

# 라쿠진 올인원 만능 푸드프로세서 LACUZIN ALL IN ONE FOOD PROCESSOR

한국어 / KOREAN

Instruction manual  
사용설명서



MODEL :  
**LCZ402**

**Lacuzin**  
MODERN FRENCH

[www.lacuzin.com](http://www.lacuzin.com)

## 제품보증서

- ◎ 본 보증서가 없을 경우 유/무상 서비스를 받으실 수 없으며, 재발행되지 않습니다.  
◎ 저희 라쿠진은 품목별 소비자 분쟁해결 기준(공정거래위원회 고시)에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다.  
◎ 제품 고장 발생시 구입처 또는 고객센터(070-8873-2001)로 연락을 주시면 신속히 처리하여 드리겠습니다.



제품명	푸드프로세서 / LCZ402	구입일	년 월 일
구입처		구매금액	
고객명		전화번호	

### 무상 서비스

보증기간(1년) 이내에 정상적인 사용 중 발생한 고장의 경우 무상서비스를 받으실 수 있습니다.  
본제품은 가정용으로 영업용도로 전환하여 사용 시 보증기간은 단축됩니다.

보증 기간 내에 정상적인 사용조건에서 성능, 기능상의 고장이 발생한 경우	소비자 피해 유형	보상 내용	
		보증 기간 이내	보증 기간 이후
	구입 후 10일 이내 중요한 수리를 해야 할 경우	제품 교환 또는 환급	
	구입 후 1개월 이내 중요한 수리를 해야 할 경우	제품 교환 또는 무상수리	해당없음
	제품 구입시 운송과정 및 제품 설치 중 피해가 발생한 경우	제품 교환	
	제품 교환이 불가능한 경우	환불	
수리 가능 가능 가능	동일한 원인으로 고장이 2회 발생한 경우	무상 수리	유상 수리
	동일한 원인으로 고장이 3회 발생한 경우		유상 수리
	서로 다른 원인으로 고장이 5회 발생한 경우		유상 수리
	소비자가 수리 의뢰한 제품을 라쿠진이 분실한 경우	제품 교환	(유상) 제품 교환
	수리용 부품은 있으나 수리가 불가능한 경우		수리 불가
	부품보유 기간 이내 수리용 부품을 보유하고 있지 않은 경우		수리 불가

### 유상 서비스

제품의 고장이 아닌 경우 서비스를 요청하시면 고장여부와 관계없이 요금이 발생되오니 먼저 사용설명서를 읽어주십시오.

#### 1. 소비자 과실로 고장이 난 경우

- 소비자가 임의로 분해, 개조하여 사용한 경우
- 제품을 떨어트리거나 외부충격으로 인한 제품파손 및 고장의 경우
- 제품을 침수 또는 이물질을 투입하여 고장 난 경우
- 라쿠진에서 지정하지 않은 소모품이나 악세서리를 사용한 경우
- 기타 사용설명서 상의 '안전주의사항'을 지키지 않아 고장 난 경우

#### 2. 그 밖의 경우

- 화재, 수해, 낙뢰 등의 천재지변으로 발생한 경우
- 소모성 부품의 수명이 다한 경우



라쿠진 고객 상담실  
**070-8873-2001**

평일 09:00 ~ 18:00  
점심 12:00 ~ 13:00  
주말, 공휴일은 고객 상담실을  
운영하지 않습니다.

# I 한국어

## 1. 주의사항

### ※ 사용전 사용설명서를 숙지하여 주시기 바랍니다.

라쿠진은 안전한 성능이 제품의 최우선 순위라고 믿으며 소비자가 품질에 대한 확신과 신뢰를 가지고 제품을 사용할 수 있도록 최선을 다하고 있습니다.

