

---

BG Series

바베큐 그릴

GRILL PLATE



---

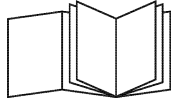
**De'Longhi**

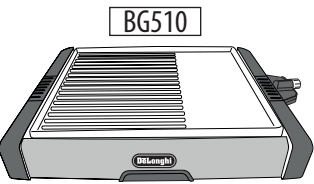
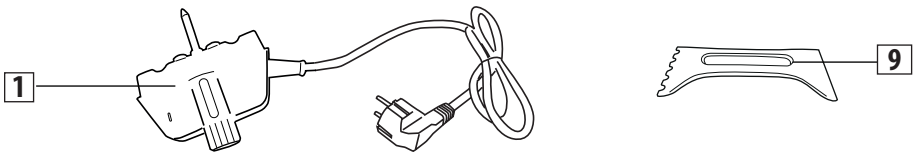
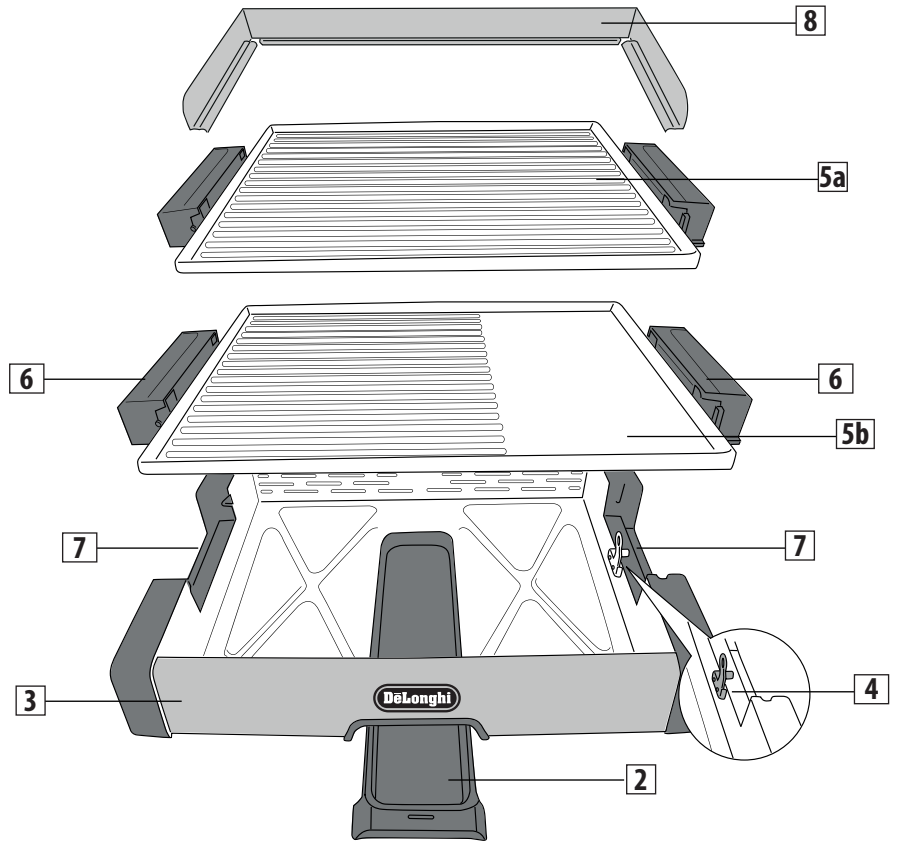
**KR**

page 4

**EN**

page 8





## 소개

- 드롱기 제품을 이용해 주셔서 감사합니다.
- 본 사용설명서를 주의 깊게 읽어주십시오. 사용 중 사용자의 위험 방지와 제품의 손상을 방지할 수 있습니다.

