

사용설명서 Operating Instructions

CRP-HV06 Fuzzy Series

1.08L(1~6Persons) / 1.08L(1~6인분)

CUCKOO
always new

happiness

NO.1 CUCKOO

Electric Pressure Rice cooker/warmer



design

love

emotion

CUCKOO ELECTRONICS CO., LTD.

CONTENTS

Thank you very much for purchasing “CUCKOO”
Electric Rice cooker/warmer

Read the following instruction manual before use. Save this instruction manual for future reference. This manual will be useful if you have any questions or have problems operating the rice cooker.

CONTENTS

BEFORE USING

Important safeguards	3
Specifications	4
Safety precautions	5~8
Name of each part	9
How to clean	10~12
Function operating part	13

WHEN USING

How to set current time	14
How to set or cancel voice guide function	14
Night voice volume reduction / Woman and man voice setting function ...	15
Before cooking rice	16
For the best taste of rice	17
How to cook	18~19
MY MODE (Cuckoo Customized Taste Function) ...	20~22
How to use “GABA RICE(Brown rice)”	23~24
How to cook the MULTI-COOK and NU RUNG JI	25
How to preset timer for cooking	26~27
How to use simple soft function	27
To keep cooked rice warm and tasty	28~30
How to use power saving function	31
How to lock buttons	31

BEFORE ASKING FOR SERVICE

Check before asking for service	32~34
---------------------------------------	-------

COOKING GUIDE

Cooking Guide	65~73
---------------------	-------

저희 쿠쿠 압력보온밥솥을 애용해 주셔서 대단히
감사 드립니다.

이 사용설명서는 잘 보관하여 주십시오.

사용 중에 모르는 사항이 있을 때나 기능이 제대로
발휘되지 않을 때 많은 도움이 될 것입니다.

목 차

사용하기전에

Important safeguards	3
제품규격	4
안전상의 경고	35~38
각 부분의 이름	39
제품 손질 방법	40~42
기능 조작부의 이름과 역할	43
기능 표시부의 이상점검 기능	43

사용할 때

현재시각의 설정	44
음성안내 기능의 설정과 해제	44
야간 음성볼륨 줄임 기능/남녀음성 설정 기능	45
취사전 준비사항	46
맛있는 밥을 드시려면	47
취사는 이렇게 하십시오	48~49
자동살균세척 기능, 묵은쌀, 검은콩 취사 기능	49
쿠쿠 맞춤밥맛 기능은 이렇게 하십시오	50~52
현미/발아는 이렇게 하십시오	53~54
만능찜 누룽지는 이렇게 하십시오	55
예약 취사는 이렇게 하십시오	56~57
간편불림 기능은 이렇게 하십시오	57
밥을 맛있게 보온하려면	58~60
절전기능은 이렇게 하십시오	61
버튼잠금 기능은 이렇게 하십시오	61

고장 신고 전에

고장신고 전에 확인 하십시오	62~64
-----------------------	-------

요리안내

요리안내	74~83
------------	-------

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. Read all instructions before using this appliance.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against fire, electric shock and / or injury to persons do not immerse cord, plugs, or Pressure Cooker Body in water or any other liquid.
4. Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
This appliance is not intended for use by young children without supervision.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning.
Allow appliance to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock, and / or injury to persons.
8. If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or your service agent.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas, electric burner, or in a heated oven.
12. Always attach the plug to the appliance first, then plug the cord into the wall outlet. To disconnect, or set all control to "off", then remove the plug from the wall outlet.
13. Do not use this appliance for other than its intended use.
14. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or any hot liquids.
15. Oversized foods, metal foil packages, or utensils must not be inserted into the appliance as they are a risk of fire or electric shock.
16. A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, etc while in operation.
17. To reduce the risk of electric shock, cook only in the provided removable container.
18. This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury.
Before operating the unit, properly secure and close the unit. See "Operating Instructions."
19. Do not cook foods such as applesauce, cranberries, cereals, macaroni, spaghetti, or other foods.
These foods tend to foam, froth, and sputter, and may block the pressure releasing device.
20. Before use always check the pressure releasing device for clogging.
21. Do not open the pressure cooker until the unit has cooled and internal pressure has been reduced.
See "Operating Instructions."
22. Do not use this pressure cooker to fry in oil.
23. Be sure that handles are assembled and fastened properly before each use.
Cracked, broken or charred handles should be replaced.

SAVE THESE INSTRUCTIONS THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING : This appliance generates heat and releases steam during use. Use proper precaution to prevent risk of burns, fires, other injuries, or damage to property.

1. Keep hands and face away from the Pressure Release Valve when releasing pressure.
2. Take extreme caution when opening the Lid after cooking. Severe burns can result from steam inside.
3. Never open the Lid while the unit is in operation.
4. Do not use without the inner Pot in place.
5. Do not cover the Pressure Valve with anything as an explosion may occur.
6. Do not touch the inner pot nor any heating parts, immediately after use.
Allow the unit to cool down completely first.

HOW TO USE EXTENSION CORD

Note:

- A. A short power-supply cord (or cord set) is provided to reduce the hazards from entanglement by a longer cord.
- B. Extension cord should be used properly.
- C. Extension cord usage for the rice cooker:
 - (1) The correct rated voltage should be used for the rice cooker.
 - (2) If the appliance is set on the ground, the extension cord should also be set on the ground.
 - (3) The cord wires and extension cord should always be arranged to prevent hazards to children.

This appliance has a polarized plug : (one blade is wider than the other).

As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way.

If the plug does not properly fit in the outlet, turn the plug over.

If it still does not fit, contact a qualified electrician.

Please, keep this safety feature.

SPECIFICATIONS / 제품규격

Model Name(모델명)		CRP-HV06 Fuzzy Series
Power Supply(전원)		AC120V, 60Hz
Power Consumption(소비전력)		1040W
Cooking Capacity (취사용량)	Glutinous Rice(백미)	0.18~1.08L (1~6cups)
	Turbo Glutinous Rice(백미쾌속)	0.36~0.72L (2~4cups)
	Turbo Mixed Rice(잡곡쾌속)	
	Sushi Rice(김초밥)	
	Mixed Rice(잡곡)	
	GABA Rice(현미/발아)	
	Black Bean(검은콩)	
	Dried Rice(묵은쌀)	
	Nu Rung Ji(누룽지)	
	Nutritious Rice(영양밥)	
	Nutritious Porridge(죽)	0.18~0.27L (1~1.5cups)
Power Cord Length(전원 코드 길이)		1.0m
Pressure(사용압력)		78.4KPa(0.8kgf/cm ²)
Weight(중량)		5.6kg
Dimension(치수)	Width(폭)	26.5cm
	Length(길이)	36.2cm
	Height(높이)	25.4cm

HOW SERVICE IS HANDLED

USA

The East and the Central Districts
Tel. No. (718) 888-9144
The West and the Central Districts
Tel. No. (213) 687-9828

Canada

TORONTO
Tel. No. 905 707 8224 / 416 878 4561
VANCOUVER
Tel. No. 604 540 1004 / 604 523 1004

SAFETY PRECAUTIONS



- Read the following product safety guide carefully to prevent any accidents and/or serious danger.
- 'Warning' and 'Caution' are different as follows.

Warning

This means that the action it describes may result in death or severe injury.

Caution

This means that the action it describes may result in injury or property damage.



- This sign is intended to remind and alert that something may cause problems under the certain situation.
- Please read and follow the instruction to avoid any harmful situation.



- Indicates a prohibition



- Indicates an instruction



Warning



Do not

Do not cover the automatic steam outlet or pressure weight with your hand or face.



- It can cause burns.
- Especially be careful to keep it out of children's reach.

Please pay careful attention against water and chemicals.



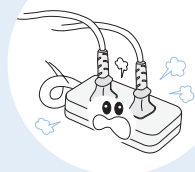
- It can cause an electric shock or fire.

Do not use the cooker near hot things such as stove, gas stove or direct ray of light.



- It can cause an electric shock, fire, deformation, malfunction or discoloration.
- Please check the power cord and plug frequently.

Use a single socket with the rated current above 15A.



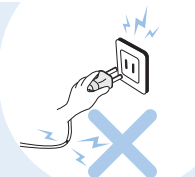
- Using several lines in one socket can cause overheating or fire.
- Please check the power cord and plug frequently.
- Use an extension cord with the rated current above 15A.

Do not alter, reassemble, disassemble or repair.



- It can cause fire, electric shock or injury.
- For repair, contact dealer or the service center.

Do not use damaged power cord, plug or loose socket.



- Please check the power cord frequently for damage.
- Serious damage can cause electric shock or fire.
- If the plug is damaged, contact the dealer or a service center.

Do not let the cooker contact any water by sprinkling water on the cooker.

- It can cause an electric shock or fire.
- If it contacts water, please separate power cord and contact dealer and service center.



SAFETY PRECAUTIONS



Warning



Do not

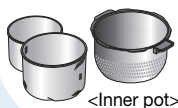
Do not cover the automatic steam outlet or pressure weight with a duster, a towel, or apron, etc.

- It can cause deformation or a breakdown.
- It can cause an explosion by pressure.



**Do not use pots that are not designed for the cooker.
Do not use abnormal pot and do not use without inner pot.**

- It can cause an electric shock or fire.



Do not use it without the inner pot.

- It can cause electric shock or malfunction.
- Do not pour rice or water without the inner pot.
- If rice or water gets in then do not turn the product over or shake it please contact to dealer or service center.

Do not turn the Lock/Unlock Handle to "Unlock" during cooking.

- The hot steam or any hot content within the cooker can cause burns.
- After you finish the cooking do not try to open the cooker by force until the steam is completely exhausted.

Do not place heavy things on the power cord.

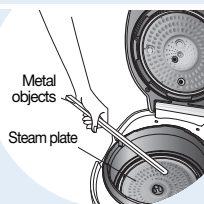
- It can cause an electric shock or fire.

Remove external substances on plug with a clean cloth.

- It can cause fire. Please check the power cord and plug frequently.

Do not insert metal objects such as pins and wires or any other external substances in the automatic steam exhaust outlet or any other slot.

- It can cause an electric shock or fire.
- Especially be careful to keep it out of reach of children.



Don't spray or put any insecticide and chemicals.

- It can cause an electric shock or fire.
- If cockroaches or any insects get inside the cooker, please call a dealer or a service center.



Do not put any needle, cleaning pin etc in the ventilator or any gap of the cooker.

- Do not insert cleaning pins to other parts except to the valve hole of the pressure weight.
- It can cause an electric shock or fire.

Do not open the top cover during heating and cooking.

- It can cause burns.
- If you need to open the lid while cooking, keep pressing the cancel button for 2 seconds and confirm internal steam is released, completely turning the pressure weight over.

Do not pull out the clean steam vent by force.

- When separated, the steam control vent can be blocked.

Please make sure you clean and check the assembly condition of the clean steam vent before and after use.

- If you have any problem with assembly and cleaning of the clean steam vent, please call a dealer or service center.
- Keep clean the product before and after use.



Do not bend, tie or pull the power cord by force.

- It can cause an electric shock or short circuit resulting in fire. Please check the power cord and plug frequently.



Be careful that both the plug and power cord are not to be bit by animals, or shocked by sharp metal materials.

- Damages by impact can cause an electric shock or fire. Please check the power cord and plug frequently.



Keep the cooker out of children's reach.

- It can cause burns, electric shock or injury.

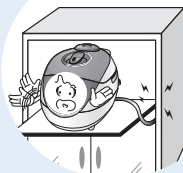
SAFETY PRECAUTIONS



Warning

Do not use on a rice chest or a shelf.

- Do not place the power cord between furniture. It can cause an electric shock resulting in fire. Please check the power cord and plug frequently.
- When using on furniture be cautious of steam release. As it can cause damage, fire or electric shock.



Do not plug or pull the power cord with wet hands.

- It can cause an electric shock.



Remember

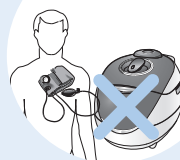
Clean any dust or external substances off the temperature sensor and inner pot.

- It can cause a system malfunction or fire.



If you use cardiac pacemakers or electrical medical supporting equipment, consult a doctor before using this unit.

- When this unit is working, it can influence any electrical medical equipment.



Caution



Do not

Do not use over the maximum capacity.

- It can cause overflow or breakdown.
- Do not cook over the capacity stated for cooking of chicken soup and congee.

Do not touch the metallic surface of the inner pot and pressure weight after cooking or warming.

- It can cause burns.
- Remaining hot steam can cause burns when you tilt the pressure weight during and after the cooking.

Don't use the cooker near a magnetic field.

- It can cause burns or breakdown.



Do not drop the cooker or impact.

- It can cause malfunction.

Don't use for various purposes for inner pot.

- It can cause deformation of the inner pot.
- It can cause to spill the inner coating.

Please contact dealer or service center when strange smell or smoke has occurred.

- First pull out the power cord.

Use product on a flat surface. Do not use on a cushion. Please avoid using it on an unstable location prone to falling down.

- It can cause malfunction or a fire. Please check the power cord and plug frequently.



Please use the cooker for original purposes.

- It can cause the malfunction or smell.

Please surely pull out the plug when not in use.

- It can cause electric shocks or fire.





SAFETY PRECAUTIONS



Caution



Do not

Do not place on rough top or tilted top.

- It can cause burns or breakdowns.
- Be careful to install the power cord to pass without disruption.



When the exterior of inner pot is titanium ion plated.

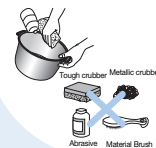
- The exterior of titanium inner pot can get darker when used for a long time.
- Use dry kitchen cleaner or sponge to clean the inner pot since rough scrub or metallic ones might cause scratch on the exterior of the plating.
- The friction of the inner pot with sink or other appliances can cause its plating's to come off. (No problem to use it)

Do not hold the cooker by the inner pot handle.

- It can cause problems and danger. There are portable handles on the bottom right and left side of the cooker. Hold the handles with both hands and move it carefully.

Please call customer service if the inner pot coating peels off.

- Oven coating may wear away after long use.
- When cleaning the inner pot, do not use tough scrubber, metallic scrubber, brush, abrasive metallic etc.



After you finish cooking, do not try to open the cooker by force until the steam is completely exhausted.

- The hot steam or any hot content within the cooker can cause burns.
- Cautiously open the top cover after cooking is done to avoid dangerous steam and burns.



Caution



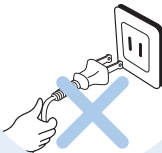
Remember

Be cautious when steam is being released

- When the steam is released don't be surprised.
- Please keep the cooker out of reach of children.

When you pull out the power plug, don't pull the power cord. Please, safely pull out the power plug.

- If you inflict impact on power cord, it can cause an electric shock or fire.



If power fails during rice cooking, automatic vapor emission device may work, leading to dispersion of contents.

- Cook rice with specified amounts of rice and water.
- In particular, water more than specified amount may cause overflowing of contents.
- Cook rice while soft steam cap is mounted.

Do not keep easily spoiled food warm in the product such as red bean rice, mixed food, croquette or gratin.(Except white rice)


Wipe off any excessive water on the cooker after cooking.



- It can cause odor and discoloration.
- Wipe off water that is left behind from dew.

Please clean the body and other parts after cooking.

- After cooking chicken soup or, multi cook dishes, etc., the smell may be absorbed.
- Clean the oven packing, top heater plate and inner pot every time you cook any of those.
- It can cause alteration or smell.
- Use dry kitchen cleaner or sponge to clean the inner pot, since rough scrub or metallic ones are abrasive to the coating.
- Depending on the using methods or user's circumstances inner pot coating might rise. Please call the customer service for those cases.
- Please, do not pull out the clean steam vent by force.



Even if power plug is unplugged, turn lid combining hand grip always to  (Lock) location.

- In case My Cauldron is hot or hot cooked rice is left after cooking is completed, close lid and turn lid combining hand grip to  (Lock) direction even after unplugging power plug. Otherwise product deformation or damage may occur by internal pressure.
- Be sure to turn lid combining hand grip to  (Lock) direction during cooking and heat preservation before use.



Maintain more than 30cm of distance from the product while using.

- A magnetic field can be released from electronic goods.

NAME OF EACH PART



Plated inner pot with titanium ion (The outside)

- Feature**
- 1.By plating the surface with titanium the inner pot is more durable
 - 2.Durable against corrosion
 - 3.Exterior is plated with gold titanium

Name of each part

Soft Steam Cap

Pressure Weight
Always keep it horizontal.It stabilizes steam inside of the oven. Pressure weight is twisted, it release steam.

Automatic Steam Exhaust Outlet (Solenoid valve)
When finished cooking or during warming , steam is automatically released.

Lock/Unlock Handle (Set the handle to lock when cooking or warming the rice)
The handle has to turn to 'Lock' for operation.

Clamp Knob
Turn handle to 'Unlock', and then press Clamp knob to open.

Control Panel

Name of each part

Top Cover Assy

Detachable Cover

Cover Packing

Pot Handle

Inner Pot(Oven)
Place the inner pot into the body property.

Clean Steam Vent

Handle

Dew Dish
Empty the water out of a dew dish after cooking or keepwarming. Leaving the water in the dew dish results in bad smell.

Rice Scoop holder

Power Cord

Power Plug

Temperature Sensor

Accessories



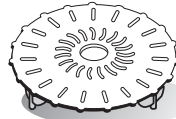
Manual&Cooking Guide



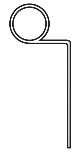
Rice Scoop



Rice Measuring Cup



Steam Plate



Cleaning Pin
(Attached on the bottom of the unit)
(Refer to page12)

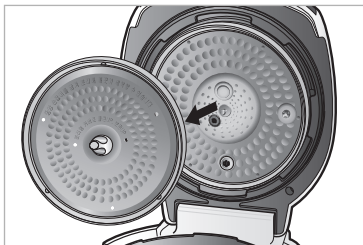


HOW TO CLEAN

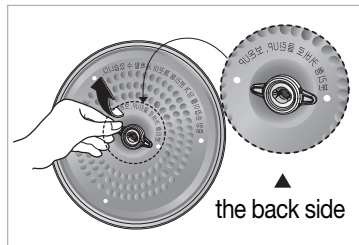
Detachable cover & Pressure packing

After cleaning detachable cover thoroughly, put the lid back.

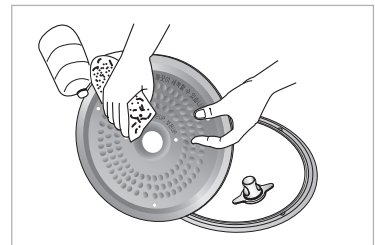
- Unless you clean the detachable cover, it can cause bad smell (After it cool down, unplug it, then clean it).
- Body and cover should be cleaned by a dry dish towel. Do not use bentol while using rice cooker, starch can If there are white starch substances it is hazardous to your health.
- Do not put substances like screw into the hole of the detachable cover look at the back cover and front cover carefully before inserting it.



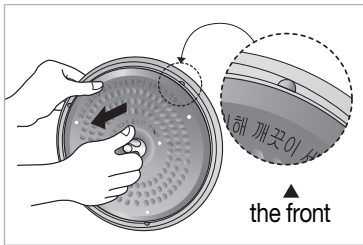
- ① If you pull out the detachable cover as the arrow point, it can be easily separated.



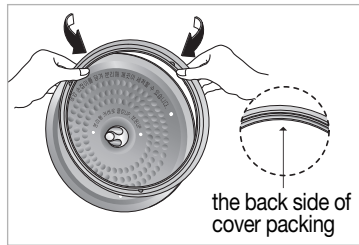
- ② When cleaning the detachable cover, hold and pull the both side wing of the cover, then separate the packing and the handle.



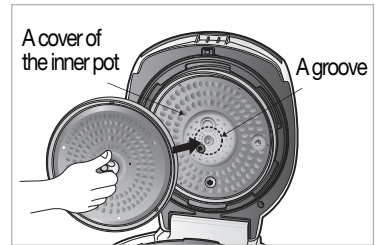
- ③ Frequently, clean the cover with a neutral detergent.



- ④ Detachable cover handle should be inserted from the other side of the cover then put the cover handle in between

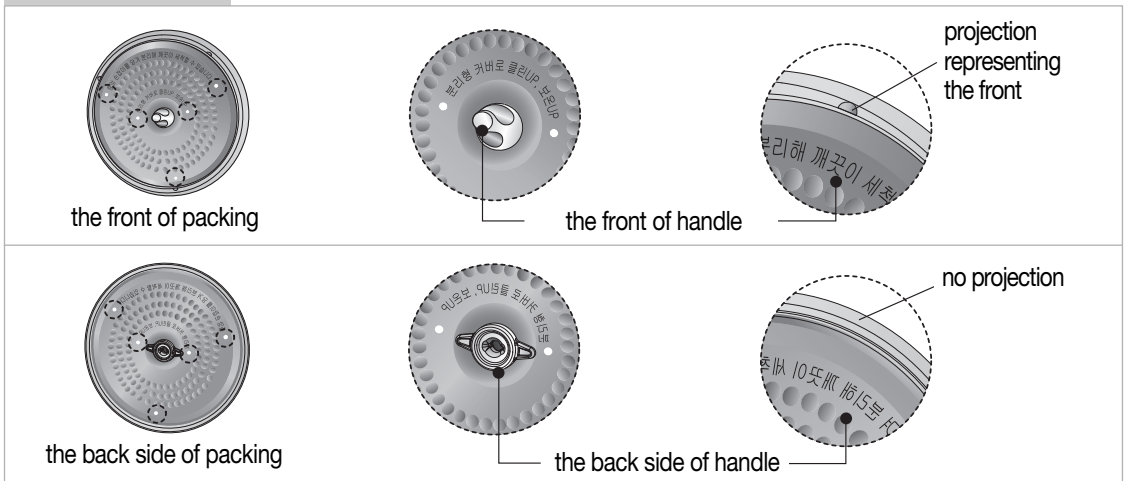


- ⑤ In case you fix packing into the detachable cover. Hold it between by turning the packing after putting the pack at the edge of the separate cover.



- ⑥ When putting the cover into the lid, press the cover handle after fitting the handle into the groove inside as the arrow point.

Correct example

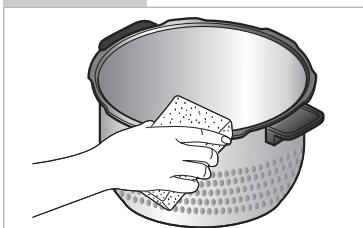


- ※ Do not put substances like screw into hole of detachable cover.
- ※ Look up back cover and front cover.

