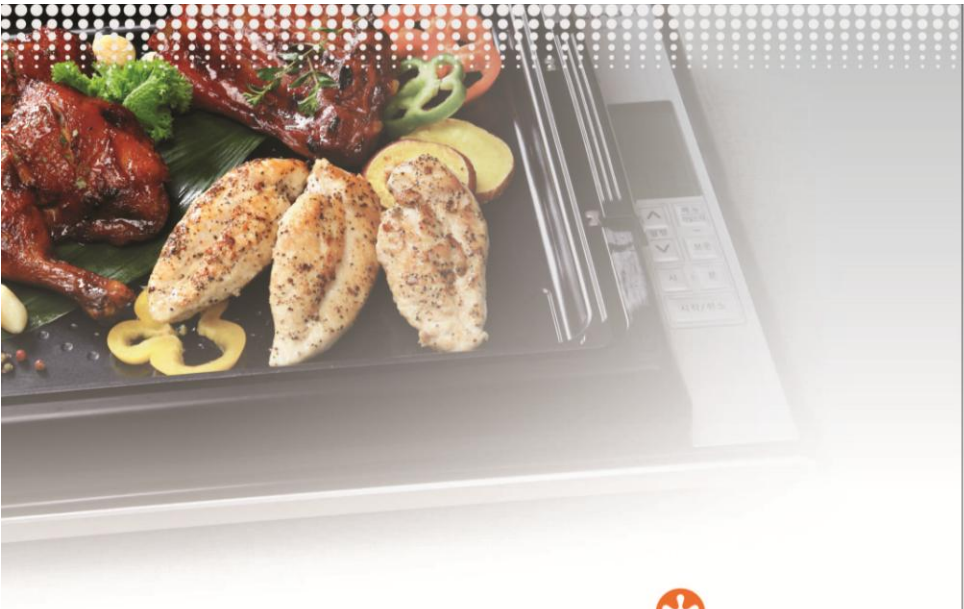


CUCHEN

A/S 고객 센터

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.

www.cuchen.com

CUCHEN

쿠첸 IH 스마트 렌지 사용설명서

- 본 제품은 국내용입니다. 사용 전압이 다른 국외에서는 사용할 수 없습니다.
- "쿠첸" IH 스마트 렌지를 바르게 사용하기 위해 사용전에 본 사용설명서를 반드시 읽어 주십시오.
- 읽고 난 뒤에는 제품을 사용하는 사람이 항상 볼 수 있는 곳에 보관해 주십시오.

품질 제일주의를 실현하는 깐깐한 쿠첸
본 사용설명서에는 제품 보증서가 포함되어 있습니다.

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

제품 규격

★ 제품의 성능 개선을 위하여 약간의 규격변동이 있을 수 있습니다.

제 품 명	IH 스마트 렌지 CIR-G100 Series
정격전압(V) 및 주파수(Hz)	AC 220V / 60Hz
정격 소비 전력(W)	1400W
제품 크기(mm)	506(길이) X 354(폭) X 62(높이)
중 량	3.6Kg

차 례

사용하기 전에
- 안전한 사용을 위한 주의사항 04
- 각 부분의 이름 및 기능 08

사용하기
- 사용 가능한 냄비 확인 방법 10
- 그릴 메뉴 안내 12
- 가열/ 우림/ 보온 메뉴 안내 14
- 차일드락 / 냉각 기능 16
- 제품 손질 방법 17

고장신고전에
- 고장신고 전에 확인하세요 18

서비스안내
- 소비자 피해보상안내 / 서비스에 대하여 20
- 폐 가전제품 처리방법 20
- 제품 보증서 21

IH 스마트 렌지로 맛있는 요리 만들기 22

안전을 위한 주의사항

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

플러그나 코드 취급 관련

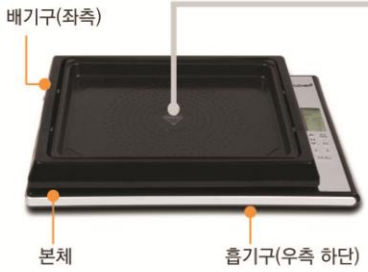
(합선, 누전, 절연 불량, 열 등에 의한 화재, 감전의 원인이 됩니다)

위 험

- 정격 15A, 교류 220V의 콘센트를 단독으로 사용해 주십시오.
- 전원 코드를 손상 시키지 마십시오.
  - 열기구에 근접시키거나 무리하게 구부리기, 잡아 끌기, 묶기, 비틀기, 무거운 물체를 올리는 등의 행위를 하지 마십시오.
- 물기 있는 손으로 플러그를 만지지 마십시오.
  - 청소 시 플러그를 뺀 후에 시작해 주십시오.

