

coway

코웨이 인덕션 W 사용설명서

CIP-30W**

KR

본 제품은 국내용입니다. 사용 전압이 다른 국외에서는 사용할 수 없습니다. 고객의 안전과 제품의 올바른 사용을 위해 사용설명서를 반드시 읽어보세요. 본 사용설명서에는 제품 보증서가 포함되어 있습니다. 보관에 유의하세요.

코웨이 고객 여러분께

저희 코웨이 인덕션 W를 사용해 주셔서 감사합니다.

제품의 올바른 사용과 유지를 위해 본 사용설명서를 꼭 읽어보시기 바랍니다.

제품 사용 중 문제가 발생했을 경우 사용설명서를 참고하시면 문제를 해결할 수 있습니다.

이 사용설명서에는 제품 보증서가 들어 있으므로 잘 보관해 주시기 바랍니다.

I. 사용 전 꼭 확인하고, 설치해요

1. 안전 주의사항	3
2. 제품의 세부 명칭 및 부속품	10
3. 설치 방법	12
4. 사용 전 확인사항	13
5. IH(인덕션 가열) 사용 가능 용기	14
6. 용기 적합도 검사	16

II. 정확한 사용법과 기능을 이해해요

1. 디스플레이 및 조작 버튼	17
2. 사용 방법	19
3. 잔열 표시 안내	27
4. 에너지 웨어링	29

III. 제품 청소와 관리법을 익혀요

1. 청소 방법	31
----------	----

IV. 안전한 제품 사용을 위한 정보를 미리 파악해요

1. 서비스 요청 전 확인 사항	37
2. 제품 규격	38
3. 제품 보증서	39

위험

사망 또는 중대한 상해를 입을 수 있어요.



전원

감전/화재

- 전원 플러그가 파손된 경우에는 임의로 교환하지 말고 서비스센터로 연락하여 전원 플러그를 교체하세요.
- 절대 임의로 분해하거나 수리 또는 개조하지 마세요.
- 전원 플러그를 손상시키지 마세요. 열기구에 근접시키거나 무리하게 구부리기, 잡아끌기, 묶기, 비틀기, 무거운 물체를 올리는 등의 행위를 하지 마세요.

고장/누전

- 접지 단자가 없는 경우, 안전을 위해 반드시 전문 기술자에게 요청하여 접지 단자가 있는 콘센트로 교체/설치 후 제품을 사용하세요.
접지 연결이 불안정한 경우 제품의 금속부에서 누설 전류가 느껴지거나, 기타 감전, 화재, 고장의 위험이 있을 수 있습니다..
- 플러그 타입의 경우 오랫동안 사용하지 않을 경우에는 전원 플러그를 빼 주세요.
- 본 제품은 220 V 전용 제품입니다.
 - 플러그 타입의 경우
반드시 접지된 AC 220 V / 16 A 전용 콘센트에 꽂아주세요.
제품이 연결된 콘센트에 다른 가전 제품을 동시에 연결하지 마세요.
누전으로 인한 감전사고를 방지 하기 위해 반드시 접지 후 제품을 사용하세요.
 - 설치공사 타입의 경우
반드시 지정된 전기공사 업체를 통해서만 설치해 주세요.
누전으로 인한 감전사고를 방지 하기 위해 반드시 접지 후 제품을 사용하세요.
- 누전의 위험이 있는 곳에서는 꼭 누전 차단기를 설치하세요.



설치

파손/감전/ 화재

- 물이 들어 갈수 있는 곳에 설치하거나 물과 맞닿은 곳에서 사용하지 마세요.
- 전기공사는 관련 법정규정에 따라 반드시 유자격자에게 맡겨 주세요.
- 제품 상판에 심한 충격을 주거나 무거운 물건을 떨어뜨리지 마세요.



기타

손상

- 철수세미, 연마제, 싹크대 전용세제를 사용하여 청소하지 마세요. 세라믹 상판의 손상 위험이 있습니다.

감전/화재

- 제품에서 타는 냄새, 연기 등이 나는 경우 즉시 전원을 차단하고 서비스센터에 연락하세요.

파손/감전/ 화재

- 가열된 조리구를 인위적으로 식히고자 찬물을 붓거나 얼음을 올려놓는 행위를 하지 마세요.

화재/화상

- 애완동물이 제품 가까이 가거나 제품 위에 올라가지 않도록 주의하세요.
- 조리 기구 사용 후 해당 조리 영역은 자동 팬 감지 기능에 의존하지 말고 직접 해당 조리 영역을 꺼주세요.

화재

- 제품 근처에서 전기 제품을 사용할 경우 절대 뜨거운 표면에 가까이 두지 마시고, 전원 플러그가 제품 표면을 지나지 않도록 주의하세요.

위험

사망 또는 중대한 상해를 입을 수 있어요.



사용

- | | |
|--------------------------|--|
| 상해/고장 | <ul style="list-style-type: none"> · 신체, 감각, 정신 능력이 결여되어 있는 사람이 제품 사용 시 (어린이 포함) 주변 감독이나 지시가 필요합니다. · 어린이가 기기를 가지고 놀지 않도록 어린이를 교육/감독 하는 것이 좋습니다. |
| 화상 | <ul style="list-style-type: none"> · 사용 중 이거나 사용 완료된 직후, 표면 및 제품 외관이 매우 뜨거우므로 절대 손으로 만지지 마세요. 어린이가 있는 가정은 더욱 주의해 주세요. |
| 화상/고장 | <ul style="list-style-type: none"> · 세라믹 상판 위에 나이프, 포크, 스푼, 뚜껑 등의 금속물을 올려 놓은 상태에서 제품을 동작하지 마세요. |
| 화재/화상/
파손 | <ul style="list-style-type: none"> · 사용 중 용기 이외에는 세라믹 상판위에 올려 놓지 마세요. · 알루미늄호일 등과 같이 사용가능 여부가 확인되지 않은 물질을 임의로 덮거나 깔고 조리하면 절대 안됩니다. |
| 감전/화재
상해/감전/
고장/파손 | <ul style="list-style-type: none"> · 제품을 물에 담그거나 제품 위에 물을 뿌리지 마세요. · 사용 중에 제품을 이동하거나 거꾸로 들지 마세요. · 빈 용기를 올려 놓고 가열 하거나, 소량의 음식물을 지나치게 가열하지 마세요. · 세라믹 상판에 금이 가거나 깨졌을 경우, 즉시 기기의 전원을 차단한 후, 사용을 중지하고 서비스센터에 문의하여 수리해 주시기 바랍니다. |
| 폭발/감전/
누전/화재 | <ul style="list-style-type: none"> · 통조림/밀봉된 음식물을 직접 가열하면 폭발의 위험이 있으니 사용하지 마세요. · 신체 내부에 기계적 장치(인공심장, 인공장기 등)를 지닌 사람이 제품을 사용할 경우에는 전문의와 상담을 한 후 사용하세요. · 사용 중 용기가 조리구의 인쇄 영역 밖으로 이동할 수 있습니다. 용기를 조리구의 인쇄 영역 안쪽에 옮겨 놓아 주세요. |

경고

중대한 신체 상해 및 물질적 손해가 있을 수 있어요.



화재/고장

- 요리 외 습기 말리기(옷, 신문, 인형, 휴대용 기기, 애완동물 등)등 다른 용도로는 사용하지 마세요.
- 음식물을 조리면에 보관하지 마세요.

화재/상해/화상

- 세라믹 상판에 무리한 하중 및 외부 충격을 가하지 마세요. 또한, 세라믹 상판에 올라가지 마세요.
- 본 기기에서 주의를 기울이지 않는 지방 요리나 기름 요리는 위험할 수 있으며 화재가 발생할 수 있습니다.

오작동

- 제품 주변에 자성물질 또는 자기장에 약한 물질을 가까이 두고 사용하지 마세요.
- 제품에 의해 자기장에 약한 마그네틱 통장 및 카드 등이 손상될 수 있습니다.

주의 경미한 신체 상해 혹은 물질적 손해가 있을 수 있어요.



설치

화재/상해

- 창문의 커튼 등 열에 약한 인화물이 있는 곳이 있는 곳에서는 사용하거나 설치하지 마세요.
- 제품을 평평한 면에 설치하세요.
- 제품 발열부에 전원 플러그가 닿지 않도록 주의하시고 전원 플러그가 찍히거나 눌리지 않도록 주의해 주세요.
- 제품 내부에 금속물 등 이물질이 들어가지 않도록 주의해 주세요.
- 제품을 다른 전기레인지, 가스레인지 등 고온의 제품과 가까이 설치하지 마세요.
- 설치하는 장소에 이물질 유무를 확인하시고 깨끗하게 청소 후 설치해 주세요. 이물질에 의해 설치 장소 표면이나 제품바닥의 손상 우려가 있으며 제품 내부 이물질 유입으로 성능/동작 이상이 발생할 수 있습니다.



