

전기보온밥솥
RICE COOKER

사용설명서

CR-0675F Tool Series
1.08L(1~6인분)

CUCKOO



쿠쿠전자|주|

제희 CUCKOO 전기보온밥솥을

대용해 주셔서 감사합니다.

이 사용설명서로써 모험은 잘 보관하여 주십시오. 사용 중에 모르는 사항이 있을 때나 기능이 제대로 발휘되지 않을 때 많은 도움이 될 것입니다.



쿠쿠 전기보온밥솥의 특징과 장점

쿠쿠 전기보온밥솥의 안전장치

안심하고 사용하실 수 있도록 철저한 안전 장치를 적용한 제품입니다.

- ❶ 재물 이상과열 방지 제어 회로 장치
- ❷ 과열방지 온도 퓨즈
- ❸ 이상전원 차단 회로(기판 패턴 퓨즈)
- ❹ 자동 온도 조절 장치(센터 센서)
- ❺ 뚜껑 열림 감지 장치

쿠쿠 전기보온밥솥의 특징

- ❶ 맛을 남ит 기능: 취사 시 사용자 기호에 맞게 밥맛을 찰진밥, 부드러운밥, 구수한밥을 선택할 수 있습니다.
- ❷ 현미/절미 기능: 현미를 알아서 갈아 현미밥을 드시고자 할 때 사용합니다. (종-오후 참조)
- ❸ 맛을보온 조절기능: 보온시 무전을 몇 개 물이 많이 흐를 경우나 밥 기장자라게 밥 퍼짐 현상이 생길 경우에 사용합니다. (종쪽 참조)
- ❹ 이상 점검 표시 기능: 재물이 이상이 생기거나 조작 상태가 올바른지 않을 때 한번 표시부의 램프 점멸과 무지음을 통해 경고를 표시합니다. (1쪽 참조)
- ❺ 예약/해동기능: 재식취사 기능으로 밤낮의 시간을 단축합니다. (6쪽 참조)
- ❻ 분리형(뚜껑) 추출: 분리형(뚜껑)을 분리해 세척할 수 있으며, 취사의 보온밥솥을 유지합니다.
- ❼ 자동세척 기능: 취사, 보온 또는 요리 후 버려진 냄새를 세척할 때 사용합니다. (6쪽 참조)
- ❽ 이음식 기능: 이음식을 만들 수 있는 기능을 추가하였습니다.

사용설명서와 재봉보충서가 포함되어 있습니다.

사용전에 '사용설명서'를 반드시 읽고 정확하게 사용하여 주십시오. 읽고 난 후에는 제품을 사용하는 사람이 항상 볼 수 있는 곳에 보관해 주십시오.

주요: 재물을 고압압력 요리 사용하시려면 사용설명서를 꼭 읽어 주십시오.

목 차

사용하기전에	● 구구 전기보온밥솥의 특징과 장점	2
	안전상의 경고	4~7
	각 부분의 이름	8
	제품 손질 방법	9~10
	기능 조작부의 이름과 역할	11
	기능 표시부의 이상점검 기능	11
사용할때	● 취사 전 준비사항	12
	맛있는 밥을 드시려면	13
	취사는 이렇게 하십시오.	14~15
	누룽지는 이렇게 하십시오.	16
	맞춤취사/맞춤밥맛 기능은 이렇게 하십시오.	17
	현미/쌀아는 이렇게 하십시오.	18~20
	만능찜은 이렇게 하십시오.	21
	이유식은 이렇게 하십시오.	22
	예약 취사는 이렇게 하십시오.	23
	밥을 맛있게 보온하려면	24~26
	버튼 잠금 기능	26
고장신고전에	● 고장신고 전에 확인하십시오.	27~28
서비스안내	● 제품규격 및 고장문의	29
	내출의 코팅은 어떻게 하는지?	30
	내출의 코팅을 오래 사용하는 방법은?	30
	고압/드/제품보증서 및 소비자 분쟁해결 기준 안내	31
	서비스 안내 및 폐기전제품의 처리방법	32



안전상의 경고

- 안전상의 경고는 제품을 안전하게 올바르게 사용하여 사고나 위험을 미리 막기 위한 것으로 반드시 지켜 주십시오.
- 안전상의 경고는 '경고'와 '주의'의 두가지로 구분되어 있으며 '경고'와 '주의'의 의미는 다음과 같습니다.

⚠ 경고 피하지 않을 경우 사망이나 중상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황	⚠ 이 기호는 특정조건에서 위험을 저질 우려가 있는 사항에 대하여 주의를 환기시키는 표시입니다. • 위험 발생을 피하기 위해 주의 깊게 읽고 지켜 따라 사용하십시오.
⚠ 주의 피하지 않을 경우 중상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황	⊘ 이 기호는 어떤 행위를 금지하는 표시입니다. ❗ 이 기호는 어떤 행위를 지시하는 표시입니다.



전원코드나 전원플러그가 파손되었거나 콘센트가 흔들릴 때는 사용을 중지하고,

고객상담실 (고객번호)이 1588-8888

로 문의하십시오.

- 제품 사용 중 사용상이나 부주의로 전원 코드의 파손이 발생하거나 특정 경우 화재 및 감전의 위험이 될 수 있습니다. 즉시로 전원코드의 결연을 하고 콘센트의 상태를 꼭 확인하십시오.
- 전원 코드나 전원플러그가 파손된 경우에는 위험이 생기기 때문에 기밀하여 제품이나 그 주변에 있는 사용하지 않는 기밀(배터리, 기밀)에 의해 코드를 교환하십시오.
- 반드시 지령의 서비스 센터에서 수리받으십시오.



사용중 증기 배출구에는 손과 얼굴을 가까이 하지 마십시오.

- 화상의 우려가 있습니다.
- 증기중 나오는 증기는 매우 뜨거우므로 손이나 얼굴을 가까이 하지 마십시오.
- 특히 어린이의 접근을 막아 주십시오.



제품을 직사광선이 쬐는 곳, 가스레인지, 라이터, 전열기구 등과 가까이에서 사용하지 마십시오.

- 전열기구, 가스, 난방, 전열기 등 화염이 됩니다.
- 전원 코드를 플러그 가까이 두지 마십시오. 코드파괴의 화재, 감전의 위험이 있습니다. 즉시로 전원코드의 상태를 꼭 확인하십시오.



제품내에 실물제나 화학성물질을 뿌리거나 투입하지 마십시오.

- 화재 발생의 우려가 있습니다.
- 제품내 배기팬이나 필터 등이 파손될 경우입니다.



고객상담실 (고객번호)이 1588-8888

로 문의하십시오.

심크대, 욕조 등 제품에 붙어 들어 갈 수 있는 곳에서는 사용하지 마십시오.

- 전기 노선 및 감전의 위험이 있습니다.
- 재빨리 빠져 들어 있을 경우입니다.

고객상담실 (고객번호)이 1588-8888

로 문의하십시오.



취사나 요리가 진행 중에 있을 때, 투쟁을 멀리하십시오.

- 입이 불거나 손이 전열기구 등 부상을 일으킬 수 있는 화상을 일으킬 수 있습니다.
- 취사 후 투쟁을 멀리 하기 위해 화상을 일으킬 수 있으므로 주의하십시오.



반드시 정격 15A 이상의 접지 단자가 있는 교류 220V 전용 콘센트에서만 사용하십시오. 한 콘센트에 여러 제품의 전원플러그를 동시에 꽂아 사용하지 마십시오.

- 여러 제품과 함께 사용하면 다른 기구에 사용하면 화재, 감전, 감전의 위험이 있습니다. 수시로 콘센트 상태를 꼭 확인하십시오.
- 전원플러그가 이물질이나 불기가 붙어 있는 경우에는 절대로 다른 사용하십시오.
- 전원코드를 15A 이상의 것을 사용하십시오.

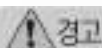


먼지가 많은 곳이나 화학성물질이 있는 곳에서는 사용하지 마십시오.

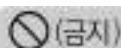
- 제품 근처에서 가연성 가스나 인화성 물질 등을 사용하지 마십시오.
- 폭발 및 화재의 위험이 있습니다.

알루미늄 호일 등 다른 금속 물체를 내측 외부면에 놓은 채 사용하지 마십시오.

- 감전, 화재의 위험이 있습니다.



경고



(금지)

변형된 내솥이나 전용 내솥이 아닌 것은 사용하지 마십시오.

- 내솥이 가열되어 이상적용 및 화재의 원인이 됩니다.
- 내솥을 찢아뜨리거나 변형된 경우에는

고객상담실 (지역번호없이) 1588-8889

로 문의하십시오.



(변형내솥)

제품을 싱크대에 넣고 두거나 제품 내부에 물을 넣지 마십시오.

- 전기누전 및 감전, 화재의 원인이 됩니다.
- 제품에 물이 들어간 경우는 사용을 중지하고 전문가를 불러 점검 하십시오.

고객상담실 (지역번호없이) 1588-8889

로 문의하십시오.



내솥 없이 사용을 하지 마십시오.

- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.
- 내솥이 없는 상태에서 열이나 불을 넣지 마십시오.
- 열이나 불이 들어갔을 경우에는 제품을 유감거나 중단하십시오.

고객상담실 (지역번호없이) 1588-8889

로 문의하십시오.



제품을 분해하거나 개조하지 마십시오.

- 화재 및 감전의 원인이 됩니다.
- 서비스기사가요의 사범이 분해하거나 수리하지 마십시오 수리 및 고장 사항은

고객상담실 (지역번호없이) 1588-8889

로 문의하십시오.



증가배율구를 찢거나 증가구에 형주나 장식용 덮개, 기타물건을 올린 채 사용하지 마십시오.

- 화재 및 화재의 원인이 됩니다.



전원코드를 무리하게 구부리거나, 무거운 짐을 걸지 마십시오.

- 감전이나 소리로 인해 화재의 원인이 될 수 있습니다. 수시로 전원코드 상태를 꼭 확인하십시오.



전원플러그에 묻은 이물질은 물기가 없는 천으로 깨끗이 제거하여 주십시오.

- 화재의 원인이 됩니다.
- 수시로 전원 플러그 상태를 꼭 확인하십시오.

전원코드를 임의로 연장하거나 연결하는 등 가공하여 사용하지 마십시오.

- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

제품 이동 시 전원코드를 이용하여 들어올리거나 잡아당겨서 이동하지 마십시오.

- 소리로 인한 화재의 원인이 될 수 있습니다.

증가구나 제품 내부에 금속매대기 등이 물건을 걸지 마십시오.

(특히 어린이 주의)

- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.



솥, 배기구 또는 틈 사이에서 버는, 금속물 등 이물질이 들어가지 않도록 하십시오.

- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

에 기기는 신제, 감작, 정전 능력이 결여되어 있거나 경첩과 자석이 부족하여 감도가나 지시 장치는 안전하게 기기를 사용할 수 없는 사람 (어린이 포함)이 사용하도록 만들지 지 않았습니니다.