경 고

- 전원 플러그를 꽂고 뽑을 때는 반드시 플러그를 잡고 꽂고 뽑아 주십시오.
- 전원 플러그는 끝까지 꽂아 주십시오.
- 사용 후 또는 이동, 장기간 사용하지 않을 때는 플러그를 뽑아 주십시오.
- 플러그의 먼지 등은 정기적으로 닦아 주십시오.
  - 플러그를 뽑아 마른 옷감으로 닦아 주십시오.
- 손상된 플러그나 느슨해진 콘센트는 사용하지 마십시오.
- 플러그 끝(침단)에 핀이나 이물질을 부착시키지 마십시오.



- 유아가 플러그에 접근하지 못하도록 주의해 주십시오.

주 의

- 전용 전원 코드 이외의 코드를 사용하거나 전원 코드를 다른 기기에 사용하지 마십시오.
- 전원 코드가 고장 시에는 제조사, 서비스 센터 또는 전문 기사를 통해 코드를 교체해 주십시오.

IH 전용 그릴, 냄비 사용관련

경 고

- 바닥이 변형되지 않은 용기를 사용해 주십시오.

주 의

- 직화(가스레인지, 하이라이트 등)에서 사용하지 마십시오.
- 금속제의 조리도구를 사용하지 마십시오.
  - 그릴, 냄비의 코팅 손상 원인이 됩니다.
- 충격을 주지 마십시오.
  - 떨어뜨리거나 금속 등의 단단한 것에 부딪혀 상처가 나지 않도록 해주십시오.
- 세척 시 강하게 닦지 마십시오.
  - 그릴, 냄비의 코팅 손상 원인이 됩니다.
- 뜨거울 때 물에 담가 급 냉각하지 마시고 충분히 식었을 때 세척해 주십시오.
  - 그릴, 냄비 변형의 원인이 됩니다.
- 사용 중 냄비가 좌우, 측면으로 이동 시 중앙으로 옮겨 주십시오.
  - 냄비가 넘어질 경우, 화상의 원인이 됩니다.

설치 및 사용장소 관련

위 험

- 씽크대, 목욕탕 등 제품에 물이 들어갈 수 있는 곳에 설치하지 마십시오.
  - 누전, 감전의 원인이 됩니다.

경 고

- 직사광선이 쬐는 곳, 가스레인지, 전열기구 등의 가까이에서 사용하지 마십시오.
  - 제품이 변색, 변형되거나 코드 피복이 녹아 화재, 감전의 원인이 됩니다.
- 가연성 물질이 있는 곳에서 사용하지 마십시오.
- 벽, 가구 등에서 최소 10cm이상 떨어진 곳에서 사용해 주십시오.
- 환기가 잘 되는 곳에서 사용해 주십시오.

주 의

- 습도가 높은 곳에서는 제품을 사용하지 마십시오.
- 다른 IH 제품 위에서 사용하지 마십시오.
  - 제품이 고장 나는 원인이 됩니다.
- 자기장에 약한 물질 주변에서 사용하지 마십시오.
  - TV, 라디오, IC 카드, 마그네틱 카드 등을 주변에 놓지 마십시오.

안전을 위한 주의사항

조리 중에

⚠ 경 고

▶ 조리 중에는 제품의 곁을 떠나지 마십시오.

▶ 가열 시 내용물이 튀거나 냄비가 움직이는 경우가 있으니 주의해 주십시오.
- 화상, 부상을 입거나 상판 파손의 원인이 됩니다.

▶ 용기를 중앙에 놓고 조리해 주십시오.

▶ 빈 용기를 올려 놓고 가열하거나, 소량의 음식물을 지나치게 가열하지 마십시오.
- 화상, 조리물의 발화, 용기의 파손 원인이 됩니다.
- 빈 그릴, 냄비를 지나치게 가열하면 그릴, 냄비가 변형되어 고장의 원인이 됩니다.

▶ 기름 사용 시 0.8L 이상에서 조리 하십시오.
- 기름이 적은 경우 기름 온도가 지나치게 올라 발화의 원인이 됩니다.

▶ 조리 시 그을음이 많이 나오면 곧바로 전원 플러그를 뽑고 제품 및 내용물을 냉각시켜 주십시오.
- 계속 가열하면 발화의 원인이 됩니다.