화재/고장

화재/상해/ 화상

- 요리 외 습기 말리기(옷, 신문, 인형, 휴대용 기기, 애완동물 등)등 다른 용도로는 사용하지 마세요.
- 세라믹 상판에 무리한 하중 및 외부 충격을 가하지 마세요. 또한, 세라믹 상판에 올라가지 마세요.
- 제품 근처에 플라스틱이나 조리용기 등의 물건을 두지 마세요.
- 세라믹 상판의 조작부에 행주나 물기가 있을 경우 오동작의 우려가 있으니 즉시 치워주세요.
- 사용 중 바닥이 변형되지 않는 용기를 사용해 주세요.
- 스팀청소기를 사용하여 제품을 청소하지 마세요.
- 조리시 그을음이 많이 나오면 곧바로 전원을 차단하고 제품 및 내용물을 냉각시켜 주세요. 계속 가열하면 발화의 원인이 됩니다.
- 사용 중 내용물이 튀거나 용기가 움직이고 미끄러져 떨어지는 경우가 있으니 조리 중에는 제품의 곁을 떠나지 마세요.
- 조리시 음식물이 용기 밖으로 넘치지 않도록 주의하여 온도를 조절해 주세요.
- 바닥 지름 14.5 cm 미만의 작은 용기를 사용할 경우 열효율이 저하될 수 있습니다.
- 제품의 통기구가 막히지 않도록 주의해 주세요.
- 조리 용기 밑에 종이, 천, 유리판 등을 깔지 마세요.
- 뜨거운 조리용기를 조작부 위에 놓을 경우, 제품 불량인 원인이 될 수 있으니 주의해 주세요.
- 본 제품을 음식물 조리 이외의 용도로 사용하지 마세요.
- 전기레인지 사용 도중 음식물이 끓어 넘쳤을 경우, 우선 전원을 끄고 조리용기를 옮겨놓은 후, 조리구가 식은 것을 확인하여 이물질들을 완전히 제거하고 다시 조리를 시작하는것이 가장 안전합니다.
- 사용중에는 조작부에 아무것도 올려놓지 마세요.
- 거친 표면을 지닌 용기는 긁힘 방지를 위해 사용을 삼가해 주세요. 표면이 거칠지 않고 평탄한 용기를 쓰는 것을 추천합니다.
- 본 기기는 외부 타이머나 별도의 원격 제어 시스템을 수단으로 하여 동작하도록 되어있지 않습니다.
- 조리과정은 지속적으로 확인해 주세요.
- 본 기기는 심신미약자가 사용하기에 신체상해/화재 위험이 있어 부적합 합니다.

주의 경미한 신체 상해 혹은 물질적 손해가 있을 수 있어요.



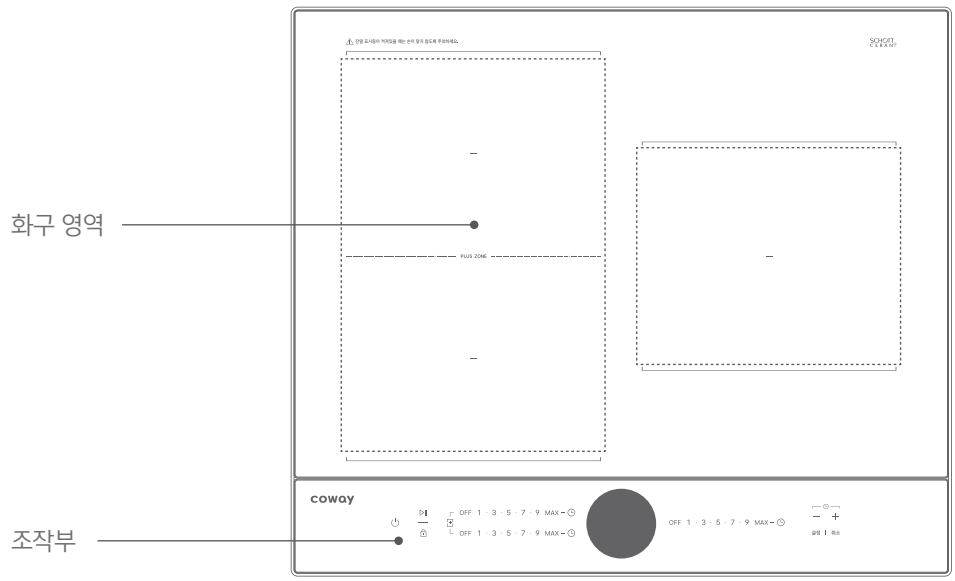
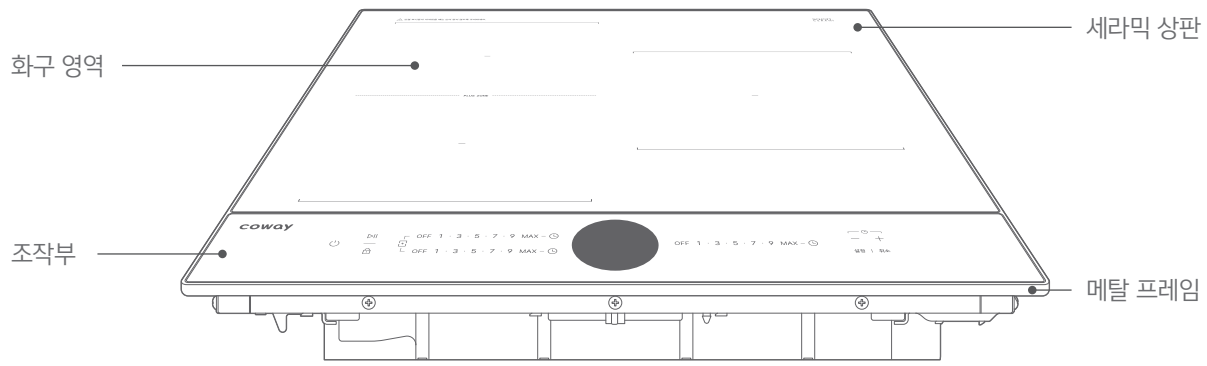
기타

고장/화재

- 음식물 조리 후, 잔류열에 의해 화상의 위험이 있으니 세라믹 상판이 완전히 식은 후에 청소하시고 항상 청결한 상태를 유지해 주세요.
증기청소기를 사용하지 마세요.
- 제품 설치 후 나는 냄새는 새 제품의 특징이므로 안심하고 사용하세요.
제품을 사용할수록 냄새는 없어지며, 고장이 아닙니다.
- 심한 오염으로 인한 제품 청소 시 상판 청소용 세제를 추가 구매하여 동봉된 전용 스크래퍼와 함께 이용하세요. 동봉된 전용 스크래퍼가 망가지거나 잃어버리셨을 경우 전용 스크래퍼를 구매하여 청소 시 사용해 주세요.
전용 청소 용품이 아닌 것으로 청소 시 제품 파손 및 고장의 원인이 됩니다.
- 세라믹 상판의 표면 위에 소금이나 설탕 등이 눌러 붙으면 파손의 우려가 있으니 바로 청소해 주세요.
- 폐가전물을 처리시에는 지정된 처리 절차에 의해 폐기해 주세요.
- 나이프, 포크, 스푼, 뚜껑 등의 금속물은 과열될 수 있기 때문에 세라믹 상판 위에 놓지 마세요.

2 | 제품의 세부 명칭 및 부속품

제품 본체



2 제품의 세부 명칭 및 부속품

부속품



사용설명서



스크래퍼

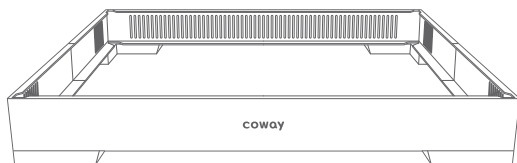


사용가이드

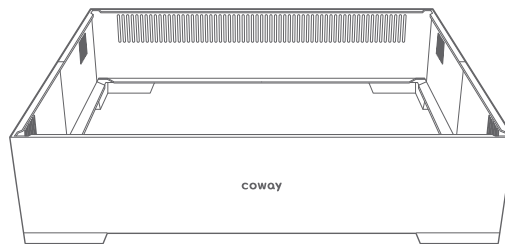


- 구성품이 모두 갖추어져 있는지 확인해 주세요.
- 사용설명서에 표시된 그림이나 사진은 모델의 구성에 따라 다를 수 있습니다.
- 본 제품의 사양은 제품 개선을 위해 변경될 수 있습니다.

받침 케이스(별도)



높이 82 mm



높이 145 mm



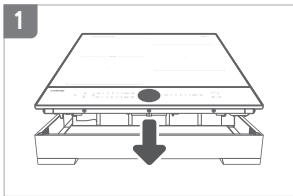
- 프리 스탠딩으로 설치하는 경우, 2가지 높이의 케이스 중 선택이 가능합니다.
- 가구장에 매립하는 빌트인으로 설치하는 경우, 받침 케이스를 사용하지 않습니다.

3 설치 방법

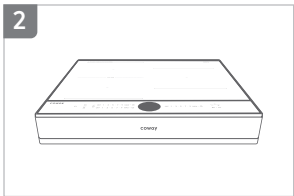
설치 시에는 관련 규정에 따라 반드시 전문 설치 기사에게 맡겨 주세요.

접속과 고정이 불안정할 경우 화재의 위험이 있습니다.

