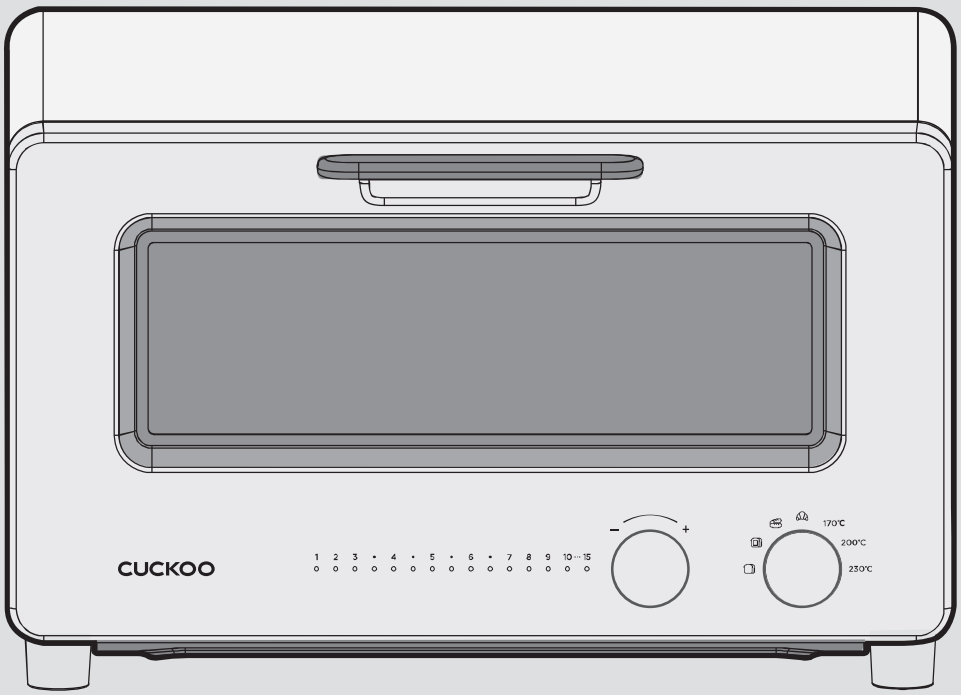
CUCKOO

스팀 토스터기
STEAM TOASTER

사용설명서

CT-AS101W

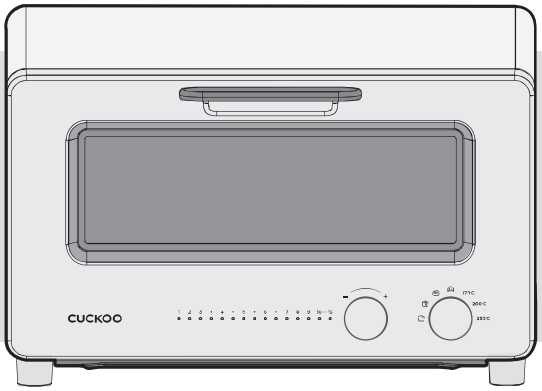
한국서비스품질
우수기업
Excellent
Service
Quality



쿠쿠전자|주|

가족 여러분!

저희 **쿠쿠 스팀토스터기**를 이용해 주셔서 감사합니다.
이 사용설명서(보증서 포함)는 잘 보관하여 주십시오.
사용 중에 모르는 사항이 있을 때나 기능이 제대로 발휘되지
않을 때 많은 도움이 될 것입니다.



이런 점이 좋습니다.

화이트톤의 고급스러운 디자인
모던한 매트 화이트의 디자인으로 주방 인테리어와 조화롭게 스며듭니다.

편리한 물 투여 방식
귀여운 스테인리스 컵을 도어의 컵홀더에 부착시켜 닫으면
자동으로 스팀 트레이에 물을 부어주는 구조로 설계되었습니다.

롱타임 스팀 분사 시간
약 3분의 긴 스팀 분사 시간과 풍부한 스팀량으로 겉은 바삭하고
속은 촉촉한 빵 굽기가 가능합니다.

스테인리스 스틸 304 소재
선반, 시즈히터, 스팀트레이, 스팀커버, 스테인리스 컵, 컵 홀더에 스테인리스 304
소재를 적용하여 오랫동안 청결하게 사용할 수 있습니다.

상하 이중 열선
상부와 하부 이중 열선 구조로 재료를 위아래 골고루 구울 수 있습니다.

7가지 다이얼 조작부
조리기능 '식빵토스트, 치즈토스트, 바게트, 크루아상'과 온도 조절 기능
170℃, 200℃, 230℃의 메뉴로 손쉽게 조리가 가능합니다.

별도의 관로가 없어 위생적 사용 가능
자동 물 투여 방식으로 별도의 관로가 없어 물때가 끼지 않으며
깨끗하고 위생적으로 사용 가능합니다.

분리 세척 가능한 스테인리스 컵, 선반 및 스팀 커버
도어에서 분리 가능한 스테인리스 컵과 선반, 하단부 스팀 커버는
세척이 용이하여 깨끗하고 위생적 사용이 가능합니다.

CONTENTS(목 차)

사용하기전에

- 안전상의 경고 4~7
- 안전상의 주의 7~9
- 제품의 명칭 및 기능 조작부 / 부속품 안내 10

사용할때

- 설치 방법 11
- 조리 방법 12~13
- 간단레시피 14~18
- 세척 방법 19

고장신고전에

- 고장신고 전에 확인하십시오 20

서비스안내

- 서비스에 대하여 21
- 고객카드 / 제품보증서 / 소비자 분쟁해결 기준 안내 22
- 제품 규격 / 고장문의 / 폐 가전제품의 처리방법 23

안전상의 경고

- '안전상의 경고'는 제품을 안전하고 올바르게 사용하여 사고나 위험을 미리 막기 위한 것이므로 반드시 지켜 주십시오.
- '안전상의 경고'는'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
⚠주의	피하지 않을 경우 경상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황

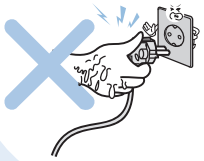
- ⚠ • 이 기호는 특정조건하에서 위험을 끼칠 우려가 있는 사항에 대하여 주의를 환기시키는 표시입니다.
  • 위험 발생을 피하기 위해 주의깊게 읽고 지시에 따라 사용하십시오.
- ⃠ • 이 기호는 어떤 행위를 '금지'하는 표시입니다.
- ❗ • 이 기호는 어떤 행위를 '지시'하는 표시입니다.

⚠경고 ⃠(금지)

본 제품은 AC 220V 전용 입니다.

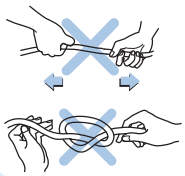
- 전원플러그는 반드시 접지가 되어 있는 정격 15A 이상의 교류 220V 전용 콘센트에 바르게 꽂아 주십시오.
- 110V 전원에서 승압용 트랜스를 220V로 승압해서 사용하지 마십시오. (한국전력에 승압공사를 의뢰하여 220V로 승압 후 사용하십시오.)
- 콘센트에 접지가 되어있지 않으면, 고장 및 감전의 원인이 됩니다.
- 접지가 되어있지 않은 콘센트는 한전이나 전기 공사업체에 의뢰하여 반드시 접지 후 사용하십시오.

전원플러그를 콘센트에 꽂거나 뺄때는 손의 물기를 반드시 제거한 후 전원 플러그를 잡고 꽂거나 뽑아 주십시오.



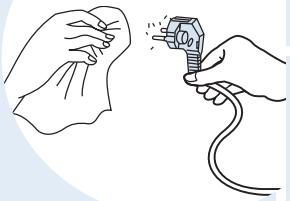
- 감전의 원인이 됩니다.

전원코드를 무리하게 구부리거나 묶거나 잡아 당기지 마십시오.



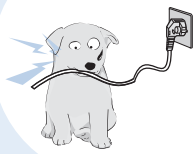
- 감전이나 화재의 원인이 됩니다.

전원플러그에 묻은 이물질은 물기가 없는 천으로 깨끗이 제거하여 주십시오.



- 감전, 쇼크, 발화 원인이 될 수 있습니다.

전원코드가 무거운 것에 눌리거나 날카로운 부위에 닿지 않도록 하시고 반려동물들에 의해 손상이 입지 않도록 주의하십시오.

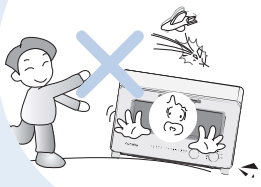


- 코드손상으로 인해 감전이나 화재의 원인이 됩니다.

