

독일 인덕션 전문기업-틸만

THIELMANN

Made in Germany

ITM-951MF

사용설명서

틸만 인덕션을 구매해 주셔서 감사드립니다.

제품의 올바른 사용과 관리를 위해 사용설명서의 내용을 반드시 숙지하시기를 바라며,
제품 사용 중 정상적으로 작동하지 않거나 의문사항이 생겼을 때 참고하시기 바랍니다.

정확한 사용 방법을 지키지 않아 발생한 사고에 대하여 (주)틸만코리아는 책임을 지지 않습니다.

본 설명서를 항상 눈에 띄는 곳에 보관하여 주시고 사용 전 안전을 위해 주의사항을 반드시 확인하시기 바랍니다.



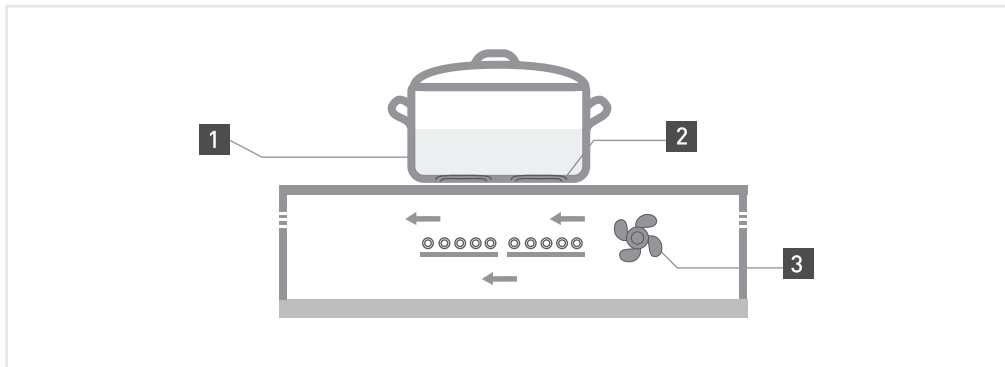
MADE IN GERMANY

1	틸만 인덕션 소개	2
2	안전 주의사항	3
3	제품 구성 및 명칭	4
4	작동 및 주요 기능	9
5	청소 및 상판 관리	16
6	사용 주의사항	18
7	제품 규격 및 문제 해결	22
8	제품 보증서	24
9	서비스 규정 안내	25
10	다양한 상판 문제의 원인과 예방 및 관리법	27

1. 티لمان 인덕션 소개

인덕션이란?

인덕션이란 자기장으로 인해 발생하는 유도전류를 열로 바꿔서 조리하는 가열기입니다.
인덕션 방식은 전자유도 가열방식으로 자성에 반응하는 조리용기 속의 철 성분과 인덕션 내부의 자력선이 반응하여 냄비 자체만을 뜨겁게 만들어 음식을 조리하는 방식을 말합니다.




- 1 자성에 반응하는 조리기구
- 2 전자유도
- 3 냉각팬 - 제품 내부에서 발생하는 열이 원활하게 빠져나가도록 도와주는 팬

인덕션의 특징점

- 1 조리 용기에 에너지를 직접 전달하므로 효율적입니다.
- 2 조리구 위에 인덕션 용기가 올려져 있을 때만 열이 발생하므로 더욱 안전합니다.
- 3 상판이 아닌 조리 용기 바닥을 통해서만 열이 가해지기 때문에 음식물이 넘쳐도 쉽게 늘어붙지 않아 청소와 관리가 편합니다.
- 4 인덕션 용기를 사용한 효율적인 열공급으로 빨리 끓습니다.

2. 안전 주의사항

제품에 대한 올바른 이해와 사용법을 위해 사용설명서를 끝까지 잘 읽어주시기 바랍니다.
본 설명서는 사용하시는 분의 안전을 지키고 재산상의 피해를 예방하기 위한 내용을 담고 있습니다.
※ 주의사항을 잘 숙지하시어 올바르게 사용하시기 바랍니다.

- 1 제품을 부주의하게 사용할 경우 화상의 위험이 있습니다.
- 2 빈 조리 용기를 작동 중인 조리구에 올려놓지 마시기 바랍니다.
조리 용기가 과열되어 제품이 손상될 수 있으며 화재의 위험이 있습니다.
- 3 조리를 마친 후에는 반드시 전원을 끄고 확인하시기 바랍니다.
- 4 본 제품은 가정에서 음식을 조리하실 경우에만 사용되어야 하며
사용자가 늘 지켜보며 조리하는 것을 권장합니다.
- 5 조리 중 또는 조리 직후 조리구 위에 물건을 올려놓지 마시기 바랍니다. 화재의 위험이 있습니다.
- 6 기름으로 음식을 조리할 때 순간적으로 빠르게 점화될 수도 있으니 주의하시기 바랍니다.
- 7 금속 액세서리를 몸에 착용하고 제품 작동 시 가열될 수 있으니 주의하시기 바랍니다.
또한 칼, 포크, 숟가락 등의 금속 제품들은 뜨거워질 수 있으니 조리구 위에 올려두지 마시기 바랍니다.
- 8 어린이가 제품에 가까이 가거나 제품을 조작하지 않도록 해주시기 바랍니다.
조리 후 남아있는 잔열로 인하여 화상의 위험이 있으니 주의하시기 바랍니다.
- 9 제품이 정상적으로 작동이 되지 않을 때는 고객센터(1644-4929)로 문의하시기 바랍니다.
- 10 상판이 깨지거나 이상이 발견되면 즉시 사용을 멈추고 고객센터(1644-4929)로 문의하시기 바랍니다.
- 11 제품 설치 시에는 올바른 접지가 연결되어야 합니다. 

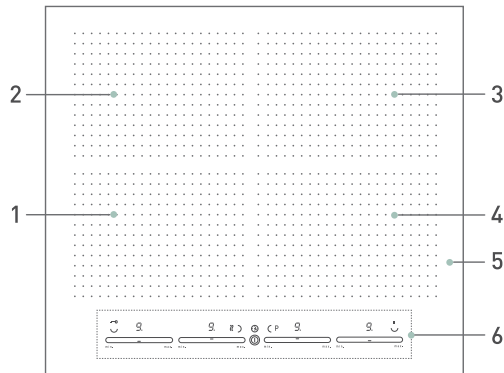
제품 사용자

본 제품은 어린이를 포함해 신체적, 정신적 혹은 감각장애를 가진 사람이나 사용법을 모르는 사람이 사용 시 안전에 문제가 생기거나 고장이 발생할 수 있으니 잘못된 사용으로 인한 오작동이나 제품의 손상 혹은 안전사고 등이 생기지 않도록 관리 감독이 필요합니다.

심장 조율기 혹은 인슐린 펌프를 이식받은 사람은 이식된 인공심장이나 펌프가 인덕션에 의해 영향을 받지 않는지 반드시 확인해 주시기 바랍니다. 심장박동기 또는 조절장치를 이식한 사용자는 제품과의 거리를 30cm 이상 유지하여 사용하시거나 가급적 사용하지 않는 것을 권장합니다.