받침 케이스(별매품) 설치 시



1
받침 케이스를 평평한 곳에 두기

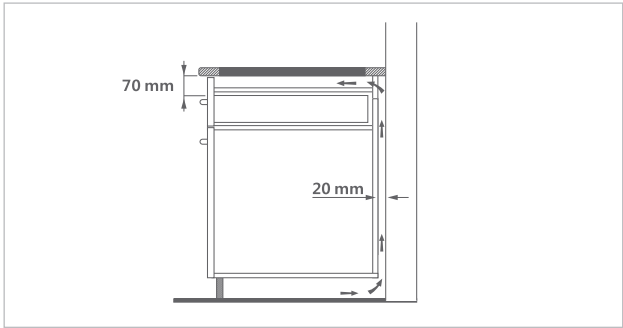
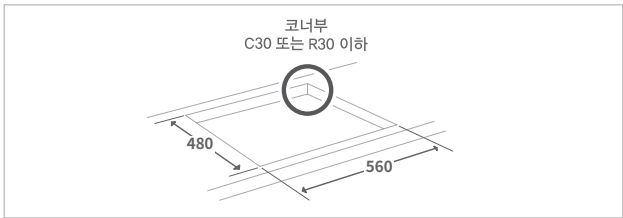


2
제품 장착하기

Built-in 설치 방법

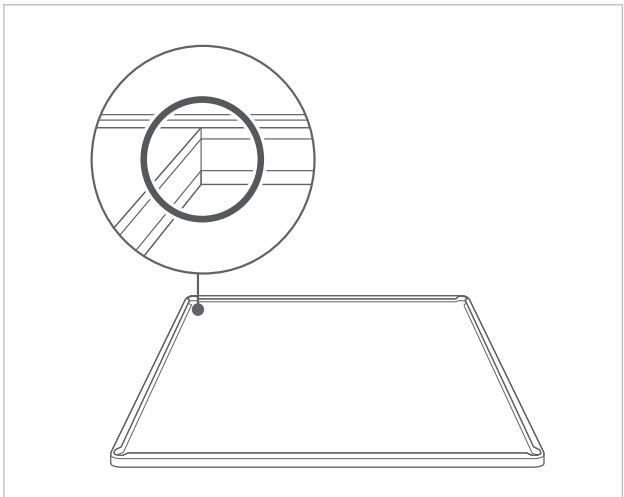
타공 사이즈

제품 사이즈: 595.5 mm(W) x 513 mm(D) x 54 mm(H)



타공 깊이

타공 깊이가 70 mm 미만일 경우 14 mm 스텐드를 추가 설치해 사용하세요.



· 깊이가 확보되지 않을 경우, 내부 부품 온도 상승으로 인해 출력이 나오지 않거나, 정상 동작하지 않을 수 있습니다.

본 제품은 220 V~ 60 Hz 설치 전용입니다. 임의로 전원 플러그를 개조하여 사용하지 마세요.
제품 고장 및 사고의 원인이 될 수 있습니다.

주의

제품 설치 후

- 제품 정상 작동 여부를 확인하시고 제품보증서(사용설명서에 포함)의 내용을 기재하신 후 보관하세요.
(제품보증서 항목을 미기재 또는 미보관시 A/S가 유상으로 처리될 수 있습니다.)

아래의 내용에 대해서는 코웨이(주)에서 책임을 지지 않습니다.

- 사용설명서에 준하는 사용 또는 사용상 주의사항을 이행하지 않은 경우
- 코웨이 서비스센터, 협력회사 또는 지정한 기사가 아닌 제 3자가 제품을 수리, 개조하여 고장 및 사고가 발생한 경우
- 천재지변(화재, 지진, 수해, 낙뢰 등)으로 인한 고장이 발생한 경우

사용설명서는 잘 보관하시기 바랍니다.

고장 발생 시 주의사항



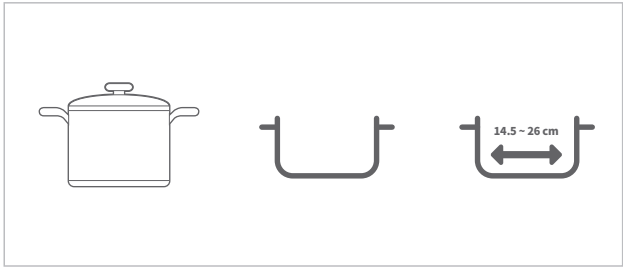
- 제품에 이상이 발생하였을 경우에는 임의로 판단하셔서 제품을 분해하지 마시기 바랍니다.
제품에 추가적인 결함 및 사고의 위험이 발생할 수 있습니다.
- A/S를 문의하시기 전에 사용설명서를 참고하여 확인 조치해 보시고 문제가 해결되지 않을 경우
고객 서비스센터로 연락주시면 신속하게 처리해 드리겠습니다.

5 IH(인덕션 가열) 사용 가능 용기

IH(인덕션 가열)

IH(Induction Heating)는 전자기유도(電磁氣誘導)에 의해 전기 에너지를 열 에너지로 변환시켜 가열하는 방법을 뜻합니다.

사용 가능 용기



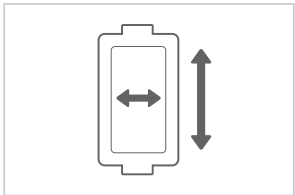
스테인레스 스틸 법랑 철제 용기

- 스테인레스 스틸 냄비 용기에 따라 출력이 약해질 수 있습니다.
- 용기의 재질에 따라 IH 사용이 제한될 수 있습니다.

밑면이 평평하고 상판에 밀착하는 냄비

바닥면의 지름이 14.5 ~ 26 cm인 냄비

Plus zone 사용 전용 용기



바닥면이 사각 형태인 그릴

- 가로 20 cm 이상, 세로 34 cm 이상

· IH 전용 표시된 용기만 사용 가능합니다.



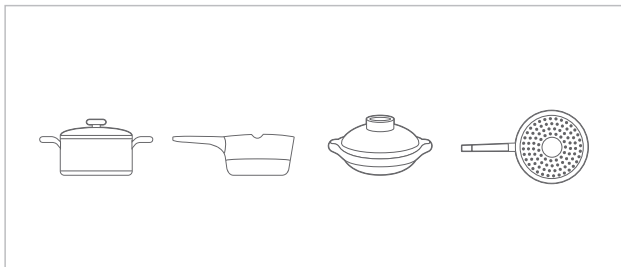
IH



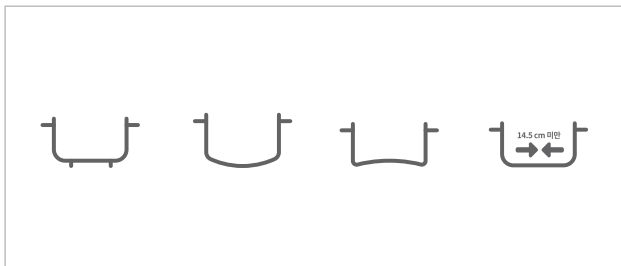
[인덕션 사용이 가능한 표시]

5 IH(인덕션 가열) 사용 가능 용기

사용 불가능 용기




알루미늄, 동, 내열 유리, 도자기, 스테인레스 압입식 냄비
 · 시판되는 IH용 도자기 냄비 또는 스테인레스 압입식 냄비도 사용하지 마세요.
 (제품 고장의 원인이 되거나 제품의 출력이 약해지므로 조리가 잘 되지 않습니다.)



다리가 있는 냄비, 밑면이 둥근 냄비, 밑면이 휘어진 냄비
 · 다리가 4 mm 이상 넘는 냄비
 · 휘어진 정도가 약 2 mm 이상의 것은 사용하지 마세요.
 (변형이 심한 냄비 사용 시 제품의 출력이 약해져서 냄비를 가열할 수 없습니다.)

바닥면의 지름이 14.5 cm 미만의 냄비
 · 제품의 냄비 감지 기능이 떨어져서 출력이 약해지거나 냄비가 가열되지 않을 수 있습니다.

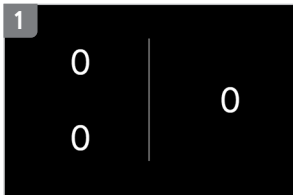


- 사용 불가능 용기가 감지될 경우 해당 화구 디스플레이에  아이콘이 표시됩니다.
- 용기가 작을 경우 출력이 저하될 수 있습니다.
- 그릴팬 등의 큰 용기 사용 시 용기간 거리를 충분히 확보해 주세요.

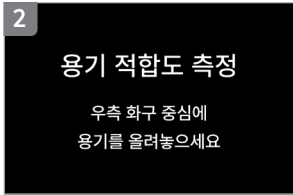
6

용기 적합도 검사

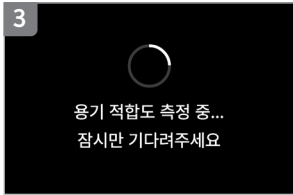
보유하고 계신 용기의 인덕션 사용 가능 여부가 궁금하신 경우,
아래의 방법으로 용기 적합도를 검사할 수 있습니다.



- 모든 화구가 OFF인 상태에서 설정 버튼을 길게(약 3초 이상) 눌러주세요.
- 화구의 출력이 OFF인 경우 디스플레이에 숫자 0으로 표시됩니다.
 - 설정 버튼은 인덕션 조작부 오른쪽 끝 꺼짐 예약 시간 조절 버튼 아래에 위치해 있습니다.



- 측정하려는 용기를 우측 화구 중앙에 올려주세요.
- 왼쪽과 같이 용기 적합도 측정 화면이 뜨면, 우측 대화구 정중앙에 용기를 올려주세요.
 - 용기의 위치가 화구 정중앙을 벗어날 경우 용기 적합도가 다소 낮게 표시될 수 있습니다.
 - 인덕션 전용 용기가 아니거나 화구 위에 용기가 없는 경우 용기 없음 화면이 안내됩니다.



- 용기를 올리고 잠시 대기해 주세요.
- 인덕션 우측 대화구에서 용기를 인식하면 자동으로 용기 적합도 측정이 시작됩니다.
 - 용기 적합도 측정은 일반적으로 약 10초 정도 소요됩니다.

