

인덕션 전기 레인지

설치 및 사용설명서

DTI30M977BB

- 안전을 위한 주의사항은 사용자의 안전을 지키고, 재산상의 손해 등을 막기 위한 내용입니다. 반드시 읽고 올바르게 사용해 주세요.
- 본 제품은 대한민국에서만 사용하도록 만들어져 있으며, 해외에서는 품질을 보증하지 않습니다.



목차

특징	3
알아두기	3
본 사용설명서에 사용된 기호	3
모델명 및 일련번호	3
안전을 위한 주의사항	4
사용 관련	4
청소 관련	6
설치 관련 주의 사항	6
설치 관련 주의 사항	6
쿡탑 설치 준비	7
타공 전 확인 사항	7
타공	8
설치	9
차단기 설명	10
전원 연결 방법	10
그릇 사용법	11
인덕션 전기 레인지(IH)의 원리	11
가상 불꽃 기술	11
조리기구	12
에너지 절약 팁	14
각 부분의 이름	15
풀 터치 인덕션 전기 레인지	15
사용 전 확인사항	16
잔열 주의 표시기	16
조리 영역	16
초기 설정	17
처음 사용 안내	17
플렉스존	19
풀 터치 조작 화면	19

인덕션 전기 레인지 사용방법	20
조작부	20
어린이 보호	22
온도 감지	22
플렉스존	22
부스트	23
출력 관리	23
타이머	24
가이드록	25
설정	27
청소방법	30
초기 청소방법	30
인덕션 전기 레인지 상판	30
유리 상판 보호	31
고장신고 전 확인사항	32
작동 소음	32
점검 사항	32
정보 코드	33
제품규격	34
폐 전자제품 처리안내	34
무료 처리방법	34
유료 처리방법	34
제품보증서	35

특징

ECO 인덕션 전기 레인지

소비자 건강과 환경을 고려한 친환경 제품입니다.

- 조리 용기 바닥에서 직접 열을 발생시키는 고효율 제품으로 에너지 부담을 줄였습니다.
- 고효력으로 조리 시간을 절약할 수 있습니다.
- 조리 시 이산화질소, 일산화탄소 등 유해 가스가 발생하지 않습니다.

Smart Function

조리에 유용한 Smart function 제공으로 좀 더 쉽고 편리하게 조리할 수 있습니다.

- **자동 보존 기능**
음식물을 조리한 후 온도 유지가 필요할 경우에 편리하게 사용할 수 있는 기능으로 전골, 탕 요리가 많은 한국 식문화에 매우 유용합니다.
- **타이머 기능 (12시간 59분 59초)**
설정 시간 도달 시 알림음과 함께 자동으로 전원이 차단되어 편리하게 사용하실 수 있습니다.
- **간편 화력 조절**
1 ~ 9단, 부스트 화력으로 쉽게 조절이 가능합니다.

Multi-Safety

다중 안전 장치로 부주의로 인한 사고를 예방합니다.

- **잔열 경고 표시**
불을 끄고 난 후, 글래스가 충분히 식을 때까지 상판에 남아 있는 잔열을 표시해 주어 더욱 안전하게 사용할 수 있습니다.
- **조리 용기 감지 기능**
인덕션 용기가 아니면 열이 발생하지 않기 때문에 안전 합니다.
- **과열 방지 차단 장치**
적정 온도 이상으로 화구가 가열되지 않도록 제어해 주는 과열 방지 장치가 부주의로 인한 사고를 예방합니다.
- **어린이 보호 잠금 장치**
자녀의 실수로 인한 오작동을 예방하는 어린이 보호 잠금 장치로 자녀만 두고 집을 비운 날에도 안심할 수 있습니다.

알아두기

본 사용설명서에 사용된 기호

⚠ 경고

지키지 않았을 경우 사용자가 사망하거나 중상을 입을 수 있습니다.

⚠ 주의

지키지 않았을 경우 사용자가 부상을 당하거나 재산상의 손해를 입을 수 있습니다.

📖 참고

제품 사용에 도움이 되는 요령, 권고 또는 정보입니다.

! 강제 지시 표시로 꼭 따라야 할 항목을 참조하여 나타냅니다.

⊘ 행위 금지 표시로 하지 말아야 할 항목을 강조하여 나타냅니다.

⚡ 감전예방을 위한 접지 표시입니다.

🔌 전원을 차단하라는 표시입니다.

🚫 분해금지 표시입니다.

모델명 및 일련번호

모델명 및 일련번호가 포함된 라벨이 쿡탑 상단에 부착되어 있습니다.

추후 사용을 위해 해당 정보를 별도로 기록해 두시거나, 제품 상단에 부착되어 있는 추가로 제공된 라벨을 본 페이지에 붙여 보관하세요.

모델명 _____

일련번호 _____

안전을 위한 주의사항

올바르고 안전한 사용을 위해 주의깊게 읽고 잘 보관하세요.

사용 관련

⚠ 경고

- ⊘ 절대 조리 외에 다른 용도로 사용하지 마세요.
 - 화재의 원인이 됩니다.
- ⚠ 제품이 침수되었을 경우에는 반드시 서비스센터에 연락하세요.
 - 감전이나 화재의 위험이 있습니다.
- ⚠ 제품에서 이상한 소리, 타는 냄새, 연기 등이 나는 경우 즉시 전원을 차단하고 서비스센터에 연락하세요.
 - 감전이나 화재의 위험이 있습니다.
- ⚠ 제품내의 전기 부품에 물이나 이물질이 들어간 경우에는 서비스센터에 연락하세요.
 - 감전이나 화재의 위험이 있습니다.
- ⊘ 칼, 포크, 손가락, 뚜껑과 같은 금속을 올려놓으면 뜨거워지므로 올려놓지 마세요.
 - 화상, 상해의 위험이 있습니다.
- ⚠ 플라스틱 또는 종이 용기 내에 넣은 식품을 가열할 때, 발화의 가능성이 있으므로 자주 확인하세요.
 - 화재의 원인이 됩니다.
- ⊘ 조리물을 잡지, 신문지 등으로 포장하여 가열하지 마세요.
 - 화재의 원인이 됩니다.
- ⊘ 가연성 스프레이, 인화성 물질 등을 제품과 가까운 곳에서 사용하거나 보관하지 마세요.
 - 화재, 폭발의 원인이 됩니다.
- ⚠ 신체 내부에 인공심장기 등 의료기구를 착용한 사람은 전문의와 상담 후 사용하세요.
 - 제품 사용 중 영향을 줄 수 있습니다. 동작시 30 cm 이상 거리를 유지하세요.
- ⚠ 비닐 포장재는 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관 또는 폐기하세요.
 - 머리에 쓰는 행위 등으로 코나 입이 막혀 질식의 원인이 됩니다.
- ⊘ 알루미늄 호일, 금속성 물질(용기, 포크 등) 및 금선이나 은선을 두른 용기 등은 사용하지 마세요.
 - 불꽃 및 화재의 위험이 있습니다.

⊘ 유리상판 표면이 갈라졌을 경우에는 기기의 스위치를 끄신 후, 서비스센터로 연락하세요.

- 감전 및 부상의 위험이 있습니다.

⚠ 조리시에는 화구 표면이 매우 뜨거우니 주의하세요.

- 화재 및 상해의 위험이 있습니다.

제품 근처에서 전기 제품을 사용할 경우 절대 뜨거운 표면에 가까이 두지 마시고, 전원코드가 제품 표면을 지나지 않도록 하세요.

- 화재의 위험이 있습니다.

⊘ 접근 가능한 부분이 사용 중에 뜨거워질 수 있으니 안전을 위해 어린이나 취급이 미숙한 사람이 혼자 사용하지 못하도록 하세요. 또한, 어린이 손이 닿는 곳에서 사용하지 마세요.

애완동물이 조작부 스위치를 밟을 경우 동작할 수 있으니 제품에 접근하지 못하도록 주의해 주시고, 미사용시에는 잠금 기능 설정 또는 전원코드를 제거해 주세요.

- 감전, 화상, 상해, 화재의 원인이 됩니다.

⊘ 껍질이 단단한 열매, 뚜껑이 있는 병, 밀봉된 용기, 밀봉된 인스턴트 식품 등은 그대로 가열하지 마세요.

- 열매는 칼집을 내고 병은 뚜껑을 개봉하세요.
- 은행, 계란, 삶은 계란을 가열하면 폭발이나 파열의 위험이 있으므로 사용하지 마세요.

⚠ 가스(도시 가스, 프로판 가스 등)가 켜져 있을 때에는 제품이나 전원 코드를 만지지 말고 바로 환기시키세요.

- 이때, 환기 팬을 사용하지 마세요.
- 불꽃을 일으키면 폭발, 화재의 원인이 됩니다.

⊘ 임의로 분해, 수리, 개조하지 마세요. 제품 케이스를 서비스기사 외에 절대 분해하지 마세요.

- 제품 케이스 내부에는 고전압이 흘러 감전, 화재의 위험이 있습니다.
- 전파 에너지에 노출될 위험이 있습니다.
- 수리가 필요할 때에는 서비스센터로 연락하세요.

⊘ 본 제품의 부품을 임의로 제거하거나 표면을 덮어 씌우는 보조용구 또는 커다란 철판, 도자기류를 사용하지 마세요. 시판되는 보조용구(알루미늄 호일 또는 기타 보조용구)등을 사용하지 마세요.

- 이상 과열에 의한 화재나 제품파손의 원인이 됩니다.

⊘ 흡기구, 배기구, Hole 등에 핀이나 바늘과 같은 금속물 또는 이물질, 손가락 등을 넣지 마세요. 또한, 이물이 안에 들어갔을 때에는 제품 판매점 또는 서비스센터로 연락하세요.

- 감전, 상해의 원인이 됩니다.

⚠ 주의

- ⊘ 음식을 필요 이상 가열하지 마세요.
 - 화재의 원인이 됩니다.
- ⊘ 물건(세탁물, 커버, 촛불, 담뱃불, 그릇, 약품, 금속 등)을 제품 위에 올려 놓거나 전열기구와 가까운 곳에 설치하지 마세요.
 - 감전, 화재, 고장, 상해의 원인이 됩니다.
- ! 플라스틱 기구, 호일, 랩, 설탕 및 설탕 혼합물 등이 조리 중인 화구에 떨어져 녹았을 경우에는 즉시 닦아내십시오.
 - 온도가 내려가 식으면 쉽게 떨어지지 않아 표면을 손상시킬 수 있습니다. 이 때, 화상의 위험이 있으니 주의하여 제거하세요.
- ⊘ 타기 쉬운 물건을 제품 옆에 두지 마세요.
 - 음식물 가열시 고온이 발생하므로 열에 약한 물건이 있으면 인화되어 화재의 우려가 있습니다.
- ⊘ 제품에 살충제나 가연성 스프레이를 뿌리지 마세요.
 - 인체에 해로울 뿐 아니라 감전, 화재, 고장의 원인이 됩니다.
- ⊘ 물을 보는 등의 행동으로 급하게 냉각시키지 마세요.
 - 파손 및 증기나 물보라로 인하여 상해, 화상의 원인이 됩니다.
- ⊘ 젖은 손으로 제품을 동작시키지 마세요.
 - 감전의 원인이 됩니다.
- ! 조리 후 음료나 음식물이 매우 뜨거울 수 있으므로 주의하세요.
 - 특히, 어린이에게 줄 때는 충분히 식힌 후 주세요.
- ⊘ 유리 상판에 무리한 하중 및 외부 충격을 가하지 마세요.
 - 파손으로 과열이나 화재의 원인이 됩니다.
- ⊘ 제품에 매달리거나 올라가 무리한 힘이나 충격을 가하지 마세요.
 - 변형되어 전파 누설에 의한 상해의 원인이 됩니다.

- ⊘ 바닥이 좁거나 불룩한 냄비 등 바닥이 불안정한 냄비를 사용하지 마세요. 손잡이가 긴 냄비를 사용하실 때에는 각별히 조심하여 사용하세요.
 - 제품 파손, 화상의 위험이 있습니다.
 - 조리중이나 후에 항상 저어 주세요.
 - 가열이 끝난 후 적어도 30초 정도 지난 뒤에 냄비를 꺼내 주세요.
 - 내용물이 갑자기 끓어 넘쳐 화상의 원인이 됩니다.
 - 냄비가 뒤집힐 수 있어 화상의 원인이 됩니다.
- ! 조리기구 사용 및 이동시 유리상판 모서리부가 깨지지 않도록 주의하세요.
 - 파손으로 인한 상해의 원인이 됩니다.
- ! 물과 같은 음료(커피, 차, 술, 물 등)나 액체를 데울 시에는 주의하세요.
 - 조리 중이나 후에 항상 저어 주세요.
 - 목이 좁고 긴 매끄러운 용기는 가급적 사용하지 마세요.
 - 가열이 끝난 후 적어도 30초 정도 지난 뒤에 용기를 이동시켜 주세요.
 - 내용물이 갑자기 끓어 넘쳐 화상의 원인이 됩니다.
 - 손가락 등 식기류를 용기에 집어넣을 때는 주의하세요.
 - 미역국, 된장국, 점성이 있는 식품(카레, 스프, 스투)을 가열할 때에는 화력을 약하게 잘 조절하여 데워주세요.
- ⊘ 조리 중이거나 조리가 끝나자마자 음식물이나 부속품을 잡지 마세요.
 - 매우 뜨거워 화상을 입을 수 있으므로 조리용 장갑을 착용하세요.
- ⊘ 유리 상판을 조리대로 사용하거나 물건을 올려놓지 마세요.
 - 제품 파손의 우려가 있습니다.
- ! 식기나 식품을 꺼내어 랩을 벗길 때에는 주의하세요.
 - 고온 상태가 되어 있어 랩을 벗길 때 증기가 순간적으로 나와 화상의 원인이 됩니다.
- ! 지방이나 기름을 사용하여 조리할 경우, 또는 유리표면에 물기가 있을 경우 조리 기구가 미끄러지거나 기름이 튀지 않도록 주의하세요.
 - 화재 및 화상의 위험이 있습니다.