⚠ 주 의

▶ 다른 조리기기(가스레인지 등)로 미리 가열한 기름을 사용하지 마십시오.
- 온도가 지나치게 상승하여 발화의 원인이 됩니다.

▶ 밀봉된 음식물은 밀봉된 부분을 연 후에 가열해 주십시오.

사용 중에

⚠ 위 험

▶ 제품 표면에 금이 가거나 갈라지면, 즉시 전원 플러그를 뽑아 주십시오.
- 감전, 화재의 원인이 됩니다.

▶ 제품을 임의로 분해, 수리, 개조하지 마십시오.
- 수리는 서비스센터에 문의해 주십시오.
- 개인이 분해, 조립을 할 경우 화재, 감전의 원인이 되며 A/S 및 보상을 받을 수 없습니다.

⚠ 경 고

▶ 반드시 정해진 용기류를 사용해 주십시오.
- 고장의 원인이 됩니다.

▶ 흡입구, 배기구나 틈 사이에 바늘, 금속물 등 이물질을 넣거나 들어가지 않도록 주의해 주십시오.

▶ 상판 위에 IH 전용 용기 이외의 물건을 놓지 마십시오.
- 통조림이나 캔, 알루미늄 상자, 호일, 얇은 철판 등 (폭발 및 화상, 감전, 누전의 원인이 됩니다.)

▶ 제품 사용 방법에 미숙한 분이나 어린이 혼자 사용하지 않도록 주의해 주시고, 유아의 손이 닿을 수 있는 곳에 제품을 두지 마십시오.
- 화상 및 감전, 부상의 원인이 됩니다.

▶ 조리가 완료된 직후, 표면이 뜨거울 때는 상판에 손을 대지 마십시오.
- 화상의 원인이 됩니다.

▶ 본체에 물을 끼얹거나 물로 직접 씻지 마십시오.
- 화상 및 감전, 부상의 원인이 됩니다.

▶ 흡기구, 배기구를 막거나 막히지 않도록 주의해 주십시오.
- 카펫, 천, 비닐, 방석, 깔판, 호일 등을 깔아놓고 사용하면 흡, 배기구가 막혀 본체의 내부 온도가 올라가 화재 및 제품 변형의 원인이 됩니다.

▶ 조리용기 밑에 종이, 천, 유리판 등을 깔지 마십시오.
- 화재 및 기기 오작동 원인이 됩니다.

▶ 상판에 충격을 가하지 마십시오.
- 감전, 화재, 이상동작의 원인이 됩니다.

▶ 본체에 조리용기를 얹은 채 옮기지 마십시오.
- 과열, 이상동작에 의한 발화, 화상의 원인이 됩니다.

▶ 인공심장 박동기 및 전기를 사용하는 의료 보조 장치를 사용하시는 분은 본 제품을 사용하기 전에 반드시 의사와 상담해 주십시오.
- 본 제품의 동작이 의료보조 기구의 작동에 영향을 미칠 수 있습니다.

⚠ 주 의

▶ 제품 사용 중에는 주의를 기울여 주시기 바랍니다.

▶ 나이프, 포크, 스푼, 뚜껑 등의 금속물은 뜨거워질 수 있으므로 상판 위에 놓지 마십시오.

▶ 상판 위에 전자유도가열 조리기구를 사용하지 마십시오.
- IH 밥솥 등

▶ 조리용기가 미끄러져 떨어지지 않도록 주의해 주십시오.
- 부상, 화상을 입거나 용기가 파손되는 원인이 됩니다.

▶ 조작부에 뜨거운 용기를 두지 마십시오.
- 제품의 손상 원인이 됩니다.

▶ 제품을 음식물 조리 이외의 용도로 사용하지 마십시오.
- 과열, 이상동작에 의한 발화의 원인이 됩니다.

알 림

▶ 버튼 입력 없이 동작 상태로 방치 시 그릴 1시간, 가열 · 보온은 2시간 뒤 자동 종료 됩니다.

▶ 제품을 테이블이나 바닥 등의 위에 장시간 두면 표면에 고무 받침의 자국이 남을 수 있습니다.

▶ 이상, 고장 시에는 즉시 사용을 중지해 주시고 전원 플러그를 뽑은 뒤 서비스 센터에 점검& 수리를 의뢰해 주십시오.

각 부분의 이름 및 기능

구성품

※자매품 : CIR-G100W

경사조절용 받침(본체 우측 하단)

조작부

4가지 메뉴 선택 가능

- 그릴 < (P.12쪽 참조)
- 가열 < (P.14쪽 참조)
- 우림 < (P.15쪽 참조)
- 보온 < (P.15쪽 참조)

손잡이가 느슨해졌을 경우

▶ 밑면의 나사를 다시 조여준다.

