

CUCHEN

A/S 고객센터



전국 어디서나 (지역번호 없이) 1577-2797
방문 A/S 가능(일부 도서 산간 지역 제외)

평일 09:00~19:00까지/토요일 09:00~15:00까지 (단, 공휴일 제외)

온라인 인터넷 서비스 : <http://www.cuchen.com>

제품 사용중 고장으로 인한 서비스가 필요하시면 연락하십시오.
언제나 친절하고 빠르고 정확한 서비스를 제공합니다.

애프터 서비스를 받으시려면...

- 품질보증:보증기간은 구입일로부터 1년입니다.
- 수리용 성능부품의 최저 보유기간: 쿠첸의 수리용 성능부품(기능 유지의 목적에 필요한 부품)의 최저 보유기간은 제조가 끝난 후 4년으로 합니다.
- 서비스에 관한 사항은 서비스 센터에 문의하시면 신속히 해결하여 드리겠습니다.

- 쿠첸 순정품이 아닌 부품을 사용하였을 경우 발생한 문제는 책임질 수 없습니다.
- 제품 사양은 성능 향상을 위해 사전 예고없이 변경될 수 있으며 실제와 약간 다를 수 있습니다.

CUCHEEN

쿠첸 홍삼 증탕기 사용설명서

- 본 제품은 국내용입니다. 사용 전원이 다른 국외에서는 사용할 수 없습니다.
- '쿠첸' 홍삼 증탕기를 바르게 사용하기 위해 사용전에 본 사용설명서를 반드시 읽어 주십시오.
- 읽고 난 뒤에는 제품을 사용하는 사람이 항상 볼 수 있는 곳에 보관해 주십시오.

Looks Good 

Easy 

Smart 



품질 제일주의를 실현하는 간간한 '쿠첸' 홍삼 증탕기
본 사용설명서에는 제품 보증서가 포함되어 있습니다.

저희 쿠첸 제품을 사용해 주셔서 감사합니다. 제품의 올바른 사용과 유지를 위해 사용설명서를 반드시 읽어보시기 바랍니다. 제품의 사용 중 문제가 발생했을 때 사용설명서를 참고하시기 바라며 사용 설명서에는 제품보증서가 포함되어 있으므로 잘 보관해 주시기 바랍니다.

제품규격

품명	홍삼 중탕기
모델명	CBP-A30 Series
최대 조리용량	3.0L
정격입력	800W
정격전압	AC 220V / 60Hz
조정장치압력	78.5kPa
외형크기	326 × 311 × 386
중량	약 10kg
전원코드	수동 코드릴
온도퓨즈	184°C/10A

* 제품의 성능 개선을 위하여 약간의 규격변동이 있을 수 있습니다.

차 례

사용하기전에	안전을 위한 주의사항	04
	각 부분의 이름 및 기능	09
	조작부/표시부	10
사용하기	제품의 사용방법	11
	메뉴별 조리시간 및 예약시간	14
	메뉴별 조리방법	15
	쿠첸으로 맛있는 요리하기	18
	제품 손질 방법	21
고장신고전에	고장이라고 생각되면	23
서비스안내	소비자 피해보상 안내/유상서비스에 대하여	
	폐 가전제품 절차	26
	제품보증서	27

안전을 위한 주의사항

- ※ 사용자의 안전을 지키고 재산상의 손해를 막기 위한 내용입니다.
- ※ 주의사항을 잘 읽고 올바르게 사용해 주십시오.

- ⚠ **위험** 지시한 내용이 지켜지지 않으면 사망 또는 중대한 상해가 예상되는 경우
- ⚠ **경고** 지시한 내용이 지켜지지 않으면 상당한 신체 상해 또는 물적 손해가 예상되는 경우
- ⚠ **주의** 지시한 내용이 지켜지지 않으면 경미한 신체 상해 또는 물적 손해가 예상되는 경우



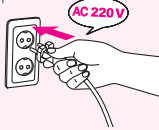
전원관련



위험

본 제품은 AC 220V 전용입니다. 반드시 정격 10A 이상의 220V 전용콘센트에 꽂아 주십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.



손상된 전원플러그나 헐거운 콘센트는 사용하지 마십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.



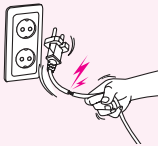
젖은 손으로 전원플러그를 만지지 마십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.



전원선 부분을 잡아 당겨서 뽑지 마십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.



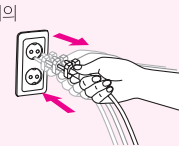
전원플러그를 입으로 연결하거나 가공하여 사용하지 마십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.



전원플러그를 연속하여 꽂았다 빼지 마십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.



제품 이동시 전원코드를 당겨서 이동하지 마십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.



오랫동안 사용하지 않을 때는 전원플러그를 빼 주십시오.

감전, 누전, 화재의 원인이 될 수 있습니다.



전원플러그에 묻은 이물질은 깨끗이 제거하여 주십시오.

화재의 위험이 있습니다.

전원코드를 무리하게 구부리거나, 묶거나 잡아당기지 마십시오.

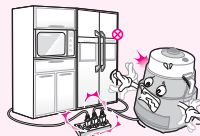
감전, 화재의 위험이 있습니다.

코드 및 전원플러그를 동물이 물어 뜯거나 못과 같이 날카로운 금속 물체로부터 충격을 받지 않도록 사용하십시오.

충격으로 인해 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

한개의 콘센트에 여러 전기 제품을 동시에 꽂아 사용하지 마시고 전용 콘센트를 사용하십시오.

발열 및 발화, 감전, 화재의 위험이 있습니다.



쌀통 및 다용도 선반에 제품을 놓고 사용시 전원코드가 틈새에 눌리지 않도록 주의해 주십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.



전원코드 위에 무거운 물건을 올려 놓거나 코드가 제품에 눌리지 않게 하십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다.

 설치관련



위험

직사광선이 쬐는 곳이나 열기구와 가까운 곳에 설치하지 마십시오.

화재 및 변형, 변색의 위험이 있습니다.



제품과 가까운 곳에서 가연성 가스나 인화성 물질 등을 사용하거나 보관하지 마십시오.

화재의 위험이 있습니다.



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

감전 및 화재의 원인이 됩니다.



먼지가 많은 곳이나 화학성 물질이 있는 곳에 설치하지 마십시오.

감전, 화재의 위험 및 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.



주의

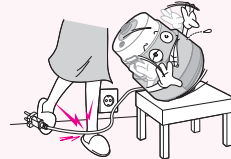
경사진 곳에 제품을 설치하지 마시고 제품에 무리하게 힘을 가하거나 충격을 주지 마십시오.

신체 상해 및 제품 파손의 우려가 있습니다.



전원코드에 손이나 발, 기타 물체가 걸려 제품이 떨어지지 않도록 주의해 주십시오.

신체 상해 및 제품 파손의 우려가 있습니다.



제품, 분리형 중탕 냄비를 떨어뜨리거나 충격을 주지 마십시오.

신체 상해 및 제품 파손의 우려가 있습니다.



제품 상층의 공간을 1.5m 이상 확보하여 설치하여 주십시오.

제품 이상 동작의 원인이 됩니다.



 사용중에



위험

반드시 전원플러그를 뽑 후, 청소하고 물을 직접 뿌리거나 벤젠, 신나 등으로 제품을 닦지 마십시오. 물이 들어갔을 경우 서비스 센터로 꼭 문의하십시오.

감전, 화재, 변색의 위험이 있습니다.



제품에서 이상한 소리나 타는 냄새, 연기가 나면 즉시 전원플러그를 뽑은 후, 스팀커버 손잡이를 Open으로 돌려 내부 압력을 제거 한 후 서비스센터로 연락하십시오.