## 2. 전기제품에 대한 안전주의사항

- 사용 전 전원선을 완전히 직선으로 풀어 주십시오.
- 220V 전원 콘센트에만 연결하여 사용하십시오.
- 전선이 당겨지거나 걸리지 않도록 주의하십시오.
- 안전한 사용을 위하여 전원선 및 플러그를 물 또는 다른 액체에 빠뜨리지 마시고 부품에 습기가 달지 않도록 주의하여 주십시오.
- 보다 안전한 사용을 위하여 제품을 정기적으로 점검하여 주시고 제품이 손상된 경우에는 절대 사용하지 마시고 공인된 서비스 센터를 통해 서비스를 받으시기 바랍니다.
- 본 제품은 가정용입니다. 본 제품의 용도 이외의 용도로 사용하지 마십시오.
- 보다 안전한 사용을 위하여 사용설명서를 충분히 숙지하신 후 제품을 사용하시길 바라며 사용 시 안전에 주의하여 주십시오.
- 사용 후 항상 전원을 꺼주시고 전원플러그를 완전히 분리 후 제품을 충분히 식혀 보관하여 주십시오.
- 본 제품을 오븐이나 히터 등 고열이 발생하는 기기 근처에 두지 마십시오.
- 전원코드 손상여부를 정기적으로 확인하여 손상된 경우에는 사용하지 마시고 반드시 서비스 센터로 연락주시기 바랍니다.

## 3. 푸드프로세서에 대한 안전주의사항

- 본 제품은 사용해 본 경험이 부족하거나 사용 지식이 없는 사람 (어린이 포함)에 의해 사용되어서는 안되며 사용 시 반드시 보호자의 보호가 필요합니다. 특히, 어린이가 장난감처럼 사용하지 않도록 각별히 주의하여 주시기 바랍니다.
- 사용 시 어린이가 접근하지 못하도록 하시고 어린이의 손이 달지 않는 곳에 제품을 보관하여 주십시오.
- 청소를 제외한 모든 제품에 대한 수리는 공인된 서비스센터를 통해 서비스를 받으시기 바랍니다.
- 사용 전 포장재 및 흉보라벨은 제거하여 안전하게 폐기하여 주시고 어린이의 손에 달지 않도록 주의하여 주시기 바랍니다.
- 사용 시 액체, 특히 뜨거운 액체를 혼합할 때는 깊이가 깊은 용기를 사용하거나 소량의 내용물을 사용하여 주십시오.
- 제조자가 권장하지 않는 부품 및 액세서리는 사용하지 마십시오.
- 전원이 연결된 채로 제품이 있는 자리를 떠나지 마십시오.
- 제품을 사용하지 않을 때는 항상 전원을 분리 하십시오.
- 칼날이 날카롭습니다. 조심스럽고 신중하게 다루십시오.
- 컨테이너와 그라인더, 믹서용기를 사용하기 전에 용기안에 나이프, 포크, 숟가락 등이 없는지 확인하고 사용하여 주십시오.
- 1분 이상 기기를 연속하여 작동하지 마십시오.
- 본 제품은 과열방지기능이 있습니다. 과열 시 과열방지기능이 작동하여 제품이 자동으로 작동이 멈춥니다. 이때에는 플러그를 뽑고 15분에서 30분동안 식힌 후 전원을 연결하여 사용하십시오.
- 메인 컨테이너 사용 시 절대 손가락이나 다른 기구로 투입하지 말고 반드시 전용누름봉을 사용하십시오.
- 제품 본체를 닦을 때는 부드러운 천에 중성 세제를 사용하여 청소하여 주십시오.
- 전원선이 뜨거운 표면에 닿지 않도록 주의하십시오.
- 용기에 표시된 용량을 초과하여 사용하지 마십시오.
- 본제품은 외부타이머 및 별도의 원격제어 시스템을 통해 작동하지 않도록 설계되었습니다.
- 안정된 전원공급장치를 사용하여 제품을 작동하십시오.
- 청결한 사용을 위해 사용설명서에서 제공하는 청소방법을 따라 주십시오.

## 4. 최초 제품 사용 시

1. 제품에서 스티커와 보호커버필름을 제거하여 주십시오.
2. 사용 전 전원코드를 반드시 직선으로 풀어주십시오.
3. 전선이 당겨지거나 걸리지 않도록 주의하십시오.
4. 사용전 음식이 직접 닿는 부품을 청소하여 주십시오.

