리게 사용하여 고장이 발생된 경우(해당제품)
- 외부 충격이나 떨어뜨림 등에 의한 고장 손상 발생시
- 당사에서 미지정한 소모품, 옵션품 사용으로 고장 발생시
- 당사에서 인정하지 않은 사람이 설치 또는 서비스를 실시하여 고장 발생시
- 사용설명서 내에 “주의사항”을 지키지 않고 고장 발생시

#### 그 밖의 경우

- 천자지번(낙뢰), 화재, 열화, 수해 등에 의한 고장 발생시
- 소모성 부품의 수명이 다한 경우(소모성 부품은 별도 표기)
- 기본 설치 조건 외 추가설치시 유상 청구
- 전시품 구입시 외관품 수리는 유상 청구

※ 고장이 아닌 경우 서비스를 요청하면 요금이 청구되므로 서비스 신청전 사용설명서를 참고해 주십시오.

※ 이 보증서는 대한민국에서만 사용되며 다시 발행하지 않으므로 사용설명서와 함께 잘 보관해 주십시오.