

# 하이브리드 레인지

## Hybrid Range


하이브리드 레인지 설명서  
ERA-B31HE




# 안전을 위한 주의사항 - 표시사항 설명


 <b>경고</b> 사람이 사망하거나 중상을 입을 가능성이 예상되는 내용입니다.	 금지
	 분해금지
 <b>주의</b> 사람이 부상을 입거나 물적 손해 발생이 예상되는 내용입니다.	 접촉금지
	 반드시 지켜야 할 것
	 전원 플러그를 콘센트에서 반드시 분리할 것
	 감전 예방을 위한 접지

## -경고


 금지


코드선이나 플러그가 파손된 경우에는 해당 유자격자나 본사 A/S센터에 의뢰하여 코드를 교환하여 주십시오.



 금지


한개의 콘센트에 여러개의 전원 플러그를 동시에 꽂아 사용하지 마십시오.  
•이상발열 및 화재의 원인이 됩니다.




 금지


220V 16A 이외의 전압에서는 사용하지 마십시오.  
•감전 · 쇼트 · 화재의 원인이 됩니다.


**220V 16A**



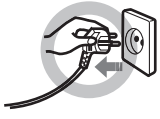
 금지


전원코드에 흠집을 내거나 무리하게 구부리거나 조이는 등의 충격을 주지 마십시오.  
•전원코드가 파손되어 화재 · 감전의 원인이 됩니다.




 주의

제품의 청소시나 사용하지 않을 경우 반드시 전원플러그를 뽑아주십시오.  
•감전 · 화재의 원인이 됩니다.



 분해금지

본사가 지정하는 서비스센터 직원외에는 사용자가 임의대로 제품을 분해하거나 수리 및 개조를 하지 마십시오.  
•감전 · 발화 또는 이상작동의 원인이 됩니다.



 금지

영유아의 손이 닿기 쉬운 곳에서는 사용하지 마십시오.  
•화상 · 감전 · 부상의 원인이 됩니다.



 접촉금지

물기가 묻은 손으로 플러그를 꽂거나 조작부 등을 만지지 마십시오.  
•감전의 위험이 있습니다.



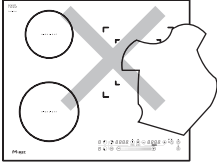


# 사용시 주의사항



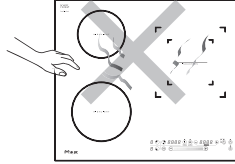
전기쿡탑은 가정요리를 위한 제품입니다. 조리 이외의 다른목적(이류·행주 건조 등)으로 사용하지 마십시오.

- 제품손상및 화재, 인명피해를 입을 수 있습니다.



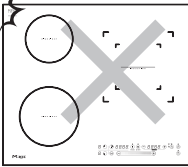
잔열경고등에 불이 들어와 있을 경우에는 제품에 손을 대지 마십시오.

- 세라믹판이 뜨거운상태로 화상을 입을 수 있습니다.



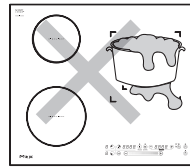
커피, 이불, 옷 등 불에타기쉬운 물질옆에 제품을 설치하거나 인화성물질을 제품근처에 두지 마십시오.

- 화재의 위험이 있습니다.



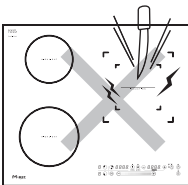
요리중 음식물이 넘치지 않도록 주의하십시오. 평상시에도 세라믹판이 항상 청결한 상태를 유지하도록 하십시오.

- 화상을 입을 우려가 있습니다.



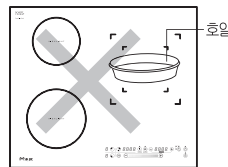
제품에 물건을 떨어 뜨리거나 충격을 주지 마십시오.

- 세라믹판이 파손될 우려가 있습니다.



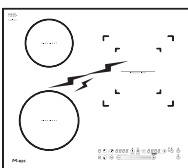
플라스틱, 얇고 가벼운 알루미늄 합금이나 호일로 된 용기를 사용하지 마십시오.

- 화재 및 고장의 원인이 됩니다.



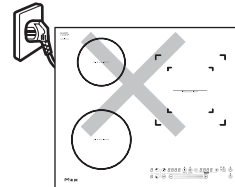
세라믹판 표면에 갈라진 틈이 보이면 즉시 사용을 중지하고 전원플러그를 뺀 후 본사 A/S센터에 문의하십시오.

- 누전·감전 및 화재의 위험이 있습니다.



전원코드는선 배기구나 화기를 피하여 설치하십시오.

- 화재·감전의 위험이 있습니다.



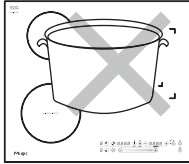


# 사용시 주의사항



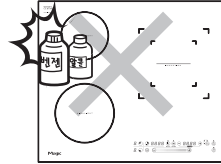
금 지

제품위에 너무 무거운 냄비를 올려 놓지 마십시오.  
• 세라믹판이 파손될 우려가 있습니다.



접촉금지

열판 위에 행주나 기타 가연성 물질을 올려 놓지 마십시오.  
• 화재의 위험이 있습니다.



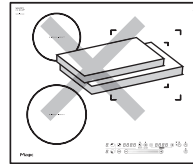
금 지

요리중에는 옷, 앞치마 등이 열판에 닿지 않도록 하십시오.  
• 화재 및 상해를 입을 우려가 있습니다.



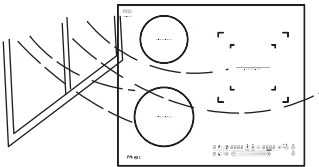
주 의

제품위에 조리기구외에 다른 물건을 올려 놓지 마십시오.  
• 제품파손 또는 화재의 위험이 있습니다.