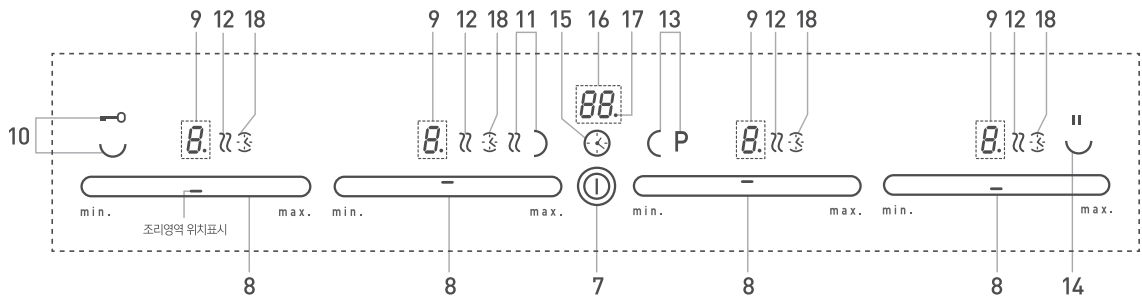
3. 제품 구성 및 명칭

제품 주요 구성 및 조리구 크기




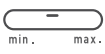



- 1 조리구 영역(220mmx180mm)
- 2 조리구 영역(220mmx180mm)
- 3 조리구 영역(220mmx180mm)
- 4 조리구 영역(220mmx180mm)
- 5 세라믹 상판
- 6 슬라이드 컨트롤 (조작부)

슬라이드 컨트롤(조작부)



- 7 전원 버튼
- 8 레벨(단계) 설정 바
- 9 레벨 디스플레이(단계 표시 램프)
- 10 잠금 버튼
- 11 보온 기능 버튼
- 12 보온 설정 표시 램프
- 13 파워부스터 버튼
- 14 일시 정지 버튼
- 15 타이머 설정 버튼
- 16 타이머 디스플레이
- 17 단순 알람 램프
- 18 타이머 설정 표시 램프

버튼 및 디스플레이 표시램프 설명

	전원 버튼 제품의 주 전원 버튼으로 인덕션을 켜거나 끌 때(ON&OFF) 사용합니다.
	타이머 설정 버튼 타이머 기능이나 알람 등을 설정할 때 사용합니다. <small>※ 타이머와 알람을 구분하여 사용하시기 바랍니다.</small>
	레벨 설정 바 0~9까지의 조리 레벨을 설정합니다.
	잠금 버튼 잠금 기능을 설정하는 버튼입니다. 잠금 설정이 되면 열쇠 모양이 깜빡입니다.
	보온 기능 버튼 보온 기능을 3단계(42~94°C) 설정하여 온도를 유지되는 기능입니다.
	파워부스터 조리 레벨 9이상의 열을 가할 때 사용합니다. <small>※ 파워부스터 기능은 10분 후 자동 해지됩니다. ※ 파워부스터 기능은 2개 조리구를 동시 설정할 수 없습니다.</small>
	정지/복원버튼 조리 중 일시 정지할 때 사용합니다.

레벨 디스플레이에 나타나는 LED 표시 설명

H	진열	조리 후 상판에 열이 남아 있다는 경고 표시입니다.
P	파워부스터	조리 레벨 9 이상의 열을 가할 때 사용합니다.
U -	조리 용기 감지 표시	조리 용기가 없거나 인덕션에 사용할 수 없는 조리 용기가 올려져 있는 경우 나타나는 표시입니다.
A	자동 불 줄임 기능	자동 불 줄임 기능의 사용을 확인할 수 있는 표시입니다.
 	일시정지 기능	정지 기능을 사용하면 레벨 디스플레이에 나타나는 표시입니다.
.. . .	보온 기능	보온 기능을 사용할 때 나타나는 표시입니다.
~	차단 기능	사용 중 터치 컨트롤 센서가 물체 또는 음식물에 의해 가려지면 전원이 꺼지고 경고음과 함께 점등하며 나타나는 표시입니다.
 	브릿지 기능	조리구 2면을 동시에 사용할 때 나타나는 표시입니다.
8.	조리 레벨 디스플레이	조리구 설정된 레벨 표시입니다.
88	타이머 디스플레이	타이머&알람 설정 시간 표시입니다.

터치센서 사용 방법



✗ 잘못된 사용



○ 올바른 사용

터치 센서에 손가락 끝을 이용해 정확히 터치해야 합니다.
왼쪽 그림과 같이 손가락 끝(지문)으로 터치해 주세요.
손가락을 너무 넓히거나 젖은 손으로 터치하면 반응(인식)이
잘 안될 수 있습니다.

사용 가능한 조리 용기

1 반드시 인덕션 전용 용기를 사용하시기 바랍니다.

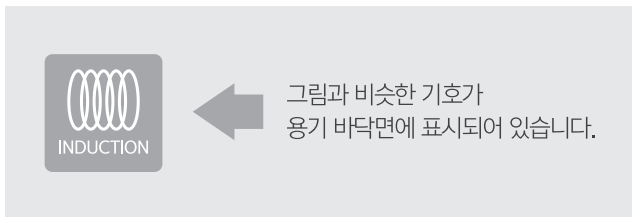
- 인덕션 냄비로 판매되는 제품 대부분 사용이 가능하다고 표시되어 있지만 용기 밑면과 옆면 모두 자석이 잘 붙어야만 효율적인 조리가 되므로 꼭 확인하시기 바랍니다.
- 2~3가지 재질이 혼합된 용기를 사용할 경우 소리가 소리가 크게 발생할 수 있습니다.

※ 냄비의 효율을 알아보기 위해서는 다음과 같이 테스트해보시기 바랍니다.

[테스트 방법]

- 500ml 물을 넣고 냄비 바닥 크기와 알맞은 조리구에 올려 9레벨(단계)로 가열합니다.
- 약 90~120초 사이에 끓는 모습을 확인할 수 있는 냄비는 효율이 좋은 냄비입니다.
- 위와같이 테스트 했을 때 끓는 시간이 오래 걸리면 전기 소비가 많고 고장의 원인이 될 수 있으니 사용하지 않는 것이 좋습니다.

2 인덕션에서 사용이 가능한 용기 확인 방법



- 조리구 보다 용기가 너무 크거나 작으면 인식이 안 되어 효율이 떨어지거나 작동이 안 될 수 있습니다.
- 조리 용기는 조리구 정 중앙에 놓고 사용했을 때 가장 효율이 높습니다.

- ※ 알루미늄이 포함된 냄비와 프라이팬을 사용하게 되면 제품이 이상 동작하거나 고장의 원인이 될 수 있습니다.
- ※ 소리가 크거나 인덕션과 싱크대 주변 진동이 많이 느껴지는 냄비와 프라이팬 사용을 권장하지 않습니다.


3 바닥면이 평평하고 조리구와 같은 크기의 조리 용기는 열 분산이 잘 되어 효율적으로 사용할 수 있습니다.




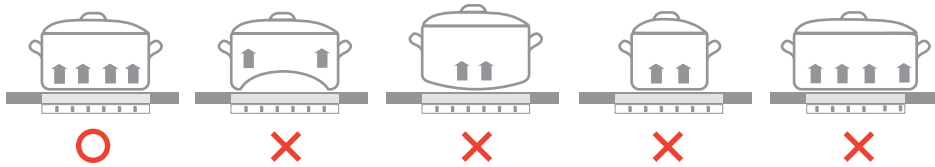
조리 용기 권장 최대 둘레(mm)	조리 용기 권장 최소 둘레(mm)
220x180	115

- * 조리 용기(냄비)가 너무 크거나 작은 경우 인덕션은 정상적으로 작동하지 않을 수 있습니다.
- * 조리 용기는 조리 영역 가운데 놓여 있을 때 가장 효율이 좋습니다.

조리 용기 감지기능 인덕션에 사용 가능한 조리 용기가 올려져 있는지 표시해주는 기능입니다.

조리구 레벨을 설정했을 때 나타나는  와 같은 표시는 조리 용기(냄비)가 없거나 인덕션에 사용할 수 없는 조리 용기(냄비)일 때 나타나는 기호입니다.

- 조리 용기 크기가 권장 조리 용기 크기와 비교해서 큰 차이가 있을 때도  가 나타납니다.
- 조리 용기 바닥면에 굴곡이 있으면 소리가 크고 효율이 떨어지며, 인식이 안 되는 경우도 있습니다.



과열 방지기능 제품의 과열을 방지하기 위한 기능입니다.

인덕션을 오랜 시간 사용하게 되면 제품 내부에 온도가 높아져 냉각팬이 동작합니다.

이때 인덕션 동작음과 더불어 소리가 더 커지게 됩니다.

냉각팬이 동작하여 제품 내부 온도를 낮춰주고 부품 손상 없이 성능을 유지시켜주는 기능입니다.

- * 오랜 시간 사용 시 E와 함께 숫자가 나타납니다. (23p 참고)
- * 냄비와 프라이팬에 아무것도 없는 상태에서 가열하지 마세요. 아무것도 없는 상태로 가열하면 변형이 생길 수 있습니다.

