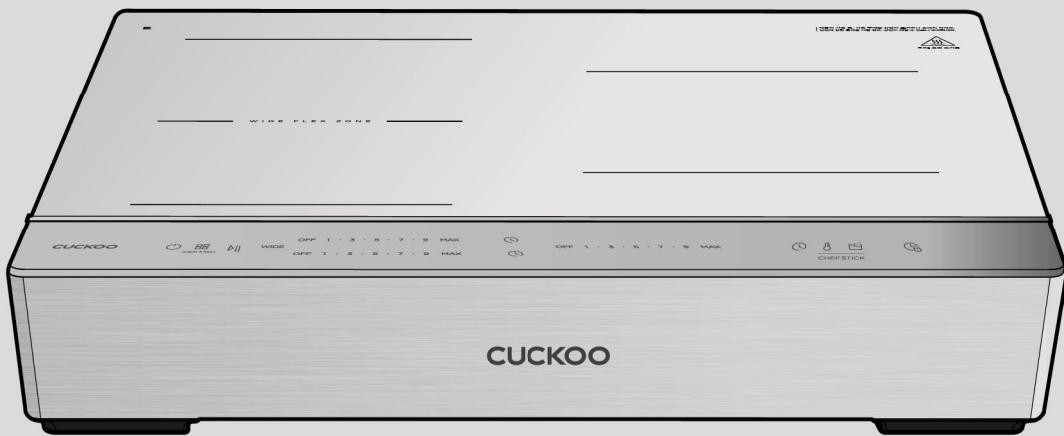

CUCKOO
INDUCTION RANGE

사용설명서

CIR-EP30 Series

초고온 기능
음성안내 기능
알람 기능
냥이 안전 기능
용기 자동감지 기능
끓어넘침 방지 기능
요리 온도 설정 기능

CUCKOO



쿠쿠전자|주|

가족 여러분!

저희 **CUCKOO** 프리미엄 3구 인덕션 레인지지를 이용해 주셔서 감사합니다.

이 사용설명서(보증서 포함)는 잘 보관하여 주십시오.

사용 중에 모르는 사항이 있을 때나 기능이 제대로 발휘되지

않을 때 많은 도움이 될 것입니다.



프리미엄 3구 인덕션 레인지의 특징과 장점

프리미엄 3구 인덕션 레인지 요리

프리미엄 3구 인덕션 레인지는 열효율성이 높은 인덕션(IH/전자유도가열) 가열 방식을 채용하여 유해가스 배출이 없는 친환경 조리기구입니다.

프리미엄 3구 인덕션 레인지 안전장치

- | | |
|----------------------|------------------|
| ① 버튼 잠금 기능 | ⑩ 터치버튼 오동작 방지 기능 |
| ② 꺼짐 예약 기능 | ⑪ 전력 제어 기능 |
| ③ 일시 정지 기능 | ⑫ 고전압 감지 기능 |
| ④ 대기 중 자동 꺼짐 기능 | ⑬ 저전압 감지 기능 |
| ⑤ 가열 중 자동 꺼짐 기능 | ⑭ 과전류 보호용 전류 뮤즈 |
| ⑥ 과열방지 온도 뮤즈 | ⑮ 화구 오동작 방지 기능 |
| ⑦ 제품 이상과열 방지 제어회로 장치 | ⑯ 알람기능 |
| ⑧ 조리용기 감지 장치 | ⑰ 낭비 안전 기능 |
| ⑨ 고온 표시 기능 | |

프리미엄 3구 인덕션 레인지 특징

- ① 터치 조작부 : 가벼운 접촉으로 쉽게 제품을 동작시킬 수 있습니다.
- ② 1~9단계 출력 조절 : 각 화구별 화력을 1~9단계로 섬세한 조절이 가능합니다.
- ③ 음성 안내 기능 : 각 단계별 음성안내를 통해 편리하고 쉽게 제품을 사용할 수 있습니다.
- ④ 부스터 기능 : 일정 시간동안 고화력의 부스터 기능을 사용할 수 있습니다.
- ⑤ 이상점검 표시 기능 : 제품에 이상이 생기거나 조작 상태가 올바르지 않을 때 기능 표시부와 알람음을 통해 경고를 표시합니다.
- ⑥ 고온주의 표시 기능 : 화구의 조리가 끝난 후 고온주의 경고등 'H' 표시로 제품의 뜨거움을 확인할 수 있습니다.
- ⑦ 버튼 잠금 기능 : 어린이나 사용에 익숙하지 않은 사람의 접촉으로 인한 오작동을 방지할 수 있습니다.
- ⑧ 꺼짐 예약 기능 : 원하는 시간에 화구의 동작을 자동으로 정지하게 할 수 있습니다.
- ⑨ 알람 기능 : 가열 중 주기적으로 알람음을 발생하여 현재 가열 상태임을 알려주는 기능입니다.
- ⑩ 낭비 안전 기능 : 반려동물 터치로 인해 제품이 동작되는 것을 방지할 수 있습니다.
- ⑪ 용기 자동감지 기능 : 화구 위의 용기를 자동으로 감지하는 기능입니다.
- ⑫ 끓어넘침 방지 기능 : 내용물의 온도를 세프스틱이 감지하여 끓어 넘치는 것을 방지하는 기능입니다.
- ⑬ 요리 온도 설정 기능 : 세프스틱의 온도를 설정하여, 편리하고 용이하게 요리하는 기능입니다.

사용설명서에 제품보증서가 포함되어 있습니다.

사용전에 "사용설명서"를 반드시 읽고 정확하게 사용하여 주십시오.

읽고 난 뒤에는 제품을 사용하는 사람이 항상 볼 수 있는 곳에 보관해 주십시오.

주의 : 제품을 고장없이 오래 사용하시려면 사용설명서를 꼭 읽어 주십시오.

목 차

사용하기전에	프리미엄 3구 인덕션 레인지의 특징과 장점	2	
	안전상의 경고	4~8	
	각 부분의 이름 / 구성품 안내	9~10	
	조작부의 이름과 역할 / 기능 표시부의 이상점검 기능	11	
	설치방법	12	
	폼테이프 부착 위치 / 스텐드 케이스 설치 요령	12	
	제품 설치시 주의사항	12	
	제품 손질 방법	13~16	
	제품 손질 방법에 대하여	13	
	스크래퍼 & 세정제 청소 방법	14	
사용할때	상판 오염별 관리요령	15	
	세프스틱 세척 방법	16	
	조리용기에 대하여	17	
	INDUCTION(인덕션)에서 사용할 수 있는 조리용기	17	
	INDUCTION(인덕션)에서 사용할 수 없는 조리용기(부적합 조리용기)	17	
	INDUCTION(인덕션)에서 사용할 수 있는 조리용기의 가열구조 및 주의사항	17	
	사용방법	18~34	
	가열	18~20	
	안전 기능	20	
	일시정지 기능 / 타이머 설정 기능	21~22	
고장신고전에	버튼 잠금 기능	22	
	자동 절전 기능	22	
	알람 기능	23	
	냥이 안전 기능 / 음성 볼륨 설정 기능	24	
	인덕션 회구 가열 온도 설정 기능	25	
	화력 조절 기능	25	
	냥이 안전모드 설정 기능	26	
	용기 자동감지 기능	27	
	용기 자동감지 설정 기능	27	
	세프스틱 등록방법	28	
요리안내	세프스틱 상태 표시등 / 세프스틱 고장점검	29	
	세프스틱 용기 거치 방법 / 세프스틱 배터리 교환 방법	30	
	끓어넘침 방지 기능	31	
	요리온도 설정 기능	32	
	끓어넘침 방지 유지온도 설정 기능	33	
	끓어넘침 방지 화력 설정 기능	34	
	고장신고 전에 확인하십시오	35~36	
	서비스안내	수동 요리(미역국/김치찌개)	37
		무수분 요리(야채찜 / 닭가슴살 야채 카레 / 토마토 야채 스튜)	38
		끓어넘침 방지 요리 메뉴	39~44
라면 / 비빔국수		39	
오리엔탈 냉파스타 / 바질페스토 냉파스타		40	
비프스튜 / 떡국		41	
마라탕 / 간편식 데우기(카레)		42	
간편식 데우기(짜장) / 간편식 데우기(미역국)		43	
멸치육수 우리기		44	
요리 온도 설정 요리 메뉴		45~50	
부드러운 안심스테이크 / 닭가슴살 스테이크	45		
수비드 등심 스테이크	46		
수비드 닭가슴살 / 수비드 야채	47		
차완무시 / 아롱사태수육	48		
통삼겹수육 / 장조림	49		
따뜻한 우유	50		
고객센터	고객카드 / 제품 보증서 / 소비자 분쟁해결 기준 안내	51	
	서비스 안내	52	
	제품규격 / 폐기전제품의 처리방법 / 고장문의	53	

안전상의 경고

- '안전상의 경고'는 제품을 안전하고 올바르게 사용하여 사고나 위험을 미리 막기 위한 것이므로 반드시 지켜 주십시오.
- '안전상의 경고'는 '경고'와 '주의'의 두 가지로 구분되어 있으며 '경고'와 '주의'의 의미는 다음과 같습니다.



피하지 않을 경우 사망이나 중상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황



피하지 않을 경우 경상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황



• 이 기호는 특정조건하에서 위험을 끼칠 우려가 있는 사항에 대하여 주의를 환기시키는 표시입니다.

• 위험 발생을 피하기 위해 주의깊게 읽고 지시에 따라 사용하십시오.



• 이 기호는 어떤 행위를 '금지' 하는 표시입니다.



• 이 기호는 어떤 행위를 '지시' 하는 표시입니다.

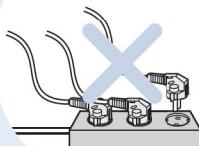


경고



(금지)

반드시 접지된 정격 16A 이상 교류 220V 전용 배선의 콘센트를 사용하십시오. 만약 전기공사가 필요한 경우에는 전기공사 허가를 받은 업체에서 전원공사를 해야 합니다.



- 콘센트에는 본 제품 이외의 전기 제품과 함께 사용하지 마십시오. 발열 및 발화, 감전의 원인이 됩니다.
- 접지 단자가 없는 경우 전기공사 허가를 받은 업체에서 접지 단자가 있는 콘센트로 교체/설치 후 사용하십시오.
- 전원 플러그에 이물질이나 물기가 묻어있는 경우에는 물기를 완전히 닦은 다음 사용하십시오.
- 연장 코드 사용시 반드시 접시된 16A 이상의 것으로 사용하여 주십시오.

가열 화구에 직접 조리하지 마십시오.



- 화재 및 제품 파손의 위험이 있습니다.

조리 이외의 목적으로 사용하지 마십시오.



- 과열, 이상 동작에 의한 발화, 화상의 원인이 됩니다.

전원코드를 무리하게 구부리거나, 묶거나, 잡아당기지 마십시오.



- 쇼트로 인한 감전이나 화재의 원인이 될 수 있습니다. 수시로 전원코드 상태를 꼭 확인하십시오.

제품 위에 IH 전기밥솥 등의 전자 유도가열 기기를 놓고 사용하지 마십시오.

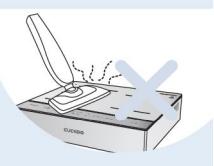


- 자력선에 의해 고장의 원인이 됩니다.

본 제품을 싱크대 설치 이후 또는 사용 중에 제품을 이동하거나 거꾸로 들지 마십시오.

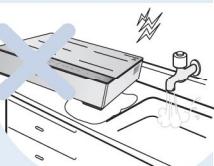


스팀청소기를 사용하여 제품을 청소하지 마십시오.



- 고장의 원인이 됩니다.

싱크대, 목욕탕 등 제품에 물이 들어갈 수 있는 곳이나 화학성 물질이 있는 곳에서는 사용하지 마십시오.



- 전기 누전 및 감전의 위험이 있습니다.

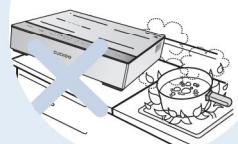
• 습도가 높은 곳에서는 제품을 사용하지 마십시오.

• 먼지가 많은 곳이나 화학성 물질이 있는 곳에서는 사용하지 마십시오.

• 제품에 물이 들어 갔을 경우에는

고객상담실 (지역번호없이 1588-8899) 로 꼭 문의 하십시오.

제품을 직사광선이 찌는 곳, 가스레인지, 라이터, 전열기구 등의 가까이에서 사용하지 마십시오.



- 전기 누전, 감전, 변형, 변색 및 화재의 원인이 됩니다.

• 전원코드를 열기구 가까이 두지 마십시오. 코드피복이 녹아 화재, 감전의 원인이 됩니다. 수시로 전원코드의 상태를 꼭 확인하십시오.

• 오디오, TV 등과 같은 전자 제품과 2m 이상 거리를 유지하십시오.

제품을 싱크대에 넣고 닦거나 제품 내부에 물을 넣지 마십시오.



- 전기 누전 및 감전, 화재의 원인이 됩니다.

• 제품에 물이 들어간 경우에는 사용을 중지하고 전원코드를 뽑은 다음

고객상담실 (지역번호없이 1588-8899)

로 문의하여 주십시오.

안전상의 경고

경고

(금지)

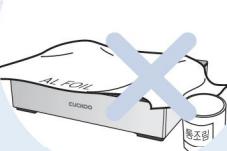
흡입구, 배기구나 틈사이에 바늘, 금속물 등 이물질을 넣거나 들어가지 않도록 주의해 주십시오.

- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.



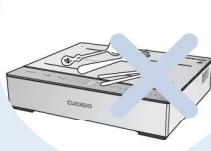
통조림이나 캔, 알루미늄 상자, 알루미늄 호일, 얇은 철판 등 조리용기 이외의 물건은 세라믹 상판 위에 올리지 마십시오.

- 폭발 및 화상, 감전, 누전의 우려가 있습니다.



소형조리기구(숟가락, 젓가락, 칼, 포크, 냄비뚜껑, 찜판 등)를 세라믹 상판 및 조작부 상판위에 올려 두지 마십시오.

- 화상 및 기기가 오작동 될 우려가 있습니다.



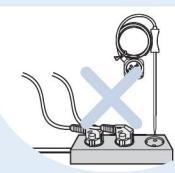
사용 중이거나 사용 후 상판 및 제품 외관이 매우 뜨거우므로 사용방법에 미숙한 분이나 어린이 혼자 사용하지 않도록 주의해 주시고, 유아의 손이 닿을 수 있는 곳에 제품을 두지 마십시오.

- 고열에 화상을 입거나 감전 및 부상의 우려가 있습니다.



셰프 스틱을 조리용도 외에는 사용하지 마십시오.

- 콘센트에 스틱을 꽂지 마십시오.
- 감전 등 부상의 원인이 됩니다.



조리용기의 바닥이 평평하지 않거나 들뜸, 깨짐 등 변형이 있는 용기는 사용하지 마십시오.

- 조리용기가 이상가열 되어 화재와 제품 고장의 원인이 됩니다.



제품에 조리 용기를 얹은 채 옮기지 마십시오.

- 조리용기가 미끄러져 화상을 입을 우려가 있습니다.



제품내에 살충제나 화학물질 등을 뿌리거나 투입하지 마십시오.

- 화재 발생의 우려가 있습니다.
- 제품내에 바퀴벌레나 벌레등이 들어갔을 경우는

고객상담실 (지역번호없이 1588-8899)

로 꼭 문의하십시오.

셰프 스틱에 찔리지 않도록 주의하십시오.

- 어린이가 셰프스틱을 가지고 놀지 않도록 주의하세요.
- 상해 등 부상의 원인이 됩니다.

고온주의 경고등 “H” 표시가 점멸할 때는 세라믹 상판 및 상판 빔을 만지지 마십시오.

- 화상의 우려가 있습니다.
- 제품 사용 중이나, 사용 직후에는 세라믹 상판 및 상판 빔이 뜨거우니 고온주의 경고등 “H” 표시가 점멸할 때는 세라믹 상판 및 상판 빔을 만지지 마십시오.
- 특히, 어린이의 접근을 막아 주십시오.

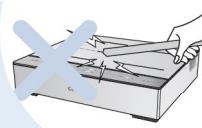


세라믹 상판 및 조작부 상판에 충격을 가하지 마십시오.

- 김전 및 화재, 이상 동작의 원인이 됩니다.
- 세라믹 상판 및 조작부 상판에 균열이 생겼거나, 파손되었을 경우 즉시 전원플러그를 뽑은 후

고객상담실 (지역번호없이 1588-8899)

로 꼭 문의하십시오.



상판 빔에 용기를 올리거나 충격을 가하지 마십시오.

- 파손 및 김전, 화재의 원인이 됩니다.

제품을 분해하거나 개조하지 마십시오.

- 화재 및 김전의 원인이 됩니다.
- 서비스사가 이외의 사람이 분해하거나 수리하지 마십시오.
- 개인이 분해/조립을 할 경우, A/S 및 보상을 받을 수 없습니다.
- 수리 및 고장 상담은

고객상담실 (지역번호없이 1588-8899)로 꼭 문의하십시오.



다른 조리용기에서 미리 가열된 기름(식용유)을 사용하지 마십시오.

- 정확한 온도 감지를 하지 못하게 되므로 이상 동작 및 화재의 원인이 됩니다.



빈 조리용기(냄비, 프라이팬)를 올려 놓고 가열하거나, 소량의 음식물을 지나치게 가열하지 마십시오.

- 화상, 조리물의 벌화, 냄비의 파손 우려가 있습니다.
- 빈 조리용기의 조리 등에 의해 냄비가 변형되어 있는 것을 사용하면 고장의 원인이 됩니다.
- 뜨거워진 빈 조리용기에 물을 부을 경우 증기 및 물이 튀어서 흘러지면 화상의 우려가 있습니다.



제품 밑에 콘센트를 설치하거나 두지 마십시오.

- 화재 및 제품 파손의 위험이 있습니다.

조리 용기 밑에 종이, 천, 유리판 등을 깔지 마십시오.

- 화재 발생의 우려가 있습니다.



이 기기는 신체, 감각, 정신능력이 결여되어 있거나 경험과 지식이 부족하여 감독이나 지시 없이는 안전하게 기기를 사용할 수 없는 사람(어린이 포함)이 사용하도록 만들어지지 않았습니다.

- 어린이가 기기를 가지고 놀지 않도록 주의하세요.
- 김전, 화상 등 부상의 원인이 됩니다.



안전상의 경고



경고

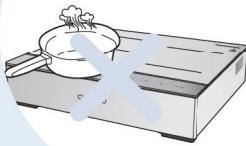


(금지)

커튼 등의 옆에 약한 인화물이 있는 곳에 제품을 설치하지 마십시오.

- 화재의 우려가 있습니다.

조리용기를 세라믹 상판에 표시된 화구 중앙에 놓고 조리해 주시고, 조작부 상판에는 조리용기를 두지 마십시오.



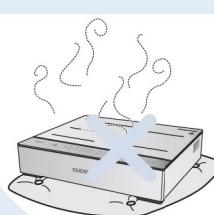
- 제품의 손상 및 오동작 원인이 됩니다.

- 조리용기로 조작부 위에 놓으면 버튼이 오동작할 수 있습니다.

- 조리용기의 열로 인해 조작부 상판에 균열이 생겼거나, 파손되었을 경우 즉시 전원플러그를 뽑은 후

고객상담실 (지역번호없이 1588-8899) 로 꼭 문의하십시오.

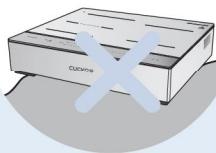
제품 밑에 카펫, 천, 비닐, 종이, 방석, 깔판, 테이블보, 전기장판, 철판, 은박지 등을 놓고 사용하지 마십시오.



- 화재 및 변형의 원인이 됩니다.
수시로 제품 상태를 꼭 확인하십시오.

경사진 곳이나 울퉁불퉁한 곳에서는 사용하지 마십시오.

- 화상 및 제품 고장의 원인이 됩니다.
- 본체가 기울어져 있으면, 냄비가 미끄러지면서 내용물이 넘쳐 화상 및 부상의 우려가 있습니다.



세프스틱 본체를 물에 담그거나 물로 세척하지 마십시오.

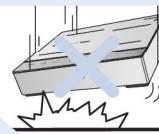
- 고장의 원인이 됩니다.

교류 220V이외에는 사용하지 마십시오.

- 감전, 화재의 원인이 될 수 있습니다.

- 제품이 정상적으로 작동을 하지 않습니다.

- 110V 전원에서 승압용 트랜스를 220V로 승압해서 사용하지 마십시오.
(한국전력에 승압 공사를 의뢰하여 220V로 승압후 사용하십시오.)



제품에 심한 충격을 주거나 떨어뜨리지 마십시오.

- 제품 고장 및 안전성의 문제가 발생할 수 있습니다.



경고



(지시)

배기구가 벽면 및 싱크대 면에 닿지 않도록 여유공간을 두어 설치해 주십시오.



제품 발열부 및 제품 밑면에 전원코드가 닿지 않도록 주의해 주십시오.

- 화재 및 감전, 제품 파손의 위험이 있습니다.

제품의 흡기구, 배기구를 막거나 막히지 않도록 주의해 주십시오.



- 제품 내부의 온도가 과도하게 올라가 화재 및 제품 파손의 위험이 있습니다.

요리를 마친 레인지의 화구는 반드시 화력설정 버튼으로 화력단계를 [0]으로 내리거나 [전원]버튼을 눌러 전원을 직접 끈 후에 식혀 주십시오.

- 인덕션 화구는 조리용기 감지기능에 의존하여 전원을 종료하지 마십시오.

어린이가 제품을 사용하게 될 때는 보호자의 직접적인 보호와 각별한 주의 하에 사용 하십시오.

- 어린이가 혼자 제품을 사용하면 부주의로 인한 부상 및 사고의 위험이 있습니다.
- 어린이 혹은 신체, 감각, 정신능력이 결여된 사람이 세프스틱을 조리 목적 외 사용하지 않도록 주의하십시오.

제품 설치시 흡기구가 바닥면에 닿지 않도록 여유공간(최소 10cm)을 두어 설치해 주십시오.



인덕션 화구의 경우 반드시 정해진 용기를 사용해 주십시오.

- 자세한 내용은 17쪽을 참고하십시오.



사용 중 조작부에 스크래퍼나 조리용기 등을 올려 놓았을 경우 버튼 조작이 안될 수 있으니 이동 후 사용해 주십시오.



제품 청소시 전용 스크래퍼와 전용세제를 이용하시기 바랍니다.
전용부품이 아닌 것으로 청소 시 제품 파손 및 고장의 원인이 됩니다.



- 자세한 내용은 13~16쪽을 참고하십시오.

조리 완료 후 세프스틱 금속부를 주기적으로 세척해주세요.

- 고장, 부식의 원인이 됩니다.

세프스틱 핸들, 와이어, 본체, 훌더에 음식물이 묻지 않도록 주의 하십시오.

- 변색의 원인이 됩니다.

경고**(지시)**

음식물 조리 후 잔열에 의해 화상의 위험이 있으니 세라믹 상판이 완전히 식은 후에 청소하시고 항상 청결한 상태를 유지해 주시기 바랍니다.



전원코드 위에 무거운 물건을 올려 놓거나 코드가 제품바닥에 눌러지지 않도록 주의해 주십시오.

- 화재 및 감전의 원인이 됩니다.
수시로 전원코드 상태를 꼭 확인하십시오.



전원플러그에 묻은 이물질은 물기가 없는 천으로 깨끗이 제거 하여 주십시오.



- 화재의 원인이 됩니다. 수시로 전원플러그 상태를 꼭 확인하십시오.

조리 중에는 기기의 곁을 떠나지 마십시오.
특히, 튀김 요리시 주의하십시오.



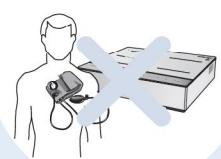
- 기름이 적은 경우 기름 온도가 지나치게 올라가서 불화할 우려가 있습니다.
- 기름양은 800g(약 0.9L) 이상에서 조리하십시오

전원플러그를 콘센트에서 끊거나 빼는 손의 물기를 반드시 제거한 후 전원플러그를 잡고 끊거나 빼어 주십시오.



- 젖은 손으로 전원플러그를 뽑으면 감전의 원인이 될 수 있습니다.
- 무리하게 당겨 뽑으면 전원코드에 이상이 발생되어 누전 및 감전이 될 수 있습니다.

인공심장 박동기 및 전기를 사용하는 의료 보조 장치를 사용하는 분은 본 제품을 사용하기 전에 의사와 상담하여 주십시오.



- 본 제품의 작동시 인공심장 박동기 및 전기를 사용하는 의료보조기구의 작동에 영향을 미칠 수 있습니다.

밀봉된 음식물은 밀봉된 부분을 연 후에 가열해 주십시오.