안전에 관한 주의사항

청소 관련

⚠ 경고

- ⊘ 제품에 물을 직접 뿌리거나 벤젠, 시너, 알코올 등으로 닦지 마세요.
 - 변색, 변형, 파손, 감전, 화재의 원인이 됩니다.

! 주의

- ! 청소 전에 반드시 제품의 전원을 끄세요.
 - 제품이 오동작 되어 감전 및 화상의 위험이 있습니다.

⚠ 주의

- ! 청소시 다치지 않도록 주의하세요.
 - 모서리나 날카로운 부분에 의한 상해의 원인이 됩니다.
- ⊘ 스팀 청소기로 청소하지 마세요.
 - 부식의 원인이 됩니다.

설치 관련 주의 사항

설치 관련 주의 사항

⚠ 경고

- ⊘ 열기구 및 열에 약한 물건 근처나 습기, 기름, 먼지가 많은 곳, 직사광선 및 물 (빗물 등)이 닿는 곳이나 가스가 켜 가능성이 있는 곳에 설치하지 마세요.
 - 감전, 화재의 원인이 됩니다.

! 주의

- ! 안전을 위해서 반드시 접지하세요. 단, 가스관, 플라스틱 수도관, 전화선 등에는 접지하지 마세요.
 - 감전, 화재의 원인이 됩니다.

! 주의

- ! 전원코드를 임의로 연장하지 마세요.
 - 멀티탭이나 다른 기기와 병행 및 전원코드를 연장하여 사용하는 경우, 감전, 화재의 원인이 됩니다.
 - 변압기를 사용하는 경우, 감전, 화재의 원인이 됩니다.
 - 전압/주파수/정격 전류 조건이 다르면 감전, 화재의 원인이 됩니다.

⊘ 주의

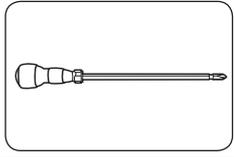
- ⊘ 전원코드를 무리하게 구부리거나, 잡아 당기거나, 비틀거나 묶지 마세요. 또한, 금속부에 걸거나, 무거운 물체를 올려 놓거나, 사이에 끼워 넣거나, 제품 뒤쪽으로 밀어 넣지 마세요.
 - 감전, 화재의 원인이 됩니다.

⚠ 주의

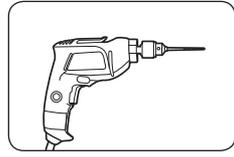
- ! 바닥이 튼튼하고 수평인 곳에 설치하세요.
 - 이상 진동 및 소음, 고장의 원인이 됩니다.
- ! 벽과의 간격을 두고 설치하세요.
 - 과열로 화재의 원인이 됩니다.
- ⊘ 불안정한 장소 및 진동이 심한 곳에는 설치하지 마세요.
 - 제품 파손 및 부상의 우려가 있습니다.
- ⊘ 플라스틱 조명기구 아래에는 설치하지 마세요.
 - 제품 사용시 발생하는 고열로 인해 조명기구의 갓 등이 변형되어, 화재의 원인이 됩니다.

쿡탑 설치 준비

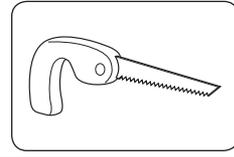
필요도구



십자드라이버

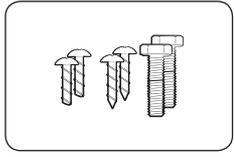


드릴



톱

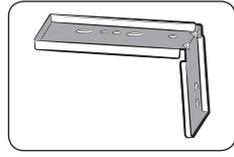
부속품



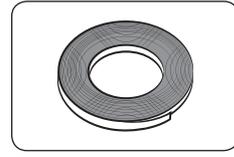
나사 6개

(브라켓 가이드를 고정시키는데
쓰입니다.)

M4 L10 2개, M4 L16 2개,
UNC 24 3/16 L75 2개



브라켓 가이드: 2개

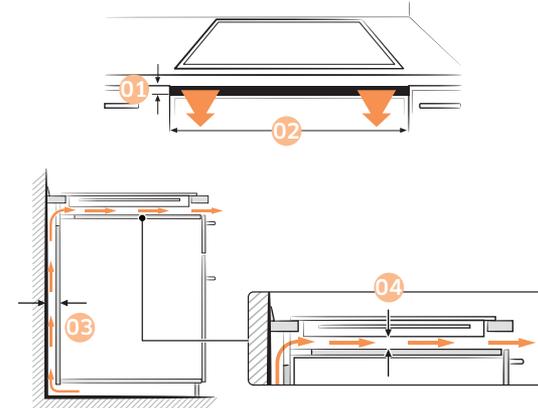


폼 테이프 : 3개

타공 전 확인 사항

⚠ 주의

- 전면에 통풍구가 있는지 확인 하세요. (최소 2 mm)
- 제품 설치 시 통풍 공간이 있는지 확인하세요. (벽면 및 바닥면 최소 40 mm)
- 최소 설치 및 여유 공간 확인에 각별히 주의하세요.
- 인덕션 전기 레인지 바닥에는 2개의 팬이 장착되어 있습니다. 인덕션 전기 레인지 아래에 서랍이 있는 경우 해당 서랍에 작은 물건이나 종이류를 보관하지 마세요. 바닥 쪽으로 빨려 들어가버리면 팬이 손상되거나 냉각을 방해할 수 있습니다.



01	최소 2 mm
02	최소 724 mm
03	최소 20 mm
04	최소 40 mm

⚠ 주의

본 제품을 설치할 싱크대 상판의 재질은
내열온도가 100 ℃ 이상이어야 합니다.

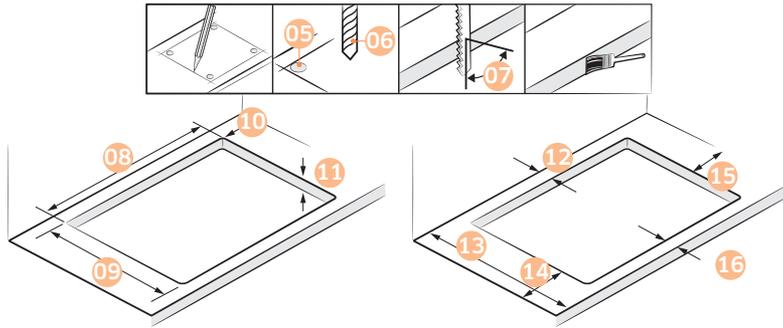
1. 제품 열기를 외부로 배출하기 위한 공기 배출 공간 (필수)
2. 제품 너비 (필수)
3. 제품 후면 바닥면에 있는 공기 흡입구로 외부 공기가 들어갈 수 있도록 길이를 만들어주는 공간 (필수)
4. 제품 하단부에 설치되는 가구나 타 제품이 인덕션 열기에 의해 영향을 받지 않도록 이격시키는 공간 (필수)

설치 관련 주의 사항

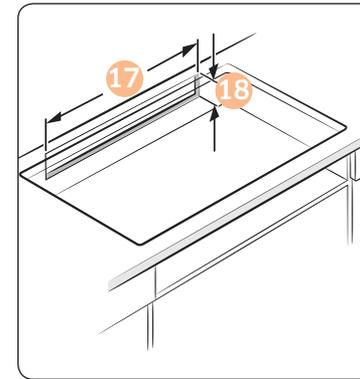
타공

⚠ 주의

- 반드시 타공 전 아래표를 기준으로 설치 공간을 확인하세요.
- 타공 치수 확인 후 연필 등으로 밑그림을 그립니다. (가로 724 - 728 mm X 세로 498 - 499 mm)
- ø 6 드릴로 직사각형의 4군데 모서리 안쪽으로 구멍을 뚫고 톱 등을 이용하여 절단해 줍니다.
- 절단 후 아래표를 기준으로 치수를 확인해 주세요.



05	x 4	11	최대 50 mm, 최소 20 mm
06	ø 6	12	최소 28 mm
07	90°	13	최소 600 mm
08	724 mm - 728 mm	14	최소 26 mm
09	498 mm - 499 mm	15	최소 26 mm
10	R3	16	최소 38 mm



17	최소 550 mm
18	최소 35 mm

17. 제품 후면 바닥면의 공기 흡입구로 외부 공기가 들어갈 수 있게 하기 위한 폭
18. 제품 후면 바닥면의 공기 흡입구로 외부 공기가 들어갈 수 있게 하기 위한 너비

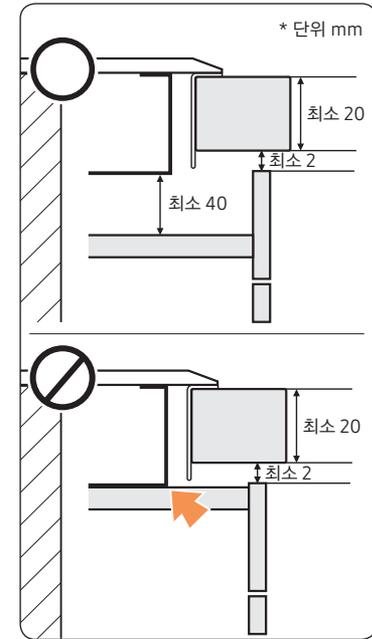
⚠ 주의

17~18의 틈은 제품 성능을 유지하기 위한 필수 사항. 현장 가구 구조에서 별도의 외부공기 유입로가 존재하면 생략할 수 있습니다.

받침판과 전원코드 간의 치수는 현장설치 조건에 맞게 조절이 가능합니다.

📖 참고

표준 주방가구 하부장 규격에서는 전기쿡탑 하부에 오븐 설치가 안됩니다.



⚠ 주의

제품 하부 별도 제품이나 받침판에서 40 mm 이상 간격을 띄우고 설치하십시오.

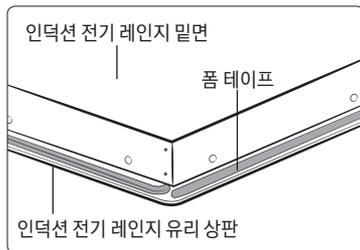
설치

⚠ 주의

- 타공된 곳에 제품을 넣은 후 브라켓을 체결하여 주세요.
- 설치 전 타공 부분에 실리콘 작업을 하지 마세요.
- 설치 시 유리 상판이 깨지지 않도록 주의하세요.

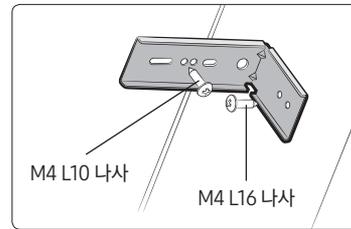
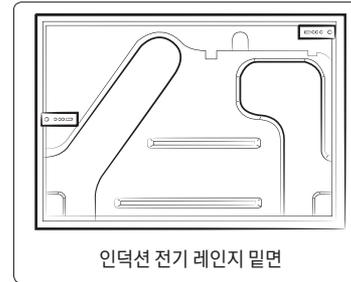


설치 전 준비



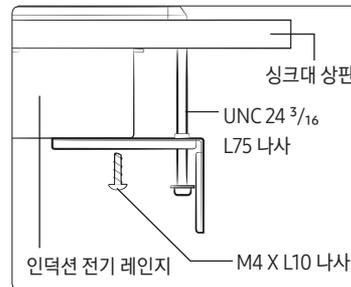
1. 깨끗하고 평평한 곳에 인덕션을 뒤집어 놓습니다. (스크래치의 원인이 될 수 있으므로 반드시 바닥면을 확인 바랍니다.)
2. 동봉된 폼 테이프를 유리 바닥면에 부착합니다. 설치시 바닥면과의 간격을 고르게 유지할 수 있습니다.

메인 설치 방법



1. 타공된 곳에 넣어진 인덕션 바닥에 브라켓을 위치하세요.
2. 양 쪽 가구면에도 브라켓이 닿을 수 있도록 위치를 조절해서 조립해 주세요.
3. 위치가 조절된 브라켓을 인덕션 바닥에 스크류로 단단히 고정하여 주세요.
4. 가구면에 닿은 부분에도 스크류를 결합하여 주세요.
5. 인덕션에는 L10 짜리, 가구면에는 L16 짜리를 사용하여야 합니다.

서브 설치 방법



1. 브라켓이 닿을 수 있는 가구 벽면이 존재하지 않을때 사용하는 방법입니다.
2. 선반에 스크류가 위치할 수 있도록 브라켓 위치를 조절하여 주세요.
3. 메인 방법과 동일한 스크류로 세트에 조립한 후, L75의 스크류로 선반에 달도록 천천히 결합하여 주세요. (가구에 손상이 없도록 천천히 조이며, 강하게 결합하지 마세요.)

⚠ 주의

- 폼 테이프를 반드시 부착 후 설치하여 주세요.
- 설치 전/후 유리면이 평평한지 반드시 확인하여 주세요.

설치 관련 주의 사항

차단기 설명

인덕션 전기레인지 설치 시 준수 사항

- 인덕션 전기레인지 전용 전원선 및 차단기 용량을 확인합니다.
(인덕션 전기레인지 전용 전원선에 단독으로 쿡탑이 사용될 경우 설치 가능한 차단기 사양)

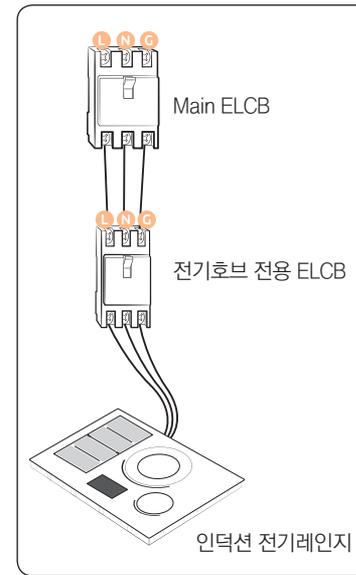
차단기 용량	30 A	40 A
최대 출력	6,000 W	8,600 W

- 가정용 전열기구와 동시에 사용할 경우 차단기가 동작할 수 있기 때문에 유의하여 사용하세요.
- 서비스 기사를 통해 출력사양을 확인하고 전원용량 증설이 필요할 수 있습니다.
- 전용 전원을 사용하지 않고 주방 공용 전원을 사용할 경우 다른 주방기구와 동시 사용시 차단기가 동작할 수 있습니다.