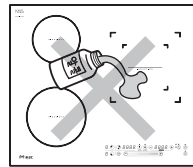
금 지

제품에 직사광선이 내리쬐거나 비바람이 들이치는 곳에서는 사용하지 마십시오.  
• 제품 변형 · 변색의 우려가 있습니다.



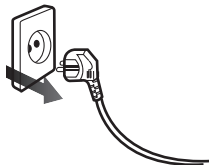
주 의

청소시 신나, 벤젠 등의 휘발성이 강한 물질을 사용하지 마십시오.  
• 제품 변형 · 변색 및 화재의 위험이 있습니다.



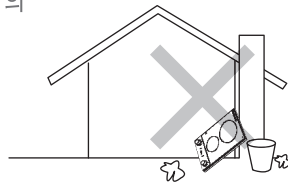
금 지

외출시에는 반드시 전원을 끄고 플러그를 뽑아주십시오.  
• 장시간 발열로 인한 이상작동 및 화재의 위험이 있습니다.



주 의

폐 가전제품 처리시 지정된 처리절차에 따라 폐기하십시오.  
• 환경오염의 원인이 됩니다.





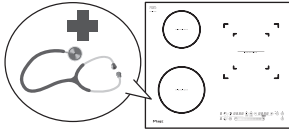
# 사용시 주의사항



금 지

신체 내부에 의료기구(예 :인공심장기) 를 사용하는 분은 문제가 발생할 수 있으니 반드시 전문의와 상담 후 사용하십시오.

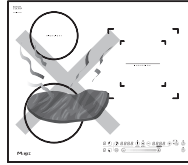
- 제품 동적시 영향을 받을 수 있으므로 30cm 이상 거리를 유지하여 사용하시기 바랍니다.



금 지

세라믹 상판 가열부에서 직접 조리하지 마십시오.

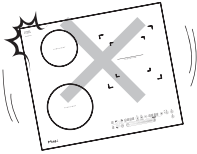
- 세라믹판 깨짐, 변형 또는 제품 성능이 떨어질 수 있습니다.



금 지

제품을 사용할 때 이동하거나 거꾸로 들면 문제가 될 수 있으니 반드시 고정하여 사용하십시오.

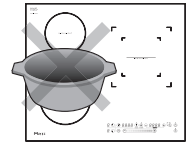
- 제품 파손이나 감전, 고장, 불발 등의 원인이 됩니다.



금 지

빈 용기를 올려 놓고 가열을 하거나, 소량의 음식물 또한 지나치게 가열하지 마십시오.

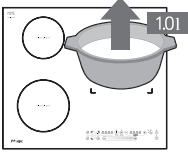
- 화상위험, 조리물의 발화 및 용기의 파손 원인이 됩니다.



주 의

용기 내에 기름을 사용하여 조리시 1.0ℓ 이상에서 조리를 하십시오.

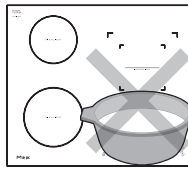
- 기름이 적은 경우 기름 온도가 지나치게 올라가 발화의 원인이 됩니다.



주 의

용기를 조작부 위에 올려놓지 마십시오.

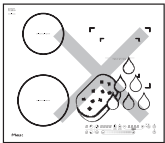
- 스위치의 오동작이 발생할 수 있습니다.



주 의

세라믹 상판 스위치 조작부는 매우 민감한 부분이므로 행주나 물기가 없도록 주의해 주십시오.

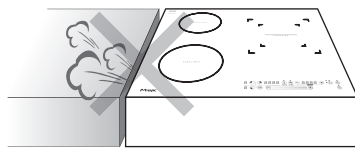
- 스위치 오동작의 원인이 되므로 즉시 치워주시거나 닦아주시기 바랍니다.



금 지

제품의 흡기구와 배기구를 다른 기구로 막거나 또는 막히지 않게 주의해 주시기 바랍니다.

- 제품 성능이 떨어질 수 있습니다.



주 의

유리상판을 조리대로 사용하지 마세요.



주 의

유리상판을 덮어쓰는 용기 및 도자기류 등을 사용하지 마세요.

- 이성과열로 화재 및 제품 파손의 우려가 있습니다.



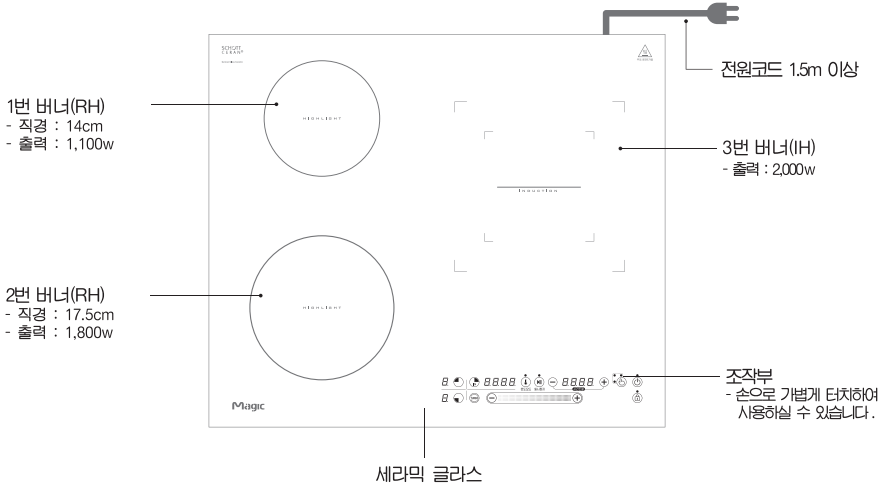
주 의

정도가 높은 음식(곰탕)을 조리시 증기 배출이 원활하게끔 뚜껑을 열고 조리 바랍니다.