HOW TO CLEAN

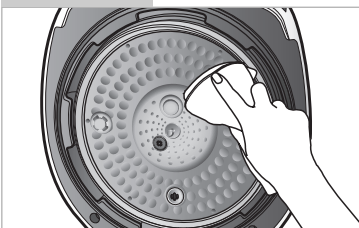


INNER POT



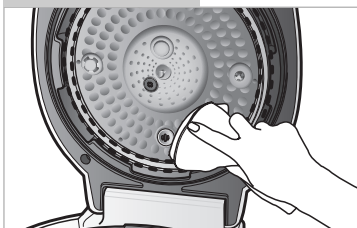
Wipe the inner upper and outer of the inner pot of any alien substance. Do not use tough scrubber, metallic scrubber, brush, abrasive material etc.

TOP COVER



Wipe the top cover with a wet cloth that has been squeezed out of all the water. Be careful cleaning edge of top heater.

OVEN PACKING



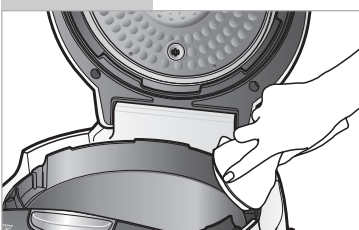
Check if there is any rice or alien substance on the oven packing.

CLEAN STEAM VENT



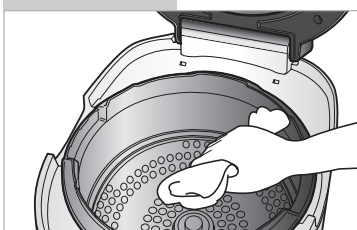
Make sure you clean the clean steam vent before and after use. When cleaning it, clean softly and do not pull out it by force. Make sure the assembly condition of the clean steam vent before and after use. If the clean steam vent is not assembled perfectly or come out, please call a dealer or service center.

MAIN UNIT



Wipe the main unit with a wet cloth that has been squeezed out of all the water

INNER BODY



Make sure to clean the steam control vent before and after use.

Cautions when top cover does not close perfectly

Do not try to close the top cover by force. It can cause problems.



1. Check the inner pot correctly put in the main body.
2. To close the top cover, the handle must be located at "Unlock" as the right picture.



3. If there is hot things in the inner pot, the top cover would not close. At the time twist the pressure weight and let the steam out and then close the top cover.

How to use handle

1. Handle must be located at "Lock" during Cooking. The lamp turning on, means the top cover is closed perfectly, so you can cook.
2. After cooking, the handle must be turned from "Lock" to "Unlock", and then push clamp knob to open. It is hard to open when there is remained steam in the Inner pot. At the time, twist pressure weight and let the steam out. Do not open by force.
3. Handle must be located at "Unlock" when open and close.

• If the lamp does not turn on, it would not operate Cook and Preset buttons. Make sure the handle must be located at "Lock".





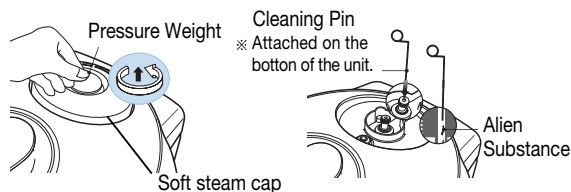
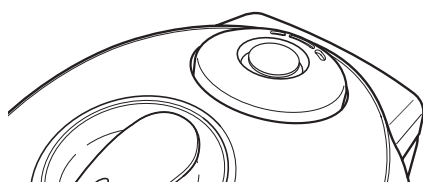
HOW TO CLEAN

If the valve hole of the pressure weight part is clogged, punch it with the cleaning pin

- The valve hole of the pressure weight allowing the escape of steam should be checked regularly to ensure that it is not blocked.

If you use the valve hole of pressure weight as it is blocked, the hot steam or any hot content within the cooker can cause injury.

※ Do not use a Cleaning Pin for other use except cleaning the valve hole of the pressure weight.

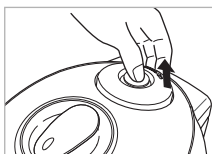


How to disassemble the pressure weight

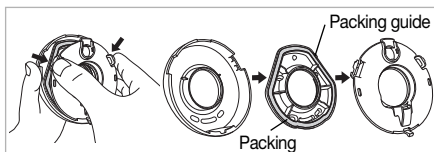
- After the Lock/Unlock handle is locked (located on "Lock") turn the pressure weight counter-clockwise while pulling it up, and pull it out.
- Punch the clogged valve hole with the cleaning pin and reassemble it by turning it clockwise.
- When the pressure weight is properly assembled, it can freely be turned.

How to clean the soft steam cap

Do not touch the surface of the soft steam cap right after cooking. You can get burned.

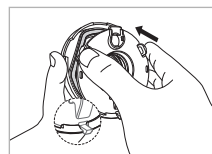


- Detach the soft steam cap like the picture.

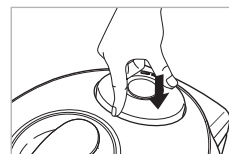


- Press the hook in the back, and follow the arrow to detach and clean. Make sure you clean frequently with a sponge or a neutral detergent.

※ When fitting the rubber packing into the plate, please make sure the packing is facing the correct direction.

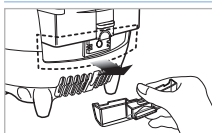


- Assemble the vent so that it fits into the groove perfectly.

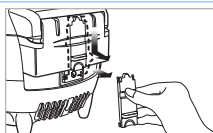


- After you attach the soft steam cap to fit into the groove, press 'A' part firmly to assemble the soft steam cap into the product.

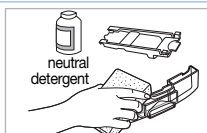
How to clean dew dish



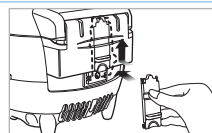
- Separate dew dish.



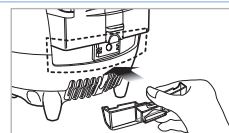
- Separate the drain ditch cap by pushing it down.



- Clean the drain ditch cap and dew dish with a neutral detergent.



- Securely put in the dew dish after cleaning.



- Insert the dew dish firmly by pressing it in direction of the arrow.

FUNCTION OPERATING PART



Function Operating Part

Preset/Auto clean button
Used to preset preferred cooking time
(Refer to page 26~27)
When you use automatic steam cleaning function.
(Refer to page 19)

Mode button
This function is used to customize individual cooking preference, time-setting, voice volume setting, keep warm temperature setting, and power saving movement.

Menu / Selection button
This function is used to select from among glutinous rice, sushi rice, mixed rice, GABA rice, Black bean, dried rice, nu rung ji, nutritious rice, nutritious porridge, multi cook and Automatic Sterilization (Steam Cleaning), and to modify preset time. See page 19, 26.
For setting selected action with mode button and setting gaba time multi-cook time. See page 24, 25.

Keep Warm / Reheat button
Used to warm or reheat.
(Refer to page 28~30)

Pressure Cook/Turbo button
This function is used to start cooking. (Refer to page 18)

Cancel button
This function is used to cancel a selection or release remaining steam in the inner pot.
(Refer to page 34)
When using Power saving function
(Refer to page 31)

Set button
This function is used to select a function or to button-lock function. (Refer to page 31)

Display

- ※ If no operation is done while power cord is plugged, the system will be on standby mode as shown in the figure.
(The menu on standby screen, time, voice and customized rice taste stage may differ depending on user configuration.)
- ※ If cancel button is pressed during cook, the rice cooker will go on standby mode.
- ※ Press the button until the buzzer sounds. Picture may vary depending on model.



<Standby condition screen>

Error Code and Possible Cause

If the product has any problems or is used inappropriately, you can follow the marks below. If error persistently shows up, in normal using conditions or after taking recommended measures, inquire with customer service.

	When the inner pot is not placed into the unit.
	Problem on temperature sensor. ("E--" mark blink.)
	Problem on fan motor. (" " marks blink.)
	When pressing the Pressure Cook/Turbo and Timer button, while the Lock/Unlock handle is on "Unlock". Turn the Lock/Unlock handle "Lock".
	When boiling only water.
	When setting preset time longer than 13 hours Set the preset time within 13 hours. (Refer to page 26~27)
	It appears on the display when you press Start button again, or if the cooking has finished and you've never turned the handle to 'Unlock'. It can be solved by turning handle to 'Unlock' and then turn to 'Lock'.
	Problem on micom power.
	Problem on micom memory.
	Problem on environment sensor.
	This code indicates the function of checking for abnormality of power or product.
	When the inner pot is not placed into the unit but the micom mistook the detachable cover or any other foreign substance for the inner pot while Keep Warm/Reheat mode.



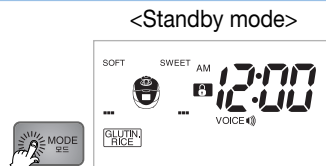
HOW TO SET CURRENT TIME / HOW TO SET OR CANCEL VOICE GUIDE FUNCTION

How to set current time

ex) 8:25am now

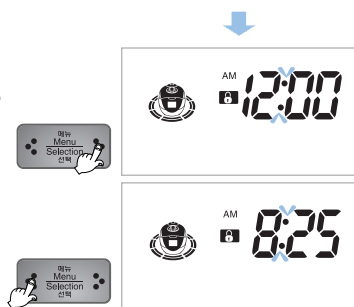
1 Press mode button once.

- ▶ Press mode button for more than 1sec
- ▶ "Current time mode press yes button" after setting current time with selection button
- ▶ Menu/Selection button blinks and Mode, Set and Cancel buttons turn ON.
- ▶ Colon mark (:) on the sec. screen is blinking once per second.



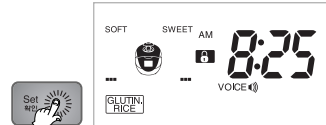
2 Set 8 o'clock and 25 minute as pressing menu/selection button.

- ▶ 1 min up "▲" button
- ▶ 1 min down "▼" button
- ▶ 10 min up or down "▲", "▼" keep pressing.
- ▶ Careful of setting am,pm.
- ▶ In case of 12:00 it is 12:00 pm.



3 When finishing to set time you want, press "Set" button.

- ▶ Set button blinks and Mode, Menu/Selection and Cancel buttons turn ON.
- ▶ If it is over 7sec without yes button, setting time will be canceled with voice, "it is canceled due to overtime".



■About Lithium battery

- This product contains lithium battery for improving blackout compensation and time. Lithium battery lasts for 3 years.
- When current time is not displayed on the screen, it means the battery is exhausted. It should be replaced.

■What is blackout compensation

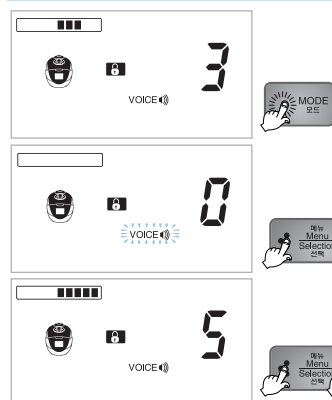
- This product remembers and maintains previous condition and processes. After finishing blackout, it operates immediately.
- If blackout happens during cooking, the cooking time will be delayed depending on blackout time.
- If the rice became cold because of blackout, warming will be cancelled.

■How to set current time during keep warming mode

1. Press Cancel button to cancel keep warm and then press Mode button over 1 time to set current time.
2. After setting time, press keep warm button to re-start keep warm.

Voice guide volume control (The function which can control volume and cancel)

To enter this function, press Mode button 2 times. Mode button needs to be pressed for over 1 second at the first time.



'3' sign is displayed when entered volume control mode by pressing Mode button 2 times.

If set value became '0' by pressing button, voice guide function is off.

Press button to set '5', that is the maximum volume sound. When finish setting desired volume, press Mode button to store.

- ▶ Set button blinks and Mode, Menu/Selection and Cancel buttons turn ON.
- ▶ Keep the button pressed, and the button will turn to Continuous.
- ▶ Set to desired voice volume, and press Set button.

NIGHT VOICE VOLUME REDUCTION / WOMAN AND MAN VOICE SETTING FUNCTION



Night Voice Volume Reduction

Set the function of night voice volume reduction, the function to reduce the volume of voice during night time(10:00PM-05:59AM) on need-to-do basis. This function works only during night time.

► How to set night voice volume reduction



Example) 60% of day time voice volume

OPER. []	Zero volume
OPER. [■]	20% of day time voice volume
OPER. [■■]	40% of day time voice volume
OPER. [■■■]	60% of day time voice volume
OPER. [■■■■]	80% of day time voice volume

Night voice volumes by the setting of process progress

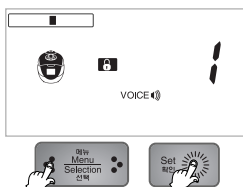
1. Press mode button 9 times in standby status, and you will enter Night Voice Volume Reduction mode.
When pressing mode button initially, press the button for 1 second or longer to enter Night Voice Volume Reduction mode.
2. When you enter Night Voice Volume Reduction mode, a voice comes up saying "You have entered Night Voice Volume Reduction. Select or inactivate Night Voice Volume Reduction mode with 'Menu/Selection' button and press 'Set' button."
3. Press 'Menu/Selection' button, and as process progress bar changes, voice volume will change. Select desired voice volume, and press 'Set' button.
4. Once process progress bar reach full condition through adjustment of 'Menu/Selection' button, a voice will come saying "The function of Night Voice Volume Reduction is inactivate." Inactivate the function by pressing 'Set' button.
5. If 'Inactivate' button is pressed or no button is pressed for 7 seconds after you enter Night Voice Volume Reduction mode, the function will be inactivated along with voice "As set time is elapsed, the function is inactivated", and the system will be back to standby mode.

Woman and Man Voice Setting Function

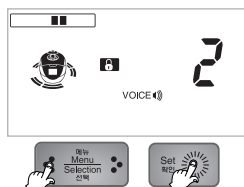
This function helps you select Auto voice for either a man or woman's voice.

With this function, you can set to your desired voice.

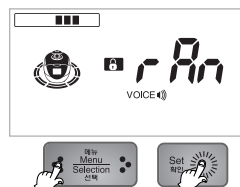
► How to set night voice volume reduction



Example) When set to woman voice



Example) When set to man voice



Example) When set to Auto(woman or man) voice

1. Press mode button 10 times in standby status, and you will enter Woman and Man Voice mode.
When pressing mode button initially, press the button for 1 second or longer to enter Woman and Man Voice mode.
2. When you enter Woman and Man Voice mode, a voice comes up saying "You have entered Night Woman and Man Voice. Select or inactivate Woman and Man Voice mode with 'Menu/Selection' button and press 'Set' button."
3. After setting Auto (woman and man) voice with 'Menu/Selection' button, man voice or woman voice, and press 'Set' button.
4. If 'Inactivate' button is pressed or no button is pressed for 7 seconds after you enter Night Voice Volume Reduction mode, the function will be inactivated along with voice "As set time is elapsed, the function is inactivated", and the system will be back to standby mode.



BEFORE COOKING RICE

1 Clean the inner pot and wipe the water on the inner pot with dry cloth.

- ▶ Use the soft cloth to wash the inner pot.
- ▶ Tough scrubber can make the coating come off.

2 Measure the amount of rice you want to cook using the measuring cup.

- ▶ Make the rice flat to the top of measuring cup and it is serving for 1 person. (ex: for 3 servings → 3 cups, for 6 servings → 6 cups)

3 Wash the rice with another container until the water becomes clear.

4 Put rinsed rice into the inner pot.

5 According to menu, adjust the water amount.

- ▶ For measuring, place the inner pot on a leveled surface and adjust the amount of water.
- ▶ The marked line of the inner pot indicates water level when putting the rice and water into inner pot together.
- ▶ About water scale
 - Glutinous rice, turbo glutinous rice, nu rung ji, nutritious rice and black beans: Adjust water level to the water scale for 'Glutinous'. Glutinous rice can be cooked to max 6 servings, turbo glutinous rice to max 4 servings, nu rung ji to max 4 servings, nutritious rice to max 4 servings, black beans to max 4 servings.
 - Mixed rice, turbo mixed rice, sushi rice, dried rice : Adjust water level to the water scale for 'Mixed'. Mixed rice can be cooked to max 4 servings, turbo mixed rice to max 4 servings, sushi rice to max 4 servings, dried rice to max 4 servings.
 - GABA rice : Adjust water level to the water scale for 'GABA'. GABA rice can be cooked to max 4 servings
 - Nutritious porridge : Adjust water level to the water scale for 'Porridge'. Nutritious porridge can be cooked to max 1.5 servings

※ Cook in cereals menu, hard cereals like red-bean can be half-cooked depending on the kind of cereal.

※ Please refer to the cooking menu time for the each menu. (Refer to page 18)

6 Put the inner pot into the main body and close the topcover.

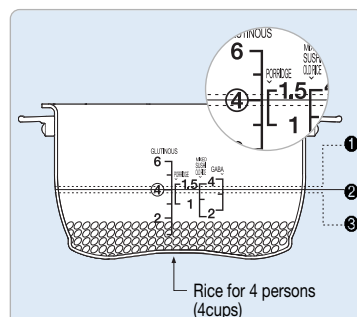
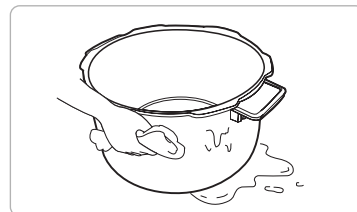
Please, check if detachable cover is attached

Put the inner pot correctly.

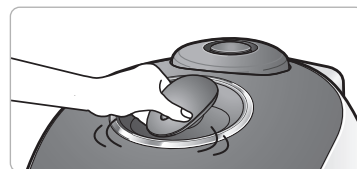
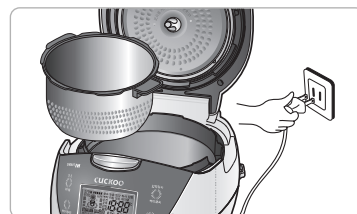
- ▶ If there is any external substance on the temperature sensor or the bottom of the inner pot, wipe it off before putting the pot into the main unit.
- ▶ Top cover will not close if the inner pot is not placed correctly in the main body (Place the inner pot to the corresponding parts of the main body)

7 Connect power plug and turn the handle to "Lock"

- ▶ The lamp turning on means it's closed perfectly.
- ▶ If you press the cook button without setting the Lock/Unlock handle to "Lock", the cooker will not operate. You will hear "beep beep beep" sound and "E01" is shown in the LCD.
- ※ If you want to select another function while cooking, push cancel button.
- ▶ If "E do" mark shows up in other instance, turn cover handle to "Open" direction, and turn it toward "Lock". Then the cooker will work normally. (The operation of cover lock sensing device can be checked.)
- ※ Note: This instruction is not applicable if cover handle is turned toward "Open" direction once or more after cooking was completed in previous cooking.



- 1 When you want to cook the old rice or want the soft rice : pour more water than the measured scale
- 2 Glutinous Rice for 4 persons (4 cups) : Set the water to scale 4 of "GLUTINOUS"
- 3 For overcooked rice : pour less water than the measured scale

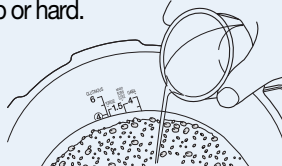
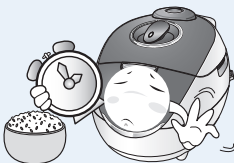


FOR THE BEST TASTE OF RICE



Cook tasty rice with Cuckoo pressure rice cooker

For the best taste of rice, check the following points carefully.

<p>Use the measuring cup!</p> <p>Pour the water until water level marking in the inner pot!</p>	<ul style="list-style-type: none"> • When measuring the rice, Use the measuring cup. (The amount of the rice may vary depending on the quality of the rice.) • Place the inner pot on a flat surface and adjust the water to water level in the inner pot. 	<p>When the proportion between the amount of rice is not proper, rice can be crisp or hard.</p> 
<p>How to keep the rice</p>	<ul style="list-style-type: none"> • If possible, buy a small amount of rice and keep the rice some place where ventilates well and avoid a direct ray of light. It can prevent evaporation of rice moisture. • If the rice has been unsealed for long, rice can be dry and stale. In this case, you should pour the half of water more the inner pot water scale. It's tastier. 	<p>When rice is too dry, it can be crip even though measuring the amount of rice is accurate.</p>
<p>It's better to set the preset time shorter.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • If possible, do not use the preset time function when rice is too dry and pour the half of water more, then the indicated water scale. 	<ul style="list-style-type: none"> • If you set "Preset" over the 10 hours or "Preset" dried rice, rice can be crisp or half cooked. Even worse condition, rice can be cooked different tastes each level. • If the preset time is longer, the melanoizing effect could be increased.
<p>It's better to set the Keep warming time shorter.</p>	<p>It's better to set the keep warming in 12 hours.</p> 	<p>If rice is kept warm for a long period of time, rice color will change, as well as odor.</p>
<p>Keep the product clean.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Clean the product often. (Especially clean the top of the cover for external substance.) 	<p>Wipe the top cover heating part well for any rice or external substance.</p>



HOW TO COOK

1 Choose menu with menu selection button

- Select button.
- Each time "Menu/Selection" button is pressed, the selection switches in the sequential order, glutinous rice → turbo glutinous rice → mixed → turbo mixed → sushi → GABA rice → dried rice → nutritious rice → nutritious porridge → nu rung ji → black bean → multi cook → Automatic Sterilization(Steam Cleaning)
- If the button is pressed repeatedly, the menu switches continuously in sequential order.
- In the cases of sushi, mixed rice, GABA and old rice, the menu remains memorized once each cooking is completed, so for continuous use of the same menu, no selection of menu is required.



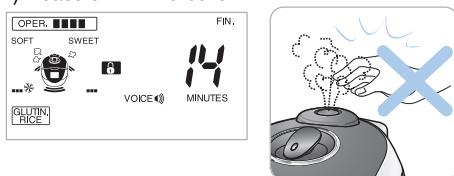
ex) In case of selecting Sushi.

- ▶ You can hear a voice, Sushi. when you cook Sushi, automatic steam outlet operates while cooking.

3 Cooking thoroughly

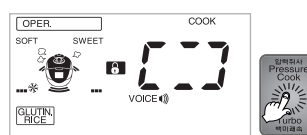
- The cooktime remaining on the display is shown from cooking thoroughly. The cook time is different depending on the menu.
- Careful not to be burned in automatic steam outlet.

ex) In case of 14 minutes left.