- 어린이가 기기를 가지고 놀지 않도록 주의하세요.
- 감전, 화재 등 부상의 원인이 됩니다.



전원플러그를 반복하여 뽑다 못았하지 마십시오.

- 감전 및 화재의 원인이 있습니다.

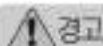
플러그 및 전원 코드부를 동물이 물어뜯거나 무과 같이 낙하로 인하여 금속 불계로부터 충격을 받지 않도록 주의하여 주십시오.

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





안전상의 경고



경고



(지시)

별종 및 다용도 선반 등에
제품을 놓고 사용하지 않습니다.



- 전용코드가 제품에 놓여져 화재 및 감전의 원인이 됩니다.
- 수시로 전원코드 선단을 꼭 확인하십시오.
- 화사 또는 오iler 등 가가 배출할 때 실온 및 다용도 선반에 의해 제품 파손상, 화재, 감전의 원인이 됩니다.

제품 사용시 반드시 분리형카버를
부착한 후 사용 하십시오.

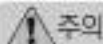


- 분리형카버 없이 사용시 감전, 화재, 중가상 및 제품고장의 원인이 됩니다.

뚜껑을 여닫을 때 손을 다치지
않도록 주의 하십시오.



- 뚜껑을 열거나 닫을 때 손에 부딪치지 않도록 주의 하십시오.



주의



(금지)

전원플러그를 뽑을 때는
전원코드를 잡으십시오. 꼭
전원플러그를 잡고 뽑아주십시오.



- 전원코드에 손가락이 걸리면 감전 및 화재의 원인이 될 수 있습니다.

오리 후에는 반드시 청소해 주십시오.



- 전 요리 후 취사 및 보관을 하려면
법에 문제가 생길 수도 있습니다.
- 냄새를 없애기 위해 미닫이 후
사용하십시오.

보온 중에는 반드시 뚜껑을 닫아 주십시오.

- 밥 냄새 또는 변색의 원인이 됩니다.

철수는 제품을 식힌 후에 하십시오.

- 고온부에 접촉하여 화상의 원인이 됩니다.

온도감지가 밥솥 내부 및 앞판
또는 내측 바깥 부위의 이물질
(쌀알, 기타 음식물 등)은
반드시 제거 후 사용하십시오.



- 제품 사용 전 반드시 이물질 제거 상태 확인 후 사용하십시오.
- 온도감지를 정확히 못하게 되므로
내측이 가열되어 이물질 등
화재의 원인이 됩니다.

전원코드 위에 무거운 물건을 올려 놓거나 코드가 제품
바닥에 눌리지 않도록 주의해 주십시오.

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

전원플러그를 콘센트에서 켜거나 뺄 때는 손의
불기름 반드시 제거한 후 전원플러그를 잡고
켜거나 빼 주십시오.

- 젖은 손으로 전원플러그를 켜면 감전 위험이 될 수 있습니다.
- 무리하게 강제로 켜면 전원코드에 이상이 발생하여 누전 및 감전의 원
수 있습니다.

취사가 끝난 뒤에는 반드시 본체에 고인
물을 닦아 주십시오.



- 이상한 냄새 및 변색의 원인이 됩니다.
- 본체가 불타고 고인 물을 닦아 주십시오.

제품을 청소할 때는 내측과
분리형카버는 중성세제로 씻은 후 잘
건조 시키시고 본체는 물기가 없는
깨끗한 천으로 닦아서 말려 주십
시오.



취사 직후, 제품 내부의 증기 및 고열로 인한
화상의 우려가 있으므로 주의를 요합니다.

전원카버는 제품 플러그 곧
까지 꽂아 주십시오.





주의

(금지)

제품 밑에 깔판, 방석, 전기장판 등을 놓고 사용하지 마십시오.

- 화재 및 변형의 원인이 됩니다.
- 수습 보증 상태를 꼭 확인하십시오.



사용하지 않을 때는 전원플러그를 콘센트에서 뽑아 주십시오.

- 절전 성능 저하로 인해 감전, 누전, 화재의 원인이 될 수 있습니다.



내솥을 다른 용도로 사용하거나 불위에 올려지 마십시오.

- 내솥의 변형 및 코팅이 벗겨져 재물에 이염이 발생할 수 있습니다.



사용 중이거나 사용직후는 내솥 및 내부, 내솥케이스, 열면 등은 뜨거우므로 만지지 마십시오.

- 고열에 의한 화상을 입을 수 있습니다.



경사진 곳이나 울퉁불퉁한 곳에서는 사용하지 마십시오.

- 화상 및 제품 고장에 원인이 됩니다.
- 전원코드에 손이나 발, 기타 물체가 걸려 재물에 떨어뜨릴 수도 있으므로 주의하십시오.



내솥 코팅이 벗겨질 수 있습니다.

- 제품을 장기간 사용하지 않을 경우 내솥 코팅이 벗겨질 수 있습니다.
- 가전 수리부나 공작금 수리부나 내솥을 씻을 경우 고열에 벗겨질 수 있으므로 반드시 주의를 중상세히 스프레이로 씻어 주십시오.
- 날카로운 식기용도, 숟가락, 젓가락 등을 내솥에 넣은 채 씻을 경우 내솥 코팅이 벗겨질 수 있습니다.



벽 및 가구 가까에서 사용하지 마십시오. 증기 또는 열로 인해 벽 및 가구를 손상 시키고, 변색 및 변형의 원인이 됩니다.

- 수습 보증 상태에서 사용할 때에는 언제든기가 발생할 수도 있으므로 주의하십시오.

내솥 세척용 권장 수세제(내솥, 외솥)

사용 가능	사용 불가
연 수세제, 스프레이 수세제, 약제, 전구 수세제	강력 녹제 수세제(강제 제제), 알 수세제, 기타 수세제

- 사용 불가능 수세제 사용시 내솥 코팅이 손상될 수 있습니다.

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

- 제품 고정 및 기능이 정상적으로 작동하지 않을 수 있습니다.



취사, 보온, 지정된 메뉴 이외의 물끓임, 식혀, 대역국, 가래, 기름으로 튀기는 요리 등 다른 용도로 사용하지 마십시오.

- 고열 및 냄새의 원인이 됩니다.

제품에 심한 충격을 주거나 떨어뜨리지 마십시오.

- 제품고장 및 안전상의 문제가 발생할 수 있습니다.
- 제품에 무리하게 힘을 가하거나 떨어뜨리지 마십시오.



사용 중에 이상한 소리나 냄새 또는 연기가 나면 즉시 전원플러그를 뽑고

고객상담실 (자택번호) 1588-8899

로 문의해 주십시오.

교류 220V 이외에는 사용하지 마십시오.

- 감전, 화재의 원인이 될 수 있습니다.
- 제품에 정상적으로 작동할 하지 않습니다.
- 110V 전압에서 수입된 제품은 220V로 승압해서 사용하지 마십시오. (한국전력에 수입 공사를 의뢰하여 220V로 승압 후 사용하십시오.)

취사 용량 이상으로 내용물을 넣고 사용하지 마십시오.

- 밥을 넘거나 취사 불등 고장의 원인이 됩니다.
- 혹은 지정된 용량 이상은 사용하지 마십시오.

한남 이외의 식품에는 변질하기 쉬운 젓발밥, 혼식, 크로켓, 그라탱 등이 있으므로 가능하면 보온하지 마십시오.

주걱을 넣은 채 보온하지 마십시오.

- 밥 냄새 또는 변색의 원인이 됩니다.



각 부분의 이름

본체



부속품



사용설명서



주걱



내솥



전원코드(플러그)

스팀캡 조립 방법



스팀캡 분해도



1. 그림과 같이 고무패킹을 솥부분에 맞춰서 결합한다.



2. 스팀캡을 안쪽구멍에 맞춰 끼운 후 결합한다.



3. 스팀캡 클램프를 걸어준다.
* 분리 방법은 조립 역순입니다.



- 청소를 할지 않으면 보온 중 냄새가 나는 원인이 됩니다. 특히 무영양은 자주 청소해 주십시오.
(전원플러그를 빼고 본체의 덮개 열고 난 후 손질하십시오.)
- 본체 · 뚜껑은 물기를 제거한 상태로 두어 주십시오. 변형, 산화 등은 사용하지 마십시오.
- 사용 중 분리형 커버 내측 무영양이나 내측 내부에 잡물이 묻어 전분막이 생기는 수가 있으니, 위생상 아무런 영향이 없습니다.

내솥	뚜껑	본체 덮개 내부	본체 내부
내솥이 오염되거나 얼음이 얼었을 때 물기를 제거하여 두어 주십시오. 거친 수세미, 솔, 연마제 등은 긁히지 않게 사용할 수 있으므로 주의를 사해와 부드러운 스폰지로 닦아 주십시오.	내솥이 오염된 자리에 얼음이 묻어 있는 경우, 분리형뚜껑을 본체에서 분리한 후 물기를 제거한 상태로 본체와 본체 내부에 묻은 물기를 닦아 주십시오. 뚜껑의 기밀리프, 방열판 금속으로 닦아 없으므로 청소를 꼭 주의하십시오. (내솥의 변형이나 변하지 않도록 주의해서 사용하시고 청소 후 반드시 잘 건조해 사용하십시오.)	취사할 때는 본체 안에 고온수나 고열 음식물이 있으므로 취사 완료 후 물기를 제거한 상태로 깨끗이 닦아 주십시오. ※ 물을 세척 시 주의사항 ▶ 냄비용 스푼, 숟가락, 집게 등을 사용하였을 때 세척하십시오. ▶ 내솥 고열로 인한 화상을 주의하십시오.	본체 내부에 기름이나 음식물이 묻어 있는 경우,는 금속면이 손상되지 않게 세척하십시오. 물이나 세척제나 물기를 부드러운 천으로 닦아 주십시오.

스팀캡 장착 방법

※ 올바른 사용과 같이 하십시오. 표기된 위치를 따라 올바르게 장착도 하고 청소 하십시오.

▶ 스팀캡 장착시 하십시오. 방향은 고무패킹에 맞춰서 되도록 끝까지 밀어 장착 하십시오.
※ 분리형뚜껑을 장착하기 전 반드시 스팀캡이 장착이 되어있는지 확인 하십시오.
스팀캡이 이 장치가 되어 있지 않으면 분리형뚜껑을 장착할 수 없게 만들어져 있습니다.

분리형커버 탈 · 부착방법

1 분리형커버 탈착 방법



- ▶ 현상으로 분리형커버 손잡이를 잡습니다.
- ▶ 다른 현상으로 분리형커버 재빠를 위로 살짝 밀어준 뒤, 가볍게 분리형커버를 들어 주면 탈착이 됩니다.
- ※ 분리형커버의 재질을 잡고 당기지 마십시오.
- ※ 취사 조작중이거나 취사 조작 직후 분리형 커버 가드거름으로 식은 후 탈착해 주십시오.