화재의 위험이 있습니다.



내슬류의 급격한 온도 변화를 주지 마십시오. 내슬류가 아주 뜨거운 상태에서 차가운 물이 부어질 경우 균열의 원인이 됩니다.

안전을 위한 주의사항

사용중에



위험

제품 밑에 스테인레스판, 깔판, 방석, 전기장판, 철판, 은박지, 동파이프, 철 종류 및 알루미늄 소재의 쟁반등을 놓고 사용하지 마십시오.

화재 및 고장의 원인이 됩니다.



제품을 임의로 분해하거나 수리, 개조하지 마십시오.

감전, 화재, 제품 훼손의 위험이 있습니다.

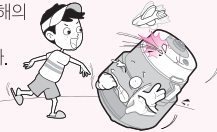


제품의 흡입구나 틈 사이에 이물질이 묻지 마시고, 이물질이 들어간 경우 전원 플러그를 빼고 **서비스 센터**로 연락해 주십시오.

감전, 화재, 신체 상해의 위험이 있습니다.

어린이가 혼자 사용하거나 어린이가 만질 수 있는 장소에 제품을 두지 마십시오.

감전, 화상, 신체 상해의 위험이 있습니다.



알루미늄 호일 등 다른 금속 물체를 분리형 중탕용기 외부면에 놓은채 사용하지 마십시오.

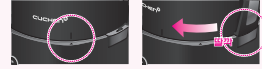
감전, 화재, 변색의 위험이 있습니다.



본체뚜껑을 닫을 때 딸각하는 소리가 들리도록 완전히 닫아 주십시오.

신체 상해의 위험 및 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.

뚜껑을 닫을 때에는 그림과 같이 닫아 주십시오



경고

분리형 중탕용기 없이 절대 사용하지 마십시오.

감전, 화재의 고장의 원인이 됩니다.

재료 및 분량의 물을 넣었을 경우에는 반드시 서비스센터에 이상 유무를 확인 후 사용하십시오.



요리가 완료된 직후나 보온 중에 분리형 중탕용기에 손을 대지 마십시오.

신체 상해의 위험이 있습니다.



분리형 중탕용기가 변형되었거나, 전용 냄비가 아닌것을 사용하지 마십시오.

화재 및 고장의 원인이 됩니다.



분리형 중탕용기

본체뚜껑위에 장식용 덮개나 행주등을 올려놓고 요리나 보온을 하지 마십시오.

제품 성능 저하 및 폭발의 원인이 됩니다.



제품내부에 금속막대기등 이물질을 절대 넣지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다 (특히,어린이주의)



분리형 중탕용기를 다른 용도로 사용하거나 가스불 위에 올려지 마십시오.

고장의 원인이 됩니다.



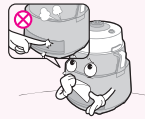
조리 중이나 조리완료 직후 압력 조절 장치에 얼굴이나 손등을 가까이 대거나 막지 마십시오.

화상의 위험이 있습니다. 특히 어린이의 접근을 막아 주십시오.



조리도중 전원플러그를 뽑거나 다른 기능의 버튼을 누르지 마십시오.

고장의 원인이 됩니다.



조리 중이나 조리 완료 후 제품 내부에 압력이 남아 있을 경우 절대로 본체뚜껑을 강제로 열지 마십시오.

화상 및 신체 상해의 위험이 있습니다.

조리 중 부득이하게 뚜껑을 열어야 할 경우 취소 버튼을 눌러 제품 내부의 증기를 완전히 배출 시킨 후 본체뚜껑을 열어 주십시오. 증기가 남아 있을 경우는 압력 표시장치가 올라와 있는 경우이므로 스틱커의 손잡이를 잡고 해제 방향으로 돌려 진부 압력을 빼 주십시오.



주의

분리형 증탕용기를 본체에 넣을 때, 분리형 증탕용기 바깥 면에 밥알, 이물질이 있는 상태에서 넣지 마십시오.

고장의 원인이 됩니다.



최대용량 이상으로 내용물을 넣어 사용하지 마십시오.

소리 불량 및 넘침 등 고장의 원인이 됩니다.



뚜껑 위에 자성을 지닌 물체를 올려 놓거나 자성이 강한 물체 근처에서 사용하지 마십시오.

고장의 원인이 됩니다.



조리가 끝난 뒤에는 반드시 본체에 고인 물을 닦아 주십시오.

변색, 냄새 및 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.



압력 패킹은 자주 손질해 주십시오.

제품 성능 저하의 원인이 됩니다.



조리 후에는 반드시 청소 해 주십시오.

분리형 증탕용기, 본체 뚜껑, 압력패킹 등을 깨끗이 닦아 낸 후 사용하십시오.



분리형 증탕용기는 자주 세척해 주십시오.

장기간 사용시 스테인리스 재질의 특성상 스케일(흰 얼룩)이 발생할 우려가 있으니 부드러운 수세미로 자주 닦아주시고, 얼룩이 심한 경우 전용 세척제를 구입하여 닦아주십시오.

제품내에 살충제나 화학물질 등을 뿌리거나 투입하지 마십시오.

화재 발생의 원인이 됩니다. 제품내 바퀴벌레나 벌레등이 들어갔을 경우는 고객센터로 문의해 주십시오.

제품 외관(특히 금속부분) 청소시 거친 수세미, 금속성 수세미, 솔, 연마제 등을 사용하여 청소하지 마십시오.

제품 손상 및 변형의 원인이 됩니다.

조리가 완료된 증탕용 도자기 및 증탕용 내도자기는 맨손으로 만지지 마십시오.

- 조리가 완료된 증탕용 도자기 및 증탕용 내도자기는 무겁고 뜨거우므로 화상의 위험이 있습니다.
- 안전장갑을 반드시 착용해 주세요.
- 증탕용 도자기 및 증탕용 내도자기를 들고 이동하실 때는 놓치지 않도록 주의하여 주십시오.

조리가 진행 중일때 본체뚜껑을 절대로 돌리지 마십시오.

강제로 열 경우 압력으로 인해 화상 및 폭발의 위험이 있습니다.



조리 중에는 반드시 안전망을 씌우고 조리하여 주십시오

안전망을 씌우지 않고 맨손으로 뚜껑부를 만지면 화상의 우려가 있습니다

실외에서는 사용하지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다.

분리형 증탕용기가 없는 상태로 금속성 물질 등을 넣거나, 넣어서 사용하지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다.

증탕용 도자기 및 증탕용 내도자기, 본체뚜껑에 급격한 온도 변화를 주지 마십시오.

아주 뜨거운 상태에서 찬 물을 부을 경우 균열의 원인이 됩니다.

안전을 위한 주의사항

사용중에



주의

스팀커버, 압력조절장치, 과압방지장치를 막지 마십시오.

폭발로 인한 화상 및 상해의 원인이 됩니다.



제품에 심한 충격을 주거나 떨어 뜨리지 마십시오.

제품의 고장, 파손 및 감전, 화재의 원인이 됩니다.



규정된 메뉴 외는 조리 하지 마십시오.

끓어 넘쳐 화상의 원인이 됩니다.



사용중이거나 사용 직후에는 분리형 중탕용기 및 열판, 내부 등은 뜨거운 상태로 만지지 마십시오.

화상의 원인이 됩니다.



조리 완료 후 본체뚜껑 손잡이를 양손으로 잡고 열림 방향으로 돌린 후 위로 올려 본체와 본체뚜껑을 분리 시 본체뚜껑의 내측을 몸 쪽 바깥으로 향하게 하여 주십시오.

몸쪽으로 본체뚜껑 내측을 보면 본체뚜껑 내측에 남아있는 열기로 화상의 원인이 됩니다.



