

## 제품보증서

제품명			
구입일	년 월 일		
신청접수	홈페이지 또는 전화로 평일 09:00~17:00		
대표전화	1566-3243	홈페이지	www.hbk.kr

**① 제품보증기간** : 구입일로부터 1년

구입일이 불분명할 경우 제품 명판에 표기된 제조일 기준으로 보증기간을 정합니다.

**② 무상 A/S기준**

보증기간내에 정상적인 사용중 발생한 성능상의 문제는 무상 A/S를 받을 수 있습니다.

**③ 유상 A/S기준**

- ▶ 음식 조리이외의 다른 기능으로 사용하다가 고장이 발생한 경우(세탁물 삶기 및 건조, 난방, 밥, 고구마, 감자 등을 굽기)
- ▶ 외부 충격에 의해 발생한 제품 기능에 장애가 발생한 경우
- ▶ 당사의 제품이 아닌 타사의 부품 또는 임의로 가공한 부품을 사용하다가 장애가 발생한 경우
- ▶ 설치나 시공 기준을 준수하지 않고 설치하여 발생한 고장인 경우(제조사, 설치업체나 시공업체에 문의하시기 바랍니다.)
  - 설치에 따른 규격기준이 맞지 않는 경우
  - 전기용량 기준에 맞지 않는 경우
- ▶ 당사 서비스 직원 또는 당사가 지정한 대리점의 기사 이외의 업체에서 임의로 수리, 분해, 개조한 경우
- ▶ 당사나 당사의 대리점을 통한 제품 구입이 아닌 경우(중고 제품 등)
- ▶ 구입할 때 제공한 사용설명서나 주의사항 등을 준수하지 않아 발생한 경우
- ▶ 무상 A/S 기간이 경과한 경우



Heung Boo Industry

**흥부산업(주)**

인천광역시 계양구 서운산단로 3길 20

TEL. 1566-3243 FAX. 032-677-3242 [www.hbk.kr](http://www.hbk.kr)

\* 고장이 아닌 경우에 서비스 요청시 출장비 등의 요금이 청구될 수 있으니 이점을 참고하시어 설명서, 유의사항 등을 읽고, 전화상담을 권장합니다. 보증서 재발행은 불가능하며 이 제품은 대한민국 전용으로 해외에서의 고장이나 사고에 대한 책임을 지지 않습니다.

# 인덕션 국솥

## 제품사용설명서

안전상의 경고	1
제품의 설치 · 유지보수	3
서비스 신청 및 고장 대처	4
제품의 사양 및 각부 명칭	4
제품 사용방법	5
제품보증서	7



사용자의 안전을 지키고 재산상의 손해 등을 예방하기 위하여 반드시 읽고 올바르게 사용하세요.  
읽은 후에는 사용자가 볼 수 있는 장소에 항상 보관하여 주세요.



## 안전상의 경고

사용상의 잘못으로 인한 안전사고를 미연에 방지하고, 제품을 보다 편리하게 이용할 수 있도록 주의사항을 여러가지 그림으로 알기 쉽게 나타내었습니다. 꼭 아래의 표시와 내용을 잘 이해한 후에 설명서를 읽어 주십시오.



### 위험

이 표시를 무시하고 잘못 사용하면 사용자가 사망 또는 중상을 입을 위험이 있음을 나타냅니다.



### 경고

이 표시를 무시하고 잘못 사용하면 사용자가 사망 또는 중상을 입을 위험이 있음을 나타냅니다.



### 주의

이 표시를 무시하고 잘못 사용하면 사용자가 상해를 입거나 물적 손해가 발생할 수 있음을 나타냅니다.



### 위험

- ▶ 사용할 때 반드시 솔에 내용물(물, 기름, 식재료 등)이 있는지 확인 후 동작하세요.
- ▶ 내용물 없이 동작할 경우 솔에 과부하가 걸려 고장 및 화재의 원인이 됩니다.
- ▶ 동작전에 반드시 핸들(수동) 고정장치가 고정된것을 확인한 이후 작업하세요.



### 경고

- ▶ 반드시 지정된 전기를 사용하세요.
  - 사용 전기와 일치하지 않을 경우 제품이 동작하지 않거나 고장날 수 있습니다.
  - 임의로 개조하는 것은 위험하니 당사 서비스 센터나 정구대리점 또는 지역 지정업소에 문의하세요.
- ▶ 전기연결은 자격을 갖춘 전기공사 업체에 의뢰하세요.
  - 제품사용에 사용되는 전기용품은 KS 규격품이거나 한국전기안전공사의 규격 검사품 또는 성능이 검증된 부품을 사용하며, 유효 사용 기간도 확인하세요.
- ▶ 제품 작동 중에 기기로부터 떨어지지 마세요.
  - 제품과열로 인한 제품고장 및 화재의 원인이 됩니다.
  - 10분이상 자리를 비워야 할 경우에는 일시 중지해 주세요.