- 밀봉된 음식물은 가열시에 밀봉이 터져 화상의 원인이 됩니다.

반려 동물이 제품 가까이 가거나 제품 위로 올라가지 않도록 주의하십시오.



- 조작부 터치로 인한 제품 작동으로 화재 및 화상의 원인이 됩니다.

조리 완료 후 셀프스틱 손잡이 부분이 뜨거울 수 있으니 주의하십시오.

설치 및 전기공사는 관련 법정 규정에 따라 반드시 유자격자에게 맡겨 주십시오.



- 접속과 고정이 불안정할 경우 화재의 위험이 있습니다.

세라믹 상판의 표면 위에 소금이나 설탕 등이 눌러 붙으면 파손의 우려가 있으니 즉시 제거해 주십시오.



제거시 전용 스크래퍼와 전용세제를 이용하시기 바랍니다. 전용 부품이 아닌 것으로 청소시 제품 파손 및 고장의 원인이 됩니다.

- 전용 세제 및 전용 스크래퍼 구입은 [고객상담실 \(지역번호없이 1588-8899\)](#)로 문의하여 주십시오.
- 오염물 제거 방법은 15쪽을 참고하십시오.

전원코드나 전원 플러그가 파손되었거나 콘센트가 흔들릴 때는 사용을 중지하고, 고객센터로 문의 바랍니다.



- 제품 사용중 사용상의 부주의로 전원 코드의 피복이 벗겨지거나 찌힐 경우 화재 및 감전의 원인이 될 수 있으며, 수시로 전원 코드나 전원플러그, 콘센트의 상태를 꼭 확인하십시오.
- 전원코드나 전원플러그가 파손된 경우에는 위험이 생기지 않도록 하기 위하여 제조사나 그 판매점 또는 유자격 기술자(서비스기사)에 의해 코드 교환을 하십시오.
- 반드시 지정된 서비스 센터에서 수리하시기 바랍니다.

플러그 및 전원 코드부를 반려 동물이 물어 뜯거나 뜯과 같이 날카로운 금속물체로부터 충격을 받지 않도록 주의하여 주십시오.



- 충격으로 인한 파손은 합선, 감전, 화재 등의 원인이 됩니다.
- 수시로 전원코드와 전원 플러그의 상태를 꼭 확인하십시오.

제품 사용시 세라믹 상판, 조리용기(냄비, 프라이팬 등) 바닥 주위 및 조작부 상판의 물기나 이물질을 반드시 제거한 후 사용하십시오.



- 정확한 온도 감지를 못하게 되므로 조리용기가 과열되어 이상 동작 및 화재의 원인이 됩니다.
- 조작부 상판에 이물질 및 물이 묻었을 경우 버튼 조작이 안될 수 있으므로 제거 후 사용해 주십시오.
- 조리용기 바닥의 물기는 세라믹 상판 변색의 원인이 되니 반드시 물기를 제거한 후 사용하십시오.

셀프스틱 훌더가 음식에 들어가지 않도록 주의하십시오.

안전상의 경고



경고

사용중에 이상한 소리나 냄새 또는 연기가 나면 즉시 전원 플러그를 뽑고 고객상담실 (지역번호없이 1588-8899)로 꼭 문의하십시오.

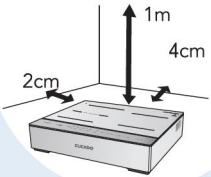


제품 사용 중이나 사용 직후에는 제품 밑면이 뜨거울 수 있으므로 이동이나 접촉이 필요한 때에는 충분히 식힌 후에 접촉하십시오. 특히, 제품이 매립되어 설치된 경우(빌트인)에는 아래 수납장 사용시 제품의 밑면 접촉에 주의하십시오.

- 고열에 의한 화상의 우려가 있습니다.

주위의 벽면으로부터 후면 4cm이상, 측면 2cm이상, 상면 1m이상 거리를 두고 사용하십시오.

- 화재의 원인이 됩니다.
- 전면 및 측면의 최소 2면은 개방해 주십시오.



주의

설치하는 장소의 바닥에 오염 유무를 확인하시고 깨끗하게 청소 후 설치하시기 바랍니다.

- 이물질에 의한 제품 바닥 및 마루의 손상 우려가 있습니다.

전원플러그를 뽑을 때는 전원코드를 잡지마시고 꼭 전원플러그를 잡고 뽑아주십시오.



- 전원코드에 충격이 가면 감전 및 화재의 원인이 될 수 있습니다.

전원 코드에 손이나 발, 기타 물체가 걸려 제품 및 조리용기가 떨어지지 않도록 주의하십시오.



- 화상 및 감전, 제품 파손의 우려가 있습니다.

사용후 반드시 전원을 꺼 주십시오.



- 이상 동작 및 고장, 화재의 원인이 됩니다.
- 자동 깨짐기능에 의존하지 마십시오.

조리시 기름 연기가 많이 나면 곧바로 전원을 끄고 본체 및 기름을 냉각시켜 주십시오.



- 기름이 고온으로 되어 있을 때 계속해서 가열하면 발화하여 화재가 발생할 수 있습니다.

환기가 잘 되는 곳에서 사용해 주십시오.

세라믹 상판 위에서 조리용기를 끌지 마십시오.

- 상판 스크래치 발생의 원인이 됩니다.

조리 용기를 옮길 때, 상판 빔에 조리 용기가 부딪히지 않도록 주의하십시오.

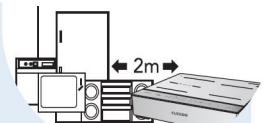
- 충격에 의해 내용물이 넘쳐 화상을 입을 우려가 있습니다.
- 제품 손상 및 고장의 원인이 됩니다.

제품 주위를 늘 청결하게 사용하여 주십시오.

- 바퀴벌레 및 벌레로 인한 고장에 대해서는 수리비용이 발생될 수 있습니다.

사용중에는 제품 본체와 30cm이상의 거리를 유지하여 주십시오.

- 전자제품에서는 자기장이 방출될 수 있습니다.



자기장에 약한 물질 주변에서 사용하지 마십시오.

- TV, 라디오, IC카드, 마크네틱 카드 등을 주변에 놓지 마십시오.

가열시 내용물이 튀거나 냄비가 움직이는 경우가 있으니 주의해 주십시오.

- 화상, 부상을 입거나 상판 파손의 원인이 됩니다.



튀김 요리 중에는 튀는 기름에 주의하십시오.

- 기름이 튀어 화상의 원인이 됩니다.
- 특히, 기름을 사용한 조리를 할 경우 물을 끊거나 물기가 많은 재료를 넣지 마십시오.
- 상판 표면 및 제품 주변에 묻은 기름은 반드시 제거해 주십시오. 상판 오염의 원인이 될 수 있습니다.

튀김요리는 뚜껑을 열고 요리하십시오.

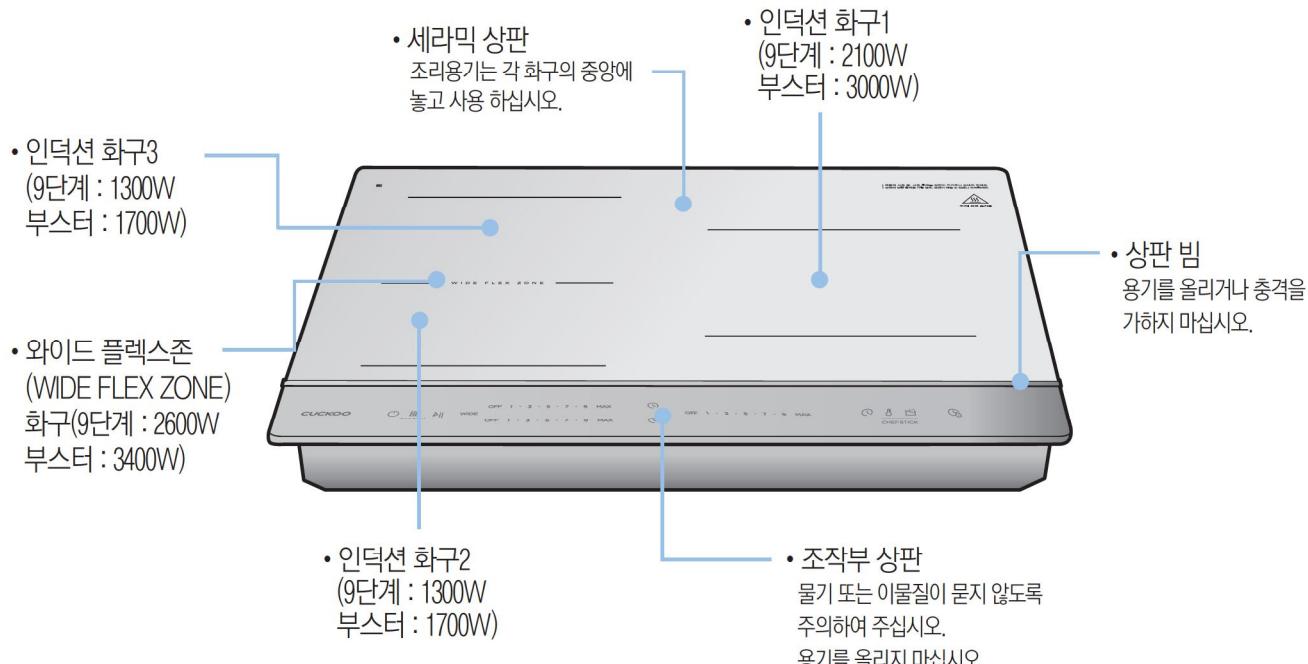
- 뚜껑을 닫고 튀김요리시 용기 내부 온도가 과도하게 올라갈 수 있습니다.

조리용기 이동시 유리상판 모서리부가 충격을 받지 않도록 주의하십시오.

- 제품 파손 및 상해의 원인이 됩니다.

각 부분의 이름 / 구성품 안내

본체



※ 디자인 및 색상은 모델의 구성에 따라 다를 수 있습니다.

스탠드 케이스 (별도)



• 스탠드 케이스는 빌트인 설치시에는 적용되지 않습니다.

부속품 안내



사용설명서



폼테이프



전용스크래퍼



전용세제



셰프스틱



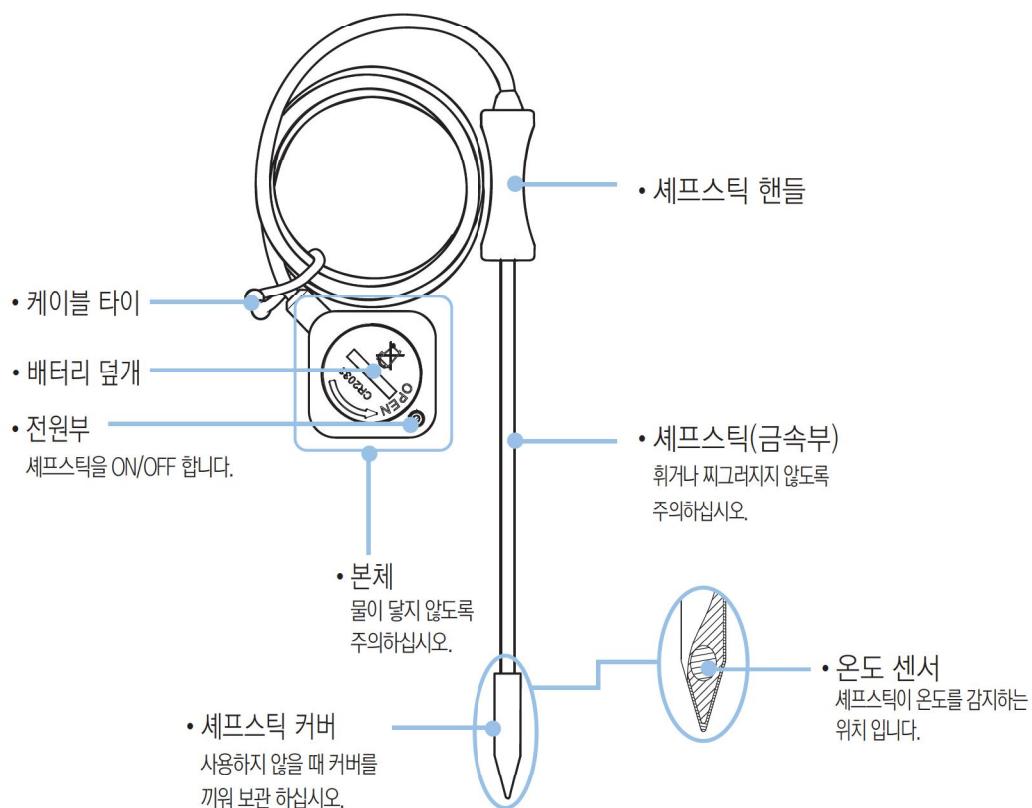
셰프스틱 훌더

- 구성품이 모두 포함되어 있는지 확인해 주십시오.
- 사용설명서에 표시된 사진이나 그림은 모델의 구성에 따라 다를 수 있습니다.
- 사용설명서 안에는 제품의 안전사용에 도움이 되는 가이드 라벨이 포함되어 있으니 제품 설치 후 눈에 띄는 곳에 부착하여 주십시오.
- 본 제품의 사양은 제품개선을 위해 변경될 수 있습니다.
- 전용세제 및 전용스크래퍼 구입은 고객상담실 (지역번호없이 1588-8899)로 문의하여 주십시오.
- 전용세제 및 전용스크래퍼는 13~15쪽을 참조하여 사용하십시오.

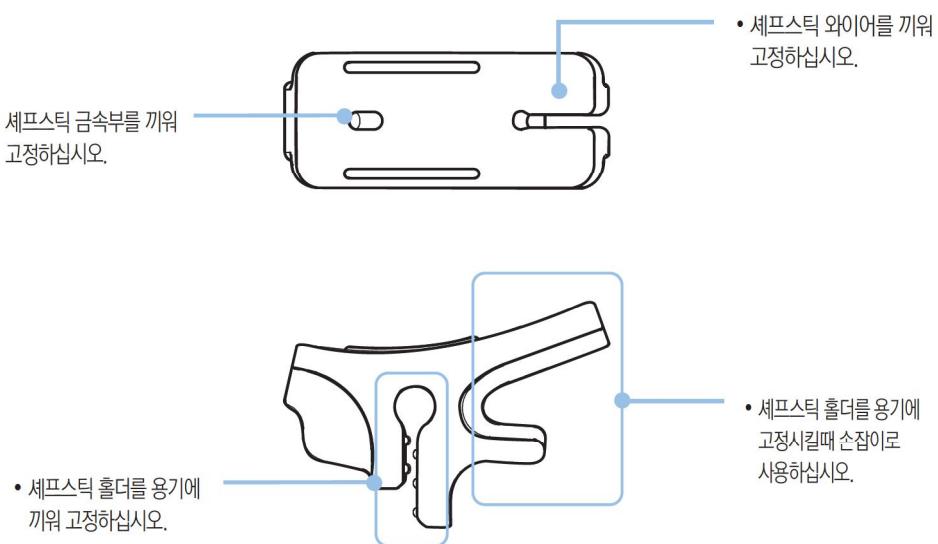
※ 부속품의 그림과 현물은 상이할 수 있습니다.

각 부분의 이름 / 구성품 안내

구성품 - 셀프스틱

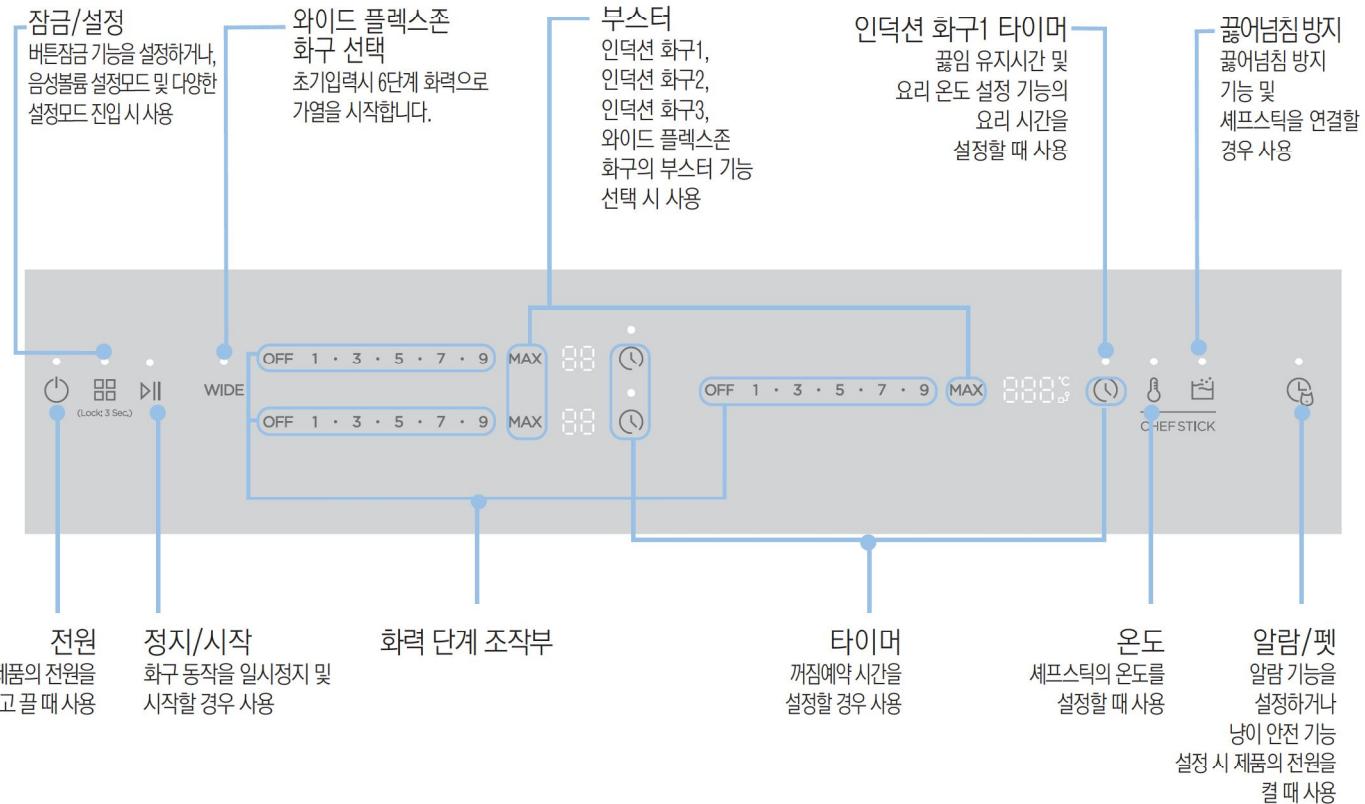


구성품 - 셀프스틱 홀더



조작부의 이름과 역할 / 기능 표시부의 이상점검 기능

조작부의 이름과 역할에 대하여



기능 표시부의 이상점검 기능

사용방법이 올바르지 않거나 제품에 이상이 생겼을 때 아래와 같은 표시가 나타나 경보를 하여 줍니다. 정상적인 사용 조건에서나 혹은 조치 이후에도 지속적으로 표시가 나타날 경우에는 고객상담실(지역번호없이 1588-8899)로 문의하십시오.



조리용기가 없거나 제대로 놓여져 있지 않을 때 나타납니다.



마이컴 내부 메모리에 이상이 있을 때 나타납니다. “고장신고 전에 확인하십시오”(35~36쪽 참조)를 확인 후, 고객상담실(지역번호없이 1588-8899)로 문의하십시오.



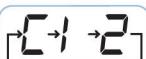
냉각팬에 이상이 있을 때 나타납니다. “고장신고 전에 확인하십시오”(35~36쪽 참조)를 확인 후, 고객상담실(지역번호없이 1588-8899)로 문의하십시오.



가열 중 온도감지기가 과열을 감지하였을 때 나타납니다. 제품을 충분히 식힌 후 가열 시에도 다시 발생하면 “고장신고 전에 확인하십시오”(35~36쪽 참조)를 확인 후, 고객상담실(지역번호없이 1588-8899)로 문의하십시오.



온도감지기에 이상이 있을 때 나타납니다. “고장신고 전에 확인하십시오”(35~36쪽 참조)를 확인 후, 고객상담실(지역번호없이 1588-8899)로 문의하십시오.

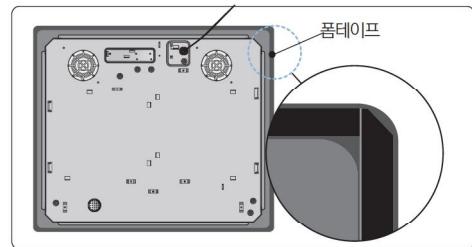


전원 또는 제품에 이상이 있을 때 나타납니다. “고장신고 전에 확인하십시오”(35~36쪽 참조)를 확인 후, 고객상담실(지역번호없이 1588-8899)로 문의하십시오.

설치방법

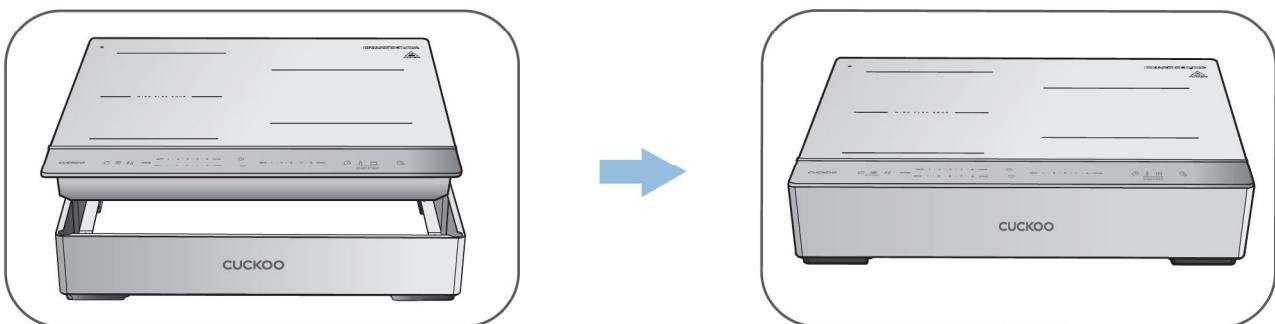
폼테이프 부착 위치

- 제품을 설치하기 전에 폼테이프를 지정된 위치에 부착해 주십시오.
 - 폼테이프 부착시 끝부분이 겹치지 않도록 마감작업을 해주십시오.
- ※ 폼테이프를 부착하지 않으면 제품의 밀착 및 고정이 되지 않으며 제품의 내부에 물이 침투되어 고장의 원인이 됩니다.



스탠드 케이스 설치 요령

- 먼저 아래 그림과 같이 스탠드(15cm, 8.7cm)를 평평한 곳에 위치시켜 그 위에 제품을 장착하십시오.



- 스탠드 케이스는 빌트인 설치시에는 적용되지 않습니다.
- ※ 스탠드 케이스에 제품을 장착시 반드시 유아의 손이 닿지 않고 평평한 곳에 설치하시기 바랍니다.
- 화상의 위험이 있습니다.

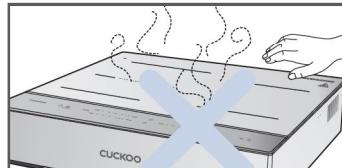
제품 설치시 주의사항

- 본 제품에는 반드시 정격 16A 이상 교류 220V 전용 배선의 콘센트를 사용해야 합니다.
- 전기공사가 필요한 경우에는 전기공사 허가를 받은 업체에서 전원공사를 해야 합니다.
- 콘센트에는 본 제품 이외의 전기 제품과 함께 사용하지 마십시오.
- 제품을 장시간 사용시 밑면이 고열상태가 되므로 플라스틱 바닥 등의 내열성이 낮은 곳에는 설치하지 마십시오.
- 연장 코드 사용시 반드시 16A 이상의 것으로 사용하여 주십시오.
- 빌트인 설치(설치장 매립/싱크대 상판 매립)는 반드시 당사가 지정하는 자격자만이 설치할 수 있습니다.
빌트인 설치시 당사 고객상담실(지역번호없이 1588-8899)로 문의 바랍니다.

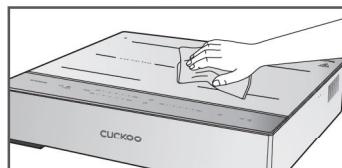
제품 손질 방법에 대하여

1 제품 손질은 전원을 끈 후, 제품이 식은 뒤 실시해 주십시오.

- ▶ 제품의 잔열에 의한 화상의 위험이 있습니다.
- ▶ 일반적인 오염이 발생되었을 경우에는 고온주의 경고등 "H" 표시가 사라진 후 제품을 손질해 주십시오.