온도센서나 분리형 중탕용기의 바닥부는 항상 깨끗이 사용 해 주십시오. 특히 이물질(밥알, 쌀알 등)이 붙어 있는 상태로 사용하지 마십시오.

화재의 원인이 됩니다.



제품을 물 또는 다른 액체에 담그거나 씻지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다.



제품위에 무거운 물건을 올리지 마십시오.

감전 및 화재, 제품변형의 원인이 됩니다.



쌀통 및 다용도 선반에 놓고 사용하실 경우는 조리시 선반을 빼내어 사용해 주십시오.

증기 배출시 쌀통 및 선반 손상의 원인이 됩니다.



본체 뚜껑을 위로 올려 몸체와 분리 할 때 압력패킹이 뚜껑에 걸리지 않도록 천천히 위로 올려주세요.

제품 구입 후 처음 사용 시 본체 뚜껑 내에 있는 충격방지용 포장패킹을 분리제거 후 사용해 주세요.

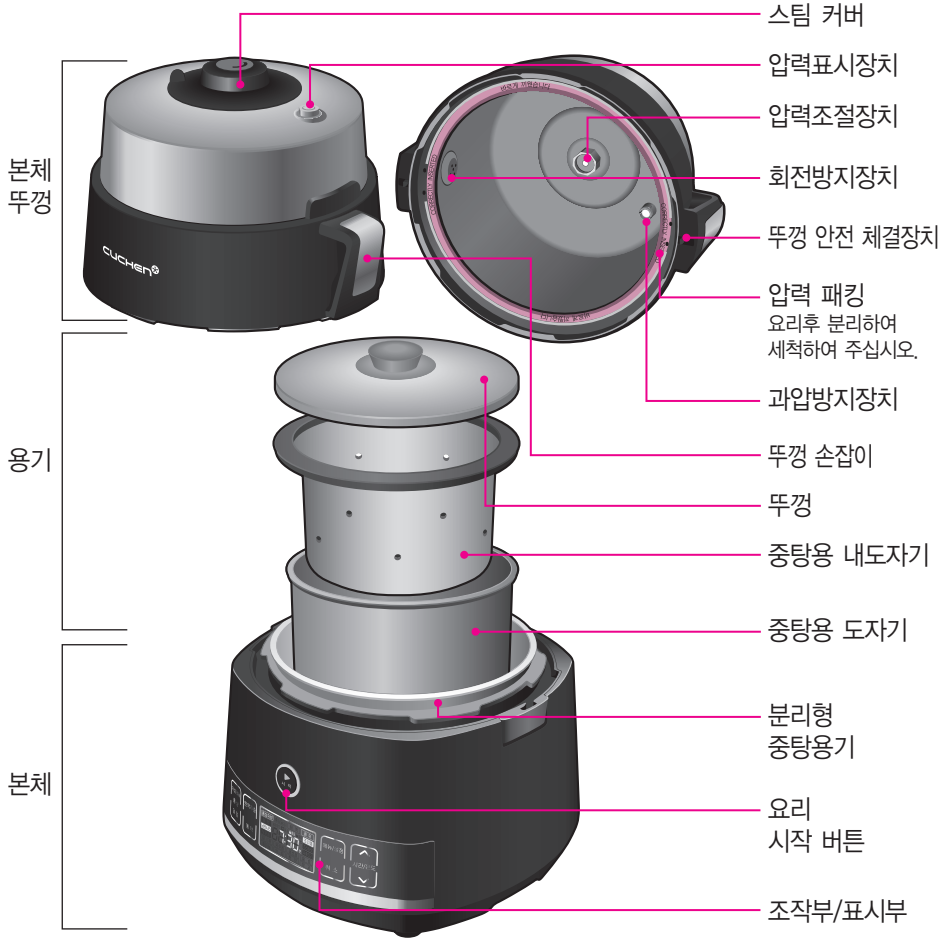
* 압력패킹 분해 조립방법은 제품 손질 방법 참조 (Page:21)

증기배출 캡을 비정상상태로 끼워서 사용하지 마십시오.

화상의 원인이 됩니다.

각 부분의 이름 및 기능

내부/외부 명칭



부속품



요리책자



사용설명서



계량컵(200CC)



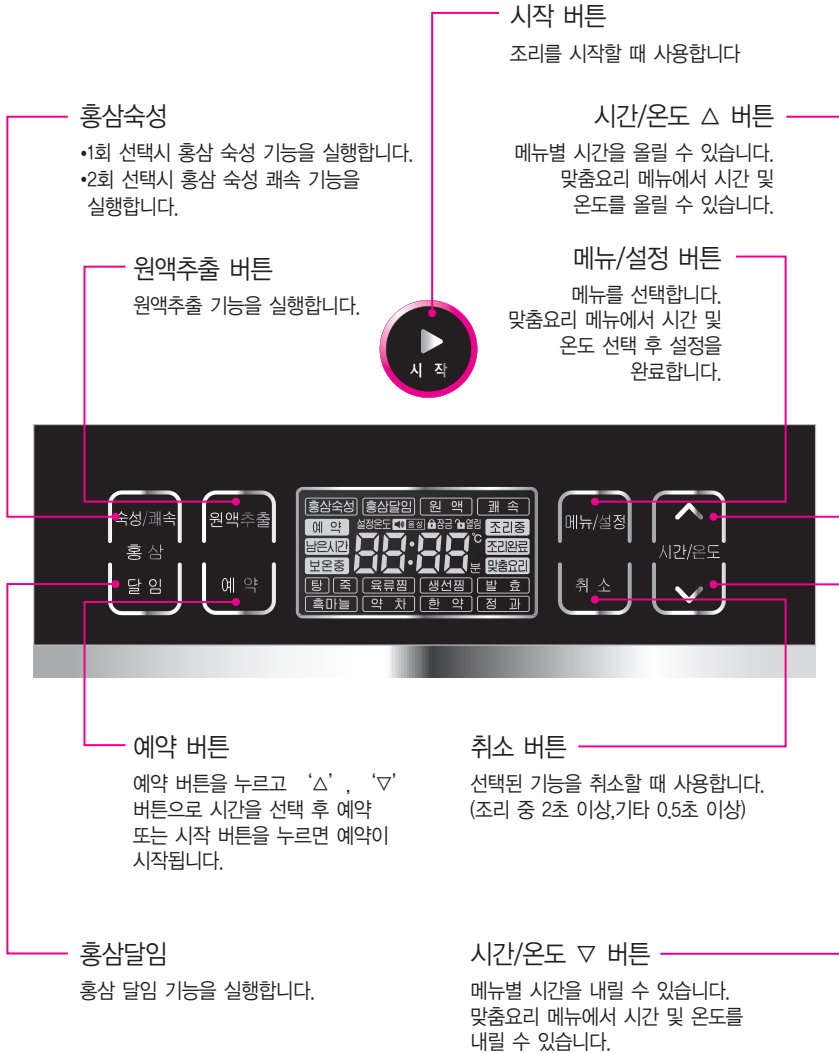
베보자기



안전망

조작부/표시부

조작부/표시부



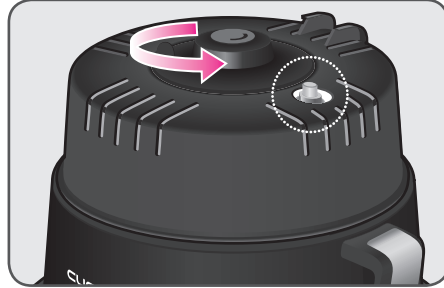
제품의 사용방법

제품의 사용방법

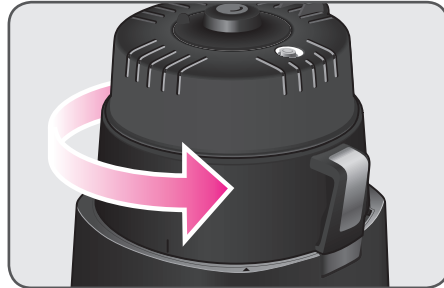
● 장시간 보온시 음식물 본연의 맛이 변질되므로 조리 완료 후 바로 드시는 것이 좋습니다.