코드 / 전원플러그

조작부 / 표시부

설정 버튼

그릴 온도 또는 가열 단계를 변경할 경우 사용합니다.

시 버튼

[가열] 메뉴 예약종료 시간 또는 [우림] 메뉴 조리시간을 변경할 경우 사용합니다.

시작 / 취소 버튼

동작을 시작하거나 취소 시 사용합니다.

메뉴 / 차일드락 버튼

· 메뉴 선택 시 사용합니다.
· 버튼 입력 방지 시 사용합니다.
(2초 이상 누르면 차일드락 기능 설정, 다시 2초 이상 누르면 차일드락 기능 해제)

보온 버튼

조리된 음식을 미열로 가열 시 사용합니다.

분 버튼

[가열] 메뉴 예약종료 시간 또는 [우림] 메뉴 조리시간을 변경할 경우 사용합니다.

사용 가능한 냄비 확인 방법

소지하고 있는 냄비의 사용 여부 확인 시

1. 플러그를 꽂는다.

2. 냄비에 물을 넣고 상판 중앙에 놓는다.

3. [가열] 메뉴를 선택하고 [시작/취소] 버튼을 누른다.

OK

사용할 수 있는 냄비는 가열 단계 표시가 점등

NO

사용할 수 없는 냄비는 약 3초 후 LCD 상단의 냄비표시가 점멸

새로운 냄비 구입 시

IH 전용 표시 확인

*

IH용 마크가 있는 용기를 사용하십시오.

OK 사용 가능

스테인레스 스틸 (자석성분이 있는 용기)

법랑

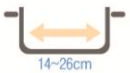
철제 용기

- 스테인레스 스틸은 냄비에 따라 화력이 약해질 수 있습니다.

OK

밑면이 평평하고 상판에 밀착하는 냄비

OK



바닥면의 지름이 14~26cm인 냄비

NO 사용 불가능

알루미늄, 동

내열 유리

도자기 냄비

- 시판의 도자기 냄비는 [IH용] 이라고 표시되어 있어도 사용하지 마십시오. (고장 나거나 화력이 약해 잘 조리되지 않습니다.)

NO

다리가 있는 냄비
- 4mm 이상 넘는 냄비

밑면이 둥근 형상

밑면이 휘어진 냄비

- 휘어진 정도가 약 2mm 이상의 것은 사용하지 마십시오. (올바르지 않은 냄비 사용 시, 화력이 약해지거나 가열할 수 없습니다. 특히, 밑면이 휘어진 냄비 사용 시 제품의 곁을 떠나지 않고 조리해 주십시오.)

NO

바닥면의 지름이 14cm 미만의 냄비

- 냄비 감지 기능이 떨어지고, 화력이 약해지거나 가열할 수 없습니다.

메뉴 : 그릴

준 비

2. IH 전용 그릴을 올려주십시오.

1. 거치대를 올려 주십시오.

3. 플러그를 꽂아 주십시오.

※자매품 : CIR-G100W

• 기름기가 많은 음식 조리 시에는 본체 우측 하단의 경사조절용 받침을 사진과 같이 세워서 조리해 주십시오.

알림

[그릴] 메뉴에서는 쿠첸 전용 IH 그릴 이외는 사용하지 마십시오.
〈별매의 IH 그릴이나, IH 전용 프라이팬으로 조리를 할 때는 [가열] 메뉴를 사용해 주십시오.〉

조 작

1. **시작/취소** 버튼을 눌러 시작해 주십시오.

2. **설정** 버튼으로 그릴 온도를 조절해 주십시오.

• 초기 설정 온도는 230℃입니다.

약
230℃

* 설정가능 온도범위

"90℃ → 140℃ →160℃ →180℃ → 200℃ →230℃ →250℃"

3. 조리가 끝나면 **시작/취소** 버튼을 누른 뒤, 냉각중 표시가 사라진 후 플러그를 뽑아 주십시오.

메뉴 : 가열, 우림, 보온

준 비

1. 냄비를 상판 중앙에 둡니다.
   - 바닥물기를 제거해 주십시오.

*중요
냄비 바닥이 휘어진 경우는 가급적 제품의 곁을 떠나지 않고 조리해 주십시오.

2. 플러그를 꽂아 주십시오.

조 작

가 열

1. **메 뉴 / 차일드락** 버튼을 눌러 가열을 선택해 주십시오.

가열 <

2. **시작/취소** 버튼을 눌러 시작해 주십시오.