## 설명서 기호의 의미

- 중요한 경고 사항들은 아래의 심벌로 표시되어 있습니다. 이 경고 표시는 반드시 지켜 주어야 합니다. 경고를 무시할 경우 감전, 심한 상해, 화상, 화재, 기기의 손상을 초래할 수 있습니다.



### 위험!

- 본 경고를 무시한 경우, 감전으로 인한 생명의 위험을 초래할 수 있습니다.



### 중요!

- 본 경고를 무시한 경우, 제품의 손상이나 상해를 초래할 수 있습니다.



### 화상의 위험!

- 본 경고를 무시한 경우 화상 또는 화재의 위험에 노출될 수 있습니다.



### 주의:

- 이 기호는 사용자에게 중요한 지침 또는 정보를 안내합니다.

## 중요 경고 사항

### 안전 관련 경고



### 위험!

- 전원을 연결하기시 전에 아래의 사항을 반드시 확인해 주십시오:
  - 제품에 표기된 정격과 공급전원이 일치하는지 확인해 주십시오.
  - 전원 콘센트에 접지가 있는지 확인해 주시고 최소 16A의 전류를 사용할 수 있는지 확인해 주십시오.
- 본 제품을 절대로 야외에서 사용하지 마십시오.
- 전원케이블을 당겨서 플러그를 뽑지 마십시오.
- 전원 코드 손상시에는 반드시 공식 서비스 센터에서 수리를 받아주십시오.

- 본 제품을 세척하기전에, 전원플러그를 뽑아 전원을 차단해 주십시오. 그릴판은 반드시 사용전에 건조된 상태인지 확인하여 주십시오.



### 중요!

- 본 제품은 조리 용도로 설계되었습니다. 이외의 용도로는 절대 사용될 수 없습니다.
- 보관하시기 전에 본 제품이 완전히 식었는지 확인해 주십시오.
- 사용 중 본 제품을 이동하시면 안됩니다.
- 본 제품은 판매되는 국가에서만 사용될 수 있습니다. 본 제품은 다음과 같은 장소에서 사용할 수 없습니다.  
[음식점 주방, 사무실, 작업장, 농장, 호텔, 텔, 휴양소, 게스트 하우스 등 상업시설]
- 본 제품의 온도 조절기는 다음의 제품에서만 사용가능합니다.  
PPH-BG500-818-2는 BG510/BG510C 제품용,  
PPH-BG400-817-2은 BG410제품용
- 제품은 8세 이상의 어린이가 보호자의 관리하에 사용할 수 있습니다.
- 본 제품은 어린이 또는 육체적, 감각적, 정신적 장애를 지닌자, 미숙자, 조작에 대한 지식이 없는 자가 작동할 경우 매우 위험할 수 있습니다. 따라서 안전을 책임질 수 있는 자의 감독 아래 또는 사용자가 안전하게 사용하는 방법에 대한 이해와 사용시 주의해야 할 점을 충분히 이해한 경우에만 사용할 수 있습니다.
- 어린이가 본 제품을 가지고 놀지 않도록 잘 관리해 주십시오.
- 세척과 제품의 유지보수 작업은 어린이가 할 수 없습니다. 최소 8세 이상의 어린이가 관리자의 감독하에 할 수 있습니다.
- 제품의 코드와 플러그를 어린이의 손이 닿지 않도록 해 주십시오.
- 항상 제품이 최소 85cm이상의 높이에서 건조하고 수평하고 내열방지 바닥에서 사용되도록 하고 어린이의 손이 닿지 않도록 유의해 주십시오. 본 그릴이 식는 후 이동 또는 세척하기 위해서는 최소 30분이상 식혀져야 합니다.
- 제품의 전원을 콘센트에서 분리 시에는

제품의 코드를 잡아당기지 마시고 플러그 부분을 잡고 분리해 주십시오.

- 위험의 원인 되므로 작동 중 본 제품을 방치하지 마십시오.
- 본 제품이 작동될 때에 본 제품이 놓여져 있는 표면이 뜨거울 수 있으므로 주의하십시오.
- 물에 커넥터를 담그지 마십시오. 필요한 경우 젖은 천으로 커넥터 본체를 세척하십시오.