## 주의 및 경고

- 보다 안전한 사용을 위하여 멀티탭 등의 전원연결선 사용은 권장하지 않습니다.
- 제품을 개봉하여 포장을 폐기하기 전 모든 액세사리를 꺼냈는지 다시한번 확인하여 주십시오.

## 5. 사용 방법

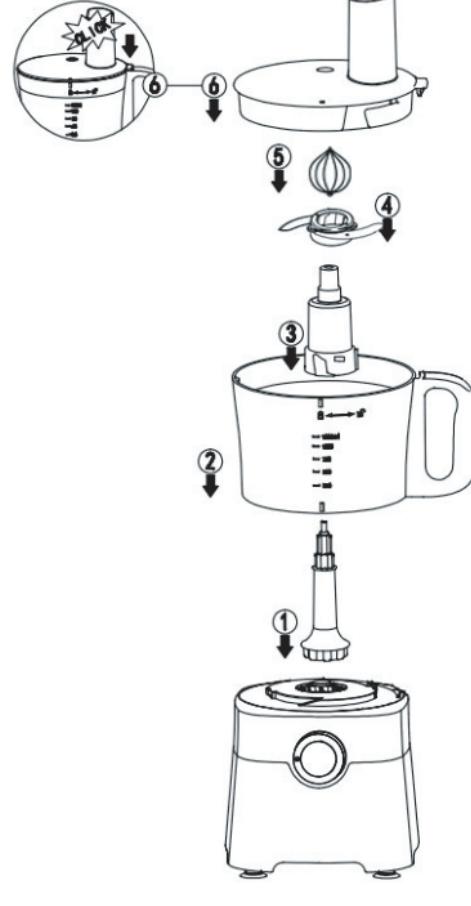
- 최상의 결과를 내기 위해 1단 속도부터 빠른 속도로 조정하여 주십시오.
- 라쿠진 푸드프로세서는 블랜딩, 다지기, 썰기 뿐 만 아니라 소스나 스프, 마요네즈, 머랭 등 다양한 조리에 적합하도록 설계되었습니다.

### 메인 컨테이너 용기 사용방법

- 메인 컨테이너 용기를 이용해 강판, 편, 채, 다지기, 반죽 등 다양한 조리가 가능합니다.
- 메인 컨테이너의 뚜껑을 열고 원하는 식재료 가공에 필요한 구성품을 장착하십시오.
- 구성품 장착 시 한번에 한가지 칼날만 사용할 수 있으니 주의하십시오.
- 본체에 결합을 정확히 하지 않으면 기기는 작동되지 않습니다.

### 다지기 쿠퍼칼 사용방법

1. 다지기 쿠퍼칼을 이용해 식재료를 다지거나 잘게 자를 수 있습니다.
2. 본체를 평평하고 물기가 없는 테이블 위에 올려 놓으십시오.
3. 전동축 (그림①)을 본체 가운데 수직으로 꽂아주십시오.
4. 메인 컨테이너 (그림②) 손잡이가 오른쪽에 위치하도록 본체 위에 놓고 시계방향으로 용기를 돌려 고정시켜 주십시오.
5. 메인 컨테이너의 뚜껑을 열고 칼날어댑터 (그림③)를 장착하십시오.
6. 다지기 쿠퍼칼 (그림④)을 칼날어댑터에 위 흄에 맞게 장착하십시오.
7. 원하는 식재료를 컨테이너 용기에 넣은 후 컨테이너 뚜껑 (그림⑥)을 시계 방향으로 ‘딸깍’ 소리가 날때까지 돌려 장착하십시오.
8. 작동ダイ얼을 조작하여 식재료가 원하는 정도로 조리될 때까지 작동시켜 주십시오.