① 제품에 전원을 연결합니다.

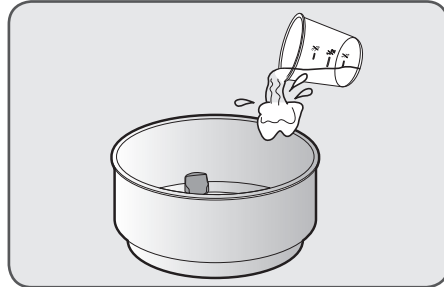
② 제품 상단의 과압방지장치가 올라와 있으면 스티م커버의 손잡이를 돌려 잔류압력을 제거해 줍니다.



③ 본체뚜껑의 좌우 손잡이를 양손으로 잡고 열림 방향으로 돌린 후 위로 올려 본체와 본체뚜껑을 분리 시킵니다.



④ 분리형 중탕용기에 물을 약 600cc(계량컵 3컵)을 넣어줍니다.

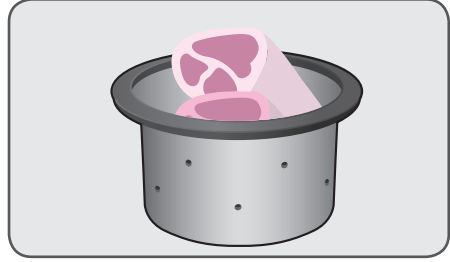


제품의 사용방법

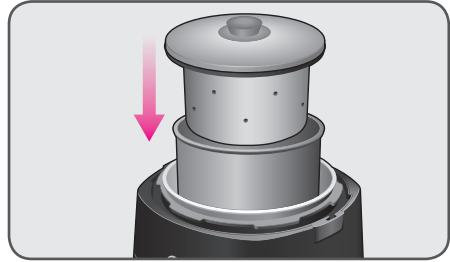
제품의 사용방법

- 5** 증탕용 내도자기에 준비된 재료를 넣어줍니다.

메뉴별 조리법에 따라 재료를 넣어줍니다.
증탕용 내도자기 사용여부는 요리책자를
참조해 주세요.

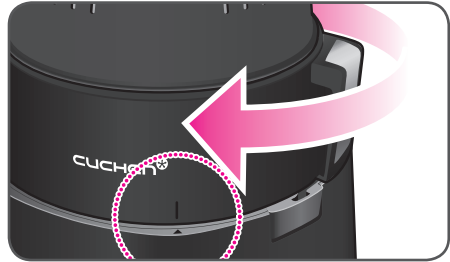


- 6** 증탕용 내도자기에 용기뚜껑을 덮고 분리형 증탕용기에 넣습니다.



- 7** 본체에 본체 뚜껑을 결합시켜 줍니다.

화살표 방향맞춰서 뚜껑을 결합시켜 주세요.



- 8** 본체뚜껑을 우측으로 돌려 결합시켜 줍니다.

본체뚜껑 결합이 잘 되었으면 명판 화면이 그림과 같이 잠금(CLOSE)으로 바뀝니다.

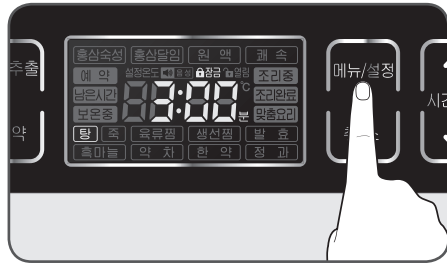


- 9** 스팀커버 손잡이를 잠금(CLOSE)으로 돌려주세요.

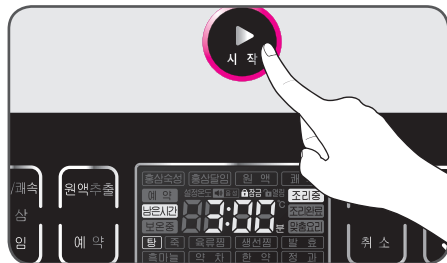


10 메뉴 버튼을 눌러 원하시는 메뉴를 선택합니다.

홍삼속성/홍삼달임/원액추출은 별도의 버튼을 이용하시면 됩니다. 메뉴별 조리시간을 선택할 수 있습니다.



11 시작 버튼을 눌러 조리를 시작합니다.

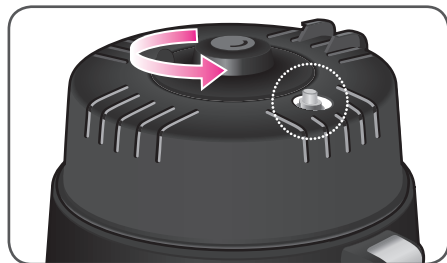


12 완료 신호음이 울리면 보온으로 자동 전환됩니다.

발효 메뉴는 보온으로 전환되지 않습니다.



13 제품 상단의 안전밸브에 과압방지장치가 올라와 있으면 스팀커버의 손잡이를 돌려 잔류압력을 제거해 줍니다.



제품의 사용방법

메뉴별 조리시간 변경 방법

- 메뉴별 초기 표시시간은 기본적인 조리 시간입니다.
- 소비자의 기호에 따라 조리시간을 변경할 수 있습니다.
- 메뉴를 선택하고 '△', '▽' 버튼을 이용하여 10분 단위로 원하시는 시간으로 변경 후 시작 버튼을 누릅니다.
(발효는 1시간 단위로 변경됩니다.)
- 버튼을 누르고 있으면 시간이 빠르게 변경됩니다.
- 메뉴별 조리 설정 가능시간은 표와 같습니다.
(홍삼 숙성과 홍삼 달임은 시간변경이 불가능합니다. 맞춤요리는 원하시는 온도도 설정 가능합니다.)

메뉴	초기 표시 시간	설정 가능 시간 (10분 단위)
탕	3시간	30분 ~ 6시간
죽	2시간 30분	30분 ~ 4시간
육류찜	2시간 30분	30분 ~ 4시간
생선찜	1시간	30분 ~ 2시간
발효	36시간	1시간 ~ 48시간 (1시간 단위)
흑마늘	6시간 30분	30분 ~ 10시간
약차	2시간 20분	30분 ~ 4시간
한약	2시간	30분 ~ 4시간
정과	6시간	30분 ~ 10시간
맞춤요리	0시간	30분 ~ 12시간
	온도 : 110℃	설정 온도 : 100℃~112℃(1℃ 단위)
홍삼 숙성	6시간 30분	일반(시간 변경 불가)
	4시간 30분	쾌속(시간 변경 불가)
홍삼 달임	6시간30분	일반(시간 변경 불가)
원액	4시간 30분	30분 ~ 6시간

예약 조리시간 설정 방법

- 예약 설정 가능시간은 최대 12시간입니다.
- 예약 버튼을 누른 후 메뉴를 선택합니다.
- 메뉴를 선택하고 '△', '▽' 버튼을 이용하여 1시간 단위로 원하시는 예약 시간으로 변경 후 시작 버튼 또는 예약 버튼을 누릅니다. (예약 시간은 조리완료 시간입니다.)
- 예약 설정 가능 메뉴 및 시간은 표와 같습니다.
- 신선한 해산물, 생선, 고기 등은 상할 우려가 있으므로 장시간 예약은 피해주세요. 특히, 여름철에는 음식물 부패속도가 더욱 가속화되므로 예약 기능은 지양하시는게 좋습니다.