2 Start cooking by pressing Pressure Cook button.

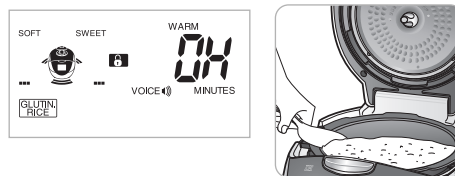
- You must turn lid handle to lock before cooking. Then press the pressure Cook/Turbo
- Unless lid handle is not turned to close, you get alarm with "E01", and sound "turn lid handle to lock".



ex) In case of cooking Glutinous.

4 Completion of cooking

- When cooking is finished, warming will start with the voice "cuckoo completed glutinous".
- When cooking ends immediately stir the rice. If you don't stir rice at once and leave it the rice will go bad and smell.
- If the lid handle is not working well, take out the steam completely out of inner pot by turning over pressure weight.
- While cooking, do not press cancel button.



Cooking time for each menu

Menu Class	Glutinous rice	Turbo Glutinous rice	Mixed rice	Turbo Mixed rice	Sushi rice	GABA rice	Dried rice	Nutritious rice	Nutritious porridge	Nu Rung Ji	Black Bean	Multi cook	Automatic Sterilization
Cooking Capacity	1servings~ 6servings	2servings~ 4servings	2servings~ 4servings	2servings~ 4servings	2servings~ 4servings	2servings~ 4servings	2servings~ 4servings	2servings~ 4servings	1servings~ 1.5servings	2servings~ 4servings	2servings~ 4servings	See detailed guide to cooking by the menus	Up to water scale 2
Cooking Time	About 20 min~ About 33 min	About 14 min~ About 20 min	About 41 min~ About 50 min	About 24 min~ About 34 min	About 37 min~ About 42 min	About 51 min~ About 55 min	About 38 min~ About 40 min	About 29 min~ About 3 min	About 79 min~ About 92 min	About 39 min~ About 44 min	About 41 min~ About 46 min		About 20 minutes

※ After cooking chicken soup and multi cook etc, the smell may permeate into the unit, use the Unit after cleaning the rubber packing and lid part according to page 10.

※ Cooking time by menus may vary to some degree depending on the using environment of the product.



How to use the cooking menu

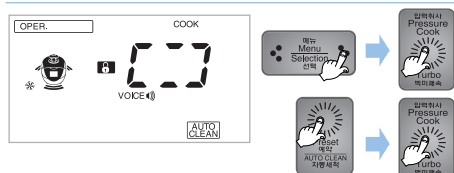
Glutinous	When you want to have sticky and nutritive white rice.	Sushi	When you want to have a little more sticky and nutritive white rice than Glutinous rice.
Mixed /Brown	This menu is used to cook by mixing glutinous rice in cereals.	GABA	For cooking germinated brown rice.
Black Bean	Use when cooking black soy rice.	Dried	For cooking dried rice
Nu Rung Ji (Scorched rice)	Have scorched rice when cooking done.	Nutritious Rice	This menu is used to cook nutritious rice.
Porridge	For cooking germinated brown rice.	Multi cook	For cooking Nutritious Rice.
Automatic Sterilization (Steam Cleaning)	This menu is used to eliminate smell soaked after cooking or warming.		
Mixed rice Turbo	<ul style="list-style-type: none"> · If selected turbo mixed rice , total cooking time will be reduced. (It takes about 26minutes for cooking mixed rice for two people.) · Turbo mixed rice cooking lessens the quality of food, so only use for less than six people. · For better taste, we recommend soaking mixed rice or boiling hard beans before cooking. 		
Turbo function for Glutinous rice	<ul style="list-style-type: none"> · Pressing twice “Pressure Cook/Turbo” twice will switch to quick cooking and shorten the cooking time. (It takes about 14 minutes when you cook the Glutinous rice for 2 persons.) · Use this turbo cooking function only for cooking rice for less than 4 persons. (The condition of the rice will not be good for more than 4 persons) · The turbo cooking function is allowed up to 6 persons. · If you soak the rice in water for about 20 minutes before cooking the rice and then cook the rice in turbo cooking course, the rice will taste good. 		

※ After white rice turbo and cooking small servings, discard the water within water gutter.

※ In case of white rice turbo and smaller servings cooking, more water may stay compared with other menu.

※ Please refer to the cooking guide (Refer to page 65~73)

How to do Automatic Sterilization (Steam Cleaning)



Put water until water scale 2, make sure to close and lock the cover.

Method 1. After choosing automatic cleaning menu by pressing “Menu/Selection” button, and then press “Pressure Cook/turbo” button.

Method 2. After choosing automatic cleaning function by pressing “Preset” button twice in standby mode, press “Pressure Cook/turbo” button.

Dried rice cook function

- If you cook long stored rice or dried rice, they could be half-cooked. If using the dried rice menu, you can get better taste .
- The taste of rice will be different depending on storage of rice and water state.

※ you can add the soft time or sweet time (Refer to page20).

Black Bean as follows

1. Put salt into the black soy, wash clean and take out the water.
 2. Put cleanly washed rice into My Cauldron, and after seasoning with sake and salt, pour water up to white rice water graduation 2, add 1/2 measuring cup of it.
 3. Place black soy on top of it, and after locking lid and selecting black soy with Menu/Selection button, press Pressure Cook/Turbo Turbo.
- ▶ Cook black soy only up to 4 servings.
 - ▶ When cooking black soy, adjust ‘White Rice’, ‘Assorted Grains’ water level graduation to standard, and add 1/2 measuring cup of it in case of 2 servings and 1 measuring cup of it in case of 4 servings.

Melanoizing effect

The cooked rice can be light yellow at the bottom of the oven, because this product is designed to improve pleasant flavor and taste. Especially, melanoizing is more serious at the “Preset cooking” than just “Cooking”.

It does not mean malfunction.

※ When mixing other rice with Glutinous, Melanoizing effect could increase more than “Glutinous cook” setting.



MY MODE (Cuckoo Customized Taste Function)

What is "MY MODE"?

- ▶ Cuckoo's patented technology based on variable circuit design. User can select the degree of "softness" and "glutinosity & tastiness" to meet a user's desire.

MY MODE Function

- ▶ Longer "SOFT" Time : rice becomes soft and glutinous. (selectable in 4 steps)
- ▶ Longer "SWEET" Time : rice becomes tasty (selectable in 4 steps) [melanoizing will occur]
- ▶ The two functions above, can be selected both or individually.

How to use "MY MODE"

To enter "Customized Rice Taste Setting Mode", select the menu in which Customized Rice Taste is supported such as glutinous rice, mixed rice, GABA rice, dried rice and nu rung ji and press the mode button for 1 second or longer. Then, you are going to enter "Customized Rice Taste Setting Mode" while hearing the voice saying "You've entered Customized Rice Taste Setting Mode. Select swelling and heating stage with Selection button, and press Set button."

1 "MENU" setting screen



Select menu you want with menu/selection button and press the set button.

2 "MY MODE" setting screen



To enter Customized Rice Taste Setting Mode, select desired menu and press Mode button once for 1 second or longer.

- ▶ Menu/Selection button will blink, and Set, Pressure Cook/turbo and Cancel buttons will turn ON.

3 Soft time control mode



- 1 Select desired swelling time by pressing the button.
- ▶ Set button will blink, and Pressure Cook, Cancel and Menu/Selection buttons will turn ON.

3-2 Sweet time control mode



- 1 Select desired heating extension time by pressing the button, and press Set button.
- ▶ Set button will blink, and Pressure Cook, Cancel and Menu/Selection button will turn ON.

※ Note: For 16 customized rice tastes, refer to the graph for 6 rice tastes. (See page 21)

4 Setting completed screen after



Set up desired customized rice taste, and press Pressure Cook/turbo button.

- ▶ If you press cancel or do not press a button within 7 seconds, the function will deactivate and return to the standby mode.

How to Use Cuckoo Customized Cooked Rice Taste

You can set the major cooked rice taste of customized cooked rice taste by entering Customized Cooked Rice Taste mode and pressing Mode button. At each press of Mode button, the major cooked rice taste will show up in the sequential order 'Sticky Cooked Rice Taste -> Soft Cooked Rice Taste -> Sweet Cooked Rice Taste -> Soft and Sweet Cooked Rice Taste'.

1 "MENU" setting screen



Select a menu for which customized cooked rice taste is supported by pressing Menu/Selection button.

2 "MY MODE" setting screen



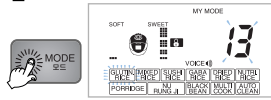
Press Mode button once or more for 1 second or longer after selecting desired menu, and you will enter Customized Cooked Rice Taste mode.

3 Soft time control mode



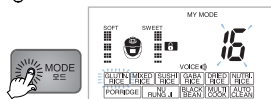
Press Mode button once, and the display will change as in the figure. At this time, Soft Cooked Rice Taste 4th Step will be selected.

3-2 Sweet time control mode



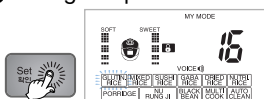
Press Mode button two times, and the display will change as in the figure. At this time, Soothing Cooked Rice Taste 4th Step will be selected.

3-3 Soft and Sweet time control mode



Press Mode button three times, and the display will change as in the figure. At this time, Soft, Soothing Cooked Rice Taste will be selected.

4 Setting completed screen after



Set up desired customized rice taste, and press Pressure Cook/turbo button.

- ▶ If you press cancel or do not press a button within 7 seconds, the function will deactivate and return to the standby mode.

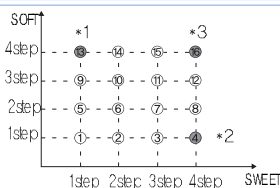
MY MODE (Cuckoo Customized Taste Function)



The display of my mode



This is a graph the flavors of 16 types of cuckoo custom-made rice



*1. The rice becomes solid and glutinous.

*2. The rice becomes soft and well-raised rice.

*3. The rice becomes soft and glutinous.

※ Note: Rice taste number from 1 to 16 will be displayed on the display window.

The stage mark will show up as in the figure above on the display as much as the time set during setting swelling time and heating maintenance time, and the mark will continue to show up during cooking, reservation, keeping warm and reheating as well.

► Cuckoo customized taste function is applied to glutinous rice, mixed rice, GABA rice, dried rice, Nu Rung Ji.

※ Set-up time is stored until the next reset. No need to set-up at every cooking.

During cooking, warming and preset time cooking modes, "soak" and "heat" time cannot be readjusted.

Cautions

- 'MY MODE' function may influence scorching or cooking quality. Ensure that cooking time is not changed, by children.
※ Default settings are "SOFT" Time 0 min, "SWEET" Time 0 min.
- 'MY MODE' function may elongate cooking time according to set-up time.
- Scorching of rice may occur by longest "SWEET" Time.

Cuckoo customized cooking function

While cooking you can control the heating temperature (both high and low) depending on, your preference.

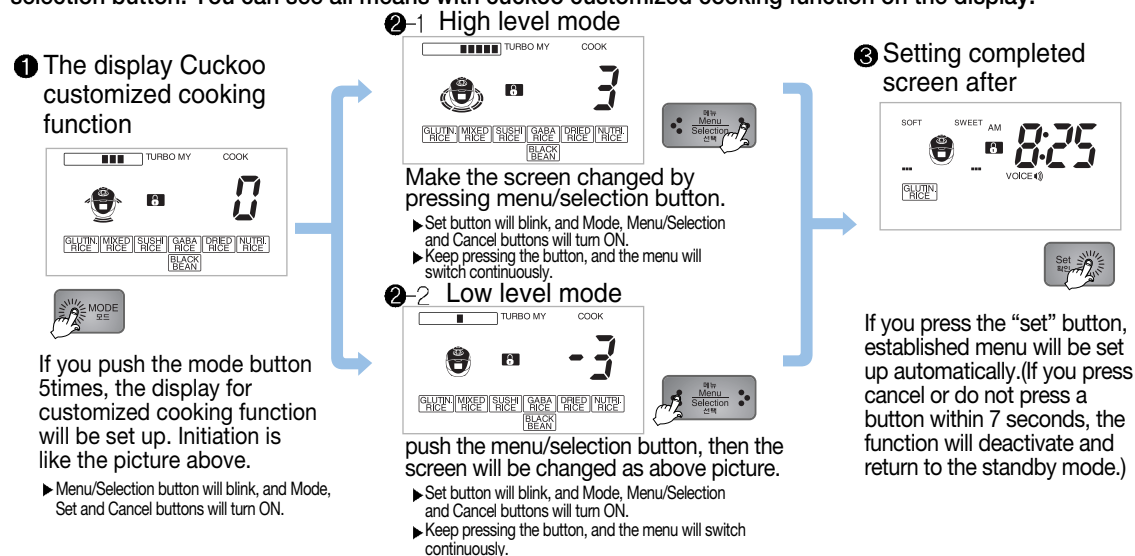
Initialization is set up "OPER. ■■■" get step by step as the case may be.

- High step : for cooking cereals, old rice and soft-boiled rice.

- Low step : for cooking the year's crop of rice.

How to use Cuckoo Customized cooking function

If you press the mode button 5times, customized cooking function is setup. Select heating power by selection button. You can see all means with cuckoo customized cooking function on the display.



1. 'Cuckoo customized cooking function' applies to Glutinous rice, Turbo glutinous rice, Sushi rice, Mixed rice, GABA rice, Nutritious rice, dried rice collectively.

2. Set up the step of customized cooking function to taste. The scorch can occur when cooking in high step.

3. Cook is subject to be set differently depending on the percentage of water content and the condition of rice.



MY MODE (Cuckoo Customized Taste Function)

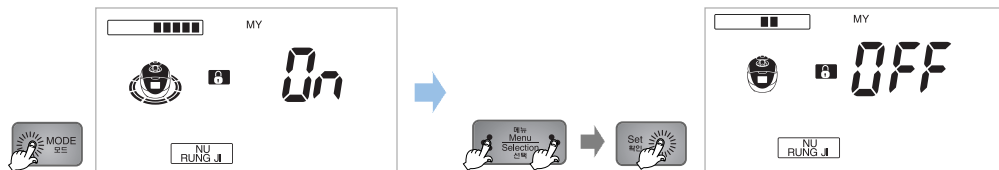
How to set up the function of burning nu rung ji

- ▶ When cooking nu rung ji, please set it up for your taste with function which controls the level of burning nu rung ji.
- ▶ How to set up the enhanced burning nu rung ji (for enhanced burning nu rung ji).



1. If you push mode button 7 times at the waiting state, enhanced burning nu rung ji mode will be set up. If nu rung ji mode is not shown keep on pressing the "mode" button until it is heard or displayed.
2. When enhanced burning nu rung ji mode is set up, it says "after removed or selection of enhanced burning nu rung ji, push the yes button". At this time, Menu/Selection button will blink, and Mode, Set and Cancel buttons will turn ON.
3. If you push the menu/selection button it says "enhanced burning nu rung ji chosen press the yes button after choosing a mode you want. press the yes button".
4. Without any button within 7 seconds or cancel button, enhanced burning nu rung ji mode will be canceled and on standby.

- ▶ How to cancel the enhanced burning nu rung ji



1. If you push mode button 7 times at the waiting state, enhanced burning nu rung ji mode will be set up. If nu rung ji mode is not shown keep on pressing the "mode" button until it is heard or displayed.
2. When enhanced burning nu rung ji mode is set up, it says "after removed or selection of enhanced burning nu rung ji, push the set button". At this time, Menu/Selection button will blink, and Mode, Set and Cancel buttons will turn ON.
3. If you push the menu/selection button it says "enhanced burning nu rung ji chosen press the yes button after choosing a mode you want. press the set button".
4. Without any button within 7 seconds or cancel button, enhanced burning nu rung ji mode will be canceled and on standby.

- ▶ Set up this function as the situation demands because this function is on the condition of cancel for enriched scorch at the first use.

HOW TO USE "GABA (Brown rice)"



What is Germinated Brown rice?

- ▶ Brown rice has richer nutrients than polished rice. However, brown rice is rather tough and harder to be digested. By germination, the enzymes in the brown rice are activated, generating nutrients and become more digestible.

Tips to Buy Quality Brown Rice

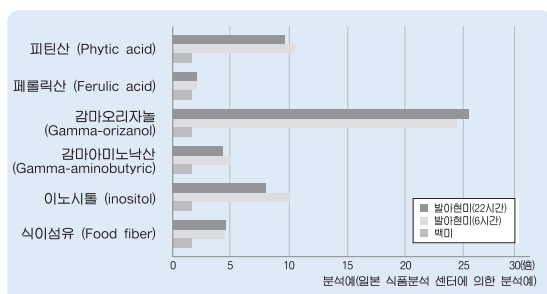


- ① Check the dates of harvest and pounding.
 - ▶ The dates should be within 1 year from harvest, 3 months from pounding.
- ② Inspect rice with your eyes.
 - Check that embryo is alive
 - Rice surface should be light yellow and glazing. Whitely stirred up surface, or darkish colored Brown rice is not suitable for germination
 - Avoid fractured, not fully corned, or empty ear's. Empty ear's may generate odors during germination and bluish- nor corned Brown rice cannot be germinated.

Features of Germinated Brown rice

Germinated Brown rice increases nutrients and enhances taste which is a weak point of brown rice. Germinated Brown rice also improves digestion.

- ▶ Taste will be greatly enhanced.
- ▶ Digestive and rich in nutrients.
 - Diabetic hormone is generated improving digestion.
- ▶ Good as a health food for children or students.
 - Rich with dietary fiber.
- ▶ Germinated brown rice has rich GABA (Gamma Amino Butyric Acid)
 - GABA promotes metabolism in liver and kidneys, suppresses neutral fat, lowers blood pressure, promotes metabolism in brain cells - these effects have been proven by medical science.



< Comparison of Germinated brown rice's nutrition and Glutinous rice's (6 hours) nutrition. >

- ▶ Phytic acid 10.3Times
- ▶ Ferulic acid 1.4Times
- ▶ Gamma-oryzanol 23.9Times
- ▶ Gamma-aminobutyric 5Times
- ▶ Inositol 10Times
- ▶ Food fiber 4.3Times



HOW TO USE “GABA RICE(Brown rice)”

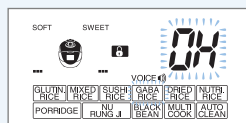
Using “GABA rice” Menu

- 1 In order to promote germination, soak brown rice for 16 hours in water.

Method of Pre-germination

- ▶ Put washed brown rice in an appropriate container, pour sufficient water to soak the rice.
- ▶ Pre-germination shall not exceed 16 hours. Make sure to wash rice clean with flowing water before using “GABA” menu. Be careful that hard washing may take off embryos which generate the germination.
- ▶ Unique smell may be generated according to the soaking time of pre-germination.
- ▶ When pre-germination has been completed, wash the rice and put in inner pot (Oven). Pour appropriated volume of water, and use “GABA” menu.
- ▶ In summer or hot temperature environment odor may be generated. Reduce germination time and wash clean when cooking.

- 2 Set the Lock/Unlock handle at “Lock”, press “Menu/Selection” button to select “GABA rice”.



※ First setting time 0H(0 Hours)

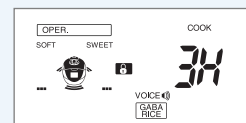
- ▶ When the “GABA rice” is selected, “0H” is indicated in the display.
- ▶ Set button will blink, and Mode, Menu/Selection, Cancel and Pressure Cook buttons will turn ON.

- 3 Press “Set” and “Menu/Selection” buttons to set time.

- ▶ Menu/Selection button will blink, and Mode, Cancel and Pressure Cook/Turbo buttons will turn ON.

1. Pressing “Menu/Selection” button changes germination time by 3hours.
 2. Pressing “Menu/Selection” button changes germination time by 0hours.
 3. “GABA rice” time can be set up by 0,3 hours.
- ※ If GABA rice time is set “0”hours, pressing “Pressure Cook/Turbo” button will start cooking immediately. To cook without germination or cooking germinated Brown rice, set the time at “0”.

- 4 Press “Pressure Cook/Turbo” button.



※ 3 more hours for germination

- ▶ Pressing “Pressure Cook/Turbo” button will begin the “GABA rice” process, after which. cooking will begin immediately.
- ▶ During “GABA rice” mode, “[]” indicator will show the remaining time and will be displayed in minutes with the “3H” mark going around clockwise.

Precautions for “GABA rice” Cooking

- 1 If smaller germ is preferred, omit pre-germination process. Select “GABA rice” menu, set-up appropriate germination time, and start cooking (nutrient ingredients do not vary significantly by the size of germ).
- 2 During hot seasons, longer germination time may generate odor. Reduce germination time.
- 3 GABA rice cooking is allowed up to 6 persons.
- 4 City water can be used for germination. However, spring water is recommended. Germination may not be properly performed in hot or boiled water even after cooling.
- 5 Germination rate, germ growth may differ by the Brown rice type, condition or period of storing, etc.
 - Germinated brown rice is sprouted brown rice. Germination rate and growth may differ by the Brown rice type. The brown rice should be within 1 year from harvest, and not long since pounded.
- 6 In GABA rice mode, preset on 3H may not be possible. If you want to preset the GABA rice, set up ‘0H’. (See the page 26)
- 7 The taste of rice could be different as depending on a kind of brown rice. Use customized taste function or control the amount of water for your taste. (Refer to page 20~22)



HOW TO COOK THE MULTI-COOK AND NU RUNG JI

How to use the Multi-cook and preset time

- ▶ Set button will blink, and Menu/Selection, Cancel and Pressure Cook/Turbo buttons will turn ON.
 - ▶ When selecting Multi-cook, the display indicates cooking time to be 20 minutes.

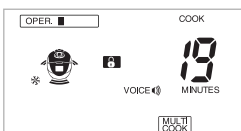
2 Press “Set”, “Menu/Selection” button to set up the time.

It says after setting cooking time with selection button press the cook button.

- ▶ Menu/Selection button will blink, and Cancel and Pressure Cook/Turbo buttons will turn ON.

- Each time you press “Menu/Selection” button, the time increases 5 minutes.
(After 90min, each 10min increase.)
▶ Press Menu/Selection to choose desired Menu.
- Each time you press “Menu/Selection” button, the time decreases 5 minutes.
(After 90min, each 10min decrease.)
▶ Press Menu/Selection to choose desired Menu.
3. Available setting time is 10 ~ 120 minutes.
(Please refer to cooking guide for time setting of each menu.)
4. If you press the set button after choosing time you want, then it says “Press Pressure cook/Turbo button”

3 Press “Pressure Cook/Turbo” button.



- ▶ Pressure Cook/Turbo button will blink, and Menu/Selection and Cancel buttons will turn ON. Press the Pressure Cook/Turbo button and the Multi-cook will start. If the Multi-cook starts, the display shows the ‘cooking mark’ and remaining minutes.