조리 레벨 설정

조리 방법으로 보는 조리 레벨 설정	조리 레벨
급속 가열이 필요할 때	P
높은 온도로 조리할 때	9
일반적인 조리 또는 후라이팬에서 조리를 할 때	7.8
버터, 초콜릿 등을 녹이는 저온 조리를 할 때	1.2.3
보온 기능으로 60~70°C 온도로 유지할 때	U

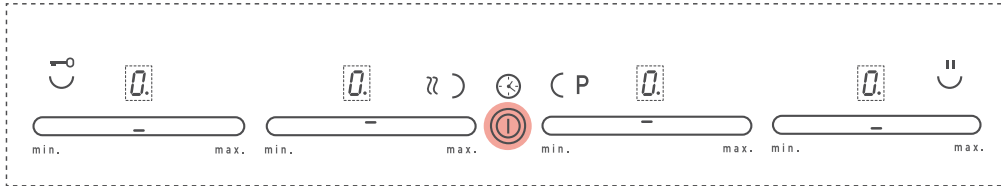
전기 소비를 줄이는 방법

- 1 냄비와 프라이팬은 조리구 정중앙에 놓아야 효율을 높일 수 있습니다.
(같은 냄비 또는 프라이팬 하나를 크기가 다른 조리구에 사용했을 때 끓는 속도와 효율이 다르게 나타납니다.)
- 2 조리할 때에는 뚜껑을 닫아 주시기 바랍니다.
냄비와 뚜껑이 일치하지 않으면 진동에 의해 소리가 발생합니다.
- 3 압력솥을 사용하시면 조리 중 생기는 고압으로 적은 양의 에너지와 시간이 소비되므로 효율을 높일 수 있습니다.
(단, 인덕션에 사용 가능한 압력솥을 사용해야 합니다.)
- 4 높은 레벨에서 조리 후 1~2 레벨만 낮춰 조리를 계속 진행하시면 전기소비를 줄일 수 있습니다.
- 5 사용하는 조리 용기에서 소리가 크게 나거나 진동이 심하게 느껴진다면 사용하지 않는 것을 권장합니다.

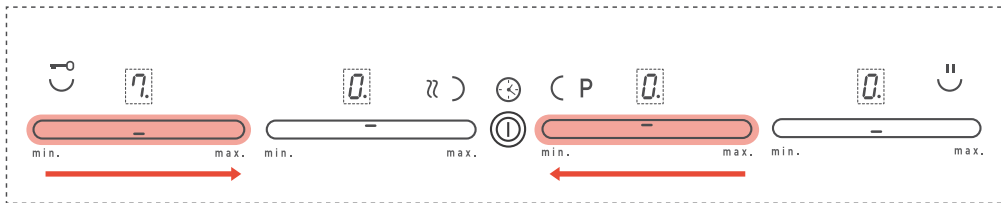
4. 작동 및 주요 기능

일반 작동

전원 버튼을 눌러 켜 후 설정을 하지 않으면 약 10초 후에 전원이 자동으로 꺼집니다.



전원 버튼을 '빹' 소리가 날 때까지 2~3초간 누르고 있으면 켜집니다.



전원을 켜 후 원하는 조리구의 레벨 설정 바를 왼쪽에서 오른쪽으로 밀어서 레벨을 설정합니다.
 반대로 왼쪽 끝까지 밀면 조리구가 꺼집니다.

안전 기능

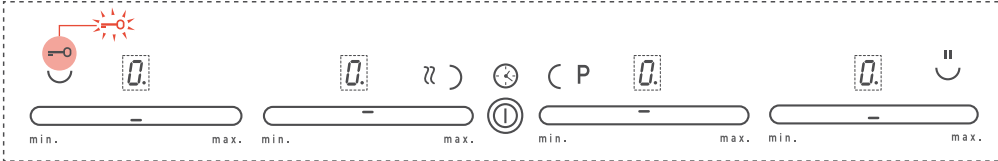
조리구 자동 꺼짐 기능

깜빡 잊고 외출하셔도 일정 시간 후 조리구가 자동으로 꺼지는 안전 기능입니다.
 화력 레벨에 따라 자동꺼짐 시간은 다를 수 있습니다.
 하단의 표를 참조하시기 바랍니다.

선택된 조리 레벨	㉺	1	2	3	4	5	6	7	8	9
조리구 자동 꺼짐 (분)	120	520	402	318	260	212	170	139	113	90

잠금 기능 아이들의 호기심이나 반려동물로 인한 안전사고를 예방하는 기능으로 전원 이외의 모든 버튼이 잠기는 기능입니다.

1-1 단순 잠금 설정

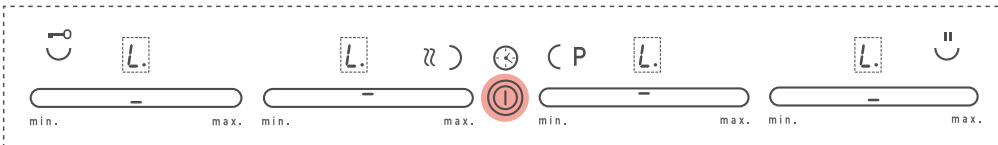


전원이 켜진 상태에서 잠금 버튼 을 길게 누르면 열쇠 모양이 깜빡이면서 단순 잠금이 설정됩니다.

1-2 단순 잠금 해제

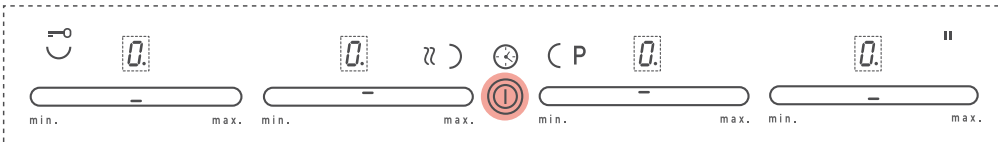
전원이 켜진 상태에서 잠금 버튼을 길게 누르면 단순 잠금이 해제됩니다.

2-1 안전 잠금 설정



전원을 켜고 잠금 버튼 과 일시 정지 버튼 을 동시에 누른 후 이어서 일시 정지 버튼 을 누르면 조리구 디스플레이에 L 표시가 나타나고 설정됩니다.

2-2 안전 잠금 해제



전원을 켜고 잠금 버튼 과 일시 정지 버튼 을 동시에 누른 후 이어서 잠금 버튼 을 누르면 조리구 디스플레이 L 표시가 0으로 바뀌고 설정이 해제됩니다.

잔열 표시 기능 조리구에 잔열이 남아 있음을 표시해주는 안전 기능입니다.

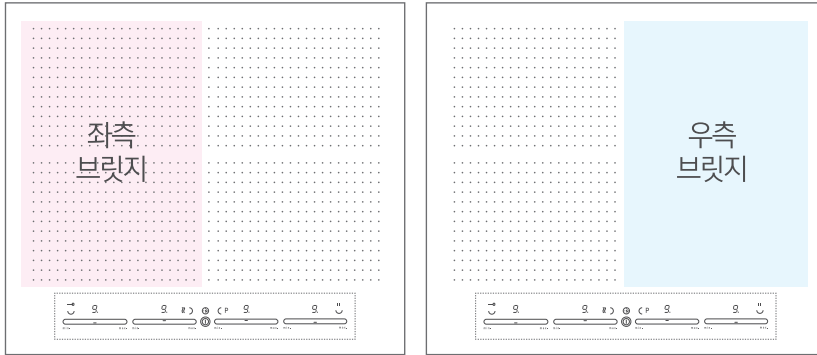
인덕션으로 조리를 하고 전원을 껐을 때 디스플레이에 H가 들어와 있는 것은 조리구에 열이 남아있다는 표시입니다. 이 표시가 있을 때에는 손으로 조리구를 만지면 안 됩니다. 상판 청소는 잔열 표시가 사라진 후 하셔야 합니다.