# 버너구성 및 구성품

## ERA-B31HE



### ※ RH(Radiant Heater)

특수합금 소재를 사용하여 버너에서 열이 발생하는 가열 방식

### ※ IH(Induction Heating)

전자기 유도가열 방식에 의해 가열되므로 버너에서는 열이 발생하지 않는 가열 방식

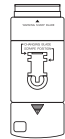
### 제품규격

- 모델명 : ERA-B31HE
- 정격전압 : 220V/60Hz
- 정격출력 : 3,300W
- 제품치수 : 580(W)×500(D)×68(H)
- 상판재단치수 : 560(W)×480(D)

### 사용설명서



### 스크리퍼



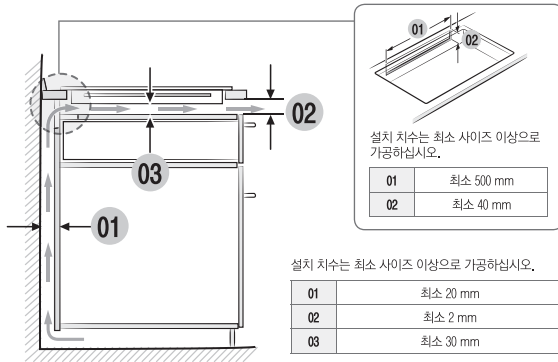
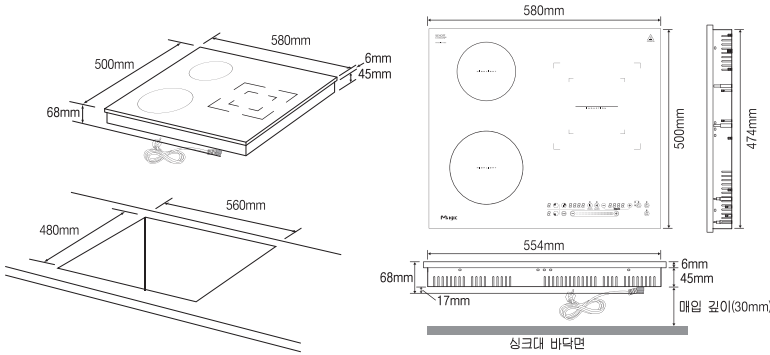
※ 에너지 소비 효율 라벨에 명기된 에너지 비용 표시사항과 실제 에너지 비용은 소비자가 실제 사용하는 에너지 사용량, 에너지 사용시간 또는 전기 요금 인상 등 에너지 가격 변동에 따라 달라질 수 있습니다.



# 제품설치 주의사항

## ● 설치 시 주의사항

- 뒷부분은 벽면에서 최소 40mm 이상 떨어뜨려 절단해 내십시오.

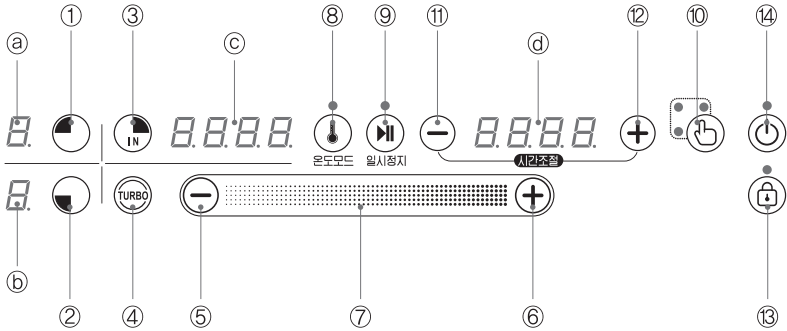


### ※ 주의사항

- 반드시 단독으로 전원을 연결하여 설치해 주세요. (※ 과열시 화재의 위험이 있습니다.)
- 임의로 전기레인지에 연결된 전원을 절단한 후 일반플러그로 연결하여 사용하지 마십시오.
- 대전류에 의한 화재 등 안전사고의 원인이 됩니다.
- 겨울철 외부온도와 제품 동작(버너 작동)시 온도차이로 결로현상이 생겨 조작부의 동작에 오류가 생길 수 있습니다.
- 전원 차단후 5초이상 경과후 전원을 재투입하세요.
- 전원코드가 제품에 접촉하거나 제품밑으로 지나가지 않도록 하여주세요. 전원코드 손상으로 누전및 화재의 원인이 됩니다.
- 스탠드형 거치대를 사용할 때에는 벽면에서 15mm이상 띄워서 설치해 주십시오. (제품 특성상 통풍이 잘 되어야 합니다.)