### 화상위험

- 본 제품이 동작될 때 본 제품의 외관이 매우 뜨거워질 수 있습니다. 항상 손잡이를 사용하거나 필요한 경우 오븐용 장갑을 활용해 주십시오.
- 본 제품의 근처에 가연성 물체를 두지 마십시오.
- 경고: 숯 또는 유사한 가연성 연료는 본 제품과 함께 사용할 수 없습니다.
- 경고: 기름받이를 반드시 결합하고 사용하고, 완전히 식은 다음에 기름받이를 분리하여 주시기 바랍니다. 기름받이 분리에 특별히 주의하여 기름으로 인한 화상 위험이 없도록 하여 주시기 바랍니다.



### 주의

- 화재가 발생하지 않도록 비닐백이나 얇은 호일 플라스틱으로 감싼 음식을 굽지 않도록 주의 바랍니다.
-  본 기기는 재료 및 식품과 접촉 부위에 대해 유럽 EC규격 1935/2004를 준수합니다.

### 폐기 지침



본 제품은 가정용 쓰레기와 함께 폐기해서는 안됩니다. 재활용 센터 또는 지역내 폐기 지침에 따라서 폐기해 주십시오.

### 각 부분별 명칭 (페이지. 3)

1. 온도조절기
2. 기름받이
3. 그릴 받침
4. 안전장치
- 5a. 논스틱 코팅 처리된 BG410그릴
- 5b. 논스틱 코팅 처리된 BG510 / 세라믹 코팅된 BG510
6. 그릴 판 손잡이
7. 제품 손잡이
8. 기름비산 방지 (\*BG510C 전용)
9. 주막 (\*BG510C 전용)

모델별로 그릴이 상이 합니다.

- 골이 있는 그릴은 스테이크와 커튼릿과 같은 것을 조리하는데 적합합니다.
- 평평한 그릴은 생선, 계란, 야채 등을 조리하기에 적합합니다. (\*BG510/BG510C 적용)

### 기술데이터

#### BG410

- 전압: 220-240 V ~ 50/60Hz
- 최대소비전력: 1800 W
- 크기: 480 x 90 x 345
- 무게: 3,920Kg

#### BG510

- 전압: 220-240 V ~ 50/60Hz
- 최대소비전력: 2000 W
- 크기: 570 x 90 x 345
- 무게: 4,250Kg

#### BG510C

- 전압: 220-240 V ~ 50/60Hz
- 최대소비전력: 2000 W
- 크기: 570 x 130 x 345
- 무게: 4,640Kg

### 설치 및 유지보수 사항

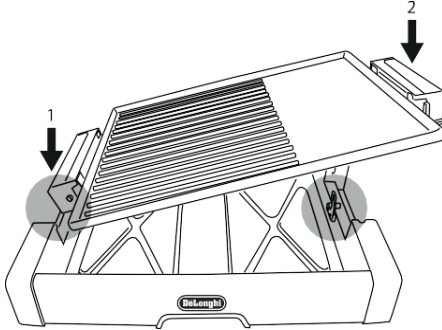
#### 처음 사용하기 전에

- 그릴판과 트레이 등에서 모든 포장 재료 및 홍보 라벨등을 제거 합니다.
- 커넥터를 분리하고 싱크대레 물과 비누를 사용하여 세척하고 그릴판을 세척 합니다. 씻은 뒤에 완전히 건조시켜 주십시오. 그릴판의 커넥터 구멍 내부가 완전히 건조 되었는지 확인해 주십시오.

- 식물성 기름 등으로 가볍게 그릴판이 코팅 되도록 관리하여 주시고, 남은 기름은 닦아내 주십시오.