4 Use the preset time of Multi-cook as following instruction.

1. Check the present time.
2. Turn the Lock/Unlock handle to “Lock” and press the “Timer” button.
3. Press the Menu/Selection or Min/Heat to preset time. Then press the set button.
4. Press menu selection button to select the Multi-cook. Then press the set button.
5. Set up the cooking time by pressing selection to increase, and menu to decrease the cooking time.
6. Press the “Set” or “Pressure Cook/turbo” button.

How to make Nu rung ji

1. Turn the Lock/Unlock handle to “Lock” and press menu to select the ‘Nu Rung Ji.’ Refer to page 22
2. Press the “Pressure Cook/Turbo” button to start cooking.
3. When cooking is completed, scoop out the boiled rice. The “Nu Rung Ji” on the jar bottom can be prepared for your taste (e.g. scorched rice tea)
 - ▶ “Nu Rung Ji” can be prepared for up to 4 people.
 - ▶ For “Nu Rung Ji” cooking, set the water volume at “Glutinous” level.
 - ▶ Not too much washing rice.
 - ▶ If you want enhanced burning nu rung ji, cook after soaking rice in water for 30minutes.



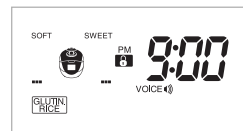
HOW TO PRESET TIMER FOR COOKING

How to preset timer for cooking

How to use timer function

1 Check if the current time and the menu are correct.

- ▶ Refer to page 14 for the time setting.
- ▶ If the current time is not set correctly, the presetting time will also be incorrect.
- ▶ Make sure not to confuse AM and PM.



2 Press the “Preset/Auto clean” button.

- ▶ The initial time set at 6:30 am is already programed.
- ▶ “Lock/Unlock” handle should be locked.
- ▶ If you push Preset/Auto clean button, timer screen will be blinked.
- ▶ In GABA mode, preset on “OH” is possible.

※ If you want to preset “Timer” while keeping warm, cancel keep warm and preset the “Timer”



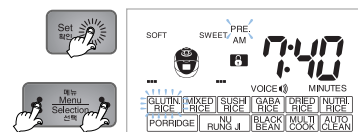
3 Preset the time.

- ▶ “Set” button will blink, and “Menu/Selection”, “Cancel” and “Pressure Cook/turbo” buttons will turn ON.
- ▶ In case of setting up timer while warming 10min increase by pressing “D” button
- ▶ Please set up timer after canceling warming 10min decrease when you press “Q” button
If you keep pressing, It can be changed continuously.
- ※ Please be careful not to change from AM to PM.



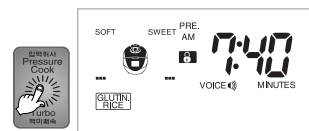
4 Select menu with “Menu/Selection” button

- ▶ If you select “Timer” menu with selection button, it says “Please, press the “Pressure Cook/Turbo” button.
- ▶ “Set” button will blink, and “Menu/Selection”, “Pressure Cook/turbo” and “Cancel” buttons will turn ON.
- ▶ In case of menu with “Customized Rice Taste” such as glutinous rice, mixed rice, GABA rice, dried rice, nu rung ji and “Mode” button will turn ON.



5 Press “Pressure Cook/turbo” button.

- ▶ “Pressure Cook/turbo” button will blink, and “Menu/Selection” and “Cancel” buttons will be turned ON.
- ▶ It says that preset cook for glutinous is booked
- ▶ Preset cook will be completed at the timer
- ▶ Once cook is completed with preset time, preset time is stored in the memory.
Don't need to set up time again.
- ※ If a small amount of rice is cooked, cook could be finished earlier than time you set up.



HOW TO PRESET TIMER FOR COOKING / HOW TO USE SIMPLE SOFT FUNCTION



Precautions for preset cooking

1 In case of preset cooking

- ▶ If the rice is old and dry, the result may not be good.
- ▶ If the rice is not well cooked, add more water by about half-scale.
- ▶ If the preset time is longer, melanization could be increased.
- ▶ Rinsed rice adds precipitated starch, Preset Cook may cause scorching.
To reduce scorching, cook washed rice by rinsing in running water or reduce cooking amount.

2 The change of preset time

- ▶ Press "cancel" button for more than 2 seconds and restart it to change the preset time.

3 If the preset time is shorter than cooking time, cooking will immediately begin.

- ▶ If set time is shorter than preset time, cooking will immediately begin.

4 In case the preset time is over 13 hours.

- ▶ "13H0" will be displayed and the preset time will be changed to 13 hours automatically.
ex) If cooking is preset to AM07:00 of the following day at PM5:00 of the day, where preset time is 14 hours, "13H0" will be displayed, and preset time automatically changes to AM06:00. (Preset time is 13 hours)
- ※ If the preset time is over 13 hours, it can cause bad smell. The limited preset time is set up less than 13 hours because the rice spoils easily during the summer time.
- ※ When you want to finish presetting P.M 12:00, preset P.M 12:00.
- ※ Use this function when you want to finish cooking between 1 hour to 13 hours based on the preset time.
- ※ If you press the set button to check the present time during the preset cooking function, the preset time will be displayed for 2 second.

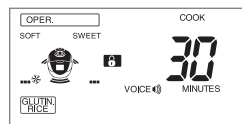
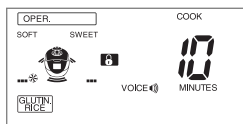
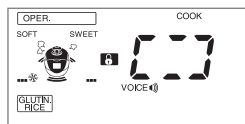
Possible time setting for each menu

Menu Class	Glutinous rice	Turbo Glutinous	Mixed rice	Turbo Mixed	Sushi rice	GABA rice	Dried rice	Nutritious Rice	Nutritious Porridge	Nu Rung ji	Black Bean	Multi Cook	Automatic Sterilization (Steam Cleaning)
Possible time Setting	From (33minutes + My mode) to 13 hours	From (20minutes + My mode) to 13 hours	From (50minutes + My mode) to 13 hours	From 34minutes to 13 hours	From 42minutes to 13 hours	From (55minutes + My mode) to 13 hours	From (40minutes + My mode) to 13 hours	From 31minutes to 13 hours	From 92minutes to 13 hours	From (44minutes + My mode) to 13 hours	From (46minutes + My mode) to 13 hours	From (1minutes + My mode) to 13 hours	From 20minutes to 13 hours

Simple Soft Function

You can soak grains before starting cooking by setting a desired soaking time with this function.

▶ Setting Method



- To activate the Simple Soak Function, press "Preset/Auto Clean" button within 5 seconds right after CUCKOO started the menu for Glutinous Rice, Turbo Glutinous Rice, Mixed Rice, Turbo Mixed Rice, Sushi Rice, Dried Rice, Nutritious Rice, Nu Rung Ji or Black bean.
- To change the soaking time, press "Preset/Auto Clean" button in Simple Soak Function: the time setting can change from 10 to 30 minutes, 60 minutes, and No Soaking Time. If you do not press any button for more than 5 seconds while setting the soaking time, it will be automatically set back to the current soaking time. After the soaking time is over, the cooking will start.
 - ※ Soaking time is counted by 1 minute unit.
 - ※ If you unlock the Lock/Unlock Handle during the Simple Soaking Function, the cooking will be canceled.
 - ※ The longer the soaking time, the greater the melanoizing effect.



TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY

Having a meal

► If you want to have warm rice, press the “Keep warm/Reheat” button. Then “Reheat” function will be started and you can eat fresh rice in 9 minutes.

<Keep warming>



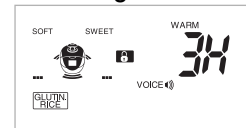
3H indicates the time elapsed as warming time.

<Reheating>



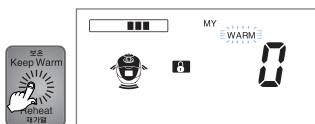
The lamp blinks and “0” indicator will show the reheat remaining time displayed in minutes with the mark going around clockwise.

<Finishing reheat>



When the reheat finishes with the beep sound, keep warming function will be operated and show the time elapsed.

<Present morning temperature>



WARM: Setting WARM: Cancelling

If you push the “Set” button present warming temperature is displayed and push “Set” button again. The current time is displayed during warming. Moreover, when you push the button once more, the time elapsed of warming is displayed

- ※ There is a difference between the outer temperature and inner temperature because it operates with various users and environment.
- ※ After cooking rice, temperature is much higher than the warming temperature programmed.

※ If you change the present time during warming, see the page 14.

- The frequent use of the “Reheat” function may cause the cooked rice to be discolored or dried. Use it once or twice per day.
- If a separate heating appliance or gas burner is used to cook rice, put the cooked rice into the cooker and press the “Keep Warm/Reheat” button to keep the rice warm. At this time, “3H” is shown on the display. (Like this, transferring hot rice to a cold cooker may cause the rice to be discolored or develop an odor)
- After 24 hours of heat preservation, the lamp of heat preservation time lapse blinks, indicating that long time has passed in heat preservation condition.
- In case the lid combining hand grip is in open status during heat preservation, the cooker does not go for reheating. For reheating, lock the lid combining hand grip to (Locked) position, and then press Keep warm/reheat button.
- If the lid combining hand grip is turned to open status during reheating, function display will show “E01”. At this time, reheating will be cancelled, and heat preservation will proceed.

Cautions for Keeping Warm

It will be hard to open the lid during warming or right after it has finished cooking. So push the pressure weight to the side and allow the steam to release.

Make sure the handle is in the “Lock” position during warming or reheating.

It is recommended to evenly stir the cooked rice after cooking. The rice taste is improved. (For a small quantity of rice, pile up the rice on the center area of the inner pot to keep warm)

Do not keep the scoop inside the pot while warming the rice. When using a wooden scoop it can create serious bacteria and odors.

It would be better to warm the rice for less than 12 hours because of odors and color change.

The cooked rice, which cooked by pressure cooker is more prone to changing color than the rice cooked by general cooker.

During warm mode, the rice can arise and turn white and rise. In this case, mix the rice.

The mixed and brown rice cannot be in such good condition as white rice while in warm function due to their characteristics. Therefore do not keep mixed and brown rice in function for a long period of time.

Do not mix small amount of rice or leftovers with the rice under keeping warm. Doing so may cause an odor. (Use a microwave oven for the cold rice.)

TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY



Controlling method of warming temperature

If the temperature in the oven is not proper, it will smell bad and the color of the rice will change so make sure to adjust the temperature

To raise temperature

① Press "Mode" button over 1 time during warming. It displays as picture with buzzer. At the time, 74°C means current warming temperature.

▶ "Menu/Selection" button will blink, and "Mode", "Set" and "Cancel" buttons will be turned ON.

②-1 Press "Menu/Selection" button to change the temperature as 74°C → 75°C → 76°C → 77°C → 78°C → 79°C → 80°C

▶ "Set" button will blink, and "Mode", "Menu/Selection" and "Cancel" buttons will be turned ON.

▶ To switch the functions continuously, keep pressing the button.

③ After setting temperature, press "Set" button. Preset temperature will be stored with buzzer sound. (It will be cancelled once press "Cancel" button or after 7 seconds without pressing any button.)

②-2 Press "Menu/Selection" button to change the temperature as 74°C → 73°C → 72°C → 71°C → 70°C → 69°C

▶ "Set" button will blink, and "Mode", "Menu/Selection" and "Cancel" buttons will be turned ON.

▶ To switch the functions continuously, keep pressing the button.

To lower temperature

※ Note: The reference temperature programmed when the product is shipped may differ from the Instruction.

Change of temperature

If you want to change cooking temperature in the standby mode, press "Mode select" button over 2 seconds, and press it 2 more times. You can change cooking temperature.

How to operate My Mode function.

Use it while opening the lid when there is too much water or rice becomes too soft.

① In standby mode, push the "mode" button 4 times. The voice says that it is programmed warming mode, control the temperature you want.

②-1 Press "Menu/Selection" button to change as the picture(up)

▶ "Set" button will blink, and "Mode", "Menu/Selection" and "Cancel" buttons will be turned ON.

▶ To switch the functions continuously, keep pressing the button.

③ Select the menu you want, then the press the "Set" button and set-up time will be automatically entered with a buzzer. (If you press the "Cancel" button or do not press a button within 7 seconds, the function will be cancelled and returned to standby mode.)

②-2 Press "Menu/Selection" button as the picture(down)

▶ "Set" button will blink, and "Mode", "Menu/Selection" and "Cancel" buttons will be turned ON.

▶ To switch the functions continuously, keep pressing the button.

1. If too much water is spilled out when you open the lid : Press "Menu/Selection" button to raise the setting mode.
2. If the edge of rice is too soft : Press "Menu/Selection" button to reduce the setting mode.

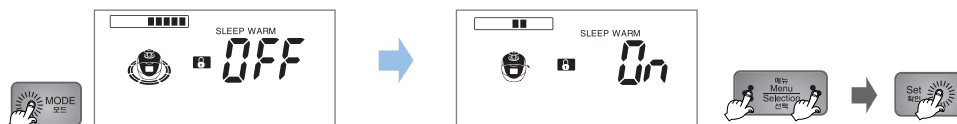


TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY

How to activate “Sleeping” mode.

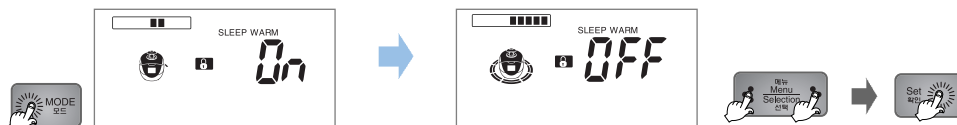
- ▶ When keeping rice warm for a long time, set up the temperature low to prevent the following quality of rice: smelly, dry, change of color; from PM10:00 ~ AM 04:00.

▶ How to set up



1. Hold “the mode” button for one second, then press the “mode” button 6times to set up sleeping mode. If sleeping mode is not shown, keep on pressing the “mode”button until it is heard or displayed.
2. When you are in sleeping mode, it says “After selecting or canceling sleeping mode, press the set button.” At this time, Menu/Selection will blink, and the Mode, Set, and Cancel will turn on.
3. Press the “Menu/Selection” button until you hear or see “Sleeping mode”, then Press set. You will see nothing surrounding the rice cooker on the screen.
4. In the Sleep/Warm mode, if you press the Cancel button, the Voice message will state: “Time is over. The function setting has been canceled.” If no button is pressed for more than 7 seconds, you’ll return to the Standby mode.

▶ How to release



1. Hold “the mode” button for one second, then press the “mode” button 6times to set up sleeping mode. If sleeping mode is not shown, keep on pressing the “mode”button until it is heard or displayed.
2. When you are in sleeping mode, it says “After selecting or canceling sleeping mode, press the set button.” At this time, Menu/Selection will blink, and the Mode, Set, and Cancel will turn on.
3. Press the “Menu/Selection” button until you hear “Sleeping mode has been canceled”, then Press set. You will see rings around the rice cooker on the screen.
4. In the Sleep/Warm mode, if you press the Cancel button, the Voice message will state: “Time is over. The function setting has been canceled.” If no button is pressed for more than 7 seconds, you’ll return to the Standby mode.

- ▶ If you need to keep the rice warm during sleeping, do not use this function. This function makes the rice cooler than normal. In summer, the rice can be spoiled and may smell bad because of high temperature. If possible, do not use the “Custom-made warming” mode while sleeping.
- ▶ This function is set up as cancel state.

When odors are rising during the warming mode

- ▶ Clean the lid frequently. It can cause bacteria and odors.
- ▶ Even though exterior looks clean, there might be germs and it can cause odor so please be sure to use automatic sterilization (steam cleaning) menu for cleaning. Clean the inner pot completely after automatic cleaning function is done. (refer to 19)
- ▶ After you cook soups and steamed dishes, clean the inner pot properly to prevent rice from smelling.

HOW TO USE POWER SAVING FUNCTION / HOW TO LOCK BUTTONS



what is power saving in “Standby” mode?

- ▶ A little electricity is wasted if power cord is not plugged in. It is called manual way as standby electric power. The power saving of “Standby” mode is technology which minimizes electrical consumption.

Manual Method

▶ How to start power saving

Push Cancel button for 3seconds at waiting state Saving power function is set up.



▶ How to end power saving

method 1) Push any button then it will be returned to waiting mode.

method 2) If lid handle is turned to open or close, power saving mode will be canceled and back to waiting state.

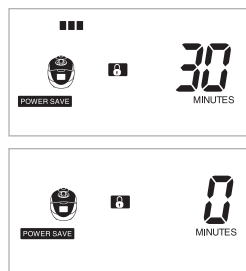


Automatic Method

If the standby time is chosen as a number without "0" at the automatic power saving mode, the automatic saving power function will be operated.

If you move lid handle or push any button before passing waiting time, the waiting time which is reduced will go back to the setting.

▶ How to set up



1. If you push “Mode” button 8 times at the standby state, automatic power saving mode is set up.
2. When automatic power saving mode is set up, it says that this is automatic power saving mode. Press the "Set" button after selecting waiting time.
3. If you select '0' minute with “Menu/Selection” button. automatic power saving will be canceled. After setting up waiting time you want, press the "Set" button.
4. Without pressing any button within 7seconds or pushing “Cancel” button. Automatic power saving function will be canceled and back to waiting mode

How to set “LOCK BUTTONS”

- ▶ Lock can be set for touch button to prevent malfunction during cleaning with touch button or by children's touch.

▶ Setting Method



1. Button will be locked if "Set" button is pressed for 3 seconds or longer during cooking, presetting, warming, reheating or in standby condition.
2. When button is locked, a voice will sound saying "Button lock is selected." At this time, button lock is displayed on the screen.

▶ Cancelling Method



1. To cancel button lock, press "Set" button for 3 seconds or longer on locked the button.
2. “Lock” sign on the display disappears when button lock is cancelled, a voice will be saying “Button lock is cancelled.”

※ Note: Any button other than “Set” button is pressed while button lock is set, buzzer will sound.

※ Note: Desired function can be set after cancelling button lock by pressing “Set” button for 3 seconds or longer.

※ Note: Button lock function is cancelled automatically when the power is off even though the button lock function is already set.

CHECK BEFORE ASKING FOR SERVICE

▼ If there is a problem with your cooker, check the following details before requesting service to your dealer. Sometimes the cooker may not operate as desired if used incorrectly.

Case	Check points	Do the following
When the rice is not cooked.	<ul style="list-style-type: none"> • Pressure “Cook/Turbo” button is pressed? • Is there power cut while in cooking? 	<ul style="list-style-type: none"> • Press the “Pressure Cook” button once. And check “ ” sign on the display. • Re-press the “Pressure Cook/Turbo” button.
When the rice is not well cooked.	<ul style="list-style-type: none"> • Did you use the measuring cup for the rice? • Did you put proper amount of water? • Did you rinse the rice before cooking? • Did you put rice in water for a long time? • Is the rice old or dry? 	<ul style="list-style-type: none"> • Refer to page 16~17. • Add water about half the notch and then cook.
Bean(other grains) is half cooked.	<ul style="list-style-type: none"> • Is bean (other grains) too dry? 	<ul style="list-style-type: none"> • Soak or steam beans and other grains before cooking in the pressure cooker in order to avoid partially cooked beans or grains. Beans should be soaked for-2-minutes or steamed for-2-minutes prior to cooking, depending on your taste.
Rice is too watery or stiff.	<ul style="list-style-type: none"> • Is the menu selected correctly? • Did you properly measure water? • Did you open the top cover before cooking was finished? 	<ul style="list-style-type: none"> • Select the correct menu. • Properly measure water. • Open the top cover after cooking finished.
When the water overflows.	<ul style="list-style-type: none"> • Did you use the measuring cup? • Did you use proper amount of water? • Is the menu selected correctly? 	<ul style="list-style-type: none"> • Refer to page 16~17.
When you smell odors while warming.	<ul style="list-style-type: none"> • Did you close the top cover? • Please check if the power cord is plugged. • Did it warm over 12 hours? • Is there any other substance such as rice scoop or cold rice? 	<ul style="list-style-type: none"> • Close the top cover perfectly. • Always keep the power on while warming. • As possible, keep warming time within 12 hours. • Don't warm rice with other substance.
“  _ _ ” signs show up. “  ” signs show up.	<ul style="list-style-type: none"> • Temperature sensor or fan motor does not work properly. 	<ul style="list-style-type: none"> • Unplug the power cord and call the Service center.
Warming passed time mark blinks during keeping warm	<ul style="list-style-type: none"> • 24 hours has not passed yet after keeping warm. 	<ul style="list-style-type: none"> • This function alarms if the rice remained warm for more than 24 hours.
Rice has gotten cold or a lot of water flow during keeping warm	<ul style="list-style-type: none"> • Keeping warm was set in “Sleeping” mode. 	<ul style="list-style-type: none"> • Keep warm after cancelling or setting “Sleep Keeping Warm” mode depending on the necessity.
If “  ” sign appears.	<ul style="list-style-type: none"> • It shows on the display when pressing “Start” button again, or when the cooking has finished and you’ve never ever open turned the handle to ‘Unlock’. 	<ul style="list-style-type: none"> • It can be solved by turning handle to ‘Unlock’ and then turn to ‘Lock’.

CHECK BEFORE ASKING FOR SERVICE

▼ If there is a problem with your cooker, check the following details before requesting service to your dealer. Sometimes the cooker may not operate as desired if used incorrectly.