### 재료별 용량

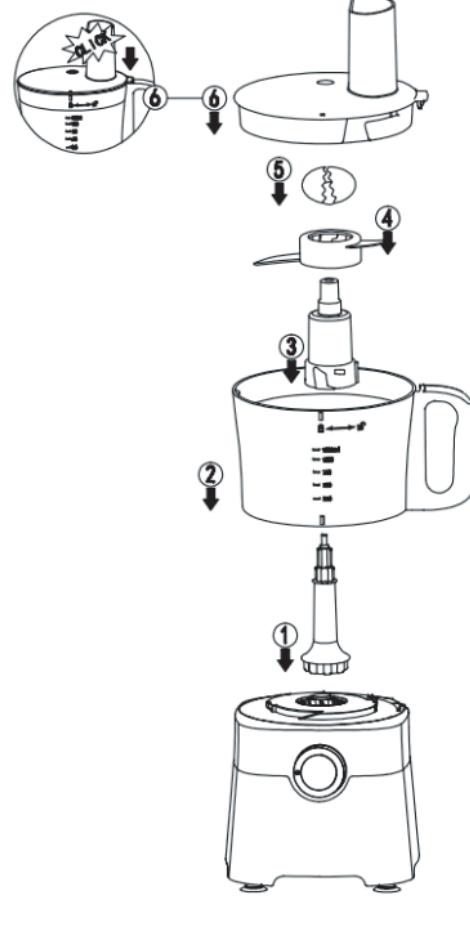
재료	용량	재료	용량
양파	≤ 100g	고기	≤ 500g
채소 및 향신료	≤ 100g	과일	≤ 300g
치즈	≤ 200g	초콜릿	≤ 100g

### 권장 및 주의사항

- 음식이 너무 잘게 썰리지 않도록 P 모드를 여러번 사용하시길 권장합니다.
- 치즈나 초콜릿은 너무 오랜시간 동안 작동시키면 식재료가 녹을 수 있으니 주의하십시오.

## ■ 반죽칼 사용방법

- 반죽칼을 이용해 밀가루 반죽 등을 쉽고 빠르게 만들 수 있습니다.
- 본체를 평평하고 물기가 없는 테이블 위에 올려 놓으십시오.
- 전동축 (그림①)을 본체 가운데 수직으로 꽂아주십시오.
- 메인 컨테이너 (그림②) 손잡이가 오른쪽에 위치하도록 본체 위에 놓고 시계방향으로 용기를 돌려 고정시켜 주십시오.
- 메인 컨테이너의 뚜껑을 열고 칼날어댑터 (그림③)를 장착하십시오.
- 반죽칼 (그림④)을 칼날어댑터에 위 흄에 맞게 장착하십시오.
- 반죽 재료를 컨테이너 용기에 넣은 후 컨테이너 뚜껑 (그림⑥)을 시계 방향으로 돌려 '딸깍' 소리가 날때까지 돌려 장착하십시오.
- 작동 다이얼을 조작하여 식재료가 원하는 정도로 조리될 때까지 작동시켜 주십시오.