3. **∧ 설정 ∨** 버튼으로 가열 단계를 조절해 주십시오.

- 단계는 5단계로 시작합니다.

[예약종료 시간 설정방법]

1:20분 · 최소 1분 ~ 최대 9시간 55분까지 설정가능

시 I 분
- 20분 미만 시 : 1분 단위 증가
- 20분 이상 시 : 5분 단위 증가
- 1시간 단위 증가

· 설정시간 입력 중 "0:00" 이 될 경우, -:-- 표시되고, 연속가열로 진행됩니다.

· 설정한 예약종료 시간이 완료되면, -:-- 표시되고, 부저음과 함께 동작이 종료됩니다.

4. 조리가 끝나면 **시작/취소** 버튼을 누른 뒤, 냉각중 표시가 사라진 후 플러그를 뽑아 주십시오.

조 작

우 림

1. **메 뉴 / 차일드락** 버튼을 눌러 우림을 선택해 주십시오.

우림 <

2. **시 I 분** 버튼을 눌러 시간을 조절해 주십시오.

[우림 시간 설정방법]

5:00분 · 최소 1시간 ~ 최대 9시간 50분까지 설정가능

시 I 분
- 10분 단위 증가
- 1시간 단위 증가

알 림
[우림] 메뉴는 동작 중 설정시간을 변경 할 수 없습니다.

3. **시작/취소** 버튼을 눌러 시작해 주십시오.

4. 동작이 종료되면 냉각중 표시가 사라진 후 플러그를 뽑아 주십시오.

* 우림 메뉴란?
사골, 육수 등을 우려낼 때 사용합니다.

조 작

보 온

1. **메 뉴 / 차일드락** 버튼을 눌러 보온을 선택해 주십시오.

보온 <

2. **시작/취소** 버튼을 눌러 시작해 주십시오.

[보온 바로가기 버튼]

· 대기상태나 [그릴], [가열] 메뉴 동작 중에 **보 온** 버튼 입력 시 바로 [보온] 메뉴로 동작됩니다.

알 림
[우림] 메뉴에서는 보온 바로가기 기능을 사용 할 수 없습니다.

3. 조리가 끝나면 **시작/취소** 버튼을 누른 뒤, 냉각중 표시가 사라진 후 플러그를 뽑아 주십시오.

기능 : 차일드락 / 냉각

차일드락

대기상태 또는 동작 중 버튼의 입력을 방지하고자 하는 기능

1. 차일드락 설정 방법

- 대기상태 또는 동작 중 [메 뉴 / 차일드락] 버튼을 2초 이상 누르면 차일드락 기능이 설정되고 [차일드락] 표시가 켜집니다.
- 차일드락 기능이 설정되면, 차일드락 기능을 해제하기 전까지 설정이 유지됩니다.

2. 차일드락 해제 방법

- 차일드락 기능이 설정된 상태에서 [메 뉴 / 차일드락] 버튼을 2초 이상 누르면 기능이 해제되고 [차일드락] 표시가 꺼집니다.

* 전원 플러그를 뽑고 1분 이상 방치 시 자동 해제 됩니다.

냉 각

사용 후 제품의 온도를 낮추기 위해 [냉각중] 표시가 점멸되며 팬이 작동 됩니다.

([냉각중] 표시가 꺼져도 상판에 열기가 남아 있을 수 있으니 주의하시기 바랍니다.)

제품 사용 시 정상 동작 현상

1. 처음 사용시

- 배기구 등에서 냄새가 발생할 수 있습니다.

2. 사용 중에

- [탁], [틱] 등의 소리가 발생하는 일이 있으나, 전용 그릴이나 냄비의 열팽창에 의한 것입니다.
- 냄비의 종류에 따라 [징], [찌] 등 공진하는 소리가 날 수 있습니다.
- 냄비의 위치가 가운데에서 벗어나면 동작이 멈출 수 있습니다.
- 본체 내부로부터 팬 동작소리가 납니다.
- 팬 운전음은 내부온도에 따라 6단계로 나눠집니다.
- 배기구로부터 열기가 나오고, 바닥면이 뜨거워질 수 있습니다.

제품 손질 방법

CUCHEN

✱ 플러그를 뽑고, 제품이 식은 후에 손질해 주십시오.

본체 · 상판

▶ 본체를 물로 씻지 마십시오.

- 전기 부품에 물이 들어가 고장의 원인이 됩니다.

▶ 간단한 세척은 물을 꼭 짠 행주로 닦아 주십시오.