메뉴	예약 가능 시간(1시간 단위)
탕	4시간 ~ 12시간
죽	3시간 ~ 12시간
육류찜	3시간 ~ 12시간
생선찜	2시간 ~ 12시간
약차	3시간 ~ 12시간
한약	3시간 ~ 12시간

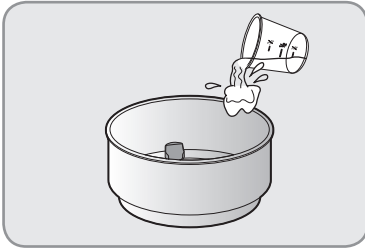
메뉴별 조리방법

홍삼숙성

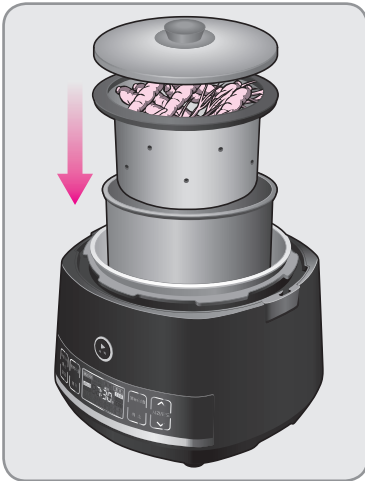
홍삼 증탕기로 수삼(인삼) 또는 백삼(건삼)을 찌면 향염, 향암 작용이 뛰어난 홍갈색의 홍삼으로 숙성됩니다.

※ 짧은 시간에 홍삼 숙성을 원하시는 경우 쾌속 모드를 사용하세요.
(단, 쾌속 모드를 사용 하시면 추출물의 색이 연할 수 있습니다)

- 1 분리형 증탕용기에 물 600cc를 넣습니다. (계량컵3컵)



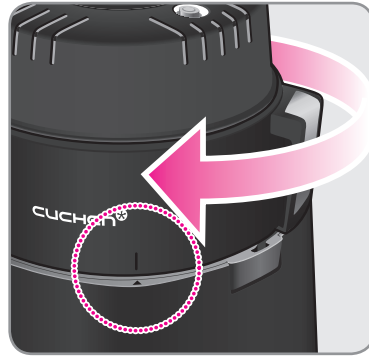
- 2 수삼 200g 또는 백삼 100g을 증탕용 내도자기에 넣습니다.



- 3 증탕용 내도자기를 증탕용 도자기에 넣고 뚜껑을 닫습니다.
증탕용 도자기에는 물을 넣지 않습니다.

- 4 분리형 증탕용기에 증탕용 도자기를 얹고 본체뚜껑을 결합합니다.

- 압력패킹이 바르게 끼워졌는지 스팀커버가 잘 닫혀 있는지 항상 확인하십시오.



- 5 스팀커버 손잡이를 잠금(CLOSE) 으로 돌려주세요.

- 6 홍삼숙성을 선택하고 시작 버튼을 누릅니다.

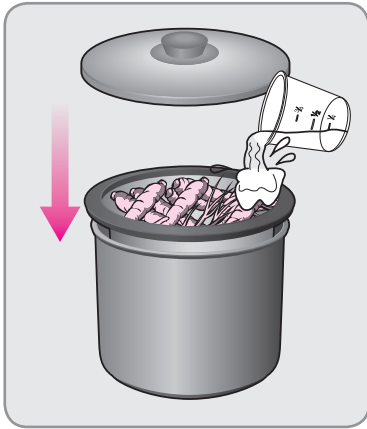


메뉴별 조리방법

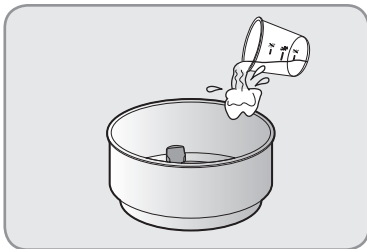
홍삼달임

홍삼 증탕기로 숙성된 인삼을 달이면 건강에 좋은 진세노사이드가 있는 홍삼액을 추출할 수 있습니다.

- 1** 숙성이 완료된 인삼 또는 건홍삼에 물을 2000cc 부어줍니다. (계량컵10컵)



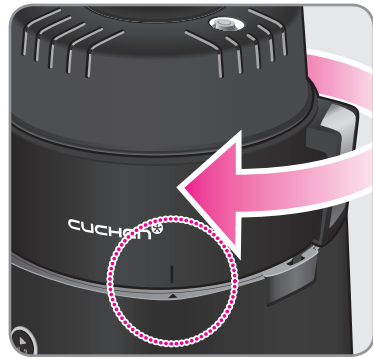
- 2** 분리형 증탕용기에 600cc의 물을 넣어 줍니다. (계량컵3컵)



- 3** 분리형 증탕용기에 증탕용 도자기를 얹히고 용기 뚜껑을 닫습니다.

- 4** 본체뚜껑을 결합합니다.

- 압력패킹이 바르게 끼워졌는지 스팀커버가 잘 닫혀 있는지 항상 확인하십시오.



- 5** 스팀커버 손잡이를 잠금(CLOSE)으로 돌려주세요.

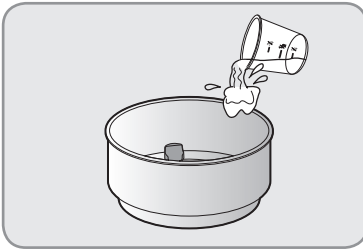
- 6** 홍삼 달임을 선택하고 시작 버튼을 누릅니다.



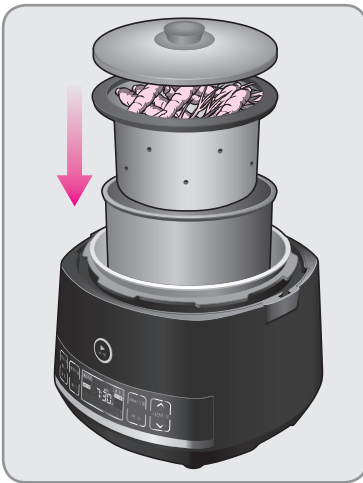
원액추출

홍삼 증탕기로 양파, 매실, 블루베리, 포도, 배, 늙은 호박 등 제철 채소 및 과일류의 원액을 진하게 추출 할 수 있습니다.

- ❶ 분리형 증탕용기에 물 600cc를 넣습니다. (계량컵3컵)



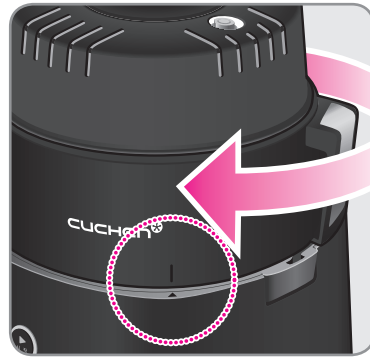
- ❷ 관련 채소 및 과일류를 증탕용 내도자기에 넣습니다.



- ❸ 증탕용 도자기에는 물을 넣지 않습니다.

- ❹ 분리형 증탕용기에 증탕용 도자기를 얹고 본체뚜껑을 결합합니다.

- 압력패킹이 바르게 끼워졌는지 스팀커버가 잘 닫혀 있는지 항상 확인하십시오.



- ❺ 스팀커버 손잡이를 잠금(CLOSE)으로 돌려주세요.

- ❻ 원액 추출을 누르고 시작 버튼을 누릅니다.

- 좀더 진하게 추출하고자 하실 때는 시간 버튼을 눌러 시간을 조정할 수 있습니다.



쿠첸으로 맛있는 요리하기

맛있는 요리하기 (메뉴별 요리는 요리책자를 활용해 주세요.)