예) 주방용 전원용량 30 A 차단기 6,600 W 이하 일 경우

전기압력밥솥 1,450 W + 오븐 3,000 W + 전기레인지 3,000 W = 7,450 W → 차단기 떨어짐

전원 연결 방법

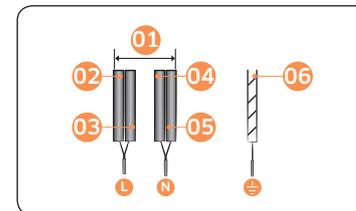


- 반드시 허가 받은 전문 설치 기사가 설치하여야 합니다.
- 정격전류 30 A 또는 40 A 이상의 전기호브 전용 누전 차단기(ELCB)를 설치하고 제품의 최대 전력을 차단기 용량에 맞게 세팅하세요.
- 누전차단기는 물, 습기 등에 의해 영향을 받지 않도록, 바닥에서 300 mm 이상의 위치에 설치하세요.
- 전기호브에 연결된 전원 케이블과 전원을 연결하기 전에, 반드시 입력전원을 차단해 주세요.
- 접지부는 전류가 흐르는 부분보다 길어야 하며 단자 나사는 안전하게 꼭 조이세요.
- 시공 시 전기 안전 기술 표준 및 법규를 준수하세요.
- 전원 증설 시공은 전원 공급 회사에 문의하세요.
- 전원선을 임의로 연장하지 마세요.
- 접지는 반드시 연결해서 사용하세요.

⚠ 경고

- 전원선 연결 후, 반드시 차단기 커버를 씌우세요.
- 반드시 입력부의 극성을 확인하고 연결 하세요.
(L/N/G)

전원 연결방법



단상 전원

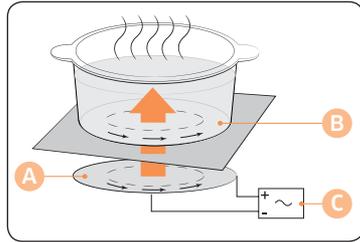
01	220 V	04	Blue (N)
02	Brown (L)	05	Gray (N)
03	Black (L)	06	Green/Yellow (G)

단자 체결 토크(N•m)

10 - 30 kgf	단상 220 V 전원선
-------------	--------------

그릇 사용법

인덕션 전기 레인지(IH)의 원리



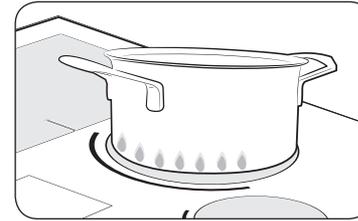
- A. 자력발생 코일
- B. 맴돌이 전류
- C. 인버터 회로

인덕션 가열(IH)이란 전자유도 가열을 말합니다. 세라믹 글래스 아래에 있는 자력발생 코일에서 자력선이 만들어지면 철성분으로 된 조리용기 바닥에 맴돌이 전류가 발생합니다.

이 전류가 조리용기 바닥의 전기저항에 의해 열로 변하여 바닥이 가열되는 원리입니다.

조리용기 바닥에서 직접 열이 발생하기 때문에 인덕션 전기 레인지는 효율이 높고 가열속도가 매우 빠릅니다.

가상 불꽃 기술



인덕션 화구를 켤 때, 가상 불꽃 기술은 실제 불꽃이 아닌 시각적인 효과를 위해 만든 가상 불꽃을 생성합니다.

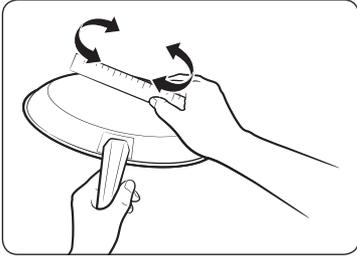
- 가상 불꽃 기술은 가운데 및 오른쪽 화구에서만 동작이 가능합니다.
- 가상 불꽃은 조리기구의 크기와 위치에 따라 모양, 크기가 변할 수 있습니다. 최적의 불꽃 형상이 나오기 위해서는 화구 사이즈에 적합한 조리기구를 사용하세요. 화구보다 큰 조리기구는 가상 불꽃을 가립니다. 화구보다 작은 조리기구는 가상 불꽃의 모양이 제대로 형성되지 않을 수 있습니다.
- 조리기구의 아래 부분 또는 인덕션 전기 레인지 상판에 이물질이 있을 경우 가상 불꽃의 모양이 제대로 형성되지 않거나 불완전하게 형성됩니다.
- 조리기구나 인덕션 전기 레인지 상판을 깨끗이 닦은 다음 사용하세요.

가상 불꽃 사용을 위한 권장 조리기구

바닥 크기	260 – 280 mm
	135 – 150 mm
모양	수평의 HAIR-LINE
재질	스테인레스

그릇 사용법

조리기구



조리 영역과 완전히 밀착되는 바닥이 평평한 조리기구를 사용하세요. 조리기구 바닥면에 자를 대고 돌려가며 편평도를 확인하세요. 조리기구 사용과 관련된 모든 권장사항을 준수해야 합니다.

- 인덕션 조리기에 적합한 재질로 만들어진 조리기구를 사용하세요.
- 열전도율을 높이려면 바닥이 두꺼운 양질의 조리기구를 사용하세요. 더욱 만족스러운 조리 결과를 얻을 수 있습니다.
- 조리기구의 크기는 준비할 음식의 양에 맞게 선택하세요.
- 조리기구에 아무 것도 넣지 않은 상태로 열을 가하지 마세요. 파손, 응해, 또는 약화 등의 형태로 세라믹 상판에 영구적인 손상을 입힐 수 있습니다. (이러한 유형의 손상은 보증 적용되지 않습니다).
- 오염이 심하거나 기름기가 많이 늘어붙은 조리기구는 사용하지 마세요. 조리후에 세척이 편한 조리기구를 사용하세요.

⚠ 주의

- 조리 영역을 끄고 나면 조리 영역이 식은 것처럼 보일 수 있습니다. 그러나 조리 기구에서 전달된 잔열 때문에 유리 상판이 뜨거울 수 있습니다. 화상의 위험이 있으므로 주의하세요.
- 맨손으로 뜨거운 조리기구를 직접 만지지 마세요. 손에 화상을 입지 않도록 항상 오븐 장갑이나 냄비 집게를 사용하세요.
- 조리기구를 인덕션 전기 레인지 상판에 얹어 놓은 상태로 밀어 옮기지 마세요. 인덕션 전기 레인지가 영구 손상될 위험이 있습니다.

인덕션 조리 영역에 사용 가능한 조리기구

조리 영역에 자성체 성분이 있는 조리기구 (밑면이 자석에 붙는 조리기구) 를 올려 놓은 경우에만 인덕션 화구를 켤 수 있습니다. 아래 표와 같이 적합한 것으로 확인된 조리기구만 사용할 수 있습니다.

재질	적합성
강철, 법랑, 무쇠	적합
스테인레스	적합 (바닥에 자석이 붙는 경우)
알루미늄, 구리, 놋쇠, 유리, 세라믹, 자기	부적합

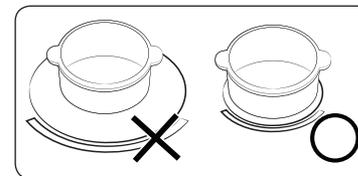
참고

- 인덕션 조리기에 적합한 조리기구는 제조업체에 의해 적합하다고 표시되어 있습니다.
- 특정 조리기구는 인덕션 조리 영역에서 사용할 때 소음이 날 수 있습니다.
- 이러한 소음은 인덕션 전기 레인지 고장이 아니며 어떠한 방식으로든 제품의 작동에 영향을 미치지 않습니다.
- 특수한 스테인레스 조리기구는 인덕션 조리에 적합하지 않을 수 있습니다. 조리기구의 밑면이 자석에 붙는지 확인하세요.

인덕션 조리 영역에 적합한 조리기구 크기

인덕션 쿠킹존은 조리 기구의 하단부 크기에 따라 일정 한도 내에서 자동으로 쿠킹존 영역을 조정합니다. 단, 조리용기 바닥면의 최소 직경은 쿠킹존의 제한 면적에 따라야 합니다.

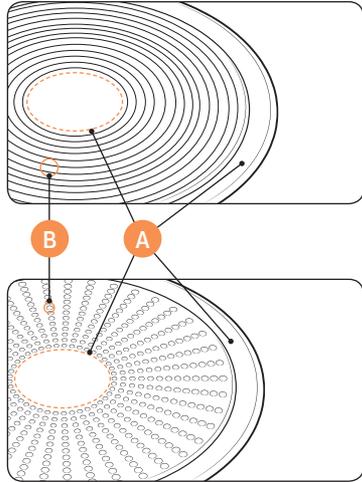
조리 영역		조리 용기의 하단부 최소 직경
플렉스존	전/후방 플렉스 플러스	140 mm
	전체 플렉스 플러스	280 mm (타원형 냄비의 더 긴쪽)
가운데 조리 영역		160 mm
오른쪽 조리 영역		100 mm



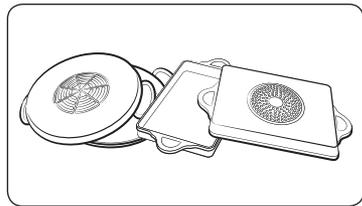
조리기구의 바닥에 자석이 붙는 면적은 화구의 면적과 동일한 것이 가장 좋습니다. 화구가 조리기구를 감지하지 못하면 작은 크기의 화구로 옮겨 사용해 보세요.

기타 인덕션 조리기구

시중에 판매중인 인덕션 용기 중, 인덕션 동작을 위해 바닥에 얇게 자성체를 붙인 용기가 있습니다. 이런 용기는 자성이 약해서 동작이 되지 않을 수 있습니다. (자석이 붙는 힘이 약하거나, 자석이 붙는 면적이 작은 용기)

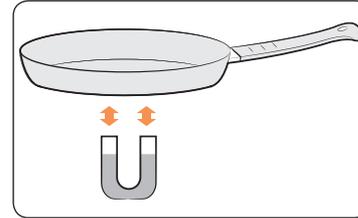


- A. 자석이 붙지 않는 부분
- B. 자석이 붙는 부분



- 인덕션 용 조리기구라 할지라도 자석이 붙는 면적이 적거나 자석이 약하게 붙는 일부 용기의 경우 화력이 떨어지거나 용기를 감지 하지 못할 수도 있습니다.
- 큰 조리 기구의 바닥에 일부만 자석이 붙는 부분으로 되어 있을 경우 해당부분만 가열이 됩니다. 그 결과 열이 골고루 분배되지 않을 수 있습니다.

적합성 테스트

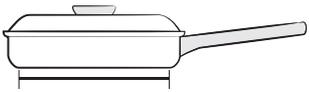
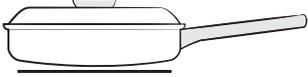
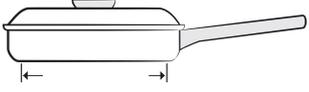
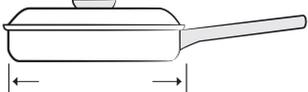
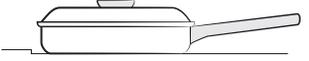
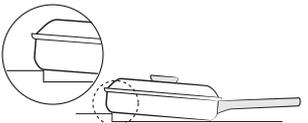
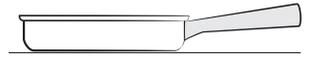


바닥에 자석이 붙고 해당 제조업체가 적합하다고 표시해둔 경우 해당 조리기구는 인덕션 조리에 적합합니다.

- 바닥을 보면 좋은 조리기구인지 확인할 수 있습니다. 바닥이 가능한 두껍고 평평한 것이 좋습니다.
- 조리기구를 새로 구입하실 경우 바닥 지름에 주의하세요. 제조업체들은 위쪽 테두리의 지름만 표시하는 경우가 많습니다.
- 바닥의 가장자리가 거칠거나 들쭉날쭉하게 손상된 조리기구는 사용하지 마세요. 바닥이 손상된 조리기구를 화구 위에 놓고 밀면 세라믹 상판에 흠이 생겨 영구적으로 손상될 수 있습니다.
- 실내 공기가 차가우면 조리기구 바닥이 약간 안쪽으로 (오목하게) 휘어 집니다. 바깥쪽으로 (볼록하게) 구부리지 마세요.
- 압력솥, 곰솥, 워 등과 같이 특수한 조리기구를 사용하려는 경우, 제조업체의 지침에 따르세요.

그릇 사용법

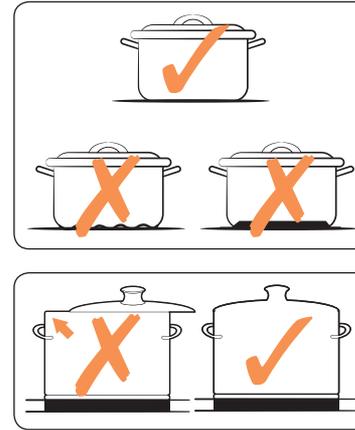
조리기구의 사용법

적합	부적합
 바닥이 고르고 평평한 조리기구	 바닥이나 측면이 휘거나 틀어진 조리기구
 조리기구가 조리 영역 최소 권장 크기에 맞거나 이를 초과합니다.	 조리기구가 사용할 조리 영역에 필요한 최소 크기보다 작습니다.
 조리기구가 인덕션 전기 레인지 상판에 온전히 놓여 있습니다.	 조리기구가 인덕션 전기 레인지 가장자리에 올려져 있거나 인덕션 전기 레인지 상판에 온전히 놓여있지 않습니다.
 조리기구의 균형이 적절합니다.	 손잡이가 무거워 조리기구가 기울어 있습니다.

참고

인덕션 전기 레인지 상판 아래 있는 센서가 위에 언급된 모든 부적합한 상황들을 감지합니다. 조리기구가 이러한 조건에 모두 맞지 않으면 한 개 또는 여러 개의 조리 영역이 가열되지 않을 수 있습니다.