# 조작부의 명칭 및 설명



번호	스위치 명칭	동 작	비 고
①	소 버너 선택 스위치	길게 누르면 버너1 켜짐 / 꺼짐	짧게 누르면 조작버너 선택
②	중 버너 선택 스위치	길게 누르면 버너2 켜짐 / 꺼짐	짧게 누르면 조작버너 선택
③	인덕션 선택 스위치	길게 누르면 버너3 켜짐 / 꺼짐	짧게 누르면 조작버너 선택
④	인덕션 터보기능 선택 스위치	길게 누르면 선택 / 해제	기능동작시 "turb" 로 표시
⑤	화력 감소 스위치	누를때마다 화력 감소	
⑥	화력 증가 스위치	누를때마다 화력 증가	
⑦	슬라이드 구간	터치하여 밀어서 조절할 수 있는 구간	
⑧	인덕션 온도모드 선택 스위치	길게 누르면 선택 / 해제	
⑨	일시정지 / 진행 스위치	길게 누르면 정지 / 진행	
⑩	예약 버너 선택 스위치	버너선택	누를 때마다 선택하고자 하는 버너위치 확인
⑪	예약시간 감소 스위치	짧게 누르면 감소	길게 누르면 빠르게 감소
⑫	예약시간 증가 스위치	짧게 누르면 증가	길게 누르면 빠르게 증가
⑬	차일드 락 스위치	2회 터치 잠금 / 해제	
⑭	전원 스위치	길게 누르면 켜짐 / 꺼짐	
번호	부위 명칭	동 작	비 고
a	소 버너 화력 표시	소 버너 표시등	1 ~ 9단 표시
b	중 버너 화력 표시	중 버너 표시등	1 ~ 9단 표시
c	인덕션 화력 표시	인덕션 표시등	1 ~ 9단 / 터보
d	예약시간 표시	예약시간 표시등	1분 ~ 10:00시간 표시





### 전원 스위치

전용콘센트에 전원플러그를 꽂은 후 전원스위치를 길게 누르면 각 화력 표시 창에 '0' 이 표시되고 예약시간 표시창에 'on' 이 나타나면서 버너별로 대기상태로 됩니다.  
전원 스위치가 켜졌을 때에는 스위치의 위쪽에 램프가 켜집니다. 차일드 락이 설정된 상태에서는 전원이 켜지지 않으며 버너가 켜진 상태에서는 전원스위치를 길게 누르면 전체가 꺼지게 됩니다. 설정과 관계 없이 모든 버너가 꺼진 후 1분이 경과하면 모든 대기상태가 자동으로 꺼지며 제품내부의 온도가 높아 팬이 동작중일 때에는 팬이 정지한 후에 꺼집니다.



### 차일드 락 설정 / 해제 스위치

1초 이내에 가볍게 두 번 두드리면 차일드 락을 설정할 수 있으며 다시 두 번 두드리면 해제가 됩니다. 차일드 락이 설정된 상태에서는 전원을 끄는 것 외에는 다른 스위치를 조작할 수 없습니다. 차일드 락 기능이 설정되면 스위치 위쪽에 램프가 켜집니다.



### 예약 버너 선택 스위치

각 버너별로 종료시간을 예약하거나, 설정 된 시간을 확인하기 위하여 원하는 버너 위치를 선택하고 확인할 수 있는 스위치의 기능입니다. 스위치를 누르면 선택된 버너의 위치별로 램프가 켜지면서, 시간표시창에 현재 선택된 버너의 종료 예약 시간이 나타나게 됩니다. 해당하는 버너를 선택할 때 표시되는 램프는 버너들의 위치와 같은 구성으로 표시하게 됩니다.



### 예약시간 증가 스위치

짧게 누르면 현재 선택된 버너의 예약 시간이 1분 단위로 증가되며, 길게 누르고 있으면 연속하여 빠르게 증가합니다.



### 예약시간 감소 스위치

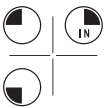
짧게 누르면 현재 선택된 버너의 예약 시간이 1분 단위로 감소되며, 길게 누르고 있으면 연속 하여 빠르게 감소합니다.



일시정지

### 일시정지 / 진행 스위치

버너가 동작하고 있을 때 일시정지 스위치를 누르면 모든 버너가 꺼지면서 시간표시 창에 'Stop'이라는 문구가 표시됩니다. 이때 동작 중인 버너가 있으면 버너의 화력표시창에 '-' 로 표시되며, 잔열이 있으면 'H' 표시와 같이 교차하면서 표시해 줍니다. 일시정지를 설정하면 스위치 위에 램프가 켜지며 일시정지 상태에서 다시 한 번 누르면 일시정지가 해제되면서 일시정지 스위치 조작전의 동작상태로 가열을 하게 됩니다. 일시정지 상태로 5분이 지날 때까지 일시정지 해제를 하지 않으면 모든 버너가 자동으로 꺼지게 됩니다.



### 소 버너 / 중 버너 / 인덕션 선택 스위치

켜고자 하는 버너의 위치에 있는 스위치를 길게 누르면 '9'단위로 켜지며, 다시 길게 누르면 꺼지게 됩니다.  
버너가 켜져 있을 경우 짧게 누르면 화력 표시창에 '.' 가 점멸하면서 현재 버너가 선택 되었음을 표시하게 되며 버너의 선택램프도 점멸합니다. 도트가 점멸하는 상태에서 버너의 화력을 조절할 수 있으며 선택 후 10초 이내에 조작이 없으면 선택이 해제됩니다. 한 개의 버너만 동작 중일 때에는 해당화구의 스위치를 선택하지 않아도 시간과 화력조절이 가능합니다.



### 터보 스위치

인덕션의 출력력을 순간적으로 약 2,000W로 올릴 수 있도록 사용하는 기능입니다. 인덕션이 켜져 있을 때, 터보 스위치를 누르면 순간적으로 인덕션의 출력이 2,000W로 증가하며 인덕션의 화력표시창에 'turb'라는 문구가 표시됩니다. 터보 상태 일 때 터보 스위치를 누르면 터보 스위치 조작 직전의 화력으로 동작하게 됩니다.  
터보 설정시 불필요한 에너지 낭비를 줄이는 차원에서 5분간 동작하도록 설정되어 있으며, 터보 상태로 5분간 가열이 되면 자동으로 직전의 화력으로 복구하게 됩니다.