전원코드를 임의로 연결하거나 가공하여 사용하지 마십시오.

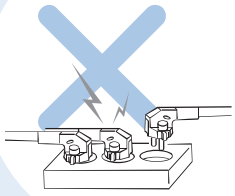
- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

이 기기는 신체, 감각, 정신 능력이 결여되어 있거나 경험과 지식이 부족하여 감독이나 지시 없이는 안전하게 기기를 사용할 수 없는 사람(어린이 포함)이 사용하도록 만들어지지 않았습니다.



- 어린이가 기기를 가지고 놀지 않도록 주의하세요.
- 감전이나 부상의 원인이 됩니다.

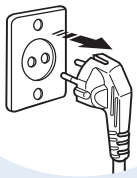
한개 콘센트에 여러 제품의 전원 플러그를 동시에 꽂아 사용하지 마십시오.



- 발열, 발화, 화재의 원인이 됩니다.

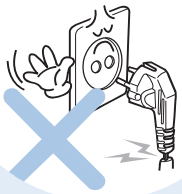
경고 (금지)

장시간 사용하지 않을 경우, 천둥 및 번개가 칠 경우, 청소 및 관리 전에는 전원 플러그를 뽑아주십시오.



- 제품 고장의 원인이 됩니다.
- 감전, 화재의 원인이 됩니다.

전원코드나 전원플러그가 파손되었거나 흔들릴 때는 사용을 중지하고 고객상담실 (지역번호없이 1588-8899)로 문의 바랍니다.



- 제품 사용 중 사용상의 부주의로 전원 코드의 피복이 벗겨지거나 찍힐 경우 화재 및 감전의 원인이 될 수 있으니, 수시로 전원코드와 전원플러그, 콘센트의 상태를 꼭 확인하십시오.
- 전원코드나 전원플러그가 파손된 경우에는 위험이 생기지 않도록 하기 위하여 제조자나 판매원 또는 자격 있는 기술자(서비스 기사)에 의해 코드 교환을 하십시오.
- 반드시 지정된 서비스 센터에서 수리하시기 바랍니다.

제품을 분리, 분해하거나 수리 또는 개조하지 마시고, 제품내부에 이물질이 들어가지 않도록 하십시오.

- 제품 고장의 원인이 됩니다.
- 화재나 감전, 신체 상해의 원인이 됩니다.
- 제품 수리는 고객상담실(지역번호없이 1588-8899)로 연락하십시오.

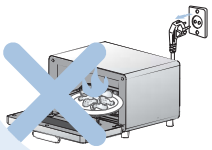
제품을 설치하기 전에 반드시 전원을 차단 하십시오.

- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

가스레인지 등 불 및 고열을 이용하는 제품에 가까이 설치하지 마십시오.

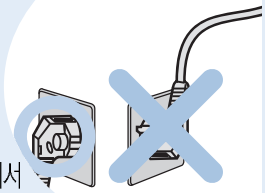
- 화재, 변색, 고장의 원인이 됩니다.

조리실에서 식품이 타고 있을 때에는 문을 열지 마시고 전원 플러그를 뽑으십시오.



- 문을 열게 되면 산소 유입으로 불길이 커져 화재의 원인이 됩니다.

전원 플러그는 전원 코드가 아래를 향하도록 연결하십시오.

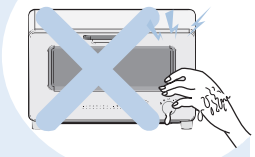


- 반대로 연결할 경우 전원 코드 내부에서 선이 끊어져 화재 및 감전의 원인이 됩니다.

설치 및 수리는 전문기사에게 의뢰하십시오.

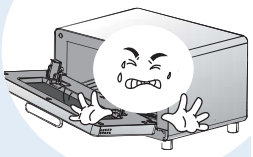
- 전문기사 이외의 사람이 분리 · 분해 · 수리를 하는 것은 위험합니다
- 감전, 화재, 고장, 폭발, 화상, 상해의 원인이 됩니다.

물기가 묻은 손으로 제품을 동작시키지 마십시오.



- 감전의 원인이 됩니다.

문 또는 경첩이 손상이 된 경우에는 제품을 사용하지 마시고 반드시 고객상담실 (지역번호없이 1588-8899)로 연락하십시오.



- 제품 손상 및 전자파 누출, 화재, 고장, 상해의 원인이 됩니다.

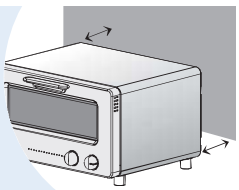
안전상의 경고

⚠경고 ⃠(금지)

빵에 불이 붙을 수 있으므로, 토스터기를 커튼과 같은 연소성 물질 근처 또는 그 아래에 놓고 사용하지 마십시오.

• 고장 또는 화재의 원인이 됩니다.

제품설치시 벽으로부터 일정 거리를 두어 통풍이 잘 되게 하십시오.

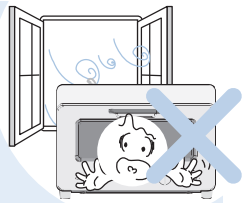


• 내부 온도 상승으로 인한 화재의 원인이 됩니다.
• 11페이지의 '설치방법'을 참조하십시오

전원 플러그를 뺄 때는 전원선을 당기지 마시고 반드시 전원 플러그를 잡고 빼십시오.

• 전원선의 손상으로 감전 또는 상해의 원인이 됩니다.

습기가 많은 곳이나 물 또는 빗물이 튀는 곳에는 설치하지 마십시오.

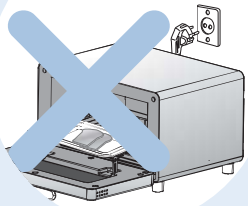


• 절연 손상으로 감전, 누전, 화재의 원인이 됩니다.

사용 중에 이상한 소리나 냄새 또는 연기가 나면 즉시 전원 플러그를 뽑고 고객상담실(지역번호없이 1588-8899)로 문의하여 주십시오.

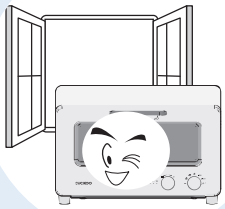
• 고장난 상태에서 계속 사용하면 화재나 감전의 원인이 됩니다.
• 20페이지의 '고장신고 전에 확인하십시오'를 참조하십시오.

작동 중에는 절대 토스터기 문을 열거나 전원 플러그를 뽑지마십시오.



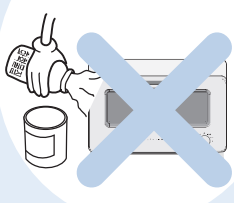
• 화상과 감전의 원인이 됩니다.

가스(도시 가스, 프로판 가스 등)가 샐 때에는 제품이나 전원 플러그를 만지지 말고 바로 환기시키세요.



• 불꽃을 일으키면 폭발, 화재의 원인이 됩니다.
• 가스가 샐 경우에는 환기 팬을 사용하지 마십시오.

화기, 가연성 물질 (살충제, 가연성 스프레이 등), 인화성 물질(양초 등)을 제품 근처에서 사용하거나 두지 마십시오.



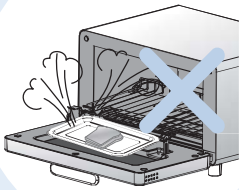
• 인체에 해로울 뿐만 아니라 감전, 화재, 고장의 원인이 됩니다.

⚠경고 ⃠(금지)

조리 중에는 절대로 잠들거나 자리를 떠나지 마십시오.

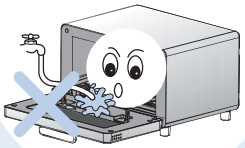
- 특히 스팀토스터기 사용시 발화의 가능성이 있으므로 수시로 점검해주세요.
- 과열에 의한 화재나 제품손상의 위험이 있습니다.

조리 전, 후에 토스터기 문을 연 상태에서 문 위에 무거운 물건을 올려놓지 마십시오.



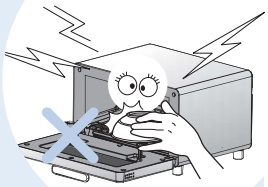
- 제품 파손 및 화상을 입을 수 있습니다.

제품에 직접 물을 주입하여 세척하지 마십시오.



- 누전 및 감전, 화재의 원인이 됩니다.
- 본체가 물에 잠겼을 경우에는 사용을 중지하고 전원플러그를 뽑은 다음 고객상담실 (지역번호없이 1588-8899)로 문의해 주십시오.