- ▶ 가연성 물질을 가까이 놓지 마세요.
  - 스프레이나 신나 등의 인화성 물질을 가까이에서 사용하지 마세요.
  - 커튼 등 불 붙기 쉬운 물건과 스프레이, 가솔린, 벤젠 같은 인화성 물질을 가까이 놓아 둔 채로 사용하지 마세요. 화재의 원인이 됩니다.
- ▶ 서비스요원 이외에는 절대로 분해, 개조, 수리를 하지 마세요.
  - 임의의 분해, 개조, 수리 후 사고 발생시 당사는 책임을 지지 않습니다.
- ▶ 어린아이가 만지지 않도록 하여 주세요.
  - 화상 등의 위험이 있으니 어린아이들의 접근을 막아주세요.
- ▶ 사용 중 또는 사용 후 얼마 동안은 제품에 손을 대지 말아 주세요.
  - 사용 중 또는 사용 직후에는 제품 솔뚜껑 및 주변 등이 매우 뜨거워 신체에 닿으면 화상을 입을 수 있습니다.
- ▶ 솔 안이나 유리 위 등 자기장이 반응하는 범위 안에는 금속 등 인덕션에 반응하는 물체를 가까이 놓고 작동하지 마세요. 고장 및 화재의 원인이 됩니다.



## 주의

- ▶ 사용 중 국물이 끓어 넘치지 않도록 주의 하세요.
  - 국의 경우 보통 조리 중 부피가 늘어나므로 국물이 넘치지 않도록 적당량을 조리하세요.
- ▶ 꼭 수평을 유지하고 고정이 단단한 곳에 설치해야 하며 차량 등 움직이는 곳에서는 사용하지 마세요.
  - 불안정한 상태에서 사용할 경우 국물이 넘쳐 화상 및 상처를 입을 우려가 있습니다. 또한 사용 중 제품이 흔들려 화재나 화상의 원인이 됩니다.
- ▶ 솔뚜껑 위에 물건을 올려놓지 마십시오.
  - 사용 중에는 솔 뚜껑이 고온이므로 무거운 물건을 올려놓거나 가연성의 물건 (플라스틱, 종이, 의류 등)을 올려 놓으면 제품파손 및 화재의 위험이 있습니다.
- ▶ 솔 세척시에는 철 수세미를 사용하지 마세요.
  - 솔 표면에 스크래치가 발생할 수 있어요.
- ▶ 청소 시에는 조각판넬 및 국솔하부에 물이 들어가지 않도록 행주를 꼭 짜서 물기 제거 후에 사용하세요.
- ▶ 수동국솔 사용 전 핸들을 키로 고정하여 사용하세요.
  - 핸들을 고정하지 않으면 국솔이 기울어져 화상의 원인이 됩니다.



## 제품의 설치 · 유지보수

### ① 제품의 설치

- ▶ 본 제품의 사용전기는 규격에 맞는 전기를 사용하세요.
- ▶ 본 제품은 수평하고 단단한 바닥 또는 벽체(일부제품)에 앙카볼트로 고정하세요.(4곳)
- ▶ 설치시 적절한 냉각과 환기를 위해 제품과 벽의 거리가 20cm이상의 공간이 있어야 합니다.
- ▶ 장기간 미사용시에는 반드시 메인 전원을 차단 해 주세요.
- ▶ 제품은 반드시 접지시켜 주세요.
  - 접지가 안될경우 누전의 위험이 있습니다.

### ② 유지 및 보수



#### 경고

- ▶ 임의로 분해, 수리, 개조하지 마세요.
  - 당사 서비스 요원 이외의 다른 사람은 분해하거나 수리, 개조하지 마세요.  
(이상 작동으로 인한 상해를 입을 수 있으며 사고 발생시 책임지지 않습니다.)
- ▶ 물을 뿌리지 마세요.
  - 제품의 오작동 및 주요 부품 파손의 우려가 있습니다.
  - 누전으로 인한 사고 및 작동 불량 우려가 있습니다.



#### 주의

- ▶ 점검 손질 시에는 메인 전원을 차단한 상태에서 반드시 절연장갑을 착용 후 작업하여 주세요.
  - 감전, 화재, 부상 등의 상해를 입을 수 있습니다.
  - 점검 시에는 본체가 충분히 식은 후 사용하세요.
- ▶ 점검 손질 후에는 제품내부에 사용하던 공구 등 불필요한 물건이 없는지 확인하고, 제품에서 제거하여 주십시오.
- ▶ 제품 주변에 종이, 기름, 플라스틱 등 인화성 물질이 있는지 수시로 확인해 주세요.
- ▶ 손질 방법
  - 솔, 몸체 및 뚜껑이 물로 잘 닦이지 않을 경우 중성세제를 사용하여 닦은 다음 마른 천으로 물기를 제거하여 주십시오.
  - 솔이 변색 되었을 경우 미지근한 물에 중성세제를 넣고 금속제 수세미로 변색 부위를 닦아 제거한 후 깨끗한 물로 헹구어 주십시오.