2 분리형커버 부착 방법



- ▶ 분리형커버의 아래 부분을 먼저 뚜껑의 안쪽 아래부분에 얹어줍니다.
- ▶ 덮개 상 상태에서 분리형커버 앞부분을 손으로 살짝 밀어 넣어주면 부착이 완료됩니다.
- ※ 제품 및 소비자의 안전을 고려하여 분리형커버를 부착하지 않았을 경우에는 뚜껑이 닫히지 않도록 만들어져 있으므로 반드시 분리형커버를 부착하여 사용하십시오.



제품 손질 방법

제품 내부 손질 방법

밥알이 달라붙는 것을 방지하기 위하여 내면에 불화탄소수지 코팅을 하였습니다.

- 반드시 부속품의 주석을 사용하십시오.
- 금속성 스푼이나 식기용을 넣지 마십시오.
- 냄비, 찬나팔은 사용하지 마십시오.
- 조리료 사용시에는 골바로 씻어 주십시오.
- 사용 중 열폭이 생기는 수가 있으나 이는 위험상에는 아무런 영향이 없습니다.



스팀캡 분리 · 결합 및 청소법



1 먼저 분리형 카버를 분리 후 스팀캡을 사진과 같이 손가락으로 잡고 당겨서 분리 시키십시오.



2 스팀캡을 그림과 같이 분해하신 후 미지근한 물에 담구어 부드러운 행주나 스폰지로 씻은 후, 물기를 제거하십시오.

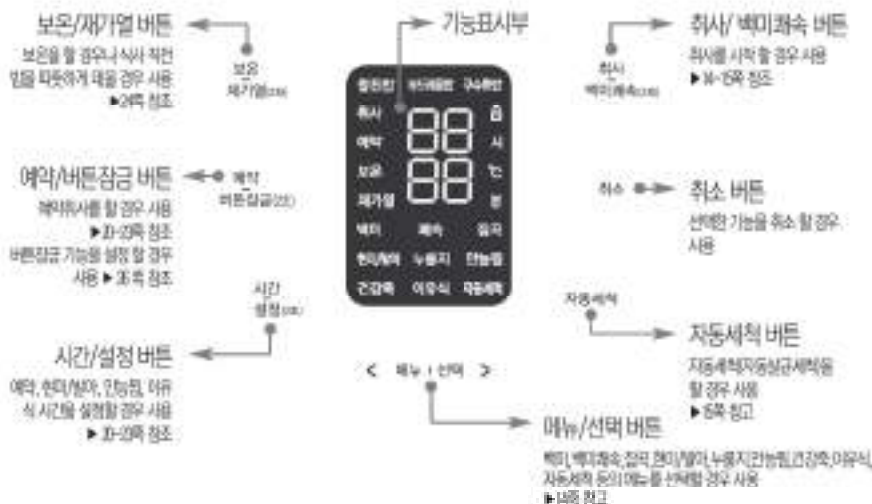


3 분해 역순으로 조립해서 고무패킹에 탄력성 대가 지 묻혀지 않아 제품에 장착하십시오. (열폭 방지)

기능조작부의 이름과 역할 / 기능 표시부의 이상점검 기능



기능조작부의 이름과 역할



- * 전동레그를 닫고 미루 동작을 하지 않은 경우, 그림과 같이 10분정도가 나타날 때까지 대기 상태입니다.
(대기 상태 화면이 매뉴, 시간은 사용자의 설정에 따라 다릅니다.)
- * 기능 조작 시 취소 버튼을 누르면 대기 상태로 전환됩니다.
- * 버튼은 부자음이 날 때까지 확실히 눌러 주시고 본 영연의 디자인은 실물과 다를 수 있습니다.

(대기 상태 화면)



기능 표시부의 이상점검 기능

사용방법이 올바르게 없거나 제품에 이상이 생겼을 때 아래와 같은 표시가 나타나 경보를 하여 줍니다.



내출이 없을 때 나타납니다.



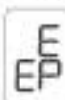
온도 감지기에 이상이 있을 때 나타납니다.
(“>”-“<” 표시가 깜빡거립니다.)
→ 고객상담실로 문의하십시오.



제품에 이상이 생겨(과열, 전선, 열량부족 등) 정시간법에
완료되지 않을 때 나타납니다.
전원을 차단 후 고객상담실(1588-8888)로 문의하십시오.
▶ 2쪽 참조



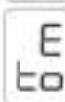
마지막 내부 메모리에 이상이 있을 때 나타납니다.
고객상담실(1588-8888)로 문의하십시오.



마지막 내부 메모리에 이상이 있을 때 나타납니다.
고객상담실(1588-8888)로 문의하십시오.



온도센서제 이상이 있을 때 나타납니다.
고객상담실(1588-8888)로 문의하십시오.



터치버튼에 1초 이상 눌러지면 E000 표시합니다.
터치버튼에 손이나 액션등을 묻힌 등이 없을때에도
E000 표시가 발생하면, 고객상담실(1588-8888)로
문의하십시오.



취사전 준비사항

1 내솥은 깨끗이 씻은 후 물기를 닦습니다.

- ▶ 내솥을 씻을 때는 부드러운 행주를 사용하여 주십시오.
- ▶ 강한 수세미를 사용하면 내솥 안쪽 표면이 벗겨지는 경우가 있습니다.



2 계량컵을 사용하여 쌀을 인분수 만큼 별도의 용기에 담습니다.

- ▶ 쌀을 계량컵의 앞면 기준으로 평평하게 앉후엔 1인분에 해당합니다.
(예 : 2인분일 경우 → 2컵, 4인분일 경우 → 4컵)



3 별도의 용기에 맑은 물이 나올 때까지 깨끗이 씻습니다.

4 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 옮겨 담습니다.

5 메뉴에 따라 물의 양을 조절합니다.

- ▶ 바닥이 평탄한 곳에 내솥을 올려놓고 내솥에 표시된 눈금에 맞춰 물의 양을 조절합니다.
(물이 많이 많은 경우 취사도중 증기배출구로 압력이 넘치거나, 거품 오름에 발생할 수 있습니다.)
- ▶ 내솥에 표시된 눈금은 쌀과 물을 함께 부었을때의 물눈금을 표시합니다.
- ▶ 물높이 조절에 대하여
 - 백미, 백미과속, 누룽지 : '백미'물눈금 기준으로 물을 맞춥니다. 백미는 최대 4인분까지 취사 가능합니다.
백미과속, 누룽지는 최대 4인분까지 취사 가능합니다.
 - 잡곡 : '잡곡'물눈금 기준으로 물을 맞춥니다. 잡곡은 최대 4인분까지 취사 가능합니다.
 - 현미밥 : '현미밥'물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.
현미밥은 최대 4인분까지 취사 가능합니다.
 - 원숙 : '원숙'물눈금 기준으로 맞춥니다. 원숙은 최대 1.5컵까지 취사 가능합니다.
 - 붉은죽 : '붉은죽'물눈금 기준으로 맞춥니다. 붉은죽은 최대 1컵까지 취사 가능합니다.

- ※ 용, 밀자갈은 적당한 곡류는 불리거나 삶아서 잔국 메뉴로 취사하십시오.
장곡의 종류에 따라 3인분 정도 있습니다.
- ※ 검은콩의 경우 2시간 이상 불려서 취사하십시오.(1P 참조)

● 2인분(1.0L)제품



- 1 외관설로 밥을 지을때나 전밥을 만들때:
물을 규정량보다 많이 부어 주십시오.
- 2 쌀 4인분의 경우 (계량컵 4개) 내솥의 백미
눈금 4배 물을 맞춥니다.
- 3 밥을 충분히 불렸을 때 또는 전밥을 만들때:
물을 규정량보다 적게 부어 주십시오.
- 4 밥이 삶아지거나 파울한 경우:
밥의 중심 처에 또는 침수물쪽은 삶아지므로 덮개
를 엽니다. 이 경우는 기존 취사량량 대비 1~10%
물량을 늘려서 취사에 주십시오.

6 내솥을 본체에 넣고 부짐을 닫아 주십시오.

내솥을 넣을 때 본체에 완전히 들어가도록 주의하여 넣습니다.

- ▶ 내솥의 바닥면에 살 등의 이물질이 묻어 있으면 취사가 잘 되지 않거나 고장의 우려가 있습니다.



밥솥으로 맛있는 밥 짓기

맛있는 밥을 드시려면 다음 사항을 꼭 알아두십시오.

쌀은 계량컵으로 물은 내솥 눈금 으로 정확히	• 쌀은 반드시 계량컵을 사용하여 정확히 계량합니다. (사전에 유통되고 있는 쌀통의 체중에 따라 쌀의 양에 다소 차이가 날 수도 있습니다.) • 물의 양은 내솥을 평평한 곳에 놓고 내솥의 물(水) 높이에 맞춥니다.	쌀의 양과 물의 양이 맞지 않으면 밥이 딱딱하거나 살짝거나 질겨 될 수가 있습니다. 
쌀은 보관 방법이 중요	• 쌀은 기밀재이므로 소량으로 구입하여 통풍이 잘되고 직사 광선이 없는 서늘한 곳에 쌀의 수분이 잘 증발되지 않도록 보관합니다. • 쌀이 개불린치 오래되어 밀라 있는 경우는 물을 찰눈금 정도 더 넣고 취사할 하면 좋습니다.	쌀이 많이 밀라 있는 경우는 계량을 정확히 하더라도 밥이 마르거나 수기가 있습니다.
예약 취사 시간은 설정수록 좋습니다	• 쌀이 많이 밀라 있는 경우는 기밀재 예약취사를 취사하고 물을 찰눈금 정도 더 넣고 취사합니다.	10시간 이상 예약취사하거나 밀라 있는 쌀을 예약취사할 경우는 밥이 마르거나 수기가 있으며 심한 경우는 혼밥이 될 수도 있습니다.
보온시간은 짧을 수록 좋습니다	• 보온은 2시간 이내로 하는 것이 좋습니다. 	장시간 보온을 하게 되면 밥의 맛과 변하거나 냄새가 날 수도 있습니다.
체온은 깨끗하게	• 청소를 자주 하십시오. 특히, 뚜껑부와 미끄럼줄이 묻어 있지 않도록 자주 닦아주세요.	청소를 자주 하지 않으면 세균이 번식하여 보온시 냄새가 날 수도 있습니다.

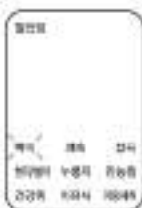


취사는 이렇게 하십시오

1

메뉴/선택 버튼을 눌러 원하는 메뉴를 선택하세요.