탕

● 조리방법

1. 분리형 중탕용기에 물 600cc를 넣습니다.
2. 중탕용 도자기에 분량의 탕 재료를 넣습니다.
3. 분리형 중탕용기에 중탕용 도자기를 얹히고 뚜껑을 닫습니다.
4. 본체뚜껑을 결합합니다.
 - 압력패킹이 바르게 끼워졌는지 스팀커버가 잠금(CLOSE)으로 잘 닫혀 있는지 항상 확인하십시오.
5. 메뉴 버튼을 눌러 탕을 선택한 후 시작 버튼을 누릅니다.
 - 사골뼈와 살코기는 2~3시간 정도 찬물에 담가 핏물을 빼주거나 애벌 끓임하여 잡물질 제거하는 것이 좋습니다.



죽

● 조리방법

1. 분리형 중탕용기에 물 600cc를 넣습니다.
2. 중탕용 도자기에 분량의 죽 재료를 넣습니다.
3. 분리형 중탕용기에 중탕용 도자기를 얹히고 뚜껑을 닫습니다.
4. 본체뚜껑을 결합합니다.
 - 압력패킹이 바르게 끼워졌는지 스팀커버가 잠금(CLOSE)으로 잘 닫혀 있는지 항상 확인하십시오.
5. 메뉴 버튼을 눌러 죽을 선택한 후 시작 버튼을 누릅니다.
 - 원하는 죽 퍼짐 정도에 따라 시간을 가감할 수 있습니다.



육류찜

● 조리방법

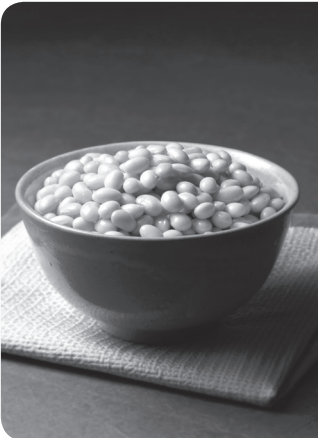
1. 분리형 중탕용기에 물 600cc를 넣습니다.
2. 중탕용 도자기에 분량의 찜 재료를 넣습니다.
3. 분리형 중탕용기에 중탕용 도자기를 얹히고 뚜껑을 닫습니다.
 - 메뉴에 따라 중탕용 내도자기를 사용할 수 있습니다.
4. 본체뚜껑을 결합합니다.
 - 압력패킹이 바르게 끼워졌는지 스팀커버가 잠금(CLOSE)으로 잘 닫혀 있는지 항상 확인하십시오.
5. 메뉴 버튼을 눌러 육류찜을 선택한 후 시작 버튼을 누릅니다.
 - 돼지고기 목살과 같은 덩어리 고기의 경우, 2~3등분 내고 닭이나 양념고기의 경우 칼집을 내어주면 더욱 좋습니다.



생선찜

● 조리방법

1. 분리형 중탕용기에 물 600cc를 넣습니다.
2. 중탕용 도자기에 깨끗이 손질된 재료를 넣습니다.
3. 분리형 중탕용기에 중탕용 도자기를 얹히고 뚜껑을 닫습니다.
4. 본체뚜껑을 결합합니다.
 - 압력패킹이 바르게 끼워졌는지 스팀커버가 잠금(CLOSE)으로 잘 닫혀 있는지 항상 확인하십시오.
5. 메뉴 버튼을 눌러 생선찜을 선택한 후 시작 버튼을 누릅니다.
 - 생선의 익음 정도를 시간 조절 버튼을 통해 조정할 수 있습니다.



발효(청국장)

● 조리방법

1. 분리형 중탕용기에 물 600cc를 넣습니다.
2. 대두 2컵과 물 4컵을 중탕용 도자기에 넣고 메뉴 버튼을 눌러 '맛춤요리'를 선택합니다.
3. 시간 설정 값이 깜박거리면 화살표 키로 '3시간'으로 맞춥니다.
4. 한번 더 메뉴/설정 을 누르고 화살표 키로 110℃로 맞춥니다.
5. 메뉴/설정 버튼을 누릅니다.
6. 시작 버튼을 눌러 공삼기를 시작합니다.
7. 조리가 완료되면 중탕용 도자기에 남아있는 물을 제거 합니다.
8. 삶아진 콩을 한김 식힌 후 중탕용 내도자기에 옮깁니다.
9. 메뉴 버튼을 눌러 발효를 선택한 후 36시간으로 설정하여 시작 버튼을 누릅니다.
 - 발효실을 더 많이 생성하려면 시간을 더 길게 하셔도 좋습니다.



발효(요구르트)

● 조리방법

1. 분리형 중탕용기에 물 600cc를 넣습니다.
2. 중탕용 도자기에 분량의 우유와 유산균 요구르트를 넣습니다.
3. 분리형 중탕용기에 중탕용 도자기를 얹히고 뚜껑을 닫습니다.
 - 기능성 우유와 저가형 요구르트를 사용하시면 발효가 잘 되지 않습니다.
4. 본체뚜껑을 결합합니다.
 - 압력패킹이 바르게 끼워졌는지 스팀커버가 잠금(CLOSE)으로 잘 닫혀 있는지 항상 확인하십시오.
5. 메뉴 버튼을 눌러 발효를 선택한 후 8시간으로 설정하여 시작 버튼을 누릅니다.

쿠첸으로 맛있는 요리하기

맛있는 요리하기 (메뉴별 요리는 요리책자를 활용해 주세요.)



흑마늘

● 조리방법

1. 분리형 증탕용기에 물 600cc를 넣습니다.
2. 증탕용 내도자기에 분량의 건마늘 300g을 넣습니다.
- 증탕용 도자기에 물은 넣지 않습니다.
3. 분리형 증탕용기에 증탕용 도자기를 얹히고 뚜껑을 닫습니다.
4. 본체뚜껑을 결합합니다.
- 압력패킹이 바르게 끼워졌는지 스팀커버가 잠금(CLOSE)으로 잘 닫혀 있는지 항상 확인하십시오.
5. 메뉴 버튼을 눌러 흑마늘을 선택한 후 시작 버튼을 누릅니다.



약차

● 조리방법

1. 분리형 증탕용기에 물 600cc를 넣습니다.
2. 분량의 약차 재료를 베보자기에 담고 증탕용 도자기에 넣습니다.
3. 증탕용 도자기에 물 1500cc를 넣습니다.
- 기호에 따라 연한 약차를 원하실 경우 물량을 2000cc 까지 늘릴 수 있습니다.
4. 분리형 증탕용기에 증탕용 도자기를 얹히고 뚜껑을 닫습니다.
5. 본체뚜껑을 결합합니다.
- 압력패킹이 바르게 끼워졌는지 스팀커버가 잠금(CLOSE)으로 잘 닫혀 있는지 항상 확인하십시오.
6. 메뉴 버튼을 눌러 약차를 선택한 후 시작 버튼을 누릅니다.



한약

● 조리방법

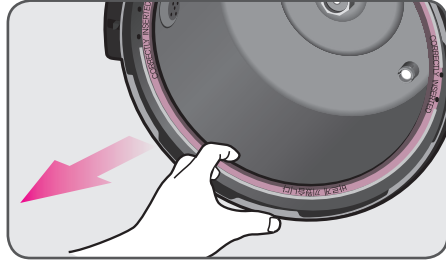
1. 분리형 증탕용기에 물 600cc를 넣습니다.
2. 한약 2첩 정도의 분량을 베보자기에 담고 증탕용 도자기에 넣습니다.
3. 증탕용 도자기에 물 1000cc 를 넣습니다.
- 한약은 한의사의 처방을 받은 후 달여 드십시오.
4. 분리형 증탕용기에 증탕용 도자기를 얹히고 뚜껑을 닫습니다.
5. 본체뚜껑을 결합합니다.
- 압력패킹이 바르게 끼워졌는지 스팀커버가 잠금(CLOSE)으로 잘 닫혀 있는지 항상 확인하십시오.
6. 메뉴 버튼을 눌러 한약을 선택한 후 시작 버튼을 누릅니다.