## 사용 준비

하판의 상부가 보이도록 놓은 후 기름 받아를 끼워 넣습니다.그림과 같이 베이스에 그릴 판을 맞춰 끼워 주십시오.그릴 판의 단자/소켓은 안전 스위치와 동일한 방향에 위치해야 합니다.



- 3페이지의 그림을 참고하여 조립하시고 잘못 조립채로 사용하지 마십시오.

## 제품의 전원 켜기

- 그릴판의 단자에 온도조절기를 완전히 연결합니다. 그릴 판이 베이스에 올바르게 장착되지 않으면 온도조절기를 완전히 끼울 수 없습니다.
- 벽면 콘센트에 바로 전원코드를 연결하여 사용합니다.
- 최대설정으로 온도 조절 다이얼을 조정하고, 표시등에 불이 들어오면 4~6분 예열합니다.예열 중 불이 깜빡이는 것은 정상입니다.

- 온도 조절기를 최대로 하여 그릴 마크를 낼 수 있습니다. 햄버거, 스테이크, 핫도그, 소시지, 생선, 스테이크, 닭가슴살과 다른 고기 바비큐를 위해서는 설정 값을 MAX에 두십시오.
- 조리된 음식을 위해서는 MIN 혹은 MED를 사용하고, 음식을 따뜻하게 유지하거나 섬세하게 조절하여 조리하고자 할 때는 낮은 온도를 사용하여 주십시오.

## 제품의 전원 끄기

- 요리가 완료되면 온도 조절기의 다이얼을 돌려 제품을 꺼주십시오
- 분리하거나 식힐 때는 전원 플러그를 뽑아서 진행하도록 합니다.
- 제품 손잡이(6)를 잡아 이동합니다.
- 절대로 뜨거운 상태에서 이동하지 않도록 하며, 그릴 손잡이(7)를 이용하여 그릴을 이용하도록 합니다.

## 조리 시간

- 음식의 양과 조리시간에 대한 지침으로는 아래의 표를 참고해 주십시오.아래의 레시피 조리 시간은 추정치입니다.요리하는 시간은 그릴의온도와 주변온도 음식에 따라 조금씩 달라집니다. 상온에서 조리하는 것을 기본으로 합니다. 열린 음식을 바로 그릴에 올려서 조리하면 안됩니다.조리 중에 음식을 살펴서 필요에 따라 음식시간을 조절하시기 바랍니다. 적절히 뒤집어서 재료의 구워진 상태를 확인해 주십시오.

음식	양 (조각)	조리시간 (분)	참고
스테이크	4	6 - 8	요리 중간에 뒤집어 주세요
소시지	6	8 - 10	조리시 2-3회 뒤집어 주세요
뼈없는 돼지고기	4	13 - 15	요리중에 2-3회 뒤집어 주세요
닭고기 조각	6	6 - 8	요리 중간에 뒤집어 주세요
햄버거	6	18 - 20	10-12분 경과후 뒤집어 주세요
소시지	6	15 - 18	포크로 찔러서 2-3회 뒤집어 주세요
호박	8-10	10 - 12	오일을 뿌려 주시고 요리 중간에 뒤집어 주세요
가지	8	10 - 12	오일을 뿌려 주시고 요리 중간에 뒤집어 주세요
생선조각	4	15 - 20	요리 중간에 뒤집어 주세요

## 그릴 사용 팁

- 최상의 경과를 얻으려면, 굽기 전에 그릴을 예열해 주십시오.
- 부드러운 고기 조각은 일반적으로 굽기에 더 적합합니다. 하룻밤 정도 절인 경우 다소 길긴 고기는 부드러워집니다.
- 음식을 뒤집거나 옮길 때에는 항상 플라스틱이나 나무 주걱을 사용하여 표면에 스크래치를 방지해 주십시오.
- 야채, 생선, 또는 살코기 요리시에 요리 스프레이 또는 식물성 기름으로 가볍게 그릴 표면을 코팅하여 주십시오. 기름에 재운 고기나 지방이 많이 함유된 고기의 경우 별도의 기름이 필요 없습니다.
- 너무 오랫동안 고기를 굽지 마십시오.
- 그릴 판에서 많은 연기가 발생하는 경우 기름에 적신 종이 타월로 수시로 그릴을 닦아주십시오.