- 메뉴/선택 버튼을 누를 때마다 백미→백미과속→잡곡→설탕/찜/어→누룽지→연동밥→건강밥→이유식→자동세척→백미 순으로 반복선택됩니다.
- 백미, 잡곡, 찜/어하는 한편 취사가 완료되고 나면 찜/어가 기억되므로 동일 메뉴를 연속 사용할 경우는 메뉴 선택을 하지 않아도 됩니다.



예) 백미 설정을 선택할 경우

2

취사/백미과속 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.



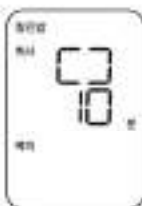
예) 백미 설정을 취사 할 경우

- 백미나 잡곡을 선택한 상태에서 시간/버튼을 누르면 맛을잡고 설정이 가능합니다.
- ▶ 17쪽 참조

3

뜸들이기 (예: 백미)

- 뜸들임부터는 표시부에 남은 취사시간을 표시합니다.
- 메뉴에 따라 남은 시간은 차이가 있습니다.



4

취사완료

- 취사가 끝날 때 청음음이 울리면 보온 기능을 사용합니다.
- 취사가 끝나면 표시판을 끌고로 잘 씻어주세요.
- 설치하고 그날두면 밥이 굳고 변해되어 냄새가 발생합니다.
- 취사 중에는 취소 버튼을 누르지 마십시오. 취사가 취소됩니다.



메뉴별 취사시간

구분	메뉴	백미	백미과속	잡곡	연동밥	누룽지	건강밥(연동)	건강밥(잡곡)	이유식	연동찜	자동세척
취사량	연동-연동	연동-연동	연동-연동	연동-연동	연동-연동	잡-잡	잡-잡	잡-잡	잡-잡	잡-잡	백미과속
취사 시간	약 1시간 40분	약 1시간 40분	약 1시간 40분	약 1시간 40분	약 1시간 40분	약 1시간 40분	약 1시간 40분	약 1시간 40분	약 1시간 40분	약 1시간 40분	약 1시간 40분

- ▶ 이유식, 연동찜 등의 요리 후 취사하게 되면 냄새가 매어질 수도 있습니다.
(냄취를 청소하여 분리형 커버 및 뚜껑부위를 깨끗하게 닦아낸 후 사용하여 주십시오.)
- ▶ 메뉴별 취사시간은 제품 사용서의 전압, 물량, 수온 등에 따라 30% 가 달라질 수 있습니다.



취사메뉴 사용법

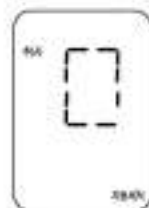
백미	백미를 취사 할 때 사용합니다.	잡곡	백미에 현미나, 잡곡을 섞어서 취사 할 경우 사용합니다.
현미/얼미	현미나 현미보라 밥을 드시고자 할 때 사용합니다.	누룽지	취사 할 때 누룽지를 만들어 줍니다.
민능찜	찜시간을 설정해서 여러가지 요리를 할 때 사용합니다.	건강죽	06리까지 죽요리를 할 때 사용합니다.
자동세척	취사, 보온 또는 요리 후 백미는 생수를 세척할 때 사용합니다.		
백미쾌속	• "백미"메뉴를 선택한 후 취사"백미쾌속"버튼을 두번 누르거나 "백미쾌속"메뉴를 선택하면 백미쾌속 취사로 동작하여 밥짓는 시간이 단축됩니다. (백미 2인분 기준 약 20~30분 정도 단축) • 취사 전 물을 끓인 정도 불린 다음 백미쾌속으로 취사하시면 밥맛이 더욱 좋아집니다. • 백미쾌속 취사는 예약이 되지 않습니다.		

*백미쾌속 및 자동세척 취사 후에는 물받이에 있는 물이 있을 수 있으므로 취사 후 물을 버려 주십시오.

멜라노이징(미세 밥 눌름) 현상

이 밥솥은 밥의 끓임에 따른 누른 밀도가 나타나는데, 이는 밥에 잔여수분을 밥 내부로 흡수시켜 밥 특유의 구수한 향기와 맛을 내는 멜라노이징 현상을 일으켜 맛있는 밥이 되도록 설계되어 있기 때문입니다. 특히 "예약취사"와 같이 살얼이 오면 시간! 침전되면 내출 바닥에 미세 잔물이 가라앉아 "일반 취사"보다 멜라노이징(미세 밥 눌름)현상이 심하게 나타날 수도 있습니다.

자동세척은 이렇게 하십시오



내출제 물을 백미 끓는금 3리까지 붓고 뚜껑을 닫아 주십시오.

방법1, 메뉴/선택 버튼으로 "자동세척"메뉴를 선택한 후 취사"백미쾌속"버튼을 눌러 주십시오.

방법2, 대기상태에서 자동세척 버튼을 눌러 선택한 후 취사"백미쾌속"버튼을 눌러 주십시오.



누룽지는 이렇게 하십시오

누룽지 만드는 방법

1. 메뉴/선택 버튼으로 누룽지메뉴를 선택합니다.
 2. 취사/예약/재속 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.
 3. 누룽지가 완료되면 뚜껑을 열고 밥을 잘 섞어 드시고 나머지의 누룽지는 기호에 따라 드시면 됩니다.
- ▶ 누룽지 취사는 최대 4분까지 가능합니다.
- ▶ 누룽지 취사시 불량은 "해피" 불난금 기운으로 맞추시면 됩니다.
- ▶ 밥을 너무 묽게 해서 잘 고물이 불투명할 정도 취사하십시오.
- ▶ 누룽지를 강하게 볶고자 하는 경우, 불량을 맞은 내솥을 재빨리 냉고 뚜껑을 열어 설을 30분 정도 옮겨 불린 후 취사하십시오.

누룽지 불음 강화 기능의 설정 방법

"누룽지" 메뉴 취사 시 나머지의 밥 불음 정도를 조절할 수 있는 기능으로 기호에 따라 설정해 주십시오.

- ▶ 누룽지 불음 강화 기능 설정 방법 (누룽지 취사시 불음강의 증가를 원하는 경우)



1. 대기상태에서 시간/설정 버튼을 2초 이상 눌러 "보온온도" 설정모드로 진입 후 시간/설정 버튼을 3회 누르면 "누룽지 불음강화" 설정모드로 진입합니다.
2. "누룽지 불음강화" 설정모드로 들어왔을 때, 위의 화면이 표시 됩니다.
3. 메뉴/선택 버튼을 원하는 모드를 선택한 후 보온/재가열이나 취사/예약/재속 버튼을 눌러 주십시오.
4. "누룽지 불음강화" 설정모드 진입 후 아무런 버튼 입력 없이 7초가 지나거나, 취소 버튼을 누르면 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기모드로 돌아옵니다.

- ▶ 누룽지 불음강화 기능 해제 방법 (누룽지 일반 취사를 원하는 경우)



1. 대기상태에서 시간/설정 버튼을 2초 이상 눌러 "보온온도" 설정모드로 진입 후 시간/설정 버튼을 3회 누르면 "누룽지 불음강화" 설정모드로 진입합니다.
2. "누룽지 불음강화" 설정모드로 들어왔을 때, 위의 화면이 표시 됩니다.
3. 메뉴/선택 버튼을 원하는 모드를 선택한 후 보온/재가열이나 취사/예약/재속 버튼을 눌러 주십시오.
4. "누룽지 불음강화" 설정모드 진입 후 아무런 버튼 입력 없이 7초가 지나거나, 취소 버튼을 누르면 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기모드로 돌아옵니다.

▶ 본 기능은 제품 출하시 불음강화해제 상태로 되어 있으니 필요에 따라 설정해 주십시오.



쿠쿠 맞춤취사 기능(취사온도 조절기능)

취사시 가열완료 온도(단계를) 조절온도의 높고, 낮음하여 취사할 수 있는 기능으로 기존 취사시 고정되어 있던 온도단계를 소비자가 직접 조절할 수 있으므로 소비자가 원하는 기호에 맞게 취사할 수 있습니다.

초기값은 1단계로 설정되어 있으며 경우에 따라 단계를 조절해 주십시오.

-높은단계 : 잡곡과 및 묵은밥을 취사하실 경우나 차진밥을 줄여하실 경우에 설정해 주십시오.

-낮은단계 : 햅쌀로 취사하실 경우나 차진밥을 삶아하실 경우에 설정해 주십시오.

쿠쿠 맞춤취사 사용방법

- 1 대기상태에서 시간/설정 버튼을 2초 이상 눌러 "보온온도" 설정모드로 진입 후 시간/설정 버튼을 2회 누르면 "맞춤취사" 설정모드로 진입합니다.
- 2 "맞춤취사" 설정모드로 들어왔을 때 아래의 화면이 표시 됩니다.
- 3 메뉴/선택 버튼으로 원하시는 단계를 선택한 후 보온/재가열이나 취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
▶ 메뉴/선택 버튼을 누르면 0→1→2→3→4→5→6→7→8 순으로 반복선택됩니다.
- 4 "맞춤취사" 설정모드 진입 후 아무런 버튼 입력 없이 7초가 지나거나, 취소 버튼을 누르면 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기모드로 돌아옵니다.



《"맞춤취사" 설정모드 진입 시》

본 기능은 제품 출하시 맞춤취사 온도에 상태로 되어 있으니 필요에 따라 설정해 주십시오.

▶ 맞춤취사로 조절기능 메뉴 : 백미, 백미쾌속, 잡곡, 현미쌀아

쿠쿠 맞춤밥맛 사용방법

백미, 잡곡밥을 소비자가 원하는 방법으로 취사 할 수 있는 기능입니다.

- 1 대기상태에서 백미나, 잡곡을 선택한 상태에서 시간/설정 버튼을 누르면 "맞춤밥맛" 설정모드로 진입합니다.
- 2 "맞춤밥맛" 설정모드 진입 후 시간/설정 버튼을 누르면 찰진밥 → 부드러운밥 → 구수한밥 → 찰진밥 순으로 반복선택됩니다.
- 3 원하시는 밥맛을 선택한 후 취사/백미쾌속 버튼을 누르면 설정이 저장되고, 취사가 시작됩니다.
▶ 맞춤밥맛 선택 후 보온/재가열 버튼을 누르면 설정이 저장되고 보온이 시작됩니다.



《"맞춤밥맛" 설정모드 진입 시》



현미/발아는 이렇게 하십시오.

백아후미라

현미는 백미에 비해 영양가가 높은 식품이지만 역했을 때 거칠고 딱딱하며, 소화하기 힘들다는 단점의 일이나 아주 조금만 잘라서라도 잘라고 익혀 호수가 활성함으로 영양성분이 보다 풍부하게 되고 소화가 용이한 형태로 변화됩니다.