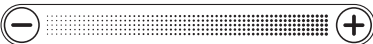
- 중 버너가 켜져 있을 때에는 전력제어에 의한 안전기능으로 터보 동작이 실행되지 않습니다.
- 중 버너가 동작 중일 때 터보 스위치를 누르면 인덕션 화력 표시창에 'Econ' (Economic)라는 문구로 안내를 합니다.



온도모드

### 인덕션 온도모드 설정 스위치

인덕션의 가열동작을 팬오리, 튀김요리, 일정온도를 선택하는 조리를 온도모드로 사용할 수 있습니다.  
온도모드 선택시 사용하는 용기와 환경에 따라 온도차이가 있을 수 있습니다.(기술표준원에서 지정한 표준용기를 기준으로 튀김용 기름온도를 140°C~220°C까지 20°C단위로 설정이 가능합니다.)



### 슬라이드 스위치

화력을 조절하기 위하여 버너를 선택 한 다음, 스위치를 누르면 1단씩 화력이 증가합니다.  
 스위치를 누르면 1단씩 화력이 감소합니다. 이 부분을 오른쪽으로 슬라이드 터치하면 진행된 구간만큼 최대 9단까지 화력이 연속 증가하며, 왼쪽으로 슬라이드 터치하면 진행된 구간만큼 최소 1단까지 화력이 연속 감소하게 됩니다.

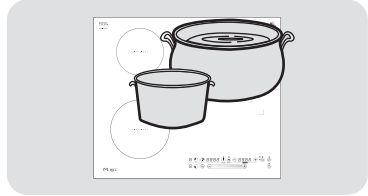


## 제품의 특징

### ● 화력이 강합니다.

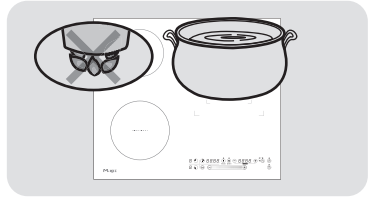
RH: 고강도 특수 합금 재질의 열선을 사용하여 순간적으로 강한 화력을 발생시킴으로 신속한 조리를 할 수 있습니다.

IH: 전자기유도 가열 방식에 의한 가열방법으로 열효율이 뛰어납니다.



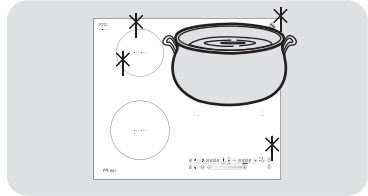
### ● 경제적입니다.

가스처럼 대기중에 열손실이 일어나지 않으므로 열 효율이 높아 에너지 낭비가 적고 짧은 시간 안에 많은 음식물을 가열할 수 있어 경제적입니다.



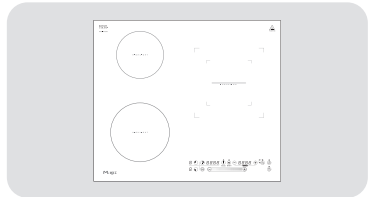
### ● 무공해 조리기구입니다.

열선에 의한 조리방식이므로 밀폐된 공간에서도 산소결핍 및 유해가스 발생이 전혀 없어 조리환경이 항상 쾌적합니다.



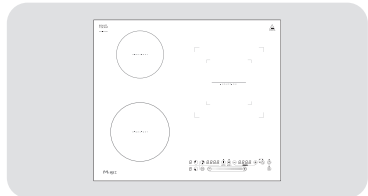
### ● 안전합니다.

레인지작동 후 세라믹판의 온도를 감지하여 일정온도 이하로 내려갈 때까지 경고 램프로 주의를 환기시켜 주므로 안전합니다. (H표시)



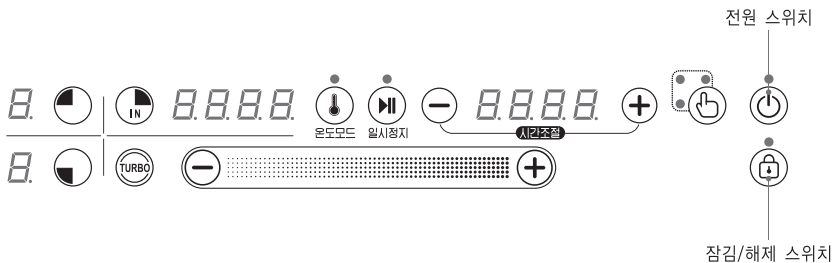
### ● 디자인이 미려합니다.

레인지의 상판은 고강도 세라믹판으로 가스렌지 처럼 돌출부위가 없어 청소가 간편하고 충격, 긁힘, 오염 등에 강하며 주방환경을 세련되게 합니다.





# 사용방법



1. 각 버너 위치에 적합한 조리용기를 올려 놓습니다.

① 전원스위치를 길게 누르면 전원이 on 됩니다.  
 • 전원이 on 되면 시간표시창에 on 이라고 표시됩니다.

② 잠김/해제 스위치를 2회 터치하면 잠김 기능이 설정 및 해제 됩니다.  
 • 잠김 기능이 해제 되면 잠김 램프가 꺼집니다.

③ 원하는 버너의 선택스위치를 길게 누르면 켜집니다.  
 ① 9단 출력의 상태로 가열이 시작됩니다.  
 ② 시간은 45분으로 설정 됩니다.

④ 적당한 가열단계를 선택 하세요.