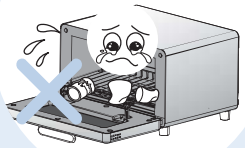
조리실 내부에 타기 쉬운 물질을 보관하지 마십시오



- 화재의 원인이 됩니다.

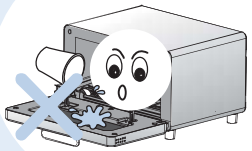
⚠주의 ⃠(금지)

제품을 사용하지 않을 때에는 항상 조리실 내부를 비워두십시오.



- 오조작에 의한 화재 및 제품손상의 위험이 있습니다.

사용 직후 토스터기 문을 열었을 때 내부 안전 유리문에 물이 떨어지지 않도록 주의 하십시오.

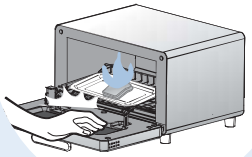


- 유리 파손 및 상해의 위험이 있습니다.

조리 직후에는 스팀 트레이/커버가 뜨거우므로 충분히 식은 후 스팀 커버를 분리하여 주십시오.

- 화상의 원인이 됩니다.

조리 후 음식물 또는 부속품에 의해 화상을 입지 않도록 주의 하십시오.



- 조리 직후에는 조리용 장갑을 사용하십시오.
- 고온의 증기가 나와 화상을 입을 위험이 있습니다.

오븐용기는 조리물과 함께 사용하십시오.

- 조리물없이 가열시 내부온도 상승으로 인한 변형, 화재의 위험이 있습니다.

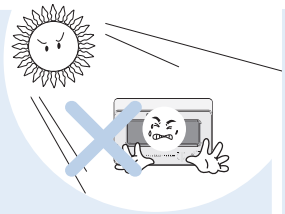
조리완료 후에 스팀 트레이에 고인 물이 생기지 않게 지정된 양만 사용해 주십시오.

- 장시간 방치시 오염의 원인이 됩니다.

안전상의 주의

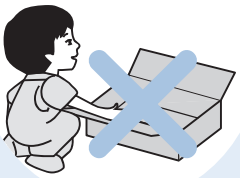
⚠ 주의 ⃠ (금지)

직사광선을 피해서 설치해 주십시오.



• 제품 외관의 변색 또는 제품 고장의 원인이 됩니다.

포장재(비닐, 스티로폼 등)는 어린이가 손대지 않도록 폐기하십시오.



• 질식의 원인이 됩니다.

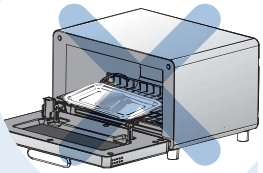
제품을 설치 완료 전까지 작동 시키지 마십시오.

• 감전 또는 상해의 원인이 됩니다.

제품을 사용자 눈높이 이상으로 설치하지 마십시오.

• 눈높이 이상으로 설치하면 내부 음식물을 볼 수 없고, 화상 또는 상해의 원인이 됩니다.

조리실을 비우거나 음식물을 필요 이상으로 넣고 동작하지 마십시오.



• 화재의 원인이 됩니다.
• 음식물이 타거나 익지 않는 경우가 있습니다.

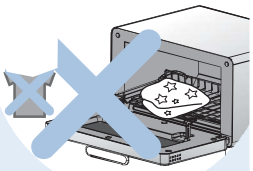
스팀 청소기로 청소하지 마세요.

• 부식의 원인이 됩니다.

제품 위에 물건을 올려두지 마십시오.

• 제품이 기울어져 수평이 달라질 수 있습니다.
• 고장의 원인이 됩니다.

조리 이외의 용도로 절대 사용하지 마십시오.

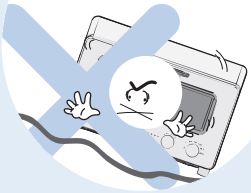


• 수건이나 옷 등을 말릴 경우 화재의 원인이 됩니다.
• 화재, 감전, 신체 상해의 원인이 됩니다.

플라스틱 조명기구나 선반 등 아래에는 설치하지 마십시오.

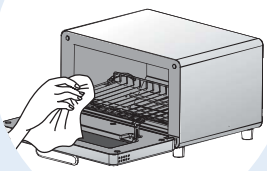
• 과열에 의한 조명기구 등의 변형이나 화재의 위험이 있습니다.

바닥이 튼튼하고 수평인 곳에 설치하여 주십시오.



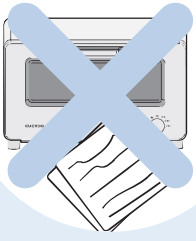
• 제품이 떨어지거나 뒤집혀서 제품 손상 또는 상해의 원인이 됩니다.

스팀토스터기를 항상 깨끗한 상태로 유지하십시오.



• 상태가 깨끗하지 않으면 표면이 악화되거나 기기의 수명에 영향을 줄 수 있으며 위험한 상황의 원인이 됩니다.

잡지, 신문지, 알루미늄 호일 등으로 음식물을 포장하여 조리를 하지 마십시오.

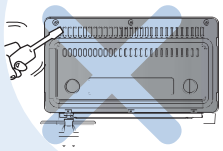


• 상해 또는 화재의 원인이 됩니다.

⚠ 주의 ⃠ (금지)

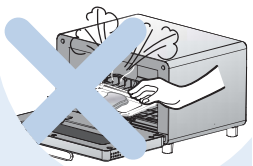
내열 온도가 낮은 바닥에는 설치하지 마십시오.

• 유리 혹은 인조대리석 등의 경우 녹거나, 파손 등이 일어날 수 있으므로 내열 온도가 높은 별도의 판을 깔고 사용해 주십시오.

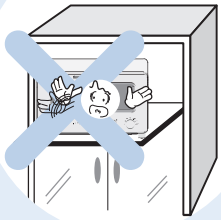


구멍 등에 핀이나 바늘과 같은 금속물 혹은 이물질 등을 넣지 마십시오.
이물질이 들어갈 경우에는 전원 플로그를 빼고 고객상담실(1588-8899)로 연락 하십시오.

조리 후 토스터기 문을 열 때 문 근처에 얼굴이나 신체를 가까이 대지 마십시오.



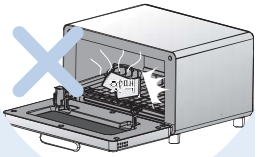
• 열기 및 증기로 인한 화상의 위험이 있습니다.



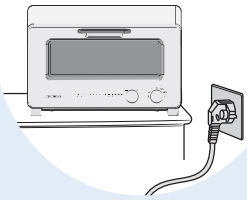
밀폐된 공간 또는 수납장에 제품을 설치하지 마십시오

• 제품이 과열되어 고장 또는 화재의 원인이 됩니다.

휴대용, 가정용 핫팩 등을 스팀 토스터기에 가열하지 마십시오.



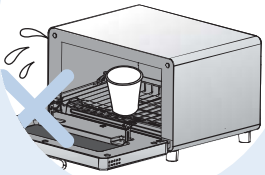
• 화재의 위험이 있습니다.



제품 설치 시 전원 플러그를 빼기 쉬운 곳에 설치하십시오.

• 누전에 의한 화재 및 감전의 원인이 됩니다.

플라스틱 또는 종이 용기 (종이컵 등)에 식품을 넣고 가열하지 마십시오.



• 용기가 변형되고 화재의 위험이 있습니다.

이 기기는 외부 타이머나 별도의 원격제어장치로 작동되도록 만들어지지 않았습니다.

이 기기는 다음과 같이 가정용 및 이와 유사한 용도에 사용되도록 만들어졌습니다.

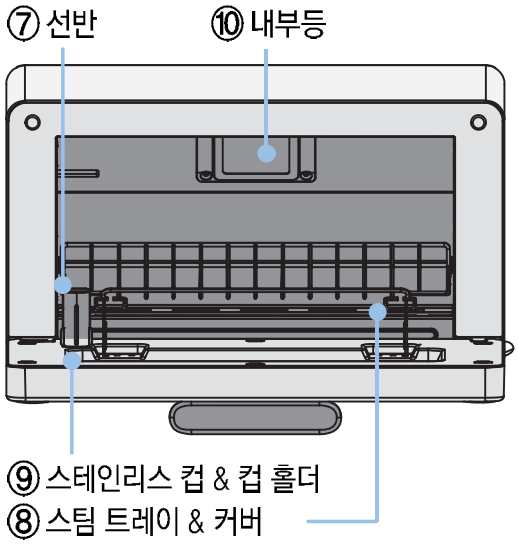
- 상점, 사무실, 기타 작업 환경에 있는 직원용 주방
- 농장
- 호텔, 모텔, 기타 주거 환경에 투숙한 고객
- 조식 제공 숙박형 환경

폐제품 처리

본 제품의 포장재는 국가 법률에 따라 재활용 가능한 재료로 만들어졌습니다.
이 포장재를 가정폐기물 또는 다른 폐기물과 버리지 말고 분리하여 배출해주십시오.
전기 및 전자장치를 폐기해야 할 때는, 각 지역마다 정해진 수거 및 폐기방법으로 처리해야합니다.