해미구입방법



- ① 먼저 생산일자와 도장일자를 확인 하십시오.
▶ 수확한지 1년 이내 그리고 도장일자로부터 3개월 이내의 한미를 사용하십시오.
(한미의 경우 수확년도와 도장년도가 표시되어 있습니다.)
- ② 논으로 한미를 직접 확인하십시오.
▶ 시중에서 판매하는 한미의 대부분은 내부를 볼 수 없도록 되어 있습니다.
- 파논이 살아 있는지 먼저 확인하십시오.
- 실 표면이 납은 창세물 있고 표면이 윤기가 흐르면 좋은 한미이고 표면이 허물개일어나거나 색이 검은 가운을 띄면 밭에서 직접하지 않은 한미입니다.
- 조카나거나 덜 익은 한미는 피하시고 꼭징하지 않는 한미를 고르세요.
꼭징하는 밭이 좋 밭이 보세를 못했다고 판도스름한 색을 띄는 밭 여러 한미는 밭이 좋지 않습니다.

할아들씨의 특징

말이온이는 영양가 높은 편이를 만들어서 영양소를 더욱 증가시키고 한미의 단합된 거진 밑거름이 개성원 소화가 되는 훌륭한 영양제입니다.

- ▶ 연마되지 부드러운 발맛을 즐기실 수 있습니다.
- ▶ 소화가 잘되고 영양소가 풍부합니다. - 발마모장에서 당화도만큼은 완벽해도 소화흡수가 잘됩니다.
- ▶ 어린이나 수험생의 명상 건강식으로 좋습니다. - 색이 매우 아름답습니다.
- ▶ 발마모 제품은 GAB(가바)가 다량 함유되어 있습니다. GAB는 신경과 신경의 신경전사를 촉진하여 통증(지진) 증가 억제 작용, 혈관신근 이완(고혈압)과 뇌세포 대사 촉진 등 다양한 좋은 효과(2015년)에 의해 처음으로 확인되었습니다.



발아면적(시간)과 백미의 영양 비교	
발아면적은 백미에 비하여 높은 영양소를 가짐.	
파란산 10.3배	감마아미노낙산 5배
제품산 1.4배	미노산 10배
감마오리산 2.3배	산이산 4.3배



현미/발아 메뉴의 조작방법

1 발아를 더욱 촉진 시키기 위해 현미를 미리 16시간 이내로 침수하여 예비발아를 해주십시오.

예비발아방법

- ▶일반적으로 가정에서 사용하는 용기에 솟은 현미를 넣은 뒤, 최대한 물을 충분히 넣고 침수시킨 후 예비발아하여 주십시오.
- ▶예비발아는 16시간 이내로 하여 주시고 현미/발아 메뉴 사용 전에는 반드시 흐르는 물에 세척하신 후 사용하며 주십시오.
지나치게 세게 문질러 세척하면 알은(아미)이 떨어져 발아되지 않을 수 있습니다.
- ▶예비발아하실 때 침수시간에 따라 특유의 냄새가 날 수 있습니다.
- ▶기온이 높은 여름이나 보온온도 등에 따라 예비발아 시에는 냄새가 날 수 있으니 가급적 예비발아 시간을 줄여 주시고 더 주의해서 깨끗이 잘 씻어 주십시오.

2 메뉴/선택 버튼을 눌러 현미/발아를 선택합니다.

- ▶ 현미/발아 메뉴가 선택되었을 때는 표시부족 "0"이 표시됩니다.



(현미/발아 선택 시)

3 시간/설정 버튼을 눌러 시간을 설정합니다.

- ▶ 현미/발아 메뉴를 선택한 상태에서 시간/설정 버튼을 누르면 발아시간이 0시 → 2시 → 4시 → 6시 → 8시 순으로 반복선택됩니다.

4 취사/해동/재속 버튼을 누릅니다.

- ▶ 취사/해동/재속 버튼을 누르면 설정된 시간만큼 현미/발아를 시작하고, 발아 완료 후 즉시 취사가 시작됩니다.
- ▶ 현미/발아 중에는 "취사/표사가 나옵니다"라는 시간이 표시됩니다.





현미/발아는 이렇게 하십시오.

현미/발아 예약은 이렇게 하십시오

1. 메뉴/선택버튼을 눌러 현미/발아를 선택합니다.
2. 시간/설정 버튼으로 발아시간을 0~9시간으로 설정 후 예약 버튼을 누릅니다.
(발아 시간 2시, 4시, 6시 설정 시 예약이 되지 않습니다.)
3. 시간/설정 버튼으로 예약 시간을 설정합니다.
4. 예약 또는 취사/백미조회 버튼을 누릅니다.
▶ 예약 시간 설정 후 아무런 버튼입력 없이 7초가 지나면 예약취사가 시작됩니다.

현미/발아 취사시 유의사항

- ① 발아된 쌀의 크기를 가루지 않고 좀 더 빨리 드시고 싶으면 예열발아를 하지 않고 현미발아를 선택하여 원하는 발아시간을 설정하신 후 취사/백미조회 버튼을 눌러 취사하십시오. (쌀의 크기에 따른 영향량의 차이는 크지 않습니다.)
- ② 기온이 높을 때 오후 시간 발아시키면 생해가 날 경우가 있습니다. 그 경우에는 발아 설정시간을 단축하여 짧게 설정하여 주십시오.
- ③ 현미/발아 메뉴로 취사하실 경우에는 최대 40분 이하로 하여 주십시오.
- ④ 물은 수도물을 사용하셔도 무방하나 생수를 이용하시면 더욱 좋습니다. 단, 뜨거운 물, 끓인 물은 식힌 경우라 하더라도 발아가 되지 않을 수 있으니 사용을 피해주시십시오.
- ⑤ 현미의 발아율이나 쌀의 길이 등의 발아상태는 현미의 종자와 보관상태, 보관기간에 따라 차이가 있을 수 있습니다.
- 발아율이라는 현미를 벉박은 것으로, 현미의 종자에 따라 발아율 및 발아된 후의 쌀의 길이에 차이가 있을 수 있습니다.
발아시킬 현미는 반드시 수확 후 1년 미만의 것을 사용해 주시고, 도청 후 보관기간이 가급적 짧은 것을 이용해 주십시오.
- ⑥ 현미의 종류에 따라 열려도미정 또는 입상태의 차이가 나타날 수 있습니다.
기호에 맞게 물량을 가감하거나 맛을취사 기능을 이용해 주십시오. (1쪽 참조)
- ⑦ 사용환경이나 쌀 상태에 따라서 색이 보이지 않을 수 있습니다.



만능찜 사용 및 예약 방법

1. 메뉴/선택 버튼으로 만능찜을 선택합니다.
▶ 만능찜 메뉴가 선택 되었을 때는 표시부에 요리시간이 표시됩니다.
2. 시간/설정 버튼을 눌러 요리 시간을 설정합니다.
▶ 기본값은 30분이고, 10분~1시간30분까지 설정 가능합니다.
(5분 단위로 증가 또는 감소 합니다.)
3. 취사/백미/과속 버튼을 누릅니다.
▶ 만능찜 취사가 시작되면 취사 표시가 나타나며, 남은 시간이 표시됩니다.



※ 초기 설정시 화면



4. 만능찜 예약은 이렇게 하십시오.

1. 만능찜을 선택한 후
시간/설정 버튼을 눌러
원하시는 요리 시간을
선택합니다.

2. 예약버튼을 누릅니다.

3. 시간/설정 버튼을 눌러
예약 시간을 선택합니다.
▶ 만능찜 1시간 이상
설정시 해동 시간은
2시간부터 설정 가능
합니다.

4. 예약 또는 취사/백미/과속
버튼을 누릅니다.
▶ 예약 시간 설정 후
이후 버튼 입력 없이
10시간 자동
예약취사가 시작됩니다.

만능찜 요리방법

요리종류	메뉴선택	준비할 재료	어떻게 만드세요
만 두 찜	만능찜	만두: 15개 물: 340g(350ml)	1. 재료를 준비해 주십시오. 2. 내솥에 찜 육수(1)를 넣고 찜솥을 올려 놓아 주십시오. 3. 그 위에 준비한 재료를 올려 놓아 주십시오. 4. 뚜껑을 닫고 메뉴/선택 버튼을 눌러 만능찜을 선택한 후 찜시간을 만능찜은 30분, 고구마찜, 감자찜은 40분을 설정한 뒤 취사/백미/과속 버튼을 눌러 주십시오.
고구마찜		고구마: 3개 (150g/1개) 물: 140g(150ml)	
감 자 찜		감자: 3개 (200g/1개) 물: 140g(150ml)	



이유식은 이렇게 하십시오

이유식 사용 및 예약방법

① 메뉴/선택 버튼으로 이유식 메뉴를 선택합니다.

▶ 이유식 메뉴가 선택 되었을 때는 표시부에 1분이 표시됩니다.



② 시간/설정 버튼으로 요리 시간을 선택합니다.

1. 이유식 메뉴를 선택한 상태에서 시간/설정 버튼을 누르면 5분씩 증가합니다.

2. 이유식 시간은 1분~90분까지 설정 가능합니다.

③ 취사/백미쾌속 버튼을 누르면 이유식 메뉴가 시작됩니다.

▶ 이유식 취사가 시작되면 취사 중 표시가 나타나며 남은 시간이 표시됩니다.



④ 이유식 예약은 이렇게 하십시오.

1. 이유식을 선택한 후 시간/설정 버튼을 눌러 원하는 요리 시간을 선택합니다.

2. 예약 버튼을 누릅니다.

3. 시간/설정 버튼을 눌러 예약 시간을 선택합니다.

4. 예약 또는 취사/백미쾌속 버튼을 누릅니다.

▶ 예약 시간 설정 후 아무런 버튼입력 없이 7초가 지나면 예약취사가 시작됩니다.

이유식 요리방법

요리종류	메뉴선택	준비할 재료	이렇게 만드세요
고 구 마 사 과 죽		고구마: 70g 사과: 70g 물: 1컵(30ml) 물 - 약간	1. 사과와 고구마는 껍질을 벗기고 잘게 썰어 주십시오. 2. 냄비에 1.과 물을 넣어 주십시오. 3. 뚜껑을 닫고 메뉴/선택 버튼을 눌러 이유식을 선택한 후 이유식 시간을 5분으로 설정한 뒤 취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오. 4. 요리가 완료되면 나무주걱으로 골고르게 풀을 조금 넣어 썰어 주십시오.
참 치 아 채 무 룬 밥	이유식	밥: 50g 참치(생선): 30g 피망: 10g 당근: 10g 물: 1/2컵(30ml) 버터, 김가루: 약간씩	1. 참치살은 기름을 빼고 찢어 먹으로 잘게 썰어 준비해 주십시오. 2. 피망과 당근은 길게 다져 주십시오. 3. 그릇에 밥과 참치살, 피망과 당근을 섞어서 준비해 주십시오. 4. 냄수 버전에 버터버튼 후 3의 재료를 넣고 뿔뿔 부어 주십시오. 5. 뚜껑을 닫고 메뉴/선택 버튼을 눌러 이유식을 선택한 후 이유식 시간을 5분으로 설정한 뒤 취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오. 6. 요리가 완료되면 주걱으로 잘 섞어 주십시오.