## ■ 재료별 용량

재료	용량	재료	용량
밀가루	≤ 300g	계란	5 개

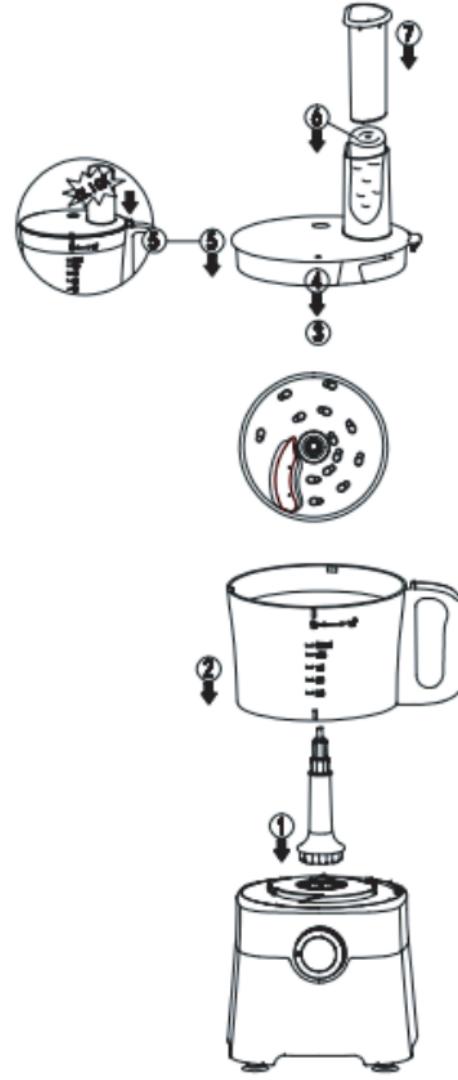
## ■ 권장 및 주의사항

- 반죽 시 물과 밀가루의 비율은 1:0.6입니다. (밀가루 100g, 물 60ml)
- 반죽은 투입구를 통해 밀가루를 먼저 넣은 후 2단으로 작동 시키면서 소량을 물을 조금씩 넣어 반죽이 뭉칠때까지 사용하시길 권장합니다.
- 재반죽은 반드시 손으로만 하시길 바랍니다. 기기에 다시 넣을 경우 기기에 손상이 올 수 있습니다.
- 반죽시간이 너무 길어지면 반죽이 질어져 칼날에 불을 수 있으니 반드시 눈으로 확인하시기 바랍니다.

## ■ 디스크 칼날 사용방법

- 디스크 칼날을 이용해 편을 썰고 채를 썰며, 강판을 이용해 재료를 갈 수 도 있습니다.
- 본체를 평평하고 물기가 없는 테이블 위에 올려 놓으십시오.
- 전동축 (그림①)을 본체 가운데 수직으로 꽂아주십시오.
- 메인 컨테이너 (그림②) 손잡이가 오른쪽에 위치하도록 본체 위에 놓고 시계방향으로 용기를 돌려 고정시켜 주십시오.
- 원하는 디스크 칼날 (그림③) 중 하나를 전동축 위 흄에 맞게 장착하십시오.
- 컨테이너 뚜껑 (그림⑤)을 시계 방향으로 돌려 '딸깍' 소리가 날때까지 돌려 장착하십시오.
- 컨테이너 투입구를 통해 식재료를 넣어 작동시켜 주십시오.

\* 컨테이너 투입구에 식재료를 넣을 때에는 반드시 전용누름봉을 이용하십시오.

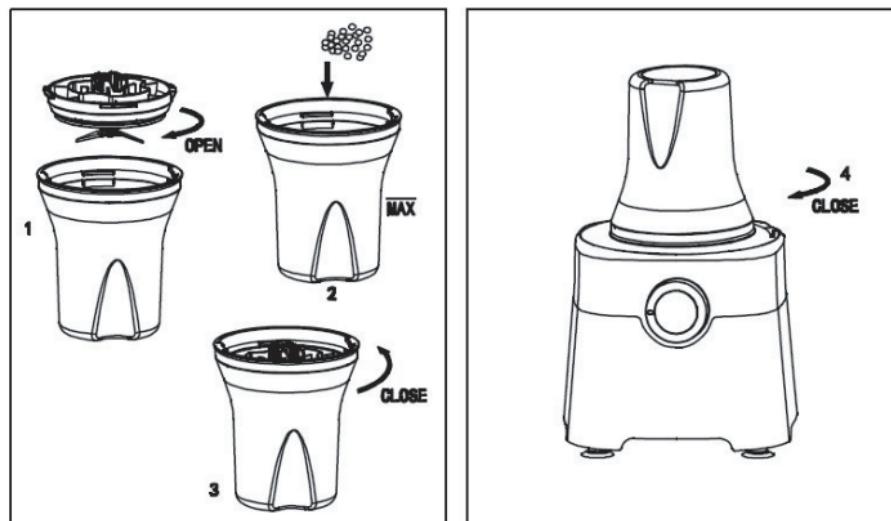


### 권장 및 주의사항

- 컨테이너 투입구에 식재료를 넣을 때 누름봉을 너무 무리하게 누르지 마십시오.
- 덩어리가 큰 식재료는 투입구 사이즈에 맞게 잘라 넣으면 최적의 효과를 낼 수 있습니다.
- 부드러운 식재료를 넣을 때는 컨테이너 용기와 디스크 사이에 물리지 않도록 1단계 속도로 사용 하시기 바랍니다.
- 대량의 식재료를 손질 시 반드시 여러차례 나누어 작동하시길 권장하며, 한번에 최대 가공량은 1200ml 입니다.
- 디스크칼날은 무척 날카롭습니다. 장착 및 세척 시 특히 조심하여 주시기 바랍니다.