제품 손질 방법

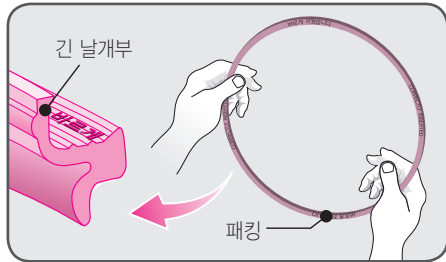
패킹 청소 및 교환 방법

● 패킹은 청소 후 아래 내용을 지켜야 증기 누설을 방지 할 수 있습니다.

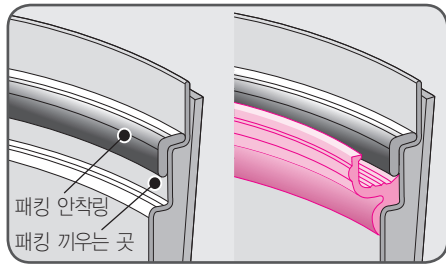
1 패킹을 잡고 앞으로 당겨 주십시오.



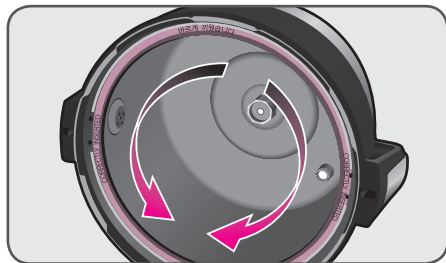
2 패킹 청소 후 옆 그림과 같이 패킹의 긴 날개부가 본체 뚜껑 바깥쪽으로 향하도록 잡습니다. 긴 날개부가 본체 뚜껑 안쪽으로 가도록 끼우면 뚜껑이 닫히지 않습니다. (긴 날개부 표면에 '바르게 끼웠습니다 / CORRECTLY INSERTED' 각인 표시를 확인 하세요)



3 패킹을 옆 그림과 같이 본체 뚜껑의 안쪽 패킹 안착링 밑 패킹 끼우는 곳에 끼웁니다.



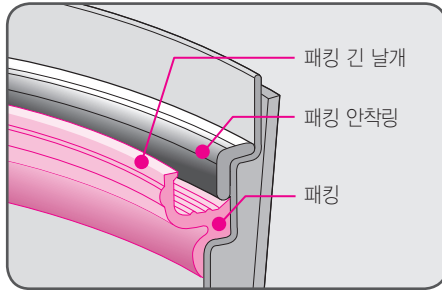
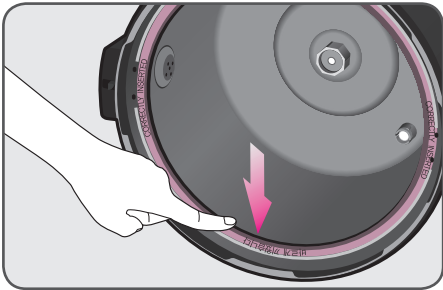
4 양손으로 패킹을 위에서 아래 방향으로 뚜껑부의 안쪽 패킹 안착링 밑 패킹 끼우는 곳에 끼워 나갑니다.



제품 손질 방법

패킹 청소 및 교환 방법

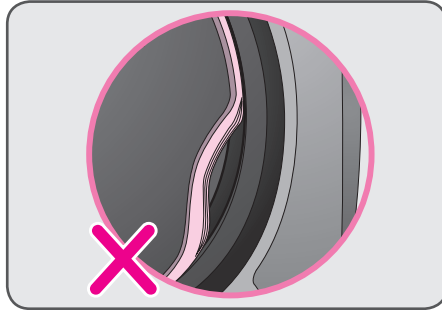
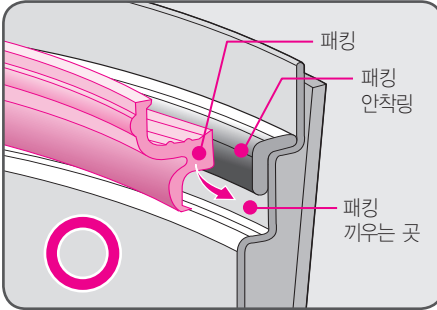
- 5** 손가락으로 패킹 모양을 따라 눌러 주면서 정확히 끼워져 있는지 확인 합니다.
뚜껑의 안쪽 링에 패킹이 밀착 되도록 끼웁니다.



⚠ 주의

패킹을 거꾸로 끼우면 본체뚜껑이 닫히지 않고 요리를 하실 수 없습니다.

패킹을 잘못 끼워 모양이 찌그러진 상태로 사용하시면 요리도중 증기가 새어 나옵니다.



- ⚠ 패킹은 길이 새는 것을 방지하기 위하여 끼워져 있으나, 손으로 잡고 힘주어 당기면 분리할 수 있으며 필요시 분리하여 청소하시면 됩니다.
- ⚠ 패킹은 소모품입니다. 길이 썩 경우는 패킹을 분리하여 청소를 하고 위와 같은 방법으로 패킹을 끼운 후 확인 해 주십시오. 그 후에도 길이 썩 때는 가까운 지역 서비스 센터 및 고객센터상으로 문의 후 패킹을 구입하시어 교환 하시기 바랍니다.
- ⚠ **패킹의 교환주기는 1년입니다.** 1년에 한번씩 교환하여 사용하십시오.

고장신고 전에 확인 하십시오.

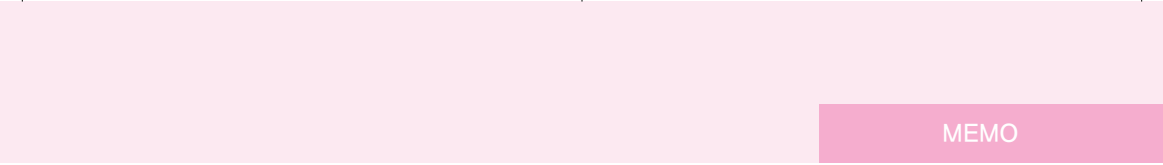
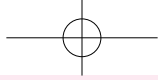
A/S를 요청하시기 전에 아래의 사항을 확인해 주십시오.

제품의 고장은 아니지만 사용법에 익숙하지 않거나 사소한 원인으로 홍삼 중탕기가 정상적으로 작동하지 않을 수 있습니다. 이런 때에는 다음의 사항에 대해 점검하신다면 서비스 센터의 도움 없이도 간단한 문제는 해결할 수 있습니다. 아래의 항목에 대해 점검하시고도 문제가 해결이 안 되면 서비스 센터로 문의해 주십시오.