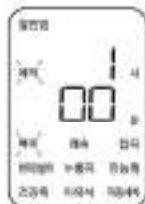


예약 취소하는 방법

1 예약 버튼을 누릅니다.

2 메뉴/선택 버튼으로 원하시는 메뉴를 선택합니다.

- ▶ 선택 가능 메뉴: 해미, 침국, 누룽지, 건장죽, 자동세척
- ▶ 쿠키보다 만능점, 미용식 예약형사는 20~22쪽 참조



③ 시간/설정 버튼으로 예약 시간을 선택합니다.

- ▶ 시간설정 버튼을 누르면 예약시간이 10분씩 증가합니다.
- ▶ 예약 시간은 1시~12시까지만 설정 가능합니다.



④ 취사/백미량속 버튼을 누릅니다

- ▶ 예약 시간 설정 후 아무런 이벤트 없이 7초가 지난 예약시간이 시작됩니다.
 - ▶ 예약 취소 설정이 완료되면 '예약', '취소' 글자가 3회 깜박인 후 정동됩니다.
 - ▶ 설정한 예약시간 뒤에 취사가 완료됩니다.
- (취사할 물의 사용 조건에 따라 완료시간이 다소 차이가 날 수도 있습니다.)



밥을 맛있게 보온하려면

식사하실 때

- ▶ 보온 중 식사를 하실 때 파란바탕 화면을 원하시면, 보온/재가열 버튼을 누르면 보온/재가열이 시작되고 5분 후 밥을 드시면 금방 지은 밥처럼 따뜻한 밥을 드실 수 있습니다.



- ▶ 재가열 기능을 너무 자주 사용하면 밥이 변색되거나 마르는 경우가 있습니다. 1일 1~2회만 사용하세요.
- ▶ 밥도의 전압기구나 가스밸브 등을 지은 경우는 밥을 밥솥에 담은 후 보온/재가열 버튼을 1회 눌러 보온을 합니다. 이때 표시부에는 'C3' 가 표시합니다.
- ▶ 밥과 같이 지은 밥을 옮겨 뜨거나 밥을 옮겨 담고 보온할 경우 냄새나 변색이 있을 수 있습니다.
- ▶ 보온 표시시간 경과 이후부터 보온 경과시간을 잠깐(1) 표시하며 보온이 정시간 경과 5분임을 알립니다.
- ▶ 보온을 무한정 진행할 수 없으며, 5분 후 무한정 진행이 가능합니다.

보온할 때 주의사항

취사 완료 후 밥을 일정한지 골고루 섞어 보온하면 밥상대가 좋습니다. (적은 밥은 내출의 중앙에 골고루 섞어 보온하십시오.)	정시간 보온하면 밥이 변색되고 냄새가 날 수 있으므로 보온은 1시간 이내로 하는 것이 좋습니다. 보온 2시간 경과 이후부터 보온 경과시간을 잠깐(1) 표시합니다.
주걱을 넣어 둔 채로 보온하지 마십시오. 특히 나무주걱 등은 세균을 번식시켜 냄새의 원인이 됩니다.	잠곡은 백미보다 보온 상태가 좋지 않으므로 가끔씩 보온은 피하십시오. 보온 중 내출의 가장자리나 중간 쪽을 구하면 부분은 부분적으로 밥이 하얗게 변하고 부풀어 오를 수 있습니다. 이럴 경우는 밥을 저어서 섞어 주십시오.
너무 적은 밥을 보온하거나 먹다 남은 밥이나 찬밥을 보온 중인 밥과 섞어서 보온하지 마십시오. 밥에서 냄새가 날 수 있습니다. (찬밥은 전자레인지로 이용하십시오.)	



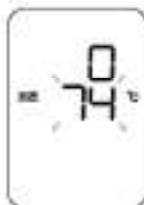
보온온도 조정방법

헝소를 자주하고 물을 끓여 소독을 하였는데도 냄새가 나고 물이 끓지 않거나 색깔이 변하는 경우는 보온 온도가 맞지 않은 경우이므로 보온 온도를 조정합니다.

보온온도를 조정하고자 하실 때는 고대상단실(국번없이 1588-8888)로 문의 하시면 상세히 안내해 드립니다.

1. 대기상태에서 시간/설정 버튼을 2초 이상 누르면 "보온온도" 설정모드로 진입합니다.
2. "보온온도" 설정모드로 들어왔을 때, 현재 설정된 보온온도가 표시 됩니다.
3. 메뉴/선택 버튼으로 원하시는 보온온도를 선택한 후 보온/재가열이나 취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
4. "보온온도" 설정모드 진입 후 아무런 버튼 입력 없이 7초가 지나거나 취소 버튼을 누르면 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기모드로 돌아옵니다.

* 본 기능은 제품 출시 시 "제0" 상태로 되어 있으나 필요에 따라 설정해 주십시오.



보온 중 보온온도를 조정하실 때에는 시간/설정 버튼을 2초 이상 누른 후 보온 온도를 조정하십시오.

1. 냄새가 많이 나고 물이 끓지 않거나 색깔이 변하는 경우: 보온 온도가 낮은 경우입니다. 보온 온도를 1~2도 정도 높여 줍니다.
2. 밥 색깔이 심하게 누렇게 보이며 대문에서 냄새가 날 경우: 보온 온도가 높은 경우입니다. 보온 온도를 1~2도 정도 낮춰 줍니다.

맞춤보온 기능 조정방법

보온시 두껍게 열 때 밥이 많이 흐를 경우나 밥 기장차라 제법 딱딱 현상이 생길 경우때 사용함니다.

1. 대기상태에서 시간/설정 버튼을 2초 이상 눌러 "보온온도" 설정모드로 진입 후 시간/설정 버튼을 1회 누르면 "맞춤보온" 설정모드로 진입합니다.
2. "맞춤보온" 설정모드로 들어왔을 때, 현재 설정된 맞춤 보온상태가 표시 됩니다.
3. 메뉴/선택 버튼으로 원하시는 맞춤 보온 단계를 선택한 후 보온/재가열이나 취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
4. "맞춤보온" 설정모드 진입 후 아무런 버튼 입력 없이 7초가 지나거나 취소 버튼을 누르면 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기모드로 돌아옵니다.

* 본 기능은 제품 출시 시 "0단계"상태로 되어 있으나 필요에 따라 설정해 주십시오.

1. 두껍게 열 때 열이 많이 흐를 경우: 맞춤 설정모드를 1, 2단계 정도 높여 줍니다.
2. 밥 기장차라 제법 딱딱 현상이 생기는 경우: 보온 단계를 -1, -2단계 정도 낮춰 줍니다.



보온시 냄새가 날 때

- ▶ 헝소를 자주 해 주십시오. 특히 두껍게 열 헝소상태가 나쁘면 세균이 번식하여 보온시 냄새가 날 수 있습니다.
- ▶ 외관상 깨끗하더라도 곳곳에 세균이 서식하여 보온시 냄새를 발생시킬 수 있으므로 냄새가 많이 날 경우는 물을 내출의 백미 끓는금 2분 정도에 맞추고 식초를 1큰술 넣은 후 두껍게 닫고 자동세척을 선택한 후 취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오. 완료 후 내출을 반드시 깨끗이 씻어 줍니다.
- ▶ 민들레, 어루시 등의 요리를 한 후 깨끗이 씻어내지 않고 보온하면 밥에 냄새가 배어들 수 있습니다.



밥을 맛있게 보온하려면 / 버튼 잠금기능

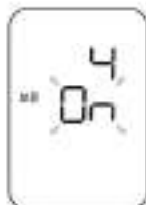
강화보온 설정방법

백미 메뉴 보온의 경우, 변색 및 미취를 최소화 하기 위한 보온 모드를 운영하고 있습니다.
정시간 보온시 사용 환경에 따라 냉각이 발생할 경우, 강화보온 모드를 설정하시면 도움이 됩니다.

- 1 대기상태에서 시간/설정 버튼을 2초 이상 눌러 "보온온도" 설정모드로 진입 후 시간/설정 버튼을 4회 누르면 "강화보온" 설정모드로 진입합니다.
- 2 "강화보온" 설정모드로 들어왔을 때 현재 설정된 강화보온 상태가 표시 됩니다.
- 3 메뉴/선택 버튼으로 보온을 강화 또는 해제를 선택한 후 보온/재가열이나 취사/백미 과속 버튼을 눌러주세요.
- 4 "강화보온" 설정모드 진입 후 아무런 버튼 입력 없이 7초가 지나거나, 취소 버튼을 누르면 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기모드로 돌아옵니다.
※ 본 기능은 제품 출시 시 "강화보온"상태로 되어 있으나 모델에 따라 설정해 주십시오.



(강화보온 해제)



(강화보온 설정)

▶ 보온 중 메뉴/선택 [C] (아니) 버튼을 2초 이상 누르면 강화보온으로 설정됩니다.

버튼 잠금 기능

최소 3시간 0분30초 (해당동을 집속에 의한 자동작을 방지하기 위해 버튼잠금) LOCK을 설정 할 수 있는 기능입니다.

- 1 버튼잠금 설정 방법
 1. 대기상태, 취사, 예약취사, 보온, 재가열 중에 예약/버튼잠금 버튼을 2초 이상 누르면 버튼잠금이 설정됩니다.
 2. 뚜껑이 열린 상태에서는 자동으로 버튼잠금이 설정됩니다.
 - ▶ 버튼잠금이 설정되면 화면에 "잠" 표시가 깜박입니다.
 - ▶ 버튼잠금이 설정된 상태에서 예약/버튼잠금 버튼을 제외한 다른 버튼을 누를 경우 부저음이 발생합니다. (뚜껑이 열린 상태에서는 예약/버튼잠금 버튼도 잠깁니다.)
- 2 버튼잠금 해제 방법
 1. 버튼잠금이 설정된 상태에서 예약/버튼잠금 버튼을 2초 이상 누르면 버튼잠금이 해제됩니다.
 2. 버튼잠금이 설정된 상태에서 전원을 껐다가 켜면 버튼 잠금기능이 해제 됩니다.