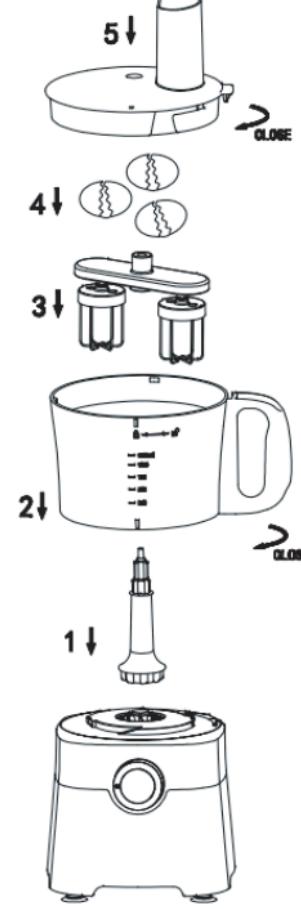
### 그라인더 용기 사용방법

- 그라인더를 이용해 마른 가루를 쉽고 빠르게 만들 수 있습니다.
- 아래 이미지 ①과 같이 칼날받침을 시계방향으로 돌려 그라인더 용기와 분리하십시오.
- 원두 등 분쇄 할 식재료를 그라인더 용기에 담아 주십시오. 최대용량은 200ml 입니다.
- 아래 이미지 ③과 같이 칼날받침을 그라인더 용기의 홈에 맞춰 반시계 방향으로 돌려서 고정시켜 주십시오.
- 결합한 그라인더 용기를 본체 위에 올려 시계방향으로 돌려 결합하십시오.
- 작동 시 먼저 다이얼의 P(순간작동)을 이용해 2~3번 작동한 후 2단으로 작동시켜 주십시오.
- 30초 이상 연속 작동하지 마시고 여러번에 나눠서 작동시켜 주시기 바랍니다.
- 분쇄 완료 후 작동 다이얼을 OFF로 위치하여 완전 정지한 후 분리하여 주시기 바랍니다.



## ■ 듀얼 거품기 사용방법

1. 듀얼 거품기를 이용해 크림이나 머랭 등을 쉽고 빠르게 만들 수 있습니다.
2. 본체를 평평하고 물기가 없는 테이블 위에 올려 놓으십시오.
3. 전동축 (그림①)을 본체 가운데 수직으로 꽂아주십시오.
4. 메인 컨테이너 (그림②) 손잡이가 오른쪽에 위치하도록 본체 위에 놓고 시계방향으로 용기를 돌려 고정시켜 주십시오.
5. 메인 컨테이너의 뚜껑을 열고 듀얼 거품기 (그림③)을 장착하십시오.
6. 식재료를 컨테이너 용기에 넣은 후 컨테이너 뚜껑 (그림⑤)를 시계 방향으로 돌려 '딸깍' 소리가 날때까지 돌려 장착하십시오.
7. 식재료가 원하는 정도로 조리될 때까지 작동시켜 주십시오.



## ■ 재료별 용량

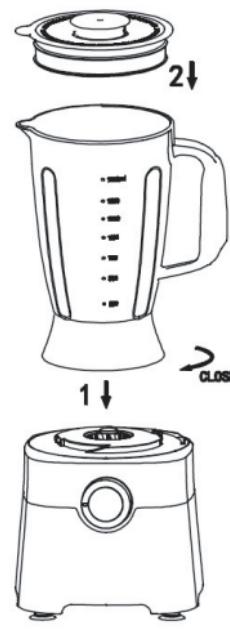
재료	용량	재료	용량
크림	~ 350ml	계란	~ 5 개

## ■ 권장 및 주의사항

- 거품기 사용 시 1단으로 사용하시길 권장합니다.
- 거품기는 케이크 반죽 등 끈적이는 식재료 가공에 적합하지 않습니다.