안전 모드

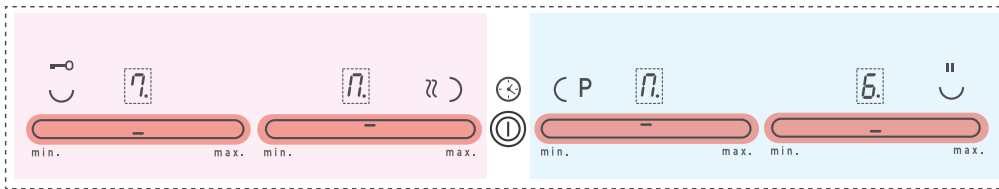
제품 사용 중 터치 컨트롤(조작부) 위로 음식물이 끓어 넘쳐 버튼이 가려지거나 행주 등을 올려 놓았을 때 번개 표시가 나타나고 전원이 꺼지게 됩니다. 다시 정상 작동을 위해서는 전원을 껐다가 다시 키거나 전원 플러그를 뽑았다가 다시 연결하여 사용하시기 바랍니다.


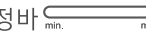
편의 기능

브릿지 기능 위아래 두 화구를 연결하여 사용할 수 있으므로 크기와 모양이 다양한 조리 용기를 효율적으로 사용할 수 있습니다.



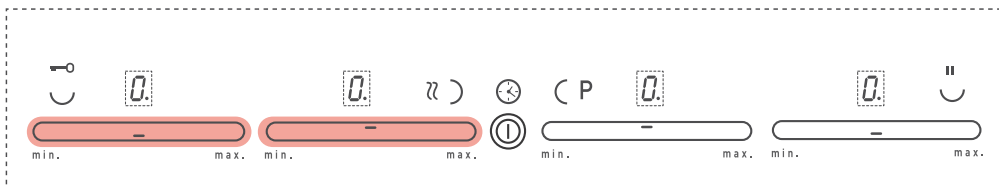
1 브릿지 기능 설정



·좌측 또는 우측 브릿지 설정은 전원 버튼 ①을 기준으로 해당 브릿지 하단에 있는 레벨 설정바  2개를 동시에 누르면 n. 나타납니다.
 이때 n. 표시되지 않은 레벨 설정바  를 오른쪽으로 밀어서 조리 레벨을 설정하면 브릿지 기능이 설정됩니다.

- * 브릿지 기능 사용 시 파워부스터 기능을 함께 사용할 수 없습니다.
- * 브릿지 기능을 사용하게 되면 높은 전기 소비로 인하여 분전함 차단기가 내려갈 수 있습니다.

2 브릿지 기능 설정 해제

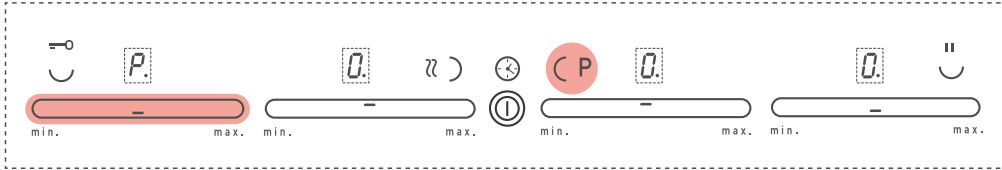


브릿지 기능이 설정된  2개를 동시에 누르면 해제됩니다.


- * 전원 버튼을 눌러도 브릿지 기능은 해제됩니다.

파워부스터 기능 급속 가열이 필요할 때 설정하는 기능입니다.


1 파워부스터 기능 설정



전원 버튼 ㉠ 눌러 켜고 이어서 파워부스터 버튼 C P 을 누릅니다.

이어서 설정할 조리구 레벨 설정 바  를 터치하면 파워부스터 기능이 설정되고 레벨 디스플레이에 'P'가 나타납니다.

2 파워부스터 기능 설정 해제

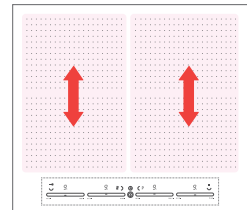
파워부스터 기능 설정 해제는 설정된 조리구 레벨 설정 바  를 왼쪽으로 밀어주거나 조리구를 끄면 해제됩니다.

※ 파워부스터 기능은 10분 동안만 유지되며 그 이후에는 자동으로 조리레벨 9로 낮아집니다.

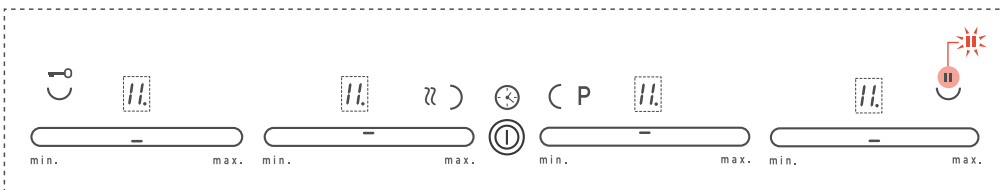
※ 파워부스터 기능은 전기 소비가 크기 때문에 한 개의 조리구만 사용할 것을 권장합니다.

※ 파워부스터 기능은 왼쪽 위, 아래 조리구와 오른쪽 위, 아래 조리구는 동시에 설정이 안 됩니다. (오른쪽 그림 참고)

※ 왼쪽과 오른쪽 위, 아래 조리구를 동시에 파워부스터 기능으로 설정하면 먼저 설정된 조리구는 5레벨로 낮아집니다.




일시 정지 기능 조리 중 잠시 자리를 비울 때 사용하는 기능입니다.



1 조리 중 잠시 자리를 비워야 하는 상황이 생겼을 때 일시 정지 버튼 II 을 2초 동안 눌러줍니다.

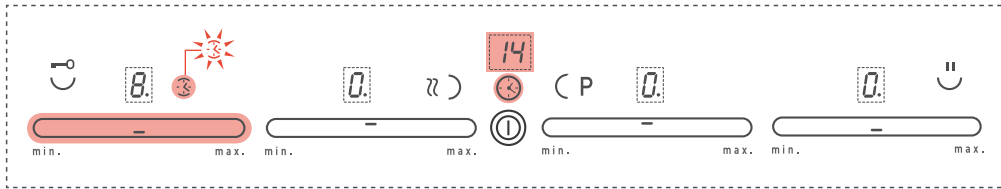
2 모든 레벨 디스플레이에 !! 표시가 나타나며 조리구는 꺼진 상태로 정지가 되고 ㉠ 표시가 깜박입니다.

3 일시 정지 기능 해제 방법은 일시 정지 버튼 II 을 누르고 약 10초 이내에 레벨 설정 바  를 터치하면 일시 정지 기능이 해제됩니다.

- 일시 정지 기능을 해제할 때 일시 정지 버튼을 누르고 레벨설정 바를 약 10초 이내에 터치해야 합니다.
- 일시 정지 기능은 설정 후 10분 동안만 유지되며, 10분을 초과하면 자동으로 전원이 꺼집니다.

타이머 기능 각 조리구마다 원하는 시간 만큼(1~99분) 조리 시간을 예약할 수 있습니다.

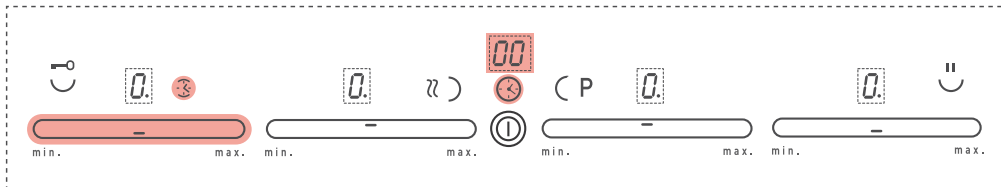
1 타이머 설정



조리구 레벨 설정 후 타이머 버튼 누르면 버튼 위로 해당 조리구의 타이머 디스플레이 창이 나타나고 깜박입니다. 이때 사용 중인 모든 조리구 위에 타이머 표시 가 함께 깜박입니다. 예약 시간은 타이머를 설정할 조리구 레벨 설정 바를 오른쪽으로 밀어서 설정합니다. (최대 설정 시간은 99분까지 가능합니다.)

※ 타이머는 가장 짧게 설정된 시간이 표시되며 해당 조리구 타이머 표시 램프 3만 깜박입니다.