고장신고 전에 확인하십시오

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

증상	확인사항	조치사항
병이 되지 않을 때	· 취사/백지화하 버튼을 눌렀습니까? · 취사 중 정온이 되지 않았습니까?	· 취사는 메뉴선택 후 반드시 취사/백지화하 버튼을 1회 눌러 표시해 “ ” 표시가 나타나는지 확인하십시오.
병이 끓이거나 파서할 때 또는 끓임이 될 때	· 계량컵을 사용하셨습니까? · 물 조절은 정확히 하셨습니까? · 물을 깨끗이 씻었습니까? · 물을 장시간 불린 후 취사하셨습니까? · 물을 계량컵의 외곽에 너무 많이 넣지 않았습니까?	· 온-오프를 정조하여 올바르게 사용하십시오. · 물을 번갈고 정도 더 넣고 취사하십시오.
끓임곡이 성의를 때	· 끓임곡이 너무 더워지 않았습니까?	· 끓임곡을 끓이거나 끓이지 않음 메뉴에서 취사를 하십시오. 끓임곡을 끓여야 따라 설거지할 수도 있습니다.
병이 너무 끓거나 두껍질 때	· 취사 선택은 맞게 하셨습니까? · 물 조절은 정확히 하셨습니까? · 물을 끓이는 상태에서 뚜껑을 열지는 않았습니까?	· 취사는 메뉴를 바르게 선택하십시오. · 물 조절을 정확히 하십시오. (보-오프 정도) · 취사 종료음이 들린 후 뚜껑을 열고 물을 넣어주십시오.
취사 도중 압력이 발생할 때	· 계량컵을 사용하셨습니까? · 물 조절은 정확히 하셨습니까? · 취사 선택을 정확히 하셨습니까?	· 온-오프를 정조하여 올바르게 사용하십시오.
보온 중 냉각이 날 때	· 뚜껑을 열었습니까? · 보온 중 전원을 리프가 콘센트에서 빠지지 않았습니까? · (보온 시간) 이상 보온하였거나 너무 적은 물을 보온 하지 않았습니까? · 주전자나 식온병 혹은 다른 종류의 병을 넣어서 보온하지 않았습니까?	· 뚜껑을 완전히 닫아주십시오. · 보온 중 안전을 리프를 정상 위치 하십시오. · 보온시간은 가능한 3시간 이내로 하십시오. · 배터리의 열과 식온병은 보온하지 마십시오.
* E... 표시가 나타날 때	· 온도감지 센서 이상 여부를 확인하십시오.	· 전원을 차단 후 고장현상은 문의하십시오.
보온 중 보온경시시간 표시가 깜빡일 때	· 보온 후 34시간에 경과하지 않았습니까?	· 보온 34시간에 경과하면 보온이 정지된 경과되었음을 알리는 가능합니다.
현리가 제대로 알아지지 않을 때	· 전열망 이상의 현리를 넣고 넣지 않았습니까? · 다른 현리를 사용하지 않았습니까?	· 전열망점의 현리를 넣어주십시오. · 다른 현리나 오용된 현리를 사용했을 때 알아들이 떨어질 수 있습니다. (오용 현리 구분법 참조)

고장신고 전에 확인하십시오

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

증상	확인사항	조치사항
"L" 표시가 나타날 때	- 내음이 제멋대로 들리는가? 1차음전압에 이상이 있는가?	- 내음이 들리지는 않는지 확인하는 데로 조작이 되지 않습니다. 내음을 넣어 주십시오. - 본 제품은 2차음을 저음입니다. 전원을 하리게 사용하십시오.
압이 심하게 들릴 때	- 온도감지기, 열전, 내음외면에 먼지나 손가락 놓여 불리 있거나 수분이 묻어 있는 것은 없는가? "일출취사"나 "일출잠정" 기능을 설정해지셨습니까?	- 온도감지기, 열전, 내음외면의 먼지들을 제거해 주십시오. (냉각 일시) "일출취사"나 "일출잠정" 기능을 해제 또는 설정한 후 취사하여 주십시오.
취사 직후나 보온 중 압력이 이상한 냄새가 날 때	인동전, 미용식 요리를 하신 후 전원을 껐듯이 하십시오.	9~10초를 침수하여 누출된 물의 수압을 빼앗아 버린 후 사용하여 주십시오.
취사, 보온 또는 코온 재가열 중 '적외선' 소리가 날 때	- 취사할 때 '소리가 있습니까'? - 내음 일출이 들리는 것은 있습니까?	- 일출취사의 '적외선' 소리는 취사, 취사의 작동으로 발생됩니다. - 내음 일출이 들리는 것이 있으면 '적외선' 소리가 납니다. 다른 부하는 불가를 끄고 후 내음을 넣어 주십시오.
"E.P" 인동전 가열시 표시가 나타날 때	냉각전압이 이상히 들리는지 확인하십시오.	전원을 차단 후 고압전압을 10~15분간 유지하십시오.
"E.F" 표시가 나타날 때	마이크 내부 배터리에 이상이 있는 것입니까?	전원을 차단 후 고객상담실(02-8800-8800)로 문의하십시오.
취사중일 때 취사가 완료되지 않고 "E.O3" 표시가 나타날 때	1차음전압에 이상이 있는 것입니까?	- 제품에 이상이 생겼는지 확인, 열전 부속 등 검사한 후 취사한 후 취사할 때 나타나는 표시입니다. 전원을 차단 후 고객상담실로 문의하십시오. - 열전 부속 검사한 경우 "E.O3" 표시가 나타나는 것은 정상입니다. - 본 제품은 2차 전동 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.
배터리 불리지 않을 경우	배터리를 잘거나 배터리를 설정하지 않았습니까?	- 배터리 부속은 전동 버튼을 2초 이상 누르면 버튼이 작동하지 않습니다. - 배터리 부속이 있는 상태에서는 배터리를 분리하지 않습니다. 배터리를 넣고 배터리를 눌러주세요.
배터리 불리지 않을 때 	배터리를 부속하지 않았습니까?	배터리를 부속해 주십시오. (냉각 전압을 가해 열전 부속 방법 참조)
배터리 부속으로 취사가 누설될 때	배터리 부속을 잘거나 배터리를 설정하지 않았습니까?	- 배터리를 잘거나 부속으로 취사가 누설된 후 사용하십시오. - 배터리 부속은 항상 배터리 부속이 주십시오.

제품규격

구 분	6인분(1.0L)제품
취사 용량 (백미)	0.18L(1인분)~1.08L(6인분)
외 형 크 기	323mm(길이) X 238mm(폭) X 215mm(높이)
정격소비전력및 전류	취사 : 900W(2.63A), 보온 : 80W (0.36A)
정 격 전 압	교류 220V/60Hz
내 술 내 면 처 리	불화탄소수지미막
보 온 기 준 온 도	74℃
온 도 표 우 조	167℃
중 량	3.9kg
용 량	백미 : 1~6인분, 백미외곡, 잡곡, 현미/찰마, 누룽지 : 1~4인분, 원죽 : 0.5~1.5컵, 물은죽 : 0.5~1컵
부 속 품	계량컵(1인분 용), 주걱, 사용설명서, 전원코드(분리형)

* 1인분 = 1Cup

* 디자인 및 색상은 예고 없이 바뀔 수도 있습니다.

고장문의

장기간 사용한 제품은 열, 습기, 먼지 등의 영향으로 부품에 노후하여 고장으로 이어지는 경우가 있습니다.

이와 같은 증상이 발생할 경우엔

- ❶ 고장신고 전에 확인하십시오! ①~②쪽에 해당하는 증상 이외의 내용발생 ❷ 제품제 손을 대면 파손된 전기기가 흐릅니다.
- ❸ 발열 냄새가 심하게 난다 ❹ 증기 배출구 이외의 곳에서 증기가 발생한다 ❺ 그외 다른 하중이나 고장이 발생할 경우



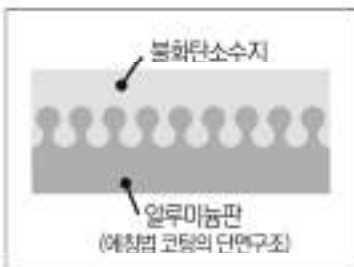
사용을 중지하여 주십시오.

- 전원 플러그를 빼고 내출력증기를 배출 시킨 후 반드시
고객상담센터로 문의하여 주시기 바랍니다.



*고장문의, 저 점수는 홈페이지 11개월 상담률 이용 하신분 보다 편리하게 이용 하실 수 있습니다.

내솥의 코팅은 어떻게 하는지?



① 내솥 코팅이란?

내솥의 내열성, 내약품성 및 비점착성 향상을 위하여 내솥 길면제수지 등의 얇은 막을 씌우는 것을 말합니다.

② 불화탄소수지란?

다른 고분자 재료에 비해 내열성, 비점착성, 저자발성이 뛰어나 식용용기의 코팅재료로 널리 사용되고 있는 수지를 말합니다.

내솥의 코팅을 오래 사용하는 방법은?

① 불화탄소수지 내솥의 올바른 사용방법은?

내솥에 불화탄소수지로 코팅된 내솥을 오래 사용하기 위해서는 몇가지 주의해야 할 사항이 있습니다.

- ▶ 코팅면에 충격을 심하게 준다거나 내솥 안에서 음식물을 잘, 가위 등으로 자르는 행위로 인해 내솥에 손상을 줄 수 있으므로 주의해서 사용해야 하며, 가능하다면 내솥안에서 음식물을 자르는 행위는 삼가 하시는 것이 코팅면에 손상을 주지 않고 오랫동안 사용할 수 있는 방법입니다.
- ▶ 세척 시 철수세미, 묘면이 거친 수세미 등의 사용을 자제하고 스펀지 등의 부드러운 소재로 가볍게 세척하여야 합니다.
- ▶ 세척 시 내솥 안에 수지, 컵, 그릇 등의 세척물건을 넣은 상태에서 내솥을 세척하지 마시고, 내솥만 세척하는 것이 가장 좋습니다.

② 안전성은?

코팅된 표면은 음식물을 조리할 시 적당 음식물과 접촉이 있게 되는데 불화탄소수지는 인체에 무해한 소재로 입증되어 있으므로 안심하셔도 좋습니다.

만약 내솥코팅에 문제가 있다고 판단 될 시에는 가까운 서비스센터나
국번없이 1588-8888,
인터넷 www.cuckoo.co.kr, www.cuckoomail.com 으로 문의 바랍니다.

고객 카드

출판사: 천지보문출판사

日 常 生 活

123	456	789	1011	1213	1415	1617	1819	2021	2223	2425	2627	2829	3031	3233	3435	3637	3839	4041	4243	4445	4647	4849	5051	5253	5455	5657	5859	6061	6263	6465	6667	6869	7071	7273	7475	7677	7879	8081	8283	8485	8687	8889	9091	9293	9495	9697	9899	10000
-----	-----	-----	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	-------

고령시청	전화	주소
------	----	----

태리정정章	전환	추소
-------	----	----

*가맹점 정보 및 제품 보유 현황

④解法四

姓名	学号	班级	页
----	----	----	---

계정명	자산	부채	이익잉여금	합계
-----	----	----	-------	----

海晏分	1	2	3	4	5
海晏分					

2024						
------	--	--	--	--	--	--

*참고: 4월 27일 수요일 17:00에 시작합니다.

11月

1. 제품 판매에 기대수익을 반드시 작성하여 고객에게 전달하여 주십시오.
2. 고객카드를 다수점에서는 고객 관리용으로 활용해 주십시오.