## ■ 블랜더 용기 사용방법

1. 블랜더 용기를 이용해 다양한 식재료를 블랜딩 하거나 빠르게 만들 수 있습니다.
2. 본체를 평평하고 물기가 없는 테이블 위에 올려 놓으십시오.
3. 블랜더 용기를 본체 홈에 맞춰 '딸깍' 소리가 날때까지 돌려 장착하십시오.
4. 블랜더 뚜껑을 열고 원하는 식재료를 넣은 후 완전히 닫아 주십시오.
5. 작동 시 먼저 다이얼의 **P** (순간작동)을 이용해 2~3번 작동한 후 **2단으로** 작동시켜 주십시오.
6. 1분 이상 연속 작동하지 마시고 여려번에 나눠서 작동시켜 주시기 바랍니다.
7. 분쇄 완료 후 작동 다이얼을 **OFF**로 위치하여 완전 정지한 후 분리하여 주시기 바랍니다.
8. 작동 중 식재료를 추가할 경우 용기 뚜껑을 열고 넣을 수 있으며, 최대용량을 넘지 않도록 주의하여 주시기 바랍니다. 최대용량은 1800ml 입니다.

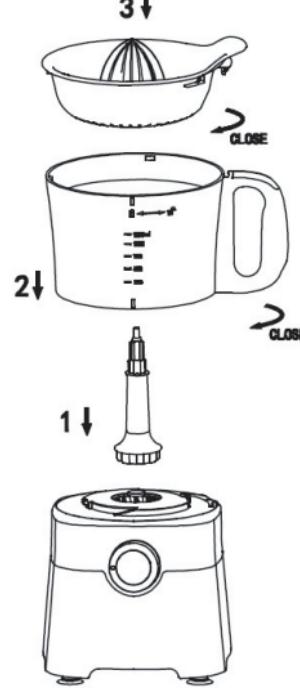


### 권장 및 주의사항

- 사용 시 1단부터 사용하시길 권장하며 내용물에 따라 조리 시간을 조절하시기 바랍니다.
- 뜨거운 물이나 식재료를 넣고 절대 작동하지 마십시오. 파손 또는 내용물이 넘치는 사고의 위험이 있습니다.

### 착즙기 사용방법

- 착즙기는 감귤류(Citrus)의 과일을 쉽고 빠르게 착즙할 수 있습니다.
- 본체를 평평하고 물기가 없는 테이블 위에 올려 놓으십시오.
- 전동축 (그림①)을 본체 가운데 수직으로 꽂아주십시오.
- 메인 컨테이너 (그림②) 손잡이가 오른쪽에 위치하도록 본체 위에 놓고 시계방향으로 용기를 돌려 고정시켜 주십시오.
- 착즙기 보울 (그림③)을 컨테이너 안쪽 홈에 맞춰 시계방향으로 돌려 고정시켜 주십시오.
- 감귤류의 재료를 착즙기 보울 안에 있는 콘을 이용해 착즙하십시오.
- 작동 다이얼을 조작하여 식재료가 원하는 정도로 착즙될 때까지 작동시켜 주십시오.



### 재료별 용량

※ 200ml 추출 시

재료	용량	재료	용량
오렌지	2 ~ 3개	자몽	1 ~ 2개

### 권장 및 주의사항

- 과일은 꼭지가 하늘을 바라본 상태에서 가로 방향으로 절반을 잘라 착즙해야 합니다.
- 반드시 다이얼을 1단으로 돌려 사용하시기 바랍니다.