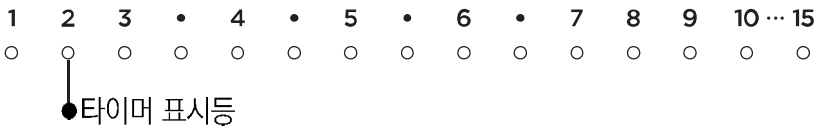
제품의 명칭 및 기능 조작부 / 부속품 안내

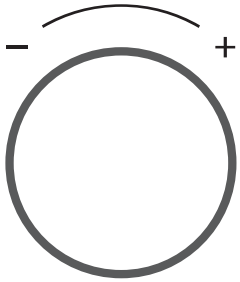
제품의 명칭 및 기능 조작부



① 시간 조절 다이얼

• 1 ~ 15분까지 조리시간을 설정 할 수 있습니다.
(3분부터 7분 사이는 30초가 설정이 가능합니다.)

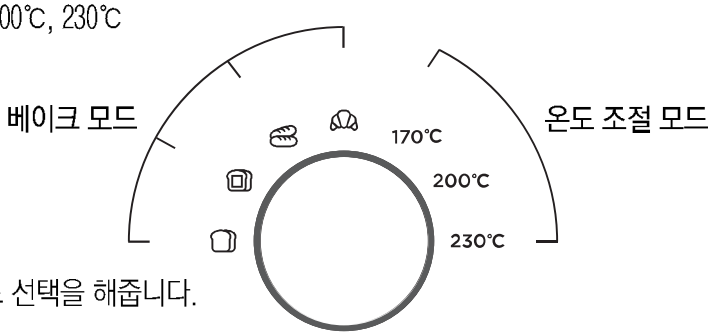




• 시간조절 다이얼을 돌려 제품을 동작시키면 내부 램프 및 표시등이 켜집니다.
• 설정한 시간에 도달했을 경우 소리와 함께 내부 램프 및 표시등이 꺼집니다.

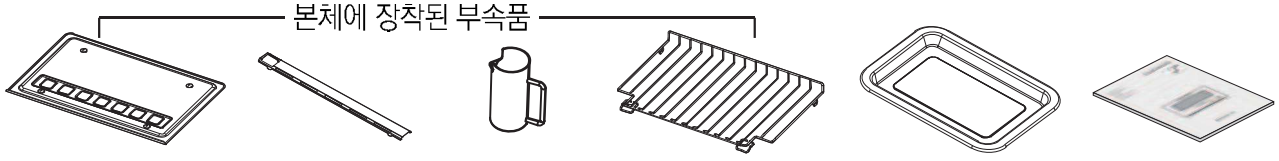
② 조리모드 다이얼

• 베이크 모드 : 식빵토스트, 치즈토스트, 바게트, 크루아상
• 온도 조절 모드 : 170℃, 200℃, 230℃



※ 조리시작 전 원하는 모드 선택을 해줍니다.

부속품 안내



빵 부스러기 트레이 | 스팀 커버 | 스테인리스 컵 | 선반 | 오븐 팬 | 사용설명서

설치 장소

주의

- 본 제품은 AC 220V 전용 제품입니다.
- 설치가 완료되지 않은 상태에서 절대로 전원을 연결하지 마십시오.
- 접지가 되어있지 않은 콘센트는 한전이나 전기공사업체에 의뢰 하여 반드시 접지 후 사용하십시오.

1 다른 전기제품 및 벽과 간격을 두고 설치하십시오.

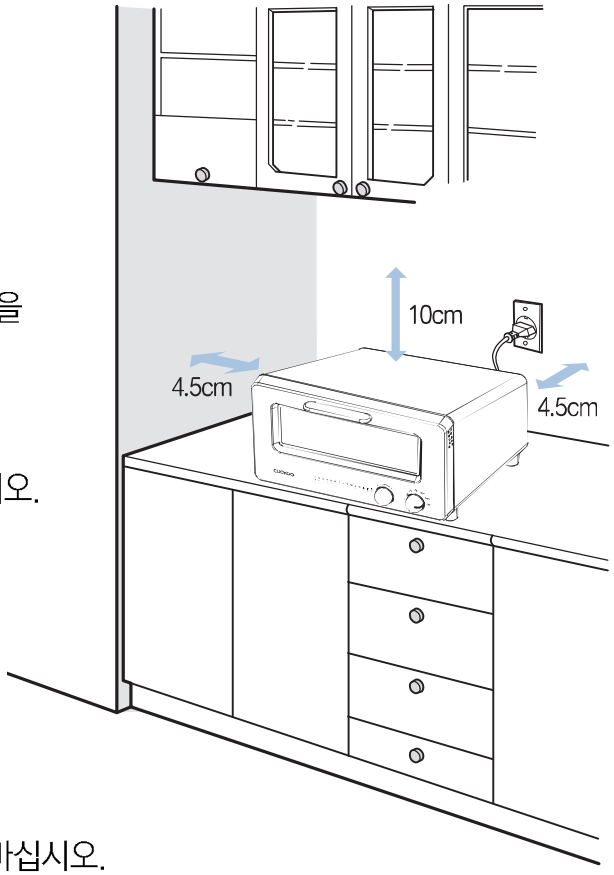
- 감전, 화재의 위험이 있습니다. 뒷면과 4.5cm, 윗면과 10cm, 좌우 4.5cm이상 간격을 두고 설치하세요.

2 통풍이 잘되는 평평하고 안정된 장소에 설치하십시오.

- 물이 넘쳐 감전의 원인이 됩니다.
- 본체가 넘어지는 원인이 됩니다.
- 사용자 눈높이 이상의 위치에 설치하지 마세요

3 싱크장 안에 설치하지 마십시오.

- 과열로인한 제품의 고장이나 화재의 원인이 될 수 있습니다.



4 비닐, 유리 등 내열온도가 낮은 바닥에 제품을 설치하지 마십시오.
바닥재의 파손, 변색, 녹음 등의 손상이 생길수 있습니다.
반드시 내열성이 있는 곳에 설치하여 주십시오.

5 습기가 없는 곳에 설치하여 주십시오.

- 누전의 위험이 있는 곳에는 꼭 누전 차단기를 설치하여 주세요.

6 커튼과 같은 연소성 물질 근처에 설치하지 마십시오.

- 제품의 고장이나 화재의 원인이 될 수 있습니다.

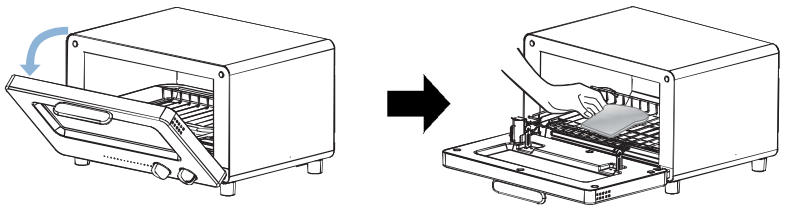
조리방법

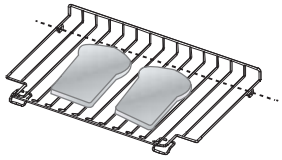
조리설명

⚠ 사용 전 주의

- 내열 용기는 부속품인 오븐 팬을 사용해 주십시오.
- 사용 후, 내부 안전유리문에 물이 떨어지지 않도록 주의 하십시오.
  ▶ 유리 파손 및 상해의 원인이 됩니다.
- 조리 직후 스테인리스 컵이 뜨거우니 조리용 장갑을 착용하시고 사용해 주십시오.
  ▶ 화상의 원인이 됩니다.
- 조리 직후 본체 내부는 고온입니다.
  빵을 꺼낼 때에는 금속 부분에 닿지 않도록 주의해 주십시오.
  ▶ 화상의 원인이 됩니다.

1 전원 플러그를 콘센트에 연결한 후 토스터기 문을 열고 선반의 중앙에 빵을 놓습니다.