### 주의:

- 그릴을 처음 사용할 때에는 약간의 냄새가 있을 수 있습니다. 코팅 표면을 가진 제품의 일반적인 특성입니다.
- 플라스틱 재질의 주걱은 그릴판이 완전히 식은 후에 사용 가능합니다. (최소 30분)
- 뜨거운 판에 세척 도구 사용시에는 녹을 수 있습니다.

## 관리 및 세척

- 요리가 완성되면 콘센트에서 분리하고 그릴세척 하지 전에는 완전히 식을 때까지 기다리십시오. 뜨거운 때 본 제품을 운반하지 마십시오.
- 세척시에 온도 절기를 뽑아 주시고, 약간 젖은 천으로 제품의 외관을 닦아주십시오. 온도조절기는 물 또는 기타 액체에 담그지 마십시오.
- 그릴판을 들어올려 기름 받이에 넘치게 받아진 기름을 제거해 주십시오.
- 그릴판과 기름 받이는 식기세척기에 사용 가능합니다. 빈번한 세척은 세라믹 코팅의 특성을 감소시킬 수 있습니다.
- 금속 부위는 반드시 손으로 세척해야 합니다.
- 그릴 표면을 철수세미 거친 연마 세제를 사용하지 마십시오. 또한 코팅에 손상을 줄 수 있으므로 가장 오븐 세제를 사용하지 마십시오.
- 이물질 제거시에는 플라스틱 주걱을 이용하여 제거합니다. 제품의 손잡이도 매번 세척하도록

합니다.

- 부드러운 천이나 종이타월로 닦아서 완전 건조 하도록 합니다.
- 전원 및 온도조절기는 식기세척기에 절대 넣으시면 안됩니다.
- 온도조절기 및 제품은 사용전에 반드시 건조되어야 합니다.

## 안내사항

제품 구성 및 성능향상을 위한 변경이 있을 수 있습니다. 따라서 본 설명서의 내용이 특정 상황에 따라 일부 다를 수 있습니다. 그림은 설명을 목적으로 하며 실제 제품 사용시 일부 상이할 수 있습니다. 본 설명서로 법적인 내용증명의 역할을 할 수 없습니다.

## INTRODUCTION

Thank you for choosing a De'Longhi product.

Please take few moments to read the instructions to avoid risks or damage to the appliance.

### Symbols used in these instructions

Important warnings are identified by the symbols below.

It is important to respect the warnings.

Failure to respect the warnings could lead to electric shock, serious injury, burns, fire or damage to the appliance.



#### **Danger!**

Failure to observe the warning may result in life threatening injury by electric shock.



#### **Important!**

Failure to observe the warning could result in injury or damage to the appliance.



#### **Danger of burns!!**

Failure to observe the warning could result in burns or scalds.



#### **Please note:**

This symbol indicates recommendations and important information for the user.

## IMPORTANT WARNINGS

### Safety warnings



#### **Danger!**

- Before plugging the appliance into the mains, make sure that:
  - The voltage indicated on the appliance rating plate corresponds to your mains voltage;
  - The mains socket is earthed and has a minimum rating of 16A. Failure to follow these important safety instructions absolves the manufacturer of all liability.
- Never use the appliance outdoors.
- Never unplug from the mains socket by pulling on the cable.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Before starting cleaning, unplug the cord

from the wall outlet and disconnect the connection. The grill plate connections must be dried thoroughly before using again.