- ① 원하는 버너의 선택 스위치를 짧게 눌러주세요.
- ② 원하는 버너의 표시창에 점과 시간선택 지시램프가 깜빡입니다.
- ③ 슬라이드 스위치를 터치하여 오른쪽으로 밀면 움직인 거리만큼 화력이 올라갑니다.
- ④ 오른쪽 '+' 스위치를 누를때마다 1단계씩 화력이 올라갑니다.
- ⑤ 화력을 내릴 경우에는 ③번과 ④번의 반대로 동작하면 됩니다.
- ⑥ 표면의 온도가 약 70°C가 되면 잔열경고 등이 켜집니다.

⑤ 요리가 끝나면 버너의 선택스위치를 길게 누릅니다.

- ① 전원이 꺼집니다.
- ② 전원이 꺼진 후에도 잔열이 남아 있으면 잔열 경고 등이 (H) 표시 깜빡입니다.
- ③ 잔열 경고 등이 꺼진 뒤에도 세라믹상판이 뜨거우니 주의 하세요.
- ④ 모든 버너 동작 중 전원스위치를 길게 누르면 모든 버너가 꺼집니다.

⑥ 인덕션 터보스위치로 고출력 조리를 할 수 있습니다.

- ① 인덕션 동작중에 Turbo 스위치를 누르면 2,000w로 가열됩니다.
- ② 터보기능은 5분간 동작된 후 이전 화력으로 동작합니다.
- ③ 2번 버너가 동작중일때 터보기능을 사용할 수 없습니다.
- ④ 터보기능을 사용 중일 때에는 2번 버너를 사용할 수 없습니다.

8. 모든 버너가 꺼지고, 1분이 지나면 자동으로 전원 스위치가 동작하여 전원이 꺼지게 됩니다.(인덕션은 모터팬 동작후)



# 버너 동작 구성 (전력 제어 기능)

## ■ 모든 버너 동작 구성

	1번 버너6단	2번 버너6단	3번 버너(버너)4단	1번 버너9단	2번 버너9단	3번 버너(버너)9단
1번 버너	-	9단	9단/6단	-	6단	9단/6단
2번 버너	9단	-	6단/9단	6단	-	6단/9단
3번 버너	9단	9단	-	9단	9단	-

- ① 1번 버너가 9단으로 동작중일때 3번 인덕션을 동작하면 1번 버너와 3번 인덕션이 모두 9단으로 동작합니다.



- ② 1번과 2번 버너가 각각 9단으로 동작중일때 3번 인덕션을 동작하면 1번 버너 화력이 6단으로 떨어지고 2번 버너와 3번 인덕션은 9단으로 동작합니다.



- ③ 3개의 버너가 동작중일때 3번 인덕션은 다른버너의 화력과 관계없이 1~9단까지 동작하며 1번 버너는 상대화력에 따라 변하게 됩니다.



- ④ 1번 버너가 9단으로 동작중일때 2번 버너를 동작하면 1번과 2번 버너 모두 화력의 변화없이 9단으로 동작 합니다.

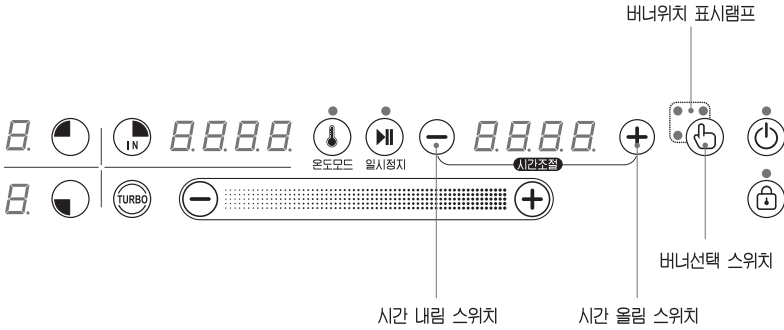


- ⑤ 2번 버너가 화력 9단으로 동작중일때 3번 버너를 동작하면 화력이 9단으로 동작합니다.





# 시간예약방법



1. 조리도중 조리 종료 예약이 필요할 경우 사용합니다.

2. 버너 선택 스위치를 이용하여 버너를 선택합니다.

3. 시간 올림 스위치를 누르면 시간이 증가 합니다.

4. 시간 내림 스위치를 누르면 시간이 감소 합니다.

5. 시간 설정은 1분부터 10:00시간 까지 화력에 따라 다릅니다.

6. 모든 버너 동작중 버너선택 스위치를 누르면 각 버너에 남아있는 시간을 알 수 있습니다.

7. 두개 이상의 버너 동작중 예약시간이 가장 적게 남은 버너를 우선적으로 표시합니다.

※ 화력에 따른 예약 시간

화 력	1	2	3	4	5	6	7	8	9
최대 예약 시간	10시간	9시간	8시간	7시간	6시간	5시간	4시간	3시간	2시간



## 고장신고 전 꼭 확인해 주세요

※ 제품 사용 중 아래의 증상이 나타나면 다시 한 번 확인해 주세요.  
고장이 아닐 수 있습니다.