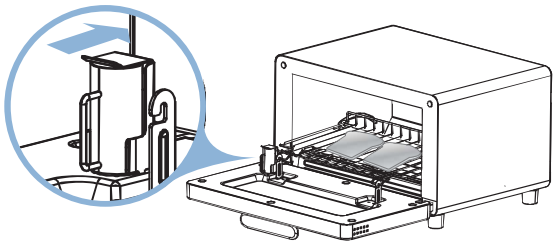




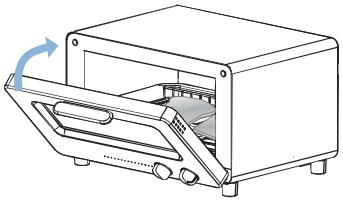
※ 중앙과 가장자리의 구워지는 정도에 차이가 생길 수 있습니다.
빵을 표시된 선 부분에 맞추어 선반 중앙에 올려주십시오

2 스테인리스 컵에 물을 넣고, 컵 홀더에 장착해 줍니다.

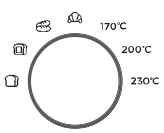
※ 손잡이가 중앙에 위치하도록 밀어 넣어주세요.



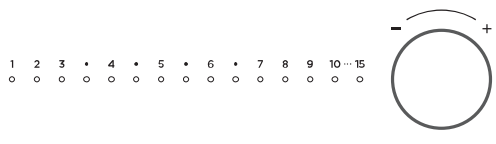
3 빵을 넣고 토스터기 문을 닫아줍니다.



4 조리모드 다이얼을 돌려 조리 모드를 결정합니다.



5 시간 조절 다이얼을 돌려 조리 시간을 설정하면 조리를 시작합니다.



※ 조리 모드와 조리 시간의 기준에 대한 자세한 내용은 13페이지 '조리방법'을 참조해 주십시오.

6 조리가 완료되면 토스터기 문을 열고 빵을 꺼냅니다.

- 조리가 완료되면 알림음이 울립니다.
- 조리 후에는 반드시 전원 플러그를 콘센트에서 뽑아주십시오.

※ 조리가 완료된 빵을 꺼낼 때에는 조리용 장갑 또는 집게를 사용해주십시오.

조리시간

주의

- 조리 시간 4분~ 6분 기준 한 컵의 물을 넣어 주십시오.
- 베이크 모드는 1분~2분마다 유리창을 통해 빵의 상태를 확인해 주십시오.
  - 베이크 모드는 순간적인 열이 강하기 때문에 사용자의 최적의 온도와 시간을 찾기 전 까진 1~2분 마다 빵의 상태를 확인해 주셔야 합니다.
  ※ 빵의 두께와 종류에 따라서 조리된 빵의 익음정도가 약간씩 달라 질 수 있습니다.
- 조리 중 제품 본체에서 스팀이 새거나 유리에 성에가 낄 수 있으나 이는 자연스러운 현상으로 제품 하자가 아닙니다.
- 물 공급 구조상 전면 좌측 바닥으로 물방울이 떨어 질 수 있습니다. 이는 제품하자가 아닙니다.

모 드	빵 종류		시 간
식빵토스트 모드	일반식빵	상온	4분 30초~5분 30초
		냉동	6분 30초~7분
	두꺼운 식빵	상온	5분 30초~6분 30초
		냉동	7분~8분
	베이글	상온	5분 30초~6분 30초
		냉동	7분~8분
	잉글리쉬 머핀	상온	4분 30초~5분 30초
		냉동	6분 30초~7분
치즈 토스트 모드	치즈 토스트	상온	5분 30초~6분
		냉동	6분 30초~7분
	피자 토스트	상온	6분 30초~7분
		냉동	7분~8분
바게트 모드	바게트	상온	5분 30초~6분 30초
		냉동	7분~8분
	치아바타	상온	4분 30초~5분 30초
		냉동	6분 30초~7분
	통밀빵	상온	4분 30초~5분 30초
		냉동	6분 30초~7분
크루아상 모드	크루아상	상온	3분~3분 30초
		냉동	3분 30초~4분 30초
온도 조절 모드	170℃	내부가 170℃의 온도로 조리하는 모드	
	200℃	내부가 200℃의 온도로 조리하는 모드	
	230℃	내부가 230℃의 온도로 조리하는 모드	

· 빵을 더 데우고 싶을 경우 170℃(일반 모드)에서 원하는 시간만큼 재가열해 주십시오.
· 빵을 더 바삭하게 먹고 싶을 경우 230℃(일반 모드)에서 원하는 시간만큼 재가열해 주십시오.

간단레시피

주의

● 그라탕 용기를 사용하는 요리의 경우 높이가 8cm 이하의 높이에 맞는 그라탕 용기를 사용해 주십시오.
▶ 열선에 접촉하여, 타거나 발화할 가능성이 있습니다.

식빵토스트 모드

:: 허니토스트

재료

일반 식빵 2장, 버터 20g, 꿀 약간

만드는 법

❶스테인리스 컵에 물을 넣어줍니다
❷식빵을 토스터에 넣어줍니다.
❸토스트 모드로 [상온 : 5분, 냉동 7분] 설정하여 구워줍니다.
❹완료되면 식빵에 버터를 올리고 꿀을 뿌려줍니다.

:: 레몬딜버터 토스트 (두꺼운 식빵)

재료

두꺼운 식빵 2장, 레몬딜버터 20g(실온 버터 250g, 레몬 1개, 딜 10~15g, 소금 약간)

만드는 법

❶스테인리스 컵에 물을 넣어줍니다.
❷레몬은 껍질부분을 강판에 갈아 레모제스트를 만들어줍니다.
❸딜은 잎부분만 잘게 다져줍니다.
❹실온 버터에 딜, 레몬제스트, 레몬즙 2T를 넣고 섞어준 뒤 소금간을 해줍니다.
❺식빵을 토스터에 넣어 줍니다.
❻토스트 모드로 [상온 : 6분, 냉동 : 8분] 설정하여 구워줍니다.
❼완료되면 식빵에 레몬딜버터를 발라 줍니다.

:: 초코바나나토스트

재료

식빵 2장, 바나나 1개, 누텔라 2T, 그레놀라 2t, 초코시럽 약간

만드는 법

❶스테인리스 컵에 물을 넣어줍니다.
❷식빵을 토스터에 넣어줍니다.
❸토스트 모드로 [상온 : 5분, 냉동 : 7분] 설정하여 구워줍니다.
❹완료되면 식빵에 누텔라를 바르고 그레놀라를 뿌려줍니다.
❺그 위에 썰어둔 바나나를 올리고 초코시럽으로 마무리합니다.

:: 에그마요베이글

재료

베이글 1개, 삶은 계란 2개, 다진 양파 30g, 다진 피클 20g, 홀그레인머스타드 1T, 마요네즈 2T, 소금 약간 , 후추 약간

만드는 법

❶스테인리스 컵에 물을 넣어줍니다.
❷삶은 계란은 으깨어준 뒤 남은 재료를 넣고 섞어줍니다.
❸베이글은 가로로 반을 잘라 토스터에 넣어줍니다.
❹토스트 모드로 [상온 : 6분, 냉동 : 8분] 설정하여 구워주세요
❺완료되면 아래쪽 베이글 사이에 계란 속을 넣어줍니다.

식빵토스트 모드

:: 햄에그 잉글리쉬 머핀

재료

잉글리쉬 머핀 1개, 체다치즈 1장, 슬라이스 햄 2장, 계란 1개, 녹인 버터 5g

만드는 법

❶스테인리스 컵에 물을 넣어줍니다.
❷잉글리쉬 머핀은 가로로 반을 잘라 한 쪽 면에 버터를 바르고 토스터에 넣어 줍니다.
❸토스트 모드로 [상온 : 5분, 냉동 : 7분] 설정하여 구워주세요.
❹슬라이스 햄은 굽고, 계란은 반숙으로 후라이 합니다.
❺완료되면 아래쪽 잉글리쉬 머핀 위에 체다치즈, 햄, 계란을 올려준 뒤 다른 쪽 빵으로 덮어줍니다.

치즈토스트 모드

:: 치즈토스트

재료

식빵 2장, 체다치즈 2장, 모짜렐라치즈 약간, 후추 약간

만드는 법

❶스테인리스 컵에 물을 넣어줍니다.
❷식빵에 체다치즈와 모짜렐라치즈를 올려줍니다.
❸치즈토스트 모드로 [상온 : 6분, 냉동 : 7분] 설정하여 구워줍니다.
❹완료되면 후추를 뿌려줍니다.