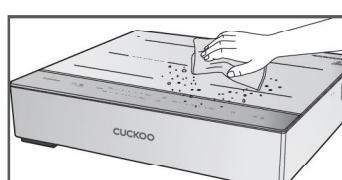


2 가벼운 오염시의 세척은 젖은 행주나, 천으로 세라믹 상판을 문지른 뒤 마른 행주로 물기를 닦아주십시오.



3 만약, 뜨거운 세라믹 상판의 표면에 소금이나 설탕이 놀려 붙을 경우, 세라믹 상판 파손의 우려가 있으므로 즉시 제거해 주십시오.

- ▶ 뜨거운 세라믹 상판 손질시 화상의 우려가 있으니 주의하여 손질해 주십시오.
 - ▶ 소금 등의 결정질이 두껍고 거친 물질이 세라믹 상판에 떨어진 경우 조리용기 등과 마찰하여 세라믹 상판에 스크래치를 발생시킵니다.
 - ▶ 가열 중 뜨거운 세라믹 상판에 플라스틱, 알루미늄 호일, 우유, 설탕 또는 당분이 들어간 음식이 떨어졌을 경우 제공되는 스크래퍼와 세정제를 이용하여 즉시 제거해 주십시오.
- ※ 플라스틱, 알루미늄 호일, 우유, 소금, 당분이 포함된 음식물(꿀, 잼, 설탕 등)이 놀려 붙으면 세라믹 상판의 손상 및 변색 들을 유발합니다.



4 기름때로 인한 오염시, 주방용 중성세제나 전용세제를 스푼지나 천에 묻혀 세라믹 상판을 닦아주십시오.

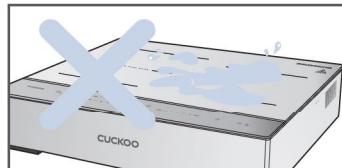


- ▶ 기름(식용유)을 사용하는 요리 후 반드시 상판 표면 및 제품 주변의 오염을 제거해 주십시오.

※ 상판 테두리에 유분이 있는 음식물이나 식용유가 오랜 시간 방치되면 상판 뒷면에 스며들어 얼룩이 발생할 수 있습니다.

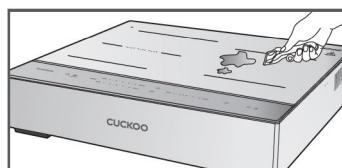
- ▶ 연마스펀지, 수세미, 부식성이 있는 세제, 녹제거제 등으로 세라믹 상판을 손질하면 표면에 스크래치 등의 손상을 주어 제품의 파손을 유발하니 사용하지 마십시오.
- ▶ 산성, 알카리성 세제나 약품(벤젠, 신나, 치약 등)은 변색의 원인이 되므로 사용하지 마십시오.
- ▶ 암모니아나 염소 표백제가 첨가되어 있는 유리 세정제, 휘발유나 WD-40과 같은 인화성 세정제는 세라믹 상판에 얼룩과 같은 손상을 유발하니 사용하지 마십시오.

5 제품 본체를 물로 세척하지 마십시오.



- ▶ 본 제품은 전기제품이므로 전기부품에 물이 들어갈 경우 고장 및 화재의 원인이 됩니다.

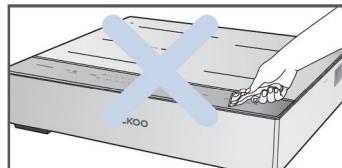
6 세라믹 상판에 심한 오염(물때, 얼룩 등)이 생겼을 때는 전용 스크래퍼를 사용해 오염을 제거하고 전용세제를 세라믹 상판에 뿌려 충분히(10분 이상) 불린 후 제품을 손질해 주십시오.



- ▶ 세라믹 상판에 물때나 얼룩을 예방할 수 있는 가장 좋은 방법은 조리용기 바닥면에 오염이나 물기가 없는 상태로 사용하는 것입니다.
- ▶ 일주일에 한번 정도는 전용세제와 스크래퍼로 제품을 손질해 주십시오.
- ▶ 오래된 오염은 제거가 어려우니 주기적으로 청소해 주십시오.

※ 스크래퍼 사용 시, 상판 범이 손상되지 않도록 주의 하십시오.

7 조작부 상판에는 스크래퍼를 사용하지 마십시오.

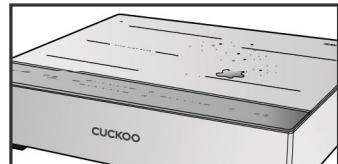


- ▶ 젖은 행주나, 천으로 조작부 상판을 문지른 뒤 마른 행주로 물기를 닦아주십시오.
- ▶ 필요시, 중성세제나 전용세제를 스푼지나 천에 묻혀 조작부 상판을 닦아주십시오.

제품 손질 방법

스크래퍼 & 세정제 청소 방법

- ❶ 조리중 음식물이 넘쳐 세라믹 상판에 눌러 붙어 오염이 발생
(기름기, 음식물 [설탕 등의 당류], 석회질 또는 물때)

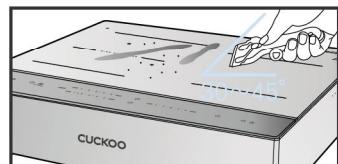


- ❷ 전용 스크래퍼의 손잡이를 밀어 칼날이 나오게 한 뒤 위치를 고정시키고 세라믹 상판의 이물질을 제거해 주십시오.

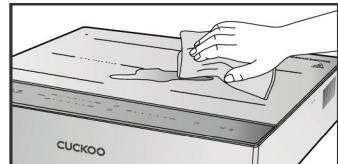
(사용한 후에는 칼날을 완전히 은폐, 고정하여 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관해 주십시오.)



- ❸ 스크래퍼를 세라믹 상판에서 30도~45도 정도의 각도를 유지해 오염물질을 긁어 제거해 주십시오.

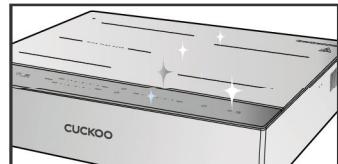


- ❹ 스크래퍼로 긁어낸 이물질을 제거한 후 전용 세제를 잘 흔들어 세라믹 상판에 뿌린 뒤 충분히(10분 이상) 불린 후 종이타월을 이용해 오염부위를 문질러 주고 다시 한번 젖은 행주를 이용해 남은 세제를 닦아냅니다.



- ❺ 마지막으로 마른 행주를 이용하여 세라믹 상판에 남아있는 세정제나 물기, 이물질을 깨끗이 제거합니다.

• 오염이 심할 경우 ❸~❾번을 반복하여 세라믹 상판의 오염물질을 제거해 주십시오.



※ 청소는 세라믹 상판이 완전히 시은 후 바로 하는 것이 좋으며 최소 주 1회 정도 정기적으로 청소하여 관리하는 것이 좋습니다.

※ 젖은 용기를 사용하면 물속의 석회질이 세라믹 상판과 화학반응을 일으켜 세라믹 상판이 뿐옇게 변합니다. 용기를 사용하시기 전에 반드시 조리용기 바닥의 물기를 제거해 주십시오.

※ 용기를 세라믹 상판 위에 접촉된 상태에서 끌어서 이동하거나 바닥에 비비는 행위는 세라믹 상판 스크래치발생의 원인이 되니 사용에 주의 하십시오.

세라믹 상판의 스크래치 발생으로 교체 요청 시 고객 과실로 유상 교체만 가능합니다.

※ 청소시 세라믹 상판에 하기의 물질이 접촉되지 않게 주의하여 주십시오.

- 플라스틱, 알루미늄 호일, 사포, 설탕, 오븐 스프레이, 거친 스폰지, 쇠 수세미

※ 효율적인 청소와 세라믹 상판 보호를 위해서 반드시 지정된 전용세제를 사용해 주십시오.

- 일반 세제 및 연마제는 세라믹 상판을 부식시켜 파손의 위험이 있습니다.

※ 전용스크래퍼 사용시 상판 테두리나 스탠드 케이스가 찍히거나 긁히지 않도록 유의하여 주십시오.

- 코팅이 벗겨져 부식 및 변색 될 수 있습니다.

※ 스크래퍼의 날은 날카로운 면도날이므로 사용에 주의하여 주시고 사용하지 않을 때에는 날을 은폐 후 고정하여 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하여 주십시오.

※ 스크래퍼 사용시, 상판 빔이 손상되지 않도록 주의 하십시오.

※ 조작부 상판에는 스크래퍼를 사용하지 마십시오.

세라믹 상판 오염별 관리요령

오염 종류	청소시기	관리도구	주의사항 및 관리요령
설탕, 시럽, 잼, 꿀 등의 당류를 포함한 조리물	발생 즉시	오븐장갑 또는 두꺼운 면장갑, 종이 타월 또는 마른 헝겊, 스크래퍼, 전용 세정제, 깨끗한 타월	<p>※ 주의 뜨겁게 달궈진 세라믹 상판에 떨어진 설탕 등의 당류를 포함한 조리물이 시럽화되어 경화가 이루어지면 이를 제거하는 과정에서 상판의 표면이 함께 떨어져 나가는 손상이 발생 할 수 있습니다. 당류를 포함한 조리물이 뜨거운 상판에 떨어지면 아래 청소방법을 참고하여 즉시 제거해 주십시오.</p> <p>- 당류에 의한 세라믹 상판 표면 손상이 심할 경우 고객상담실(1588-8899)로 문의 하시어 세라믹 상판을 유상 교체할 수 있습니다.</p>
플라스틱, 비닐, 알루미늄 호일			<p>※ 청소방법</p> <ol style="list-style-type: none"> 손을 보호하기 위해 장갑을 착용하고 뜨거운 화구에서 조리중인 용기를 가열되지 않은 곳으로 이동시켜 주십시오. 스크래퍼를 사용하여 세라믹 상판 표면의 당류 오염물을 깨끗하게 제거하십시오. 상판이 충분히 식은 후 전용 세정제를 오염부위에 2~3방울 떨어뜨려 종이 타월이나 마른 헝겊으로 문질러 주십시오. 깨끗한 타월을 물에 약간 적신 후 상판에 남아있는 세정제를 깨끗이 닦아내고 물기를 제거해 주십시오.
우유 등의 유제품			<p>※ 주의 용기 바닥의 금속성 물질이 세라믹 상판에 놓여붙어 반짝거리는 얼룩이 발생될 수 있습니다. 금속 얼룩 방지를 위해 반드시 전기레인지 전용 용기 사용을 권장합니다. 심한 금속얼룩의 경우 아래 청소방법을 주기적으로 반복해 오염을 제거하십시오.</p>
금속 얼룩	요리 후 또는 상시	전용세제, 깨끗한 타월, 종이 타월 또는 마른 헝겊	<p>※ 청소방법</p> <ol style="list-style-type: none"> 차가운 상판에 전용 세정제를 오염부위에 2~3방울 떨어뜨려 종이 타월이나 마른 헝겊으로 문질러 닦아 주십시오. 오염 상태를 확인하고 얼룩이 남아 있다면 1번 작업을 반복하여 오염을 제거하십시오. 오염이 제거되면 깨끗한 타월을 물에 적셔 세라믹 상판에 남은 세정제와 오염물을 닦아내고 물기를 제거해 주십시오.
물때 (라임얼룩)			<p>※ 주의 용기 바닥이 젖어있거나 오염된 상태에서 조리를 하면 용기바닥의 수분 속의 석회질과 이물질 성분이 상판에 침착되어 백색의 얼룩 또는 무지개 빛 얼룩을 발생시킬 수 있습니다. 이는 아래 방법으로 제거가 가능하나 심할 경우 반복적인 세척이 필요합니다.</p> <p>- 물때를 방지하기 위해 항상 용기 바닥을 건조하게 유지하여 사용하십시오.</p>
탄 자국, 굳은 조리물, 미세한 변색		스크래퍼, 전용 세정제, 종이 타월 또는 마른 헝겊, 깨끗한 타월	<p>※ 청소방법</p> <ol style="list-style-type: none"> 차가운 상판에 전용 세정제를 오염부위에 2~3방울 떨어뜨려 종이 타월이나 마른 헝겊으로 문질러 닦아주십시오. 오염상태를 확인하고 얼룩이 남아 있다면 1번 작업을 반복하여 오염을 제거하십시오. 오염이 제거되면 깨끗한 타월을 물에 적셔 세라믹 상판에 남은 세정제와 오염물을 닦아내고 물기를 제거해 주십시오. <p>※ 주의 세라믹 상판에 조리물이 튀거나 넘쳐흘러 방치되면 탄 자국, 미세한 변색 등의 오염을 유발할 수 있습니다. 오랜시간 방치되어 굳은 오염물을 미지근한 물로 충분히 불린 후 제거해 주십시오. 심한 얼룩과 변색은 아래 청소방법을 주기적으로 반복하여 제거해 주십시오.</p>

제품 손질 방법

셰프스틱 세척 방법

세척 전 주의 사항



본체부는 물에 닿지 않도록 하십시오. 고장의 원인이 됩니다.



셰프스틱 세척은 전원을 끈 후 식은 뒤 실시해 주십시오.
잔열에 의해 화상을 입을 수 있습니다.

- 1 요리를 마친 후 키친 타올 및 천으로 닦은 뒤 세척해 주십시오.
- 2 중성세제를 사용하여 스테인레스, 손잡이 부분을 깨끗이 세척해 주십시오.
- 3 세척 후 물기를 마른 형ぎ으로 닦은 뒤, 건조한 곳에 보관하여 주십시오.

※ 요리를 마친 후 주기적으로 세척해주십시오.
※ 셰프스틱을 식기세척기에 넣지 마십시오.
※ 셰프스틱 전선을 지나치게 구부리거나 당기지 마십시오.
※ 세척 시 금속 부가 휘지 않도록 주의해 주십시오.
※ 세척 시 뾰족한 부분에 찔리지 않도록 주의하여 주십시오. 특히, 어린이 손에 닿지 않는 곳에 보관하여 주십시오.
※ 셰프스틱을 어린이가 가지고 놀거나 조리 외 용도로 사용하지 않도록 주의하십시오.
※ 음식에 의해 변색이 될 수 있으니 사용에 주의해 주시기 바라며 손잡이, 와이어, 본체, 헐더 부분에 음식이 묻을 경우 물티슈, 젖은 행주 등으로 즉시 닦아 주십시오.
▶변색의 원인이 될 수 있습니다.

조리용기에 대하여

INDUCTION(인덕션)에서 사용할 수 있는 조리용기

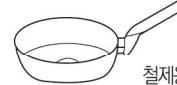
- 사용할 수 있는 재질



스테인리스 냄비



스테인리스 법랑



철제용기

- 사용할 수 있는 형태

밑면이 평평하고 상판에
밀착하는 냄비인덕션이 가능한
용기 표시인덕션 회구1
바닥면의 지름이
14.6~26cm인 냄비인덕션 회구2,3
바닥면의 지름이
14.6~20cm인 냄비※ 용기 바닥면 지름과 내측 지름은 다를 수 있습니다.
(특히, 프라이팬, 웍 등)

- 스테인리스 냄비 용기에 따라 화력이 약해질 수 있습니다.

- 자성을 띤 용기여야 합니다.

- 용기 재질에 따라 IH사용이 제한될 수 있습니다.

- '인덕션(IH)'표시가 있는 용기는 사용이 가능합니다.

- 용기 밑바닥의 두께가 2~3mm인 에나멜 스틀 용기나 2~6mm 정도의 두께를 가진 스테인리스 용기를 사용할 것을 권장합니다.

- 와이드플렉스존 회구 중앙에 와이드 사각 용기를 사용할 경우 가로 15~19.5cm, 세로 22~35cm 인 용기를 사용해 주십시오

- 와이드플렉스존 회구 중앙에 원형 용기를 사용할 경우 바닥 직경이 22~24cm인 용기를 사용해 주십시오.

- 용기 종류 및 용기 안의 물량에 따라 [찡~], [쌰~] 등 공진하는 소리 및 미세한 진동이 발생할 수 있습니다.

- 조리용기의 형태, 크기에 따라 다소 출력이 달라질 수 있습니다.

- 스테인리스 조리용기는, 두께와 크기에 따라 출력이 달라질 수 있습니다.

- 얇은 철판으로 된 조리용기는 사용 중에 변형이 생길 수 있습니다.

- 인덕션회구 1,2,3를 동시에 사용 시 조리용기의 형태, 크기, 재질에 따라 출력이 다소 달라지거나 소음이 발생할 수 있습니다.

INDUCTION(인덕션)에서 사용할 수 없는 조리용기(부적합 조리용기)

- 사용할 수 없는 재질

도자기, 뚝배기, 알루미늄, 구리, 내열유리, 동/알루미늄 바닥냄비, 동/알루미늄 다중바닥냄비



뚝배기



알루미늄 냄비

- 사용할 수 없는 형태

사용할 수 있는 재질로 되어 있더라도 형태에 따라서는 사용할 수 없습니다.

바닥에 요철 또는 돌기가 있거나 바닥면이 평평하지 않은 조리용기(높이 2mm를 넘는 조리용기), 바닥면이 얇은 조리용기는 사용하지 마십시오.



※ 인덕션 회구에 바닥면의 지름이 14.6cm미만인 용기를 사용하면 용기의 종류에 따라 제품의 용기 감지 기능이 저하되어 화력이 약해지거나 냄비가 가열되지 않을 수 있습니다.

※ 바닥 직경이 20cm 미만인 용기를 와이드플렉스존 회구 중앙에서 사용할 경우 용기가 가열되지 않을 수 있습니다.

※ 시중에 판매 중인 용기 중, 인덕션 동작을 위해 바닥부에 얇은 자성체를 붙인 용기는 자성이 약하여 동작이 되지 않을 수 있습니다.

※ 시중에 판매 중인 용기 중, 바닥부의 일부만 자성체인 용기는 동작이 되지 않을 수 있습니다.



자석이 붙지 않는 부분

자석이 붙는 부분의 지름이
14.6 cm 미만인 경우자석이 붙는 부분의 지름이
14.6 cm 이상이나
잘 붙지 않는 영역이 존재하는 경우
자석이 붙지 않는 부분

※ 부적합 조리용기를 사용할 경우 제품 고장의 원인이 됩니다.

※ 세라믹 상판 보호를 위해 바닥에 요철 또는 상처(찌힘, 굳은 이물질)가 있는 용기를 사용해십시오.

※ 빈 용기 상태에서 가열하거나 얇은 바닥(두께: 2mm 미만)의 용기는 사용하지 마십시오.

※ 빈 용기나 얇은 바닥의 용기를 가열할 경우 용기 바닥이 빨갛게 달아올라 용기의 과열 및 변형으로 인해 제품 손상의 원인이 될 수 있습니다.

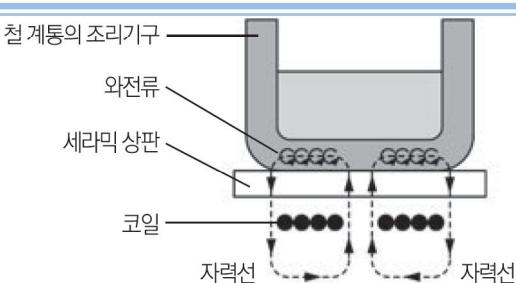
INDUCTION(인덕션)에서 사용할 수 있는 조리용기의 가열구조 및 주의사항

- 코일에 전류가 흐르면, 자력선이 발생합니다.

이 자력선이 조리용기를 통과할 때 와전류가 발생하고, 금속이 가진 전기저항에 의해 조리용기 바닥이 스스로 발열합니다.

주의 : 조리용기는 세라믹 상판의 중앙부에 오도록 놓으십시오.

사용할 수 있는 조리용기라도, 중앙부에서 벗어나 있을 경우 알람이 울릴 수 있습니다.



사용방법

가열

사용 하기 전 주의 사항

- !** 인덕션 화구 사용 시 규격에 맞는 용기를 세라믹 상판의 표시 중앙 위치에 올려 주십시오.
용기가 중앙에 위치하지 않을 경우, 용기가 감지되지 않아 정상적으로 동작이 되지 않을 수 있습니다.
- !** 각 화구를 처음 사용 하면 냄새가 날 수 있으나 정상이오니 안심하고 사용하십시오.
오랜 기간 사용 후에도 냄새가 지속될 경우 고객상담실(지역번호없이 1588-8899)로 문의 하십시오.
- !** 인덕션 화구 사용 시 용기 재질 및 종류에 따라 [지~], [찡~] 등의 소리가 발생할 수 있으나 정상 이오니
안심하고 사용하십시오.
- !** 인덕션 화구 사용 시 다중바닥을 가진 용기가 팽창하며 [탁], [틱] 등의 소리가 발생할 수 있으나
정상이오니 안심하고 사용하십시오.
- !** 인덕션 화구 2개 이상 사용 시 간섭소음 [찌찌] 등의 소리가 발생할 수 있으나 정상이오니 안심하고
사용하십시오.
- !** 인덕션 화구를 사용하거나 고온일 경우 냉각 팬이 돌아가는 소리가 발생할 수 있으나 정상이오니
안심하고 사용하십시오.

1 제품의 전원 플러그를 콘센트에 꽂아 주십시오.

- ▶ 전원 플러그를 꽂으면 알람음과 함께 모든 화면이 점등된 후
소등되며 절전 모드로 진입합니다.
- ▶ 절전 모드는 에너지 세이빙(Energy Saving) 기능으로 모든
화면이 소등되며 전원 [○], 잠금/설정 [▤] 버튼 이외의 모든
버튼이 동작하지 않습니다.

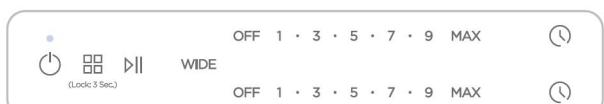


〈절전 모드 화면〉

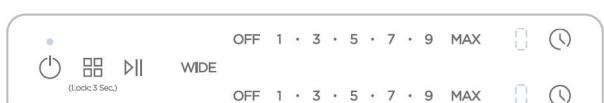
2 절전 모드에서 전원 [○] 버튼을 1초 이상 누르면 그림과 같이 대기 상태로 전환됩니다.

※ 낭비 안전 기능 설정 시에는 전원 [○] 버튼과
알람/삑 [▤] 버튼을 동시에 1초 이상 눌러야 대기
상태로 전환됩니다. (24쪽 참조)

- ▶ 전원 LED 가 점등되고 용기가 자동 감지된 화구에만 화력단계
“0”이 표시 됩니다.
- ※ 용기 자동감지 기능 설정 해제 시에는 전원 LED가 점등되고
각 화구의 화력단계가 “0”이 표시 됩니다.
- ▶ 대기상태에서 각 화구 및 기능을 조작할 수 있습니다.



〈대기 상태 화면〉

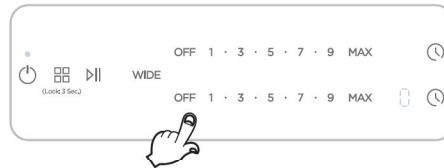
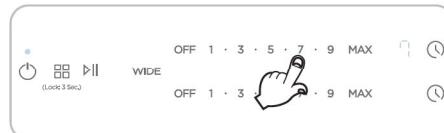


〈대기 상태 화면〉-용기 자동감지 기능 해제 시

3 [화력설정] 버튼으로 화력단계를 선택하십시오.

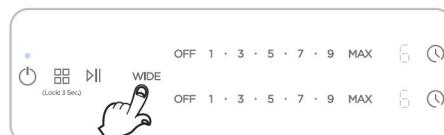
① 인덕션 화구1, 인덕션 화구2, 인덕션 화구3을 사용할 경우

- ▶ 사용하려는 화구의 [화력설정] 버튼으로 화력단계를 조절할 수 있습니다.
- [1], [3], [5], [7], [9], [MAX], [-] 버튼을 누르면 해당 화력으로 즉시
변경됩니다.
- 단계 사이 [-] 버튼은 중간값을 의미합니다.
ex) [1] 과 [3] 사이 [-] 버튼은 [2] 단계
- ▶ 화력설정 [OFF] 버튼을 누르면 가열이 취소되고 화구가 깨집니다.



② 와이드플렉스존 화구를 사용할 경우

- ▶ 와이드플렉스존 [WIDE] 버튼을 누르면 와이드플렉스존 화구가 6단계 화력으로 수동 가열을 시작합니다.
- ▶ 와이드플렉스존 화구 동작 중 [인덕션2 화력설정] 버튼 또는 [인덕션3 화력설정] 버튼을 누르면 해당 화력으로 와이드플렉스존 화구의 화력이 변경됩니다.
- ▶ 화력설정 [OFF] 버튼을 누르거나 와이드플렉스존 [WIDE] 버튼을 1초 간 누르면 수동가열이 취소되고 화구가 깨집니다.
- ▶ 용기가 인덕션 화구2 또는 인덕션 화구3 쪽으로 치우칠 경우 국부적으로 가열될 수 있으니 화구 중앙으로 옮겨 주십시오.
- ▶ 용기를 와이드플렉스존 화구 중앙에서 사용할 경우 바닥 직경이 22cm 이상인 용기를 사용해 주십시오.
(22cm 미만의 용기를 사용할 경우 용기가 가열되지 않을 수 있습니다.)