Case	Check points	Do the following
When the button cannot operate with “  ”	<ul style="list-style-type: none"> Is the inner pot inserted? Check the rated voltage? 	<ul style="list-style-type: none"> Please insert inner pot. This product is 120V only.
When the Pressure “Cook/Turbo” Timer button does not operate with “  ”	<ul style="list-style-type: none"> Did you turn the Lock/Unlock Handle to “Lock”. Is “pressure” lamp on? 	<ul style="list-style-type: none"> Please turn the “Lock/Unlock” handle to “Lock”.
When the rice is badly sticky.	<ul style="list-style-type: none"> Is there any rice or any other alien substance on the temperature sensor or the bottom surface of the inner pot? 	<ul style="list-style-type: none"> Clean all the alien substances on the temperature sensor or the bottom surface of the inner pot.
When “  ” is showed on the LCD.	<ul style="list-style-type: none"> Check the rated Voltage? 	<ul style="list-style-type: none"> Cut the power and contact customer service. It is normal to get “” when putting only water. This is only for 120V.
When the time cannot be preset.	<ul style="list-style-type: none"> Is the current time correct? Is AM or PM set properly? Did you set the reservation time over 13 hours? 	<ul style="list-style-type: none"> Set the current time. (Refer to page 14) Check the AM and PM. Maximum reservation time is 13 hours. (Refer to page 26~27)
When you smell after and before cooking?	<ul style="list-style-type: none"> Did you clean it after cooking? 	<ul style="list-style-type: none"> Please clean it after cooking.
When the top cover cannot be closed.	<ul style="list-style-type: none"> Is the inner pot correctly inserted in the main body? Is the Lock/Unlock handle on the top cover set to “Lock”? Is there hot food in the inner pot? 	<ul style="list-style-type: none"> Please put in the inner pot perfectly. Please turn the “Lock/Unlock” handle to “Lock”. Pull the pressure handle to aside once.
When “  ”, “  ” are shown on the LCD by turns.	<ul style="list-style-type: none"> Micom power is out. 	<ul style="list-style-type: none"> Please cut the power and contact customer service.
When “  ”, “  ” are shown on the LCD by turns.	<ul style="list-style-type: none"> The sensor is broken. 	<ul style="list-style-type: none"> Please cut the power and contact customer service.
“  ” sign is displayed during the cooking, warming/reheating, or preset process is activated.	<ul style="list-style-type: none"> Is there inner pot in the product? 	<ul style="list-style-type: none"> Please insert inner pot If the sign continuously displayed, cut the power and contact customer service.
“  ” or “  ” mark shows up during the product operation		<ul style="list-style-type: none"> This function checks to see if power or product has abnormality. If the mark shows up continuously, contact customer service.

CHECK BEFORE ASKING FOR SERVICE

▼ If there is a problem with your cooker, check the following details before requesting service to your dealer. Sometimes the cooker may not operate as desired if used incorrectly.

Case	Check points	Do the following
When cannot turn to "Unlock".	<ul style="list-style-type: none"> • Did you turn the "Lock/Unlock" handle while cooking? • Did you turn the "Lock/Unlock" handle before exhausting steam perfectly? 	<ul style="list-style-type: none"> • Don't open the top cover while cooking. If you want to open top cover while cooking, press the "Cancel" button more than 2 seconds and release the steam. • Pull the pressure handle to the side once and allow the steam to release.
When the top cover cannot open although the Lock/Unlock handle is turned to "Unlock".		<ul style="list-style-type: none"> • Because of the pressure. • Pull the pressure handle to aside once and exhaust the steam perfectly.
When the steam exhausted between the top cover.	<ul style="list-style-type: none"> • Is there an external substance on the packing? • Is packing too old? 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean the packing with duster. • Keep the packing clean. • If the steam is exhausted through the top cover, please power off and contact the service center and dealer. • Packing life cycle is 12 month, please replace the packing per 1 year.
When the "Cancel" button does not operate while cooking.	<ul style="list-style-type: none"> • Is the inner pot hot? • Is currently the setting to lock mode? 	<ul style="list-style-type: none"> • Keep pressing the "Cancel" button for 2 seconds for safety reason if you want to cancel while cooking. • Be careful of hot steam emission or hot contents spattered from the automatic steam outlet during cancellation. • Please press "Set" button for over 3 seconds to release.
When you hear weird noises during cooking and warming.	<ul style="list-style-type: none"> • Is there a wind blowing sound when cooking the rice? • Is there a "Chi" sound when warming the rice? 	<ul style="list-style-type: none"> • This is the sound of the fan motor to cool the internal parts. This is normal. • The "Chi" sound during the warming process is the sound of IH cooker operating. This is normal.
Brown rice is not germinated properly	<ul style="list-style-type: none"> • Does the amount of rice exceed the specified maximum capacity? • Is the brown rice too old? 	<ul style="list-style-type: none"> • Put the specified maximum capacity of brown rice. • Dried rice or contaminated rice may not be germinated properly. (Refer to page 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



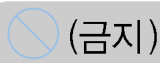
주의 피하지 않을 경우 경상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황



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



경고



(금지)

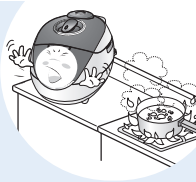
사용 중 압력추 및 자동증기배출구에는 손과 얼굴을 가까이 하지 마십시오.

- 화상의 우려가 있습니다.
취사 또는 요리 중 나오는 증기는 매우 뜨거우므로 손이나 얼굴을 가까이 하지 마십시오.
- 특히 어린이의 접근을 막아 주십시오.



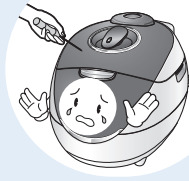
제품을 직사광선이 쬐는 곳, 가스레인지, 전열기구 등의 가까이에서 사용하지 마십시오.

- 전기누전 및 감전, 변형 및 변색의 원인이 됩니다.
- 전원코드를 열기구 가까이 두지 마십시오.
코드파복이 녹아 화재, 감전의 원인이 됩니다.
수시로 전원코드의 상태를 꼭 확인하십시오.
- 오디오, TV 등과 같은 전자제품과 2m이상 거리를 유지하십시오.



제품을 분해하거나 개조하지 마십시오.

- 화재 및 감전의 원인이 됩니다.
- 서비스기사 이외의 사람이 분해하거나 수리하지 마십시오. 수리 및 고장 상담은 서비스센터로 문의하여 주십시오.



제품을 싱크대에 넣고 닦거나 제품 내부에 물을 넣지 마십시오.

- 전기 누전 및 감전, 화재의 원인이 됩니다.
- 제품에 물이 들어간 경우에는 사용을 중지하고 전원플러그를 뽑은 다음 서비스센터로 문의하여 주십시오.

싱크대, 목욕탕 등 제품에 물이 들어 갈 수 있는 곳이나 화학성 물질이 있는 곳에서는 사용하지 마십시오.

- 전기 누전 및 감전의 위험이 있습니다.
- 먼지가 많은 곳이나 화학성 물질이 있는 곳에서는 사용하지 마십시오.
- 제품에 물이 들어 갔을 경우에는 서비스센터로 꼭 문의하십시오.



반드시 정격 15A 이상의 교류 120V 전용 콘센트에서만 사용해 주시고 한 콘센트에 여러 제품의 전원플러그를 동시에 꽂아 사용하지 마십시오.

- 여러 제품과 함께 사용하거나, 다른 기구에 사용하면 발열 및 발화, 감전의 원인이 됩니다. 수시로 콘센트 상태를 꼭 확인하십시오.
- 전원플러그에 이물질이나 물기가 묻어 있는 경우에는 잘 닦은 다음 사용하십시오.
- 연장코드도 15A이상의 것을 사용하여 주십시오.



전원코드나 전원플러그가 파손되었거나 콘센트가 흔들릴 때는 사용을 중지하고, 고객센터로 문의바랍니다.

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





안전상의 경고



경고



(금지)

압력추 및 자동증기배출구를
막거나 증기구에 행주나
장식용 덮개, 기타물건을
올린 채 사용하지 마십시오.

- 압력에 의한 폭발의 위험이 있습니다.
- 본체의 변형, 변색 및 고장의 원인이 됩니다.




변형된 내솥이나 전용 내솥이
아닌것은 사용하지 마십시오.

- 내솥이 가열되어 이상작동 및 화재의 원인이 됩니다.
- 내솥을 떨어뜨렸거나 변형된 경우에는 서비스센터로 문의해 주십시오.



내솥 없이 사용을 하지 마십시오.

- 감전 및 고장의 원인이 됩니다.
- 내솥이 없는 상태에서 쌀이나 물을 넣지 마십시오.
- 쌀이나 물이 들어갔을 경우에는 제품을 뒤집거나 흔들지 마시고 서비스센터로 꼭 문의 하십시오.

취사나 요리가 진행중일 때 뚜껑 열림 버튼을
누르거나, 뚜껑 결합 손잡이를 절대 “” (열림)방향
으로 돌리지 마십시오.

- 강제로 열 경우 압력으로 인해 화상 및 폭발의 위험이 있습니다.
- 취사나 요리 완료 후 증기가 완전히 배출된 상태에서 뚜껑 결합 손잡이를 작동시키십시오.

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

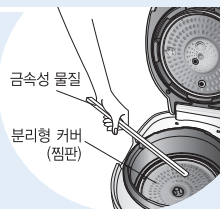
- 화재 및 감전의 원인이 됩니다.
- 수시로 전원코드 상태를 꼭 확인하십시오.

전원플러그에 묻은 이물질은 물기가 없는 천으로
깨끗이 제거하여 주십시오.

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

내솥 없이 분리형커버, 찜판,
금속성 물질 등을 넣거나,
넣어서 사용하지 마십시오.
(특히 어린이 주의)

- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.



제품 내에 살충제나 화학물질 등을
뿌리거나 투입하지 마십시오.

- 화재 발생의 우려가 있습니다.
- 제품내 바퀴벌레나 벌레 등이 들어갔을 경우는 서비스센터로 문의해 주십시오.



흡·배기구 또는 틈 사이에 바늘, 청소용 핀, 금속물 등
이물질이 들어가거나 막히지 않도록 하십시오.

- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.
- 청소용 핀을 증기배출구 청소외에 제품의 틈새나 구멍에 넣지 마십시오.

취사나 요리가 진행중일 때 절대로 뚜껑을 열지 마십시오.

- 취사나 요리가 진행중일 때는 압력에 의해 뚜껑이 열리지 않습니다.
- 강제로 열면 화상 및 폭발의 위험이 있습니다.
- 취사 또는 요리가 진행 중일때 부득이하게 뚜껑을 열어야 할 경우 취소 버튼을 약 2초간 누른 후 내부압력이 완전히 제거 되었는지 확인을 하고 열어 주십시오.

클린 스팀 벤트를 잡아당겨 강제로 빼지 마십시오.

- 분리시 증기 배출구가 막힐 위험이 있습니다.

사용전 후 클린 스팀 벤트의 결합
상태 및 이물질 유무를 확인해 주십시오.

- 클린 스팀 벤트가 빠져나갔거나 결합 상태가 불량할 시 서비스 센터에 문의 하십시오.
- 사용전·후 청결을 유지하여 주십시오.



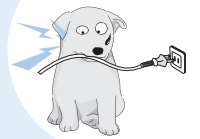
전원코드를無理하게 구부리거나,
묶거나, 잡아당기지 마십시오.

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



플러그 및 전원 코드부를 동물이
물어 뜯거나 못과 같이 날카로운
금속물체로부터 충격을 받지않도록
주의하여 주십시오

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



어린이가 혼자 사용하거나 어린이가
만질 수 있는 장소에 제품을 두지 마십시오.

- 고열에 화상을 입거나 감전이 될 수 있습니다.



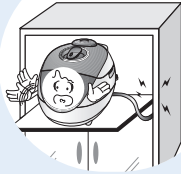
경고



(지시)

쌀통 및 다용도 선반 등에
제품을 놓고 사용하지 마십시오.

- 전원코드가 틈새에 눌려져 화재 및 감전의 원인이 됩니다. 수시로 전원코드 상태를 꼭 확인하십시오.
- 취사 또는 요리중 증기가 배출될 때 쌀통 및 다용도 선반에 의해 제품의 손상, 화재, 감전의 원인이 됩니다.



인공심장 박동기 및 전기를
사용하는 의료보조장치를
사용하는 분은 본 제품을 사용하기
전에 의사와 상담하여 주십시오.

- 본 제품의 작동시 인공심장 박동기 및 전기를 사용하는 의료보조기구의 작동에 영향을 미칠수가 있습니다.



온도감지기, 내부 또는
내솥 주위의 이물질은 반드시
제거한 후에 사용하십시오.

- 온도감지를 정확히 못하게 되므로 내솥이 가열되어 이상작동 및 화재의 원인이 됩니다.



전원플러그를 콘센트에서 쏙거나 뺄 때는 손의
물기를 반드시 제거한 후 전원플러그를 잡고
쏙거나 빼어 주십시오.

- 젖은 손으로 전원플러그를 뺄면 감전의 원인이 될 수 있습니다.
- 무리하게 당겨 뺄면 전원코드에 이상이 발생되어 누전 및 감전이 될 수 있습니다.



주의



(금지)

사용 중에 이상한 소리나 냄새 또는 연기가
나면 즉시 전원플러그를 뽑고
내부 압력을 완전히 제거후 서비스센터로
문의해 주십시오.

최대 용량 이상으로 내용물을 넣고 사용하지 마십시오.

- 밥물 넘침이나 취사 불량 등 고장의 원인이 됩니다.

사용 중이거나 사용직후에는 내솥, 내부 및
압력추 등은 뜨거우므로 만지지 마십시오.

- 고열에 의해 화상을 입을 수 있습니다.
- 압력추가 젖혀져 증기에 의해 화상을 입을 수 있습니다.

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

- 제품 고장 및 기능이 정상적으로 작동 되지 않을 수 있습니다.



제품에 심한 충격을 주거나 떨어뜨리지 마십시오.

- 제품 고장 및 안전상의 문제가 발생할 수 있습니다.

교류 120V 이외에는 사용하지 마십시오.

- 감전, 화재의 원인이 될 수 있습니다.
- 제품이 정상적으로 작동을 하지 않습니다.

제품을 전자레인지 및 싱크대
스테인레스 위에 올려놓거나
제품밑에 깔판, 방석, 전기장판, 철판,
은박지 등을 놓고 사용하지 마십시오.

- 화재 및 변형의 원인이 됩니다. 수시로 제품 상태를 꼭 확인하십시오.



취사, 보온, 지정된 메뉴 이외의 물품임, 식혜,
미역국, 카레, 기름으로 튀기는 요리 등
다른 용도로 사용하지 마십시오.

- 고장 및 냄새의 원인이 됩니다.

사용하지 않을 때는 전원플러그를
콘센트에서 뽑아 주십시오.

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



내솥을 다른 용도로 사용하거나 불위에 올리지 마십시오.

- 내솥의 변색 및 손잡이의 변형으로 제품에 이상이 발생할 수 있습니다.



안전상의 경고

! 주의

경사진 곳이나 울퉁불퉁한 곳에서는 사용하지 마십시오.

- 화상 및 제품 고장의 원인이 됩니다.
- 전원코드에 손이나 발, 기타 물체가 걸려 제품이 떨어지지 않도록 주의 하십시오.



⊘ (금지)

외면이 티타늄 이온 도금 내솔인 경우

- 티타늄 내솔의 경우 오랜 기간 사용시 내솔 외면의 색상이 짙어질 수 있습니다.
- 티타늄 내솔의 외면을 가진 수세미나 금속성 수세미로 씻을 경우 외면도금이 손상될 수 있으니 세척시 반드시 주방용 중성세제와 부드러운 천, 스폰지로 씻어 주십시오.
- 티타늄 내솔 세척시 싱크대 및 다른 주방기구와의 마찰로 인하여 티타늄 내솔의 외면도금이 손상되는 경우도 있으나 제품 성능에는 문제가 없습니다.

내솔 손잡이를 잡고 제품을 들어 올리지 마십시오.

- 내솔 손잡이를 잡고 들어 올릴 경우 뚜껑이 열려 위험합니다.
- 제품 바닥 좌우측에 있는 이동용 손잡이 홀을 양손으로 들어올려 안전하게 사용하십시오.

내솔 코팅이 벗겨질 경우 서비스센터로 문의해주시십시오.

- 제품을 장기간 사용할 경우 내솔 코팅이 벗겨질 수 있습니다.
- 가전 수세미나 금속성 수세미로 내솔을 씻을 경우 코팅이 벗겨질 수 있으니 반드시 주방용 중성세제와 스폰지로 씻어 주십시오.



취사나 요리 완료 후 또는 보온 시 뚜껑 결합 손잡이가 잘 돌리지 않을 때 강제로 돌리지 마십시오.

- 화상 및 제품손상의 원인이 됩니다.
- 압력추를 젖혀 증기가 완전히 배출되었는지 확인 후 뚜껑결합손잡이를 돌려주십시오.
- 취사나 요리 완료후 뚜껑을 열때 증기에 의한 화상의 우려가 있으므로 주의하십시오.



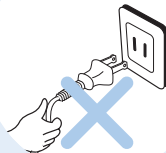
! 주의

취사 또는 요리 진행 중 자동증기 배출시 주의하십시오.

- 증기가 고속으로 배출되면서 '취익' 하는 소리가 나므로 놀라지 않도록 주의하십시오.
- 특히 어린이의 접근을 막아 주십시오. 화상의 원인이 됩니다.

전원플러그를 뽑을 때는 전원코드를 잡고 마시고 꼭 전원플러그를 잡고 뽑아주십시오.

- 전원코드에 충격이 가면 감전 및 화재의 원인이 될 수 있습니다.



취사 또는 요리 진행 중 정전이 되면 자동증기 배출장치가 작동하여 내용물 비산의 우려가 있습니다.

- 정해진 쌀 및 물의 양으로 취사해 주십시오.
- 특히, 물의 양이 규정보다 많으면 내용물 넘침의 원인이 됩니다.
- 소프트스팀캡이 장착된 상태에서 취반을 하십시오.

현밥 이외의 식품에는 변질하기 쉬운 갯팔밥, 혼식, 크로켓, 그라탱 등이 있으므로 가능하면 보온하지 마십시오.

취사나 요리가 끝난 뒤에는 반드시 본체에 고인물을 닦아 주십시오.

- 이상한 냄새 및 변색의 원인이 됩니다.
- 본체의 물받이에 고인 물을 닦아 주십시오.

요리 후에는 반드시 청소해 주십시오.

- 닭찜, 갈비찜 등의 요리 후 취사 및 보온을 하게되면 밥에 냄새가 배어 들 수도 있습니다.
- 내솔뚜껑 세척 시 가전 수세미나 금속성 수세미를 사용할 경우 코팅이 벗겨질 수 있으니 반드시 스폰지 또는 물기를 제거한 행주로 닦아주십시오.
- 40~42쪽을 참조하여 내솔, 분리형커버, 패킹 등을 깨끗이 닦아 낸 후 사용하십시오.
- 단, 클린 스팀 밴드 패킹은 강제로 빼지 마십시오.
- 제품의 사용환경이나 방법에 따라 내솔뚜껑의 코팅이 벗겨질 수 있습니다. 이런 경우 서비스센터로 문의 바랍니다.



전원플러그를 뽑더라도 뚜껑 결합 손잡이를 항상 "잠" (잠김) 위치로 돌려 주십시오.

- 취사나 요리 완료 후 내솔이 뜨겁거나 뜨거운 밥이 남아 있을 경우 전원플러그를 뽑더라도 뚜껑을 닫고 뚜껑 결합 손잡이를 "잠" (잠김) 방향으로 돌리지 않으면 내부압력에 의해 제품의 변형이나 손상의 원인이 됩니다.
- 취사, 요리 및 보온 중에도 반드시 뚜껑 결합 손잡이를 "잠" (잠김) 방향으로 돌려서 놓고 사용해 주십시오.



사용중에는 제품 본체와 30cm이상의 거리를 유지하여 주십시오.

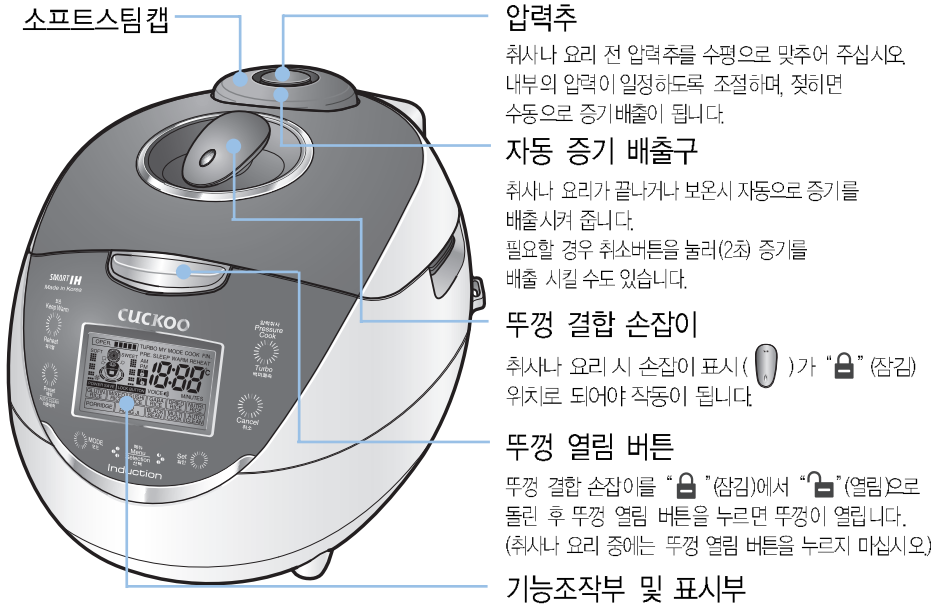
- 전자제품에서는 자기장이 방출될 수 있습니다.



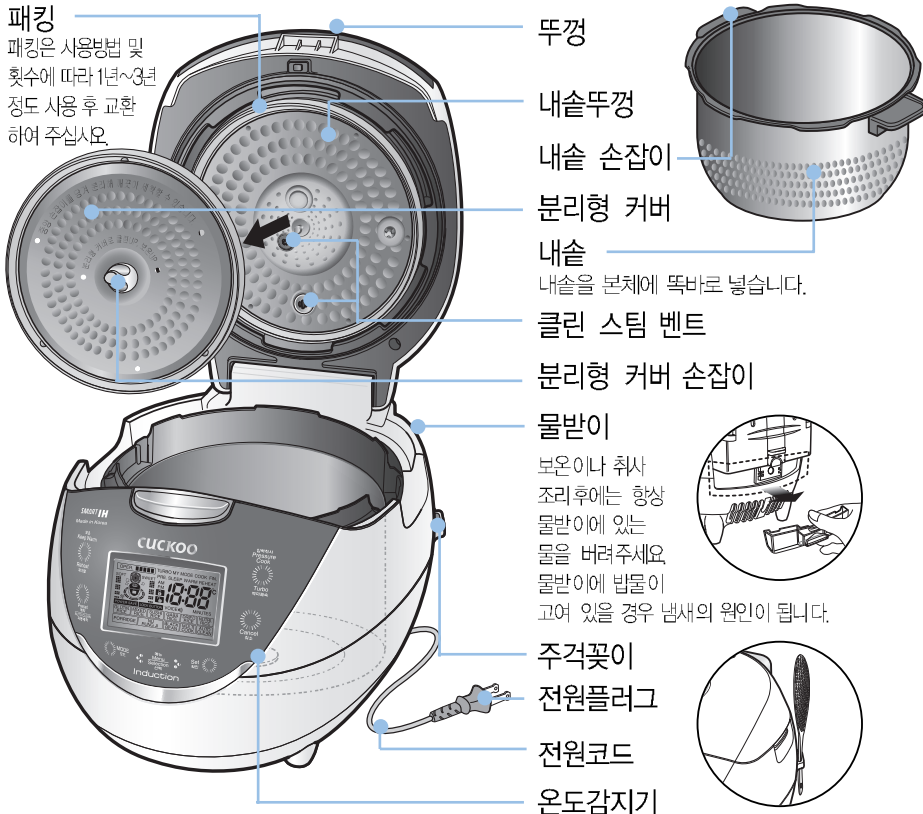
티타늄 이온 도금 내솥 (외부)

- 특징**
1. 표면에 티타늄 도금을 처리하여 내솥의 경도가 강하다.
 2. 내구성, 내부식성이 강하다.
 3. 황금색상의 티타늄 도금으로 외관이 미려하다.