이런 증상인 경우	이렇게 조치하세요
<p><b>Q</b> 전기레인지가 제대로 작동하지 않습니다.</p>	<p><b>A</b> 누전차단기가 내려갔는지 확인하세요.</p> <p><b>A</b> 전원코드가 콘센트에 끼워져 있는지 확인하세요.</p> <p><b>A</b> 전원연결이나 퓨즈가 끊어졌을 경우 서비스 센터에 연락하세요.</p> <p><b>A</b> 인덕션 레인지에서는 전용용기가 아니면 동작되지 않습니다.</p>
<p><b>Q</b> 조작부를 통한 조절이 안됩니다.</p>	<p><b>A</b> 조작부 부분에 이물질이 있는지 확인하세요.</p> <p><b>A</b> 잠김장치 기능이 설정되어 있을 수 있습니다. 잠김스위치를 눌러 해제하여 사용해 주세요.</p>
<p><b>Q</b> 버너가 빨강게 달아오르지 않습니다.</p>	<p><b>A</b> 하이라이트 버너는 온도센서에 의해 조절되므로 항상 빨강게 달아오르지 않습니다. 스위치가 작동하여 출력이 낮게 설정되면 자주 꺼지고 출력을 높게 설정하면 스위치가 계속 켜지고 꺼지며 온도를 조절합니다. 고장이 아니오니 안심하시고 사용하세요.</p>
<p><b>Q</b> 표시창 'H'가 깜박입니다.</p>	<p><b>A</b> 잔열표시로 전기렌지에 잔열이 남아 있다는 표시입니다. 열이 식으면 'H' 표시는 사라집니다.</p>
<p><b>Q</b> 처음 사용할 때 냄새가 나요.</p>	<p><b>A</b> 제품을 처음 사용 시 버너에서 타는 냄새가 날 수 있습니다. 사용상 문제가 없으니 안심하시고 사용하세요.</p>
<p><b>Q</b> 인덕션 레인지를 사용중에 에러가 발생합니다.</p>	<p><b>A</b> 유도가열의 특성이 부족한 용기에 간혹 발생할 수 있는 증상으로 식은 후에 다른 적합한 용기를 사용하십시오.</p>
<p><b>Q</b> 인덕션 레인지 사용 중에 화력이 약해집니다.</p>	<p><b>A</b> 유도가열 시 특성이 부족한 용기에서 발생할 수 있는 증상으로 제품 내부가 식으면 정상적으로 작동됩니다. 이럴 때에는 IH용 스텐레스 냄비를 사용하시면 좋습니다.</p>
<p><b>Q</b> 인덕션 레인지에서 조리 시 냄비에서 굉음(짜리릭, 웅~)이 발생합니다.</p>	<p><b>A</b> 냄비의 소재에 따라 발생할 수 있는 증상으로 사용하는데 문제가 없습니다.</p>
<p><b>Q</b> 세라믹판 표면에 얼룩이 생겼습니다. (무지개빛 포함)</p>	<p><b>A</b> 냄비 바닥 또는 주변에 오염된 이물질이 타면서 발생하는 화학현상으로 제품성능에는 문제가 없습니다. (상태에 따라 세척해도 지워지지 않을 수도 있습니다.)</p>



# 이렇게 청소하세요

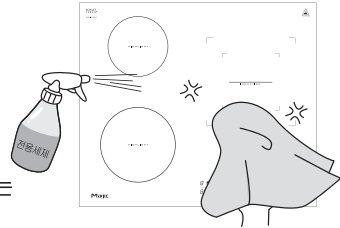
## • 가벼운 오염

• 젖은 천이나 세라믹 상판 전용 세제를 이용하여 유리면을 닦으세요.

- 세라믹 상판 전용세제는 대형 마트에서 구입하시면 됩니다.
- 연마스펀지, 수세미, 부식성 있는 세제, 녹 제거제로 상판을 닦지 마세요.

• 젖은 깨끗한 종이 타올이나 먼형걸 등으로 상판에 남아있는 세제를 깨끗이 닦아 내세요.

- 표면에 세제가 남지 않도록 하세요.



### 알아두기

일주일에 한 번 정도는 세라믹 상판을 스크래퍼를 이용하여 깨끗이 청소하세요.

## • 심한 오염

• 조리 중 오염된 상판은 식은 후에 스크래퍼를 이용하여 오염을 제거하십시오.

- 세제는 시중에서 판매되는 전용세제를 구입하여 사용하시면 됩니다.
- 흠집이 생길 수 있으니 스크래퍼를 비스듬히 눕혀서 사용하세요.
- 버너가 뜨거울 때 스크래퍼를 사용하면 화상의 위험이 있으니 주의하십시오.



사용가능합니다.



사용하시면 안됩니다.



## ⚠ 주의

- 제품 사용 후엔 'H' 표시가 사라진 후 청소하세요.
- 화학약품을 사용할 경우, 절대 뜨거운 세라믹 상판 표면에 약품이 닿지 않도록 주의하세요.



# 사용 가능한 그릇인지 확인하세요

## • 이런 용기가 좋습니다.

IH: 전용 용기를 사용해야 합니다.(인덕션 가열중에는 용기에 따라 미세한 소음이 발생할 수 있습니다.)

1. 스테인레스 스틸(IH용)
2. 법랑(화)
3. 철판용기

- 인덕션 (IH)전용용기 표시 : IH,

RH: 일반적으로 가스레인지에 사용 가능한 용기는 모두 사용 가능합니다.

- 적합한 조리용기를 사용했을 때 더 좋은 결과를 얻을 수 있습니다.

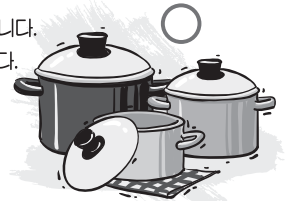
- 사용할 버너의 직경과 바닥의 직경이 동일한 조리용기를 가급적 사용해 주세요.

- 새조리기구를 구입할 때 바닥의 직경에 주의하세요.  
둘레만 표기되어있는 경우가 많습니다.

- 바닥이 평평한 용기를 사용하세요.

- 버너 직경

1. 소버너 : 14.6cm
2. 대버너 : 18cm
3. 인덕션 : 14cm ~ 26cm



## • 이런 용기는 사용하지 마십시오.

RH	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 구이판</li> <li>• 플라스틱 용기</li> <li>• 나무, 종이로 된 조리용기</li> <li>• 일반 유리용기</li> <li>• 바닥이 거친용기</li> </ul>	
----	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

- 좋지 않은 용기는 열효율이 떨어지고 조리시간을 길게 합니다.