2 타이머 해제



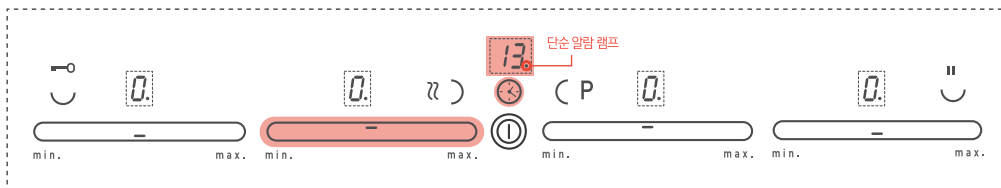
타이머 버튼 누르고 해제할 조리구 레벨 설정 바를 왼쪽으로 끝까지 밀어서 시간을 '0'으로 설정하면 해제됩니다.

※ 설정된 조리구를 끄면 타이머도 해제됩니다.

※ 시간 경과 후 신호음은 2분간 울리며, 신호음은 전원버튼을 제외한 임의의 버튼이나 레벨 설정바를 눌러서 정지시킬 수 있습니다.

단순 알람 기능 정해진 시간에 알람 소리가 울리는 단순 알람 기능이며 조리구는 꺼지지 않습니다.

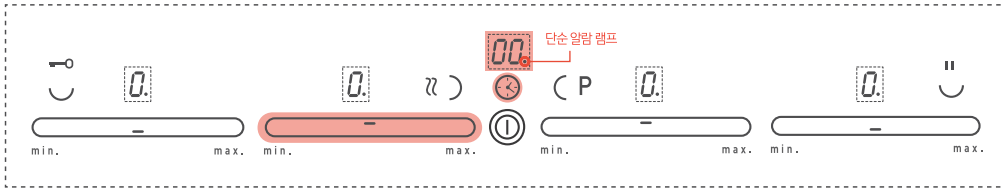
1 단순 알람 기능 설정



타이머 버튼 누르고 단순 알람 램프가 켜져 있을 때 조리구 레벨 설정 바 중에 하나를 오른쪽으로 밀어서 알람 시간을 설정합니다.

※ 알람 설정은 설정된 시간이 되면 알람 소리만 울리게 됩니다. 타이머 기능과 다른 기능입니다. 정확히 구분하여 사용하기 바랍니다.

2 단순 알람 기능 해제

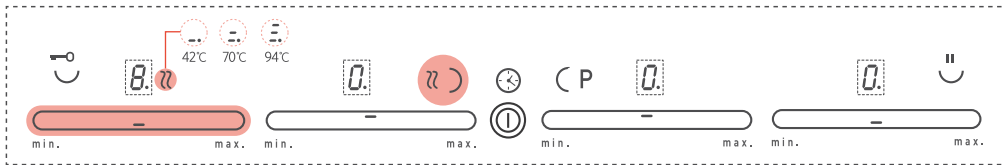


타이머 버튼 누르고 단순 알람 램프가 켜져 있을 때 조리구 레벨 설정바 중에 하나를 왼쪽으로 밀어서 알람 시간을 '0'으로 맞추면 해제됩니다.

※ 단순 알람 기능 설정은 전원이 꺼져도 설정된 시간은 그대로 유지되므로 알람이 필요 없으면 해제를 해야 합니다.

※ 시간 경과 후 신호음은 2분간 울리며, 신호음은 전원버튼을 제외한 임의의 버튼이나 레벨 설정바를 눌러서 정지시킬 수 있습니다.

보온 기능 조리된 음식을 따뜻하게 유지해 주는 기능입니다.



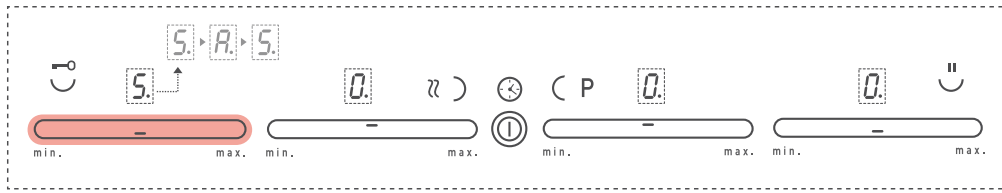
1 보온 기능 설정



- 1) 42°C 설정: 조리구 레벨 설정 바를 터치하여 왼쪽으로 밀어주면 표시되고 설정이 완료됩니다.
- 2) 70°C 설정: 보온 기능 - 를 1번 누릅니다. 이어서 설정할 조리구 레벨 설정 바를 터치하면 표시되면 설정이 완료됩니다.
- 3) 94°C 설정: 보온 기능 - 를 2번 누릅니다. 이어서 설정할 조리구 레벨 설정 바를 터치하면 표시되면 설정이 완료됩니다.

2 보온 기능 해제

보온 기능이 설정된 조리구 레벨 설정 바를 왼쪽 끝까지 밀어주면 기능이 해제됩니다.

자동 불 줄임 기능



- 1 전원 버튼 ㉠을 누르고 사용하려는 조리구 위에 조리 용기를 올립니다.
- 2 해당 조리구의 레벨 설정 바  를 원하는 조리 레벨로 설정한 후 손을 떼지 않고 약 3초간 누르고 있으면 설정됩니다.
- 3 레벨 디스플레이에  표시와 원하는 조리 레벨이 교차되어 깜빡입니다.
 예) 설정해주신 자동 불 줄임 기능 조리 레벨이 5로 설정이 되면 레벨 디스플레이와 관계없이 조리 레벨 9로 조리가 진행되고 4분 16초 후 조리 레벨 5로 자동 전환됩니다. (하단의 표 참조)

선택된 조리 레벨	1	2	3	4	5	6	7	8	9
자동 불 줄임 시간(분:초)	00:40	01:12	02:00	02:56	04:16	07:12	02:00	03:12	--:--

※ 자동 불 줄임 기능은 해당 조리구의 전원을 끄면 기능도 정지됩니다.

5. 청소 및 상판 관리



- ▶ 청소하기 전 인덕션의 전원을 끄고 열기가 식을 때까지 기다리시기 바랍니다.
- ▶ 스팀 청소기나 그와 유사한 가전제품으로 절대 인덕션을 청소하시면 안 됩니다.
- ▶ 청소할 때 전원 버튼 Ⓢ 위는 가볍게 닦아 내십시오.
전원 버튼을 오래 세척하시면 전원이 켜질 수도 있습니다.

■ 조리구를 사용한 후 깨끗하게 청소하는 것이 좋습니다.

작은 오염물질 경우에도 그대로 둔다면 다음 조리 시 그대로 눌러붙어서 상판을 훼손시키기 때문입니다.



■ 가벼운 오염

젖은 행주 또는 세제와 물로 가벼운 오염을 닦아냅니다.
넘친 음식으로 자국이 난 경우 식초 또는 레몬 등으로 청소하면 도움이 되며 청소 후 젖은 행주로 다시 깨끗하게 닦아줍니다.



■ 심한 오염

심한 오염에는 당사가 판매하는 전용세제를 사용하시는 것이 좋습니다.
눌러붙은 음식물 자국을 스크래퍼로 긁어 낸 후 오염된 부분에 전용세제를 펴바른 후 30분 이상 둡니다.
키친타올이나 행주로 광을 내듯이 문지르고 남아있는 세제는 젖은 행주로 깨끗이 닦아냅니다.



※ 틸만 전용 세제 사용 시 철 수세미로 닦으면 상판이 훼손될 수 있습니다.

- 틸만 전용 세제 구입은 대리점 또는 본사 고객센터(1644-4929)로 문의하시면 바로 구입하실 수 있습니다.
- 네이버 검색창에 “틸만 전용 세제” 를 검색하시면 온라인을 통해 구입하실 수 있습니다.

■ 스크래퍼 사용 시 주의해 주시기 바랍니다.