제 품 보 증 서

출판사: 전경출판사 02-555-1111

2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100 101 102 103 104 105 106 107 108 109 110 111 112 113 114 115 116 117 118 119 120 121 122 123 124 125 126 127 128 129 130 131 132 133 134 135 136 137 138 139 140 141 142 143 144 145 146 147 148 149 150 151 152 153 154 155 156 157 158 159 160 161 162 163 164 165 166 167 168 169 170 171 172 173 174 175 176 177 178 179 180 181 182 183 184 185 186 187 188 189 190 191 192 193 194 195 196 197 198 199 200 201 202 203 204 205 206 207 208 209 210 211 212 213 214 215 216 217 218 219 220 221 222 223 224 225 226 227 228 229 230 231 232 233 234 235 236 237 238 239 240 241 242 243 244 245 246 247 248 249 250 251 252 253 254 255 256 257 258 259 260 261 262 263 264 265 266 267 268 269 270 271 272 273 274 275 276 277 278 279 280 281 282 283 284 285 286 287 288 289 290 291 292 293 294 295 296 297 298 299 300 301 302 303 304 305 306 307 308 309 310 311 312 313 314 315 316 317 318 319 320 321 322 323 324 325 326 327 328 329 330 331 332 333 334 335 336 337 338 339 340 341 342 343 344 345 346 347 348 349 350 351 352 353 354 355 356 357 358 359 360 361 362 363 364 365 366 367 368 369 370 371 372 373 374 375 376 377 378 379 380 381 382 383 384 385 386 387 388 389 390 391 392 393 394 395 396 397 398 399 400 401 402 403 404 405 406 407 408 409 410 411 412 413 414 415 416 417 418 419 420 421 422 423 424 425 426 427 428 429 430 431 432 433 434 435 436 437 438 439 440 441 442 443 444 445 446 447 448 449 450 451 452 453 454 455 456 457 458 459 460 461 462 463 464 465 466 467 468 469 470 471 472 473 474 475 476 477 478 479 480 481 482 483 484 485 486 487 488 489 490 491 492 493 494 495 496 497 498 499 500 501 502 503 504 505 506 507 508 509 510 511 512 513 514 515 516 517 518 519 520 521 522 523 524 525 526 527 528 529 530 531 532 533 534 535 536 537 538 539 540 541 542 543 544 545 546 547 548 549 550 551 552 553 554 555 556 557 558 559 560 561 562 563 564 565 566 567 568 569 570 571 572 573 574 575 576 577 578 579 580 581 582 583 584 585 586 587 588 589 590 591 592 593 594 595 596 597 598 599 600 601 602 603 604 605 606 607 608 609 610 611 612 613 614 615 616 617 618 619 620 621 622 623 624 625 626 627 628 629 630 631 632 633 634 635 636 637 638 639 640 641 642 643 644 645 646 647 648 649 650 651 652 653 654 655 656 657 658 659 660 661 662 663 664 665 666 667 668 669 670 671 672 673 674 675 676 677 678 679 680 681 682 683 684 685 686 687 688 689 690 691 692 693 694 695 696 697 698 699 700 701 702 703 704 705 706 707 708 709 710 711 712 713 714 715 716 717 718 719 720 721 722 723 724 725 726 727 728 729 730 731 732 733 734 735 736 737 738 739 740 741 742 743 744 745 746 747 748 749 750 751 752 753 754 755 756 757 758 759 760 761 762 763 764 765 766 767 768 769 770 771 772 773 774 775 776 777 778 779 780 781 782 783 784 785 786 787 788 789 790 791 792 793 794 795 796 797 798 799 800 801 802 803 804 805 806 807 808 809 810 811 812 813 814 815 816 817 818 819 820 821 822 823 824 825 826 827 828 829 830 831 832 833 834 835 836 837 838 839 840 841 842 843 844 845 846 847 848 849 850 851 852 853 854 855 856 857 858 859 860 861 862 863 864 865 866 867 868 869 870 871 872 873 874 875 876 877 878 879 880 881 882 883 884 885 886 887 888 889 890 891 892 893 894 895 896 897 898 899 900 901 902 903 904 905 906 907 908 909 910 911 912 913 914 915 916 917 918 919 920 921 922 923 924 925 926 927 928 929 930 931 932 933 934 935 936 937 938 939 940 941 942 943 944 945 946 947 948 949 950 951 952 953 954 955 956 957 958 959 960 961 962 963 964 965 966 967 968 969 970 971 972 973 974 975 976 977 978 979 980 981 982 983 984 985 986 987 988 989 990 991 992 993 994 995 996 997 998 999 1000 1001 1002 1003 1004 1005 1006 1007 1008 1009 1010 1011 1012 1013 1014 1015 1016 1017 1018 1019 1020 1021 1022 1023 1024 1025 1026 1027 1028 1029 1030 1031 1032 1033 1034 1035 1036 1037 1038 1039 1040 104

교과 성명:	전명:	주소:
--------	-----	-----

태리원성로 : 전화: 주소:

1. 한국에서 가장 큰 도시인 서울의 면적은 약 600km²이다.
2. 서울의 인구는 약 1000만 명이다.
3. 서울의 기후는 온대 기후이다.
4. 서울의 주요 산업은 서비스 산업이다.
5. 서울의 주요 교통수단은 지하철이다.

CUCKOO

부부편지
06월 09일

*본 연구는 교육과학기술부(국립중앙도서관)의 지원을 받아 수행된 기초연구사업임

소비자 분쟁 해결 기준 안내

소재지 대책 유형		보통 대책	
		보통/강화대책	보통/강화 대책후
원산지(소재지)에 따라 다른 용접 전압, 750mA 공급 능력사 1000W용 75A 보조	1차 100V 이하에 초소형 수직용 전압은 100V	제2고압 또는 750V용출	
	1차 100V를 초과한 초소형 수직용 전압은 100V	제2고압용 특수수직	
	교통신 제2차 1차용 수직용 초소형 수직용 전압은 100V	750V용출	
	제2차 용출사	750mA	
	교통신제2차 제2차용 수직용(100V) 수직용(100V)용출사	제2고압용 출사	
	제2차용출사 용출사 용출사(100V) 수직용(100V)용출사	750V 용출	
소형용 100V, 750mA 전압 750mA의 보조	수직용용출사 용출사 용출사(100V) 수직용(100V)용출사	제2고압용 출사	원산지(소재지)에 따라 다른 용접 전압, 750mA 공급 능력사 1000W용 75A 보조
	수직용용출사 용출사 용출사(100V) 수직용(100V)용출사	750V 용출	
	수직용용출사 용출사 용출사(100V) 수직용(100V)용출사	제2고압용	
	수직용용출사 용출사 용출사(100V) 수직용(100V)용출사	제2고압용	
소형용 100V, 750mA 전압 750mA의 보조	수직용용출사 용출사 용출사(100V) 수직용(100V)용출사	제2고압용 출사	원산지(소재지)에 따라 다른 용접 전압, 750mA 공급 능력사 1000W용 75A 보조
	수직용용출사 용출사 용출사(100V) 수직용(100V)용출사	750V 용출	
*원산지(소재지)에 따라 다른 용접 전압, 750mA의 보조를 1000W용 75A 보조로 대체하는 경우		제2고압용 출사	원산지(소재지)에 따라 다른 용접 전압, 750mA의 보조를 1000W용 75A 보조로 대체하는 경우
*원산지(소재지)에 따라 다른 용접 전압, 750mA의 보조를 1000W용 75A 보조로 대체하는 경우		제2고압용 출사	
*원산지(소재지)에 따라 다른 용접 전압, 750mA의 보조를 1000W용 75A 보조로 대체하는 경우		제2고압용 출사	원산지(소재지)에 따라 다른 용접 전압, 750mA의 보조를 1000W용 75A 보조로 대체하는 경우
*원산지(소재지)에 따라 다른 용접 전압, 750mA의 보조를 1000W용 75A 보조로 대체하는 경우		제2고압용 출사	

[illegible]

서비스에 대하여

• 고객회 권익

고객께서는 제품사용중에 고장 발생시 구입일부 1년동안 무상서비스를 받으실 수 있는 (소중한 권리)가 있습니다.
단, 고객 자설 및 천재지변에 의해 고장이 발생한 경우는 무상서비스 기간내에도 유상 처리됨을 알려드립니다.

• 유상서비스고객의 비용부담에 대한 책임

서비스 신청시 다음과 같은 경우는 무상서비스 기간내에도 유상처리 합니다.

- 1) 제품내에 이물질들 투입물, 물로수, 구멍, 장난감 등시켜 고장이 발생하였을 경우
 - 2) 제품을 떨어뜨리거나 충격으로 인하여 제품 마스 및 기능상의 고장이 발생하였을 경우
 - 3) 산수, 병행 등 무가동장애 약하여 외관 손상 및 변형이 된 경우
 - 4) 구구 정품이 아닌 부품 또는 소모품을 사용하여 제품 고장이 발생하였을 경우 (구동대, 밧데리, 필터, 안전봉투 등)
- 구구 정품은 고객센터로 문의하여 지정된 서비스센터에서 구입하신 후 사용하십시오.
- 5) 사용권입을 잘못 공급하여 제품 고장이 발생하였을 경우
 - 6) 고객이 제품을 임의로 분해하여 부품들이 분실 및 파손되었을 경우
 - 7) 무구 서비스센터의 수리기사기 아닌 사람이 제품을 수리 또는 개조하여 고장이 발생하였을 경우
 - 8) 천재지변(낙뢰, 화재, 원수해, 가스, 염해, 자연 등)에 의해 고장이 발생하였을 경우
 - 9) 무구 제품 사용중에서 내에 "안전함의 경고"를 지키지 않아 고장이 발생하였을 경우 (안전함의 경고문을 지면 제품을 오해 사용하실 수 있습니다)
 - 10) 기타 고객 과실에 의하여 제품 고장이 발생하였을 경우

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.(유상 회수 처리)



2. 폐 가전제품 발생시 쓰레기 종량제에 따라 가까운 지역주민센터에 연락하시면 됩니다.
(수수로는 지역별 처리가 있으므로 지역주민센터에 문의하시면 됩니다.)







MEMO



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

CUCKOO

제품 사용 중 이상이 생긴 경우 불편한 점이 있으시면
구구 고객센터로 문의하여 주십시오.

서비스
문의 1588-8899

고장문의, 시지 없이는 불쾌하지
느낀다는 상담을 아용 하시면 보다
편안하게 대응 하일 수 있습니다.

www.cuckoo.co.kr

제품도양형, 고장상태, 연락처를 정확히 알려 주시면 고객 여러분의 고장사항 제관 및 견파해용 인해서 친절하게 상담 해본 서비스를 제공합니디.

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

Z0383-0065AD REV.0