IH	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 알루미늄</li> <li>• 내열 유리</li> <li>• 도자기 류</li> </ul>	
----	--------------------------------------------------------------------------------------------	--

## △ 주의

- 바닥이 손상되어 거칠어진 주철 조리용기를 사용하실 때는 세라믹 유리 상판에 흠집이 생길 수 있으니 주의하세요.

- 조리용기의 바닥은 항상 깨끗하고 건조한 상태로 사용하십시오.

- 조리용기를 옮길 때는 끝질 말고 들어서 옮기십시오.

- 세라믹 유리상판에 흠집이 생길 수 있습니다.

- 직화용기는 사용하지 마십시오.

- 조리용기 사용시 수증기 배출이 되지 않는 용기는 사용하지 마십시오.

\* 제품고장 원인 및 화상 화재의 위험이 있습니다.



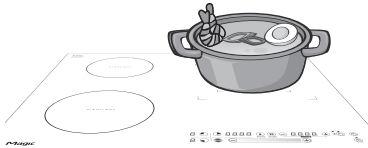


# 인덕션 레인지 사용안내

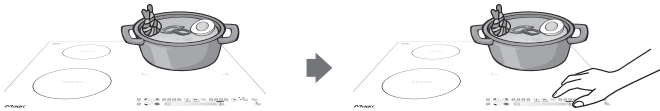
## • 인덕션 레인지는?

동글게 코일이 감겨져 있는 워킹코일판에서 일정한 전류가 흐를 때 자기장이 발생하면서 일정량 이상의 철성분이 함유된 용기에 열을 가하도록 하는 유도가열식 조리기입니다. 그러므로 용기에 따라 유도되는 특성이 다소 차이가 있어 특성이 낮을 때에는 제품 성능(열효율, 조리속도)에 영향을 줄 수 있습니다.

## • 인덕션 레인지의 올바른 사용방법



1) 요리할 재료를 조리용기에 넣고 인덕션 레인지의 가열부 정중앙에 올려 놓습니다.



2) 인덕션 레인지를 켜고 적당한 화력에 맞춰 조리를 시작합니다.



3) 조리가 끝나면 반드시 인덕션 레인지를 끄신 후에 용기를 들어서 옮기십시오.

## ⚠ 주의

가열중에 용기를 이동하시면 고장의 원인이 될 수도 있습니다.

- 유도가열 방식의 인덕션 레인지는 사용하는 용기에 따라 제품에 다소 무리를 줄 수 있으므로 안내에 따라 주의하셔서 사용하셔야 합니다.
- 냄비 특성 때문에 화력이 떨어지거나, 인덕션 레인지의 작동이 제대로 되지 않을 때에는 좌측의 전기레인지를 사용해 주십시오.
- 인덕션레인지 위에 나이프, 스푼, 포크, 뚜껑과 같은 금속물을 올려놓지 마십시오. 소물의 금속일지라도 가열되어 화상의 위험이 있습니다.

# \* Memo

A large, empty, rounded rectangular box with a thin black border, intended for writing a memo. The box is white and occupies most of the page area below the title.

# 제품보증서

전기레인지  
(가정용)

품질보증기간 1년  
부품보증기간 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	(주)
구입일 (판매자 기입란)	년 월 일

- 일반 제품을 영업용도로 전환하여 사용할 경우의 보증기간은 반으로 단축 적용됩니다. (영업장, 합숙시설, 공공장소 등)
- 품질보증기간은 제품 구입일자 부터 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 제품설치 중 발생한 피해	제품교환	해당 없음
• 교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 고장발생	구입가 환급	해당 없음
• 교환 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 감가상각한 잔여 금액에 구입가의 5%를 가산하여 환급
• 부품보증기간 이내 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우	제품교환 또는 구입가 환급	정액 감가상각 후 환급
• 수리용 부품은 있으나 수리가 불가능한 경우	제품교환 또는 구입가 환급	정액 감가상각 후 환급

### ● 소비자의 고의, 과실로 인한 고장인 경우

소비자 피해 유형	품질보증기간 이내	품질보증기간 이후
• 수리가 불가능한 경우	유상수리에 해당하는 금액징수 후 제품교환	유상수리 금액징수 후 유상수리 적용 제품교환
• 수리가 가능한 경우	유상수리	유상수리

### ● 무상서비스

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

### 유상서비스

#### 고장이 아닌 경우

(기구세척, 조정, 사용설명, 설치 등 제품고장이 아닌 경우)

- 사용설명 및 분해하지 않고 간단한 조정시
- 인터넷, 안테나, 유선전화 등 외부환경 문제시
- 배송된 제품 초기 설치 및 판매점에서 부실하게 설치해 주어 재설치 시
- 제품의 이동, 이사 등으로 인한 설치 변경시
- 제품 내부 먼지 세척 및 이물 제거시
- 타사 제품소프트 웨어 포함으로 인한 고장 및 고장 설명시
- 구입시 고객요구로 설치한 후 재설치시
- 고객의 필요에 따른 서비스 요청시 (해당제품)  
(가스제품 열량변경, 제품보증 등)

#### 소비자 과실로 고장인 경우

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

#### 그 밖의 경우

- 천재지변(낙뢰, 화재, 열해, 수해 등에 의한 고장 발생시)
- 소모성 부품의 수명이 다한 경우 (소모성 부품은 별도 표기)
- 기본 설치 조건 외 추가설치시 유상 청구
- 전신부 구입시 외관용 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.

# SK매직 고객센터 1577-7784

[www.skmagic.com](http://www.skmagic.com)

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