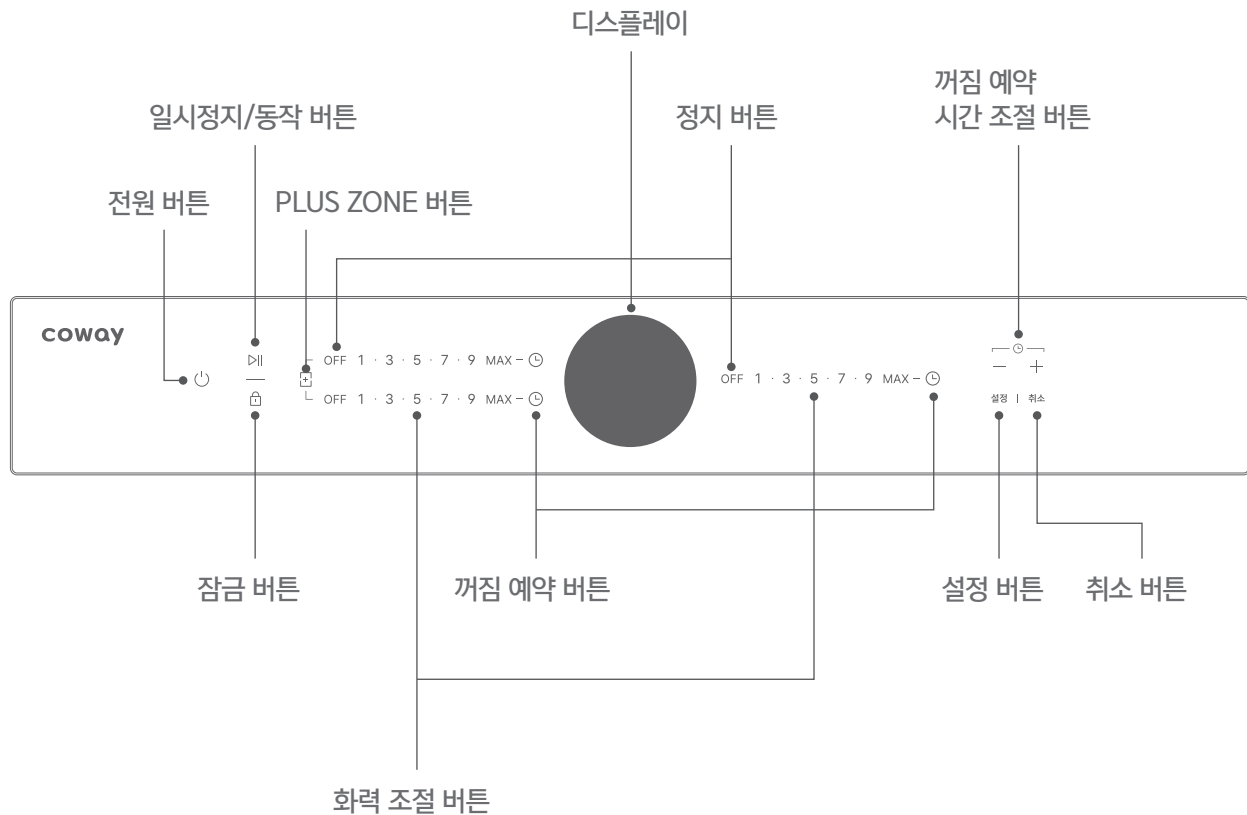


- 용기 적합도 측정이 완료되면 화면에 왼쪽과 같이 적합도 수준이 표시됩니다.
- 용기 적합도는 1 ~ 10 단계가 있으며, 10 단계에 가까울수록 인덕션 사용에 적합한 용기입니다.

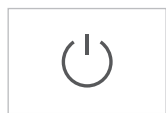
용기 적합도	인덕션 사용 가능 여부
0 단계	사용할 수 없는 용기입니다.
1 ~ 6 단계	사용할 수 있으나 다소 효율이 낮습니다.
7 ~ 10 단계	인덕션에서 사용 가능한 인덕션 전용 용기입니다.

1 디스플레이 및 조작 버튼

디스플레이 및 조작 버튼



조작 버튼 안내



전원 버튼

제품을 켜고 끌 때 약 1초간 눌러주세요.



잠금 버튼

어린이 보호 및 오사용을 방지하는 버튼으로
설정 및 해지할 때 약 3초간 눌러주세요.



일시정지/동작 버튼

동작 중 버튼을 누르면 동작중인 모든 화구가
일시정지 됩니다. 버튼을 다시 누르면 제품이
다시 동작합니다.



PLUS ZONE 버튼

좌측 전/후면 2개의 화구 영역을 하나의 큰
영역으로 연결하여 동작할 수 있습니다.
버튼을 다시 누르면 각각의 화구를 개별로
동작할 수 있습니다.



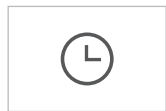
정지 버튼 (OFF)

선택된 화구의 동작을 정지하고 싶을 때
눌러주세요.



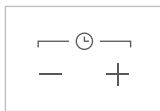
화력 조절 표시등 및 버튼 (1 ~ 9, MAX)

원하는 화력 단계를 설정하고
싶을 때 눌러주세요.



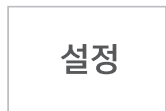
꺼짐 예약 버튼

꺼짐 예약 기능을 설정하고 싶을 때
눌러주세요.



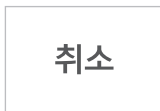
꺼짐 예약 시간 설정 버튼

-, + 버튼을 이용하여 꺼짐 예약 시간을
설정할 수 있습니다.



설정 버튼

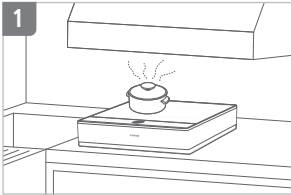
- 꺼짐 예약 시간 조정한 후,
설정을 완료하고 싶을 때 눌러주세요.
- 용기 적합성 모드를 사용하고 싶을 때
약 3초간 눌러주세요.



취소 버튼

꺼짐 예약 설정 모드, 용기 적합성 모드를
취소하고 싶을 때 눌러주세요.

가열



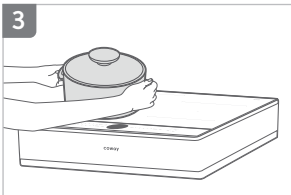
제품 초기 사용 시에는 일시적으로 타는 냄새가 날 수 있으니 레인지 후드를 동작시킨 후 사용을 권장합니다. 일정 시간 후 냄새가 없어지므로 정상입니다.

- 인덕션(IH)에 사용 가능한 용기인지 확인해 주세요. (설명서 14페이지를 참조하세요.)



전원 버튼을 약 1초 이상 눌러 제품 사용을 시작해 주세요.

- 전원 버튼을 누른 후 약 20초 동안 다른 조작이 없으면 전원이 자동으로 꺼집니다. 사용을 원할 경우 전원 버튼을 다시 눌러주세요.
- 잠금이 설정된 경우 해제하고 전원 버튼을 눌러주세요. (설명서 23페이지를 참조하세요.)

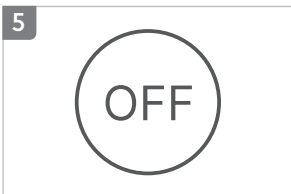


사용을 원하는 위치에 용기를 올려주세요.



화력 조절 버튼으로 화력을 조절해 주세요.

- 슬라이드 터치 방식으로 원하는 화력을 설정할 수 있습니다.
- 2개 이상의 다중 화구를 사용 시 에너지 셰어링에 의해 일정 출력 이하로 출력이 제한될 수 있습니다.
- 안전한 소비자 사용을 위하여 MAX(파워부스터)단수 선택 시 일정 시간(약 5분)이후 단수가 9단으로 자동 변경됩니다.



화구의 작동을 정지하고 싶을 때에는 해당 화구의 OFF 버튼을 눌러주세요.

- 전원 버튼을 누르면 모든 화구의 작동이 정지되며 전원이 꺼집니다.

요리에 따른 화력 단수 가이드

약			중			강			MAX
1	2	3	4	5	6	7	8	9	MAX

조리법	요리 종류	조리 가이드	조리 예
끓이기	국, 찌개, 전골	MAX단, 강불로 예열 후 중~약불을 활용하여 조리합니다.	무국, 김치찌개, 된장찌개 등
조리기	조리, 찜	MAX단, 강불로 예열 후 중~약불을 활용하여 조리합니다.	생선조림, 갈비찜, 찜닭 등
볶기	볶음	MAX단, 강불로 예열 후 강~중불을 활용하여 조리합니다.	제육볶음, 각종 볶음밥 등
부치기	부침, 전	6단에서 예열 후 중~약불을 활용하여 조리합니다.	모듬전, 해물파전, 생선전 등
굽기	구이	8단에서 예열 후 중~약불을 활용하여 조리합니다.	닭갈비, 돼지갈비, 생선구이 등
찌기		MAX단에서 단시간 물을 끓인 후 중~약불을 활용하여 조리합니다.	떡, 고구마, 야채, 계란 등

조리법	요리 종류	조리 가이드	조리 예
Boiling	삶기, 국물	MAX단으로 물을 끓인 후 강~중불을 활용하여 조리합니다.	각종 면류, 스톡(육수), 삶기 등
Sautéing/ Sterling	볶음	9단 이하의 강불로 예열 후 강~중불을 활용하여 조리합니다.	파스타류, 오믈렛, 스크램블 등
Poaching	데침, 조림	6단으로 물을 끓인 후 중불을 활용하여 조리합니다.	식재료 데치기, 포치드류 등
Stewing	스튜, 소스	강불에서 예열 후 중~약불을 활용하여 조리합니다.	각종 스튜, 소스류 등
Grilling/ Broiling	구이	9단 이하의 강불로 예열 후 강~중불을 활용하여 조리합니다.	각종 스테이크 및 구이류, 팬케이크, 토스트, 빵 등
Frying	튀김	MAX단에서 단시간 기름 예열 후 강불을 활용하여 조리합니다.	각종 튀김류

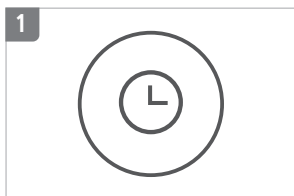
- 제시된 가이드는 참고용으로 음식의 용량, 종류, 조리 용기 등 조리 환경에 따라 달라질 수 있습니다.
- 조리 환경 및 식재료의 상태에 따라 단수를 변경하여 화력을 조절해 주세요.
- 고화력 단수로 구이, 볶음 요리 시 과열 방지 기능이 작동되어 동작이 제한될 수 있습니다.