에너지 절약 팁

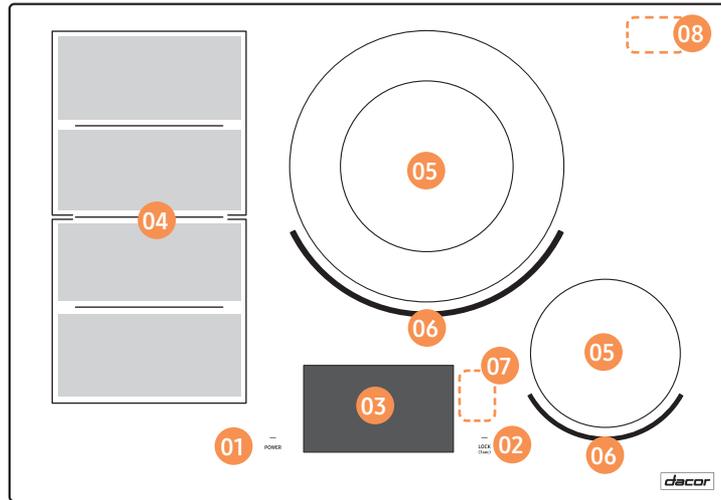


에너지 절약을 위해 다음 사항을 준수해 주십시오.

- 팬이나 냄비는 반드시 조리 영역의 화구를 켜기 전에 미리 올려놓으십시오.
- 조리 영역이나 팬 바닥이 오염된 경우 더 많은 전력이 소모됩니다.
- 조리기구의 뚜껑이 있을 경우 밀착되게 덮어두시기 바랍니다.
- 조리 시간이 완전히 끝나기 전에 미리 쿠킹존을 끄고 잔열로만 음식물을 데우거나 해빙하시기 바랍니다.

각 부분의 이름

풀 터치 인덕션 전기 레인지



01	POWER	인덕션 전기 레인지를 켜거나 끌 수 있습니다. 인덕션 전기 레인지 전원이 켜지면, 표시등에 불이 들어옵니다.
02	LOCK	길게 눌러 조작부 잠금 설정을 활성화하거나 비활성화할 수 있습니다. 자세한 사용법은 22 페이지의 어린이 보호를 참고하세요.
03	조작 화면	풀 터치 조작 화면
04	플렉스존 조리 영역	플렉스존 기능을 사용하여 두 개의 화구를 하나로 합쳐 사용할 수 있습니다.
05	원형 조리 영역	조리 영역은 유리 상판에 원형 표시로 구별합니다. 가상 불꽃 기술을 이용할 수 있습니다.
06	가상 불꽃	가상 불꽃 기술은 실제 불꽃이 아닌 시각적인 효과를 위해 만든 가상 불꽃을 생성합니다.
07	Wi-Fi 통신 영역	표시된 영역 아래에 Wi-Fi 신호를 송수신하는 장치가 있습니다.
08	블루투스 통신 영역	표시된 영역 아래에 블루투스 신호를 송수신하는 장치가 있습니다.

⚠ 경고

- 조작부(01, 02, 03)에 뜨거운 조리기구를 올려놓지 마세요. 해당 영역에 LCD 화면이 손상 될 수 있습니다.
- Wi-Fi(07) 및 블루투스(08) 영역 위에는 아무것도 올려놓지마세요. 조리기구 또는 다른 물체를 올려놓을 경우 신호에 방해가 될 수 있으며, 통신 장애를 일으킬 수 있습니다.



사용 전 확인사항

⚠ 경고

- 인덕션 전기 레인지로 옷을 건조시키지 마세요.
- 인덕션 전기 레인지 아래에 에어로졸이나 세제 같은 가연성 물질을 보관하지 마세요.
- 심박 조율기나 인공 심장을 착용한 사용자는 켜져 있는 인덕션 조리 영역으로부터 상체가 최소 30 cm 이상 떨어져 있도록 합니다. 더 자세한 정보나 궁금한 점은 담당 의사 또는 기기 제조사로 문의하세요.

⚠ 주의

- 완전히 식을 때까지 인덕션 장치를 만지지 마세요. 화상의 위험이 있습니다.
- 완전히 식을 때까지 인덕션 전기 레인지 상판을 만지지 마세요. 화상의 위험이 있습니다.
- 음식이 조리 영역에 흘러 넘칠 경우 즉시 닦아내야 불순물이 늘어붙는 것을 막을 수 있습니다.
- 인덕션 상판 바로 위에 수납장이 있는 경우 수납장 안의 물건들은 열 손상을 피할 수 있는 위치에 안전하게 보관하세요. 휘발성 용액, 세제 또는 에어로졸 스프레이 등과 같은 가연성 품목은 두지 마세요.
- 오븐 위에 인덕션 전기 레인지를 설치한 경우 오븐의 자동 세척 기능이 작동하는 동안에는 인덕션 전기 레인지를 사용하지 마세요.

📖 참고

인덕션 화구를 사용한 후, 냉각을 위해 내부 팬이 작동할 수 있습니다. 내부 센서가 감지한 온도에 따라 팬 작동 시간이 다를 수 있습니다(10 - 20분).

잔열 주의 표시기

개별 조리 영역이나 인덕션 전기 레인지가 켜져 있을 때 해당 조리 영역의 조작 화면에 잔열 주의가 표시됩니다. (아래 표 참고) 조리 영역이 꺼진 후일지라도 잔열 주의 표시는 조리 영역이 충분히 식은 후에 꺼집니다. 잔열로 식품을 해동하거나 완성된 요리의 온도를 유지할 수 있습니다.

표시등 색상



- 잔열 주의 표시는 해당 조리 영역에 다음 색상의 글자로 표시됩니다.
- **빨간색:** 인덕션 전기 레인지 상판이 매우 뜨거울 때
- **흰색:** 인덕션 전기 레인지 상판이 뜨거울 때

⚠ 경고

- 잔열 주의 표시등이 켜져 있으면 화상의 위험이 있습니다.
- 어떤 이유로든 전원 공급이 중단되면 잔열 주의 표시등이 꺼집니다. 그러나 화상의 위험은 여전히 남아 있습니다. 인덕션 전기 레인지에 가까이 있을 때는 특별히 주의하세요.

조리 영역

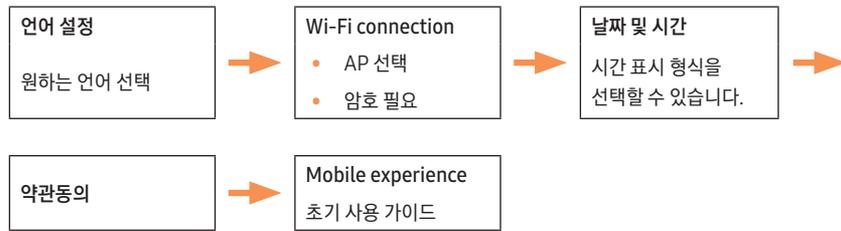
- 인덕션 전기 레인지의 조리 영역은 유리 상판에 화구 영역 표시로 구별합니다. 효율적인 요리를 위해 조리기구는 화구 크기에 맞게 사용하세요.
- 팬은 바닥 크기가 조리 영역보다 12 mm 이상 크지 않도록 하세요.
- 조리기구의 종류와 크기 선택에 대한 자세한 설명은 12 페이지의 조리기구를 참조하세요.



초기 설정

인덕션 전기 레인지를 처음으로 켤 때, Dacor 로고와 함께 시작화면이 나타납니다. 화면의 안내를 따라 초기 설정을 완료하세요. 초기 설정은 나중에 설정 화면에서 변경할 수 있습니다.

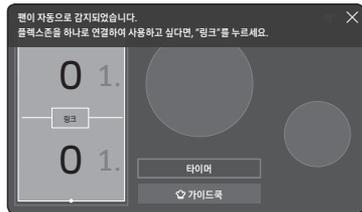
초기 설정은 몇 가지 단계로 나뉘어 있습니다. 언어 설정은 반드시 해야 합니다. 단계별 설정에 대한 자세한 내용은 아래 내용을 참고하세요.



처음 사용 안내

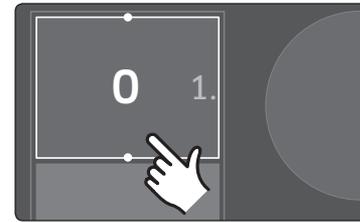


1. POWER를 길게 (1초) 눌러 인덕션 전기 레인지를 켜세요. 조작부가 켜지고 잠시후 홈 화면이 나타납니다.



자동 팬 감지:

- 플렉스존이 활성화 된 경우 플렉스존 표시등은 자동 팬 감지 기능을 이용하여 실행 중인 영역을 표시합니다.
- 조리 기구가 조리 영역과 맞지 않을 경우 표시등이 깜빡입니다. 해당 조리 영역에 조리기구를 올리지 않으면 조리 영역이 꺼집니다.
- 작은 조리기구가 한 쪽 화구로 조금이라도 치우칠 경우, 합쳐진 화구가 제대로 작동하지 않을 수 있습니다.



2. 홈 화면에서 원하는 조리 영역이나 화구를 누르거나 드래그하여 선택하세요.



3. 조리기구를 화구 위에 놓고 조절 바를 누르거나 드래그하여 화력을 선택하세요. 화력은 1.0에서 9.0사이로 변경할 수 있습니다.
4. 원할 경우 추가 기능(보온 또는 부스트)을 선택할 수 있습니다.
5. 선택을 완료하고 조리를 시작하려면 설정한 화력을 터치하거나 화구가 시작할 때까지 몇 초간 기다리세요.

참고

화구를 선택한 후 화력을 선택하지 않으면 선택한 화구가 몇 초 후 자동으로 취소됩니다.

사용 전 확인사항

초기 청소

인덕션 전기 레인지를 처음 사용하기 전에 젖은 천과 전기 레인지 전용 세제를 이용하여 세라믹 유리 상판을 닦아주세요.

⚠ 경고

부식성 또는 마모성 세제는 사용하지 마세요. 상판이 손상될 수 있습니다.

안전 차단

- 비정상적인 작동으로 인해 인덕션 전기 레인지가 과열될 경우 'C1'이 표시되면서 인덕션 전기 레인지가 꺼집니다.
- 조리 영역에 적합하지 않거나 너무 작은 조리기구 또는 조리기구 이외의 다른 물건을 조리 영역에 올려 두면 인덕션 전기 레인지가 자동으로 꺼집니다.
- 위와 같은 상황이 발생하면 조작부를 닦은 후 인덕션 전기 레인지를 다시 켜세요.

인덕션 전기 레인지 끄기



인덕션을 끄려면 POWER 버튼을 다시 누르세요. 인덕션 전기 레인지가 꺼진 뒤라도 잔열이 남아 있을 수 있습니다. 이 경우 해당 조리 영역의 잔열 주의 표시에 불이 들어 옵니다.

자세한 내용은 16 페이지를 참고하세요.

권장 설정

이 표의 화력은 일반적인 가이드라인입니다. 다양한 조리 방법에 필요한 출력 설정은 사용하는 조리기구의 특성, 조리되는 식품의 유형과 양에 따라 달라질 수 있습니다.

설정	화력	조리에
상/부스트	9.0 (부스트 사용)	<ul style="list-style-type: none"> • 물 끓이기 • 신속한 식품 조리 시작 • 강한 불에 고기 굽기
중/상	7.0 - 8.0	<ul style="list-style-type: none"> • 급속 끓이기 상태 유지 • 튀김, 볶음
중	5.0 - 6.0	<ul style="list-style-type: none"> • 소스, 그레이비 조리 • 채소 찜
중하	3.0 - 4.0	<ul style="list-style-type: none"> • 약불에 지속적으로 끓이기 • 익히기, 졸이기, 문근히 끓이기
하	1.0 - 2.0 (녹이기 또는 은근히 끓이기)	<ul style="list-style-type: none"> • 초콜릿이나 버터 녹이기 • 요리 보온 • 은근히 끓이기

플렉스존

식품을 조리하기 전에 플렉스존을 예열시키는 것이 좋습니다. 아래 표를 참고하세요.

조리예	설정
팬케이크	중하
프렌치 토스트	중하
달걀 프라이	중하
햄버거	중, 원하는 갈변 정도에 맞게
베이컨, 소세지	중, 원하는 익기 정도에 맞게

참고

- 출력 설정은 기호에 맞게 선택하세요. 위의 표의 출력 설정은 참고로만 사용하세요.
- 출력 설정은 조리기구와 식품에 따라 조절하는 것이 좋습니다.

플 터치 조작 화면

조작방법	표시	작동 방식	설명
짧게 누르기		누르기 → 기능 실행 * 3초간 누르기 → 기능 실행 * 눌렀다 놓기 (3초 이내)	조작부를 눌렀다 놓으면 기능이 실행됩니다. 전원을 켜거나 작동을 시작할 때 사용합니다.
길게 누르기		* 3초간 누르기 → 기능 실행 3초간 계속 누르기	조작부를 계속 누르고 있으면 기능이 실행됩니다. 주로 보조 기능을 실행할 때 사용합니다. 화면에 해당 메시지가 나타납니다.
드래그/스크롤		스크롤 → * 드래그하면서 동작을 수행	각 조리 영역의 가열 레벨을 설정하거나 설정값의 상태(On/Off)를 변경할 때 사용합니다.
밀기		밀기 → * 기능 실행	레시피 페이지를 열거나 다음 페이지로 넘어갈 때 또는 조리 시간을 설정할 때 사용합니다.

인덕션 전기 레인지 사용방법

조작부

시작화면



인덕션 전기 레인지 전원을 켜면 시작화면이 나타납니다. 홈 화면이 나타날 때까지 잠시 기다려주세요.

상태 표시줄



1. 현재 시간: 현재 시간이 표시됩니다.
2. 아이콘 표시부: 하단에 표를 참고하세요.
3. 업데이트 아이콘: 이 아이콘은 새로운 소프트웨어 업데이트를 사용할 수 있을 때 표시됩니다.