각 부 명칭(외부)



각 부 명칭(내부)



부속품 안내



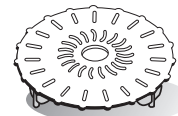
사용설명서 및 요리안내



주걱



계량컵



찜판



청소용 핀
 (실물은 본체 바깥면에
 부착되어 있습니다.)



제품 손질 방법

분리형 커버 및 압력패킹

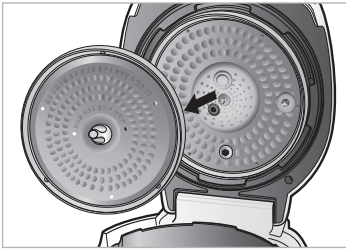
분리형 커버 세척 후에는 반드시 뚜껑에 장착해 주십시오.

- 청소를 잘하지 않으면 보온 중 냄새가 나는 원인이 됩니다. 특히 뚜껑부는 자주 청소해 주십시오.

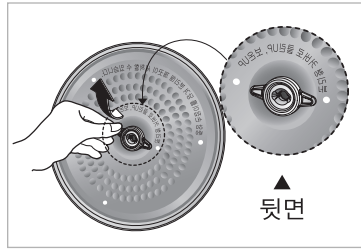
(전원플러그를 빼고 본체의 열이 식고 난 후 손질하십시오.)

- 본체 · 뚜껑은 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오. 벤젠, 신나 등은 사용하지 마십시오.

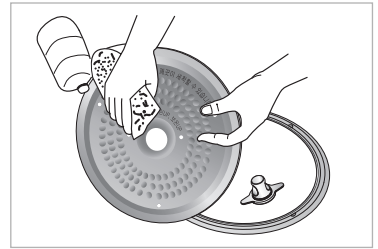
- 사용중 분리형 커버, 내솥 뚜껑이나 내솥 내부에 밥물이 묻어 전분막이 생기는 수가 있으나, 위생상 아무런 영향이 없습니다.



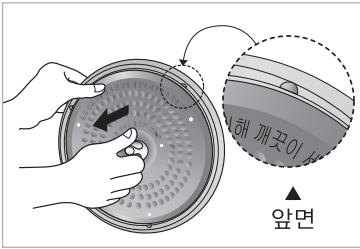
① 분리형 커버 손잡이를 화살표 방향으로 당기면 뚜껑에서 쉽게 분리되어 세척이 가능합니다.



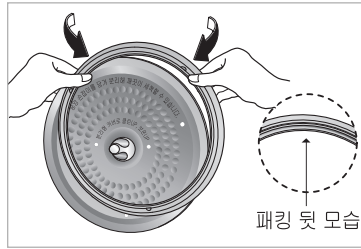
② 분리형 커버 세척시 분리형 커버 뒷면의 손잡이부의 날개를 잡고 당겨서 손잡이를 분리하고, 패킹도 분리합니다.



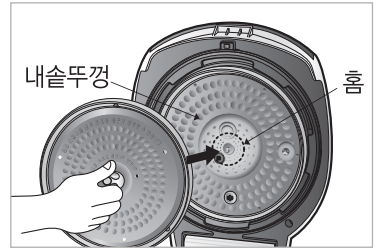
③ 주방용 중성세제 및 스폰지로 자주 세척해 주시고 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오.



④ 분리형 커버 손잡이는 분리형 커버 뒷면으로 손잡이를 삽입하고 분리형 커버 앞면에서 화살표 방향으로 잡아 당겨서 끼워 주십시오.



⑤ 분리형커버에 패킹을 장착시킬 경우 패킹 뒷부분의 홈에 가장자리를 끼운 후 한바퀴 돌리면서 장착합니다.



⑥ 뚜껑에 장착시에는 분리형커버 손잡이를 잡고 화살표 방향으로 안쪽의 홈에 맞춘 후 힘주어 눌러주십시오.

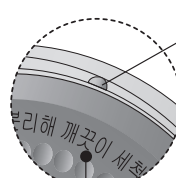
올바른 예



패킹 앞모습



손잡이 앞모습, 똑바로 적힌 글



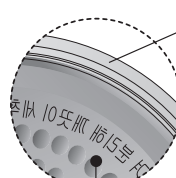
전면표시 돌기있음



패킹 뒷모습



손잡이 뒷모습, 뒤로 적힌 글



전면표시 돌기없음

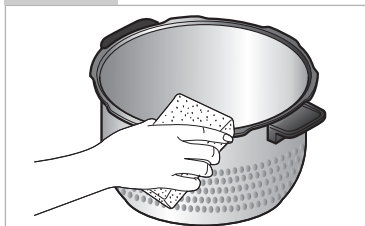
※ 분리형 커버 구멍에 나사 및 다른 이물질들을 넣지 마십시오.

※ 분리형 커버 앞쪽과 뒷쪽을 잘 살펴주십시오.



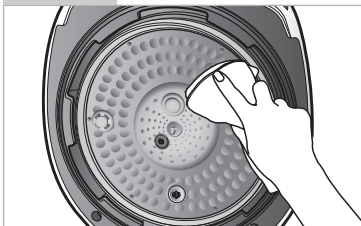
제품 손질 방법

내솥



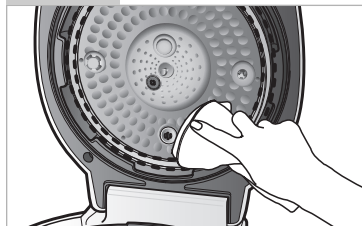
내솥의 바깥면이나 밑면의 이물질 및 물기를 깨끗이 닦아 주십시오.
거친 수세미, 솔 연마제 등은 코팅이 벗겨질 수 있으므로 주방용 세제와 부드러운 천, 스폰지로 닦아 주십시오.

내솥뚜껑



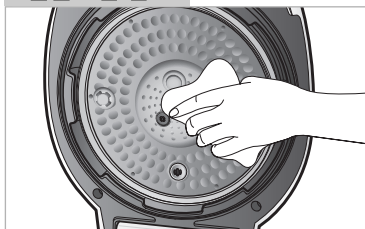
내솥의 뚜껑에 밥물이 묻어 있는 경우 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오.
뚜껑의 가장자리 부분은 금속으로 되어 있으므로 청소할 때 주의 하십시오.

압력패킹



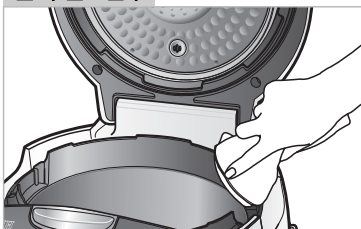
압력패킹은 청소시 빠지지 않도록 하여 주십시오. 세척시에는 부드럽게 닦아 주시고 제품에서 떼어 내지 마십시오.
부분적으로 빠진 곳은 손가락으로 꼭 눌러 뚜껑의 홈에 완전히 끼워 넣은 후 사용 하십시오.

클린 스팀 벤트



사용전·후 클린 스팀 벤트가 막히지 않도록 깨끗이 닦아 주십시오. 닦을 때 부드럽게 닦아 주시고 강제로 빼지 마십시오. 사용전·후 클린 스팀 벤트의 결합 상태를 확인해 주십시오.
클린 스팀 벤트가 빠졌거나 결합이 불안정한 경우 반드시 서비스 센터에 문의 하십시오.

본체 물고임부



취사시 발생하는 밥물은 증기배출구로 통해 이곳에 고일수 있도록 설계되어 있으므로 취사 완료후 물기를 제거한 행주로 깨끗이 닦아 주십시오.

본체내부



온도감지기에 이물질이 눌러 붙어 있는 경우 금속판이 손상되지 않게 제거 하십시오.

뚜껑이 닫히지 않을 때의 주의사항

뚜껑을 강제로 닫지 마십시오. 고장의 원인이 됩니다. 뚜껑이 잘 닫히지 않을 때에는 다음 사항을 확인하십시오.



1. 내솥이 제품 본체에 완전히 들어가 있는지 확인합니다.
(내솥에 부착된 손잡이를 제품 본체 홈에 안착하십시오.)
2. 뚜껑부를 위에서 보았을 때 뚜껑 결합 손잡이가 오른쪽 그림과 같이 되어 있어야 뚜껑이 닫힙니다.



3. 제품내에 증기가 발생되는 음식물이나 뜨거운 물 등이 들어 있으면 닫는 순간 압력이 걸려서 뚜껑이 잘 닫히지 않습니다.
이때는 압력추를 쫓힌 다음 뚜껑을 닫고 뚜껑 결합 손잡이를 시계방향으로 돌려서 뚜껑을 체결합니다.

뚜껑 결합 손잡이의 사용법에 관하여

1. 취사나 요리시에는 뚜껑을 닫고 뚜껑 결합손잡이를 "☒"(잠김) 위치로 확실하게 돌려주십시오. 기능표시부의 "잠김" 표시가 나타납니다.
이는 뚜껑이 확실하게 잠겨 압력취사를 선택할 수 있도록 표시하여 주는 안전장치의 기능입니다.
2. 취사나 요리 완료 후 뚜껑 손잡이를 "☒"(잠김)에서 "☑"(열림)위치로 돌린 후, 뚜껑 열림버튼을 눌러 뚜껑을 열어주십시오.
제품 내부에 증기가 완전히 배출되지 않으면 뚜껑 결합 손잡이가 "☒"(잠김)에서 "☑"(열림)쪽으로 쉽게 돌아가지 않습니다.
이때 뚜껑 결합 손잡이를 강제로 돌리지 마시고 압력추를 쫓혀 내부 증기가 완전히 배출된 후 다시 조작해 주십시오.
3. 뚜껑을 열고 닫을 때는 항상 뚜껑 결합 손잡이 위치를 "☑"(열림)에 위치해 주십시오.
 - "잠김" 표시가 나타나지 않으면 압력취사, 예약 버튼이 작동하지 않습니다.
 - 정확하게 다시 "☒"(잠김)위치로 돌려 주십시오.
 - 뚜껑부를 위에서 보았을 때 뚜껑 결합 손잡이가 "☒"(잠김)위치와 일치할 때 뚜껑이 잠긴 상태입니다.





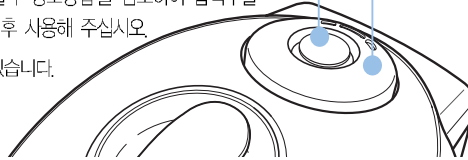
제품 손질 방법

압력 노즐막힘 손질 방법

압력추

이물질 등으로 압력추증기 배출구가 막혀 있으면 기능을 발휘하지 못하므로 사용 전 · 후에는 아래의 압력추/증기배출구 청소방법을 참조하여 압력추를 분리한 다음 청소용 핀으로 구멍을 뚫은 후 사용해 주십시오.

※ 압력추의 디자인은 그림과 다를 수 있습니다.



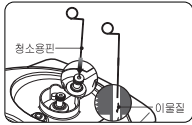
소프트 스팀캡

취사나 요리 완료 후 떼어낸 다음 주방용 중성세제 및 스폰지로 자주 세척해 주시고 제품 무게에 고인물은 물을 꼭 짰 행주로 닦아 주십시오.

<압력추/증기배출구 청소방법>



① 뚜껑 결합손잡이를 “”(잠김) 방향으로 돌린 후 압력추를 잡고 위로 들면서 화살표 방향 (반시계방향) 으로 돌려서 분리합니다.



② 청소용 핀(실물은 본체 바닥면에 부착되어 있음)으로 구멍을 뚫습니다.
※ 청소용 핀으로 압력추 증기 배출구만 청소하시고, 다른 구멍은 안전장치이므로 절대로 찌르지 마십시오.



③ 청소후 압력추를 조립할 때는 분리할 때와 반대 방향 (시계방향) 으로 돌려서 끼워 넣습니다.

④ 압력추가 완전히 조립되면 추가 자유롭게 돌아 갑니다.

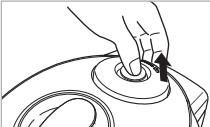
내출 · 부속품

▶ 주방용 중성세제와 스폰지로 씻어 주십시오.

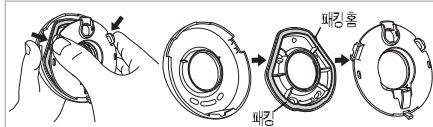


소프트 스팀캡 손질 방법

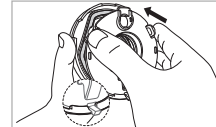
취사나 요리 완료 직후에는 소프트 스팀캡이 뜨거우므로 만지지 마십시오. 화상을 입을 수 있으므로 주의하십시오.



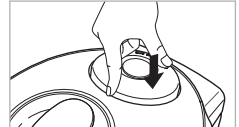
① 소프트 스팀캡을 그림과 같이 뒷부분을 손가락으로 잡고 위로 살짝 들어 올리면서 떼어냅니다.



② 양면에 있는 후크를 화살표 방향으로 눌러서 분해하고 주방용 중성세제 및 스폰지로 자주 세척해 주십시오. 세척후 순서대로 조립해 주십시오.
※ 패킹을 끼울 때는 방향에 주의해서 패킹 홈을 잘 맞춘 후 끼워 주십시오.

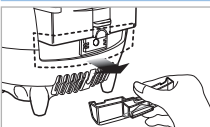


③ 소프트 스팀캡을 조립하여 끼울 때에는 아래 쪽의 홈 부분을 맞춘 후, 화살표 방향으로 눌러 양면의 후크를 확실히 끼워 주십시오.

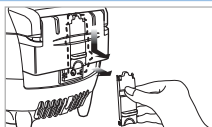


④ 제품에 소프트 스팀캡을 장착할 때는 그림과 같이 소프트스팀캡을 안착한 후 소프트스팀캡을 눌러 단단히 고정시켜 주십시오.

물받이/밥물고임방지배수로 손질 방법



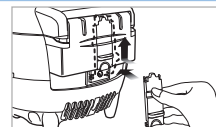
① 물받이를 분해합니다.



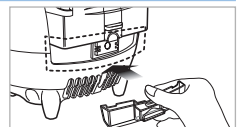
② 밥물고임방지배수로캡의 손잡이를 잡고 아래 방향으로 밀어서 분리합니다.



③ 밥물고임방지배수로 및 물받이를 물기를 제거한 행주로 닦거나 주방용 중성세제 및 스폰지로 세척해 주십시오.



④ 청소 후 그림과 같이 밥물고임방지배수로캡을 위로 밀어서 끼워 넣은 후 물받이를 확실히 장착합니다.



⑤ 물받이를 화살표 방향으로 눌러 확실히 끼워 주십시오.



기능 조작부의 이름과 역할 / 기능 표시부의 이상점검 기능

기능 조작부의 이름과 역할

예약/자동세척 버튼
예약취사를 할 경우 사용
▶ 56~57쪽 참조
자동세척/자동살균세척을 할 경우 사용
▶ 49쪽 참조

보온/재가열 버튼
보온을 할 경우나 식사 직전
밥을 따뜻하게 데울 경우 사용
▶ 58쪽 참조

압력취사/백미쾌속 버튼
취사 및 요리를 시작 할 경우 사용
▶ 48쪽 참조

모드 버튼
현재시각(44쪽), 음성볼륨(44쪽)
보온온도(59쪽), 맞춤보온(59쪽),
맞춤취사(59쪽), 취침보온(60쪽),
누룽지 나눔 강화(62쪽),
자동절전(61쪽)
야간음성 볼륨 줄임(45쪽)
남녀 음성 설정(45쪽)
맞춤밥맛(50~52쪽)을
설정 할 경우 사용

기능표시부

취소 버튼
선택한 기능을 취소 할 경우 사용
하거나 자동으로 증기를 배출시킬
때 사용 (취사 또는 요리중에 취소
시킬 경우 2초간 눌러 주십시오.)
▶ 64쪽 참조
절전기능 진입시 사용
▶ 61쪽 참조

확인 버튼
선택한 기능을 설정 하거나
버튼잠금 기능을 설정 할 경우 사용
▶ 61쪽 참조

메뉴/선택 버튼
백미, 백미쾌속, 잡곡, 잡곡쾌속, 김초밥, 현미/발아,
묵은쌀, 영양밥, 영양죽, 누룽지, 검은콩, 만능찜,
자동세척(자동살균세척) 선택할 경우 사용, 예약시간을 변경할 경우 사용 ▶ 48, 49, 56쪽 참조
모드 버튼으로 선택된 기능들을 설정할 경우 사용, 현미발아 시간을 맞추거나 만능찜 시간을 선택할 경우 사용 ▶ 54, 55쪽 참조

- ※ 전원플러그를 꽂고 아무 동작을 하지 않은 경우, 그림과 같이 화면상태가 나타날 때가 대기 상태입니다.
(대기 상태 화면의 메뉴, 시간, 음성 유무, 맞춤밥맛 단계는 사용자의 설정에 따라 다릅니다.)
- ※ 기능 조작 시 취소 버튼을 누르면 대기 상태로 전환됩니다.
- ※ 버튼은 부처음이 날 때까지 확실히 눌러 주시고 본 명판의 디자인은 실물과 다를 수 있습니다.



기능 표시부의 이상점검 기능

사용방법이 올바르지 않거나 제품에 이상이 생겼을 때 아래와 같은 표시가 나타나 경보를 하여 줍니다.
정상적인 사용 조건에서나 혹은 조치 이후에도 지속적으로 표시가 나타날 경우에는 서비스센터로 문의하십시오.

	내솥이 없을 때 나타납니다.
	온도 감지기에 이상이 있을 때 나타납니다. ("E..."표시가 깜박거립니다.) 서비스센터로 문의하십시오.
	냉각팬에 이상이 있을 때 나타납니다. ("E..."표시가 깜박거립니다.) 서비스센터로 문의하십시오.
	뚜껑 결합 손잡이를 확실하게 돌리지 않은 상태에서 압력취사/백미쾌속 또는 예약/자동세척 버튼을 누르거나 보온 중 보온/재가열 버튼을 눌렀을 때 나타납니다. 손잡이를 "E" (잠김) 쪽으로 확실하게 돌려 주십시오.
	물만 계속 끓일 경우나 제품이상 발생시 나타납니다. 서비스센터로 문의하십시오.
	예약 시간이 13시간을 초과한 경우에 나타납니다. 13시간 이내로 예약을 하십시오. (56~57쪽 참조)
	취사 완료 후 보온 상태에서 한번도 뚜껑 결합 손잡이를 "E" (열림) 쪽으로 하지 않고 대기 상태가 된 후 재차 압력취사/백미쾌속, 또는 예약/자동세척 버튼을 눌렀을 때 나타납니다. 뚜껑 체결 감지 장치의 동작 확인 기능입니다. 뚜껑 결합 손잡이를 "E" (열림) 으로 한 후 다시 "E" (잠김) 쪽으로 돌려 주시면 됩니다. 그래도 문제가 계속 해결되지 않으면 서비스센터로 문의하여 주십시오.
	마이컴 전원에 이상이 있을때 나타납니다. 서비스센터로 문의하십시오.
	마이컴 내부 메모리에 이상이 있을때 나타납니다. 서비스센터로 문의하십시오.
	환경센서에 이상이 있을때 나타납니다. 서비스센터로 문의하십시오.
	전원 또는 제품의 이상 발생 점검 기능입니다. 지속적으로 표시가 나타날 경우에는 서비스센터로 문의하십시오.
	보온, 재가열 상태에서 내솥이 없거나, 분리형 커버나 이물질 투입되어 내솥이 있는 것으로 감지하는 경우에 나타납니다.

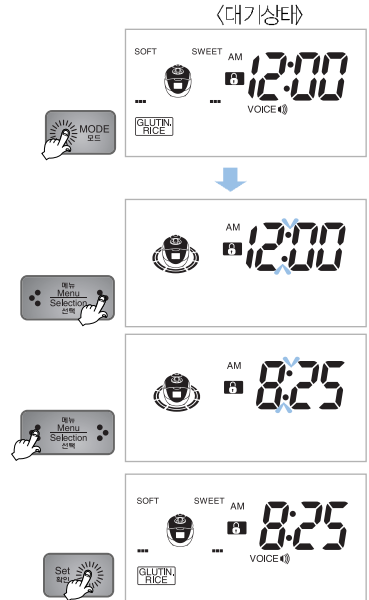


현재시각의 설정 / 음성안내 기능의 설정과 해제

현재시각은 이렇게 맞추십시오.

현재시각을 맞추려면 다음 사항을 꼭 알아두십시오. 예) 현재 시각이 오전 8시 25분일 경우

- 1 전원플러그를 꽂은 후 모드 버튼을 1회 누릅니다.
 - ▶ 모드버튼을 초기에 누를 시 1초 이상 눌러야 진입 가능합니다.
 - ▶ “현재 시각 설정 모드입니다. 선택버튼으로 현재시각을 맞춘 후 확인버튼을 눌러주세요.”하는 음성이 나옵니다
 - ▶ 1초 주기로 표시부의 :이 깜박거립니다.
- 2 메뉴/선택 버튼을 눌러 시를 “0”에 맞추고 분을 “25”에 맞추니다.
 - ▶ 0 버튼을 누를 때마다 1분 단위로 증가합니다.
 - ▶ 0 버튼을 누를 때마다 1분 단위로 감소합니다.
 - ▶ 버튼을 계속 누르고 있으면 10분 단위로 연속으로 변합니다(반복기능)
반복기능을 이용하여 원하는 시를 먼저 맞추고 후, 1분 단위로 분을 맞추면
원하는 시각을 더 편리하게 설정 할 수 있습니다
 - ▶ 오전, 오후가 바뀌지 않도록 주의하여 맞추니다
 - ▶ 낮 12:00의 경우는 오후 12:00로 표시됩니다.
- 3 원하는 시각으로 설정이 완료되면 확인 버튼을 눌러주십시오.
 - ▶ 확인 버튼을 누르지 않고 7초가 경과되면 “시간이 초과되어 기능 설정이 취소되었습니다.”하는 음성과 함께 시각 설정이 취소됩니다.