:: 피자토스트

재료

두꺼운 식빵 2장, 버터 10g, 토마토 소스 3T, 양파 20g, 피망 ½개, 햄 20g, 블랙올리브 6개, 모짜렐라치즈 60g, 소금 약간, 후추 약간

만드는 법

❶스테인리스 컵에 물을 넣어줍니다.
❷양파, 피망 , 햄은 적당한 크기로 썰어줍니다.
❸식빵의 한 쪽 면에 버터를 바른 후 토마토소스를 발라줍니다.
❹그 위에 햄, 양파, 피망, 블랙올리브, 모짜렐라치즈를 올리고 토스터에 넣어줍니다.
❺치즈토스트 모드로 [상온 : 7분, 냉동 : 8분] 설정하여 구워줍니다.

바게트 모드

:: 잠봉뵈르

재료

바게트 15cm 1개, 잠봉햄 4장, 버터 50g, 소금 약간, 후추 약간

만드는 법

❶스테인리스 컵에 물을 넣어줍니다.
❷바게트는 가로로 반 잘라 토스터에 넣어줍니다.
❸바게트 모드로 [상온 : 6분, 냉동 : 8분] 설정하여 구워줍니다.
❹완료되면 버터에 소금과 후추를 넣고 섞은 후 빵 크기에 맞춰 발라줍니다.
❺그 위에 잠봉햄을 올리고 다른 쪽 바게트로 덮어줍니다.

간단레시피

바게트 모드

:: 당근라페 크림치즈 바게트

재료

바게트 15cm 1개, 크림치즈 50g, 당근 ½개, 홀그레인머스타드 1T , 레몬즙 1T, 올리브유 1T

만드는 법

❶ 스테인리스 컵에 물을 넣어줍니다.
❷ 당근은 채칼로 얇게 썰어준 후 소금, 후추, 올리브유, 레몬즙, 홀그레인머스타드를 넣고 섞어줍니다.
❸ 바게트는 가로로 반 잘라 토스터에 넣어줍니다.
❹ 바게트 모드로 [상온 : 6분, 냉동 : 8분] 설정하여 구워줍니다.
❺ 완료되면 크림치즈를 바른 후 그 위에 당근라페를 올려줍니다.

:: 토마토 루꼴라 오픈 샌드위치

재료

자른 통밀빵 2개, 썬드라이 토마토 2T, 루꼴라 5g, 홀그레인머스타드 2T, 모짜렐라 생치즈 약간, 발사믹글레이즈 약간

만드는 법

❶ 스테인리스 컵에 물을 넣어줍니다.
❷ 통밀빵은 토스터에 넣어줍니다.
❸ 바게트 모드로 [상온 : 5분, 냉동 : 7분] 설정하여 구워줍니다.
❹ 그 위에 햄, 양파, 피망, 블랙올리브, 모짜렐라치즈를 올리고 토스터에 넣어줍니다.
❺ 완료되면 통밀빵 위에 홀그레인머스타드를 바르고 루꼴라, 썬드라이 토마토, 모짜렐라 생치즈를 올려준 뒤 발사믹글레이즈를 뿌려줍니다.

:: 바지 치아바타 샌드위치

재료

치아바타 1개, 토마토 1/2개, 모짤렐라 생치즈 50g, 바질페스토 1T

만드는 법

❶ 스테인리스 컵에 물을 넣어줍니다.
❷ 치아바타는 가로로 반 잘라 토스터에 넣어줍니다.
❸ 바게트 모드로 [상온 : 5분, 냉동 : 7분] 설정하여 구워줍니다.
❹ 완료되면 한 쪽 면에 바질페스토를 발라줍니다.
❺ 그 위에 토마토와 모짜렐라 생치즈를 썰어 올려준 뒤 다른 쪽 빵을 덮어줍니다.

크루아상 모드

:: 부라타 크루아상

재료

크루아상 2개, 부라타치즈 100g, 아가베시럽 약간

만드는 법

❶ 스테인리스 컵에 물을 넣어줍니다.
❷ 크루아상을 토스터에 넣어줍니다.
❸ 크루아상 모드로 [상온 : 3분, 냉동 : 4분] 설정하여 구워줍니다.
❹ 완료되면 1~2분 후 꺼내줍니다.(내부의 잔열로 바삭바삭한 식감이 더해집니다)
❺ 접시에 크루아상을 담고 아가베시럽을 붓고 부라타 치즈와 함께 곁들여 먹습니다.

온도 조절 모드

:: 식빵 누네띠네

재료

식빵 2장, 슈가파우더 60g, 계란흰자 20g, 레몬즙 약간, 초코시럽 약간, 짤주머니 1개

만드는 법

❶ 슈가파우더에 계란흰자와 레몬즙을 넣고 섞어 걸쭉한 농도로 만들어 줍니다.
❷ 초코시럽은 짤주머니에 넣어줍니다.
❸ 식빵은 테두리를 잘라내고 반으로 썰어줍니다.
❹ 식빵에 만들어둔 슈가파우더 아이싱을 도톰하게 발라준 뒤 초코시럽을 격자무늬로 짜 줍니다.
❺ 식빵은 토스터에 넣어줍니다.
❻ 170℃로 7분 설정하여 구워줍니다.

:: 콘치즈

재료

스위트콘 200g, 모짜렐라 치즈 100g, 다진양파 3T, 다진 청 · 홍피망 2T, 다진 베이컨 3T, 마요네즈 2T, 설탕 1T, 소금 약간, 후추 약간, 그라탕 용기(에어프라이어기 전용)

만드는 법

❶ 스위트콘은 체에 받쳐 물기를 빼고 수분을 제거해줍니다.
❷ 볼에 모짜렐라 치즈를 제외한 모든 재료를 넣고 잘 섞어 줍니다.
❸ 그라탕 용기에 내용물을 담고 그 위에 모짜렐라 치즈를 올려줍니다.
❹ 선반에 그라탕 용기를 올려줍니다.
❺ 170℃로 15분 설정하여 구워줍니다.

:: 라자냐

재료

라자냐 3장, 모짜렐라 치즈 200g, 소금 약간, 올리브유 1T, 그라탕 용기, 라구소스(다진소고기 200g, 토마토소스 200g, 다진양파 ½개, 올리브유 2T, 레드페퍼 액간, 후추 약간

만드는 법

❶ 팬에 올리브유 2T를 두르고 다진소고기와 다진양파를 넣고 볶다가 토마토소스, 레드페퍼, 후추를 넣고 졸여 라구소스를 만들어줍니다.
❷ 끓는물에 라자냐, 소금, 올리브유 1T를 넣고 삶아줍니다.
❸ 그라탕 용기에 라구소스→라자냐면→모짜렐라 치즈 순서대로 반복하여 쌓아줍니다.
❹ 선반에 그라탕 용기를 올려 줍니다.
❺ 200℃로 15분 설정하여 구워줍니다.

:: 치즈 가지구이

재료

가지 1개, 다진소고기 160g, 토마토소스 6T, 모짜렐라 치즈 100g, 올리브유 약간, 소금 약간, 후추 약간, 그라탕 용기(에어프라이어기 전용)

만드는 법

❶ 가지는 꼭지 부분을 자르고 길게 3등분하여 줍니다.
❷ 팬에 올리브유를 두르고 다진소고기, 토마토소스, 소금, 후추를 넣고 볶아줍니다.
❸ 그라탕 그릇에 가지를 넣고 소스를 올린 후 모짜렐라 치즈를 뿌려 줍니다.
❹ 선반에 그라탕 용기를 올려 줍니다.
❺ 200℃로 15분 설정하여 구워줍니다.

간단레시피

온도 조절 모드

:: 감바스

재료

냉동 칵테일 새우 150g, 마늘 5알, 브로콜리 40g, 방울토마토 3개, 페퍼론치노 3개, 다진마늘 1T, 올리브유 150g, 허브솔트 1t, 그라탕 용기(에어프라이어기 전용)

만드는 법

❶냉동 칵테일새우는 물에 담궈 해동한 뒤 물기를 제거해줍니다.
❷ 마늘은 편으로 썰고 브로콜리, 방울토마토는 적당한 크기로 썰어줍니다.
❸ 그라탕 용기에 모든 재료를 넣고 선반에 올려줍니다.
❹ 200℃로 15분 설정하여 구워줍니다.