2 사용 방법

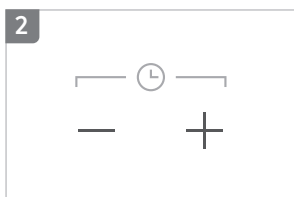
꺼짐 예약 기능

꺼짐 예약 기능은 사용중인 화구의 종료 시간을 설정하는 기능입니다.

꺼짐 예약 설정하기

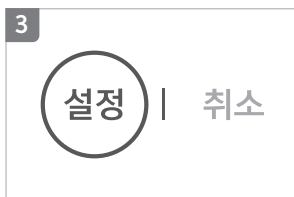


사용 중인 화구의 꺼짐 예약 버튼을 눌러주세요.



-, + 버튼을 눌러 꺼짐 예약 시간을 설정해 주세요.

- 설정 시간은 30초 ~ 99분 30초 까지 가능합니다.
- -, + 버튼 입력 시마다 30초 단위로 시간이 증감합니다.
- -, + 버튼을 약 1초 이상 입력 시 5분 단위로 시간이 증감합니다.
(10분 미만은 1분 단위로 시간이 증감합니다.)



설정 버튼을 눌러 꺼짐 예약 시간 설정을 완료해 주세요.

- 취소 버튼 입력 시 꺼짐 예약 기능이 취소됩니다.

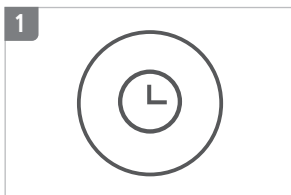
꺼짐 예약 해제하기



꺼짐 예약 해제는 꺼짐 예약 버튼을 약 3초간 입력 시 해제 됩니다.

- 설정된 꺼짐 예약 시간이 지나면 부저 알림음 소리가 나며 화구가 꺼집니다.

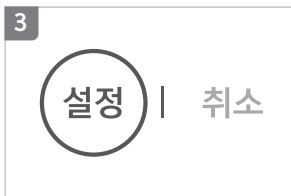
꺼짐 예약 변경하기



꺼짐 예약 시간을 변경하고자 하는 화구의 꺼짐 예약 버튼을 다시 한 번 눌러주세요.



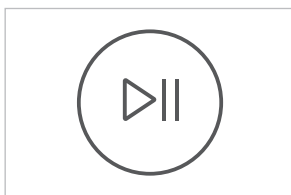
-, + 버튼을 눌러 꺼짐 예약 시간을 변경해 주세요.



설정 버튼을 눌러 꺼짐 예약 시간 변경을 완료해 주세요.

· 취소 버튼 입력 시 꺼짐 예약 기능이 취소됩니다.

일시 정지 기능



동작 중에 일시정지 버튼을 눌러주세요.

- 동작중인 전체 화구의 작동이 일시 정지됩니다.
- 일시정지 후 10분이 경과하면 전원이 꺼집니다.
- 일시정지 버튼을 한 번 더 누르면 일시정지된 화구가 해제된 후 원래의 설정으로 다시 동작합니다.

잠금 기능



전원 버튼을 눌러 동작 시작 상태 또는 동작 중에 잠금 버튼을 약 3초간 누르면 잠금이 설정됩니다.

- 제품 동작 중 잠금을 설정할 경우, 전원 및 잠금 버튼을 제외한 단일 버튼 기능은 작동하지 않습니다.
- 잠금 상태에서 전원이 꺼지더라도 잠금 설정은 유지됩니다.



잠금이 설정된 상태에서 잠금 버튼을 약 3초간 누르면 잠금 기능이 해제됩니다.



- 잠금 상태에서 전원을 OFF할 경우, 잠금 해제 전까지는 전원 버튼이 작동하지 않습니다.
- 잠금 상태에서 이중 잠금 기능을 설정할 수 있으며, 이 때 잠금 기능은 해제되지 않습니다.
- 잠금 상태에서 소리 조절 기능을 설정할 수 있습니다.

자동 꺼짐 기능

1. 화구 작동 후, 일정 시간동안 버튼 입력이 없을 시 동작 중이던 화구가 자동으로 꺼집니다.

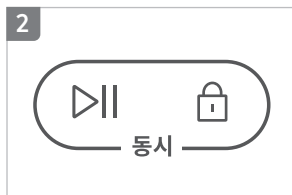


- 소비자 안전을 위해 화력 단계에 따라 최대 작동 시간이 제한됩니다.
- 화구 동작 중 버튼 조작이 없을 경우 설정된 화력 단수에 따라 일정시간 경과 후 안전을 위하여 화구가 자동으로 꺼집니다. (디스플레이상에 해당 화구 화력 0으로 변경)
1단 ~ 3단 : 120분 / 4단 ~ 6단 : 90분 / 7단 ~ 9단 : 60분

· 화구 동작 중 버튼 조작이 없더라도 해당 화구에 타이머가 설정되어 있는 경우, 타이머 설정 시간까지는 화구가 자동으로 꺼지지 않습니다.

2. 전원이 켜진 후, 버튼 입력 및 화구 동작이 없을 시 약 20초 후 전원이 꺼집니다.

이중 잠금 모드 기능

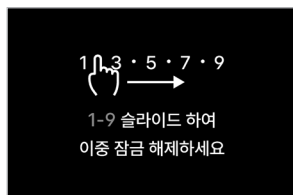
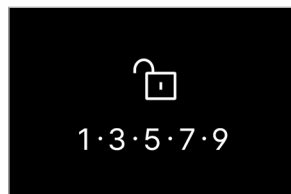
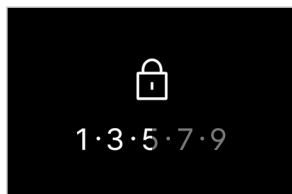
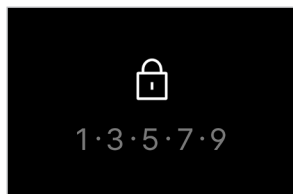


전원 버튼을 눌러 동작 시작 상태에서 잠금 버튼과 일시정지 버튼을 동시에 약 3초간 누르면 이중 잠금 모드가 설정됩니다.



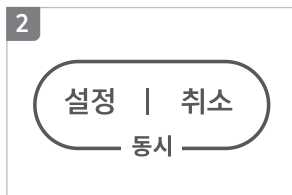
이중 잠금 설정된 상태에서 화구 슬라이드 시 이중 잠금 모드가 해제됩니다.

· 잠금이 설정된 상태에서 이중 잠금이 설정되면, 이중 잠금 모드 해제 후에도 잠금 설정 상태는 유지됩니다.



- 이중 잠금 설정된 상태에서 제품의 버튼을 눌렀을 경우, 이중 잠금 해제 관련 문구가 안내됩니다.
- 이중 잠금 모드 기능은 고양이 등의 애완 동물이 쉽게 잠금 기능을 해제하지 못하도록 할 때 사용합니다.

소리 조절 기능



전원 버튼을 눌러 동작 시작 상태에서 설정 버튼과 취소 버튼을 동시에 약 3초간 누르면 소리 설정 상태가 변경됩니다.

소리 꺼짐

설정 변경이
완료되었습니다

소리 켜짐

설정 변경이
완료되었습니다

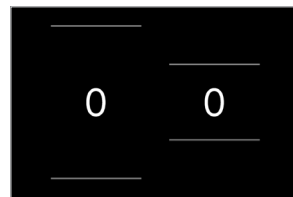
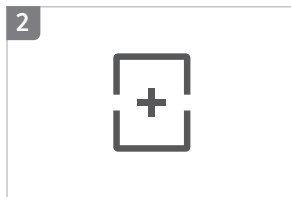
- 소리가 켜져 있는 상태에서 진입 시 소리가 꺼집니다.
- 소리가 꺼져 있는 상태에서 진입 시 소리가 켜집니다.

Plus zone 기능

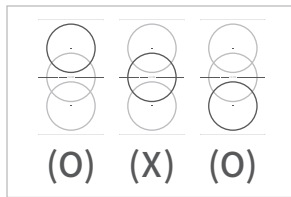
Plus zone 기능은 2개의 IH 화구 영역을 하나의 큰 영역으로 연결합니다. 화구 크기 보다 큰 용기나 긴 용기를 사용할 경우 효과적으로 조리할 수 있습니다.

Plus zone 설정하기

전원 버튼을 눌러 동작 시작 상태에서 Plus zone 버튼을 눌러주세요.