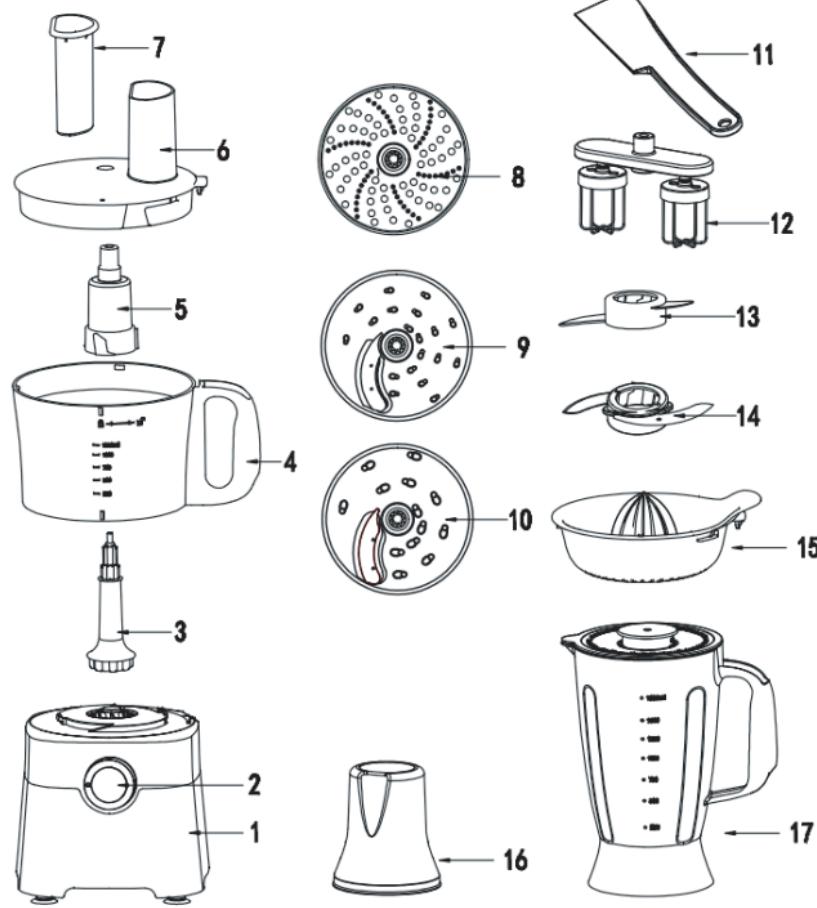
## 6. 수리를 의뢰하시기 전에

의뢰사항	확인 할 부분
기기가 작동하지 않습니다.	<ul style="list-style-type: none"> <li>모든 부품이 정확히 결합되어 있는지 확인해 주십시오.</li> <li>전원콘센트의 전원 공급상태를 확인해 주십시오.</li> <li>작동 다이얼을 제대로 위치했는지 확인해 주십시오.</li> </ul>
기기가 갑자기 작동을 멈춥니다.	<ul style="list-style-type: none"> <li>컨테이너, 블랜더, 등은 강력한 작동 과정에서 결합이 느슨해 질 수 있습니다. 다시 결합하여 주십시오.</li> <li>전원콘센트의 전원 공급상태를 확인해 주십시오.</li> <li>작동 다이얼을 제대로 위치했는지 확인해 주십시오.</li> </ul>
모터는 작동하지만 부품이 작동하지 않습니다.	<ul style="list-style-type: none"> <li>컨테이너, 블랜더 등 부품이 제대로 결합되었는지 다시 한번 확인하십시오.</li> </ul>

## 7. 청소 및 보관

- 세척 또는 유지보수 전에 기기의 전원플러그를 뽑았는지 확인하십시오.
- 본체를 제외한 분리가 가능한 부속품은 모두 물에 담가 세척 할 수 있습니다.  
세척이 끝난 후 반드시 물기를 잘 닦아 통풍이 잘되는 곳에 보관하여 주십시오.
- 세척 시 연마성 세제를 사용하지 마십시오. 제품을 손상시킬 수 있습니다.

## 8. 각 부 명칭



- |              |                             |            |
|--------------|-----------------------------|------------|
| 1. 본체        | 7. 컨테이너 전용 누름봉              | 13. 반죽칼    |
| 2. 작동다이얼     | 8. 강판 디스크 칼날                | 14. 다지기초퍼칼 |
| 3. 전동축       | 9. 얇은 편썰기 & 가는 채썰기 디스크 칼날   | 15. 찹즙기보울  |
| 4. 메인컨테이너 용기 | 10. 두꺼운 편썰기 & 굵은 채썰기 디스크 칼날 | 16. 그라인더용기 |
| 5. 칼날어댑터     | 11. 주걱                      | 17. 블랜더용기  |
| 6. 메인컨테이너 뚜껑 | 12. 듀얼거품기                   |            |

※모델에 따라 일부 이미지와 차이가 있을수 있습니다.