:: 갸또 쇼콜라

재료

다크초콜릿 30g, 버터 20g, 설탕 30g, 생크림 20g, 박력분 10g, 코코아파우더 7g, 계란 1개, 그라탕 용기(에어프라이어기 전용)

만드는 법

❶스볼에 초콜릿, 버터를 넣고 중탕으로 녹여줍니다.
❷ 생크림, 계란을 넣고 잘 섞어줍니다.
❸ 박력분, 코코아파우더는 체에 쳐서 넣고 잘 섞어줍니다.
❹ 그라탕 용기에 반죽을 부어줍니다.
❺ 선반에 그라탕 용기를 올려줍니다.
❻ 200℃로 15분 설정하여 구워줍니다.

:: 수제 스콘

재료

박력분 107g, 버터 45g, 우유 18g, 설탕 25g, 계란 1/2개, 베이킹파우더 2g, 소금 0.5g, 노른자 약간, 테프트론지 1장

만드는 법

❶볼에 체에 내린 박력분, 베이킹파우더, 소금, 설탕을 넣고 가볍게 섞어줍니다.
❷ 차가운 상태의 버터를 잘게 잘라 넣고 가루와 버터를 잘 섞어줍니다.
❸ 우유와 계란은 2번에 나눠 넣고 주걱으로 자르듯이 섞어줍니다.
❹ 완성된 반죽은 비닐에 넣고 냉장고에서 30분간 휴지시켜 줍니다.
❺ 반죽은 1cm 두께로 밀어줍니다.
❻ 반으로 접어 다시 밀어준 뒤 이 과정을 3~4번 반복해줍니다.
❼ 2cm 두께로 만든 반죽은 6등분으로 잘라 윗면에 노른자를 발라줍니다.
❽ 선반에 테프트론지를 깔고 반죽 3개를 올려줍니다.
❾ 200℃로 15분 설정하여 구워줍니다.

:: 냉동 반죽(생지)

재료

냉동 반죽(생지) 4개

만드는 법

❶냉동 반죽(생지)을 토스터에 넣어줍니다.
❷ 200℃로 15분 설정하여 구워줍니다.

CUCKOO 공식 유튜브 채널을 확인하시면, STEAM TOASTER로 만들 수 있는 스페셜 레시피들을 소개하고 있습니다.

· QR코드를 스캔하시어 요리레시피를 영상으로도 확인하세요!

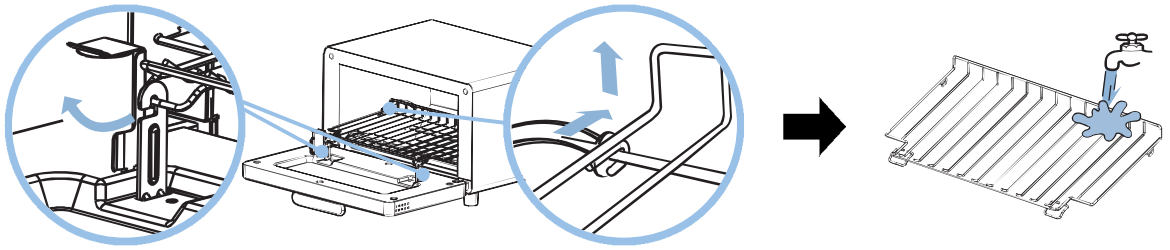
토스터기 사용 후 내부세척

주의

- 세척 전 안전을 위해 반드시 전원 플러그를 콘센트에서 분리시키고 완전히 냉각시켜 주십시오.
- 사용 직후 제품이 매우 뜨거우므로 화상에 주의해 주십시오.
- 사용 후 내부에 남은 빵가루와 찌꺼기 같은 음식 잔여물 등을 제거하지 않을 경우 제품 사용 시 가열되면서 눌러 붙어 타는 냄새가 날 수 있습니다. 이는 제품하자가 아니며 교환 및 반품의 원인이 될 수 없습니다.
- 토스터기 내부와 토스터기 문은 물기가 남아 있지 않도록 키친타올 또는 부드러운 천으로 닦아 주십시오.
- 스테인리스 컵은 희석한 주방용 중성세제로 세척 후 건조시켜주십시오.
- 제품에 포함된 구성품은 식기세척기를 사용하여 세척 할 수 없습니다.
- 철수세미 또는 연마제를 사용하지 마십시오.
- 스팀 트레이는 스테인레스 재질로 제품 사용시 변색 될 수 있습니다.

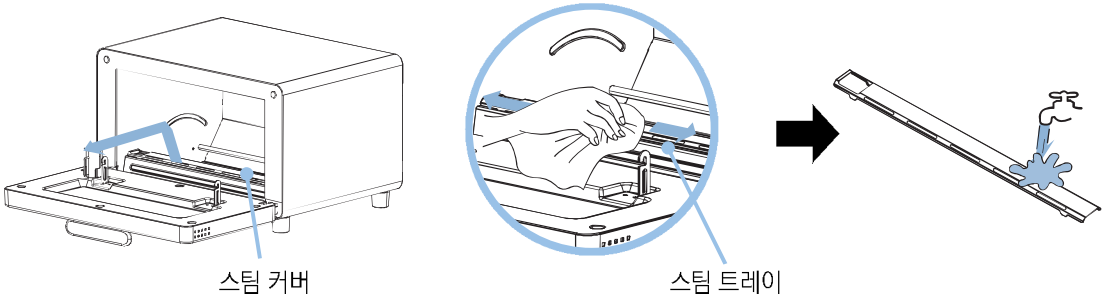
● 선반 세척

1. 그릴을 후크에서 화살표 방향으로 빼냅니다.
2. 그릴의 후크를 화살표 방향으로 빼냅니다.
3. 희석한 주방용 중성세제로 세척하고 건조시킵니다.



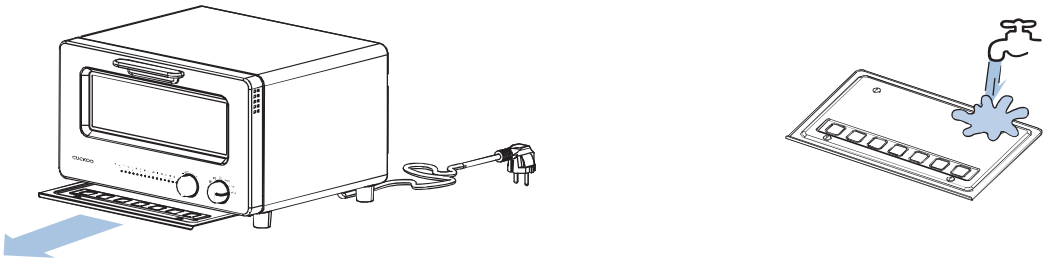
● 스팀 트레이/커버 세척

1. 스팀 커버를 화살표 방향으로 빼냅니다.
2. 스팀 트레이를 부드러운 천에 물을 적셔 닦아줍니다.
3. 희석한 주방용 중성세제로 세척하고 건조시킵니다.



● 빵 부스러기 받침대 세척

1. 빵 부스러기 트레이를 화살표 방향으로 꺼냅니다.
2. 희석한 주방용 중성세제로 세척하고 건조시킵니다.



· 사용 후에는 반드시 청소해 주십시오. 내부에 남은 음식 잔여물이 탄화하여 발화의 원인이 됩니다.

고장신고 전에 확인하십시오

▼ 사용방법 대로 올바르게 사용하지 않았을 경우에는 고장이 아니더라도 제품이 제대로 작동하지 않을 수가 있습니다.
제품 기능에 이상이 있으면 아래의 점검표대로 점검해 보고 그래도 이상이 있으면 고객상담실로 문의하여 주십시오.

증 상	확인사항	조치방법
다이얼을 돌려도 소리가 나지 않거나, 타이머가 점등하지 않을 경우	• 전원 플러그가 콘센트에서 뽑혀 있지 않습니까? • 가정용 차단기가 내려가 있지 않습니까?	• 전원 플러그를 연결해 주세요. • 제품의 사용전압이 맞는지 확인해 주세요.
연기나 냄새가 날 경우	• 음식찌꺼기, 기름 등이 내부에 붙어 있지 않습니까?	• 내부를 항상 깨끗이 청소해 주세요.
토스터기 문이 닫히지 않을 경우	• 선반, 스팀 커버, 빵 부스러기 받침대가 올바르게 장착되어 있습니까? • 본체와 토스터기 문 사이에 무언가가 끼어 있지 않습니까?	• 구성품들을 올바르게 장착해 주세요. • 본체와 토스터기 문 사이를 확인해 주세요.
제품 외부가 뜨거울 경우	• 조리 중 또는 조리 직후 이십니까?	• 조리 중에는 외부가 뜨거울 수 있으니 화상에 주의해 주세요.
조리상태가 좋지 않은 경우	• 조리순서/시간 등 사용 방법을 잘 선택하였습니까?	• 조리순서/시간 등을 다시 한 번 확인 하시고 사용해 주십시오.(13페이지 '조리방법' 참조)

서비스에 대하여

• 고객의 권리

고객께서는 제품사용중에 고장 발생시 구입일부터 1년 동안 무상서비스를 받으실 수 있는 〈소중한 권리〉가 있습니다.
단, 고객 과실 및 천재지변에 의해 고장이 발생한 경우는 무상서비스 기간내라도 유상 처리됨을 알려 드립니다.