▶ 기름때 제거 시 부엌용 중성 세제를 소량 사용하여 부드러운 천, 스폰지로 닦아 주십시오.

- 산성, 알칼리성 세제(표백제, 강력한 합성세제 등)를 사용하지 마십시오. (변색의 원인이 됩니다.)

▶ 흡기구, 배기구의 먼지는 청소기를 이용해 먼지를 제거해 주십시오.

- 먼지가 쌓인 채로 사용하면 고장의 원인이 됩니다.

IH 전용 그릴 · 냄비

▶ 그릴 · 냄비가 충분히 식은 뒤에 부엌용 중성 세제를 부드러운 스펀지에 묻혀 닦아내 주십시오.

▶ 뜨거운 그릴 · 냄비를 급 냉각하거나 충격을 주지 마십시오.

- 파손의 원인이 됩니다.

▶ 세척 후 물기를 닦아내고 충분히 말려 주십시오.

제품 표면의 코팅 손상 방지

▶ 거친 수세미, 금속제의 수세미, 솔, 분말 타입의 세제, 나일론 재질의 스펀지, 벤젠, 신나, 연마제, 치약 등은 사용하지 마십시오.

- 변색이 되거나 코팅이 벗겨질 수 있습니다.

▶ 중성 세제 이외에 표백제 등은 사용하지 마십시오.

▶ 물에 담근 채로 장시간 방치하지 마십시오.

고장신고 전에 확인할 내용

현 상	확 인
1. 버튼을 눌러도 동작하지 않는 경우	· 전원 플러그가 빠져 있지 않았나요? · 차일드락 기능이 설정되어 있지 않나요?
2. 전원공급 후 버튼을 눌러도 동작하지 않는 경우	· 누전차단기가 내려가지 않았나요? · 전원연결이나 퓨즈가 끊어졌을 경우 서비스 센터에 연락해 주십시오.
3. 예약종료 설정이 되지 않는 경우	· [그릴], [보온] 메뉴 시 사용 불가합니다. · [우림] 메뉴는 동작 중 예약종료 시간 변경이 불가합니다.
4. 사용 중에 자동 off 되는 경우	· [그릴] 메뉴 1시간, [가열] · [보온] 메뉴 2시간 버튼 입력 없이 방치했을 때 자동 off 됩니다.
5. 사용 중 화력이 약해 질 때	· 온도 과상승 방지기능 (냄비 바닥 온도가 갑자기 올라가거나 설정 온도 도달 시 화력이 약해질 수 있습니다. 정상입니다.)
6. 사용 중 제품에서 소음이 발생 할 때	· [탁], [틱] 등의 소리가 발생하는 일이 있으나, IH 전용 그릴이나 냄비의 열팽창에 의한 것입니다. · 냄비는 종류에 따라 [징], [찌] 등 공진하는 소리가 날 수 있습니다. · [붕]과 같은 바람 부는 소리는 내부 열을 식혀 주기 위해 팬 모터가 돌아가는 소리입니다. · 내부온도에 따라 소리의 크기가 달라 질 수 있습니다.
7. 동작 정지 후 온기가 느껴질 때	· 플러그를 꽂고 있으면 약 1W의 전력이 소비되고 있어 따뜻할 수 있습니다. 정상입니다.

현 상	확 인
8. 전원 플러그를 꽂거나 뽑을 때 스파크가 일어나는 경우	· 순간적인 방전에 의한 것이므로 정상입니다.
9. 표시가 나타날 때	· 온도감지기에 이상이 있을 때 나타납니다. · 서비스 센터로 문의하십시오.
10. 가열이 되지 않으면서 표시가 나타날때	· 상판 위에 용기가 올려져 있습니까? · 용기가 상판 중앙에서 벗어나 있습니까? · IH 전용 용기가 올려져 있습니까? · 110V용(전원)에 사용하지 않았습니까?

★ 소비자 피해보상 안내 (제품보증기간 : 구입일로부터 1년 이내)