## 서비스 신청 및 고장 대처

### 1 서비스 신청 방법

- ▶ 제품에 이상이 있거나 문의사항이 있을 경우 판매점이나 가까운 당사 서비스센터에 연락 주시면 상담 또는 방문, 수리하여 드립니다.
- ▶ 서비스를 신청하시기 전에 다시 고객 주소, 전화번호 및 제품 모델명과 고장 현상을 자세하게 말씀해 주시면 A/S방문시 도움이 됩니다.
- ▶ 제품설명서를 잘 살펴보시기 바랍니다.
- ▶ 접수된 서비스는 신속하게 방문하여 처리해 드리겠습니다.  
(홈페이지를 통한 A/S접수도 가능합니다.)

### 2 고장시 대처 방법

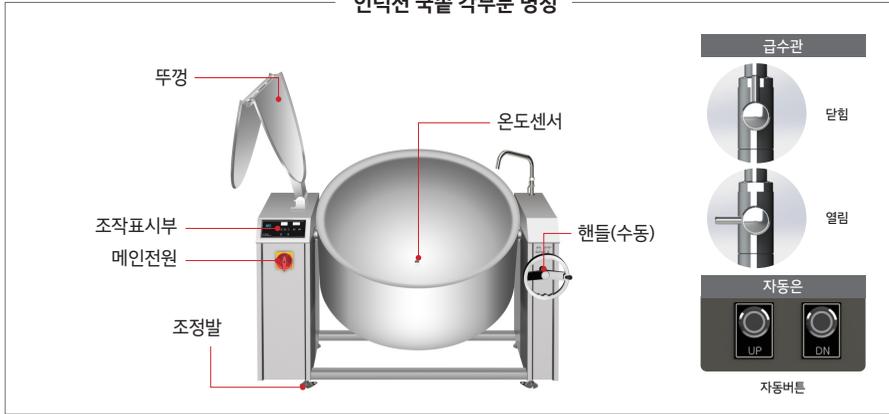
현상	원인	대처방법
전원 미작동	전원스위치 또는 누전차단기 OFF	전원스위치 또는 누전차단기 ON
물이 끓지 않을 때	설정 단계모드가 낮음	단계모드 9단계로 설정
사용중 소음	가열시 금속 팽창음, 팬 동작음	사용 무관
솔희전 안됨(수동)	핸들 고정핀 고정되어 있음	핸들 고정핀 분리
솔희전 안됨(자동)	전원스위치 OFF	전원스위치 ON
사용중 꺼짐	튀김모드(온도유지기능) 사용	사용 무관
기타	원인 파악이 불가능한 경우	당사 서비스센터 연락



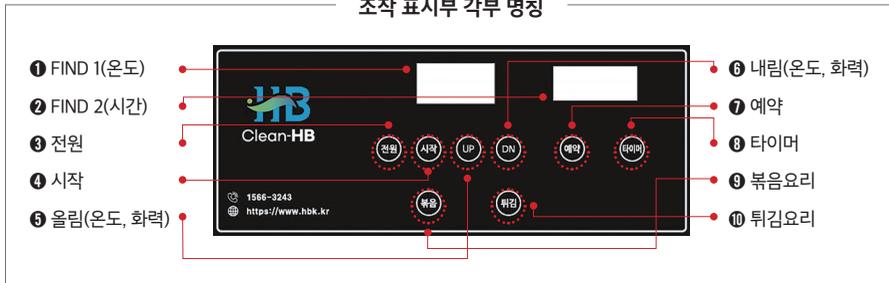
## 제품의 사양 및 각부 명칭

모델명	HKISK-200 HKISK-200A HKISK-200F HKISK-200FA	HKISK-300 HKISK-300A HKISK-300F HKISK-300FA	HKISK-400 HKISK-400A	HKISK-500 HKISK-500A HKISK-500F HKISK-500FA
제품규격(mm)	1440×1100×850	1500×1150×850	1560×1200×900	1640×1300×920
주파수	40 ~ 60Hz	40 ~ 60Hz	40 ~ 60Hz	40 ~ 60Hz
상 및 전압	3P(4W) 380V	3P(4W) 380V	3P(4W) 380V	3P(4W) 380V
소비전력	25kW	25kW	30kW	30kW
비 고	200인분 수동,자동	300인분 수동,자동	400인분 수동,자동	500인분 수동,자동