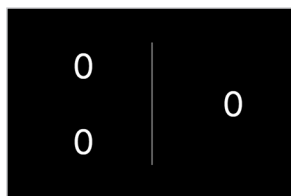
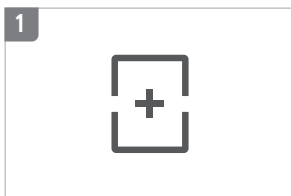
· IH 좌측 전/후면 화구 사용 중 Plus zone 버튼을 누르면 Plus zone 화구의 화력이 0으로 설정됩니다.



화력 조절 버튼으로 화력을 조절해 주세요.

- Plus zone 기능 사용 시 Max단 화력 설정은 제한됩니다. Max단 화력 설정 시 9단으로 설정됩니다.
- Plus zone 기능 사용 시 2개 화구를 다 덮을 수 있는 용기의 사용을 권장합니다. 용기의 사이즈가 작을 경우 효율 저하 및 소음이 발생될 수 있습니다.
- 원형 용기를 사용할 경우 전/후 측으로 옮겨 사용해 주세요. Plus zone 중앙에 사용할 경우 용기 인식이 안되거나, 출력 저하가 발생할 수 있습니다.

Plus zone 해제하기

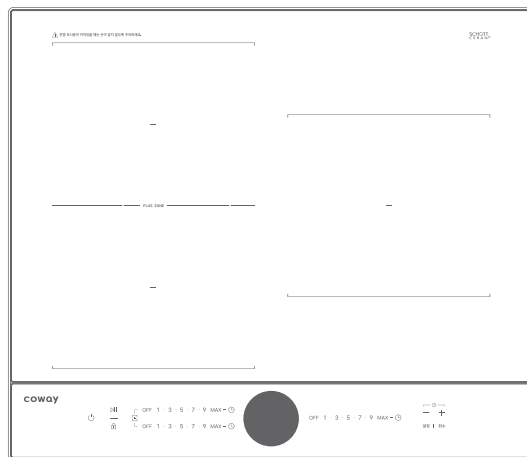


Plus zone 설정 상태에서 Plus zone 버튼을 눌러주세요.

- Plus zone 설정 상태가 해제 되면 좌측 전/후면 IH 화구의 화력이 0으로 설정됩니다.

3 잔열 표시 안내

잔열 표시



- 세라믹 유리 상판이 뜨거울 때, 화구에 ||| 가 점등 됩니다.
- ||| 램프가 켜져 있는 경우, 세라믹 유리 상판이 뜨거우니 주의하세요. 화상 또는 상해의 원인이 됩니다.
- 화구나 제품을 OFF한 이후에도 세라믹 유리 상판이 식을 때까지 표시되어 있습니다.
||| 램프 표시 동안에는, 냉각을 위한 팬이 동작할 수 있습니다.
- 표시등이 꺼진 후에도 상판이 뜨거울 수 있으니, 제품 사용 중이거나 사용 후에는 상판에 접촉하지 않도록 주의하세요.
- 가열 용기 주변의 온도가 상승되어도 ||| 가 점등 될 수 있습니다.
- 사용자의 안전을 위하여 가열 용기 주변에도 ||| (잔열 주의)가 표시될 수 있으니 유의하세요.



- 제품 내부나 세라믹 유리 상판이 과열되면 자동으로 출력을 줄여 온도를 조절합니다.
- 튀김 등 과 같이 기름을 사용하는 조리시에 기름이 과열되는 것을 방지하기 위해 자동으로 출력을 조절합니다.
- 빈 용기를 올려 놓고 가열하거나, 소량의 음식물을 지나치게 가열하지 마세요.
- 전원을 끈 이후에도 제품 내부 냉각을 위한 팬이 일정 시간 동작합니다.
- 제품 하부 냉각 팬 흡입구가 막히지 않도록 주의하세요.

제품 소음



- 인덕션 동작 시 화구 동작 및 용기에 의한 소음이 발생할 수 있으며 이는 정상입니다.
- ‘틱/탁’ 소음은 용기의 열팽창에 의한 소리입니다.
- ‘웅/징/찌’ 소음은 용기의 공진 소리입니다. 이는 용기 재질과 용기 밑면에 평탄도 차이로 발생되며 자성이 약하거나 두께가 얇을수록 소음이 많이 발생합니다.
- ‘찌직(고주파)/우웅’의 규칙적인 반복 소음은 인덕션 화구를 2개 이상 동작 시 발생하는 동작 소음입니다.

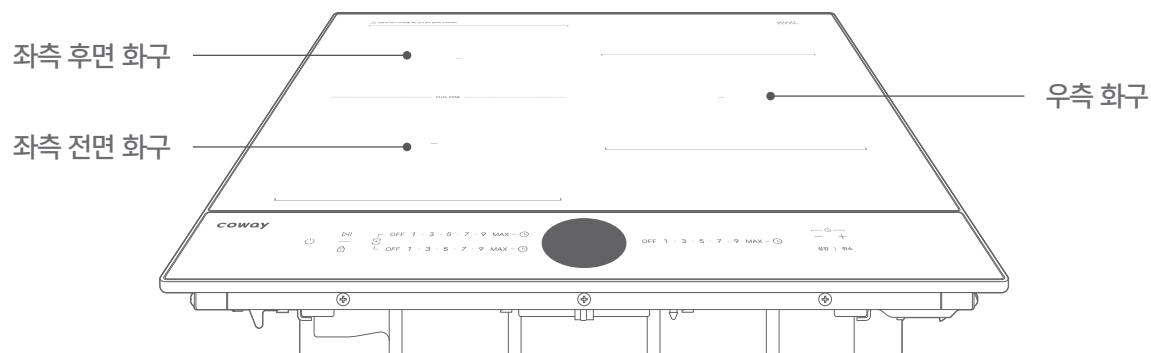
에너지 쉐어링

인덕션 화구에 에너지를 효과적으로 분배합니다.

최대 사용 전류 이하로 각 화구의 출력을 분배하여 제품을 안전하게 사용할 수 있습니다.

인덕션 전기레인지 화구 사용별 출력

화구의 구성



화구 전력 제어 기능

2개 이상 화구 사용 시, 화구의 출력을 3.4 kW 내에서 분배하여 안전하게 사용할 수 있도록 화력 단수가 조정됩니다.

- 2구 동시 조리 시 최대 화력 단수는 9단, 7단으로 조정됩니다.
- 3구 동시 조리 시 최대 화력 단수는 7단, 6단, 6단으로 조정됩니다.



- 각 화구별 소비 전력은 적합한 크기와 종류의 용기를 사용했을 때 기준입니다.
- 크기가 기준 보다 작거나 적합하지 않은 재질의 용기를 사용하면 소비 전력이 적게 출력될 수 있습니다.

구분	소비전력 (W)	
	터보	9단
좌측 후면 화구	3 400	2 100
좌측 전면 화구	3 400	2 100
우측 화구	3 400	2 100

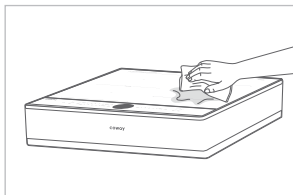
상판 청소 전 주의 사항

- 조작부에 !!! 가 있을 경우 상판이 뜨거우니, !!! 표시가 사라지면 청소해 주세요.
- 효율적인 청소를 위해 시중에 판매중인 Schott Ceran 세라믹 상판 전용 세제와 제공된 스크래퍼 사용을 권장합니다.
- 스크래퍼 사용 시 날카로운 면도날에 주의하시기 바랍니다. (설명서 30 ~ 32페이지를 참조하세요.)
- 상판 청소용 세제를 조리 영역에 뿌린 후 가열하는 것은 상판 표면에 손상을 줄 수 있습니다.
- 조리부에 흘러 넘친 음식 찌꺼기가 타는 연기는 건강에 해로울 수 있습니다.
- 용기를 유리 상판 위에서 끌어서 이동하지 말아주세요. 상판 긁힘의 원인이 됩니다.
- 사용자 부주의로 인한 세라믹 상판 오염/긁힘/파손은 무상 수리 대상이 아닙니다.
- 상판의 깨끗한 유지 보수를 위해 매일 청소하기를 권장합니다.
- 바닥면이 깨끗한 용기 및 냅비를 사용하세요.
냅비 바닥에 그리스, 오일이 묻은 용기나 녹이 난 용기의 사용을 피해주세요.
특히 녹슨 냅비의 사용은 한 번 사용으로 상판의 영구적인 손상을 남길 수 있습니다.
- 사용 전 용기 밑면의 물기를 제거해 주세요, 가열 시 소음이 발생하거나 상판 오염의 원인이 될 수 있습니다.
- 사용하지 않는 조리구에 빈 냅비와 프라이팬을 두지 마세요. 상판이 손상되거나 오동작 할 수 있습니다.
- 상판 조작부에 뜨거운 냅비를 올려두지 마세요. 제품의 수명 단축 및 오작동의 우려가 있습니다.
- 상판에 단단하거나 뾰족한 물체를 떨어뜨리지 마세요. 상판이 파손될 수 있습니다.

이러한 청소 용구, 세정제는 피해주세요!