시간이 지나서 음식물이 굳거나 마르기 전에 스크래퍼를 이용하여 조심스럽게 긁어내야 합니다. 굳어버리거나 마른 상태에서 긁어내면 상판이 훼손될 수 있습니다. 또한 스크래퍼는 매우 날카롭기 때문에 다칠 위험이 있으니 사용하실 때 주의해서 사용하시기 바랍니다.



⚠️ 주의! 스크래퍼 사용의 예

※ 사용 시 칼날이 날카로우니 주의하시기 바랍니다.



1 사용하시기 전 빨간색 고무 안전 마개를 제거합니다.



2 스크래퍼를 잡은 엄지에 힘을 주어 손잡이 아래쪽으로 당기면 2mm 가량의 칼날이 나옵니다.



3 30~40도 각도로 사용하시는 게 좋으며, 각도가 높을수록 스크래치 위험이 있습니다.

⚠️ 세라믹 상판의 색상 침전은 제품 기능에 영향을 주지 않습니다.

Q. 상판의 색상이 침전되었습니다. (무지개 또는 진주빛)

A. 상판에 색상이 침전되더라도 기능에 영향을 주지 않습니다. 색상 침전은 상판 위에 남은 음식물 또는 물이 타서 생긴 것입니다. 이를 예방하기 위해서는 조리구에 냄비를 올리기 전 조리 용기에 물 또는 이물질이 없는지 확인하시고 사용하시기 바랍니다.

Q. 상판의 조리구 선이 지워졌습니다.

A. 티탄 전용 세제가 아닌 자극적인 세제 또는 바닥이 거친 냄비를 사용하면 조리구 선은 시간이 지나면서 지워질 수 있으며 어두운 자국이 남을 수도 있습니다.

- 티탄 전용 세제를 사용하여 상판을 주 1~2회 주기적으로 청소하시면 깨끗한 상판을 오래 유지할 수 있습니다.

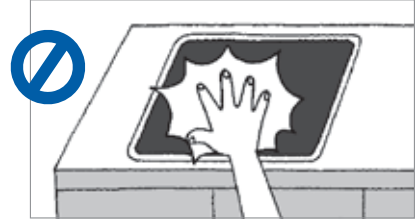


6. 사용 주의사항

1

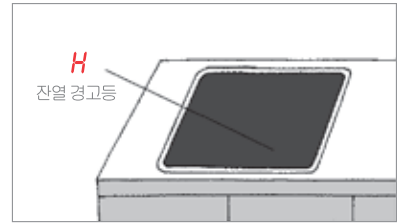
조리 후 전원을 꺼도 세라믹 상판 위에는 잔열이 남아 있으므로 만지지 마십시오.

- 사용 후에는 잔열 표시 "H"가 표시되며 조리구 온도가 식으면 "H"가 사라집니다.



2

제품을 사용한 후에는 잔열이 남아 있기 때문에 주의해야 합니다.



3

사용 중 또는 사용 직후는 상판이 뜨거우니 특히, 어린이가 제품 가까이 있거나 만지지 않도록 주의하시기 바랍니다.

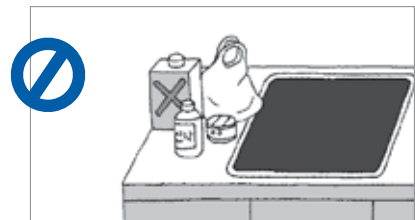
잠금 기능을 설정하여 어린이나 반려동물로 인한 안전사고를 예방할 수 있습니다.



4

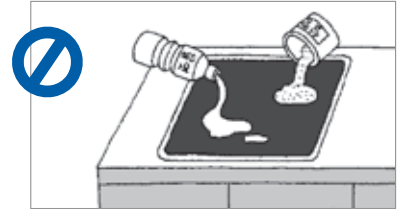
당분이 많이 포함된 음식이나 비닐 또는 플라스틱 호일과 같이 열에 의해 녹을 수 있는 물건과 자연 발화의 위험이 있는 발화성 물질은 제품 주변에 두지 마십시오.

제품 아래에 서랍과 같은 수납공간이 있는 경우 인덕션의 하부 열에 의해 서랍 속이 가열될 수 있으니 발화 물질을 보관하지 마십시오.



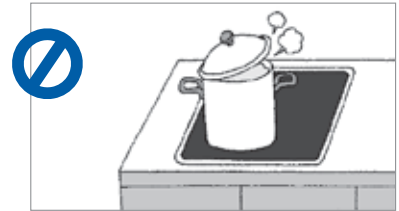
5

세라믹 상판 위에 음식 찌꺼기가 남아 있으면
 굳어버리기 전에 전원을 끄고
 스크래퍼로 조심스럽게 제거해야 합니다.
 만약 그대로 식어버리면 세라믹 상판 표면에
 문제가 생길 수 있습니다. 세라믹 상판이
 뜨거운 상태에서 청소는 화상의 위험이 있으니
 주의해 주시기 바랍니다.



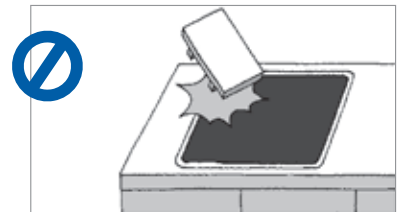
6

조리구 크기보다 큰 용기의 사용은
 제품 고장의 원인이 될 수 있으니
 조리구 크기에 맞는 용기를 사용하시기 바랍니다.



7

세라믹 상판에 무거운 것을 떨어뜨리거나
 무리한 충격을 가하면 상판이 깨질 수 있습니다.
 - 세라믹 상판이 깨진 후에는 사용하지 마시고
 전원 플러그를 뽑고 [고객센터\(1644-4929\)](tel:1644-4929)로
 연락해 주시기 바랍니다.
 - 조리하던 용기의 뚜껑을 상판 위에 올려놓으면
 뜨거운 뚜껑과 상판 사이에 수증기 압력이 형성되어
 뚜껑을 강제로 들어올릴 경우 상판 파손이 일어날 수 있으니 주의해 주시기 바랍니다.



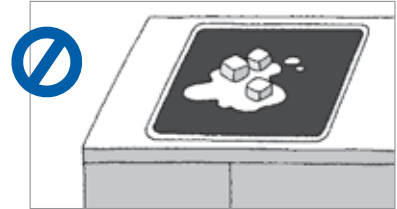
8

제품 위 또는 주변에 어린이나
 반려 동물이 올라가지 않게 하시기 바랍니다.



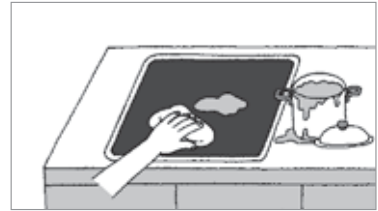
9

가열된 조리구를 인위적으로 식히고자 찬물 또는 얼음 등을 올려놓지 마십시오. 인위적인 냉각은 세라믹 상판의 파손 등 위험을 초래할 수 있습니다.



10

조리 시 음식물이 끓어넘쳤을 경우 우선 전원을 끄고 조리용기를 옮겨 놓은 후 조리구 잔열 표시가 꺼짐을 확인하고 이물질이 완전히 제거한 후 다시 조리를 시작하는 것이 가장 안전합니다.



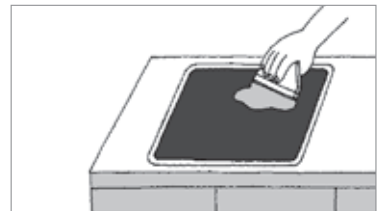
11

조리 중 “웅~” 또는 “징~”과 같은 소리는 인덕션 사용 중 자연스럽게 나타나는 현상입니다. 또한 약하게 진동이 느껴질 수 있습니다.



12

조리구에 이물질이 묻었을 경우 당사에서 제공해드린 스크래퍼로 제거해 주시기 바랍니다. 조리구에 잔열 표시가 꺼진 후 사용하는 것이 가장 안전합니다.