#### **Important!**

- This appliance is designed to cook food. It must never be used for other purposes, modified or tampered with in any way.
- Wait until the appliance is completely cold before putting away.
- Do not move the appliance during use.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The appliance is designed and produced for domestic use only. It is not suitable for use in: staff kitchens in shops, offices and other workplaces, farm houses, hotels, motels or other holiday accommodation, guest houses.
- Only the appropriate De'Longhi connector must be used: PPH-BG500-818-2 for the BG510/BG510C appliance; PPH-BG400-817-2 for the BG410 appliance.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Always use the appliance on a dry, level, heat resistant surface at a height of at least 85 cm, out of reach of children.



- Allow the Grill to cool down before handling (at least 30 minutes).
- Do not pull on the power cord, but rather on the plug, to separate the appliance from the mains.
- Do not leave the appliance unattended when it is switched on, as this may be a source of danger.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- Never immerse the connector in water. If necessary clean the connector body with a damp cloth.



#### **Danger of burns!!**

- When the appliance is in operation, the outside may become very hot. Always use the handgrip or oven gloves if necessary.
- Do not place flammable products near the appliance.
- **WARNING:** Charcoal or similar combustible fuels must not be used with this appliance.
- **CAUTION:** Cook only with the drip tray in place. Pour off the drip tray only when the appliance is completely cool. Pay caution when pull out the drip tray in order to avoid pour out of liquids.



#### **Please note:**

- To avoid the risk of fire, do not cook food wrapped in plastic film or tinfoil or in plastic bags.



This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

#### **Disposing of the appliance**



The appliance must not be disposed of with household waste, but taken to an authorised waste separation and recycling centre.

#### **DESCRIPTION (pag. 3)**

1. Connector
2. Oil Drip Tray
3. Base
4. Safety Interlock
- 5a. BG410 Grill Plate with non-stick coating
- 5b. Grill Plate with non-stick coating (BG510) / Grill Plate with ceramic coating (BG510C)
6. Grill plate handles
7. Appliance handles
8. Fat Spray protector (Only on BG510C)
9. Spatula (Only on BG510C)

The unit can have different grill plate based on model.

- The grilling plate with the ribbed surface is suitable for the typical grilling of steaks, cutlets or the like.
- The flat plate with the smooth surface is used to fry hellfish, eggs, sliced vegetables or the like (Only on BG510\BG510C).

#### **TECHNICAL DATA**

##### **BG410**

Voltage: 220-240 V ~ 50/60Hz

Absorbed power: 1800 W

Size LxHxD: 480 x 90 x 345

Weight: 3,920Kg

##### **BG510**

Voltage: 220-240 V ~ 50/60Hz

Absorbed power: 2000 W

Size LxHxD: 570 x 90 x 345

Weight: 4,250Kg

##### **BG510C**

Voltage: 220-240 V ~ 50/60Hz

Absorbed power: 2000 W

Size LxHxD: 570 x 130 x 345

Weight: 4,640Kg

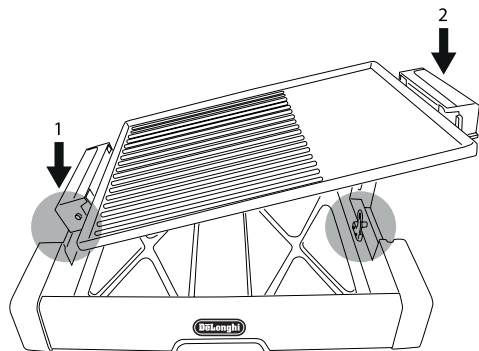
#### **INSTALLATION AND MAINTENANCE**

##### **Before first use**

- Remove all packaging materials and any promotional labels from the grill plate and the tray.
- Detach the connector and clean the grill plate by washing with soap and water in a sink. Rinse and dry thoroughly. Make sure the connector inlet on the plate is fully dry.
- Condition the grill surface by applying a light coating of vegetable oil or use a non-stick cooking spray. Wipe off excess oil.