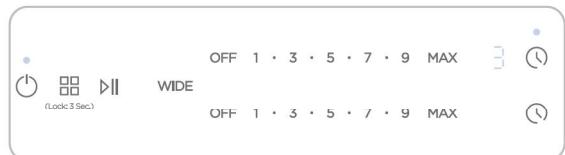
③ 부스터 화력을 사용할 경우

- ▶ 사용하려는 화구의 화력설정 [MAX] 버튼을 누르면 부스터 화력단계로 가열을 시작합니다.
- ▶ 부스터 화력의 가열 시간은 10분이며, 10분 경과시 이전 화력단계로 변경됩니다.
- ▶ 부스터 단계는 "b"로 표시 됩니다.



사용방법

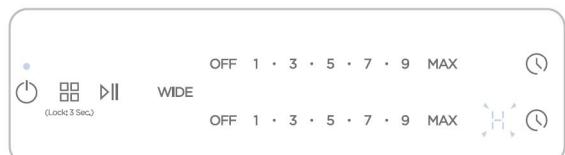
- 4 각 화구의 가열 기본설정 시간은 2시간이며, 타이머 기능으로 깨짐예약 시간을 조절할 수 있습니다.
- ▶ 가열 종료 3분 전에 “인덕션 화구1, 인덕션 화구2, 인덕션 화구3, 와이드플렉스존) 요리 완료 3분전입니다.”라는 음성이 안내 됩니다.
 - ▶ 설정된 시간이 되면 “(인덕션 화구1, 인덕션 화구2, 인덕션 화구3, 와이드플렉스존) 설정한 요리시간이 종료 되었습니다.”라는 음성 안내와 함께 가열이 종료 됩니다.
- ※ 자세한 사용 방법은 타이머 기능 21~22쪽을 참고하십시오.



- 5 세프스틱을 용기에 거치한 후, 수동가열을 할 경우 온도[β] 버튼을 누르면 3초간 세프스틱의 온도가 표시됩니다.
- ※ 세프스틱 용기 거치방법은 30쪽을 참고하십시오.



- 6 설정한 가열시간 이전에 요리가 완료되면 화력설정 [OFF] 버튼을 누르거나, 전원 [\odot] 버튼을 눌러 가열을 종료해 주십시오.
- ▶ 전원 [\odot] 버튼으로 전원을 끌 경우 모든 화구가 깨지며, 절전 모드로 전환됩니다.



- 7 화구에 잔열이 남아있을 경우 대기 상태 및 절전 모드에서 고온주의 경고등 “H”가 깜빡입니다.
- ▶ 가열 종료 후 “화구 주위가 뜨거우니 주의해 주세요.”라는 음성 안내와 함께 고온주의 경고등 “H”가 깜빡일 경우 화구 주위가 뜨거우니 주의해 주십시오.

안전 기능

1 인덕션 화구의 안전기능

① 용기 감지 기능

- ▶ “사용할 수 없는 용기” 또는 “조리 영역에 비스듬히 놓은 용기”로 가열할 경우와 가열 중 용기를 들어 올릴 경우 알람음과 함께 가열이 정지됩니다.
※ 알람음이 1분간 울리고, 용기없음 “U” 표시가 점멸합니다.
- ▶ 알람음이 울리고, 용기 없음 “U” 표시가 점멸하는 동안에 용기를 세라믹 상판의 정 위치에 놓으면 가열이 진행됩니다.
- ▶ 용기 없음 상태가 1분동안 지속될 경우 가열이 취소됩니다.

② 작은 물건 가열 방지 기능

- ▶ 수저, 칼, 포크 등 작은 물건의 가열을 방지합니다.
※ 알람음이 1분간 울리고, 용기없음 “U” 표시가 점멸합니다.

2 자동 깨짐 기능

- ▶ 가열 시작 후 설정된 시간이 경과하면, 완료 안내음 및 알람음이 울리며 자동으로 가열이 중지 됩니다. (21~22쪽 참조)

3 이상온도 상승 방지 기능

- ▶ 흡 · 배기구가 막히거나, 주위 온도의 상승으로 인해 본체 내부의 온도가 높아지면 가열을 정지합니다.

4 터치 버튼 오동작 가열 방지 기능

- ▶ 터치 버튼이 이물질에 의해 8초 이상 눌러지면 오동작에 의한 안전사고를 예방하기 위해 절전모드로 전환됩니다.

5 낭이 안전 기능

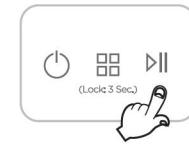
- ▶ 기능 설정 및 해제가 가능하며, 반려동물 터치로 인해 제품이 동작되는 것을 방지하기 위한 기능으로 낭이 안전 기능이 설정 되어 있을 시에는 절전 모드에서 전원 [\odot] 버튼과 일람/펫 [\odot] 버튼을 동시에 1초 이상 눌러야 대기상태로 전환됩니다. (24쪽 참조)

일시정지 기능

사용중인 화구의 가열을 잠시 중단 하는 기능입니다.

1 설정 방법

- ▶ 가열 중 정지/시작 [▶] 버튼을 누르면 “요리가 일시정지 되었습니다.”라는 음성 안내와 함께 사용중인 화구의 가열이 중단되고 현재 화력 단계가 깜빡입니다.
- ※ 일시정지 중 화력단계가 조절되지 않습니다.



2 해제 방법

- ▶ 일시정지 중 정지/시작 [▶] 버튼을 누르면 “요리를 다시 시작 합니다.”라는 음성 안내와 함께 일시정지가 해제되고 가열이 다시 시작 됩니다.
- ▶ 일시정지 중 [화력설정]버튼을 누르면 “요리를 다시 시작합니다.”라는 음성안내와 함께 일시정지가 해제되고, 가열이 다시 시작 됩니다.
- ▶ 일시정지 중 전원[○] 버튼을 누를 경우 일시정지가 해제 되고 절전 모드로 되돌아 갑니다.
- ▶ 일시정지 중 정전 후 전원이 재인가 되면 일시정지가 해제 되고 절전 모드로 되돌아 갑니다.
- ▶ 일시정지 중 1시간 경과 시, 모든 화구의 가열을 취소하고 대기모드로 되돌아 갑니다.

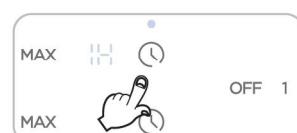
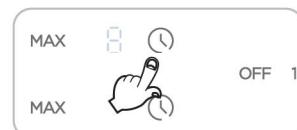


타이머 설정기능

사용중인 화구의 종료 시간을 설정하는 기능입니다.

1 설정 방법

- ▶ 사용하려는 화구의 [화력설정] 버튼을 눌러 수동가열을 시작하십시오.
- ▶ 타이머[⌚] 버튼을 눌러 원하는 시간을 설정 하십시오.
- ▶ 타이머 시간은 타이머[⌚]버튼을 누를때마다 1~20분까지는 1분 단위, 20분 이상은 5분단위, 1시간 이상은 1시간 단위로 증가합니다.
- ▶ 타이머 시간 설정 중 [OFF] 버튼을 누를경우, 타이머 시간은 0분으로 초기화 됩니다.
- ▶ 와이드 플렉스존 화구 사용 시 인덕션 화구2 또는 인덕션 화구3 중 1개의 타이머[⌚]버튼으로 시간을 설정 하십시오.



2 타이머 표시 방법

- ▶ 가열 중 표시되는 타이머 시간은 현재 선택 중인 화구 기준으로 표시 됩니다.
- ▶ 타이머 [⌚] 버튼으로 임의의 화구를 선택하면 선택한 화구의 타이머 시간이 표시됩니다.

사용방법

- 2 화력 단계에 따라 타이머 시간이 다르므로 확인 후 설정해 주십시오.

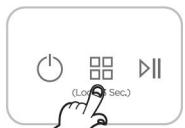
구분	인덕션 화구1	인덕션 화구2	인덕션 화구3	와이드플렉스존
1단계	1분 ~ 9시간	1분 ~ 9시간	1분 ~ 9시간	1분 ~ 9시간
2단계	1분 ~ 8시간	1분 ~ 8시간	1분 ~ 8시간	1분 ~ 8시간
3단계	1분 ~ 7시간	1분 ~ 7시간	1분 ~ 7시간	1분 ~ 7시간
4단계	1분 ~ 6시간	1분 ~ 6시간	1분 ~ 6시간	1분 ~ 6시간
5단계	1분 ~ 5시간	1분 ~ 5시간	1분 ~ 5시간	1분 ~ 5시간
6단계	1분 ~ 4시간	1분 ~ 4시간	1분 ~ 4시간	1분 ~ 4시간
7단계	1분 ~ 3시간	1분 ~ 3시간	1분 ~ 3시간	1분 ~ 3시간
8단계	1분 ~ 2시간	1분 ~ 2시간	1분 ~ 2시간	1분 ~ 2시간
9단계	1분 ~ 2시간	1분 ~ 2시간	1분 ~ 2시간	1분 ~ 2시간

버튼 잠금 기능

터치방식의 버튼 채용에 따라 청소 또는 어린이 조작에 의한 오동작을 방지하기 위해 터치 버튼에 대해 잠금(LOCK)기능을 사용할 수 있습니다.

1 설정방법

- ▶ 잠금/설정 [idebar] 버튼을 3초간 누르면 버튼 잠금이 설정됩니다.
- ▶ 버튼잠금이 설정 되었을 때, 알림이 1회 울리며, 잠금 LED가 점멸 합니다.
- ▶ 버튼잠금이 설정된 상태에서 절전모드로 진입 시 잠금 LED가 소등 됩니다.
 - 절전모드에서 전원 [○], 잠금/설정 [idebar] 버튼을 제외한 다른 버튼을 누르면 알림이 1회 울리며, 잠금 LED가 5회 점멸한 뒤 소등 됩니다.
- ▶ 버튼잠금이 설정되면, 전원 [○] 버튼과 잠금/설정 [idebar] 버튼을 제외한 모든 버튼은 동작하지 않습니다.



2 해제방법

- ▶ 버튼잠금 상태에서 잠금/설정 [idebar] 버튼을 3초간 누르면 잠금이 해제됩니다.
- ▶ 버튼잠금이 해제 되었을 때, 알림이 1회 울리며, 잠금 LED가 소등 됩니다.
- ▶ 버튼잠금 중 정전 후 전원이 재인가 되면 버튼 잠금이 해제되고 절전 모드로 되돌아 갑니다.

자동 절전 기능

에너지 세이빙(Energy Saving) 기능입니다. 기능이 동작하지 않는 대기 상태라 할지라도 약간의 대기전력이 소모되는데 이를 절감하기 위한 절전 모드를 운영하여 전력 소모를 최소화합니다.

1 전원 플러그를 꽂으면 자동 절전 모드가 동작 합니다.

2 전원이 켜진 대기 상태에서 버튼 입력 및 화구 동작이 없을 경우 1분 경과 후 자동 절전 모드가 동작 합니다.

- ▶ 절전 모드가 동작하면 알람음이 4회 울리고 H1 타이머 표시부에 OF가 5초간 깜빡인 후 전원이 자동으로 깨집니다.
※ 알람이 울리는 도중 버튼을 누르면 절전 모드 진입이 취소 됩니다.
- ▶ 자동 절전 기능이 동작 하여 절전 모드로 진입하면 모든 화면이 소등 됩니다. 단, 고온주의 경고등 "H"는 소등되지 않고 계속 깜빡입니다.

3 절전 모드에서 전원 [○] 버튼을 1초 이상 누르면 대기 상태로 되돌아 갑니다.

알람 기능

가열 중 주기적으로 음성 알람을 하여 현재 가열 중임을 알려주는 기능입니다. 알람 기능을 설정하면 가열 중 설정한 시간마다 음성 안내를 합니다.

(가열 중을 잊음으로 인한 안전사고를 방지하기 위한 기능입니다.)

1 설정 방법

- ① 가열 중 알람/펫 [⑧] 버튼을 누르면 알람 시간 설정 모드로 진입합니다.



- ② 알람 시간 설정 모드로 진입하면 알람/펫 LED와 인덕션 화구 1 타이머 표시부에 “5”가 점멸합니다.

점멸하는 동안 알람/펫 [⑧] 버튼을 누를 때마다
“5분 → 10분 → 15분 → 20분 → 사용안함 → 5분 → …”으로
알람 시간이 순차적으로 변경됩니다.

* 사용안함 선택 시 인덕션 화구 1 타이머 표시부에 OF가 점멸하고
알람/펫 [⑧] LED는 소등됩니다.



〈알람시간 설정 시〉

- ③ 알람/펫 [⑧] LED가 점멸되는 동안에 버튼 입력이 없으면
인덕션 화구 1 타이머 표시부에 점멸된 시간으로 알람이 설정되고,
알람/펫 [⑧] LED가 점등 됩니다.



〈사용안함 설정 시〉

- ④ 알람 시간은 현재 진행 중인 가열 시에만 적용되며
차기 가열 시에는 사용안함으로 초기화 됩니다.



〈알람기능 사용 시〉

- ⑤ 알람 시간이 되면 “딩동, 요리 중입니다.” 음성이 2회 안내됩니다.



〈알람기능 사용 안할 시〉

사용방법

냥이 안전 기능

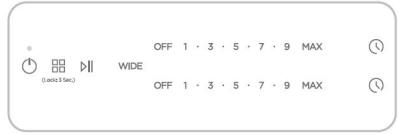
반려동물 터치로 인해 제품이 동작되는 것을 방지하기 위한 기능입니다.

※ 냥이 안전 기능은 설정 및 해제가 가능하며 설정 방법은 26쪽 냥이 안전모드 설정 기능을 참고하십시오.

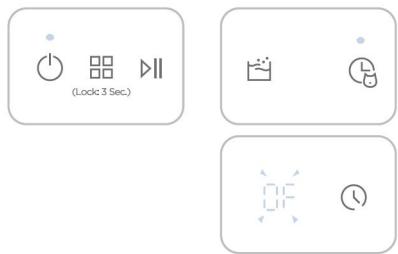
- 1 냥이 안전 기능이 설정되어 있을 경우 절전모드에서 전원 [○] 버튼과 알람/펫 [◎] 버튼을 동시에 1초 이상 누를 시 전원 [○] 및 알람/펫 [◎] LED가 점등되고 대기상태로 전환됩니다.



- 2 냥이 안전 기능이 설정되어 있을 경우 절전모드에서 전원 [○] 버튼 또는 알람/펫 [◎] 버튼 중 하나의 버튼만 누를 시 “냥이 안전 기능이 설정되어 있습니다.”라는 펫 버튼과 전원 버튼을 동시에 1초간 눌러주세요.”라는 음성과 함께 전원 [○] 및 알람/펫 [◎] LED가 점멸합니다.



- 3 냥이 안전 기능이 설정되어 있을 경우 전원 [○] 버튼과 알람/펫 [◎] 버튼이 5초 이상 눌러지면 사람이 터치한 것이 아니라고 판단하여 인덕션 화구 1 타이머 [◎] 표시부에 OF가 점멸하고 절전모드로 전환됩니다.



음성 볼륨 설정 기능

음성 안내 기능을 사용하지 않거나 음성 볼륨의 크기를 조절할 수 있는 기능입니다.

1 설정 방법

- ① 대기 상태에서 잠금/설정 [▒] 버튼을 누르면 음성 볼륨 설정 모드로 진입 합니다.
- ② 음성 볼륨 설정 모드 진입 시 “음성 볼륨 설정 모드입니다. 타이머 버튼으로 볼륨을 조절한 후 펫 버튼을 눌러주세요.”라는 음성과 함께 인덕션 화구 1 타이머[◎] 표시부에 30이 표시됩니다.
- ③ 인덕션 화구 2, 인덕션 화구 3 타이머[◎] 버튼으로 음성 볼륨을 원하는 크기로 조절합니다.
 - ▶ 음성 크기 조절 범위는 0단계~7단계 이고, 최초 음성 크기는 3단계로 설정 되어 있습니다.
 - ▶ 인덕션 화구 3 타이머[◎] 버튼을 누르면 1단계씩 단계가 올라갑니다.
 - ▶ 인덕션 화구 2 타이머[◎] 버튼을 누르면 1단계씩 단계가 내려갑니다.
 - ▶ 0단계 (OFF 단계)일 때는 음성기능이 해제 됩니다.
(인덕션 화구 1 타이머[◎] 표시부에 “OF”가 표시 됩니다.)
 - ▶ 각 단계로 조절할 때마다 해당하는 음성 볼륨 단계에 따라 “쿠쿠”음성이 나옵니다.
단, 0단계 (OFF 단계)일 때는 음성이 나오지 않습니다.
- ④ 음성 볼륨 설정 후 알람/펫 [◎]버튼을 누르면, “기능 설정이 완료 되었습니다.”라는 음성과 함께 음성 볼륨 설정이 저장 되고 대기 상태로 되돌아 갑니다.
- ⑤ 음성 볼륨 조절 중 와이드플렉스존 [WIDE]버튼을 누르거나 버튼 입력 없이 7초가 경과되면 음성 볼륨 설정이 저장되지 않고 대기 상태로 되돌아 갑니다.
- ⑥ 음성 볼륨 조절 중 정전이 된 후 전원이 들어오면 음성 볼륨 설정이 저장되지 않고 절전 모드로 되돌아 갑니다.

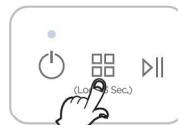


인덕션 화구 가열 온도 설정 기능

인덕션 화구의 가열 온도 단계를 설정하는 기능입니다.
가열 온도 단계가 높을수록 고온 요리에 유리합니다.

1 설정 방법

- ❶ 대기 상태에서 잠금/설정 [锁定] 버튼을 눌러 음성 불륨 설정 모드로 진입한 후,
잠금/설정 [锁定] 버튼을 1회 더 누르면 인덕션 화구 가열 온도 설정 모드로 진입합니다.
▶ 인덕션 화구 가열 온도 설정모드로 진입하면 “인덕션 가열 온도 설정 모드입니다.
타이머 버튼으로 원하는 단계를 선택한 후 팻 버튼을 눌러주세요.”라는 음성과 함께 인덕션 화구1 타이머[①] 표시부에 30이 표시됩니다.
- ❷ 인덕션 화구 가열 온도 설정 모드에서 인덕션 화구 2, 인덕션 화구 3 타이머[①]버튼으로 원하는
가열 온도 단계를 선택합니다.
▶ 가열 온도 단계 조절 범위는 1단계 ~ 3단계이고, 최초 온도 단계는 3단계로 설정되어 있습니다.
▶ 인덕션 화구 3 타이머[①] 버튼을 누르면 1단계씩 단계가 올라갑니다.
▶ 인덕션 화구 2 타이머[①] 버튼을 누르면 1단계씩 단계가 내려갑니다.
▶ 각 단계를 조절할 때마다 해당하는 가열 온도 단계가 음성으로 안내됩니다.
- ❸ 인덕션 화구 가열 온도 설정 후 알람/팻 [⑧] 버튼을 누르면, “기능 설정이
완료 되었습니다.”라는 음성과 함께 인덕션 화구 가열 온도 설정이 저장되고
대기상태로 되돌아 갑니다.
- ❹ 인덕션 화구 가열 온도 설정 중 와이드플렉스존 [WIDE]버튼을 누르거나 버튼 입력 없이
7초가 경과되면 인덕션 화구 가열 온도 설정이 저장되지 않고 대기 상태로 되돌아 갑니다.
- ❺ 인덕션 화구 가열 온도 설정 중 정전이 된 후 전원이 들어오면 인덕션 화구 가열 온도
설정이 저장되지 않고 절전 모드로 되돌아 갑니다.



화력 조절 기능

전체 화구의 사용 전류가 가정용 플러그의 최대 사용 전류를 초과할 경우 제품의 안전한 사용을 위해 자동으로 화력이 조절 됩니다. 제품의 전체 출력이 3400W를 초과하지 않도록 자동 제어 됩니다.

- ❶ 인덕션 화구1과 인덕션 화구2(인덕션 화구3)를 동시 사용 중, 인덕션 화구1의 화력 단계를 부스터[b]로 조절하였을 때
최대출력을 초과한 경우 인덕션 화구2(인덕션 화구3)의 화력이 조절 됩니다.
- ❷ 인덕션 화구1과 인덕션 화구2(인덕션 화구3)를 동시 사용 중, 인덕션 화구2(인덕션 화구3)의 화력단계를 부스터[b]로 조절
하였을 때 최대출력을 초과한 경우 인덕션 화구1의 화력이 조절 됩니다.
- ❸ 인덕션 화구2와 인덕션 화구3을 동시 사용 중, 인덕션 화구2와 인덕션 화구3은 부스터[b]단계까지 설정됩니다.
- ❹ 인덕션 화구1, 화구2, 화구3 동시 사용 시, 또는 인덕션 화구1과 와이드 플렉스존 화구 사용 시, 최대출력을 초과하는 화력
단계로 변경하였을 때, 조작한 화구를 제외한 나머지 화구의 화력이 조절됩니다.
- ❺ 인덕션 화구1에서 끓어넘침 방지 기능 및 요리 온도 설정 기능 사용중, 인덕션 화구2(인덕션 화구3) 또는 인덕션 화구2,
인덕션 화구3 동시 사용 시 최대출력을 초과하는 경우, 인덕션의 모든 화구의 화력이 조절됩니다.
- ❻ 인덕션 화구1에서 끓어넘침 방지 기능 및 요리 온도 설정 기능 사용중, 인덕션 화구2(인덕션 화구3)의 화력단계를
부스터[b]로 조절 하였을 때, 최대출력을 초과한 경우 인덕션 화구2(인덕션 화구3)의 화력단계는 최대 9단계까지
설정 가능합니다.

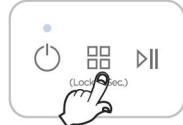
사용방법

냥이 안전모드 설정 기능

냥이 안전 기능을 설정 또는 해제할 수 있는 기능입니다.

설정 방법

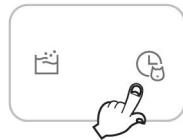
- ① 대기 상태에서 잠금/설정 [锁定] 버튼을 눌러 음성 볼륨 설정 모드로 진입한 후, 잠금/설정 [锁定] 버튼을 2회 더 누르면 냥이 안전 기능 설정 모드로 진입합니다.



- ② 냥이 안전 기능 설정 모드로 진입하면 “냥이 안전 기능 설정 모드 입니다.”
타이머 버튼으로 냥이 안전모드 기능을 선택 또는 해제한 후,
펫 버튼을 눌러주세요.”라는 음성 안내와 함께 인덕션 화구 1 타이머[①] 표시부에
“OF”가 표시 됩니다.



- ③ 냥이 안전 기능 설정 모드에서 인덕션 화구 2, 인덕션 화구 3 타이머[②] 버튼으로 냥이
안전 기능을 선택 또는 해제를 선택합니다.
▶ 냥이 안전 기능이 선택 되면 “냥이 안전 기능이 선택 되었습니다.”
라는 음성이 안내 됩니다. (인덕션 화구 1 타이머[①] 표시부에 “On”이 표시 됩니다.)
▶ 냥이 안전 기능이 해제 되면 “냥이 안전 기능이 해제 되었습니다.”
라는 음성이 안내 됩니다. (인덕션 화구 1 타이머[①] 표시부에 “OF”가 표시 됩니다.)



- ④ 냥이 안전 기능 설정 후 알람/펫 [宠物] 버튼을 누르면, “기능 설정이 완료
되었습니다.”라는 음성 안내와 함께 냥이 안전 기능이 설정되고 대기상태로
되돌아 갑니다.

- ⑤ 냥이 안전 기능 설정 중 와이드플렉스존 [WIDE] 버튼을 누르거나 버튼 입력 없이 7초가
경과 되면 냥이 안전 기능 설정이 저장 되지 않고 대기 상태로 되돌아 갑니다.

- ⑥ 냥이 안전 기능 설정 중 정전이 된 후 전원이 들어오면 냥이 안전 기능 설정이 저장되지
않고 절전모드로 되돌아 갑니다.

용기 자동감지 기능

사용자의 편의를 위해 화구 위 용기를 자동으로 감지하는 기능입니다.

※ 용기 자동감지 기능은 설정 및 해제가 가능하며 아래에 용기 자동감지 설정 기능을 참고하십시오.