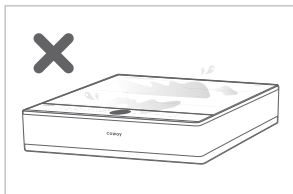
- 쇠 수세미, 플라스틱, 사포, 스폰지
- 암모니아나 염소 표백제가 첨가되어 있는 글라스 세정제, 오븐 클리너 (상판의 손상 또는 영구적 얼룩이 생길 수 있습니다.)
- 부식제 및 연마제가 들어있는 세정제 (얼룩이 생길 수 있습니다.)
- 라이터 기름 또는 WD-40와 같은 인화성 세정제
- 날이 손상되었거나 녹이 생긴 스크래퍼 (스크래퍼를 사용해야 할 경우 칼날이 깨끗한 상태인지 확인해 주세요.)

상판 청소 방법 및 유지 관리



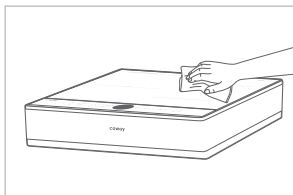
조리 후 상판에 음식물에 의한 오염이 발생할 경우, 상판이 완전히 식은 후에 청소해 주세요.

- 잔류열에 의한 화상의 위험이 있습니다.
- 항상 청결한 상태를 유지해 주세요.

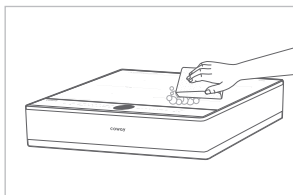


본체에 물을 부어 세척하지 마세요.

- 전기 부품에 물이 들어가 고장의 원인이 됩니다.



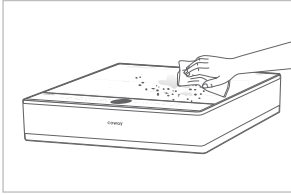
간단한 세척은 물을 꼭 짰 행주로 닦아주세요.



기름때 제거 시, 주방용 중성 세제를 부드러운 천에 묻혀 닦아주세요.

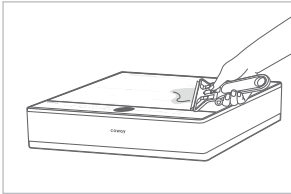
- 산성, 알칼리성 세제 (표백제, 강력한 합성세제 등)를 사용하지 마세요.
변색의 원인이 됩니다.

상판 청소 방법 및 유지 관리



세라믹 상판의 표면 위에 소금이나 설탕이 늘어붙을 경우, 파손의 우려가 있으므로 즉시 청소해 주세요.

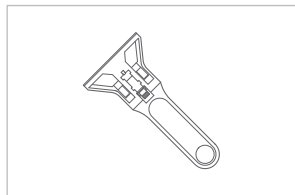
- 설탕 등의 끈적이는 재료는 식으면서 용기 하부와 세라믹 상판을 늘어붙게 하여 강제로 뗄 경우 상판이 파손될 수 있습니다. 오염 시 화상에 주의하여 즉시 제거해 주세요.



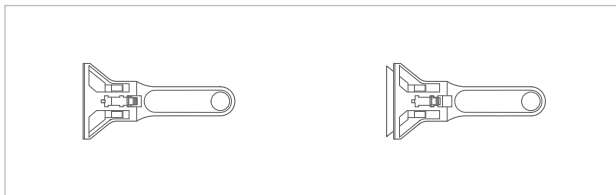
세라믹 상판의 물때 또는 얼룩은 동봉된 스크래퍼를 사용하여 제거한 후 상판 청소용 세제를 이용하여 제거해 주세요.

- 얼룩이 오래되면 제거하기 어려우니 수시로 청소해 주세요.
- 스크래퍼 사용 시 45도로 세워서 사용하세요.
- 스크래퍼 끝단이 날카로운 면도날이므로 주의해서 사용하시고 어린이들이 사용하지 않도록 해주세요.

스크래퍼 사용 방법



[스크래퍼]

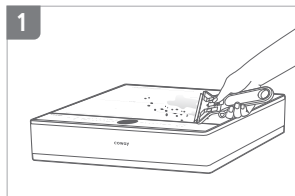


[보관 시]

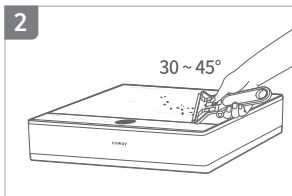
[사용 시]

- 사용 후 안전을 위해 칼날을 보관 상태로 해주세요.
- 기름기, 음식물(설탕은 유리에 취약), 석회 또는 물때, 알루미늄 호일 등은 즉시 제거해 주세요.

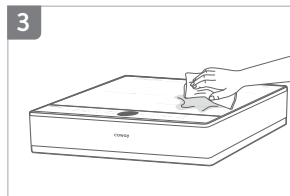
스크래퍼를 이용한 상판 청소 방법



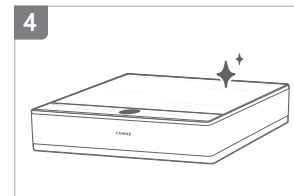
스크래퍼 손잡이를 밀어 칼날이 나오게 한 후, 상판의 이물질 또는 음식물 긁어내기



스크래퍼를 상판에서 30 ~ 45도 각도를 유지하여 긁어내기



긁어낸 이물질 제거한 후, 상판 청소용 세제를 뿌린 후 행주 또는 키친 타월을 사용해 문지르기



행주로 세정제와 이물질을 깔끔히 제거하기
· 얼룩이 남아있는 경우, 세정제로 다시 제거해 주세요.

청소 시 주의 사항

- 효율적인 청소를 위해 시중에 판매 중인 Schott Ceran 세라믹 상판 전용 세제와 제공된 스크래퍼 사용을 권장합니다.
- 청소 시 상판에 하기의 물질이 접촉되지 않게 유의해 주세요.
(연마 스펀지, 수세미, 부식성 있는 세제, 녹 제거 오일, 플라스틱, 알루미늄 호일, 사포, 설탕, 오븐 스프레이)
- 사용 전 용기 밑면의 물기를 제거해 주세요. 가열 시 소음이 발생하거나 상판 오염의 원인이 될 수 있습니다.
- 상판은 매일 정기적으로 청소하여 관리하는 게 좋습니다.
- 설탕 등의 끈적이는 재료는 식으면서 용기 하부와 세라믹 상판을 눌러붙게 하여 강제로 뗄 경우 상판이 파손될 수 있습니다. 오염 시 화상에 주의하여 즉시 제거해 주세요.

오물 종류에 따른 청소 방법

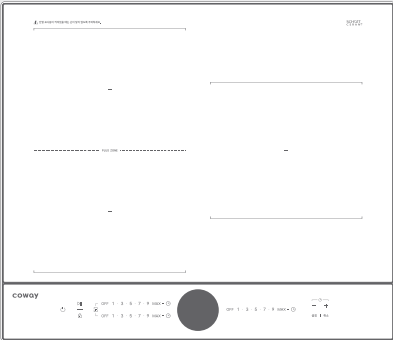
오물 종류	청소 방법
일반 설탕, 설탕 시럽, 유제품, 토마토 제품, 플라스틱, 알루미늄 호일	<ul style="list-style-type: none"> · 전용 세정제 및 비연마성 세제, 스크래퍼, 오븐 장갑 사용 · 오물을 쏟은 즉시, 오븐 장갑을 끼고 스크래퍼를 이용하여 오염물을 제거합니다. · 이후 상판이 식으면 전용 세제를 이용하여 부드러운 천으로 표면을 문지르세요. · 반드시 즉시 상판을 청소하시기 바랍니다. · 식으면서 상판과 용기가 늘어붙거나 오염물이 세라믹과 화학적 반응을 해서 회복 불가능한 상태가 될 수 있습니다. (상판이 뜨거우니 반드시 오븐장갑을 착용하시기 바랍니다.)
탄 음식물(딱딱한), 짙은 줄, 작은 얼룩, 변색	<ul style="list-style-type: none"> · 전용 세정제 및 비연마성 세제, 비마모성 패드, 스크래퍼 사용 · 젖은 종이 타월이나 부드러운 천에 전용 세정제를 표면에 바르고 막이 없어질 때까지 문지르고 스크래퍼를 이용하여 오염물을 제거합니다. 잘 제거되지 않는 오염물은 이 과정을 반복하세요.
무르거나 중간 정도의 오염물	<ul style="list-style-type: none"> · 주방용 키친 타월이나 젖은 행주를 이용하여 오염물을 제거합니다.
냄비 바닥의 그리스	<ul style="list-style-type: none"> · 그리스 제거 비누, 전용 세정제 · 타월이나, 주방용 키친 타월의 표면에 전용 세정제를 바르고 그리스가 없어질 때까지 문지르세요.
그을린 오염물	<ul style="list-style-type: none"> · 전용 세정제, 스크래퍼 · 젖은 종이 타월로 전용 세정제를 오염물에 문지르고 스크래퍼를 이용하여 표면을 긁어주세요. · 잘 제거되지 않는 오염물은 이 과정을 반복하세요.
튀은 음식물 자국 및 냄비 하단의 물 자국	<ul style="list-style-type: none"> · 전용 세정제 · 타월이나, 주방용 키친 타월의 표면에 전용 세정제를 바르고 물자국이 없어질 때까지 문지르세요. · 잘 제거되지 않는 오염물은 이 과정을 반복하세요. · 조리전에 냄비의 물기를 제거해 주세요.

오물 종류	청소 방법
금속 표시: 무지개 빛깔의 얼룩	<ul style="list-style-type: none"> · 전용 세정제 · 상판이 식은 상태에서 젖은 종이 타월로 전용 세정제를 오염물에 바르고 막이 없어질 때까지 문지르세요. 금속 표시는 완전히 없어지지 않으나 청소를 반복적으로 하면 희미해집니다. · 상판 표면이 식은 직 후 청소를 하세요.
비조리 영역	<ul style="list-style-type: none"> · 젖은 행주, 주방용 키친 타월 · 젖은 행주 및 키친 타월을 이용하여 오염물이 없어질 때까지 문지르세요.