• 유상서비스(고객의 비용부담)에 대한 책임

서비스 신청시 다음과 같은 경우는 무상서비스 기간내라도 유상처리 됩니다.
1) 제품내에 이물질을 투입(음료수, 커피, 장난감 등)하여 고장이 발생하였을 경우
2) 제품을 떨어뜨리거나 충격으로 인하여 제품 파손 및 기능상의 고장이 발생하였을 경우
3) 신나, 벤젠 등 유기용제에 의하여 외관 손상 및 변형이 된 경우
4) 쿠쿠 정품이 아닌 부품 또는 소모품을 사용하여 제품 고장이 발생하였을 경우
   쿠쿠 정품은 고객상담실로 문의하여 지정된 서비스센터에서 구입하신 후 사용하십시오.
5) 사용전압을 잘못 공급하여 제품 고장이 발생하였을 경우
6) 고객이 제품을 임의로 분해하여 부속품이 분실 및 파손되었을 경우
7) 쿠쿠 서비스센터의 수리기사가 아닌 사람이 제품을 수리 또는 개조하여 고장이 발생하였을 경우
8) 천재지변(낙뢰, 화재, 풍수해, 가스, 염해, 지진 등)에 의해 고장이 발생하였을 경우
9) 쿠쿠 제품 사용설명서 내에 "안전상의 경고"를 지키지 않아 고장이 발생하였을 경우 ("안전상의 경고"를 잘 지키면 제품을 오래 사용하실 수 있습니다.)
10) 기타 고객 과실에 의하여 제품 고장이 발생하였을 경우

고 객 카 드

제 품 명 : 스팀 토스터기

모 델 명 :

판 매 일 : 년 월 일

고 객 성 명 : 전화: 주소:

대 리 점 상 호 : 전화: 주소:

보증기간 1년

▣기념일 정보 & 제품 보유 현황

생년월일		양 · 음	결혼기념일		양 · 음
제품명	전기보온밥솥	전기압력보온밥솥	주서믹서	식기건조기	전기보온포트	진공청소기
사용기간	년	년	년	년	년	년
제조회사						

▣특기사항

※상기 내용은 보다 나은 고객 서비스를 위해 활용됩니다.

1. 제품 판매시에 기재사항을 반드시 작성하여 고객에게 전달하여 주십시오.
2. 고객카드는 대리점에서 고객 관리용으로 활용해 주십시오.

제 품 보 증 서

제 품 명 : 스팀 토스터기 모델명 :

구 입 일 : 년 월 일

고 객 성 명 : 전화: 주소:

대 리 점 상 호 : 전화: 주소:

1. 본 제품에 대한 품질보증은 보증서에 기재된 내용으로 보증 혜택을 받습니다.
2. 무상 보증 기간은 구입일로부터 산정되므로 구입일자를 기재 받으시기 바랍니다.
(구입일자 확인이 안될 경우 제조년월일로부터 6개월이 경과한 날로부터 품질보증 기간을 가산합니다.)
3. 가정용 제품을 영업용도(영업활동, 비정상적인 사용환경 등)로 사용하거나,
산업용 제품인 경우에는 무상보증 기간을 1/2(6개월)로 적용합니다.
4. 이 보증서는 재발행되지 않습니다

CUCKOO 쿠쿠전자

보증기간 1년

※수리를 의뢰할 때는 구입일자가 기재된 본 보증서를 제시해야 충분한 서비스를 받으실 수 있으므로 잘 보관하시기 바랍니다.

소비자 분쟁 해결 기준 안내

소 비 자 피 해 유 형			보 상 내 역	
			보증기간이내	보증기간 경과 후
정상적인 사용상태에서 자연 발생한 성능, 기능상의 고장 발생시 (품질보증 기간 이내)	구입 10일 이내에 중요한 수리를 요하는 경우		제품교환, 또는 구입가 환불	
	구입 1개월 이내에 중요 부품에 수리를 요하는 경우		제품교환 및 무상수리	
	교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 경우	교환불가능시	구입가환불	
	하자 발생시		무상수리	
	동일하자에 대하여 수리했으나 고장이 재발(3회째)		제품교환, 또는 구입가 환불	
	여러부위의 고장으로 총 4회 수리받았으나 고장이 재발(5회째)	수리불가능시		
	소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실한 경우			정액감가상각한 금액에 10%를 가산하여 환불
	수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우			정액감가상각한 금액에 5%를 가산하여 환불
	제품구입시 운송과정 및 제품 설치 중 발생된 피해		제품교환	
소비자의 고의, 과실에 의한 성능 기능상의 고장	수리가 가능한 경우		유상수리	유상수리
	수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우		유상수리에 해당하는 금액징수 후 제품교환	유상수리 금액 징수 후 감가상각적용 제품교환
■ 천재지변(화재, 염해, 가스, 지진, 풍수해 등)에 의해 고장이 발생하였을 경우 ■ 사용상 정상 마모되는 소모성 부품을 교환하는 경우 ■ 사용전원의 이상 및 접속기기의 불량으로 인하여 고장이 발생하였을 경우 ■ 기타 제품 자체의 하자가 아닌 외부 원인으로 인한 경우 ■ 쿠쿠 대리점이나 서비스센터의 수리기사가 아닌 사람이 수리 또는 개조하여 고장이 발생하였을 경우			유상수리	유상수리

• 상기에 명시되지 않은 사항은 소비자 기본법에 따른 소비자 분쟁 해결 기준에 따라 피해를 보상하게 됩니다. • 고객상담실 : 지역번호 없이 1588-8899 • 가구세척, 조정, 사용설명 등은 고장이 아닙니다.

제품규격

모델명	CT-AS101W
정격	220V-240V 50Hz/60Hz
최대소비전력	900W
시간조절	1~15분
본체중량	4.35kg
제품크기	344 mm (W) X 210 mm (H) X 318 mm (D)
전원 코드 길이	약 1m

※ 이 기기는 가정용 전자파적합기기로서 주로 가정에서 사용하는 것을 목적으로 하며, 실내에서 사용할 것을 권장합니다.
※ 본 사용설명서에 표시된 내용(외관, 디자인 및 규격)은 제품의 품질 향상을 위해 예고없이 변경되는 수가 있습니다.
※ 제품의 인쇄사양은 변경될 수 있습니다.

고장문의

장기간 사용한 제품은 열, 습기, 먼지 등의 영향으로 부품이 노화하여 고장으로 이어지는 경우가 있습니다.

이와 같은 증상이 발생할 경우엔

❶"고장신고 전에 확인하십시오"(20페이지)에 해당되는 증상 이외의 내용발생
❷ 제품에 손을 대면 짜릿한 전기가 흐른다.
❸ 냄새가 심하게 난다.

사용을 중지하여 주십시오.

전원 플러그를 뺀 후 반드시 서비스 센터에 문의하여 주시기 바랍니다.

서비스 문 의 **1588-8899**

※"1588-8899"를 이용하실 경우 시내 전화 요금이 부과됩니다.
※고장문의, AS 접수는 홈페이지 1:1채팅 상담을 이용 하시면 보다 편리하게 이용 하실 수 있습니다.

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.(무상 회수 처리)

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

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

CUCKOO

제품 사용 중 이상이 생겼거나 불편한 점이 있으시면
쿠쿠 고객상담실로 문의하여 주십시오.

서비스 문의 1588-8899

고장문의, AS 접수는 홈페이지 1:1채팅 상담을
이용 하시면 보다 편리하게 이용 하실 수 있습니다.

www.cuckoo.co.kr

제품모델명, 고장상태, 연락처를 정확히 알려 주시면 고객 여러분의 고충사항, 제안 및 건의내용을 언제나 친절하게 상담, 빠른 서비스를 제공합니다.

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

Z0383-0126A0 Rev.0