- ❶ 용기 자동감지 기능이 설정되어 있을 경우 화구 위 사용 가능한 용기를 올려 놓았을 때 해당 화구 디스플레이에 '0' 표시됩니다.
- ❷ 자동으로 용기가 감지되었을 경우, 별도의 화구 선택버튼 조작 없이 화력선택 버튼으로 조작이 가능합니다.
- ❸ 다수의 화구에 용기가 올려져 있을 경우 인덕션 화구1 > 인덕션 화구2 > 인덕션 화구3 순서로 우선 동작됩니다.

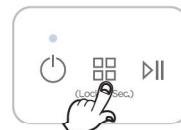


용기 자동감지 설정 기능

자동 용기감지 기능을 설정 또는 해제 할 수 있는 기능입니다.

1 설정 방법

- ❶ 대기 상태에서 잠금/설정 [锁定] 버튼을 눌러 음성 볼륨 설정 모드로 진입한 후, 잠금/설정 [锁定] 버튼을 3회 더 누르면 용기 자동감지 기능 설정모드로 진입합니다.
- ❷ 자동 용기감지 설정 모드로 진입하면 “자동 용기감지 기능 설정모드 입니다. 타이머 버튼으로 용기 자동감지 기능을 선택 또는 해제한 후, 펫 버튼을 눌러주세요.”라는 음성과 함께 인덕션 화구 1 타이머[①] 표시부에 “On”이 표시됩니다.
- ❸ 용기 자동감지 기능 설정 모드에서 인덕션 화구 2, 인덕션 화구 3 타이머[②] 버튼으로 용기 자동감지 기능 선택 또는 해제를 선택합니다.
 - ▶ 용기 자동감지 기능이 선택되면 “용기 자동감지 기능이 선택되었습니다.”라는 음성이 안내됩니다. (인덕션 화구 1 타이머[①] 표시부에 “On”이 표시 됩니다.)
 - ▶ 용기 자동감지 기능이 해제되면 “용기 자동감지 기능이 해제되었습니다.”라는 음성이 안내됩니다.(인덕션 화구 1 타이머[①] 표시부에 “Off”가 표시 됩니다.)
- ❹ 용기 자동감지 기능 설정 후 알람/펫 [宠物] 버튼을 누르면, “기능 설정이 완료 되었습니다.”라는 음성과 함께 용기 자동감지 기능이 설정되고 대기상태로 되돌아 갑니다.
- ❺ 용기 자동감지 기능 설정 중 와이드플렉스존 [WIDE] 버튼을 누르거나 버튼 입력 없이 7초가 경과되면 용기 자동감지 기능 설정이 저장되지 않고 대기 상태로 되돌아 갑니다.
- ❻ 용기 자동감지 기능 설정 중 정전이 된 후 전원이 들어오면 용기 자동감지 기능 설정이 저장되지 않고 절전모드로 되돌아 갑니다.



사용방법

셰프스틱 최초 연결방법

셰프스틱을 이용해서 끓어넘침 방지 기능 및 요리 온도 설정 기능을 사용하기 위해서는 제품에 셰프스틱이 등록되어야 합니다. 등록은 최초 1회만 실시하면 이후 제품과 자동으로 연결됩니다.

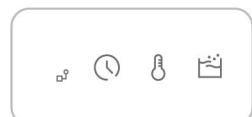
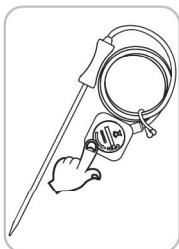


QRcode를 통해
셰프스틱 등록방법을
확인할 수 있습니다.

! 셰프스틱 교체 시 ‘②’등록 초기화 방법 실시 후 ‘①’등록방법을 순차적으로 실시하십시오.

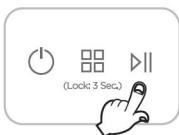
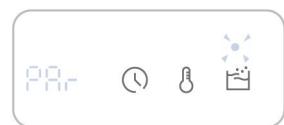
1 등록 방법

- ① 제품의 전원[○]버튼을 1초간 눌러 전원을 켜주십시오.
- ② 제품의 끓어넘침 방지[▷]버튼을 3초간 눌러 셰프스틱 등록모드에 진입하세요.
 - ▶ “셰프스틱 등록모드입니다. 셰프스틱의 버튼을 3초간 눌러서 전원을 켜주세요.”라는 음성과 함께 디스플레이에 ‘PRP-’ 표시와 끓어넘침 방지[▷]LED가 빨간색으로 점멸할 경우, 셰프스틱이 등록 전 상태입니다. ‘③’ 항목부터 시도해 주십시오.
 - ▶ “셰프스틱 등록모드입니다. 셰프스틱이 스캔되었습니다. 셰프스틱의 버튼을 눌러주세요.”라는 음성과 함께 디스플레이에 ‘PRP-’ 표시와 끓어넘침 방지[▷]LED가 빨간색으로 점등할 경우, 셰프스틱이 등록 전 상태입니다. ‘④’ 항목부터 시도해 주십시오.
 - ▶ “셰프스틱 등록모드입니다. 셰프스틱 초기화를 원하시면 [정지/시작] 버튼을 눌러주세요.”라는 음성과 함께 디스플레이에 ‘PRP-’ 표시와 끓어넘침 방지[▷]LED가 초록색으로 점멸 또는 소등할 경우, 셰프스틱이 이미 등록된 상태입니다.
- 셰프스틱의 교체를 원하시면 ‘②’의 등록 초기화 방법을 실시 후 ‘①’ 등록방법을 순차적으로 실시하십시오.
- ▶ 와이드플렉스존[WIDE] 버튼을 누르거나 버튼 입력 없이 1분이 경과되면 셰프스틱 등록모드가 취소되고 대기상태로 되돌아 갑니다.
- ③ 셰프스틱의 버튼을 3초간 눌러 셰프스틱의 전원을 켜주세요.
 - ▶ 셰프스틱의 상태 표시등이 백색으로 1회 점멸한 뒤, 초록색으로 점멸합니다.
 - ▶ 제품이 셰프스틱을 발견하면 “셰프스틱이 스캔되었습니다. 셰프스틱의 버튼을 눌러주세요.”라는 음성과 함께 끓어넘침 방지[▷]LED가 빨간색으로 점등됩니다.
- ④ 셰프스틱의 버튼을 눌러 주십시오.
 - ▶ “셰프스틱과 등록이 완료되었습니다.”라는 음성과 함께 대기상태로 되돌아가고, 디스플레이에 ‘♪’ 표시가 점등됩니다.
- ⑤ 제품과의 연동 확인을 위해 셰프스틱의 전원 ON/OFF에 따른 제품의 디스플레이를 확인 해주십시오.
 - ▶ 셰프스틱 전원 OFF 시 제품의 디스플레이에 ‘♪’ 표시가 사라집니다.
 - ▶ 셰프스틱 전원 ON 시 제품의 디스플레이에 ‘♪’ 표시가 나타납니다.
 - ▶ 셰프스틱 전원 ON/OFF 시에도 ‘♪’ 표시의 변화가 없을 시 ‘②’ 등록 초기화 방법을 실시 후 ‘①’ 등록방법을 순차적으로 실시하십시오.



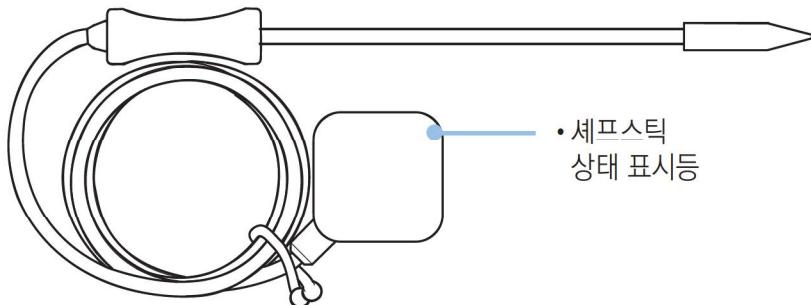
2 등록 초기화 방법

- ① 제품의 전원[○]버튼을 1초간 눌러 전원을 켜주십시오.
- ② 제품의 끓어넘침 방지[▷]버튼을 3초간 눌러 셰프스틱 등록모드에 진입하세요.
 - ▶ “셰프스틱 등록모드입니다. 셰프스틱 초기화를 원하시면 [정지/시작] 버튼을 눌러주세요.”라는 음성과 함께 디스플레이에 ‘PRP-’ 표시와 끓어넘침 방지[▷]LED가 초록색으로 점멸 또는 소등합니다.
- ③ 정지/시작[◁]버튼을 눌러 주십시오.
 - ▶ “셰프스틱 등록 초기화가 완료 되었습니다.”라는 음성과 함께 대기상태로 되돌아가고, 디스플레이에 ‘♪’ 표시가 깨집니다.
 - ▶ 만약 디스플레이에 ‘♪’ 표시가 계속 점등되어 있을경우 재시도 해주십시오.



셰프스틱 상태 표시등

셰프스틱 상태 표시등의 색상을 통해 셰프스틱과 제품의 연결 상태를 확인하세요.
셰프스틱의 상태 표시등은 셰프스틱 상단부에 있으며, 셰프스틱과 제품의 연결 상태를 표시합니다.



색상	상태
백색 깜빡임(1회)	• 셰프스틱 전원 ON/OFF 시
초록색 깜빡임(3초)	• 등록 대기중
파란색 깜빡임(3초)	• 정상 동작 중
빨간색 깜빡임(0.5초)	• 제품 전원 OFF 시 • 제품과 2m 이상 떨어져있을 경우 • 배터리 전압이 10% 미만일 경우(30쪽을 참조하여 배터리를 교체 해 주세요.)



제품 전원 OFF 시 셰프스틱은 1분 후 자동 절전 모드로 진입합니다.

셰프스틱의 기능을 다시 사용하고 싶으시면 셰프스틱의 버튼을 3초간 눌러 셰프스틱의 전원을 켜주세요.



셰프스틱의 상태 표시등이 깜빡이지 않을 경우 배터리 결합 상태를 확인해 주세요.

셰프스틱 고장점검

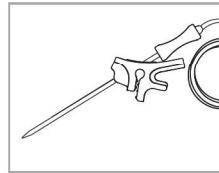
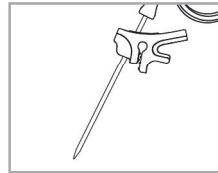
셰프스틱 연결에 문제가 생겼을 경우 음성안내가 나옵니다. 아래 항목을 확인하여 주세요.

음성안내	확인사항	조치사항
“셰프스틱 연결이 끊겼습니다. 셰프스틱을 점검해 주세요.”	<ul style="list-style-type: none"> 제품과 거리가 멀리 떨어져 있습니까? 배터리가 정위치에 꽂혀있습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 제품과 셰프스틱간 거리를 2m 이내에 위치 시키십시오. 배터리를 탈착 후 재결합 해주세요. (30쪽 참조)
“셰프스틱의 배터리가 부족합니다. 배터리를 교체해주세요.”	<ul style="list-style-type: none"> 배터리를 교체하였습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 배터리의 용량이 부족할 경우 오동작 할 수 있습니다. 배터리를 교체 해주세요. (30쪽 참조) 지속적으로 음성안내가 발생할 경우 고객상담실 (지역번호없이 1588-8899)로 문의해 주십시오.

사용방법

세프스틱 용기 거치 방법

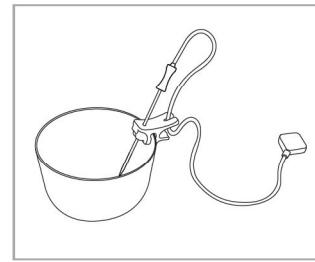
- 1 세프스틱 홀더 구멍에 세프스틱 온도 감지 부분을 꽂아 고정시켜 주십시오.
▶ 요리 종류, 용기에 따라 수직 거치 혹은 사선 거치를 선택하십시오.



〈수직 거치〉 〈사선 거치〉

- 2 세프스틱 홀더 용기 후크부에 용기와 홀더를 그림과 같이 고정시켜 주십시오.

▶ 용기 내에 음식물이 액체일 경우 세프스틱 금속부가 3cm 이상 잠기도록 거치하여 주시고, 액체가 아닐 경우 음식물 중심부에 2cm 이상 꽂히도록 거치하십시오.



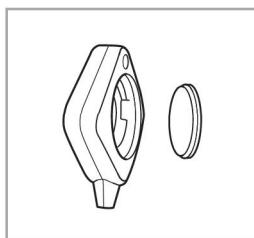
- 3 그림과 같이 홀더 손잡이 부분에 후크에 세프스틱 와이어를 끼워 고정하십시오.

▶ 세프스틱의 금속부분이 용기에 닿지 않도록 주의하십시오.
▶ 세프스틱의 본체 및 와이어가 용기 및 음식물에 닿지 않도록 주의 하십시오.

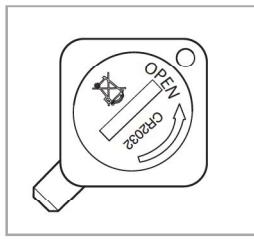
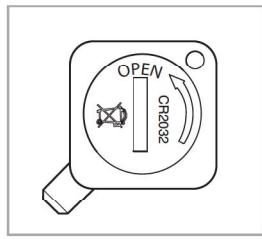
! 세프스틱을 거치할 때 세프스틱 본체가 제품에서 벗어나도록 거치하고, 제품 위에 본체를 올려두지 마십시오.
▶ 열 및 유도가열로 인해 고장의 원인이 됩니다.

세프스틱 배터리(CR2032 3V 배터리) 교환 방법

세프스틱의 배터리가 10% 미만일 경우 “세프스틱의 배터리가 부족합니다. 배터리를 교체해주세요.”라는 음성과 함께 [세프스틱 상태 표시등]이 빨간색으로 점멸(0.5초) 합니다.
아래의 순서에 따라 배터리(CR2032)를 교체해 주세요.



- 1 본체의 배터리 덮개를 OPEN 방향(반시계 방향)으로 돌려주십시오.



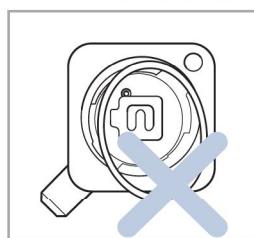
〈배터리 덮개 잠금 전〉 〈배터리 덮개 잠금 후〉

- 2 장착되어 있는 배터리를 분리하고 새로운 배터리로 교체하여 주십시오.

▶ 건전지는 둑근 방향(-)이 안쪽으로 가도록 끼우십시오.
▶ 배터리를 형합 했을 때 바깥쪽이 (+)극이어야 합니다.

- 3 배터리 덮개의 화살표 모양의 머리가 전원버튼으로 향하게 덮고 시계방향으로 돌려덮개를 고정시키십시오.

▶ 덮개를 덮기 전에 고무 패킹이 벗어나 있지 않은지 확인해 주십시오. 고무 패킹이 벗어나 있다면 덮개가 닫히지 않습니다.



- ※ 건전지를 어린이가 삼키지 않도록 주의하십시오.
건전지를 삼켰을 경우 즉시 병원으로 데려가십시오.
※ 사용한 폐 건전지는 즉시 폐기처리 하십시오.
※ 배터리 덮개가 잘 고정되어 있는지 수시로 확인하십시오.

끓어넘침 방지기능

내용물의 온도를 세프스틱이 감지하여, 끓어 넘치는 것을 방지하는 기능입니다.

- !
끓어넘침 방지 기능은 인덕션 화구1(우측) 화구만 사용할 수 있습니다.
- !
용기 내에 내용물이 액체일 경우 세프스틱 금속부가 3cm 이상 잠기도록 거치하여 주시고, 액체가 아닐 경우 음식물 중심부에 2cm 이상 꽂히도록 거치하십시오.
- !
요리 내용물의 양이 용기 높이의 80%를 초과하지 않도록 해주십시오.
- !
뾰족한 스텐 부분이 용기 바닥에 닿지 않도록 해주십시오.
- !
내용물의 온도가 0°C 미만이거나, 200°C를 초과하지 않도록 해주십시오.

1 설정 방법

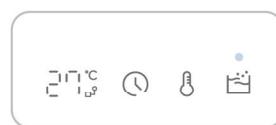
① 대기상태에서 세프스틱을 용기에 거치한 후 끓어넘침 방지[▶]버튼을 눌러 주십시오.

- ▶ 기능 동작 시 끓어넘침 방지 LED가 초록색으로 점등하고, 디스플레이에 현재 세프스틱의 온도와 '▶' 표시가 교차로 표시됩니다.
- ▶ 세프스틱과 연결하지 않은 상태에서는 끓어넘침 방지[▶]버튼이 동작하지 않습니다.
- ▶ 세프스틱 용기 거치 방법은 30쪽을 참조하십시오.



② 인덕션 화구1 타이머[⌚] 버튼을 눌러 끓임유지 시간을 설정하여 주십시오.

- ▶ 끓임 유지시간은 내용물이 끓고 난 후, 그 시점부터 끓어넘치지 않게 가열을 유지하는 시간입니다.
- ▶ 타이머 시간 조절 범위는 1분 ~ 1시간이고, 미설정 시 1시간으로 자동설정 됩니다.
- ▶ 인덕션 화구1 타이머[⌚] 버튼을 누를때마다 "0분 → 1분 → 2분 → 3분 → … → 1시간 → 1분 → 2분"으로 끓임유지 시간이 순차적으로 변경됩니다.
- ▶ 인덕션 화구1 OFF[OFF] 버튼을 누를 시 끓임유지 시간은 0분으로 초기화 됩니다.



③ 내용물이 끓으면 “딩동,딩동 끓어넘치지 않게 화력을 조절합니다”라는 음성과 함께 끓어 넘침 방지[▶] LED가 붉은색으로 점멸하고, 디스플레이에 현재 세프스틱의 온도와 '▶' 표시가 교차로 표시됩니다.

- ▶ 끓어넘침 방지 기능중 인덕션 화구1 타이머[⌚] 버튼을 누를 시 끓임유지 시간의 잔여 시간이 표시됩니다.



④ '②'에서 설정된 끓임유지 시간만큼 끓임상태를 유지 후 “끓어넘침 방지 기능이 완료 되었습니다.”라는 음성과 함께 기능이 종료되며, 디스플레이에 ‘End’가 3회점멸 합니다.



⑤ 끓어넘침 방지 기능중 [화력설정] 버튼 입력 시 기능이 종료되고, 수동가열이 진행됩니다.



⑥ 끓어넘침 방지 기능중 정전이 된 후 전원이 들어오면 기능이 종료되고, 절전 모드로 되돌아 갑니다.

사용방법

요리 온도 설정기능

셰프스틱의 온도를 설정하여, 편리하고 용이하게 요리하는 기능입니다.

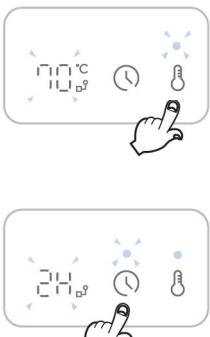
사용하기 전 주의 사항

- ! 끓어넘침 방지 기능은 인덕션 화구1(우측) 화구만 사용할 수 있습니다.
- ! 용기 내에 내용물이 액체일 경우 셰프스틱 금속부가 3cm 이상 잠기도록 거치하여 주시고, 액체가 아닐 경우 음식물 중심부에 2cm 이상 끊히도록 거치하십시오.
- ! 요리 내용물의 양이 용기 높이의 80%를 초과하지 않도록 해주십시오.
- ! 뾰족한 스텐 부분이 용기 바닥에 닿지 않도록 해주십시오.
- ! 내용물의 온도가 0°C 미만이거나, 200°C 를 초과하지 않도록 해주십시오.

1 설정 방법

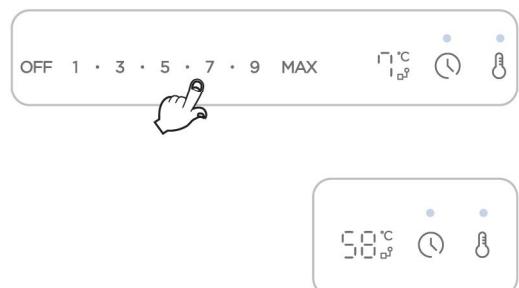
- ❶ 대기 상태에서 셰프스틱을 용기에 거치한 후 온도[8]버튼을 눌러 요리 온도를 설정하여 주십시오.

- ▶ 요리 온도 설정 시 온도[8] LED가 점등되고, 디스플레이에 셰프스틱 요리 온도가 표시됩니다.
- ▶ 최초 요리 온도는 70°C이고, 40~100°C까지 조절할 수 있습니다.
- ▶ 온도[8] 버튼을 누를 때마다 "70°C → 71°C → 72°C → ... → 100°C → 1°C → 2°C"으로 요리 온도가 순차적으로 변경됩니다.
- ▶ 셰프스틱 용기 거치 방법은 30쪽을 참조하십시오.
- ▶ 셰프스틱과 연결하지 않은 상태에서는 온도[8]버튼이 동작하지 않습니다.
- ▶ 인덕션 화구1 OFF[OFF] 버튼을 누를 시 온도는 0°C로 초기화 됩니다.



- ❷ 인덕션 화구1 타이머[①] 버튼을 눌러 요리 시간을 설정하여 주십시오.

- ▶ 요리 시간은 내용물이 ❶에서 설정한 요리 온도에 도달한 후, 해당온도로 유지하는 시간입니다.
- ▶ 요리 온도별 최대 요리 시간은 다르고, 미 설정 시 10분으로 설정됩니다.
- ▶ 인덕션 화구1 타이머[①] 버튼을 누를 때마다 "10분 → 11분 → ... → 1시간 → 최대요리 시간 → 1분 → 2분"으로 요리 시간이 순차적으로 변경됩니다.
- ▶ 인덕션 화구1 OFF[OFF] 버튼을 누를 시 요리 시간은 0분으로 초기화 됩니다.



- ❸ 원하는 화력단계를 버튼을 눌러 요리를 시작하여 주십시오.

- ❹ 설정된 요리 온도에 도달하면, "딩동딩동, 설정된 온도에 도달하였습니다."

- 설정된 시간동안 요리를 계속합니다."라는 음성과 함께 ❺에서 설정한 요리 시간 만큼 요리 온도를 유지합니다.
- ▶ 설정된 요리 온도 도달 전 디스플레이에 셰프스틱의 현재온도와 'End' 표시가 교차로 표시됩니다.
- ▶ 설정된 요리 온도 도달 후 디스플레이에 셰프스틱의 현재온도와 '0' 표시가 교차로 표시됩니다.



- ❻ 설정된 요리 시간 동안 요리 온도 유지 후 "맛있는 요리가 완성되었습니다."라는 음성과 함께 디스플레이에 'End'가 표시되고 기능이 종료됩니다.



- ❼ 요리 온도 설정 기능중 정전이 된 후 전원이 들어오면 기능이 종료되고, 절전 모드로 되돌아 갑니다.

끓어넘침 방지 온도 설정기능

세프스틱 편차 및 사용 환경에 따라 내용물이 끓지 않거나, 끓어 넘치는 경우가 있을 수 있으므로 끓어넘침 방지 온도 설정기능을 통해 온도를 재설정 해주십시오.

1 설정 방법

- ❶ 대기 상태에서 잠금/설정[锁定] 버튼을 눌러 음성 볼륨 모드로 진입한 후, 잠금/설정[锁定] 버튼을 4회 더 누르면 끓어넘침 방지 온도 설정 모드로 진입합니다.



- ❷ 끓어넘침 방지 온도 설정 모드로 진입하면 “끓어넘침 방지 온도 설정모드 입니다. 타이머 버튼으로 원하는 온도 단계를 선택한 후, 팻 버튼을 눌러주세요.”라는 음성과 함께 디스플레이에 “0”이 표시됩니다.



- ❸ 끓어넘침 방지 온도 설정 모드에서 인덕션 화구2, 인덕션 화구3 타이머[①]버튼으로 원하는 온도를 선택합니다.
- ▶ 온도 조절범위는 -2 ~ +2단계이며, 최초단계는 0으로 설정되어 있습니다.
 - ▶ 인덕션 화구3 타이머[①] 버튼을 누르면 1단계씩 단계가 올라갑니다.
 - ▶ 인덕션 화구2 타이머[①] 버튼을 누르면 1단계씩 단계가 내려갑니다.
 - ▶ 내용물이 끓지 않을 경우 온도 단계를 1단계씩 올려주십시오.
 - ▶ 내용물이 끓어 넘치는 경우 온도 단계를 1단계씩 내려주십시오.

- ❹ 끓어넘침 방지 온도 설정 후 알람/팻[④] 버튼을 누르면, “기능설정이 완료 되었습니다.”라는 음성과 함께 끓어넘침 방지 온도 설정이 저장되고 대기상태로 돌아갑니다.