아이콘 표시부

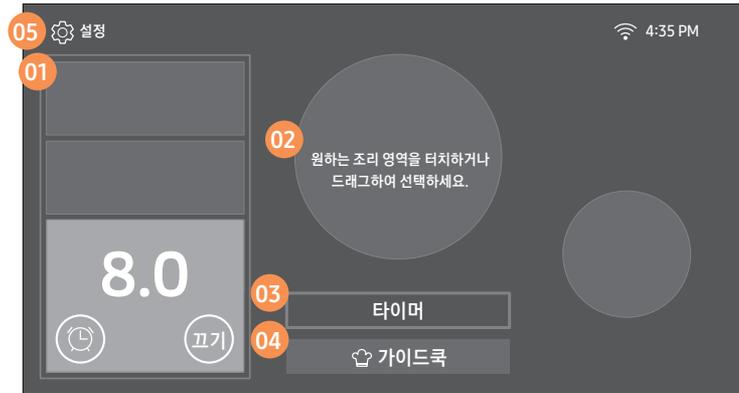
항목	아이콘	설명
iQ 커넥트		iQ 커넥트 연결에 성공하면 본 아이콘이 표시됩니다.
일시정지		인덕션 전기 레인지 작동을 일시정지하면 본 아이콘이 표시됩니다.
어린이 보호		어린이 보호 기능이 활성화 되면 본 아이콘이 표시됩니다.
후드연동		후드연동 연결에 성공하면 본 아이콘이 표시됩니다.
Wi-Fi 감도		네트워크 상태에 따라 본 아이콘이 표시됩니다. 막대의 수는 Wi-Fi 감도의 세기를 나타냅니다.
원격진단모드		서비스의 용도로 원격진단모드가 활성화되면 본 아이콘이 표시됩니다.

홈 화면

인덕션 전기 레인지에는 4개의 화구가 있습니다. 원형 화구는 하나의 조리기구를 사용도록 디자인되었으며, 가상 불꽃 기술을 사용할 수 있습니다.

해당 모델의 경우, 좌측 두 개의 화구는 개별로 사용하거나 동시에 사용할 수 있습니다. 필요에 따라 좌측의 화구 두 개를 합쳐 하나의 화구로 넓혀 사용하세요.

인덕션 전기 레인지



01 조리 영역	<ul style="list-style-type: none"> 원하는 조리 영역을 눌러 선택할 수 있습니다. 한 번 더 눌러 다수의 조리 영역을 선택할 수 있습니다. 위 아래로 드래그하여 다수의 조리 영역을 선택할 수 있습니다. 다수의 조리 영역 선택 시, 확인 메시지가 나타납니다. 선택사항을 확정하려면 링크를 누르세요.
02 안내 문구	조리 영역을 선택하기 전에 안내 문구가 나타납니다 조리 영역을 선택하면 안내 문구 표시는 사라집니다.
03 타이머	해당 영역을 눌러 타이머 설정 화면을 열 수 있습니다.
04 가이드북	해당 영역을 누르거나 밀어 레시피 화면을 열 수 있습니다.
05 설정	해당 영역을 눌러 설정 화면으로 이동할 수 있습니다.

화력

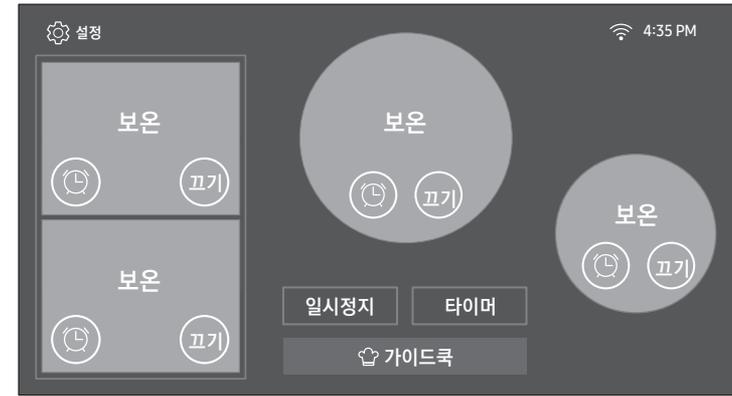
소리 영역을 선택하면 화력이 기본값인 0으로 설정됩니다. 화력을 변경하려면 숫자를 스크롤 하거나 하단에 조절 바를 드래그하세요.



01	설정	해당 영역을 눌러 설정 메뉴 화면을 열 수 있습니다.
02	화력	조절 바를 누르거나 드래그하여 화력을 선택할 수 있습니다. 화력을 0 또는 1.0에서 9.0 사이로 변경할 수 있습니다.
03	조절 바	조절 바를 사용하여 원하는 화력을 빠르게 선택할 수 있습니다.
04	타이머	타이머를 눌러 타이머를 설정할 수 있습니다. 타이머를 설정하면 일시정지 버튼이 나타납니다. 일시정지를 눌러 작동중인 화구를 모두 멈출 수 있습니다. 22 페이지의 타이머를 참고하세요.
05	끄기	해당 영역을 눌러 선택한 화구를 끌 수 있습니다.
06	가이드북	해당 영역을 눌러 가이드북 화면을 열 수 있습니다.
07	보온	해당 영역을 눌러 보온 모드를 선택할 수 있습니다.
08	부스트	해당 영역을 눌러 부스트 기능을 활성화할 수 있습니다.

보온 모드

해당 모델은 전체 화구에서 보온 모드를 지원합니다.





인덕션 전기 레인지 사용방법

어린이 보호

어린이 또는 사용자가 의도 하지 않은 작업에 의한 사고를 방지 하기 위해, 조작부의 POWER 및 LOCK 버튼을 제외한 모든 제어부를 비활성화할 수 있습니다.

- 어린이 보호 기능을 활성화하려면, LOCK 버튼을 3초간 누르세요. 어린이 보호 표시등이 나타납니다.
- 어린이 보호 기능을 비활성화하려면, 다시 LOCK 버튼을 3초간 누르세요. 어린이 보호 표시등이 사라집니다.
- 인덕션 전기 레인지가 작동 하는 중에 어린이 잠금 기능을 활성화 하면 화구를 끄거나 쿡탑을 끄는것만 가능합니다. 이는 사용자의 안전을 위한 것입니다.
- 인덕션 전기 레인지를 사용하지 않는 동안 어린이 보호 기능을 활성화하면 POWER 및 LOCK 버튼을 제외한 모든 버튼이 비활성화됩니다.
- 인덕션 전기 레인지를 끄려면, POWER 버튼을 누르세요.

온도 감지

어떠한 이유로든 조리 영역의 온도가 임계 수준을 넘어서면 해당 조리 영역은 자동으로 낮은 화력으로 조절됩니다. 인덕션 전기 레인지 사용을 마치면 해당 전자 부품들이 다 식을 때까지 냉각팬이 계속 작동합니다. 냉각팬은 내부 전자 부품들의 온도에 따라 자동으로 켜고 꺼집니다.

플렉스존

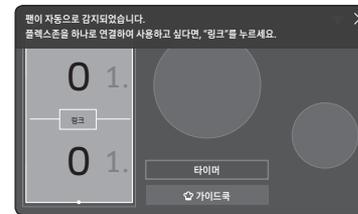
플렉스존 기능을 사용하여 측면의 두 개의 화구를 하나의 조리 영역으로 합쳐 사용할 수 있습니다. 타원형 조리기구 또는 큰 스파게티 냄비 등의 대형 조리기구를 사용할 때 유용한 기능입니다.



1. 개별 화구를 누르거나 드래그하여 조리 영역을 선택하세요. 선택한 두 화구가 합쳐져 하나의 조리 영역으로 작동합니다.
2. 화구 조작부를 사용하여 합쳐진 조리 영역의 화력을 조절하세요.
3. 본 기능을 취소하려면, 끄기를 누르세요.

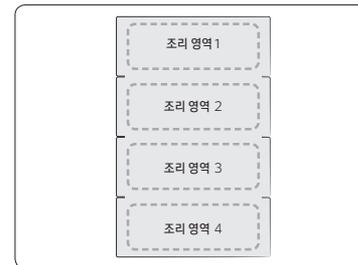
자동 팬 감지

플렉스존이 활성화 된 경우 플렉스존 표시등은 자동 팬 감지 기능을 이용하여 실행 중인 영역을 표시합니다.



- 조리기구가 조리 영역과 맞지 않을 경우 표시등이 깜빡입니다. 해당 조리 영역에 조리기구를 올리지 않으면 조리 영역이 꺼집니다.
- 작은 조리기구가 한 쪽 화구로 조금이라도 치우칠 경우, 합쳐진 화구가 제대로 작동하지 않을 수 있습니다.

플렉스존



- 플렉스존은 인덕션 전기 레인지 측면에 위치한 대형 조리 영역이며(왼쪽 그림 참고), 다양한 모양과 크기의 냄비와 팬들을 동시에 사용하기 위해 특별히 고안되었습니다.
- 플렉스존은 네 개의 영역으로 구성되며 각각 별도의 유도체에 의해 작동하므로 조리기구의 위치와 상관없이 해당 영역 내에서 마음대로 조리할 수 있습니다.
- 플렉스존 기능으로 각 조리 영역을 조합해 확대/사용할 수 있습니다. 사용 가능한 조합 방법은 아래 표를 참고하세요.



조리 영역	화구 한 개	화구 두 개	화구 세 개	화구 네 개
1				
2				
3				
4				

참고

- 하나의 조리 영역만 사용할 경우 조리기구의 지름은 14 cm 이하여야 합니다.
- 인덕션 전기 레인지가 조리기구의 위치를 인식하는 데 5 - 10초 정도 걸릴 수 있습니다.
- 인덕션 전기 레인지가 조리기구를 인식하는 동안 소음이 발생할 수 있습니다.
- 조리 도중 조리기구를 치우지 마세요. 조리기구를 치우면 안전을 위해 5초 후 인덕션 전기 레인지가 자동으로 작동을 중지합니다.

부스트

부스트 기능은 각 조리 영역에 일정 시간 동안 높은 출력으로 동작시키는 기능입니다. 예를 들어, 많은 양의 물을 끓일 때 사용하면 좋습니다. 부스트 시간이 종료되면, 해당 조리 영역의 화력이 9.0으로 자동 변경됩니다.

조리 영역	최대 부스트 시간
가운데	8분
오른쪽	10분
전/후방 플렉스 플러스	10분
전체 플렉스 플러스	5분

참고

인덕션 전기 레인지 내부의 전기 부품을 보호하기 위해 특정 상황에서 부스트 기능이 자동으로 중지될 수 있습니다.

출력 관리

각 조리 영역에는 제한되는 최대 출력 범위가 있습니다. 부스트 사용에 의해 조리 영역의 출력이 제한되는 최대 출력 범위를 넘어갈 경우, 출력 관리 시스템이 해당 조리 영역의 출력을 자동으로 줄입니다.



연결된 조리 영역의 표시부에 희망 화력과 최대 화력이 몇 초간 교차로 표시됩니다. 그 후, 희망 화력이 자동으로 최대 화력으로 변경됩니다.

참고

부스트 기능은 모든 화구에서 동시에 활성화할 수 없습니다.

전력 제한 기능



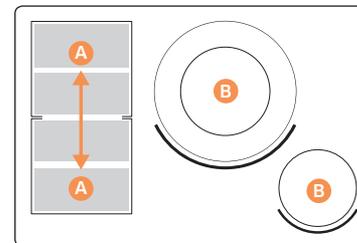
전력제한 기능이 설정되어 있을 경우 낮은 화력으로 전체 화구를 사용하거나 높은 화력으로 일부 화구만 사용 가능합니다.

(전력제한 6,000 W 설정 시)

참고

6,000 W 전력제한이 설정된 경우 최고 출력에 맞춰 화력이 변경되거나 화구가 안켜질 수 있습니다.

인덕션 전기 레인지



- A. 연결된 조리 영역
- B. 연결된 조리 영역

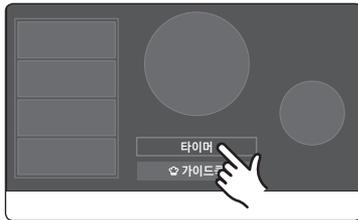
인덕션 전기 레인지 사용방법

타이머

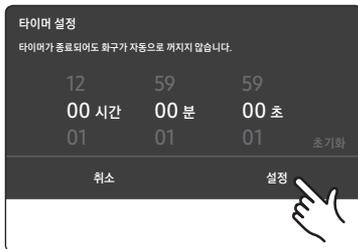
본 인덕션 전기 레인지는 용도가 다른 두 가지 종류의 타이머를 제공합니다.

- 공용 타이머는 조작 화면 하단 중앙 타이머 버튼을 눌러 설정할 수 있으며, 설정된 시간에 도달해도 화구가 자동으로 꺼지지 않습니다.
- 조리 영역 타이머는 개별 조리 영역에 타이머 아이콘 (⌚)을 눌러 설정할 수 있으며, 설정된 시간에 도달하면 화구가 자동으로 꺼집니다.

공용 타이머



1. 공용 타이머를 사용하려면, 조작 화면 하단 중앙에 타이머를 누르세요.



2. 25 페이지의 타이머 설정을 참고하여 시간을 설정하세요. 그런 다음 설정을 누르세요.

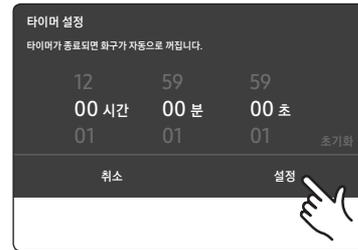


3. 설정된 시간에 도달하면 타이머 버튼이 남은 시간 ('00:00')으로 바뀌면서 반짝입니다. (함께 알람음이 4번 울립니다.) 또한, 알람 메시지가 조작 화면 상단에 나타났다가 사라집니다.

조리 영역 타이머



1. 조리 영역 타이머를 사용 하려면 해당 조리 영역의 타이머 아이콘 (⌚)을 눌러 타이머 화면으로 이동하세요.