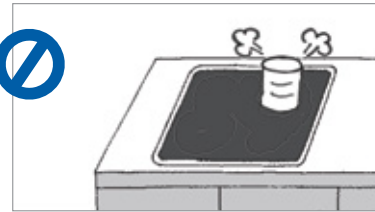
13

당사 제품은 고정형 설치 제품입니다.
따라서 임의로 제품을 움직이거나
운반하지 마십시오.
타사 직원 또는 무자격자의 수리나 분해로 인한
제품 고장은 보상받으실 수 없습니다.
- 이사 등으로 재설치가 필요할 경우에는
반드시 고객센터(1644-4929)로 연락한 후
당사의 전문 마스터를 통해 설치해 주시기 바랍니다.



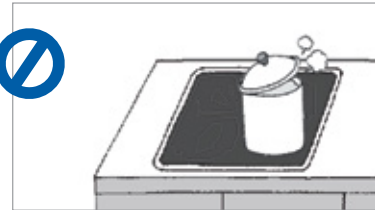
14

통조림을 직접 가열하면 폭발의 위험이
있으니 사용하지 마십시오.



15

뜨거운 조리 용기를 터치 컨트롤
바로 위에 놓을 경우 제품 고장의 원인이 될 수 있으니
주의하여 주시기 바랍니다.
(터치 센서 내부가 녹을 수도 있습니다.)

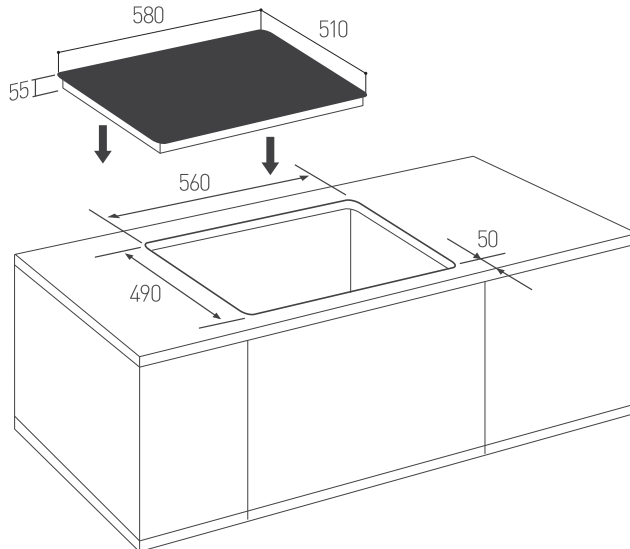


7. 제품 규격 및 문제 해결

제품 규격

모델명	ITM-951MF
정격 전압	220V/60Hz
소비전력	7.4KW
제품크기	580×510×55 (가로 x 세로 x 두께)
빌트인 타공 치수	560×490×55 (가로 x 세로 x 깊이)
사용에너지	전기
조리구 수	4구
발열방식	인덕션(INDUCTION)
스위치 방식	개별 슬라이드 컨트롤

도면



타공시 - 직각 타공
※ 모서리 R5 (4곳 동일)

상황에 따른 문제 해결

문제상황	문제 가능성 경우	해결방안
인덕션의 전원이 켜지지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> 배선기 휴즈가 떨어진 경우 전기가 연결이 안 된 경우 장치 기능이 설정된 경우 액체나 행주가 터치 컨트롤을 가린 경우 적합하지 않은 조리기구를 사용한 경우 	<ul style="list-style-type: none"> 콘센트 및 전선 연결 정지 기능 해제 터치 컨트롤에서 물체를 옮기거나 닦아주기 인덕션 사용 가능 용기 페이지 참고
에러코드 ER03이 나타나고 계속해서 시간제한 신호음이 들릴 때	<ul style="list-style-type: none"> 음식물, 혹은 조리기구 등이 터치 컨트롤을 가리거나 작동시키고 있는 경우 	<ul style="list-style-type: none"> 인덕션 표면을 깨끗이 닦아주고 터치 컨트롤을 가리고 있는 물건을 옮긴다.
에러코드 E2 또는 ER2이 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> 제품이 통풍이 제대로 되지 않아 과열된 경우 	<ul style="list-style-type: none"> 인덕션 설치 상태가 통풍이 잘 이루어질 수 있는 상태인지 확인
에러코드 U400이 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> 전원이 제대로 연결되지 않은 경우 	<ul style="list-style-type: none"> 전원이 제대로 연결되었는지 확인
에러코드 Erxx 또는 Ex가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> 제품 기술적 결함의 가능성 	<ul style="list-style-type: none"> 기술적 결함으로 서비스 센터에 문의
냄비감자번호 U가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> 적합한 조리기구가 조리구에 올려있지 않을 경우 	<ul style="list-style-type: none"> 인덕션에 적합한 조리기구가 조리구 위에 바르게 올려져 있는지 확인
사용 도중 조리구에서 소리가 날 때		<ul style="list-style-type: none"> 인덕션의 기계적인 소리로 정상적인 상황
전원을 끄면서도 계속해서 팬이 작동할 때		<ul style="list-style-type: none"> 인덕션의 내부 열을 식히기 위한 정상적인 상황
인덕션이 소리 ("틱" 거리는 소리, 또는 갈라지는 소리)가 발생할 때		<ul style="list-style-type: none"> 인덕션의 기계적인 소리로 정상적인 상황
인덕션에 균열이나 상판에 금이 있을 때	<ul style="list-style-type: none"> 주로 상판 위에 큰 충격이 가해져서 손상된 경우 	<ul style="list-style-type: none"> 즉시 제품의 전원을 끄고 고객센터에 연락
조리 시 조리 용기에 진동이 느껴질 때	<ul style="list-style-type: none"> 주로 높은 레벨을 사용 시 냄비가 약하게 진동이 생깁니다. 	<ul style="list-style-type: none"> 인덕션의 특정 온도 단계에서 발생하는 정상적인 반응으로 조리에 아무런 부정적인 결과를 미치지 않음 <p>해결</p> <ol style="list-style-type: none"> 적합한 조리용기 사용 밀착이 잘 이뤄지는 용기 뚜껑이 잘 맞는지 확인
왼쪽 두 개의 조리구 사용 도중 조리 레벨이 줄어듦	<ul style="list-style-type: none"> 왼쪽 2개의 조리구가 과열된 경우 	<ul style="list-style-type: none"> 왼쪽 2개의 조리구는 같은 부품으로 구성되어 있기 때문에 온도가 최대치가 넘거나 파워 부스터 기능 등으로 과열되었을 시에 해당 부품의 온도 조절 시스템에 의해 조리구의 레벨을 자동적으로 줄여줌. 안전을 위한 정상적인 상황.

8. 제품 보증서

틸만코리아 제품 보증서

성 명		모 델 명	ITM-951MF
구입일자	년 월 일	구 입 처	

- 본사 제품은 보증 기간 (구입한 날 또는 설치된 날 기준) 내에 소비자의 정상적인 사용 상태에서 고장이 발생하였을 경우 틸만코리아 지정 서비스 센터나 본사 서비스 센터에서 무상으로 서비스를 받으실 수 있습니다.
- 본 제품의 무상 보증 기간은 1년입니다.
- 만일 고장이 발생하였을 경우 구입처 또는 틸만코리아 지정 서비스 센터나 본사 서비스 센터에 보증서를 제시한 후 서비스를 받으시기 바랍니다.
- 이 제품의 보증기간이 경과한 후에 발생한 고장에 대해서는 유상으로 서비스를 제공해 드립니다.
- 다음의 경우에는 보증기간 중 일지라도 유상으로 서비스를 제공해 드립니다.
 - 1) 사용자의 잘못으로 인한 고장
 - 2) 다른 용도로 사용하여 발생된 고장
 - 3) 화재, 수해 등 천재지변으로 인한 고장
 - 4) 설치 후 고객의 직접 이동으로 인한 고장
 - 5) 전원의 이상으로 인한 고장
 - 6) 보증서의 제시가 없을 때
 - 7) 틸만코리아 서비스 직원 이외의 사람이 수리 및 내부개조로 인한 고장
- 이 보증서는 재발행 되지 않습니다.

※ 소비자의 취급 부주의 또는 함부로 수리/개조하여 고장이 발생할 경우 보증기간 이내라도 무상 서비스를 받으실 수 없습니다.