- ❺ 끓어넘침 방지 온도 설정 중 와이드플렉스존[WIDE]버튼을 누르거나 버튼 입력 없이 7초가 경과되면 끓어넘침 방지 온도 설정이 저장되지 않고 대기 상태로 되돌아 갑니다.

- ❻ 끓어넘침 방지 온도 설정 중 정전이 된 후 전원이 들어오면 끓어넘침 방지 온도 설정이 저장되지 않고 절전 모드로 되돌아 갑니다.

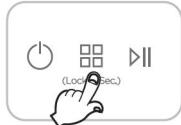
사용방법

꿇어넘침 방지 화력 설정기능

꿇어넘침 방지기능 사용중 꿇임유지구간의 화력을 낮추는 기능으로 내용물에 따라 꿇어넘치는 경우 화력을 재설정 해주십시오.

1 설정 방법

- ① 대기 상태에서 잠금/설정[锁定] 버튼을 눌러 음성 볼륨 모드로 진입한 후, 잠금/설정[锁定] 버튼을 5회 더 누르면 꿇어넘침 방지 화력설정 모드로 진입합니다.



- ② 꿇어넘침 방지 화력설정 모드로 진입하면 “꿇어넘침 방지 화력설정 모드 입니다.
타이머 버튼으로 원하는 화력을 선택한 후, 펫 버튼을 눌러주세요.” 라는 음성과 함께
디스플레이에 “Hi”가 표시됩니다.

- ③ 꿇어넘침 방지 화력설정 모드에서 인덕션 화구2, 인덕션 화구3 타이머[①]버튼으로 “Hi” 또는
“Lo” 선택합니다.

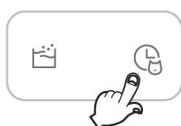


- ▶ 최초 꿇어넘침 방지 화력은 “Hi”로 설정되어 있습니다.
▶ 꿇어넘침 방지 화력을 낮추고 싶으시면 “Lo”를 선택하십시오.



- ④ 꿇어넘침 방지 화력설정 후 알람/펫[宠物] 버튼을 누르면, “기능설정이 완료 되었습니다.”
라는 음성과 함께 꿇어넘침 방지 화력설정이 저장되고 대기상태로 돌아갑니다.

- ⑤ 꿇어넘침 방지 화력 설정 중 와이드플렉스존[WIDE]버튼을 누르거나 버튼 입력 없이
7초가 경과되면 꿇어넘침 방지 화력 설정이 저장되지 않고 대기 상태로 되돌아 갑니다.



셰프스틱 오사용 확인

셰프스틱 오사용 시 음성안내가 나옵니다. 아래 항목을 확인하여 주세요.

음성안내	확인사항	조치사항
“셰프스틱의 온도가 정상적으로 감지되지 않아, 기능을 종료합니다.”	• 셰프스틱이 셰프스틱 훌더 정위치에 꽂혀 있나요?	• 셰프스틱을 셰프스틱 훌더 정위치에 꽂아주세요.
“셰프스틱의 온도가 정상적으로 감지되지 않아, 기능을 종료합니다.”	• 셰프스틱이 내용물에 꽂혀 있나요?	• 셰프스틱을 내용물에 꽂혀있지 않으면 오동작 할 수 있습니다. 내용물에 셰프스틱을 꽂아주세요. • 지속적으로 음성안내가 발생할 경우 고객상담실 (지역번호없이 1588-8899)로 문의해 주십시오.

고장신고 전에 확인하십시오

▼ 제품에 이상이 생겼을 경우에는 고객상담실로 문의하시기 전에 아래 사항을 확인해 주십시오.

증상	확인사항	조치사항
전원 [○] 버튼을 눌러도 기능 표시부에 아무런 표시가 되지 않습니다.	<ul style="list-style-type: none"> 전원코드가 확실히 꽂혀 있습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 선원코드를 바르게 꽂아주십시오.
알람이 울리고 기능 표시부에 “!” 표시가 점멸합니다.	<ul style="list-style-type: none"> 조리용기가 인덕션 화구 중앙에 잘 놓여져 있는지 확인해 주십시오. 인덕션 화구에서 조리 중에 조리용기를 들어내지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 조리용기를 인덕션 화구 중앙에 잘 놓아 주십시오.
버튼을 눌러도 작동하지 않습니다.	<ul style="list-style-type: none"> 가열 중에는 눌러도 반응하지 않는 버튼이 있습니다. 확인해 주십시오. 잠금이라는 표시 위에 LED가 점등하고 있으면 버튼 잠금 기능이 동작하고 있기 때문입니다. 버튼 주위에 물기나 오염물이 묻어있지 않습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> “사용방법”을 잘 읽고 조작해 주십시오. (18~34쪽 참조) 잠금/설정 [■] 버튼을 2초 이상 눌러서 버튼잠금 기능을 해제해 주십시오. (22쪽 ‘버튼 잠금 기능’참조) 물기나 오염물을 깨끗이 닦아 주시고 사용해 주십시오.
사용 중 제품에서 소음이 발생합니다.	<ul style="list-style-type: none"> [부웅]하는 냉각팬이 돌아가는 소리가 발생할 수 있습니다. 조리용기 재질에 따라 [자~], [찡~] 등의 소리가 발생할 수 있습니다. 조리용기의 열팽창에 의해 [탁], [틱] 등의 소리가 발생할 수 있습니다. 조리용기 및 제품의 내부 온도에 따라 소리의 크기가 달라질수 있습니다. 조리용기의 바닥이 여러가지 소재를 사용한 경우 휘파람 소리가 날 수 있습니다. 사이즈가 작은 조리용기로 조리시 내용물이 끓어 발생하는 수증기에 의해 뚜껑이 들썩이면서 [자~], [찡~] 등의 소리가 발생될 수 있습니다. 인덕션 화구 1, 2를 동시에 사용 시 조리용기의 형태, 크기, 재질에 따라 출력이 다소 달라 지거나 소음이 발생할 수 있습니다. 인덕션 화구 상판 및 조리용기 밑바닥에 물기가 있을 경우 수막현상으로 소리가 발생될 수 있습니다. 	<ul style="list-style-type: none"> 고장이 아닙니다. 그대로 사용하셔도 좋습니다. 지속적으로 소리가 심할 경우 다른 조리용기로 바꾸어 사용해 주십시오. <ul style="list-style-type: none"> 사이즈가 작은 조리용기로 조리 시 화력을 낮추어 주십시오. 사이즈가 더 큰 조리용기를 사용해 주십시오. (바닥 직경:14.6cm 이상) <ul style="list-style-type: none"> 인덕션 화구 상판 및 용기 밑바닥의 물기를 제거한 후 사용해 주십시오.
조리 도중에 가열이 중지합니다.	<ul style="list-style-type: none"> 조리시간이 완료되지 않았습니까? 전원코드가 빠져 있지 않습니까? 조작부에 이물질이 올려져있거나, 묻어있지 않습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 전원코드를 바르게 꽂아주십시오. 조작부를 깨끗이 한 후 다시 요리를 시작해 주십시오.

고장신고 전에 확인하십시오

▼ 제품에 이상이 생겼을 경우에는 고객상담실로 문의하시기 전에 아래 사항을 확인해 주십시오.

증상	확인사항	조치사항
기능 표시부에 “ C2_ , “ C5_ , “ C6_ , “ C 10_ ” 표시가 점멸합니다.	<ul style="list-style-type: none"> 제품을 차가운 환경(5°C 이하)에서 보관 후 즉시 사용하지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 차가운 환경에서 장기보관 후 즉시 사용 시 센서 감지 온도가 낮게 인식되어 에러가 발생할 수 있으므로 상온상태에서 잠시 방치 후 사용하십시오. 지속적으로 발생할 경우 고객상담실 (지역번호없이 1588-8899)로 문의해 주십시오.
기능 표시부에 “ FAn ” 표시가 점멸합니다.	<ul style="list-style-type: none"> 제품하단 흡기구의 팬 모터가 동작하지 않습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 제품 하단 흡기구의 팬 모터가 동작하지 않을 경우 고객상담실(지역번호없이 1588-8899)로 문의해 주십시오.
기능 표시부에 “ C1 , “ C4 ”, “ C7 ”, “ C 11 ” 표시가 점멸합니다.	<ul style="list-style-type: none"> 조리용기에 내용물이 없는 상태로 화력을 조절하는 메뉴를 사용하지 않았습니까? 화력을 조절하는 메뉴를 강한 화력으로 설정 후 연속으로 장시간 사용하지 않았습니까? 조리용기의 내용물의 물이 완전히 증발 되거나 타지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 화력을 조절하는 메뉴의 경우 강한 화력으로 설정 후 용기에 내용물이 없는 상태에서 연속 가열시 센서 과열 검지 후 가열 차단을 하는 안전기능이 동작합니다. 화력을 조절하는 메뉴의 경우 강한 화력으로 설정 후 장시간 연속가열시 센서 과열 검지 후 가열 차단을 하는 안전기능이 동작 합니다. 화력을 낮추어 사용하거나, 잠시 제품을 식힌 후 사용해 주십시오.
기능 표시부에 “ C2 ”, “ C2_ ”, “ C3 ”, “ C3_ ”, “ C5 ”, “ C5_ ”, “ C6 ”, “ C6_ ”, “ C 10 ”, “ C 10_ ” 표시가 점멸합니다.		<ul style="list-style-type: none"> 센서에 이상이 있을 때 나타납니다. 고객상담실(지역번호없이 1588-8899)로 문의해 주십시오.
기능 표시부에 “ EuF ” 표시가 점멸합니다.		<ul style="list-style-type: none"> 마이컴 내부메모리에 이상이 있을 때 나타납니다. 고객상담실(지역번호없이 1588-8899)로 문의해 주십시오.
화력 표시부에 “ C ”→“ I ”→“ Z ” 표시가 0.5초 간격으로 순차 점멸합니다.		<ul style="list-style-type: none"> 해당 화구에 이상이 있을 때 나타납니다. 고객상담실(지역번호없이 1588-8899)로 문의해 주십시오.

수동요리

:: 미역국



준비할 재료 (3~4인분 기준)

마른미역 15g, 쇠고기 100g, 국간장 2큰술, 다진마늘 약간, 꽃소금 1/2큰술, 참기름 1큰술, 물 1.5L

이렇게 만드세요 (20cm 용기 기준)

- ① 미역은 물에 불려 물기를 짠 후, 한입 크기로 잘라 주십시오.
- ② 인덕션 화구1 화력 4단계 또는 인덕션 화구2, 3 화력 6단계 설정으로 달군 용기에 참기름 1큰술과 미역을 넣어 놓다가 쇠고기와 다진 마늘을 넣고, 같이 끓어 주십시오.
- ③ 쇠고기 곁이 익으면, 물을 넣고 인덕션 화구1 화력 8단계 또는 인덕션 화구2, 3 화력 B단계 설정 후, 3분 정도 가열하십시오.
- ④ 인덕션 화구1 화력 6단계 또는 인덕션 화구2, 3 화력 9단계로 10~15분 더 가열한 후, 종료하십시오.

:: 김치찌개



준비할 재료 (3~4인분 기준)

돼지고기 150g, 김치 반포기, 양파 1/2개, 대파 1대, 육수 혹은 물 0.9L, 올리브유 2큰술, 청주 2큰술, 설탕 2작은술
*양념장 : 다진마늘 1큰술, 다진생강 1작은술, 고춧가루 2큰술, 간장 3큰술, 소금 약간, 후추 약간, 깨소금 1작은술, 참기름 1큰술

이렇게 만드세요 (20cm 용기 기준)

- ① 채소를 물에 씻어 양파는 채썰어 준비하고 파는 어슷썰기해 주십시오.
- ② 인덕션 화구1 화력 5단계 또는 인덕션 화구2, 3 화력 8단계 설정으로 달군 용기에 식용유를 둘러 돼지고기와 청주를 넣고 끓어 주십시오.
- ③ 돼지고기 곁이 익으면 김치와 설탕을 넣어 끓어 주십시오.
- ④ 육수나 물을 끓고 끓으면 채소와 양념을 넣어 주십시오.
- ⑤ 인덕션 화구1 화력 6단계 또는 인덕션 화구2, 3 화력 9단계로 약 10~15분 가량 가열한 후, 종료하십시오.

요리안내

'쿠쿠 전기레인지의 뛰어난 인덕션 기술과 트리플 센서를 통해 섬세한 온도 조절이 필요한 다양한 무수분 요리도 즐겨 보세요! 세상의 모든 요리에 맞게 쿠쿠가 더 강하고, 섬세하게 진화합니다!'

무수분 요리

야채찜



준비할 재료 (3~4인분 기준)

빨간 파프리카 1/2개, 노란 파프리카 1/2개, 호박 1/2개, 양파 1개, 토마토 1개, 당근 1/2개, 통마늘 5쪽, 브로콜리 50g, 샐러리 1줄, 올리브오일 2큰술, 타임가루 약간, 소금 약간, 후추 약간

이렇게 만드세요 (20cm 용기 기준)

- ❶ 파프리카, 호박, 양파, 토마토, 당근은 적당한 크기로 깍둑썰어 주십시오.
- ❷ 인덕션 화구1 화력 5단계 또는 인덕션 화구2 3 화력 8단계로 설정한 후, 냄비에 올리브오일을 두르고 당근, 호박, 샐러리, 양파, 파프리카, 마늘, 브로콜리, 토마토 순으로 5분 정도 볶아 주십시오.
- ❸ 정지 버튼을 누른 후 타임가루를 넣고, 소금과 후추로 간을 한 다음 냄비 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ❹ 다시 정지 버튼을 눌러 인덕션 화구1 화력 1단계 50분 또는 인덕션 화구2, 3 화력 2단계 35분 가열해 주십시오.
(소비자의 기호에 따라 화력 및 요리시간을 조절하여 주십시오.)

닭가슴살 야채 카레



준비할 재료 (3~4인분 기준)

닭가슴살 200g, 양파 1개, 토마토 2개, 샐러리 1줄, 당근 1/2개, 월계수잎 1장, 고형카레(또는 카레가루) 2인분

이렇게 만드세요 (20cm 용기 기준)

- ❶ 닭가슴살을 4cm 크기로 손질하고, 양파 1/2개는 슬라이스 하고, 1/2개는 잘게 다져 주십시오.
- ❷ 토마토, 샐러리, 당근 적당한 크기로 깍둑썰어 주십시오.
- ❸ 냄비에 당근, 샐러리, 다진 양파, 슬라이스 양파, 토마토, 닭가슴살, 월계수잎을 순서대로 넣고 냄비 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ❹ 인덕션 화구1 화력 1단계 1시간 10분 또는 인덕션 화구2, 3 화력 2단계 55분 가열해 주십시오.
(소비자의 기호에 따라 화력 및 요리시간을 조절하여 주십시오.)
- ❺ 요리가 완료 되면 월계수잎을 제거한 뒤, 고형카레를 넣고 골고루 섞어 걸쭉해질 때까지 저어주십시오.
- ❻ 뚜껑을 덮고 10분간 두어 재료에 맛이 배어들도록 합니다.

토마토 야채 스튜



준비할 재료 (3~4인분 기준)

소고기등심 150g, 양파 1개, 호박 1/2개, 당근 1/2개, 양배추 30g, 감자 1/2개, 토마토 2개, 토마토소스 5T, 버터 1T, 올리브오일 1T, 후추 약간, 소금 약간

이렇게 만드세요 (20cm 용기 기준)

- ❶ 소고기등심은 3cm 크기로 손질하고, 토마토, 양파, 호박, 당근, 양배추, 감자는 적당한 크기로 깍둑썰어 주십시오.
- ❷ 인덕션 화구1 화력 5단계 또는 인덕션 화구2, 3 화력 8단계로 설정한 후 냄비에 버터와 오일을 넣어 소고기를 겉부분만 살짝 익혀 주십시오. 그 다음 당근, 호박, 감자, 양파, 양배추, 토마토를 순서대로 넣고 약 5분간 볶아 주십시오.
- ❸ 정지 버튼을 누른 후 토마토소스를 넣고, 소금과 후추로 간을 한 다음 냄비 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ❹ 다시 정지 버튼을 눌러 인덕션 화구1 화력 1단계 1시간 또는 인덕션 화구2, 3 화력 2단계 45분 가열해 주십시오.
(소비자의 기호에 따라 화력 및 요리시간을 조절하여 주십시오.)
- ❺ 요리가 완료되면 저어서 드십시오.

**⚠ 셰프스틱
사용방법 / 주의사항**

- 요리 시작 전 셰프스틱의 전원을 반드시 켜주십시오.
- 내용물이 물이나 국물 등 액체일 경우, 뾰족한 스텐 부분이 3cm 이상 잡기도록 해주십시오.
- 내용물이 액체가 아닌 경우, 뾰족한 스텐 부분이 재료 중심부에 2cm 이상 꽂히도록 해주십시오.
- 뾰족한 스텐 부분이 용기 바닥에 닿지 않도록 해주십시오.
- 훌더를 사용하지 않는 오리의 경우, 셰프스틱의 손잡이와 선이 프라이팬, 용기 바닥, 내용물에 닿지 않도록 해주십시오.
- 오리 내용물의 양이 용기 높이의 80%를 초과하지 않도록 해주십시오.
- 셰프스틱 훌너가 상작된 상태에서 필요에 따라 두껑을 열거나 닫고 소리 하십시오.

끓어넘침 방지 요리 메뉴

라면



준비할 재료 (2인분 기준)

물 1L, 라면 2봉(라면 종류에 따른 레시피 참조)

이렇게 만드세요 (20cm 용기 기준)

- ① 냄비에 물을 넣어 주십시오.
- ② 셰프스틱은 훌더에 꽂아 주십시오.
- ③ 훌더를 냄비에 고정 시킨 후 뚜껑을 닫고 셰프스틱 전원을 켜 주십시오.
- ④ 끓어넘침 방지 [▶] 버튼을 누르고 인덕션 회구1 타이머 [①] 버튼을 눌러 4분으로 설정합니다.
- ⑤ 가열이 시작되고 일정 온도에 도달하여 '끓어넘치지 않게 화력을 조절합니다.'라는 음성이 나오면 (표시부: 98°C, LED 색상 변경) 라면과 스프를 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ⑥ 취향에 따라 라면을 잘 저어주십시오.
- ⑦ 설정한 시간이 지나면 자동으로 요리가 완료됩니다.



②번 설명

③번 설명

⑥번 설명



라면 1봉 조리시 훌더 없이 셰프스틱을
꽂아 조리하십시오.

참고

- 취향에 따라 요리 시간을 조절하여 주십시오.
- 사용환경, 수온, 셰프스틱의 위치, 재료량, 재료 종류, 용기 종류에 따라 요리 품질이 상이할 수 있습니다.
- 용량이 작을 경우는 셰프스틱이 물에 잘 잠기도록 유의해주세요.
- 충분히 잠기지 않으면 품질 저하 또는 기능이 오작동 될 수 있습니다.
- 바닥 면적이 작고 바닥이 변형된 용기의 경우 끓어 넘칠 수 있으니 이럴 경우 정상적인 용기로 교체하거나, 더 큰 용기를 사용하여 주십시오.
- 기호에 따라 계란, 파 등을 추가하여 드십시오.

비빔국수



준비할 재료 (1인분 기준)

물 1L, 국수(소면) 100g

*비빔장: 고추장 2T, 식초 2T, 올리고당 2T, 간장 1/2T, 고춧가루 1/2T, 다진마늘 1/2T, 참기름 1T, 통깨 1T

*고명: 삶은 계란 1개, 채썬 오이, 단무지, 깻잎 약간, 김가루 약간

이렇게 만드세요 (20cm 용기 기준)

- ① 냄비에 물을 넣어 주십시오.
- ② 셰프스틱은 훌더에 꽂아 주십시오.
- ③ 훌더를 냄비에 고정 시킨 후 뚜껑을 닫고 셰프스틱 전원을 켜 주십시오.
- ④ 끓어넘침 방지 [▶] 버튼을 누르고 인덕션 회구1 타이머 [①] 버튼을 눌러 4분으로 설정합니다.
- ⑤ 가열이 시작되고 일정 온도에 도달하여 '끓어넘치지 않게 화력을 조절합니다.'라는 음성이 나오면 (표시부: 98°C, LED 색상 변경) 뚜껑을 열어 국수를 넣어 주십시오.
- ⑥ 취향에 따라 국수를 잘 저어주십시오.
- ⑦ 설정한 시간이 지나 자동으로 요리가 완료되면 국수는 건져내어 찬물에 행궈주십시오.
- ⑧ 그릇에 국수를 담고 비빔장과 고명을 올려 비벼드십시오.



②번 설명

③번 설명

⑥번 설명

참고

- 취향에 따라 요리 시간을 조절하여 주십시오.
- 사용환경, 수온, 셰프스틱의 위치, 재료량, 재료 종류, 용기 종류에 따라 요리 품질이 상이할 수 있습니다.
- 용량이 작을 경우는 셰프스틱이 물에 잘 잠기도록 유의해주세요.
- 충분히 잠기지 않으면 품질 저하 또는 기능이 오작동 될 수 있습니다.
- 바닥 면적이 작고 바닥이 변형된 용기의 경우 끓어 넘칠 수 있으니 이럴 경우 정상적인 용기로 교체하거나, 더 큰 용기를 사용하여 주십시오.

요리안내



셰프스틱

사용방법 / 주의사항

- 요리 시작 전 셰프스틱의 전원을 반드시 켜주십시오.
- 내용물이 물이나 국물 등 액체일 경우, 뾰족한 스텐 부분이 3cm 이상 잠기도록 해주십시오.
- 내용물이 액체가 아닌 경우, 뾰족한 스텐 부분이 재료 중심부에 2cm 이상 꽂히도록 해주십시오.
- 뾰족한 스텐 부분이 용기 바닥에 닿지 않도록 해주십시오.
- 훌더를 사용하지 않는 요리의 경우, 셰프스틱의 손잡이와 선이 프라이팬, 용기 바닥, 내용물에 닿지 않도록 해주십시오.
- 요리 내용물의 양이 용기 높이의 80%를 초과하지 않도록 해주십시오.
- 셰프스틱 훌더가 장착된 상태에서 필요에 따라 뚜껑을 열거나 닫고 조리 하십시오.

끓어넘침 방지 요리 메뉴

:: 오리엔탈 냉파스타



준비할 재료 (1인분 기준)

물 1L, 스파게티면 100g, 소금 1t, 올리브오일 1t

* 냉파스타 재료: 방울토마토 7개, 블랙올리브 4개, 샐러드야채 30g, 파마산치즈 3T, 오리엔탈소스 5T, 리코타치즈 4T

이렇게 만드세요 (20cm 용기 기준)

- ① 냄비에 물, 소금, 올리브오일을 넣어 주십시오.
- ② 셰프스틱은 훌더에 꽂아 주십시오.
- ③ 훌더를 냄비에 고정 시킨 후 뚜껑을 닫고 셰프스틱 전원을 켜 주십시오.
- ④ 끓어넘침 방지 버튼을 누르고 인덕션 화구 타이머 버튼을 눌러 10분으로 설정합니다.
- ⑤ 가열이 시작되고 일정 온도에 도달하여 '끓어넘치지 않게 화력을 조절합니다.'라는 음성이 나오면 (표시부: 98°C, LED 색상 변경) 뚜껑을 열어 스파게티면을 넣어 주십시오.
- ⑥ 취향에 따라 스파게티면을 잘 저어주십시오.
- ⑦ 설정한 시간이 지나 자동으로 요리가 완료되면 스파게티면은 건져내어 찬물에 행궈주십시오.
- ⑧ 방울토마토는 반으로 썰고 올리브는 둥근모양으로 썰어 주십시오.
- ⑨ 불에 스파게티면, 냉파스타 재료를 넣고 섞어주십시오.
- ⑩ 접시에 옮겨 담아 그 위에 리코타치즈를 올려 드십시오.



②번 설명



③번 설명



⑥번 설명

:: 바질페스토 냉파스타



준비할 재료 (1인분 기준)

물 1L, 스파게티면 100g, 소금 1t, 올리브오일 1t

* 냉파스타 재료: 부라타치즈 1개, 방울토마토 7개, 바질페스토(시판용) 2T

* 소스 : 올리브오일 6T, 다진양파 1/4개, 벌사믹식초 3T, 레몬즙 1T, 올리고당 1T, 꿀 1T, 소금 1/2t, 후추 약간

이렇게 만드세요 (20cm 용기 기준)

- ① 냄비에 물을 넣어 주십시오.
- ② 셰프스틱은 훌더에 꽂아 주십시오.
- ③ 훌더를 냄비에 고정 시킨 후 뚜껑을 닫고 셰프스틱 전원을 켜 주십시오.
- ④ 끓어넘침 방지 버튼을 누르고 인덕션 화구 타이머 버튼을 눌러 10분으로 설정합니다.
- ⑤ 가열이 시작되고 일정 온도에 도달하여 '끓어넘치지 않게 화력을 조절합니다.'라는 음성이 나오면 (표시부: 98°C, LED 색상 변경) 뚜껑을 열어 스파게티면을 넣어 주십시오.
- ⑥ 취향에 따라 스파게티면을 잘 저어주십시오.
- ⑦ 설정한 시간이 지나 자동으로 요리가 완료되면 스파게티면은 건져내어 찬물에 행궈주십시오.
- ⑧ 스파게티면은 돌돌말아 접시에 담고 그 위에 냉파스타 재료와 소스를 올려 드십시오.