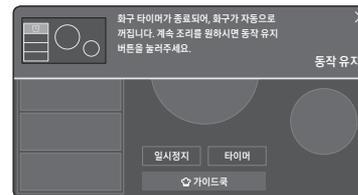


2. 25 페이지의 타이머 설정을 참고하여 시간을 설정하세요. 그런 다음 설정을 누르세요.



참고

다수의 조리 영역에 타이머를 설정한 경우, 일시정지를 눌러 작동중인 화구를 모두 멈출 수 있습니다. 재개 하려면, 다시 시작을 누르세요.



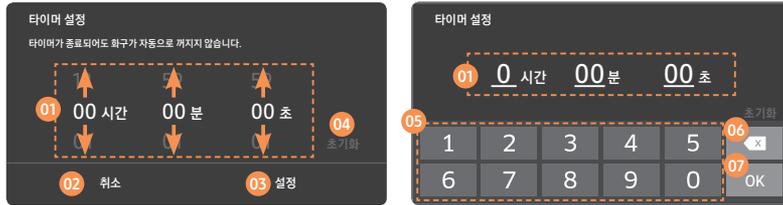
3. 설정된 시간에 도달하면 타이머 버튼이 남은 시간 ('00:00')으로 바뀌면서 반짝입니다. (함께 알람음이 4번 울립니다.) 또한, 알람 메시지가 조작 화면 상단에 나타났다가 사라집니다.

참고

조리 영역 타이머는 설정된 시간에 도달하면 화구가 자동으로 꺼집니다. 계속해서 조리를 원하시면 알람 메시지 내의 동작 유지를 눌러주세요.

타이머 설정

아래는 공용 타이머 설정 화면입니다. 공용 타이머와 조리 영역 타이머의 설정방법은 동일합니다.



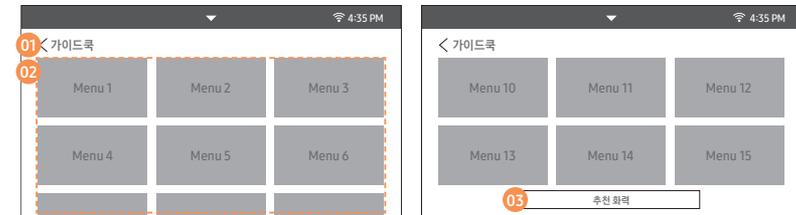
01 시간 단위	<ul style="list-style-type: none"> 기본 설정은 00 시 00 분 00 초 입니다. 숫자를 눌러 가상 숫자 패드를 열 수 있습니다. 숫자를 위 또는 아래로 밀어 변경할 수 있습니다. 시간은 최대 12 시 59 분 59 초까지 설정할 수 있습니다.
02 취소	나가기 버튼과 동일한 작동을 하는 버튼입니다.
03 설정	해당 영역을 눌러 타이머를 시작할 수 있습니다. 타이머가 시작되면 설정 화면이 닫힙니다.
04 초기화	해당 영역을 눌러 타이머 시간을 00 시 00 분 00 초로 초기화할 수 있습니다.
05 숫자패드	가상 숫자패드입니다.
06 삭제	해당 영역을 눌러 변경 내용을 삭제할 수 있습니다.
07 OK	해당 영역을 눌러 변경 사항을 저장하고 이전 화면으로 이동할 수 있습니다.

타이머 설정 변경하기



- 삭제를 눌러 타이머를 취소할 수 있습니다.
- 일시정지를 눌러 타이머를 일시정지할 수 있으며, 다시 한 번 눌러 타이머를 재개할 수 있습니다.
- 나가기를 눌러 기존 타이머 설정을 유지하고 타이머 설정 화면을 닫을 수 있습니다.

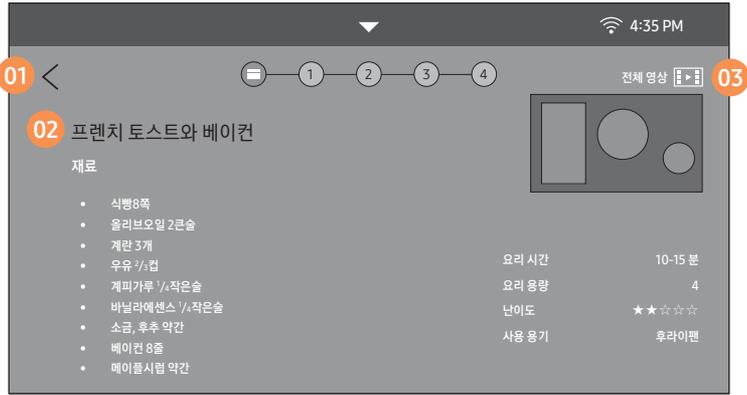
가이드북



01 제목	가이드북
02 메뉴 목록	확인 가능한 메뉴 목록이 타일 형식으로 표시됩니다.
03 추천 화력	참고용 권장 화력입니다. 화력은 변경할 수 있습니다.

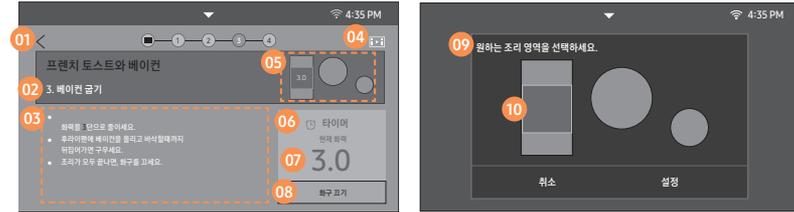
인덕션 전기 레인지 사용방법

개요



01 뒤로가기	해당 영역을 눌러 가이드북 메뉴 목록으로 돌아갈 수 있습니다.
02 레시피 이름	현재 레시피 이름이 표시됩니다.
03 동영상 재생	현재 레시피 관련 참고 동영상이 있는 경우, 해당 영역을 눌러 동영상을 재생할 수 있습니다.

세부 설명



01 진행 표시줄	해당 영역에서 원하는 단계를 눌러 이동할 수 있습니다.
02 단계별 제목	현재 단계의 제목이 표시됩니다.
03 세부 설명	레시피의 세부 설명이 표시됩니다.
04 동영상 재생	현재 레시피 관련 참고 동영상이 있는 경우, 해당 영역을 눌러 동영상을 재생할 수 있습니다.
05 모니터링	작동 중이 화구의 상태가 표시되고, 현재 단계가 하이라이트 표시됩니다. 작동 중인 화구를 취소하고 홈 화면으로 돌아가려면, 이 영역을 누르세요.
06 타이머	설정된 타이머가 실행 됩니다. 설정된 시간에 도달하면 신호음이 울립니다.
07 화력	권장 화력 또는 현재 화력이 표시됩니다. 화력을 변경하려면 해당 영역을 스크롤하세요.
08 화구 켜기/끄기	해당 영역을 눌러 화구를 켜고, 다시 눌러 화구를 끌 수 있습니다.
09 조리 영역	조리 영역이 선택되지 않은 경우 팝업창이 나타납니다.
10 현재 조리 영역	현재 조리 영역이 하이라이트 표시됩니다.

프로그램 개요

인덕션 전기 레인지에는 삶은요리, 튀김, 그릴링, 볶음, 시머링을 위한 15가지 가이드북 프로그램이 제공됩니다. 해당 프로그램은 재료, 조리기구/액세서리 및 화력 설정, 요리 시간 등을 포함하고 있습니다. 자세한 레시피는 조작 화면 또는 모바일 앱에서 확인할 수 있습니다.

번호	프로그램	조리 시간	요리용량	난이도	조리 기구 / 액세서리
1	프렌치 토스트와 베이컨	10 - 15 분	4	★★☆☆☆	후라이팬
2	맨해튼 클램차우더	40 - 50 분	4	★★☆☆☆	냄비 + 후라이팬
3	레인보우 파스타 샐러드	20 - 30 분	4	★★☆☆☆	냄비
4	레몬 치킨 스테이크	15 - 20 분	4	★★☆☆☆	그릴팬
5	아스파라거스를 곁들인 연어 스테이크	15 - 20 분	4	★★☆☆☆	그릴팬
6	라임 새우꼬치구이	10 - 15 분	4	★★☆☆☆	후라이팬
7	어니언 그레비를 곁들인 햄버거 스테이크	30-40 분	4	★★★★☆	후라이팬
8	치킨 커들렛	30 - 40 분	4	★★★★☆	후라이팬
9	비프 스투	100 - 120 분	4	★★★★☆	냄비
10	비프 화지타	20 - 30 분	4	★★★★☆	그릴팬
11	토마토와 올리브를 곁들인 새우	10 - 20 분	4	★★☆☆☆	후라이팬
12	스페니쉬 오믈렛	30 - 40 분	4	★★★★☆	후라이팬
13	새우 알프레도 파스타	30 - 40 분	4	★★☆☆☆	냄비 + 후라이팬
14	그릴드 베이더블	10 - 20 분	4	★★☆☆☆	그릴팬
15	토마토소스	40 - 50 분	4	★★☆☆☆	냄비

참고

사용 하는 조리기구와 식품에 따라 화력 및 조리 시간을 조정하세요.

설정



화면 좌측 상단의 설정 아이콘을 누르세요. 원하는 항목을 누르거나 드래그하여 설정을 변경하세요.

Wi-Fi



1. 연결을 누르세요.



2. 버튼을 눌러 Wi-Fi 연결을 켜세요. 사용 가능한 액세스 포인트(AP) 목록이 표시됩니다.

3. AP를 선택하세요.



4. AP를 처음으로 선택한 경우, 암호를 입력하라는 메시지가 표시됩니다. 암호를 입력한 뒤 연결을 누르세요. 연결에 성공하면 확인 메시지가 나타납니다.

암호화 방법

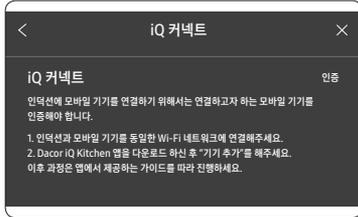
- WPA 유형: 8-63 자리 암호를 입력하세요.
- WEP 유형: 5, 10, 13 및 26 자리 암호 중 하나를 입력하세요.

참고

입력한 암호가 올바르지 않으면, 연결 버튼이 비활성화됩니다.

인덕션 전기 레인지 사용방법

iQ 커넥트



'Dacor iQ Kitchen' 앱을 설치한 후 iQ 커넥트를 사용하여 스마트폰에서 인덕션 전기 레인지를 제어할 수 있습니다. 앱에서 받은 인증코드를 입력하라는 메시지가 표시됩니다. 화면의 안내를 따라 iQ 커넥트를 활성화하세요.

1. 인덕션과 모바일 기기를 동일한 Wi-Fi 네트워크에 연결해주세요.
2. Dacor iQ Kitchen 앱을 다운로드 하신 후 "기기 추가"를 해주세요. 이후 과정은 앱에서 제공하는 가이드를 따라 진행하세요.

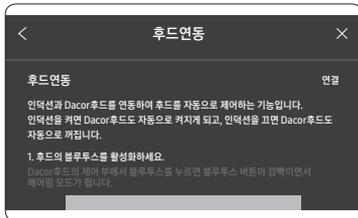
이지 커넥션



'Dacor iQ Kitchen' 앱을 설치한 후 이지 커넥션을 사용하여 스마트폰에서 손쉽게 인덕션 전기 레인지에 연결할 수 있습니다. 화면의 안내를 따라 이지 커넥션을 활성화하세요.

1. "Dacor iQ Kitchen" 앱을 구글 플레이스토어나 애플 앱스토어에서 다운 받아주세요.
2. 계정을 만들고 로그인하세요.
3. "Dacor iQ Kitchen" 앱에서 "기기 추가"를 하세요. 이후 과정은 앱에서 제공하는 가이드를 따라 진행하세요.

후드연동



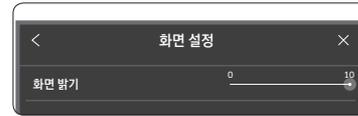
후드를 인덕션 전기 레인지에 페어링할 수 있습니다. 블루투스 연결에 성공 후 인덕션 전기 레인지를 켜세요. 후드의 ConnectOn™이 활성화 되었을 경우 후드가 자동으로 켜집니다. 화면의 안내를 따라 후드연동 기능을 활성화하세요.

원격 제어 관리



원격 제어 관리를 통해 인덕션 전기 레인지에 연결하여 내부 정보를 확인할 수 있습니다. 원격 제어 관리는 제품 문제 해결 용도로 사용됩니다. 확인 필요한 문제가 발생할 경우, 화면의 안내를 따라 원격 제어 관리를 활성화하세요.

화면 설정



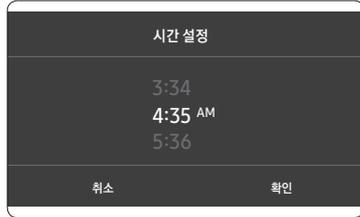
화면 밝기를 변경할 수 있습니다. 해당 영역을 누르거나 드래그하여 0과 10 사이에서 값을 변경할 수 있습니다.

날짜 및 시간



- 자동 날짜, 시간 설정을 눌러 해당 기능을 켤 수 있습니다. 표준시간대 정보와 함께 날짜와 시간이 서버와 자동으로 동기화됩니다.
- 표준 시간대를 수동으로 변경하려면 표준시간대 선택을 누르고 원하는 시간대를 선택하세요.
- 날짜, 시간, 또는 시간 표시 형식을 수동으로 변경하려면 해당 메뉴를 누르고 설정을 변경하세요.
- 설정 변경을 완료하면, 확인을 눌러 시스템을 다시 시작하세요.

시간 수동으로 변경하기



시간 정보는 시, 분 및 AM/PM으로 구성됩니다. 숫자를 위, 아래로 밀어 변경하고, AM/PM을 눌러 원하는 항목 선택 후 확인을 누르세요.

시간 표시 형식 선택하기



12시간 단위 또는 24시간 단위 중에서 선택할 수 있습니다. 원하는 형식을 눌러 선택하세요.

언어 설정



원하는 언어를 눌러 선택하세요.