## Preparing the unit

- Set base on countertop. Insert in the drip tray. Match the grill plate to the base as shown in figure. The terminal / socket of the grill plate should be on the same side as the safety interlock.



- Do not use the appliance if it is not installed following the sequence as shown on page 3.

## Switching the unit on

- Plug the connector fully into the terminal of the grill plate. The connector cannot be plugged in completely unless the grill plate is fitted properly to the base.
- Plug the power cord into the wall outlet.
- Adjust the temperature dial to maximum setting. The indicator light will light on. Preheat 4-6 minutes. The light will cycle on and off during preheat. This is normal.
- Be sure the temperature control dial is on MAX for best browning results and grill marks when barbecuing hamburger, steaks, hot dogs, sausage, fish steaks, chicken breasts and other meat. Use MIN or MED setting

to reheat previously cooked foods, to keep foods warm, and when grilling more delicate foods with lower cooking temperature.

## Switching the unit off

- Turn the temperature connector to ● when cooking is completed.
- Unplug the power cord from the wall outlet and allow to cool before cleaning or removing any part.
- Hold the unit by the handles when turning it over.
- Never transport the unit when is hot. To transport the grill plate use the handles (6). To transport the whole appliance use the appliance handles (7).

## Cooking times

- Use the following table as a guideline for food amounts and cooking times. Recipe cooking times are estimate. Cooking time will vary based on the temperature of the grill, the surrounding air, and the food itself. The food to be cooked should always be at room temperature. Never put frozen food directly onto the grill plate. Watch food carefully and adjust the cooking time as necessary. Turn frequently for more even cooking.

Food	Quantity	Cooking time (minutes)	Notes
Beef steak	4 pieces	6 - 8	Marinate and turn over halfway through cooking
Frankfurters	6 pieces	8 - 10	Turn over 2-3 times during cooking
Pork chops	4 pieces	13 - 15	Marinate and turn over 2-3 times during cooking
Chicken breasts	6 pieces	6 - 8	Marinate and turn over halfway through cooking
Hamburgers	6 pieces	18 - 20	Turn the hamburgers over after around 10-12 minutes
Sausages	6 pieces	15 - 18	Prick the sausages with a fork and turn them over 2-3 times during cooking
Courgettes	8-10 slices	10 - 12	Drizzle with oil and turn over halfway through cooking
Aubergines	8 slices	10 - 12	Drizzle with oil and turn over halfway through cooking
Fish slices	4 pieces	15 - 20	Marinate and turn over halfway through cooking

## GRILLING TIPS

- For best results, preheat the cooking plate before grilling.
- Tender slices of meat are generally more suitable for grilling. Somewhat tougher meat will become tender if it has been marinated overnight.
- To prevent scratching the cooking surface when turning over the food, always use plastic or wood spatula. Never cut foods on the plate surface.
- If cooking vegetables, fish, or lean meat, spray the cooking surface with a cooking spray or a light coating of vegetable oil. If cooking meat with any amount of fat, or if the food has been marinated, there is no need to treat the grill.
- Never cook meat too long.
- If the food being cooked sticks to the cooking plate, wipe down the cooking plate from time to time with a paper towel dipped in oil.



### **Please note:**

- The first time you use the Grill; it may have a slight odor and may smoke a bit. This is normal and common to appliances with nonstick surfaces.
- A plastic cleaning spatula can be used for cleaning the grilling plate after you have finished cooking and the unit has cooled down completely (at least 30 minutes). Using the cleaning tool on a hot surface for too long will cause the plastic to melt.