②번 설명



③번 설명



⑥번 설명

참고

- 취향에 따라 요리 시간을 조절하여 주십시오.
- 사용환경, 수온, 셰프스틱의 위치, 재료량, 재료 종류, 용기 종류에 따라 요리 품질이 상이할 수 있습니다.
- 용량이 작을 경우는 셰프스틱이 물에 절 잠기도록 유의해주세요.
- 충분히 잠기지 않으면 품질 저하 또는 기능이 오작동 될 수 있습니다.
- 바닥 면적이 작고 바닥이 변형된 용기의 경우 끓어 넘칠 수 있으니 이럴 경우 정상적인 용기로 교체하거나, 더 큰 용기를 사용하여 주십시오.

**셰프스틱
사용방법 / 주의사항**

- 요리 시작 전 셰프스틱의 전원을 반드시 켜십시오.
- 내용물이 물이나 국물 등 액체일 경우, 뾰족한 스텐 부분이 3cm이상 잠기도록 해주십시오.
- 내용물이 액체가 아닌 경우, 뾰족한 스텐 부분이 재료 중심부에 2cm이상 꽂히도록 해주십시오.
- 뾰족한 스텐 부분이 용기 바닥에 닿지 않도록 해주십시오.
- 훌더를 사용하지 않는 요리의 경우, 셰프스틱의 손잡이와 선이 프라이팬, 용기 바닥, 내용물에 닿지 않도록 해주십시오.
- 요리 내용물의 양이 용기 높이의 80%를 초과하지 않도록 해주십시오.
- 셰프스틱 훌더가 장착된 상태에서 필요에 따라 뚜껑을 열거나 닫고 조리 하십시오.

끓어넘침 방지 요리 메뉴

:: 비프스튜



준비할 재료 (2~3인분 기준)

소고기 등심 150g, 양파 70g, 호박 70g, 당근 70g, 양배추 70g, 감자 70g, 방울토마토 50g, 토마토소스 6T, 스테이크소스 2T, 파마산치즈가루 2T, 밀가루 2T, 버터 1/2T, 월계수잎 1장, 올리브오일 1/2T, 치킨스톡 1/2T, 레드와인 60ml, 물 310ml, 소금 1/2t, 후추 약간

이렇게 만드세요 (20cm 용기 기준)

- 고기는 2cm두께로 각둑 썰고, 야채는 적당한 크기로 썰어줍니다.
- 인덕션 화구1회력 7단계 설정 후 냄비에 버터와 올리브유를 넣고 1분간 녹여줍니다.
- 소고기를 넣고 1분간 볶다가 야채를 넣고 2분간 더 볶은 후 종료합니다.
- 냄비에 남은 재료를 모두 넣어 주십시오.
- 셰프스틱은 훌더에 꽂아 주십시오.
- 훌더를 냄비에 고정 시킨 후 뚜껑을 닫고 셰프스틱 전원을 켜 주십시오.
- 끓어넘침 방지 [Esc] 버튼을 누르고 인덕션 화구 타이머[①] 버튼을 눌러 19분으로 설정합니다.
- 취향에 따라 재료를 잘 저어주십시오.
- 설정한 시간이 지나면 자동으로 요리가 완료됩니다.



⑥번 설명

⑥번 설명

:: 떡국



준비할 재료 (2~3인분 기준)

소고기(국거리용) 150g, 떡국떡 250g, 육수 750ml, 다진마늘 1t, 계란 1개, 대파 20g, 참기름 1T, 김가루 약간
*양념: 까나리 2t, 소금 약간, 후추 약간
*소고기 밑간: 간장 1t, 다진마늘 1/2t, 후추 약간

이렇게 만드세요 (20cm 용기 기준)

- 떡국떡은 물에 5분간 담궈두고 소고기는 밑간 재료에 재워 주십시오.
- 계란은 노른자, 흰자 지단을 만들어 채썰어 주십시오.
- 인덕션 화구1회력 7단계 설정 후, 냄비에 참기름과 재워둔 소고기를 넣고 2분간 볶아 주십시오.
- 양념 재료를 넣고 1분간 볶은 후 종료합니다.
- 냄비에 떡국떡, 육수, 다진마늘, 대파를 넣어 주십시오.
- 셰프스틱은 훌더에 꽂아 주십시오.
- 훌더를 냄비에 고정 시킨 후 뚜껑을 닫고 셰프스틱 전원을 켜 주십시오.
- 끓어넘침 방지 [Esc] 버튼을 누르고 인덕션 화구 타이머[①] 버튼을 눌러 12분으로 설정합니다.
- 취향에 따라 재료를 잘 저어주십시오.
- 설정한 시간이 지나면 자동으로 요리가 완료되면 그릇에 옮겨 담아 채썬 지단과 김가루를 올려 드십시오.



⑥번 설명

⑦번 설명

참고

- 취향에 따라 요리 시간을 조절하여 주십시오.
- 사용환경, 수온, 셰프스틱의 위치, 재료량, 재료 종류, 용기 종류에 따라 요리 품질이 상이할 수 있습니다.
- 용량이 작을 경우는 셰프스틱이 물에 잘 잠기도록 유의해주세요.
- 충분히 잠기지 않으면 품질 저하 또는 기능이 오작동 될 수 있습니다.
- 바닥 면적이 작고 바닥이 변형된 용기의 경우 끓어 넘칠 수 있으니 이럴 경우 정상적인 용기로 교체하거나, 더 큰 용기를 사용하여 주십시오.

요리안내



셰프스틱

사용방법 / 주의사항

- 요리 시작 전 셰프스틱의 전원을 반드시 커주십시오.
- 내용물이 물이나 국물 등 액체일 경우, 뾰족한 스텐 부분이 3cm 이상 잠기도록 해주십시오.
- 내용물이 액체가 아닌 경우, 뾰족한 스텐 부분이 재료 중심부에 2cm 이상 끼워도록 해주십시오.
- 뾰족한 스텐 부분이 용기 바닥에 닿지 않도록 해주십시오.
- 훌더를 사용하지 않는 요리의 경우, 셰프스틱의 손잡이와 선이 프라이팬, 용기 바닥, 내용물에 닿지 않도록 해주십시오.
- 요리 내용물의 양이 용기 높이의 80%를 초과하지 않도록 해주십시오.
- 셰프스틱 훌더가 장착된 상태에서 필요에 따라 뚜껑을 열거나 닫고 조리 하십시오.

끓어넘침 방지 요리 메뉴

:: 마라탕



준비할 재료 (2~3인분 기준)

야채(배추, 청경채, 대파) 100g, 숙주 50g, 버섯 50g, 비엔나소시지 3개, 어묵 1장, 목이버섯 1장, 포두부 1장, 불고기용 소고기 100g, 물 800ml, 마라소스 3T, 고추기름 10g, 소금 약간, 후추 약간

이렇게 만드세요 (20cm 용기 기준)

- ① 야채는 적당한 크기로 썰고 어묵과 포두부는 길게 썰어주십시오.
- ② 냄비에 물, 마라소스, 고추기름을 넣어 주십시오.
- ③ 셰프스틱은 훌더에 꽂아 주십시오.
- ④ 훌더를 냄비에 고정 시킨 후 뚜껑을 닫고 셰프스틱 전원을 켜 주십시오.
- ⑤ 끓어넘침 방지 [藓] 버튼을 누르고 인덕션 화구 타이머 [①] 버튼을 눌러 6분으로 설정합니다.
- ⑥ 가열이 시작되고 일정 온도에 도달하여 '끓어넘치지 않게 화력을 조절합니다.'라는 음성이 나오면 (표시부: 98°C, LED 색상 변경) 뚜껑을 열어 남은 재료를 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ⑦ 취향에 따라 재료를 잘 저어주십시오.
- ⑧ 설정한 시간이 지나면 자동으로 요리가 완료됩니다.



③번 설명

④번 설명

⑥번 설명

:: 간편식 데우기(카레)



준비할 재료 (1인분 기준)

물 1L, 간편식 카레 1팩

이렇게 만드세요 (20cm 용기 기준)

- ① 냄비에 물을 넣어 주십시오.
- ② 셰프스틱은 훌더에 꽂아 주십시오.
- ③ 훌더를 냄비에 고정 시킨 후 뚜껑을 닫고 셰프스틱 전원을 켜 주십시오.
- ④ 끓어넘침 방지 [藓] 버튼을 누르고 인덕션 화구 타이머 [①] 버튼을 눌러 3분으로 설정합니다.
- ⑤ 가열이 시작되고 일정 온도에 도달하여 '끓어넘치지 않게 화력을 조절합니다.'라는 음성이 나오면 (표시부: 98°C, LED 색상 변경) 뚜껑을 열어 카레를 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ⑥ 설정한 시간이 지나면 자동으로 완료됩니다.



②번 설명

③번 설명

⑥번 설명

참고

- 취향에 따라 요리 시간을 조절하여 주십시오.
- 사용환경, 수온, 셰프스틱의 위치, 재료량, 재료 종류, 용기 종류에 따라 요리 품질이 상이할 수 있습니다.
- 용량이 작을 경우는 셰프스틱이 물에 잘 잠기도록 유의해주세요.
- 충분히 잠기지 않으면 품질 저하 또는 기능이 오작동 될 수 있습니다.
- 바닥 면적이 작고 바닥이 변형된 용기의 경우 끓어 넘칠 수 있으니 이럴 경우 정상적인 용기로 교체하거나, 더 큰 용기를 사용하여 주십시오.

셰프스틱

사용방법 / 주의사항

- 요리 시작 전 셰프스틱의 전원을 반드시 켜주십시오.
- 내용물이 물이나 국물 등 액체일 경우, 뾰족한 스텐 부분이 3cm이상 잠기도록 해주십시오.
- 내용물이 액체가 아닌 경우, 뾰족한 스텐 부분이 재료 중심부에 2cm이상 꽂히도록 해주십시오.
- 뾰족한 스텐 부분이 용기 바닥에 닿지 않도록 해주십시오.
- 훌더를 사용하지 않는 요리의 경우, 셰프스틱의 손잡이와 선이 프라이팬, 용기 바닥, 내용물에 닿지 않도록 해주십시오.
- 요리 내용물의 양이 용기 높이의 80%를 초과하지 않도록 해주십시오.
- 셰프스틱 훌더가 장착된 상태에서 필요에 따라 뚜껑을 열거나 닫고 조리 하십시오.

끓어넘침 방지 요리 메뉴

:: 간편식 데우기(짜장)



준비할 재료 (1인분 기준)

물 1L, 간편식 짜장 1팩

이렇게 만드세요 (20cm 용기 기준)

- ① 냄비에 물을 넣어 주십시오.
- ② 셰프스틱은 훌더에 꽂아 주십시오.
- ③ 훌더를 냄비에 고정 시킨 후 뚜껑을 닫고 셰프스틱 전원을 켜 주십시오.
- ④ 끓어넘침 방지[▶]버튼을 누르고 인덕션 화구 타이머[①] 버튼을 눌러 3분으로 설정합니다.
- ⑤ 가열이 시작되고 일정 온도에 도달하여 '끓어넘치지 않게 화력을 조절합니다.'라는 음성이 나오면 (표시부: 98°C, LED 색상 변경) 뚜껑을 열어 짜장을 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ⑥ 설정한 시간이 지나면 자동으로 완료됩니다.



②번 설명

③번 설명

⑥번 설명

:: 간편식 데우기(미역국)



준비할 재료 (1인분 기준)

물 1.5L, 간편식 미역국 1팩

이렇게 만드세요 (20cm 용기 기준)

- ① 냄비에 물을 넣어 주십시오.
- ② 셰프스틱은 훌더에 꽂아 주십시오.
- ③ 훌더를 냄비에 고정 시킨 후 뚜껑을 닫고 셰프스틱 전원을 켜 주십시오.
- ④ 끓어넘침 방지[▶]버튼을 누르고 인덕션 화구 타이머[①] 버튼을 눌러 3분으로 설정합니다.
- ⑤ 가열이 시작되고 일정 온도에 도달하여 '끓어넘치지 않게 화력을 조절합니다.'라는 음성이 나오면 (표시부: 98°C, LED 색상 변경) 뚜껑을 열어 미역국을 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ⑥ 설정한 시간이 지나면 자동으로 완료됩니다.



②번 설명

③번 설명

⑥번 설명

참고

- 취향에 따라 요리 시간을 조절하여 주십시오.
- 사용환경, 수온, 셰프스틱의 위치, 재료량, 재료 종류, 용기 종류에 따라 요리 품질이 상이할 수 있습니다.
- 용량이 작을 경우는 셰프스틱이 물에 잘 잠기도록 유의해주세요.
- 충분히 잠기지 않으면 품질 저하 또는 기능이 오작동 될 수 있습니다.
- 바닥 면적이 작고 바닥이 변형된 용기의 경우 끓어 넘칠 수 있으니 이럴 경우 정상적인 용기로 교체하거나, 더 큰 용기를 사용하여 주십시오.

요리안내



셰프스틱

사용방법 / 주의사항

- 요리 시작 전 셰프스틱의 전원을 반드시 켜주십시오.
- 내용물이 물이나 국물 등 액체일 경우, 뾰족한 스텐 부분이 3cm 이상 잠기도록 해주십시오.
- 내용물이 액체가 아닌 경우, 뾰족한 스텐 부분이 재료 중심부에 2cm 이상 꽂히도록 해주십시오.
- 뾰족한 스텐 부분이 용기 바닥에 닿지 않도록 해주십시오.
- 훌더를 사용하지 않는 요리의 경우, 셰프스틱의 손잡이와 선이 프라이팬, 용기 바닥, 내용물에 닿지 않도록 해주십시오.
- 요리 내용물의 양이 용기 높이의 80%를 초과하지 않도록 해주십시오.
- 셰프스틱 훌더가 장착된 상태에서 필요에 따라 뚜껑을 열거나 닫고 조리 하십시오.

끓어넘침 방지 요리 메뉴

멸치육수 우리기



준비할 재료 (2~3인분 기준)

물 1.2L, 멸치육수 티백 1개

이렇게 만드세요 (20cm 용기 기준)

- ① 냄비에 물과 멸치육수 티백을 넣어 주십시오.
- ② 셰프스틱은 훌더에 꽂아 주십시오.
- ③ 훌더를 냄비에 고정 시킨 후 뚜껑을 닫고 셰프스틱 전원을 켜 주십시오.
- ④ 끓어넘침 방지 [藓] 버튼을 누르고 인덕션 화구 타이머 ① 버튼을 눌러 11분으로 설정합니다.
- ⑤ 설정한 시간이 지나면 자동으로 요리가 완료됩니다.



②번 설명



③번 설명



참고

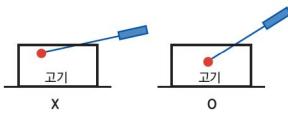
- 취향에 따라 요리 시간을 조절하여 주십시오.
- 사용환경, 수온, 셰프스틱의 위치, 재료량, 재료 종류, 용기 종류에 따라 요리 품질이 상이할 수 있습니다.
- 용량이 작을 경우는 셰프스틱이 물에 잘 잠기도록 유의해주세요.
- 충분히 잠기지 않으면 품질 저하 또는 기능이 오작동 될 수 있습니다.
- 바닥 면적이 작고 바닥이 변형된 용기의 경우 끓어 넘칠 수 있으니 이럴 경우 정상적인 용기로 교체하거나, 더 큰 용기를 사용하여 주십시오.

**⚠️ 셀프스틱
사용방법 / 주의사항**

- 요리 시작 전 셀프스틱의 전원을 반드시 커주십시오.
- 내용물이 물이나 국물 등 액체일 경우, 뾰족한 스텐 부분이 3cm 이상 접기도록 해주십시오.
- 내용물이 액체가 아닌 경우, 뾰족한 스텐 부분이 재료 중심부에 2cm 이상 꽂히도록 해주십시오.
- 뾰족한 스텐 부분이 용기 바닥에 닿지 않도록 해주십시오.
- 훌더를 사용하지 않는 요리의 경우, 셀프스틱의 손잡이와 선이 프라이팬, 용기 바닥, 내용물에 닿지 않도록 해주십시오.
- 요리 내용물의 양이 용기 높이의 80%를 초과하지 않도록 해주십시오.
- 셀프스틱 훌더가 장착된 상태에서 필요에 따라 두경을 열거나 닫고 조리 하십시오.

요리 온도 설정 요리 메뉴

:: 부드러운 안심스테이크



〈고기 중앙에 셀프스틱을 꽂는 방법〉

준비할 재료 (1인분 기준)

소고기 안심(150~200g, 두께 3cm), 퓨어 올리브유, 소금 약간, 후추 약간

이렇게 만드세요 (20cm 용기 기준)

- ① 카친타올로 고기의 핏물을 제거한 후 올리브유, 소금, 후추를 뿌려 실온에 30분간 두십시오.
- ② 고기 윗면 중앙에 셀프스틱을 2cm 이상 꽂은 후 셀프스틱 전원을 켜 주십시오. (고기에 셀프스틱을 꽂는 위치에 따라 온도 편차가 있을 수 있으니 최대한 고기 중앙에 도달할 수 있도록 충분히 꽂아 주십시오.)
- ③ 온도 [⑧]: 레어(48°C)/미디움(58°C)/웰던(68°C), 인덕션 회구1 타이머 [①]: 0분, 화력: 2단계로 설정합니다(가열이 시작됨).
- ④ 팬에 올리브유를 넉넉하게 둘러 주십시오.
- ⑤ 1분 후 고기를 넣어 주십시오.
- ⑥ 표시부 온도가 레어(약 28°C)/미디움(약 38°C)/웰던(약 48°C)에 도달하면 정지/시작 [▶] 버튼을 누른 뒤 셀프스틱을 빼고 고기를 뒤집은 후 고기 윗면에 다시 꽂아주십시오. (이때, 셀프스틱이 끊겨우니 주의하여 주십시오.)
- ⑦ 정지/시작 [▶] 버튼을 한번 더 둘러 주십시오.
- ⑧ 설정 온도에 도달하여 자동으로 요리가 완료되면 스테이크를 호일로 감싸 5분간 레스팅한 뒤 접시에 담아 썰어 드십시오.



주의사항

- '부드러운 안심 스테이크' 레시피의 경우, 요리 중 일정 온도에 도달 시 소비자가 직접 고기를 뒤집어 줘야하는 수동 요리이므로 재료의 한쪽 면만 타지 않도록 주의하여 주십시오.
- ⑥번 항목에서 정지/시작 [▶] 버튼을 반드시 누르고, 셀프스틱을 고기에 다시 꽂아주세요. 정지/시작 [▶] 버튼을 누르지 않고, 셀프스틱을 고기에 꽂을 시 요리가 종료될 수 있습니다.

참고

- 취향에 따라 셀프스틱 온도를 조절하여 주십시오.
- 사용환경, 수온, 셀프스틱의 위치, 고기의 두께 및 부위, 재료량, 재료 종류, 용기 종류에 따라 요리 품질이 상이할 수 있습니다.
- 셀프스틱을 빼고 꽂을 때 뾰족한 스텐 부분이 끊겨운 기름이나 팬 바닥에 닿지 않도록 주의하여 주십시오.
- 요리 완료 후 익은 정도가 부족한 경우 기호에 따라 가열을 추가하여 주십시오.
- 두꺼운 고기(5cm)를 사용할 경우 ⑥항에서 고기를 뒤집은 후 화력을 1단계로 변경하여 주십시오.
- 겉이 바삭한 스테이크를 원하실 경우, 수동으로 화력 단계를 조절하여 취향에 맞게 구워 드십시오.

:: 닭가슴살 스테이크



준비할 재료 (1인분 기준)

닭가슴살 1개(100~150g), 퓨어 올리브유, 소금 약간, 후추 약간

이렇게 만드세요 (20cm 용기 기준)

- ① 닭가슴살에 소금, 후추를 뿌려줍니다.
- ② 닭가슴살 윗면에 셀프스틱을 사선으로 2cm 이상 꽂은 후 셀프스틱 전원을 켜 주십시오.
- ③ 온도 [⑧]: 80°C, 인덕션 회구1 타이머 [①]: 0분, 화력: 7단계로 설정합니다(가열이 시작됨).
- ④ 팬에 올리브유를 둘러 주십시오.
- ⑤ 1분 후 닭가슴살을 넣어 주십시오.
- ⑥ 2분 후 셀프스틱을 빼고 고기를 뒤집은 후 닭가슴살 윗면에 스틱을 꽂아주십시오. (이때, 셀프스틱이 끊겨우니 주의하여 주십시오.)
- ⑦ ③항에서 설정한 온도에 도달할 때까지 ⑥항을 반복하여 주십시오.
- ⑧ 설정 온도에 도달하여 자동으로 요리가 완료됩니다.



참고

- 취향에 따라 셀프스틱 온도를 조절하여 주십시오.
- 사용환경, 수온, 셀프스틱의 위치, 고기의 두께 및 부위, 재료량, 재료 종류, 용기 종류에 따라 요리 품질이 상이할 수 있습니다.
- 셀프스틱을 빼고 꽂을 때 뾰족한 스텐 부분이 끊겨운 기름이나 팬 바닥에 닿지 않도록 주의하여 주십시오.

요리안내



셰프스틱

사용방법 / 주의사항

- 요리 시작 전 셰프스틱의 전원을 반드시 켜주십시오.
- 내용물이 물이나 국물 등 액체일 경우, 뾰족한 스텐 부분이 **3cm 이상 잠기도록** 해주십시오.
- 내용물이 액체가 아닌 경우, 뾰족한 스텐 부분이 재료 중심부에 **2cm 이상 끓히도록** 해주십시오.
- 뾰족한 스텐 부분이 용기 바닥에 닿지 않도록 해주십시오.
- 훌더를 사용하지 않는 요리의 경우, 셰프스틱의 손잡이와 선이 프라이팬, 용기 바닥, 내용물에 닿지 않도록 해주십시오.
- 요리 내용물의 양이 용기 높이의 80%를 초과하지 않도록 해주십시오.
- 셰프스틱 훌더가 장착된 상태에서 필요에 따라 뚜껑을 열거나 닫고 조리 하십시오.

요리 온도 설정 요리 메뉴

수비드 등심 스테이크



준비할 재료 (1인분 기준)

소고기 등심(250~300g, 두께 3cm), 물 1.5L, 버터5g, 올리브유 약간, 소금 약간, 후추 약간

* 가정용 진공포장기, 진공 포장 비닐팩

이렇게 만드세요 (20cm 용기 기준)

- ① 키친타올로 고기의 물기를 제거한 후 올리브유, 소금, 후추를 뿌려줍니다.
- ② 버터와 함께 진공 포장 비닐팩에 넣어 진공포장기를 이용하여 압축하여 주십시오.
- ③ 냄비에 물 1.5L와 압축된 고기를 넣어주십시오.
(이때, 비닐팩이 손상되지 않도록 주의하십시오.)
- ④ 셰프스틱은 훌더에 꽂아 주십시오.
- ⑤ 훌더는 냄비에 고정 시킨 후 뚜껑을 닫고 셰프스틱 전원을 켜 주십시오.
- ⑥ **온도 8**: 레어(40°C)/미디움(50°C)/웰던(70°C), 인덕션 화구1 타이머 [①]: 1시간, 화력: 9단계로 설정합니다.
- ⑦ 가열이 시작되고 설정 온도 도달 후 1시간이 지나 자동으로 요리가 완료되면 고기는 비닐팩에서 꺼내 키친타올로 물기를 제거합니다.
- ⑧ 팬에 올리브유를 두른 뒤 인덕션 화구1 화력 8단계로 1분~1분 30초씩 뒤집어가며 구워 접시에 담아 썰어 드십시오.



④번 설명



⑥번 설명



⑧번 설명

참고

- 취향에 따라 셰프스틱 온도 및 요리 시간을 조절하여 주십시오.
- 사용환경, 수온, 셰프스틱의 위치, 재료량, 재료 종류, 용기 종류에 따라 요리 품질이 상이할 수 있습니다.
- 용량이 작을 경우는 셰프스틱이 물에 잘 잠기도록 유의해주세요.
- 충분히 잠기지 않으면 품질 저하 또는 기능이 오작동 될 수 있습니다.
- 바닥 면적이 작고 바닥이 변형된 용기의 경우 끓어 넘칠 수 있으니 이럴 경우 정상적인 용기로 교체하거나, 디큰 용기를 사용하여 주십시오.