* 표면의 작은 상처는 일반적으로 사용하시다 보면 생길 수 있으며, 요리에 영향을 주지 않습니다.

현상	조치 방법
버튼을 눌러도 작동하지 않는 경우	<ul style="list-style-type: none"> · 전원 플러그가 올바르게 꽂혀 있는지 확인해 주세요. · 잠금 기능이 설정되어 있는지 확인해 주세요. 잠금 기능이 설정되어 있으면 해제 후 사용해 주세요. · 누전 차단기가 내려가 있는지 확인해 주세요.
사용 중 화력이 약해질 때	<ul style="list-style-type: none"> · 용기 바닥의 온도가 갑자기 올라가거나 지속적으로 상승해 절정 온도에 도달한 경우 온도 과상승 방지 기능에 따라 화력이 약해질 수 있습니다.
디스플레이에 ㄷ가 표시될 때	<ul style="list-style-type: none"> · 화구 사용 후 유리 상판이 뜨거운 것을 표시하기 위하여 일정 시간 동안 ㄷ가 표시됩니다. · 사용자의 안전을 위하여 가열 용기 주변에도 ㄷ (잔열 주의)가 표시될 수 있으니 유의하세요.
디스플레이에 아래와 같은 화면이 표시될 때 <div> <div>△ 조작부 눌림</div> <div>조작부가 눌려있으니 이물질을 제거해주세요</div> <div>Er03</div> </div>	<ul style="list-style-type: none"> · 버튼이 15초 이상 연속으로 입력되면 표시됩니다. (네개 이상의 버튼이 8초 이상 연속으로 입력되면 표시됩니다.) 손으로 조작부를 누르고 있거나, 물방울이나 이물질이 조작부 위에 떨어져 있지 않은지 확인해 주세요. · 이상 상태가 해제 되면 정상 복귀되며, 재사용하면 됩니다.
디스플레이에 아래와 같은 화면이 표시될 때 <div> <div>△ 과열 에러</div> <div>화구가 식을 때까지 기다려주세요</div> <div>E2</div> </div>	<ul style="list-style-type: none"> · 제품이 과열된 상태입니다. 화구가 식을 때까지 기다려 주세요. · 과열 상태가 해제 되면 정상 복귀되며, 재사용하면 됩니다.

· 서비스 문의 (주)코웨이: 1588-5200

제품명		전기레인지
모델명		CIP-30W**
정격전압		220 V~ 60 Hz
소비전력		3 400 W
조리화구 크기 및 소비전력		 <p>9단: 2 100 W, MAX단: 3 400 W</p>
크기		595.5 mm (가로) X 513 mm (폭) X 54 mm (높이)
무게	제품 무게	9.8 kg
	포장 상태	11.3 kg

- 제품의 성능 개선을 위하여 약간의 규격변동이 있을 수 있습니다.
- 각 화구별 소비전력은 적합한 크기와 종류의 용기를 사용했을 때 기준입니다. 크기가 기준보다 작거나 적합하지 않은 재질의 용기를 사용하면 소비전력이 낮게 출력 될 수 있습니다.
- 제품에 사용되는 전원 환경에 의해서도 출력의 차이가 발생될 수 있습니다.

3

제품 보증서

제품명	전기레인지	보증기간
모델명	CIP-30W**	제품 구입일로 부터 1년
생산번호		
구입일자	년 월 일	
보증기간	년 월 일	
부품보유기간	6년 (제조일자를 기준으로 기산합니다.)	
고객주소		년 월 까지
고객성명		
전화번호		

- 본 보증서는 국내에서만 적용됩니다.(This warranty is valid only in KOREA)
- 본 보증서는 재발행 되지 않으니 소중히 보관하여 주시기 바랍니다.

저희 코웨이에서는 품목별 소비자 분쟁해결 기준(공정거래위원회 고시)에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다.
 명시되지 않은 사항은 “소비자 분쟁해결 기준” 및 “계약서 표준약관”에 따릅니다.

유형별 보상 범위

소비자 피해 유형		보상 내역	
		보증 기간 이내	보증 기간 경과 후
정상적인 사용 상태에서 자연 발생한 성능, 기능상의 하자로 고장이 난 경우	구입 후 14일 이내에 중요한 수리를 요할 때	제품 교환 또는 구입가 환급	해당 없음
	구입 후 1개월 이내에 중요한 수리를 요할 때	제품 교환 또는 무상 수리	해당 없음
	하자 발생 시	무상 수리	유상 수리
	품질 보증 기간 이내에 동일 하자로 3회째 고장 발생 시	제품 교환 또는 구입가 환급	유상 수리
	품질 보증 기간 이내에 서로 다른 하자로 5회째 고장 발생 시	제품 교환 또는 구입가 환급	유상 수리
	수리용 부품은 있으나 수리 불가능 시	제품 교환 또는 구입가 환급	정액 감가상각한 금액에 10% 가산하여 환급(최고한도 : 구입가격)
	교환 불가능 시	구입가 환급	동급 제품 교환 또는 정액 감가상각한 금액에 10% 가산하여환급 (최고한도 : 구입가격)
	교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요할 때	구입가 환급	무상 수리 또는 제품 교환

소비자 피해 유형		보상 내역	
		보증 기간 이내	보증 기간 경과 후
정상적인 사용 상태에서 자연 발생한 성능,기능상의 하자로 고장이 난 경우	소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실한 경우	제품 교환 또는 구입가 환불	정액 감가상각한 금액에 10% 가산하여 환급(최고한도 : 구입가격)
	부품 보유 기간 이내에 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리 불가능 시	제품 교환 또는 구입가 환불	정액감가상각한 잔여 금액에 구입가의 10%를 가산하여 환급 (내용년수 이내만 해당)
	제품 구입 시 운송 과정 및 설치 중 발생한 피해	제품 교환	해당 없음
소비자의 고의, 과실에 의한 성능, 기능상의 고장	수리가 가능한 경우	유상 수리	유상 수리
	수리가 불가능한 경우	유상 수리에 해당하는 금액 징수 후 제품 교환	보상 불가
	부품 보유 기간 이내에 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리 불가능 시	유상 수리에 해당하는 금액 징수 후 제품 교환	유상 수리에 해당하는 금액 징수 후 제품 교환 (내용년수 이내만 해당)

소비자 피해 유형		보상 내역	
		보증 기간 이내	보증 기간 경과 후
기타	천재지변(낙뢰, 화재, 지진, 풍수해 등)에 의해 고장이 발생한 경우	유상 수리	유상 수리
	성능, 기능상 하자가 없는 상태에서 부품 교환을 요청하는 경우(외부오염, 변색 등)	유상 수리	유상 수리
	사용상 정상 마모되는 소모성 부품을 교환하는 경우	유상 수리	유상 수리

- 하트서비스, 고객의 요청 혹은 감성불만(성능상 하자가 없는 경우)에 의한 AS는 고장수리 횟수 산정에 추가되지 않습니다.
- 렌탈 제품의 제품 성능 유지 책임은 당사에 있으며(정상적인 사용 상태에서 자연 발생한 성능, 기능상의 하자로 고장이 난 경우 무상 AS 진행), 제품 보증은 위의 기준을 따릅니다.

유상 서비스(고객 비용 부담)에 대한 책임

서비스 신청 시 다음과 같은 경우는 무상 서비스 기간내라도 유상 처리됩니다.

■ 제품 고장이 아닌 경우 (부품의 분실, 제품 외 문제, 설치 및 해체 등)

- 제품의 이동, 이사 등으로 제품을 해체하거나 이전설치, 위치변경을 하는 경우
- 당사 제품 이외의 문제로 인해 서비스 매니저가 출동하는 경우
- 제품 고장이 아닌 고객요청에 의한 제품 점검
- 사용중 분실한 부품의 재공급을 요청하는 경우
- 기타 제품 자체의 하자가 아닌 외부 원인으로 인한 경우

■ 소비자 과실로 고장이 난 경우 (소비자의 취급 부주의 및 잘못 된 수리로 인해 고장이 난 경우)

- 외부 충격이나 떨어뜨림 등에 의해 고장이나 손상이 발생한 경우
- 제품 내부에 이물질(물, 음료수, 커피, 장난감, 젓가락 등)을 투입하여 고장이 발생한 경우
- 고객의 부주의 또는 시너(신나), 벤젠 등과 같은 유기 용제에 의해 제품 외관이 손상되거나 변형된 경우
- 코웨이에서 지정하지 않은 사람이 수리 또는 개조, 설치하여 고장이 발생한 경우
- 고객이 직접 개조, 수리한 후 고장이 나거나 부품의 분실 누락이 발생한 경우
- 당사에서 지정하지 않은 별매품, 소모품 사용으로 고장이 발생한 경우
- 사용 전원의 이상 및 접속기기의 불량으로 인하여 고장이 발생한 경우
- 사용설명서 내의 '주의사항'을 지키지 않아 고장이 발생한 경우

전국 서비스, 교환 및 환불, 케어서비스 연락처:

1588-5200 (지역번호 없이)

I

II

III

IV

안
내
사
항

I

II

III

IV

안
내
사
항

001

P9206250

coway

www.coway.com

ccm
소비자중심
공정거래위원회

전국 서비스, 교환 및 환불,
케어서비스 연락처 (지역번호 없이)

1588-5200