소비자의 피해유형			보상내역	
			보증기간 이내	보증기간 경과 후
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 요하는경우		환불	
	부품 교환 불가능시			
	수리가능	하자 발생시	무상수리	유상수리
		동일한 하자에 대하여 수리했으나 4회째 발생	제품교환, 환불	정액 감가상각한 금액에 10%를 가산하여 환불
		여러 부위의 고장으로 총 4회 수리 받았으나 고장이 재발(5회째)		
	수리 불가능시			
	수리용 부품을 보유하고 있지 않아 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 금액징수 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 제조년월일로 부터 6개월이 경과한 날부터 품질보증 기간을 기산합니다.
※ 명시되지 않은 사항은 소비자 피해 보상 규정에 따릅니다. ※ 상기 보상 규정은 재정경제부 고시 제 2002-23호 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 이물질을 투입(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 발생한 경우
   쿠첸 정품은 서비스 센터로 문의하여 지정된 서비스 센터에서 구입하신 후 사용하십시오.
5) 사용전압을 오(誤)인가 하여 제품 고장이 발생하였을 경우
6) 고객이 제품을 임의로 분해하여 부속품이 분실 및 파손되었을 경우
7) 쿠첸 서비스 센터의 수리기사가 아닌 사람이 제품을 수리 또는 개조하여 고장이 발생 하였을 경우
8) 천재지변(낙뢰, 화재, 풍수해, 가스, 영해, 지진 등)에 의해 고장이 발생하였을 경우
9) 쿠첸 제품 사용설명서내에 "안전을 위한 주의사항" 을 지키지 않아 고장이 발생하였을 경우
   (" 안전을 위한 주의사항" 을 잘 지키면 제품을 오래 사용하실 수 있습니다.)
10) 기타 고객 과실에 의하여 제품 고장이 발생하였을 경우

★ 폐 가전제품 절차

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.

※ 배터리는 안전하게 처분하여 주십시오
※ 배터리는 기기를 폐기하기 전에 기기에서 분리하시고 분리 할때는 기기 전원으로부터 차단하여 주십시오.

CUCHEN

제 품 보 증 서

제품명	IH 스마트 렌지
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 순정품이 아닌 부품을 사용하였을 경우 발생한 문제는 책임 질 수 없습니다.

주식회사 리홈
충남 천안시 서북구 성성동 287-3

볶음우동

예상소요 시간: 약 5분

재 료(2인 기준)

우동면 1개, 대파 1대, 청 · 홍고추 1/2개씩, 양파 1/4개, 양배추 40g, 고추기름 1큰술, 식용유 1/2큰술, 다진마늘 1/2큰술
※양념장: 굴소스 1큰술, 참기름 1큰술, 고춧가루 1큰술, 맛술 2큰술, 설탕 1/2큰술

조리방법

1. 양파, 양배추는 채썰고 고추, 대파는 어슷 썬다.
2. 우동면은 끓는 물에 살짝 데친 후 체에 밭쳐 물기를 빼준다.
3. 예열된 그릴 위에 식용유와 고추기름을 두르고, 대파를 제외한 채소와 양념장 재료를 넣고 볶아준다.
4. 채소에 양념이 베이면 우동면과 대파를 넣어 골고루 볶아준다.

모드 그릴 200℃

김치볶음밥

예상소요 시간: 약 5분

재 료(2인 기준)

김치 250g, 밥 350g, 햄 100g, 양파 40g, 참기름 1/2큰술, 식용유 약간

조리방법

1. 밥은 고슬고슬하게 짓는다.
2. 햄은 0.5cm정도 깍뚝 썰기를 하고 김치, 양파는 송송 썬다.
3. 예열된 그릴에 식용유를 살짝 두르고, 햄과 양파를 볶다가 김치와 참기름을 넣고 볶아준다.
4. 김치가 어느 정도 익으면 밥을 넣고 잘 섞어가며 볶는다.

모드 가열 6단 ●●●●●●○

떡볶이

예상소요 시간: 약 20분

재 료(2인 기준)

떡볶이 떡 25개(약 260g), 어묵 2장, 양배추 200g, 양파 1/2개, 파 1/2대
※양념장: 고추장 2½큰술, 고춧가루 1큰술, 간장 1½큰술, 물엿 1½큰술, 설탕 1½큰술, 다진마늘 1½작은술, 물 300ml

조리방법

1. 어묵, 양배추, 양파는 먹기 좋은 크기로 썰고 파는 어슷 썬다.
2. 예열된 그릴에 분량의 물과 떡을 넣은 뒤 떡이 말랑해질 때까지 끓인다.
3. 어묵, 양배추, 양파, 양념장 재료를 넣고 끓인 뒤 파를 넣고 국물이 자작해질 때까지 끓여준다.

모드 그릴 200℃

각종구이

예상소요 시간: 약 5분

재 료

각종 육류(쇠고기, 삼겹살, 닭 가슴살 등) 및 생선

조리방법

1. 예열된 그릴 위에 분량의 재료를 넣고 앞뒤가 노릇해질 때까지 구워준다.