현 상	고장이 아닙니다. 이렇게 조치 하세요.
1. 본체뚜껑이 잘 열리지 않고 닫을 때 힘이 들어요	<ul style="list-style-type: none"> • 홍삼 중탕기는 압력패킹과 분리형 중탕용기의 밀폐력 때문에 본체뚜껑을 열고 닫을 때 조금 힘이 들 수도 있습니다. • 스팀커버 손잡이를 "Open" 으로 돌려 잔류 압력을 빼면 뚜껑이 잘 열릴 수 있습니다
2. 조리 초기(구입 초기)에 타는 냄새가 나요	<ul style="list-style-type: none"> • 부품 등에 묻어 있는 먼지나 기름기가 열에 의해 증발되는 냄새로 초기에는 타는 냄새가 날 수도 있습니다. • 분리형 중탕용기, 열판 사이의 보호종이를 제거하셨나요?
3. 버튼을 눌러도 동작이 되지 않아요	<ul style="list-style-type: none"> • 전원플러그가 꽂혀있는지 확인하십시오.
4. 본체뚜껑 측면으로 증기가 새요	<ul style="list-style-type: none"> • 압력패킹에 이물질이 묻어 있지는 않았나요? • 압력패킹을 깨끗히 청소한 후에도 계속 증기가 새어 나오면 사용을 중지하고 고객상담실 1577-2797로 문의하십시오. • 압력패킹이 찢어지지 않았는지 확인하세요 • 분리형 중탕용기나 본체뚜껑이 찌꺼거나 변형되지는 않았나요?
5. L 표시가 나타나요	<ul style="list-style-type: none"> • 제품에 분리형 중탕용기가 없을 때 나타납니다. 분리형 중탕용기를 넣어 주세요.
6. E01E03 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 온도감지기에 이상이 있을 때 나타납니다. 사용을 중지하고 고객 상담실 1577-2797로 문의 하십시오.
7. -- -- 표시가 나타나요.	<ul style="list-style-type: none"> • 분리형 중탕용기에 물이 없을 경우에 나타납니다. 600cc(계량컵3컵)의 물을 넣어주세요.
8. 과압방지장치 쪽으로 증기가 지속적으로 새요	<ul style="list-style-type: none"> • 안전망을 정위치에 놓아주세요. (과압방지장치에 걸쳐서 놓으면 증기가 샌니다.) • 조리 중에도 과압방지장치에서 증기가 계속 새면 고객 상담실 1577-2797로 문의하여 주세요
9. 과압력조절장치로 증기가 새요	<ul style="list-style-type: none"> • 조리중에는 스팀커버의 손잡이를 "Close" 로 돌려 사용하여 주십시오.

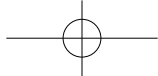
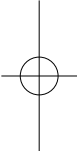
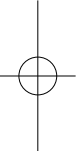
MEMO

A large, light pink rectangular area with rounded corners, containing 20 horizontal dotted lines for writing.



MEMO

A large rounded rectangular area containing horizontal dotted lines for writing.



소비자 피해보상 안내 (제품보증기간 : 구입일로부터 1년 이내)

소비자의 피해유형		보상내역		
		보증기간 이내	보증기간 경과후	
부품보유 기간내 정상적인 사용중 자연 발생한 성능, 기능상의 고장 및 하자가 발생	구입 10일 이내에 중요한 수리를 요하는 경우	제품교환, 환불		
	구입 1개월 이내에 중요부품에 수리를 요하는 경우	제품교환		
	교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 경우	환불		
	부품 교환 불가능시			
	수리 가능	하자 발생시	무상수리	유상수리
		동일한 하자에 대하여 수리했으나 4회째 발생 여러 부위의 고장으로 총 4회 수리 받았으나 고장이 재발(5회째)	제품교환, 환불	정액 감가상각한 금액에 10%를 가산하여 환불
	수리 불가능시			
	수리용 부품을 보유하고 있지않아 수리가 불가능한 경우			
소비자가 수리 의뢰한 제품을 분실한 경우				
제품 구입시 운송과정 및 설치 중 발생한 피해	제품교환			
소비자의 과실에 의한 고장	수리가 가능한 경우	유상수리	유상수리	
	수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우	유상수리에 해당하는 금액정수 후 제품교환		
기 타	천재지변에 의해 고장이 발생한 경우	유상수리	유상수리	
	사용전원의 이상 및 접속기기의 불량으로 인하여 고장이 발생한 경우			
	쿠첸의 위임을 받지않은 사람의 수리/개조에 의한 고장			
	정상 사용시 마모되는 소모성 부품의 교환			
	제품의 하자가 아닌 외부원인에 의한 경우			

- * 구입일자 확인이 안될 경우 제조년월일로부터 3개월이 경과한 날부터 품질보증 기간을 기산합니다.
- * 명시되지 않은 사항은 소비자 피해 보상 규정에 따릅니다. * 상기 보상 규정은 공정거래위원회 제 2010-1호 규정에 의거 합니다.
- * 가정용 제품을 영업용도(영업활동, 비정상적인 사용환경 등)로 사용하거나, 산업용 제품인 경우에는 무상보증 기간을 6개월로 적용합니다.

유상서비스 (고객의 비용부담)에 대하여

서비스 신청시 다음과 같은 경우는 무상서비스 기간내라도 유상처리 됩니다.

- 1) 제품내에 이물질(물, 음료수, 커피, 장난감 등)하여 고장이 발생하였을 경우
- 2) 고객의 과실로 제품을 떨어뜨리거나 충격으로 인하여 제품 파손 및 기능상의 고장이 발생하였을 경우
- 3) 신나, 벤젠 등 유기용을 사용하여 외관 손상 및 변형이 된 경우
- 4) 쿠첸 정품이 아닌 부품 또는 소모품을 사용하여 제품 고장이 발생하였을 경우
쿠첸 정품은 서비스 센터로 문의하여 지정된 서비스 센터에서 구입하신 후 사용하십시오.
- 5) 사용전압을 오(誤)인가하여 제품 고장이 발생하였을 경우
- 6) 고객이 제품을 임의로 분해하여 부속품이 분실 및 파손되었을 경우
- 7) 쿠첸 서비스 센터의 수리기사(가) 아닌 사람이 제품을 수리 또는 개조하여 고장이 발생하였을 경우
- 8) 천재지변(낙뢰, 화재, 풍수해, 가스, 영해, 지진 등)에 의해 고장이 발생하였을 경우
- 9) 쿠첸 제품 사용설명서내에 "안전"을 위한 주의사항"을 지키지 않아 고장이 발생하였을 경우
(안전"을 위한 주의사항"을 잘 지키면 제품을 오래 사용할 수 있습니다.)
- 10) 기타 고객 과실에 의하여 제품 고장이 발생하였을 경우

폐 가전제품 철차

- * 배터리는 안전하게 처분하여 주십시오.
- * 배터리는 기기를 폐기하기 전에 기기에서 분리하시고 분리할 때는 기기 전원에서부터 차단하여 주십시오.

신규제품 구입시

신제품을 구입하시고 폐가전 제품 발생시는 고객 상담실 (1577-2797)로 문의 하시면 무상으로 회수 처리해 드립니다.



단순 폐기시

가전제품, 가구 등 대형 생활 폐기물을 버리고자 할 경우에는 지역 동사무소로 연락하시면 됩니다.




제 품 보 증 서

제품명	홍삼 증탕기		
모델명			
SER. NO.			
구입일자	년	월	일
고객성명	TEL.		

보증
기간
1년

1. 정상적인 사용중 제품 제조상의 결함으로 하자가 발생한 고장에 대해서는 보증기간에 한해 무상으로 교환하여 드립니다.
2. 만일 고장인 경우는 A/S 고객 센터로 연락해 주십시오.
3. 다음의 경우는 보증기간 중이라도 유상으로 수리해 드립니다.
 - ▶ 사용상의 부주의 또는 부당한 수리와 개조에 의한 고장
 - ▶ 사용설명서에 명시된 사항의 불이행에 따른 고장
4. 보증 기간 경과 후 수리 : 유상수리가 가능합니다.
5. 수리를 요할 때는 구입일자가 기재된 본 보증서를 꼭 제시하십시오.
6. 본 보증서는 국내에서만 적용됩니다.
(This warranty is valid only in Korea.)
7. 보증서는 재발행하지 않으므로 소중히 보관하십시오.

 쿠첸 손정품이 아닌 부품을 사용하였을 경우 발생한 문제는 책임질 수 없습니다.

주식회사 리홈

충남 천안시 서북구 성성동 287-3