소리



- 인덕션 전기 레인지의 소리를 음소거하려면 소리 오른쪽의 On/Off 버튼을 누르세요. 모든 소리 및 알림음이 음소거됩니다.
- 음소거를 해제하려면 소리 오른쪽의 On/Off 버튼을 누르세요.

가상 불꽃



가상 불꽃 기술은, 사용자가 화력을 시각적으로 확인할 수 있도록 디자인되었습니다. 가상 불꽃은 화면 우측의 버튼을 사용하여 제어할 수 있습니다.

- 가상 불꽃을 켜려면, 버튼을 한 번 누르세요. 버튼이 ON으로 변경됩니다.
- 가상 불꽃을 끄려면, 버튼을 다시 한 번 누르세요. 버튼이 OFF로 변경됩니다.

도움말

본 메뉴는 제품을 처음 사용 시 참고할 수 있는 문제 해결 방법을 제공합니다. 본 메뉴를 참고하세요.

기기정보

소프트웨어 버전 및 사용 가능한 업데이트 등을 포함한 제품 정보를 표시합니다. 본 메뉴를 참고하세요.

데모 모드

조리를 시작하기 전, 데모 모드를 통해 인덕션 전기 레인지 작동 시뮬레이션을 확인할 수 있습니다. 데모 모드는 인덕션 전기 레인지가 작동 중에는 비활성화됩니다. 데모 모드는 인덕션 전기 레인지가 켜지고 약 1분 후부터 설정할 수 있습니다. 데모 모드 설정에 실패한 경우, 삼성 서비스 센터로 문의하세요.

청소방법

⚠ 주의

- 권장된 것 이외의 다른 스크래퍼는 사용하지 마세요. 유리 상판에 흠집이 나거나 손상될 수 있습니다.
- 조리 영역이나 인덕션 전기 레인지 가장자리에 음식물 찌꺼기를 오랫동안 남겨 두지 마세요.
- 인덕션 전기 레인지에 흠집이 날 수 있으므로 마모성 가루 세제나 철 수세미를 사용하지 마세요.
- 유리 세라믹 상판에 특별히 권장하지 않는 염소 표백제, 암모니아 또는 기타 세제는 사용하지 마세요.

초기 청소방법

1. 인덕션 전기 레인지를 처음 사용하기 전에, 전기 레인지 전용 세제를 사용해 청소하세요.
2. 세제를 잘 흔들어 주세요. 세제를 인덕션 전기 레인지 상판에 몇 방울 떨어 뜨리세요.
3. 종이 타월이나 세라믹 상판 전용 청소 패드를 사용해 인덕션 전기 레인지 상판 전체를 닦으세요.
4. 마른 천이나 종이 타월을 사용해 세제 잔여물을 모두 닦아 내세요. 물로 헹구지 않아도 됩니다.

📖 참고

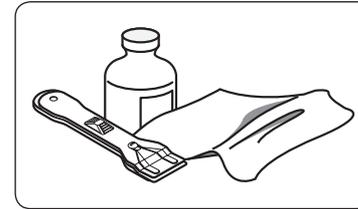
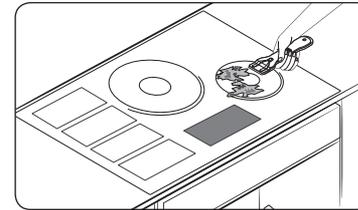
- 전기 레인지 전용 세제를 사용하세요. 다른 세제는 효과가 없을 수 있습니다.
- 인덕션 전기 레인지를 처음 사용하기 전에 청소하세요.
- 매일 또는 사용 후 매번 인덕션 전기 레인지를 청소하세요. 인덕션 전기 레인지를 깨끗이 관리하고 손상도 예방할 수 있습니다.
- 조리 도중 음식이 끓어 넘치면 뜨거울 때 즉시 닦아 주세요. 늘어붙으면 나중에 청소가 어렵습니다. 끓어 넘친 음식물 찌꺼기는 깨끗하고 마른 수건으로 매우 조심스럽게 닦아 주세요.
- 스크래퍼와 전기 레인지 전용 세제는 전문업체에서 구입하세요.

인덕션 전기 레인지 상판

탄 음식 찌꺼기 제거 방법

1. 인덕션 전기 레인지가 식을 때까지 기다리세요.
2. 탄 음식 찌꺼기가 있는 부위 전체에 전기 레인지 전용 세제를 몇 방울 떨어뜨려 발라 주세요.
3. 세라믹 상판 전용 청소 패드를 이용하여 찌꺼기가 제거될 때까지 오염된 부위를 문지르세요.
4. 종이 타월에 전기 레인지 전용 세제를 묻혀 상판 전체를 닦으면 상판을 보호하는 효과가 있습니다.

늘어붙은 찌꺼기 제거 방법



1. 인덕션 전기 레인지가 식을 때까지 기다리세요.
2. 스크래퍼를 유리 상판 표면에 약 45° 각도로 세워 찌꺼기를 긁어내세요. 찌꺼기를 제거하려면 힘을 쥐 늘려야 합니다.
3. 스크래퍼로 긁은 후 찌꺼기가 늘어붙었던 자리 전체에 전기 레인지 전용 세제를 몇 방울 떨어뜨려 주세요. 청소 패드를 사용해 남은 찌꺼기를 모두 제거하세요. 인덕션 전기 레인지 가장자리의 이음매를 밀폐 처리한 부분은 긁지 마세요.
4. 종이 타월에 전기 레인지 전용 세제를 묻혀 상판 전체를 닦으면 상판을 보호하는 효과가 있습니다.

금속 자국 및 흡집 제거 방법

- 인덕션 전기 레인지 위에서 조리기구를 끌지 않도록 주의하세요. 인덕션 전기 레인지 상판에 자국이 남을 수 있습니다. 세라믹 상판 전용 청소 패드에 전기 레인지 전용 세제를 묻혀 상판의 자국을 제거할 수 있습니다.
- 알루미늄이나 동을 얇게 입힌 냄비를 안에 아무 것도 넣지 않은 상태로 가열할 경우 인덕션 전기 레인지 접촉면이 검게 변색될 수 있습니다. 변색된 얼룩은 즉시 제거하지 않으면 영구적으로 얼룩이 남을 수 있으므로 주의하세요.

⚠ 주의

인덕션 전기 레인지에 흡집이 생길 수 있으므로 조리기구 바닥이 거칠지 않은지 주의깊게 확인하세요.

눌어붙은 설탕과 비닐 청소 방법

젤리, 카라멜, 사탕, 시럽 등의 설탕 성분이 흘러 넘치거나 비닐 등이 녹아 붙으면 인덕션 전기 레인지 상판에 패인 자국이 생길 수 있습니다. 이 경우 보증이 적용되지 않습니다. 흘린 음식물은 식기 전에 청소해야 합니다. 뜨거운 물질을 제거할 때는 주의하세요.

1. 화구를 모두 끄세요. 뜨거운 조리기구를 치우세요.
2. 오븐 장갑을 끼고 스크래퍼로 눌어붙은 오염물을 덜 뜨거운 부분으로 긁어 옮기세요. 그리고 종이 타월로 흘러 넘친 오염물을 제거하세요.

⚠ 주의

- 남아 있는 찌꺼기는 인덕션 전기 레인지 상판이 식을 때까지 대기 후 청소하세요.
- 모든 음식 찌꺼기가 완전히 제거될 때까지는 화구를 다시 사용하지 마세요.
- 스크래퍼는 새 제품이거나 날 부분이 날카로워야 합니다. 무디거나 손상된 날은 사용하지 마세요.

📖 참고

유리 상판에 패이거나 짙힌 자국이 있으면 인덕션 전기 레인지 상판을 교체해야 합니다. 이러한 경우, 서비스 센터로 문의하세요.

유리 상판 보호

원치 않는 자국이나 흡집 방지하는 방법

- 유리 재질의 조리기구를 사용하지 마세요. 인덕션 전기 레인지가 굽힐 수 있습니다.
- 인덕션 전기 레인지와 팬 또는 워 사이에 삼발이나 받침을 두지 마세요. 인덕션 전기 레인지에 자국이 남거나 굽힐 수 있습니다.
- 인덕션 전기 레인지 및 조리기구의 바닥이 깨끗한지 확인하세요.
- 조리기구를 인덕션 전기 레인지에 놓은 상태로 밀어서 옮기지 마세요.

얼룩 방지 방법

- 더러운 행주나 스펀지로 인덕션 전기 레인지 상판을 청소하지 마세요. 얇은 막이 생성되어 있다가 가열 직후 상판에 얼룩을 만들 수 있습니다.
- 상판이 오염된 상태로 계속 요리하면 얼룩이 영구적으로 남을 수 있습니다.

인덕션 전기 레인지 손상 방지 방법

- 뜨거운 인덕션 전기 레인지 위에 비닐, 설탕 또는 당 함량이 높은 음식을 두지 마세요. 녹아 눌어붙을 수 있습니다. 흘린 경우 즉시 닦아 내세요.
- 조리기구 안에 아무 것도 넣지 않은 상태로 가열하지 마세요. 인덕션 전기 레인지와 조리기구 모두 손상될 수 있습니다.
- 인덕션 전기 레인지를 조리대나 도마로 사용하지 마세요.
- 조리기구 없이 인덕션 전기 레인지에 직접 요리하는 것은 금지됩니다. 적합한 조리기구를 사용하세요.

고장신고 전 확인사항

작동 소음

제품 작동 시 다음과 같은 소음이 들릴 수 있습니다.

- **갈라지는 소리:** 두 가지 이상의 재질로 구성된 조리기구를 사용하면 갈라지는 소리가 들릴 수 있습니다.
- **휘슬 소리:** 후방에 위치한 화구 두 개를 사용할 때 휘슬 소리가 날 수 있습니다. 이것은 진동때문입니다. 휘슬 소리는 조리기구의 무게나 재질 또는 조리하는 음식의 종류에 따라 다양하게 날 수 있습니다. 두꺼운 조리기구를 사용하면 소음을 줄일 수 있습니다.
- **허밍 소리:** 화구를 고출력으로 설정하면 낮은 허밍음을 들을 수 있습니다. 열전도에 의해 생성되는 소리이며, 인덕션 전기 레인지의 끄면 사라집니다.
- **딸깍 소리:** 전기 스위치가 작동하는 소리입니다.
- **쉴쉴 소리, 윙윙 소리:** 인덕션 전기 레인지가 작동하는 동안 (냉각) 팬 소리가 날 수 있습니다. 인덕션 전기 레인지를 끄더라도 계속 들릴 수 있는데, 정상적인 현상입니다. 팬은 인덕션 전기 레인지 내부 온도를 낮출 때 작동합니다. 잠시 작동 후 자동으로 꺼집니다.

이러한 소음은 정상적인 작동 현상이며 고장이 아닙니다.

점검 사항

인덕션 사용 도중 문제가 발생하면 아래 표를 확인하고 제시된 해결 방안을 시도해 보세요.

증상	가능한 원인	해결 방법
화구가 천천히 가열되거나 보글보글 끓지 않습니다.	조리기구를 잘못 사용하고 있을 수 있습니다	조리기구를 조리 영역 중앙에 놓으세요. 바닥의 자성체 부분 직경이 사용하는 조리 영역에 적합한 조리기구를 사용하세요. 12 페이지의 조리기구를 참고하세요.
인덕션 전기 레인지가 켜지지 않습니다.	퓨즈가 끊어졌거나 차단기가 내려가 있습니다.	퓨즈를 교체하거나 차단기를 재설정하세요.
	LCD가 부팅됩니다.	LCD 부팅은 약 1분 정도 걸립니다.
화구가 켜지지 않습니다.	퓨즈가 끊어졌거나 차단기가 내려가 있습니다.	퓨즈를 교체하거나 차단기를 재설정하세요.
	인덕션 전기 레인지 조작부에서 설정이 잘못됐습니다.	조작부에서 설정이 원하는 조리 영역에 올바르게 설정되었는지 확인하세요.

증상	가능한 원인	해결 방법
인덕션 전기 레인지에 얼룩이나 변색이 있습니다.	음식을 찌꺼기 또는 얼룩이 제거되지 않았습다.	30 페이지의 청소방법을 참고하세요.
	인덕션 전기 레인지가 뜨겁습니다.	인덕션 전기 레인지 뜨거우면 변색되어 보일 수 있습니다. 이것은 일시적인 현상이며 인덕션 전기 레인지가 식으면 정상으로 돌아옵니다.
인덕션 전기 레인지에 흠집이나 마모가 있습니다.	인덕션 전기 레인지가 제대로 청소되지 않았습다.	흠집은 제거할 수 없습니다. 그러나 미세한 흠집은 청소를 하면 덜 눈에 띄입니다. 유리 세라믹 전용 청소 크림을 사용하세요. 화학 성분이나 부식성 물질이 들어간 세제는 사용하지 마세요. 이러한 세제는 인덕션 전기 레인지를 손상시킬 수 있습니다.
	바닥이 거친 조리기구를 사용했습니다. 조리기구와 인덕션 전기 레인지 사이에 소금같은 거친 입자가 있습니다.	흠집은 제거할 수 없습니다. 그러나 미세한 흠집은 청소를 하면 덜 눈에 띄입니다. 유리 세라믹 전용 청소 크림을 사용하세요. 화학 성분이나 부식성 물질이 들어간 세제는 사용하지 마세요. 이러한 세제는 인덕션 전기 레인지를 손상시킬 수 있습니다.
	조리기구를 인덕션 전기 레인지 상판 위에서 밀어 당겼을 수 있습니다.	인덕션이 식을 때까지 기다리세요. 스크래퍼를 이용하여 줄무늬나 얼룩을 제거하세요. 자세한 사용법은 30 페이지의 청소방법을 참고하세요.
인덕션 전기 레인지에 줄무늬 또는 작은 점이 있습니다.	흘러넘친 음식물이 인덕션 전기 레인지 상판에서 익었습니다.	인덕션이 식을 때까지 기다리세요. 스크래퍼를 이용하여 줄무늬나 얼룩을 제거하세요. 자세한 사용법은 30 페이지의 청소방법을 참고하세요.
조리기구가 감지되지 않습니다.	부적합한 조리기구를 사용했거나 조리기구가 조리 영역 위에 놓여지지 않았습다.	조리기구를 조리 영역 중앙에 놓으세요. 바닥의 자성체 부분 직경이 사용하는 조리 영역에 적합한 조리기구를 사용하세요. 12 페이지의 조리기구를 참고하세요.