* 재료에 따라 요리 시간을 조절해 준다.
* 재료의 상태에 따라 식용유를 둘러준다.
* 삼겹살과 같이 기름이 많은 재료 조리 시 기름이 잘 빠지도록 본체의 다리를 세워준다.

모드 그릴 200℃

떡갈비

예상소요 시간: 약 12분

재 료(4인 기준)

쇠고기 갈은것 400g, 대파 1대, 다진마늘 2큰술, 식용유 적당량

※양념장: 간장 1½큰술, 참기름 2큰술, 설탕 1큰술, 맛술 2큰술, 후추 1/4작은술, 통깨 1큰술

조리방법

1. 갈은 쇠고기에 다진대파, 다진마늘을 넣고 양념장을 넣어 20분 이상 잘 치대준다.
2. 손바닥 크기 정도로 떡갈비를 납작하게 빚는다. (6개 분량, 두께 약 1cm 정도)
3. 예열된 그릴에 기름을 두르고 떡갈비를 올려 은근히 구워준다.
4. 한쪽 면이 익으면 뒤집어 반대쪽도 익혀준다.

모드 그릴 180℃

해물파전

예상소요 시간: 약 15분

재 료(2인 기준)

쪽파, 조개, 오징어, 새우(대하) 각 50g씩, 달걀 1개

※반죽: 부침가루 200g, 물 340ml

※양념장: 간장 2큰술, 식초 1/2큰술, 다진대파 1큰술, 다진마늘 1/2작은술, 고춧가루 1큰술, 깨소금 1큰술, 설탕 1/2작은술

조리방법

1. 해산물은 깨끗이 손질해 굵게 다지고, 쪽파는 다듬어 반으로 자른다.
2. 부침가루에 물을 넣고 잘 개어주고, 달걀은 따로 풀어 둔다.
3. 예열된 그릴 위에 식용유를 넉넉히 둘러주고 부침반죽 한 국자를 얇게 펴 놓는다.
4. 그 위에 쪽파, 다진 해물을 잘 올려놓고 부침반죽 1/3 국자와 풀어놓은 계란을 끼얹는다.
5. 바닥이 완전히 익으면 뒤집어 잘 익혀준다.

모드 그릴 200℃

또띠아피자

예상소요 시간: 약 13분

재 료(1인 기준)

또띠아(8인치) 1장, 양송이버섯 1개, 베이컨 2장, 피망 1/2개, 양파 1/4개, 토마토 1/4개, 옥수수콘 30g, 피자치즈 50g, 피자소스 2큰술

조리방법

1. 양파와 피망은 잘게 다지고 토마토와 양송이버섯은 모양대로 썰고, 베이컨은 6등분 하여 토핑을 미리 볶아둔다.
2. 예열된 그릴위에 또띠아 1장을 깔고 피자소스를 골고루 발라준다.
3. 피자치즈를 약간 뿌리고 준비된 토핑을 잘 펴서 올린 후 남은 피자치즈를 뿌려준다.
4. 피자치즈가 잘 녹을 때까지 구워준다.

모드 그릴 180℃

조리 메뉴에 따른 온도 & 단계 조절

냄비요리 시 주의 사항

1. 내용물이 흘러 넘치거나 냄비가 미세하게 움직일 수 있으니 주의해 주십시오.
2. 바닥이 2mm 이상 휘어진 냄비는 사용을 삼가 주시고, 조리 시 가급적 제품의 곁을 떠나지 마십시오.
3. 냄비는 가열부의 중앙에 두십시오.
   - 급격한 온도 상승으로 인한 화재의 원인이 됩니다.
4. 튀김요리 시 기름은 0.8L 이상에서 조리해 주시고, 뜨거운 기름을 사용해 예열하지 마십시오.
   - 소량의 기름 사용시 발화의 원인이 됩니다.
5. 조리 상태에 따라 화력을 조절하실 수 있습니다.

그릴요리 시 주의사항

1. 그릴이 움직이거나, 화상의 위험을 줄이도록 거치대를 함께 사용해 주십시오.
2. 사용 전 상판이나 그릴 밑면의 이물이나 물기를 제거해 주십시오.
3. [냉각중] 표시가 뜨거나 상판이 뜨거울 때는 조리하지 마십시오.
4. 파전이나 핫케익과 같은 크기가 큰 요리를 할 때는 그릴의 중앙에서 조리해 주십시오.
5. 고기나 크기가 작은 전과 같은 요리를 할 때는 위치를 바꿔가며 조리해 주시면 좋습니다.
6. 조리 상태에 따라 온도를 조절하실 수 있습니다.

MEMO