※ 본 보증서는 대한민국에서만 유효합니다



(주)틸만코리아 www.thielmann.co.kr

06170 서울특별시 강남구 봉은사로 628 (삼성동, 엘스빌딩 5층)
전국 서비스 센터 번호 : 1644-4929, FAX : 02-557-9372

9. 서비스 규정 안내

1. 품질 보증 범위

당사에서 판매되는 모든 제품은 설치(배송) 후 발생하는 문제에 대하여 「당사 A/S 유형별 처리기준」에 근거하여 처리하며, 본 사용설명서에 명시되지 않은 사항은 [한국소비자원 \(www.kca.go.kr\)](http://www.kca.go.kr) “소비자 분쟁 해결 기준”에 따릅니다.

- 1) (※)틸만코리아가 판매한 제품은 사용 이전에 반드시 사용설명서를 숙지하신 후 사용해 주시기 바랍니다.
- 2) 제품 사용 및 청소와 관리 방법 등을 확인하시기 바랍니다.
- 3) 품질보증 기간은 구입일로부터 1년입니다.
- 4) 품질보증 범위는 제품의 기능이나 성능상 문제가 발생한 경우로 제한하며 그 외 사용자의 부주의로 발생한 문제에 대해서는 책임지지 않습니다.
- 5) 제품 외 기타 지급되는 구성품은 보증 대상이 아닙니다.
- 6) A/S 신청 접수는 [고객센터\(1644-4929\)](tel:1644-4929)로 문의하시면 됩니다.

2. 품질보증 제한 사항 및 유상 처리 규정

- 1) 당사에서 판매되는 제품에 대하여 세라믹 상판을 제외한 모든 부품은 보증기간 동안 무상으로 서비스되며 그 외 다음과 같은 문제 발생 시 품질보증 기간 중이라도 유상 처리됩니다.
 - (1) 사용자 부주의 또는 과실에 의한 불량
 - (2) 천재지변으로 인한 불량
 - (3) 제품을 임의로 분해하거나 훼손, 변형을 준 경우
 - (4) 기타 해충(바퀴벌레, 개미, 거미 등)의 침투로 인한 불량
 - (5) 중고제품을 구입한 경우
 - (6) 소모성 부품에 대한 A/S의 경우
- 2) 제품이 설치된 이후에 파손되거나 흠집 및 기타 외형상의 문제가 발생 시 무상 교환 및 반품되지 않습니다.
- 3) 사용하면서 세라믹 상판에 나타나는 파손(깨짐), 흠집, 얼룩, 색상 침전 등의 사항은 제품의 하자(불량)가 아니며, 이로 인한 무상 교환 및 반품은 되지 않습니다.
- 4) 당사에서 판매되는 제품은 당사 고객지원팀을 통해 설치 및 이전 설치, A/S 등을 신청하여 서비스를 받으셔야 하며 고객 임의로 또는 당사와 관련 없는 업체를 통한 설치나 이전 설치, 그 이외의 서비스를 받은 경우가 확인될 경우 유상으로 A/S 처리됩니다.
- 5) 보증 기간이 지난 경우 서비스를 신청하면 요금이 청구되므로 먼저 사용설명서를 잘 읽으시고 고객센터로 문의 후 서비스를 신청하시기 바랍니다.
- 6) 본 제품을 스팀 청소기나 유사한 제품으로 청소하지 마세요 제품이 상할 수 있습니다.
- 7) 다음의 사항에서는 추가 비용이 발생합니다.
 - (1) 사용 중 발생한 상판 훼손으로 교체 요청 시 별도의 교체 비용이 발생합니다.
(상판 훼손 : 깨짐, 흠집, 스크래치, 얼룩, 색상 침전, 패임 등)
 - (2) 이사, 인테리어 공사 등의 사용자 사정으로 이전 및 재설치 시 별도의 설치 비용이 발생하며 설치 일주일 전 고객센터로 접수하시기 바랍니다.
 - * (주)틸만코리아의 모든 제품은 [고객센터\(1644-4929\)](tel:1644-4929)로 문의하시면 친절한 서비스를 받으실 수 있습니다.
 - * 위 내용은 당사의 정책이 변경되거나 추가될 경우 별도 공지할 것입니다.
자세한 사항은 고객센터로 문의 또는 홈페이지에서 확인하시기 바랍니다.

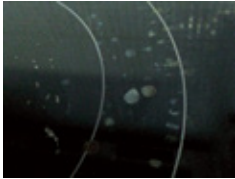
10. 다양한 상판 문제의 원인과 예방 및 관리법



금속성 얼룩

원인 양은 재질로 된 용기를 사용하게 되면 사진과 같은 금속성 얼룩이 묻어나올 수 있습니다.

예방/관리 금속성 얼룩은 전용세제로도 잘 지워지지 않으므로 양은 재질의 용기는 사용하지 않는 것을 권장합니다.



기포 형태의 얼룩

원인 조리 용기 표면이나 조리 중 발생하는 수분이 타면서 생기는 얼룩입니다.

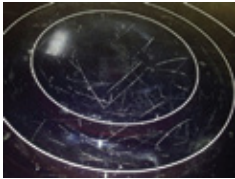
예방/관리 틸만 전용 세제를 바르고 30분 이상 기다린 후 키친타월이나 휴지 같은 부드러운 재질로 광내듯이 여러 번 닦아줍니다.



백화 현상

원인 검증되지 않은 부적절한 세제와 도구를 사용하여 청소하는 경우 상판에 하얗게 얼룩이 생기는 증상

예방/관리 얼룩이 생겼을 때 전용 세제로 청소해야 하며 검증되지 않은 세제와 도구를 사용하지 마십시오.



심한 흠집1

원인 조리 용기를 옆으로 밀어서 이동할 경우 미세한 모래 알갱이 또는 이물질에 의해 흠집이 생길 수 있습니다.

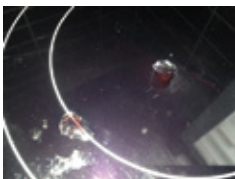
예방/관리 세라믹 상판은 가열된 상태에서 많이 약해집니다. 조리 용기를 반드시 들어서 옮겨주시기 바랍니다.



심한 흠집2

원인 강한 연마제가 들어있는 초록색 수세미를 사용해서 무리하게 상판을 청소하거나 전용세제를 바르고 철 수세미로 닦을 경우 흠집이 생길 수 있습니다.

예방/관리 틸만 전용 세제를 사용해 관리하시기 바랍니다.



상판 파임과 뜯김

원인 설탕, 물엿, 꿀과 같이 당분이 들어간 음식물이 (잼, 장조림 등) 조리 중 상판에 끓어넘쳐 묻은 경우는 다 식은 후 힘을 주어 긁어내거나 상판에 붙어 있는 조리 용기를 무리하게 떼어낼 때 세라믹 상판 조각이 떼어져 나올 수 있습니다. 또한 고무마 직화구가 냄비처럼 바닥에 구멍이 있는 조리 용기를 사용할 경우 상판 훼손이 생길 수 있습니다.

예방/관리 설탕이나 플라스틱이 늘어붙었을 때는 잔열이 남아 있을 때 이물질이 굳기 전 스크래퍼로 긁어내야 합니다. 조리 용기가 붙어서 떨어지지 않으면 강제로 떼지 마시고 조리 용기와 세라믹 상판 사이에 물을 약간

부어 불린 후 조심스럽게 냄비를 움직여 보시기 바랍니다. 문제 해결이 잘 되지 않을 경우 고객센터 1644-4929로 문의 바랍니다.

- 사용 후 조리구는 가열된 상태이므로 흠집이 쉽게 생길 수 있으니 냄비를 이동할 때는 반드시 들어서 이동하시기 바랍니다.
- 사용 후 조리구가 뜨거운 상태에서는 화상 위험이 있으니 절대 청소를 하시면 안 됩니다.
(단 설탕과 같이 당분이 포함된 음식물의 경우 완전히 식기 전에 청소용 칼을 이용하여 1차 청소를 하시기 바랍니다.)
- 세라믹 상판의 흠집은 사용 시 문제가 되지 않으며 부분 복원이 되지 않습니다.

고객센터: 1644-4929

www.thielmann.co.kr