■리튬 건전지에 대하여

- 본 제품에는 정전보상 기능 및 시계 기능을 위하여 리튬 건전지가 내장되어 있으며 건전지의 수명은 약 3년 정도이나 성능에 따라서 차이가 날 수 있습니다.
- 전원플러그를 뽑았다가 다시 꽂았을 때 현재시각이 “12:00”로 리셋되는 현상이 발생하면 건전지에 문제(형전 등)가 있으므로 고객센터로 문의하여 지정된 서비스센터에서 건전지를 교환한 후 사용하십시오.

■정전 보상기능이란?

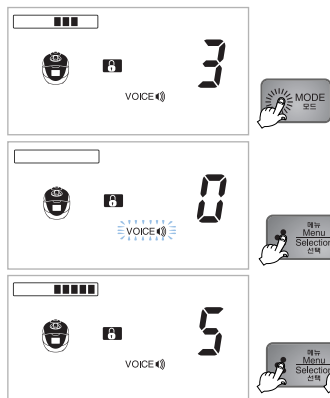
- 본 제품은 정전이 되어도 정전 이전의 상태를 기억하게 되어 있어 정전 후, 다시 전기가 들어오면 정상적으로 작동하게 됩니다.
- 취사나 요리 중에 정전이 되면 정전된 시간만큼 취사나 요리 시간이 늦어지며 정전시간에 따라 취사나 요리 상태가 다소 차이가 날 수도 있습니다.
- 보온 중 정전이 되어 밥이 식었을 때는 보온이 취소됩니다.

■보온 중일때 현재시각 설정은 이렇게 하세요.

- 1 보온 중일 때 현재시각을 변경할 경우에는 취소 버튼을 눌러 보온을 취소한 후 모드 버튼을 1회 눌러 현재시각을 설정합니다
- 2 현재시각 설정이 끝나면 보온/재가열 버튼을 1회 눌러 보온합니다 이때 표시부에는 “ON”가 표시됩니다.

음성볼륨 조절기능(음성기능을 해제하거나 음성볼륨을 조절하는 기능임)

대기 상태에서 모드 버튼을 2회 누르면 진입합니다. (모드버튼을 초기에 누를 시 1초 이상 눌러야 진입 가능합니다.)



모드버튼을 2회 눌러 음성볼륨 설정모드 진입 시 표시부에 3이 표시됩니다.

메뉴/선택 버튼을 눌러 0이 설정되면 VOICE 이 깜빡거리며 음성기능이 해제됩니다.

메뉴/선택 버튼을 눌러 1 부터 5 까지의 음성볼륨 크기를 설정할 수 있습니다.

- ▶ 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.
- ▶ 원하시는 음성볼륨을 설정하신 후 확인 버튼을 눌러 주십시오.

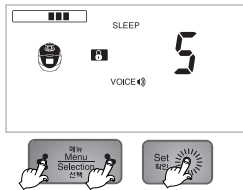


야간 음성볼륨 줄임 기능 / 남녀 음성 설정 기능

야간 음성볼륨 줄임 기능

야간 음성볼륨 줄임 기능은 야간시간(10:00 PM~05:59 AM)의 음성볼륨을 줄이는 기능으로 필요에 따라 설정하여 주십시오.
이 기능은 야간 시간 중에만 동작합니다.

▶ 야간 음성볼륨 줄임 설정방법



예) 주간음성 크기의 60%

OPER. []	음성 없음.
OPER. []	주간음성 크기의 20%
OPER. []	주간음성 크기의 40%
OPER. []	주간음성 크기의 60%
OPER. []	주간음성 크기의 80%

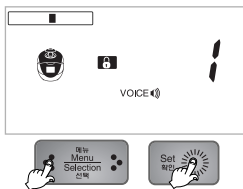
공정 진행바 설정에 따른 야간음성 크기

1. 대기상태에서 모드 버튼을 9회 누르면 야간 음성볼륨 줄임 모드로 진입합니다.
모드 버튼을 초기에 누를 시 1초 이상 눌러야 진입 가능합니다.
2. 야간 음성볼륨 줄임 설정 모드로 들어왔을 때 “야간 음성볼륨 줄임 설정 모드입니다. 선택 버튼으로 야간 음성볼륨 줄임 기능을 선택 또는 해제한 후 확인 버튼을 눌러주세요.” 하는 음성이 나옵니다.
3. 메뉴/선택 버튼을 누르면 공정 진행바가 변하면서 음성의 크기가 바뀝니다. 원하시는 음성의 크기를 선택 후 확인 버튼을 눌러 주십시오.
4. 메뉴/선택 버튼을 조절하여 공정 진행바가 모두 찬 상태가 되면 “야간 음성볼륨 줄임 기능이 해제되었습니다.” 하는 음성이 나옵니다. 확인 버튼을 눌러 기능을 해제하여 주십시오.
5. 야간 음성볼륨 줄임 설정 모드 진입 후 취소 버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력없이 7초가 지나면 “시간이 초과되어 기능 설정이 취소되었습니다.” 하는 음성과 함께 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기모드로 돌아옵니다.

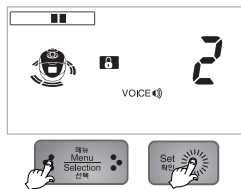
남녀 음성 설정 기능

자동음성(여성 또는 남성) 또는 여성, 남성 음성을 선택하는 기능으로 원하시는 음성으로 설정 가능합니다.
제품의 초기 상태는 자동음성(여성 또는 남성)상태 입니다.

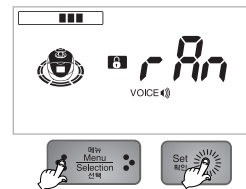
▶ 음성 기능 설정방법



예) 여성음성 설정 시



예) 남성음성 설정 시



예) 자동음성(여성 또는 남성) 설정 시

1. 대기상태에서 모드 버튼을 10회 누르면 음성 설정 모드로 진입합니다.
모드 버튼을 초기에 누를 시 1초 이상 눌러야 진입 가능합니다.
2. 음성 설정 모드로 들어왔을 때 “음성 설정 모드입니다. 선택버튼으로 원하시는 음성을 선택한 후 확인 버튼을 눌러주세요.” 하는 음성이 나옵니다.
3. 메뉴/선택 버튼으로 자동음성(여성 또는 남성), 여성음성, 남성음성 설정 후 확인버튼을 눌러 주십시오.
4. 음성 설정 모드 진입 후 취소 버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력없이 7초가 지나면 “시간이 초과되어 기능 설정이 취소되었습니다.” 하는 음성과 함께 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기모드로 돌아옵니다.



취사 전 준비사항

1 내솥을 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 윗면 기준으로 평평하게 맞추면 1인분에 해당됩니다.
(예 : 3인분일 경우 → 3컵, 6인분일 경우 → 6컵)

3 맑은 물이 나올 때까지 깨끗이 씻습니다.

4 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 옮겨 담습니다.

5 메뉴에 따라 물의 양을 조절합니다.

- ▶ 바닥이 평평한 곳에 내솥을 올려 놓고 내솥에 표시된 눈금에 맞춰 물의 양을 조절합니다.
- ▶ 내솥에 표시된 눈금은 쌀과 물을 함께 부었을 때의 물눈금을 표시합니다.
- ▶ 물 높이 조절에 대하여
 - 백미, 백미쾌속, 누룽지, 영양밥, 검은콩 : '백미' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.
백미는 최대 6인분, 백미쾌속은 최대 4인분,
누룽지는 최대 4인분, 영양밥은 최대 4인분,
검은콩은 최대 4인분까지 취사 가능합니다.
 - 잡곡, 잡곡쾌속, 김초밥, 묵은쌀 : '잡곡, 김초밥, 묵은쌀' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.
잡곡은 최대 4인분, 잡곡쾌속은 최대 4인분,
김초밥은 최대 4인분, 묵은쌀은 최대 4인분 까지
취사 가능합니다.
 - 현미/찰아 : '현미/찰아' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.
현미/찰아는 최대 4인분까지 취사 가능합니다.
 - 영양죽 : '영양죽' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.
영양죽은 최대 1.5인분까지 취사 가능합니다.

※ 콩, 팥과 같은 딱딱한 곡류는 불리거나 삶아서 잡곡, 잡곡쾌속 메뉴에서 취사를 하십시오. 잡곡의 종류에 따라 설익을 수도 있습니다.
※ 메뉴별 취사량은 48쪽의 '메뉴별 취사시간'을 참조하십시오.

6 전원플러그를 꽂은 후 내솥을 본체에 넣어 주십시오.

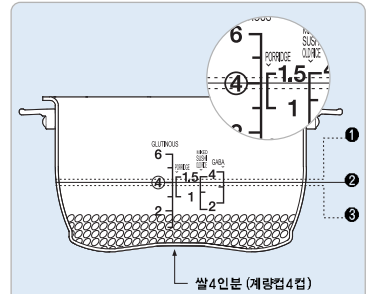
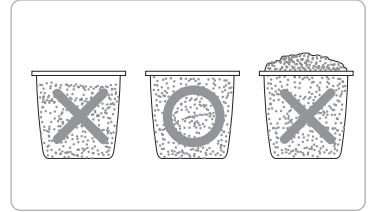
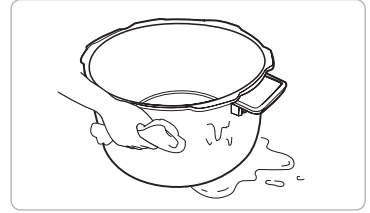
본리형 커버가 장착되어 있는지 확인하여 주십시오.

내솥을 넣을 때 본체에 완전히 들어가도록 주의하여 넣습니다.

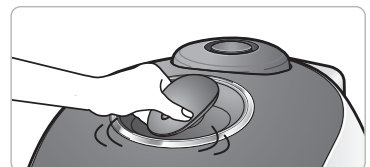
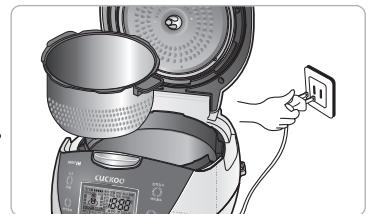
- ▶ 내솥의 바닥면에 쌀 등의 이물질이 붙어 있으면 취사가 잘 되지 않거나 고장의 우려가 있습니다.
- ▶ 내솥이 본체에 정확하게 들어가지 않으면 뚜껑이 닫히지 않습니다.
(내솥의 손잡이가 본체의 홈에 들어가도록 하십시오.)

7 뚜껑을 닫은 후 뚜껑결합 손잡이를 "잠" (잠금) 위치로 돌려주십시오.

- ▶ 기능표시부에 "잠" 표시가 나타내면 뚜껑이 완전히 결합 되었음을 알 수 있습니다.
- ▶ 뚜껑 결합 손잡이를 "잠" (잠금) 방향으로 돌리지 않고 임력취사/백미쾌속 버튼을 누르면 경고음 및 "E01" 표시가 나고 취사가 되지 않습니다.
- ※ 보온 중일 때는 취소 버튼을 눌러 보온을 취소한 후 원하시는 기능을 선택하여 주십시오.
- ▶ 이외에 "E do" 표시가 나올 경우에는 뚜껑 결합 손잡이를 "열" (열림) 방향으로 돌린 후 다시 "잠" (잠금)으로 돌려 주시면 정상적으로 동작 됩니다.
(뚜껑 체결 감지 장치의 동작 확인 기능)
- ※ 이전 취사에서 취사 완료 후 한번 이상 뚜껑결합 손잡이를 "열" (열림) 방향으로 돌렸을 경우에는 해당되지 않습니다.




1. 진밥을 원할 때 : 물을 규정량보다 많이 부어 주십시오
2. 쌀 4인분의 경우 (계량컵 4컵) 내솥의 '백미' 눈금 4에 물을 맞춥니다.
3. 쌀을 충분히 불렸을 때 또는 된밥을 원할 때 : 물을 규정량보다 적게 부어 주십시오





압력밥솥으로 맛있는 밥짓기

맛있는 압력밥솥 밥을 드시려면 다음 사항을 꼭 알아두십시오.

<p>쌀은 계량컵으로 물은 내솥 눈금 으로 정확히!</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 쌀은 반드시 계량컵을 사용하여 정확히 계량합니다. (시중에 유통되고 있는 쌀통은 제품에 따라 쌀의 양이 다소 차이가 날 수도 있습니다.) • 물의 양은 내솥을 평평한 곳에 놓고 내솥의 물(水) 높이에 맞춥니다. 	<p>쌀의 양과 물의 양이 맞지 않으면 밥이 퍼석하거나 설익거나 질게 될 수가 있습니다.</p> 
<p>쌀은 보관 방법이 중요!</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 쌀은 가급적이면 소량으로 구입하여 통풍이 잘되고 직사광선이 없는 서늘한 곳에 쌀의 수분이 잘 증발 되지 않도록 보관합니다. • 쌀을 개봉한 지 오래되어 말라 있는 경우는 물을 반눈금 정도 더 넣고 취사를 하면 좋습니다. 	<p>쌀이 많이 말라 있는 경우는 계량을 정확히 하더라도 밥이 퍼석할 수가 있습니다.</p>
<p>예약 취사 시간은 짧을수록 좋습니다!</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 쌀이 많이 말라 있는 경우는 가급적 예약취사를 피하시고 물을 반눈금 정도 더 넣고 취사합니다. 	<p>10시간 이상 예약취사하거나 말라있 는 쌀을 예약취사할 경우는 밥이 퍼석 하거나 설익을 수가 있으며 심한 경우 는 충밥이 될 수도 있습니다.</p> <p>예약 설정 시간이 길어질수록 멜리노아징(미세 밥 눌림)현상이 증가 할 수 있습니다.</p>
<p>보온 시간은 짧을 수록 좋습니다!</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 보온은 12시간 이내로 하는 것이 좋습니다 	<p>장시간 보온을 하게되면 밥색깔이 변하거나 밥에서 냄새가 날 수도 있습니다.</p>
<p>제품은 깨끗하게!</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 청소를 자주 하십시오. 특히, 뚜껑부에 이물질이 묻어 있지 않도록 자주 닦아 주십시오. 	<p>청소를 자주 하지 않으면 세균이 번식하여 보온시 밥에서 냄새가 날 수 있습니다.</p>



취사는 이렇게 하십시오

1

메뉴/선택 버튼을 눌러 원하시는 메뉴를 선택합니다.

- 보리형 커버가 장착되어 있는지 확인하여 주십시오.
- 취사 전 압력추를 수평으로 맞추어 주십시오.
- 메뉴/선택버튼을 누를 때마다 백미 → 백미쾌속 → 잡곡 → 잡곡쾌속 → 김초밥 → 현미/발아 → 묵은쌀 → 영양밥 → 영양죽 → 누룽지 → 검은콩 → 만능찜 → 자동세척(자동살균세척) 순으로 반복 선택됩니다.
- 버튼을 계속 누르고 있으면 메뉴 순서대로 연속으로 변합니다.
- 백미, 잡곡, 김초밥, 현미/발아, 묵은쌀 검은콩의 경우 한번 취사가 완료 되고나면 메뉴가 기억되므로 동일 메뉴를 연속 사용할 경우는 메뉴 선택을 하지 않아도 됩니다.



예) 김초밥을 선택 할 경우

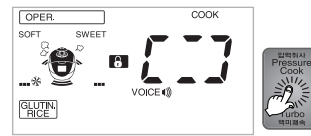
▶"김초밥"라는 음성이 나옵니다.

김초밥 취사를 하실 경우 취사 중 자동증기 배출장치가 작동합니다.

2

압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.

- 취사를 하기전에 반드시 뚜껑 결합 손잡이를 "잠김" 방향으로 돌리고 압력취사/백미쾌속 버튼을 누르면 "백미 쿠쿠가 맛있는 취사를 시작합니다." 하는 음성과 함께 취사가 시작 됩니다.
- 뚜껑 결합 손잡이를 "잠김"방향으로 돌리지 않고 압력취사/백미쾌속 버튼을 누르면 경고음과 함께 "E01" 이 나타난 후 "뚜껑 결합 손잡이를 잠김으로 돌려주세요" 하는 음성이 나오고 작동이 되지 않습니다.



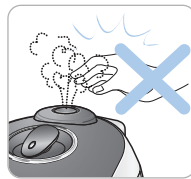
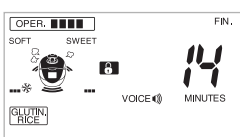
예) 백미를 취사 할 경우

3

뜸들이기 (예 : 백미)

- 뜸 진행 부터는 "뜸들이기를 시작합니다"하는 음성과 함께 표시부에 남은 취사시간을 표시합니다.
- 메뉴에 따라 남은 시간은 차이가 있습니다.
- 뜸완료 1~3분 전에 증기배출효과음(기차소리)이 나오고 "증기배출이 시작됩니다."하는 음성과 함께 증기가 자동배출 되므로 놀라거나 화상을 입지 않도록 주의하십시오.

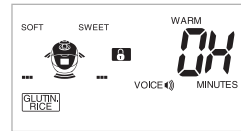
예) 14분 남은 경우



4

취사완료

- 취사가 끝날 때 완료음(쿠~쿠~, 쿠쿠하세요, 새소리)이 울리고 "쿠쿠가 맛있는 백미밥을 완료하였습니다." 하는 음성과 함께 보온 기능을 시작합니다.
- 취사가 끝나면 즉시 밥을 골고루 잘 섞어 주십시오. 섞지 않고 그냥 두면 밥이 굳고 변색되어 냄새가 발생합니다.
- 뚜껑 결합 손잡이가 잘 돌아가지 않는 경우는 압력추를 젖힌 다음 내부 증기를 완전히 빼낸 후 뚜껑 결합 손잡이를 돌려 주십시오.
- 취사 중에는 취소 버튼을 누르지 마십시오. 취사가 취소됩니다.



메뉴별 취사시간

구분	메뉴	백 미	백미쾌속	잡곡	잡곡쾌속	김초밥	현미/발아	묵은쌀	영양밥	영양죽	누룽지	검은콩	만능찜	자동세척 (자동살균세척)
취사량		1인분~ 6인분	2인분~ 4인분	2인분~ 4인분	2인분~ 4인분	2인분~ 4인분	2인분~ 4인분	2인분~ 4인분	2인분~ 4인분	1인분~ 1.5인분	2인분~ 4인분	2인분~ 4인분	메뉴별 상세 요리안내를 참조하여 주십시오	백미잡곡 물노름 27까지
취사시간		약20분~ 약33분	약14분~ 약20분	약14분~ 약50분	약24분~ 약34분	약37분~ 약42분	약51분~ 약55분	약38분~ 약40분	약29분~ 약31분	약79분~ 약92분	약33분~ 약44분	약41분~ 약46분		약20분

※ 만능찜등의 요리 후 취사하게 되면 냄새가 배어들 수도 있습니다.

(40~44쪽을 참조하여 패킹과 뚜껑 부위를 깨끗하게 닦아 낸 후 사용하여 주십시오.)

※ 메뉴별 취사시간은 제품의 사용환경에 따라 다소 차이가 날 수 있습니다.



취사는 이렇게 하십시오

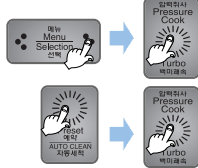
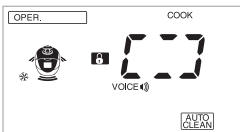
취사메뉴 사용법

백미	백미를 차지게 취사할 때 사용합니다.	잡곡	백미를 곡류에 섞어서 취사할 경우 사용합니다.
김초밥	일반밥술과 차진 압력밥술의 중간밥을 드시고자 할때 사용합니다.	현미/발아	현미를 발아시켜 발아현미밥을 드시고자 할 때 사용합니다.
묵은쌀	묵은쌀을 취사할 때 사용합니다.	영양밥	영양밥을 취사할 때 사용합니다.
영양죽	영양죽을 끓이는 기능입니다.	누룽지	취사할 때 누룽지를 만들어 줍니다.
검은콩	검은콩 밥을 취사할 때 사용합니다.	만능찜	수동으로 찜시간을 설정해서 요리합니다.
자동세척 (자동살균세척)	취사, 보온 또는 요리 후 배어든 냄새를 세척할 때 사용합니다.		
잡곡래속	<ul style="list-style-type: none"> “잡곡래속”메뉴를 선택하면 잡곡래속 취사로 동작하여 밥짓는 시간이 단축됩니다. (오곡밥 2인분 기준 약2.4분 정도 걸림) 잡곡래속 취사는 정상취사보다 밥상태가 좋지 않으므로 4인분 이하에서만 사용하여 주십시오. 취사전 잡곡을 미리 불리거나 딱딱한 콩, 팥등의 경우 미리 삶아서 취사하시면 밥맛이 더욱 좋아집니다. 		
백미래속	<ul style="list-style-type: none"> “백미”메뉴를 선택한 후 압력취사/백미래속 버튼을 두번 누르거나 백미래속 메뉴를 선택하면 백미래속 취사로 동작하여 밥짓는 시간이 단축됩니다. (백미 2인분 기준 약 1.4분 정도 걸림) 백미래속 취사는 정상 취사보다 밥 상태가 좋지 않으므로 4인분 이하에서만 사용하여 주십시오. 취사전 쌀을 20분 정도 불린 다음 백미래속으로 취사하시면 밥맛이 더욱 좋아집니다. 		

※ 백미래속 및 저인분을 취사할 경우 물받이에 있는 물이 많을 수 있으므로 취사 후 물을 버려 주십시오.

※ 메뉴별 상세한 요리 방법은 요리 안내 74~83쪽을 참조하십시오.

자동세척(자동살균세척)은 이렇게 하십시오.



내솥에 물을 백미 물눈금 2까지 붓고 뚜껑을 덮어 뚜껑 결합 손잡이를 “**잠김**”으로 돌려주십시오.

방법 1. 메뉴/선택 버튼으로 자동세척(자동살균세척) 메뉴를 선택한 후 압력취사/백미래속 버튼을 눌러 주십시오.

방법 2. 대기상태(43쪽 참조)에서 예약/자동세척 버튼을 2회 눌러 자동세척(자동살균세척)을 선택 한 후 압력취사/백미래속 버튼을 눌러 주십시오.