증상	가능한 원인	해결 방법
부스트 기능이 비활성화되었거나 활성화할 수 없습니다.	조리 영역이 이미 연결이 되었고 인덕션 전기 레인지가 너무 뜨겁습니다.	부스트 기능은 한 개 화구에 대해 오직 한 번만 사용할 수 있습니다. 두 번째 조리 영역 켜져 있거나 이미 작동중인 경우, 부스트 기능은 비활성화 되거나 활성화할 수 없습니다. 그리고 해당 조리 영역의 화력이 9.0으로 돌아갑니다. 인덕션 전기 레인지가 뜨거울 수 있습니다. 인덕션 전기 레인지가 식을 때까지 기다리세요.
인덕션 전기 레인지가 비정상적으로 반응하거나 올바르게 작동하지 않습니다.		차단기를 30초간 꺼서 제품의 전원 공급을 잠시 차단시켜 보세요.
갈라지는 소리 또는 평 터지는 소리가 들립니다.	화력이 1.0과 3.0 사이에 설정되어 있습니다. 그리고 두 개의 냄비를 플렉스존에 올려 두었습니다.	이것은 정상입니다. 소리의 강도는 냄비의 수와 크기에 따라 다릅니다.
삐 소리가 납니다.	버튼이 반복적으로 눌리면 소리가 납니다.	조리기가 터치 버튼 위에 놓여 있고 뜨거운 조리기가 버튼을 손상시킬 수 있습니다. 조리기를 치우세요.
화구의 동작 선택 시 화력이 떨어지거나 동작이 안됩니다.	전력제한 기능이 설정되어있는 경우 화력이 떨어지거나 화구가 안 켜질 수 있습니다.	가정내 주방의 전원공사를 진행하여 전력제한 기능을 해제하세요.

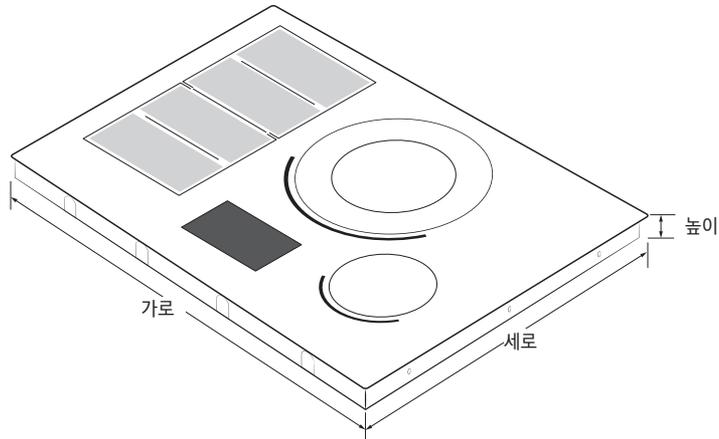
정보 코드

코드	가능한 원인	해결 방법
C0	화구의 온도센서에 이상이 있습니다.	인덕션 전기 레인지를 끄고 다시 시작하세요. 문제가 계속되면 전원 코드를 30초 이상 뽑았다가 다시 연결하세요. 문제가 해결되지 않으면 삼성 서비스 센터로 문의하세요.
C1	화구의 온도센서에 이상이 있습니다.	
C2	PBA의 온도센서에 이상이 있습니다.	
F0	주 PCB와 서브 PCB 간의 통신이 실패했습니다.	POWER 버튼을 사용해 인덕션 전기 레인지를 다시 시작하세요. 문제가 계속되면 30 초 이상 전원을 차단했다가 다시 시작하세요. 문제가 해결되지 않으면 삼성 서비스 센터로 문의하세요.
F1	EEPROM 통신에 실패했습니다.	
F2	터치 기반 IC 통신에 실패했습니다.	
A2	팬 모터 고장입니다.	PCB, 배선 또는 모터 날 차단 결함으로 인해 DC 모터를 작동할 수 없을 때 발생합니다.
UP	입력 전압이 너무 높거나 낮습니다.	전원 연결을 확인하고 전압을 220 V로 조절한 다음 인덕션 전기 레인지를 켜세요.
d0	키가 8초 이상 눌러 있었습니다.	키패드나 키가 눌러있지 않은지 확인하세요. 문제가 계속되면 POWER 버튼을 사용해 제품을 다시 시작하세요. 그래도 문제가 계속되면 해당 지역의 삼성 서비스 센터에 문의하세요.

제품규격

모델명	DTI30M977BB	
정격전압	220 V, 60 Hz	
소비전력	최대 8,600 W	
	플렉스 전면 화구	1,800 W (9.0단) / 2,600 W (부스트)
	플렉스 후면 화구	1,800 W (9.0단) / 2,600 W (부스트)
	플렉스 전체 화구	3,300 W (9.0단) / 3,600 W (부스트)
	가운데 화구	3,600 W (9.0단) / 4,800 W (부스트)
화구직경	가운데	280 mm
	우측	153 mm
외관치수	762 mm (가로) x 540 mm (세로) x 101 mm (높이)	
중량	23.6 kg	

- 이 기기는 가정용(B급) 전자파 적합 기기로서 주로 가정에서 사용하는 것을 목적으로 하며, 모든 지역에서 사용할 수 있습니다.

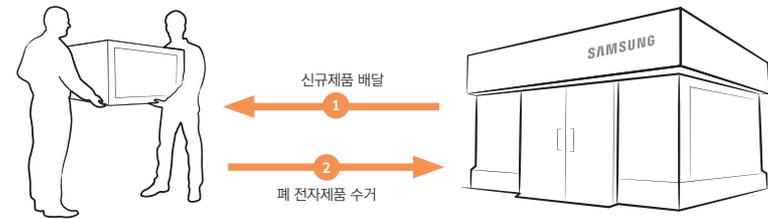


폐 전자제품 처리안내

환경보호 및 자원 재활용을 위해 폐 전자제품은 다음과 같이 처리하여야 합니다.

무료 처리방법

고객께서 삼성전자 제품을 새로 구입하고 폐 제품을 버리고자 하는 경우, 새 제품 배달 설치 시 제조자 구분 없이 설치기사가 모든 제품을 무료로 수거해 드립니다.

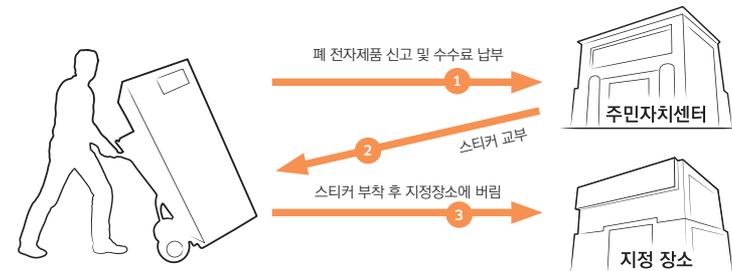


Tip!

직접 운반 (Hand Carry)이 가능한 소형 폐 제품은 제품 구입 및 수리와 상관없이 가까운 삼성전자 대리점 또는 서비스센터로 가져오시면 무료로 처리해 드립니다.

유료 처리방법

신규 제품 구입 없이 기존에 사용하던 제품을 버리고자 하는 경우, 관할 주민자치센터에 연락하시어 처리하시면 됩니다.



제품보증서

제품보증서

서비스에 대하여

해당 제품은 DACOR 제품으로 삼성전자서비스에서 서비스합니다.
 저희 삼성전자에서는 품목별 소비자 분쟁해결 기준 (공정거래위원회 고시)에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다. 서비스 요청시 1588-3366으로 전화주세요. 상담서비스에 의한 조치에도 불구하고 증상이 해결되지 않을 경우 휴대 및 운반이 용이한 제품 (예시 : 중량 15kg 미만 제품, 부속품 및 약제서리류)은 인근 서비스센터로 방문해 주세요. 보상여부 및 내용통보는 요구일로부터 7일 이내에, 피해보상은 통보일로부터 14일 이내에 해결하여 드립니다.

제 품 명	모 델 명
구 입 일	Serial No.
구입대리점	판매금액

무상서비스

※ 일반 제품을 영업용으로 전환하여 사용할 경우의 보증기간은 반으로 단축되어 적용됩니다.
 (예 목욕탕, 숙박업소, 헬스클럽, 연수원, 기숙사 등의 공동사용 장소 등)

1. 부품 보유기간내 정상적인 사용상태에서 발생한 성능, 기능상의 고장 발생시

소비자 피해유형	품질 보증기간 이내	품질 보증기간 이후
• 구입후 10일 이내에 중요한 수리를 요할 때	제품교환 또는 구입가 환급	해당없음
• 구입후 1개월 이내에 중요한 수리를 요할 때	제품교환 또는 무상수리	해당없음
• 제품 구입시 운송과정 및 제품 설치 중 발생한 피해	제품교환	해당없음
• 교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 고장 발생	구입가 환급	해당없음
• 교환불가능시	구입가 환급	해당없음
• 동일 하자로 2회까지 고장 발생시	무상수리	해당없음
• 동일 하자로 3회째 고장 발생시	제품교환 또는 구입가 환급	해당없음
• 서로 다른 하자로 5회째 고장 발생시	제품교환 또는 구입가 환급	해당없음
• 소비자가 수리 의뢰한 제품을 사입자가 분실한 경우	제품교환 또는 구입가 환급	정액 감가상각한 금액에 10%를 가산하여 환급
• 부품보유기간 이내 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우	제품교환 또는 구입가 환급	정액 감가상각한 전액 금액에 구입가의 5%를 가산하여 환급
• 수리용 부품은 있으나 수리 불가능 시	제품교환 또는 구입가 환급	정액감가상각후 환불

2. 소비자의 고의, 과실로 인한 고장인 경우

소비자 피해유형	품질 보증기간 이내	품질 보증기간 이후
• 수리가 불가능한 경우	유상수리에 해당되는 금액집수 후 제품교환	유상수리에 금액집수 후 감가상각액을 제품교환
• 수리가 가능한 경우	유상수리	유상수리

※ 고장이 아닌 경우 서비스 요청하면 요금을 받게 되므로 반드시 사용설명서를 읽어주세요.
 ※ 이 보증서는 한국에서만 사용되며 다시 발행하지 않으므로 사용설명서와 함께 잘 보관해 주세요.

삼성전자주식회사
<http://www.samsung.com/sec/>



품질 보증 기간은 3년
 부품 보유기간은 7년 입니다.

유상서비스

1. 고장이 아닌 경우

- 기구세척, 조정, 사용설명, 설치 등 제품고장이 아닌 경우
- 인터넷, 인태나, 유선번호를 외부환경 문제로 사용설명 및 분해하지 않고 간단한 조정시
- 배송된 제품 초기 설치 및 판매점에서 부실하게 설치해 주어 재설치시
- 제품의 이동, 이사 등으로 인한 설치 변경시
- 제품 내부에 먼지 세척 및 이물 제거시
- 타사제품(소프트웨어 포함)으로 인한 고장 설명시
- 구입시 고객요구로 설치한 후 재설치시
- 헤드세척 및 이물투입 서비스 요청시
- 네트워킹 및 타사 프로그램 사용설명시

2. 소비자 과실로 고장난 경우

- 소비자의 취급 부주의 및 잘못된 수리로 고장 발생시
 - 잔기용량을 틀리게 사용하여 고장이 발생한 경우
 - 외부 충격이나 떨어뜨림 등에 의한 고장, 손상 발생시
 - 당사에서 미지정된 소모품, 음산품사용으로 고장 발생시
 - 삼성전자(주) 서비스위탁업체인 삼성전자서비스(주) 기사 및 협력사 기사 아닌 사람이 수리하여 고장 발생시
 - 사용설명서 내 '주의사항'을 지키지 않아 고장 발생시
- #### 3. 그 밖의 경우
- 천재지변 (낙뢰, 화재, 염해, 수해 등)에 의한 고장 발생시
 - 소모성 부품의 수명이 다한 경우 (배터리, 형광등, 램프류, 필터류, 리본 등)

설치 및 사용설명서

인덕션 전기레인지

※ 제품을 잘 사용하기 위해 제품 사용전 반드시 모든 설명서를 읽어보세요.

- 제품의 외관, 사양 등은 제품 개선을 위해 사전 예고 없이 변경될 수 있습니다.
- 공용설명서로 설명서의 그림은 구입하신 제품과 일치하지 않을 수도 있습니다.
- 사용설명서 내에 보증서가 있으므로 분실되지 않도록 잘 보관해 주세요.
- 에너지소비효율라벨에 명기된 에너지비용 표시사항과 실제 에너지비용은 소비자가 실제 사용하는 에너지사용량, 에너지사용시간 또는 전기요금인상 등 에너지가격 변동에 따라 달라질 수 있습니다.

서비스센터 대표번호	고객상담실
고장 접수 및 재설치 문의 전국 어디서나 1588-3366 제품 모델명, 고장상태, 연락처를 정확히 알려주시면 고객 여러분의 궁금한 점을 언제나 친절하게 상담, 빠른 서비스를 제공합니다.	02-541-3000 080-022-3000
사이버 서비스센터 홈페이지	인터넷 홈페이지
www.samsungsvc.co.kr 고객이 직접 원하는 날짜와 시간에 서비스 접수와 실시간 사이버 상담이 가능한 사이버 서비스센터를 운영하고 있습니다.	www.dacor.com/kr
제조사 : 삼성전자(주) / 제조국가 : 태국	



한국서비스품질 우수기업이란?

소비자의 의견이나 불만 또는 피해를 신속하고 정확히 처리하는 기업에 대하여 산업통상자원부에서 우수기업으로 인정해 주는 제도입니다.



DG68-00898B-00