## CARE AND CLEANING

- When finished cooking, unplug from the outlet and allow the grill to cool completely before cleaning. Never transport the unit when it is hot.
- Pull out the connector. If cleaning is necessary, wipe over unit with a slightly damp cloth. **DO NOT IMMERSE THE CONNECTOR IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.**
- Lift the cooking plate off the base and pour off any excess grease liquid from the drip tray.  
The cooking plate and the drip tray can be washed in the dishwasher. Frequent washing could reduce the properties of the ceramic coating.  
The metal body must be cleaned by hand.
- Do not use steel wool pads or harsh, abrasive cleaners on the cooking surface as they may damage the nonstick coating. Never use a caustic oven cleaner as this will damage the cooking surface.
- To remove cooked on food, use a plastic spatula. Be sure to clean the handles after each use.  
Dry thoroughly with a soft cloth or paper towel.
- The power cord assembly must not be placed in the dishwasher.

- The appliance inlet must be carefully dried before the appliance is used again.

## DISCLAIMER

Updates to hardware components are made regularly. Therefore some of the instruction, specifications and pictures in this documentation may differ slightly from your particular situation. All items described in this guide for illustration purposes only and may not apply to particular situation. No legal right or entitlements may be obtained from the description made in this manual.



Better Everyday

## 제 품 보 증 서

저희 드롱기코리아(주)에서는 품목별 소비자 분쟁해결 기준 공정거래위원회 고시에 따라 아래와 같이제품에 대한 보증을 실시합니다. 서비스 요청 시 080-848-8800으로 연락하여 주십시오. 상담서비스 및 수리를 제공하여 드립니다.

제 품 명		모 델 명	
구 입 일		제 조 번 호	
구 입 처		고 객 성 명	
주 소		연 락 처	

제품 보증기간은 구매 후 1년 입니다.

### ■ 무상 서비스

일반제품을 영업용으로 전환하여 사용할 경우의 보증기간은 반으로 단축 적용됩니다. 드롱기코리아는 품목별 소비자분쟁해결기준(공정거래위원회 고시)에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다.

1. 본 제품은 엄격한 품질관리 및 검사과정을 거쳐서 생산된 제품입니다. 제품에 따라서 출고전 기능점검 등의 최종 검사 작업을 위하여 제품 내 물 등이 남아 있을 수 있습니다.
2. 제품의 보증기간은 소비자의 구매일로부터 시작됩니다. 따라서 구매증빙 자료와 본 보증서를 사용설명서와 함께 잘 보관하여 주십시오.
  - 구입일자 확인이 어려운 경우 제조년월로 부터 6개월이 경과된 날로 부터 보증기간을 가산 합니다.
3. 품질 보증기간 내에 정상적인 사용상태에서 발생한 성능 및 기능상의 하자에 대해서는 무상으로 수리를 보증합니다. 단 수리가 불가능한 경우 제품을 교환해 드립니다.

### ■ 유상 서비스

서비스 신청 시 다음과 같은 경우 무상서비스 기간내라도 요금이 부과될 수 있습니다. 반드시 사용설명서를 읽고 사용해 주십시오.

1. 기구세척 또는 조정 사용설명명 설치 등의 제품의 고장이 아닌 경우
  - 사용설명 및 분해가 필요하지 않은 간단한 조정
  - 전원 또는 사용되는 식수 등의 기온 등 외부환경 문제 시
  - 제품의 이동 또는 이사 등으로 발생한 제품의 설치 부실 또는 파손
  - 소모자재 등의 교환 또는 관련부품의 세척
2. 소비자 과실로 인한 고장의 경우
  - 전기 용량을 틀리게 사용하여 고장이 발생한 경우
  - 당사에서 지정하지 않은 소모품 / 옵션 부품의 사용으로 인한 고장 발생 시
  - 외부 충격이나 떨어뜨림 등에 의한 고장, 손상 발생 시
  - 당사에서 지정하지 않은 수리서비스 업체 또는 기사 등이 수리하여 고장 또는 사고 발생 시
3. 그 밖의 경우
  - 천재지변 (낙뢰, 화재, 염해, 침수 등)에 의한 고장 발생 시
  - 소모성 부품이 수명이 다한 경우

고객상담 및 서비스  
080-848-8800

드롱기코리아 (주)  
www.delonghi.com/ko-kr