**⚠️ 셀프스틱
사용방법 / 주의사항**

- 요리 시작 전 셀프스틱의 전원을 반드시 켜주십시오.
- 내용물이 물이나 국물 등 액체일 경우, 뾰족한 스텐 부분이 3cm 이상 잠기도록 해주십시오.
- 내용물이 액체가 아닌 경우, 뾰족한 스텐 부분이 재료 중심부에 2cm 이상 꽂히도록 해주십시오.
- 뾰족한 스텐 부분이 용기 바닥에 닿지 않도록 해주십시오.
- 훌더를 사용하지 않는 요리의 경우, 셀프스틱의 손잡이와 선이 프라이팬, 용기 바닥, 내용물에 닿지 않도록 해주십시오.
- 요리 내용물의 양이 용기 높이의 80%를 초과하지 않도록 해주십시오.
- 셀프스틱 훌더가 정착된 상태에서 필요에 따라 뚜껑을 열거나 닫고 조리 하십시오.

요리 온도 설정 요리 메뉴

:: 수비드 닭가슴살



준비할 재료 (1인분 기준)

닭가슴살 1개(100g~150g), 물 1.5L, 소금 약간, 후추 약간

* 가정용 진공포장기, 진공 포장 비닐팩

이렇게 만드세요 (20cm 용기 기준)

- ① 닭가슴살에 소금, 후추를 뿌려 진공 포장 비닐팩에 넣고 진공포장기를 이용하여 입축하여 주십시오.
- ② 냄비에 물 1.5L와 압축된 닭가슴살을 넣어주십시오.
(이때, 비닐팩이 손상되지 않도록 주의하십시오.)
- ③ 셀프스틱은 훌더에 꽂아 주십시오.
- ④ 훌더는 냄비에 고정 시킨 후 뚜껑을 닫고 셀프스틱 전원을 켜 주십시오.
- ⑤ 온도 [8]: 75°C, 인덕션 화구1 타이머 [①]: 1시간, 화력: 9단계로 설정합니다.
- ⑥ 가열이 시작되고 설정 온도 도달 후 1시간이 지나면 자동으로 요리가 완료됩니다.



③번 설명

④번 설명

:: 수비드 야채



준비할 재료 (1~2인분 기준)

감자 100g, 당근 100g, 표고버섯 100g, 쥬키니호박 100g, 물 1.5L, 버터 각 5g씩, 소금 약간, 후추 약간, 올리브유 약간

* 가정용 진공포장기, 진공 포장 비닐팩

이렇게 만드세요 (20cm 용기 기준)

- ① 부드러운 야채(버섯, 호박), 단단한 야채(감자, 당근)는 적당한 크기로 썰어 소금, 후추를 뿌려 버터와 함께 각각 진공 포장 비닐팩에 넣고 진공포장기를 이용하여 압축하여 주십시오.
- ② 냄비에 물 1.5L와 압축된 야채를 넣어주십시오.
- ③ 셀프스틱은 훌더에 꽂아 주십시오.
- ④ 훌더는 냄비에 고정 시킨 후 뚜껑을 닫고 셀프스틱 전원을 켜 주십시오.
- ⑤ 온도 [8]: 85°C, 인덕션 화구1 타이머 [①]: 부드러운 야채(1시간)/단단한 야채(2시간), 화력: 9단계로 설정합니다.
- ⑥ 가열이 시작되고 설정 온도 도달 후 1시간/2시간이 지나 자동으로 요리가 완료되면 야채는 비닐팩에서 끼내 팬에 구워 접시에 담아 드십시오.



③번 설명

④번 설명

⑥번 설명

참고

- 취향에 따라 셀프스틱 온도 및 요리 시간을 조절하여 주십시오.
- 사용환경, 수온, 셀프스틱의 위치, 재료량, 재료 종류, 용기 종류에 따라 요리 품질이 상이할 수 있습니다.
- 용량이 작을 경우는 셀프스틱이 물에 잘 잠기도록 유의해주세요.
- 충분히 잠기지 않으면 품질 저하 또는 기능이 오작동 될 수 있습니다.
- 바닥 면적이 작고 바닥이 변형된 용기의 경우 끓어 넘칠 수 있으니 이럴 경우 정상적인 용기로 교체하거나, 더 큰 용기를 사용하여 주십시오.

요리안내



셰프스틱

사용방법 / 주의사항

- 요리 시작 전 셰프스틱의 전원을 반드시 켜주십시오.
- 내용물이 물이나 국물 등 액체일 경우, 뾰족한 스텐 부분이 3cm이상 잡기도록 해주십시오.
- 내용물이 액체가 아닌 경우, 뾰족한 스텐 부분이 재료 중심부에 2cm이상 꽂히도록 해주십시오.
- 뾰족한 스텐 부분이 용기 바닥에 닿지 않도록 해주십시오.
- 훌더를 사용하지 않는 요리의 경우, 셰프스틱의 손잡이와 선이 프라이팬, 용기 바닥, 내용물에 닿지 않도록 해주십시오.
- 요리 내용물의 양이 용기 높이의 80%를 초과하지 않도록 해주십시오.
- 셰프스틱 훌더가 장착된 상태에서 필요에 따라 뚜껑을 열거나 닫고 조리 하십시오.

요리 온도 설정 요리 메뉴

차완무시



준비할 재료 (3인분 기준)

계란 4개, 물 1L, 비닐랩, 차완무시 그릇 3개(직경 7.5cm)

* 육수: 물 225ml, 멸실 3T, 소금 1/2t, 쫄유 2t

* 고명: 표고버섯 약간, 크래미 약간, 쑥간 약간

이렇게 만드세요 (20cm 용기 기준)

- ① 계란은 풀어서 체에 내린 후 육수를 넣고 섞어줍니다.
- ② 차완무시 그릇에 계란물을 나누어 담고 표면에 있는 거품은 숟가락으로 걷어낸 뒤 비닐랩을 씌우고 뚜껑을 닫아주십시오.
- ③ 냄비에 물 1L를 끓고 차완무시 그릇을 넣어 주십시오.
- ④ 셰프스틱은 훌더에 꽂아 주십시오.
- ⑤ 훌더는 냄비에 고정 시킨 후 뚜껑을 닫고 셰프스틱 전원을 켜 주십시오.
- ⑥ 온도 [8]:90°C, 인덕션 화구1 타이머 [Ⓛ]: 25분, 화력: 5단계로 설정합니다.
- ⑦ 가열이 시작되고 설정 온도 도달 후 25분이 지나 자동으로 요리가 완료되면 그릇을 꺼내어 비닐랩을 벗긴 후 고명을 올려 드십시오.
(이때, 냄비와 그릇이 뜨거우니 주의하십시오.)



④번 설명



⑥번 설명

아롱사태수육



준비할 재료 (2~3인분 기준)

아롱사태 450g (자르지 않은 고기), 물 1.5L, 통마늘 6알, 대파 1줄기, 양파 1/2개, 월계수잎 1장, 통후추 4알

이렇게 만드세요 (20cm 용기 기준)

- ① 아롱사태(자르지 않은 고기)는 친물에 담궈 30분간 빛물을 빼주십시오.
- ② 냄비에 물, 대파, 양파, 마늘, 월계수잎, 통후추를 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ③ 인덕션 화구1 화력 9단계 설정하여 5분간 끓여준 뒤 종료합니다.
- ④ 셰프스틱은 훌더에 꽂아 주십시오.
- ⑤ 아롱사태 윗면에 셰프스틱을 사선으로 6cm이상 꽂아 주십시오.
(이때, 셰프스틱이 고기를 뚫고 나오지 않도록 하십시오.)
- ⑥ 뚜껑을 열어 셰프스틱에 꽂은 고기를 물에 잠기도록 넣어주십시오.
- ⑦ 훌더는 냄비에 고정 시킨 후 뚜껑을 닫고 셰프스틱 전원을 켜 주십시오.
- ⑧ 온도 [8]:90°C, 인덕션 화구1 타이머 [Ⓛ]: 0분, 화력: 4단계로 설정합니다.
- ⑨ 가열이 시작되고 설정 온도 도달 후 자동으로 요리가 완료되면 아롱사태는 건져내어 충분히 식힌 후 얇게 썰어 접시에 담아 드십시오.



④번 설명



⑥번 설명



⑦번 설명



⑧번 설명

참고

- 취향에 따라 셰프스틱 온도 및 요리 시간을 조절하여 주십시오.
- 사용환경, 수온, 셰프스틱의 위치, 재료량, 재료종류, 용기종류에 따라 요리 품질이 상이할 수 있습니다.
- 바닥 면적이 작고 바닥이 변형된 용기의 경우 끓어 넘칠 수 있으니 이럴 경우 성상적인 용기로 교체하거나, 더 큰 용기를 사용하여 주십시오.

셰프스틱
사용방법 / 주의사항

- 요리 시작 전 셰프스틱의 전원을 반드시 커주십시오.
- 내용물이 물이나 국물 등 액체일 경우, 뾰족한 스텐 부분이 3cm 이상 잠기도록 해주십시오.
- 내용물이 액체가 아닌 경우, 뾰족한 스텐 부분이 재료 중심부에 2cm 이상 끓히도록 해주십시오.
- 뾰족한 스텐 부분이 용기 바닥에 닿지 않도록 해주십시오.
- 홀더를 사용하지 않는 요리의 경우, 셰프스틱의 손잡이와 선이 프라이팬, 용기 바닥, 내용물에 닿지 않도록 해주십시오.
- 요리 내용물의 양이 용기 높이의 80%를 초과하지 않도록 해주십시오.
- 셰프스틱 홀더가 장착된 상태에서 필요에 따라 뚜껑을 열거나 닫고 조리 하십시오.

요리 온도 설정 요리 메뉴

:: 통삼겹수육



준비할 재료 (2~3인분 기준)

통삼겹살 500g (자르지 않은 고기), 물 1.5L, 대파 1줄기, 양파 1/2개, 월계수잎 1장, 통후추 4알

이렇게 만드세요 (20cm 용기 기준)

- ① 냄비에 물, 대파, 양파, 월계수잎, 통후추를 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ② 인덕션 화구1 화력 9단계 설정하여 5분간 끓여준 뒤 종료합니다.
- ③ 셰프스틱은 홀더에 꽂아 주십시오.
- ④ 통삼겹 윗면에 셰프스틱을 사선으로 6cm 이상 끓아 주십시오.
(이때, 셰프스틱이 고기를 뚫고 나오지 않도록 하십시오.)
- ⑤ 뚜껑을 열어 셰프스틱에 꽂은 고기를 물에 잠기도록 넣어주십시오.
- ⑥ 홀더는 냄비에 고정 시킨 후 뚜껑을 닫고 셰프스틱 전원을 켜 주십시오.
- ⑦ 온도 [8]: 90°C, 인덕션 화구1 타이머 [⏱]: 0분, 화력: 4단계로 설정합니다.
- ⑧ 가열이 시작되고 설정 온도 도달 후 자동으로 요리가 완료되면 통삼겹은 건져내어 식힌 후 썰어 접시에 담아 드십시오.



③번 설명

④번 설명

⑥번 설명

⑦번 설명

:: 장조림



준비할 재료 (2~3인분 기준)

소고기 흥두깨살 500g, 물 1.3L, 대파 1줄기, 양파 1/2개, 월계수잎 1장, 파리고추 15개

*조림장: 소고기 삶은물 500ml, 간장 100ml, 맛술 100ml, 흑설탕 50g, 다진마늘 1T, 후추 약간

이렇게 만드세요 (20cm 용기 기준)

- ① 흥두깨살은 3등분한 뒤 찬물에 담궈 30분간 빛물을 빼주십시오.
- ② 냄비에 물, 대파, 양파, 월계수잎을 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ③ 인덕션 화구1 화력 9단계 설정하여 5분간 끓여준 뒤 종료합니다.
- ④ 셰프스틱은 홀더에 꽂아 주십시오.
- ⑤ 흥두깨살 윗면에 셰프스틱을 사선으로 6cm 이상 끓아 주십시오.
(이때, 셰프스틱이 고기를 뚫고 나오지 않도록 하십시오.)
- ⑥ 뚜껑을 열어 셰프스틱에 꽂은 고기를 물에 잠기도록 넣어주십시오.
- ⑦ 홀더는 냄비에 고정 시킨 후 뚜껑을 닫고 셰프스틱 전원을 켜 주십시오.
- ⑧ 온도 [8]: 90°C, 인덕션 화구1 타이머 [⏱]: 0분, 화력: 4단계로 설정합니다.
- ⑨ 가열이 시작되고 설정 온도 도달 후 자동으로 요리가 완료되면 삶은 고기는 건져내어 결대로 칙고 괴리고추는 포크로 구멍을 냅니다.
- ⑩ 냄비에 조림장, 고기, 괴리고추를 넣고 인덕션 화구1 화력 8단계로 15분간 가열 후 접시에 담아 드십시오.



④번 설명

⑥번 설명

⑥번 설명

⑦번 설명

⑩번 설명

참고

- 취향에 따라 셰프스틱 온도 및 요리 시간을 조절하여 주십시오.
- 사용환경, 수온, 셰프스틱의 위치, 재료량, 재료 종류, 용기 종류에 따라 요리 품질이 상이할 수 있습니다.
- 바닥 면적이 작고 바닥이 변형된 용기의 경우 끓여 넘칠 수 있으니 이럴 경우 정상적인 용기로 교체하거나, 더 큰 용기를 사용하여 주십시오.

요리안내



셰프스틱

사용방법 / 주의사항

- 요리 시작 전 셰프스틱의 전원을 반드시 커주십시오.
- 내용물이 물이나 국물 등 액체일 경우, 뾰족한 스텐 부분이 3cm이상 잠기도록 해주십시오.
- 내용물이 액체가 아닌 경우, 뾰족한 스텐 부분이 재료 중심부에 2cm이상 꽂히도록 해주십시오.
- 뾰족한 스텐 부분이 용기 바닥에 닿지 않도록 해주십시오.
- 훌더를 사용하지 않는 요리의 경우, 셰프스틱의 손잡이와 선이 프라이팬, 용기 바닥, 내용물에 닿지 않도록 해주십시오.
- 요리 내용물의 양이 용기 높이의 80%를 초과하지 않도록 해주십시오.
- 셰프스틱 훌더가 장착된 상태에서 필요에 따라 뚜껑을 열거나 닫고 조리 하십시오.

요리 온도 설정 요리 메뉴

:: 따뜻한 우유



준비할 재료 (2~3인분 기준)

우유 1L

이렇게 만드세요 (20cm 용기 기준)

- ① 냄비에 우유를 넣어 주십시오.
- ② 셰프스틱은 훌더에 꽂아 주십시오.
- ③ 훌더는 냄비에 고정 시킨 후 뚜껑을 닫고 셰프스틱 전원을 켜 주십시오.
- ④ 온도 [8]: 60°C, 인덕션 화구1 타이머 [①]: 0분, 화력: 3단계로 설정합니다.
- ⑤ 가열이 시작되고 설정 온도에 도달하여 자동으로 요리가 완료됩니다.



②번 설명

③번 설명

참고

- 취향에 따라 셰프스틱 온도 및 요리 시간을 조절하여 주십시오.
- 사용환경, 수온, 셰프스틱의 위치, 재료량, 재료 종류, 용기 종류에 따라 요리 품질이 상이할 수 있습니다.
- 용량이 적을 경우는 셰프스틱이 물에 잘 잠기도록 유의해주십시오.
- 충분히 잠기지 않으면 품질 저하 또는 기능이 오작동 될 수 있습니다.
- 바닥 면적이 작고 바닥이 변형된 용기의 경우 끓어 넘칠 수 있으니 이럴 경우 정상적인 용기로 교체하거나, 더 큰 용기를 사용하여 주십시오.

고객 카드

제품명 : 전기 핫플레이트(인덕션 핫플레이트)

모델명 :

판매일 :

고객성명 :

년 월 일

대리점상호 :

전화: 주소:

보증기간
1년

▣ 기념일 정보 & 제품 보유 현황

생년월일	양·음	결혼기념일	양·음			
제품명	전기노온법슬	전입법슬	주서미서	식기건조기	전기노온포트	진공청소기
사용기간	년	년	년	년	년	년
제조회사						

▣ 특기사항

*상기 내용은 보다 나은 고객 서비스를 위해 활용됩니다.

- 제품 판매시에 기재사항을 반드시 작성하여 고객에게 전달하여 주십시오.
- 고객카드는 대리점에서 고객 관리용으로 활용해 주십시오.



제품 보증서

제품명 : 전기 핫플레이트(인덕션 핫플레이트) 모델명 :

구입일 : 년 월 일

고객성명 : 전화: 주소:

대리점상호 : 전화: 주소:

CUCKOO

쿠쿠전자 | 주
경남 양산시



보증기간
1년

*수리를 의뢰할 때는 구입일자와 기재된 본 보증서를 제시해야 충분한 서비스를 받으실 수 있으므로 잘 보관하시기 바랍니다.

소비자 분쟁 해결 기준 안내

소비자 피해 유형		보상 내역	
		보증기간이내	보증기간 경과후
정상적인 사용상태 에서 자연 발생한 성능, 기능상의 고장 발생시 (품질보증 기간 이내)	구입 10일 이내에 중요한 수리를 요하는 경우	제품교환, 또는 구입가 환불	
	구입 1개월 이내에 중요 부품에 수리를 요하는 경우	제품교환 및 무상수리	
	교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 경우	구입가 환불	
	하자 발생시	무상수리	
	동일하자에 대하여 수리했으나 고장이 재발(3회째)	제품교환, 또는 구입가 환불	정액기상기한 금액에 10%를 가산하여 환불 정액기상기한 금액에 5%를 가산하여 환불
	여러부위의 고장으로 총 회수리받았으나 고장이 재발(5회째)		
	소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실한 경우		
소비자의 고의, 과실에 의한 성능 기능상의 고장	수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우	제품교환	유상수리
	제품구입시 우송과정 및 제품 설치 중 발생된 피해	유상수리	
	수리가 가능한 경우	유상수리	유상수리
	수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우	유상수리에 해당하는 금액징수 후 제품교환	유상수리 금액 징수 후 감가상각 적용 제품교환
■ 천재지변(화재, 염해, 가스, 지진, 풍수해 등)에 의해 고장이 발생하였을 경우 ■ 사용상 정상 마모되는 소모성 부품을 교환하는 경우		유상수리	유상수리
■ 사용전원의 이상 및 접속기기의 불량으로 인하여 고장이 발생하였을 경우 ■ 기타 제품 자체의 하자가 아닌 외부 원인으로 인한 경우			
■ 쿠쿠 대리점이나 서비스센터의 수리기사가 아닌 사람이 수리 또는 개조하여 고장이 발생하였을 경우			

*상기에 명시되지 않은 사항은 소비자 기본법에 따른 소비자 분쟁 해결 기준에 따라 피해를 보상하게 됩니다. *고객상담실: 지역번호 없이 1588-0000 *기구세척, 조정, 사용설명 등은 고장이 아닙니다.

서비스에 대하여

• 고객의 권리

고객께서는 제품 사용 중에 고장 발생시 구입일부터 1년동안 무상서비스를 받으실 수 있는 <소중한 권리>가 있습니다.
단, 고객 과실 및 천재지변에 의해 고장이 발생한 경우는 무상서비스 기간내라도 유상 처리됨을 알려 드립니다.

• 유상서비스(고객의 비용부담)에 대한 책임

서비스 신청시 다음과 같은 경우는 무상서비스 기간내라도 유상처리 됩니다.

- 1) 제품내에 이물질을 투입(룰, 음료수, 커피, 장난감 등)하여 고장이 발생하였을 경우
- 2) 제품을 떨어뜨리거나 충격으로 인하여 제품 파손 및 기능상의 고장이 발생하였을 경우
- 3) 신나, 벤젠 등 유기용제에 의하여 외관 손상 및 변형이 된 경우
- 4) 쿠쿠 정품이 아닌 부품 또는 소모품을 사용하여 제품 고장이 발생하였을 경우 (아답타, 냇데리, 필터, 먼지봉투, 스크래퍼, 세정제 등)
쿠쿠 정품은 고객상담실로 문의하여 지정된 서비스센터에서 구입하신 후 사용하십시오.
- 5) 사용전압을 잘못 공급하여 제품 고장이 발생하였을 경우
- 6) 고객이 제품을 임의로 분해하여 부속품이 분실 및 파손되었을 경우
- 7) 쿠쿠 서비스센터의 수리기사가 아닌 사람이 제품을 수리 또는 개조하여 고장이 발생하였을 경우
- 8) 천재지변(낙뢰, 화재, 풍수해, 가스, 염해, 지진 등)에 의해 고장이 발생하였을 경우
- 9) 쿠쿠 제품 사용설명서 내에 “안전상의 경고”를 지키지 않아 고장이 발생하였을 경우 (“안전상의 경고”를 잘 지키면 제품을 오래 사용하실 수 있습니다.)
- 10) 기타 고객 과실에 의하여 제품 고장이 발생하였을 경우

제품규격

제품명	전기 핫플레이트(인덕션 핫플레이트)
모델명	CIR-EP30 Series
정격소비전력	3400W
WIDE FLEX ZONE	9단계 : 2600W / 부스터 : 3400W
화구별 최대 소비전력	INDUCTION 1 : 2100W / 부스터 : 3000W
	INDUCTION 2 : 1300W / 부스터 : 1700W
	INDUCTION 3 : 1300W / 부스터 : 1700W
정격전압 및 전류	교류 220V / 60Hz, 15.5A
제품의 크기	58.8cm(길이) × 50.8cm(폭) × 5.7cm(높이)
중량	13kg
온도퓨즈	216°C
부속품	사용설명서, 품테이프, 전용스크래퍼, 전용세제, 세프스틱, 세프스틱 헐더

* 디자인 및 색상은 예고없이 바뀔 수도 있습니다.

셰프스틱 규격

제품명	블루투스 조리용 탐침 온도계
모델명	CPS-IRE10WLW
전자파적합등록번호	R-R-cke-CPS-IRE10WLW
재질	스테인레스 스틸

* 디자인 및 색상은 예고없이 바뀔 수도 있습니다.

폐 가전제품의 처리방법

- 당 제품의 폐기 처리는 다음과 같이 정부와 회사가 협조하여 환경을 보호하면서 재활용 처리를 하고 있습니다.

1. 신제품을 구입하시고 폐 가전제품 발생시는 제품 구입 대리점에 처리를 의뢰하시면 됩니다.(무상 회수 처리)



2. 폐 가전제품 발생시 쓰레기 종량제에 따라 가까운 지역주민센터에 연락하시면 됩니다.

(수수료는 지역별 차이가 있으므로 지역주민센터에 문의하시면 됩니다.)



고장문의

장기간 사용한 제품은 열, 습기, 먼지 등의 영향으로 부품이 노화하여 고장으로 이어지는 경우가 있습니다.

이와 같은 증상이 발생할 경우에

- ① “고장신고 전에 확인하십시오” (35~36페이지)에 해당되는 증상 이외의 내용발생
- ② 제품에 손을 대면 짜릿한 전기가 흐른다.
- ③ 그외 다른 이상이나 고장이 발생할 경우

사용을 중지하여 주십시오.

전원 플러그를 뺀 후 반드시 서비스센터에 문의하여 주시기 바랍니다.

서비스 문의 1588-8899

*1588-8899를 이용하실 경우 시내 전화 요금이 부과됩니다.

*고장문의, AS 접수는 홈페이지 1:1채팅 상담을 이용 하시면 보다 편리하게 이용 하실 수 있습니다.

메모

본 제품은 한국내에서만 사용하도록 만들어져 있습니다.
(FOR KOREA UNIT STANDARD ONLY)

CUCKOO

제품 사용 중 이상이 생겼거나 불편한 점이 있으시면
쿠쿠 고객상담실로 문의하여 주십시오.

서비스의
1588-8899

계약 관련(가입, 변경, 해약) 문의가 있을 때
연락하여 주십시오.

계약관련
**문의
1577-0010**

고장문의, AS 접수는 홈페이지
1:1채팅 상담을 이용 하시면 보다
편리하게 이용 하실 수 있습니다.

www.cuckoo.co.kr

제품모델명, 고장상태, 연락처를 정확히 알려 주시면 고객 여러분의 고충사항, 제안 및 건의내용을 언제나 친절하게 상담, 빠른 서비스를 제공합니다.

- 알고 난 뒤에는 제품을 사용하는 사람이 항상 볼 수 있는 곳에 보관해 주십시오.
- 사용설명서에 제품보증서가 포함되어 있습니다.
- 주의 : 제품을 고장없이 오래 사용하시려면 사용설명서를 꼭 읽어 주십시오.