### 인덕션 국솥 각부분 명칭



### 조작 표시부 각부 명칭



## 제품 사용방법

### 1 전원 및 출력조절

- ① 기기 왼쪽 주황색 **전원스위치**를 우측으로 돌려 메인 전원을 켜고 사용하십시오.  
(사용 후 반대 (좌측) 방향으로 돌리면 전원이 꺼집니다.)
  - ▶ 전원이 켜지면서 표시창 FND1과 FND2에는 --- ---로 표시가 뜹니다.
- ② LED 디스플레이의 **3번 전원 버튼**과 **4번의 시작**을 누르고 사용 하십시오.
  - ▶ **3번 전원**을 누르면 FND1(온도 표시창)은 OFF/FND2(타이머 표시창)는 00으로 표시창에 나타나 집니다.
  - ▶ **4번의 시작**을 누르면 FND1(온도 표시창)은 01/FND2(타이머 표시창)는 00으로 표시창에 나타나 집니다.
- ③ 온도의 조절 시 **6번의 UP**을 눌러 온도를 높게, **6번의 DN**을 눌러 온도를 낮게 조절할 수 있습니다.

### 2 타이머기능

**타이머**를 누르면 사용시간을 자유로이 설정하여 사용할 수 있습니다.  
시간설정은 **최소 0시간부터 최대 99시간까지** 가능하며, **UP/DN** 눌러 시간을 설정하고 **국솥의 작동을 멈추도록 예약**하여 가동을 멈추게 할 수 있습니다.

### 3 요리 준비

조리할 때에 국솥안에 **재료, 물, 식용유 등을 "200인분과 300인분은 54ℓ", "400인분과 500인분은 72ℓ"**가 최소용량이므로 그 이상 채워주세요. 용기에 최소용량을 채우지 않으면 용기가 타거나 눌러붙는 현상으로 인해 기기가 손상될 수 있습니다.(국솥안에 용량(ℓ)이 표시되어 있음)

### 4 초음파(음선사항)

초음파는 인덕션의 작동과 함께 시작되며, 인덕션의 작동이 멈추면 초음파의 작동도 정지됩니다.  
(전원이 꺼진 후 약 20초 정도 작동이 지속될 수 있습니다.)

### 5 국 요리

**전원 > 시작**을 누르면 국요리(끓이기, 삶기 등)를 할 수 있으며, 이때 화력은 초기 1단으로 시작되어 **UP or DN**을 눌러 9단까지 화력을 조절하여 요리할 수 있습니다.

### 6 볶음 요리

- 1 **전원 > 볶음 > 시작**을 누르면 볶음요리가 시작되며, 이때 **볶음**을 눌렀을 때 주황색 LED가 점등되고, **시작**을 누르면 1단계 화력이 표시됩니다.
- 2 온도조절과 화력조절이 가능하며, 기본은 화력조절로 되어있고 화력은 1단계부터 9단계로 조절이 가능하며 **UP/DN**으로 화력의 단계를 조절할 수 있습니다.  
(화력은 01부터 06단계 미만 사용을 권장하며, 높은단계에서 요리할 경우 기기가 손상될 수 있습니다.)
- 3 온도조절은 인덕션 작동중에 **볶음**을 누르면 기본 설정온도(80°C)가 표시되며 **UP/DN**을 눌러서 온도를 조절하여 재료에 알맞은 온도로 조리할 수 있습니다.
- 4 볶음요리 기능을 이용하여 조림 요리도 할 수 있습니다.

### 7 튀김 요리

- 1 **전원 > 튀김 > 시작**을 누르면 튀김요리가 시작되며, 이때 튀김을 눌렀을 때 청색 LED가 점등됩니다.
- 2 제품이 출하 될 때 **설정온도(80°C)로 되어 있으며, 튀김은 다른 요리기능과 다르게 온도 유지 기능**이 있으며, **UP/DN**으로 온도를 조절할 수 있습니다.
- 3 온도유지기능은 설정온도보다 **약 5°C정도 더 높아지면 기능이 차단되며, 약 3°C정도 설정온도보다 낮아지면 다시 가동**이 됩니다.
- 4 **설정(희망)온도를 조절하고자 할 경우 UP/DN으로 변경이 가능합니다.**

### 8 예약 기능

- 1 **전원 > 예약**을 누르고 1분 단위로 1시간에서 99시간까지 예약해서 요리를 할 수 있습니다.
- 2 예약으로 국솥을 작동할 때에는 05단계를 기본으로 작동되며 솥의 측면 온도가 80°C에 도달하면 인덕션이 멈추고 75°C가 되면 자동으로 인덕션이 다시 가동됩니다.

### 9 청소

청소할 때 40~60°C의 온도로 물을 사용하여 청소하면 청결하게 기기를 사용할 수 있습니다.

### 10 작업완료 및 작동 마무리

**전원버튼을 누르고 메인 전원 ON을 OFF로 돌려 완전히 종료해주세요!**