묵은쌀 취사기능

- 오래 보관한 쌀 또는 수분이 줄어든 미른 쌀로 지으면 밥이 퍼석하거나 살익을 수 있습니다.
- 추수 후 1년 이상 경과되었거나, 개봉 후 보관 과정에서 쌀의 수분이 줄어든 미른 쌀의 경우는 묵은쌀 메뉴로 취사를 하시면 더 좋은 밥맛을 얻을 수 있습니다.(쌀의 보관 및 수분 상태에 따라서 멜라노이징 현상이 나타날 수도 있습니다.)
- 묵은쌀은 쌀의 보관 및 수분상태에 따라서 밥 상태의 차이가 날 수 있습니다.
- 맛출밥맛 기능을 이용하여 부드럽거나 구수한 밥맛을 설정할 수 있습니다. (50쪽 참조)
- ※ 쌀 세척시 맑은 물이 나올 때까지 깨끗이 세척하며 장시간 보관하면 품질이 떨어지므로 소포장 단위로 구입하여 사용하시면 좋습니다.
- 또한, 쌀이 마르면 밥맛이 떨어지고 보온 시 냄새가 나는 원인이 됩니다.

검은콩 취사는 이렇게 하세요.

1. 검은콩은 소금을 넣고, 깨끗이 씻어 물기를 뺍니다.
 2. 깨끗이 씻은 쌀은 내솥에 넣고, 정종과 소금으로 간을 한 후, ‘백미’ 물눈금 기준으로 물높이를 맞춥니다.
 3. 그 위에 검은콩을 얹고, 뚜껑을 잠근 뒤 메뉴/선택 버튼을 눌러 검은콩을 선택한 후, 압력취사/백미래속 버튼을 눌러 주십시오.
- ▶ 검은콩 취사는 최대 4인분까지만 가능합니다.
- ▶ 검은콩 취사시 물량은 ‘백미’ 물눈금을 기준으로 맞춥니다.

멜라노이징(미세 밥 눌음) 현상

이 압력밥솥은 밥의 밑면에 얇은 누런 빛깔이 나타나는데, 이는 밥이 잔여수분을 밥 내부로 흡수시켜 밥 특유의 구수한 향기와 맛을 내는 멜라노이징 현상을 일으켜 맛있는 밥이 되도록 설계되어 있기 때문입니다. 특히 “예약취사”와 같이 쌀알이 오랜 시간 침전되면 내솥 바닥에 미세 전분이 가라앉아 “일반취사”보다 멜라노이징(미세 밥 눌음)현상이 증가할 수 있습니다.

※ 백미에 곡류를 섞어서 잡곡을 취사할 경우 백미만으로 취사할 때 보다 멜라노이징(미세 밥 눌음)현상이 증가할 수 있습니다.



쿠쿠 맞춤밥맛 기능은 이렇게 하십시오

쿠쿠 맞춤밥맛이란

세계 최초로 쿠쿠만의 가변밥맛 기술을 개발하여 밥의 “부드러운 정도”와 “차지고 구수한 정도”를 자신의 기호에 맞게 선택하여 취사하는 기능으로 소비자가 원하는 밥맛으로 취사할 수 있는 쿠쿠만의 특허 기술입니다.

쿠쿠 맞춤밥맛기능

부드러운밥 단계 증가시 : 밥맛이 부드러워집니다. (부드러움 4단계 선택가능)

구수한밥 단계 증가시 : 밥맛이 더 구수해집니다. 멜라노이징이 발생 할 수 있습니다. (구수함 4단계 선택가능)

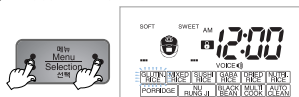
※ 기호에 따라 부드러운밥, 구수한밥 단계를 각각 선택하셔도 되고 두 기능을 동시에 선택하셔도 됩니다.

쿠쿠 맞춤밥맛 사용 방법 I

맞춤밥맛이 지원되는 메뉴(백미, 잡곡, 현미/발아, 묵은쌀, 검은콩, 누룽지)를 선택하신 후 모드 버튼을 1초 이상 누르면 “맞춤밥맛 설정모드 입니다. 모드 또는 선택버튼으로 원하시는 밥맛을 선택한 후 확인 버튼을 눌러 주세요.” 하는 음성과 함께 맞춤밥맛 설정모드로 진입합니다.

※ 아래의 설정방법의 예는 백미 메뉴 기준입니다.

1 메뉴 선택 화면



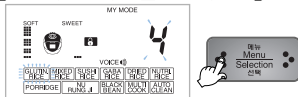
메뉴/선택 버튼을 눌러 맞춤밥맛이 지원되는 메뉴를 선택하여 주십시오.

2 쿠쿠 맞춤밥맛 진입 화면



원하시는 메뉴를 선택하신 후 모드 버튼을 1초 이상 1회 누르면 맞춤밥맛 설정 모드로 진입합니다.

3-1 부드러운밥 단계 조정모드



메뉴/선택 버튼의 왼쪽을 눌러 원하시는 부드러운밥 단계를 선택하십시오.

▶버튼을 계속 누르고 있으면 부드러운밥 단계가 연속으로 변합니다.

3-2 구수한밥단계 조정모드



메뉴/선택 버튼의 오른쪽을 눌러 원하시는 구수한밥 단계를 선택하신 후 확인 버튼을 눌러 주십시오.

▶버튼을 계속 누르고 있으면 구수한 밥 단계가 연속으로 변합니다.

※ 16가지 맞춤밥맛은 16가지 밥맛그래프를 참조하여 주십시오.(51쪽 참조)

4 설정 완료 화면



원하시는 맞춤밥맛을 설정하신 후 압력취사/백미패스 버튼을 눌러 주십시오.
(취소버튼을 누르거나 버튼입력 없이 7초가 경과하면 기능이 취소되고 대기상태로 돌아갑니다.)

쿠쿠 맞춤밥맛 사용 방법 II

맞춤밥맛 설정 모드 진입한 후 모드버튼을 눌러 맞춤밥맛의 대표밥맛을 설정할수 있습니다. 모드버튼을 누를때마다 찰진밥→부드러운밥→구수한밥→부드럽고, 구수한밥 순으로 맞춤밥맛의 대표밥맛이 나타납니다.

※ 아래의 설정방법의 예는 백미 메뉴 기준입니다.

1 메뉴 선택 화면



메뉴/선택 버튼을 눌러 맞춤밥맛이 지원되는 메뉴를 선택하여 주십시오.

2 쿠쿠 맞춤밥맛 진입 화면



원하시는 메뉴를 선택하신 후 모드 버튼을 1초 이상 1회 누르면 맞춤밥맛 설정 모드로 진입합니다.

3-1 부드러운밥 선택모드



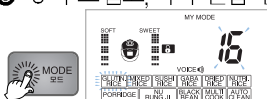
모드버튼을 1회 누르면 그림과 같이 변합니다. 이때, 부드러운밥 4단계가 선택됩니다.

3-2 구수한밥 선택모드



모드버튼을 2회누르면 그림과 같이 변합니다. 이때, 구수한밥 4단계가 선택됩니다.

3-3 부드럽고, 구수한밥 선택모드



모드버튼을 3회누르면 그림과 같이 변합니다. 이때, 부드럽고, 구수한밥이 선택됩니다.

4 설정 완료 화면



원하시는 맞춤밥맛을 설정하신 후 확인 버튼을 누르면 설정된 값이 자동으로 입력됩니다.
(취소 버튼은 누르거나 버튼입력 없이 7초가 경과하면 기능이 취소되고 대기 상태로 돌아갑니다.)
압력취사/백미패스 버튼을 눌러 주십시오.

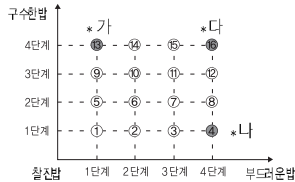


쿠쿠 맞춤밥맛 기능은 이렇게 하십시오

쿠쿠 맞춤밥맛의 단계별 그래픽 표시



쿠쿠 맞춤밥맛의 16가지 밥맛 그래프



- * 가. 쌀이 단단하고 구수한 밥맛이 됩니다.
- * 나. 쌀이 부드럽고 잘 부풀어 오른 밥맛이 됩니다.
- * 다. 쌀이 부드럽고 구수한 밥맛이 됩니다.
- ※ 밥맛번호(1~16)가 숫자로 LCD 창에 표시 됩니다.

부드러운밥 및 구수한밥 단계 설정시 설정된 시간만큼 표시부에 위의 그림과 같이 단계표시가 나타나며 취사, 예약 보온, 재가열 중에도 계속 나타납니다.

▶ '쿠쿠 맞춤밥맛' 기능은 백미, 잡곡, 현미/발아, 묵은쌀, 검은콩, 누룽지 메뉴에 개별 적용됩니다.

※ 한 번 설정된 선택시간은 다시 변경하기 전까지 계속 기억되므로, 매번 취사 때마다 시간을 맞추실 필요가 없습니다.

취사 및 보온, 예약취사가 진행 중일때는 부드러운밥, 구수한밥을 조정할 수 없습니다

주의사항

1. '쿠쿠 맞춤밥맛' 기능 사용시 누름현상 발생과 취사상태 등에 영향을 줄 수 있습니다. 어린이의 조작 등으로 인해 시간이 임의로 변경되지 않도록 주의하여 주십시오. ※초기 설정치(부드러운밥 1단계, 구수한밥 1단계)는 "1"번 찰진밥으로 설정되어 있습니다.
2. '쿠쿠 맞춤밥맛' 기능을 사용하게 되면 설정된 시간만큼 취사시간이 다소 길어질 수 있습니다.
3. 구수한밥 단계를 길게 설정하면, 누름현상이 나타날 수 있습니다.

쿠쿠 맞춤취사 기능(취사온도 조절기능)

취사시 가열완료 온도단계를 조절(온도의 높고, 낮음)하여 취사할 수 있는 기능으로 기존 취사시 고정되어 있던 온도단계를 소비자가 직접 조절할 수 있으므로 소비자가 원하는 기호에 맞게 취사할 수 있습니다.

초기값은 [OPER. ■■■] 으로 설정되어 있으며 경우에 따라 단계별 조절을 해주십시오.

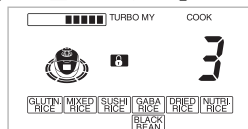
- 높은단계 : 잡곡류로 취사하실 경우나 찰진밥을 좋아하실 경우에 설정해 주십시오.

- 낮은단계 : 햅쌀로 취사하실 경우나 찰진밥을 싫어하실 경우에 설정해 주십시오.

쿠쿠 맞춤취사 사용방법

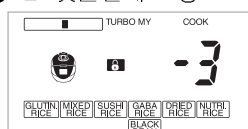
대기상태에서 모드 버튼을 5회 누르면 부처음과 함께 '맞춤취사' 설정모드입니다. 선택버튼으로 화력을 조절한 후 확인 버튼을 눌러 주세요" 하는 음성과 함께 "맞춤취사 설정모드"로 들어갑니다. 이 때 '쿠쿠 맞춤취사'가 지원되는 전 메뉴가 표시부에 나타납니다.

②-1 높은단계 조정모드



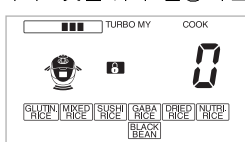
메뉴/선택 버튼을 눌러 표시부가 그림과 같이 변화도록 합니다.
▶ 버튼을 계속 누르고 있으면 맞춤취사 단계가 연속으로 변합니다

②-2 낮은단계 조정모드



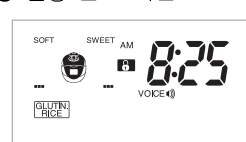
메뉴/선택 버튼을 눌러 표시부가 그림과 같이 변화도록 합니다.
▶ 버튼을 계속 누르고 있으면 맞춤취사 단계가 연속으로 변합니다

① 쿠쿠 맞춤취사 설정 화면



모드 버튼을 5회 누르면 맞춤취사 설정화면으로 진입 합니다 초기값은 화면과 같습니다.
(모드버튼을 초기에 누를 시 1초 이상 눌러야 진입 가능합니다)

③ 설정 완료 화면



확인 버튼을 누르면 설정된 값이 자동으로 입력됩니다.
(취소버튼을 누르거나 입력없이 7초가 경과하면 기능이 취소되고 대기상태로 돌아옵니다.)

1. '쿠쿠 맞춤취사' 기능은 백미, 백미패숙, 잡곡, 잡곡패숙, 김초밥, 현미/발아, 묵은쌀, 영양밥, 검은콩 메뉴에 일괄 적용됩니다.
2. 초기 표시 화면을 기준으로 하여 기호에 따라 맞춤취사 단계를 설정하여 주십시오. 취사단계가 높은 경우 누름현상이 발생할 수 있습니다.
3. 단계별 설정 후 취사시 쌀의 상태 및 함수율에 따라서 취사상태에서 차이가 있을 수 있습니다.



쿠쿠 맞춤밥맛 기능은 이렇게 하십시오

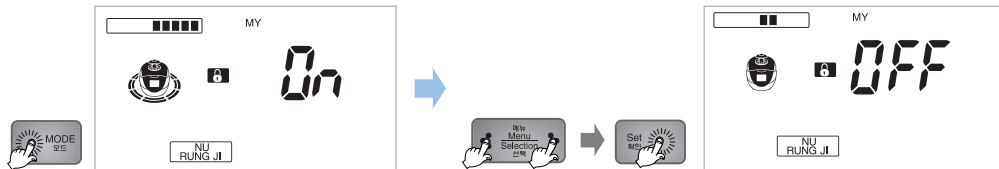
누룽지 눌음강화 기능의 설정 방법

- ▶ "누룽지" 메뉴 취사 시 바닥의 밥 눌음 정도를 조절할 수 있는 기능으로 기호에 따라 설정해 주십시오.
- ▶ 누룽지 눌음강화 기능 설정 방법 (누룽지 취사시 눌음량의 증가를 원하시는 경우)



1. 대기상태에서 모드 버튼을 7회 누르면 "누룽지 눌음강화" 설정모드로 진입합니다.
모드버튼을 초기에 누를시 1초 이상 눌러야 진입 가능합니다.
2. "누룽지 눌음강화" 설정모드로 들어왔을때 "누룽지 눌음강화 설정 모드입니다.
선택버튼으로 누룽지 눌음 강화를 선택 또는 해제한 후 확인 버튼을 눌러 주세요." 하는 음성이 나옵니다.
3. 메뉴/선택 버튼을 누르면 "누룽지 눌음강화가 선택되었습니다. 확인 버튼을 눌러주세요"하는 음성이 나옵니다.
원하시는 모드를 선택한 후 확인 버튼을 눌러 주십시오.
4. "누룽지 눌음강화" 설정모드 진입 후 아무런 버튼 입력없이 7초가 지나면 "시간이 초과되어 기능 설정이 취소 되었습니다."하는 음성과 함께 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기모드로 돌아갑니다.

- ▶ 누룽지 눌음강화 기능 해제 방법 (누룽지 일반 취사를 원하시는 경우)



1. 대기상태에서 모드 버튼을 7회 누르면 "누룽지 눌음강화" 설정모드로 진입합니다.
모드버튼을 초기에 누를시 1초 이상 눌러야 진입 가능합니다.
2. "누룽지 눌음강화" 설정모드로 들어왔을때 "누룽지 눌음강화 설정 모드입니다.
선택버튼으로 누룽지 눌음 강화를 선택 또는 해제한 후 확인 버튼을 눌러 주세요." 하는 음성이 나옵니다.
3. 메뉴/선택 버튼을 누르면 "누룽지 눌음강화가 해제되었습니다. 확인 버튼을 눌러주세요"하는 음성이 나옵니다.
원하시는 모드를 선택한 후 확인 버튼을 눌러 주십시오.
4. "누룽지 눌음강화" 설정모드 진입 후 아무런 버튼 입력없이 7초가 지나면 "시간이 초과되어 기능 설정이 취소 되었습니다."하는 음성과 함께 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기모드로 돌아갑니다.

- ▶ 본 기능을 눌음강화 설정 상태로 둘 경우, 누룽지 취사 중 표시부에 "MY" 문자가 표시됩니다.
- ▶ 본 기능은 제품 출하시 눌음강화 해제 상태로 되어 있으니 필요에 따라 설정해 주십시오.



현미/발아는 이렇게 하십시오

발아현미란

현미는 백미에 비해 영양가가 높은 식품이지만 먹었을 때 거칠고 딱딱하며, 소화하기 힘들다는 단점이 있으나 아주 조금만 발아 시켜도 잠자고 있던 효소가 활성화되어 영양성분이 보다 풍부하게 되고 소화 흡수가 훨씬 수월한 형태로 변화됩니다.

현미구입방법

원산지: 경기 용인
품·목: 주정
단·위: 15kg
생산년도: XX XX년
도정일자: XX XX년 XX월 XX 일
||||| ||||| ||||| ||||| |||||

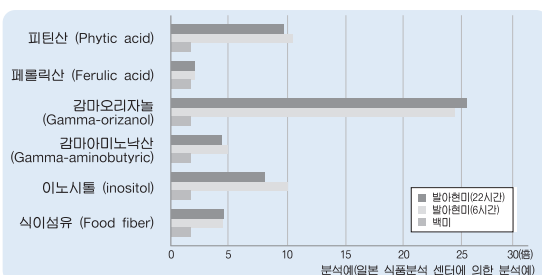


- ① 먼저 생산일지와 도정일지를 확인 하십시오.
▶ 수확한지 1년 이내 그리고 도정일자로부터 3개월 이내의 현미를 사용하십시오.
(현미의 경우 수확년도와 도정날짜가 표시되어 있습니다.)
- ② 눈으로 현미를 직접 확인하십시오.
▶ 시중에서 판매하는 현미의 대부분은 내부를 볼 수 있도록 되어 있습니다.
 - 씨눈이 살아 있는지 먼저 확인하십시오.
 - 쌀 표면이 밝은 황색을 띄고 표면에 윤기가 흐르면 좋은 현미이고 표면이 하얗게 일어나거나 색이 검은 기운을 띄면 발아에 적합하지 않은 현미입니다.
 - 조각나거나 덜 여문 현미는 피하시고 쪽정이가 없는 현미를 고르세요.
쪽정이는 발아 중 색이 변하고 푸르스름한 색을 띄는 덜 여문 현미는 발아가 되지 않습니다.

발아현미의 특징

발아현미는 영양가 높은 현미를 발아 시켜 영양소를 더욱 증가시키고 현미의 단점인 거친 밥맛이 개선된 소화가 잘되는 훌륭한 영양원입니다.

- ▶ 현미보다 부드러운 밥맛을 즐기실 수 있습니다.
- ▶ 소화가 잘되고 영양소가 풍부합니다 - 발아과정에서 당화호르몬이 분비되어 소화흡수가 잘됩니다.
- ▶ 어린이나 수험생의 영양 건강식으로 좋습니다 - 식이섬유가 풍부합니다.
- ▶ 발아현미에는 GABA(감마아미노낙산)가 다량 함유되어 있습니다. GABA는 간장과 신장의 신진대사를 촉진하며 중성지방 증가 억제 작용, 혈압상승 방호효과, 뇌세포 대사 촉진 등 우리몸에 좋은 효과가 있음이 의학적으로 확인되었습니다.



발아현미(6시간)와 백미의 영양 비교

발아현미는 백미에 비해 높은 영양소를 가집니다.

피틴산 10.3배	감마아미노낙산 5배
페룰릭산 1.4배	이노시톨 10배
감마오리자놀 23.9배	식이섬유 4.3배



현미/발아는 이렇게 하십시오

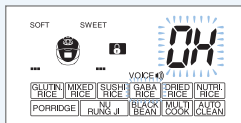
현미/발아 메뉴의 조작방법

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

예비발아방법

- ▶ 일반적으로 가정에서 사용하시는 용기에 씻은 현미를 넣고, 최대한 물을 충분히 넣고 침수시킨 후 예비발아하여 주십시오.
- ▶ 예비발아는 16시간 이내로 하여 주시고 현미/발아 메뉴 사용 전에는 반드시 흐르는 물에 세척하신 후 사용하여 주십시오. 지나치게 세게 문질러 세척하면 쌀눈(배아)이 떨어져 발아되지 않을 수 있습니다.
- ▶ 예비발아하실 때 침수시간에 따라 특유의 냄새가 날 수 있습니다.
- ▶ 예비발아가 완료된 현미는 씻은 후에 내솥에 넣고 취사량에 따라 물높이를 맞추신 후 현미/발아 메뉴를 사용하여 주십시오.
- ▶ 기온이 높은 여름이나 보관온도 등에 따라 예비발아시에는 냄새가 날 수 있으니 가급적 예비발아시간을 줄여 주시고 더 주의해서 깨끗이 잘 씻어 주십시오.

- 2 뚜껑 결합 손잡이를 “ ”(잠금) 방향으로 돌리고, 메뉴/선택 버튼을 눌러 현미/발아를 선택합니다.



※ 초기 설정 0H(0시간)

현미/발아 메뉴가 선택되었을 때는 표시부에 아가 표시됩니다.
(“현미발아 확인 버튼을 눌러주세요.”하는 음성)이 나옵니다. 확인 버튼을 누르면 ‘선택 버튼으로 발아시간을 맞추 후 취사 버튼을 눌러주세요.’ 하는 음성)이 나옵니다.)

- 3 확인 버튼을 누르고 메뉴/선택 버튼으로 시간을 설정합니다.

1. 버튼을 누르면

현미/발아시간이 3시간이 됩니다.

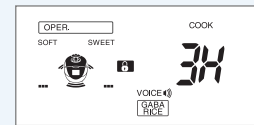
2. 버튼을 누르면

현미/발아시간이 0시간이 됩니다.

3. 현미/발아시간은 0, 3시간으로 설정 가능합니다.

☞ 현미발아 '0' 시간으로 설정 후 압력취사/백미쾌속 버튼 입력시 즉시 취사가 진행됩니다. 현미를 발아시키지 않고 취사할 경우 또는 이미 발아가 되어있는 현미로 취사할 경우에는 '0' 시간으로 설정하십시오.

- 4 압력취사/백미쾌속 버튼을 누릅니다.



※ 발아전여시간이 3시간 남아있을 때

- ▶ 압력취사/백미쾌속 버튼을 누르거나 확인 버튼을 누른 후 압력취사/백미쾌속 버튼을 누르면 설정된 시간만큼 현미/발아를 시작하고 발아 완료 후 즉시 취사가 시작됩니다.
- ▶ 현미/발아중에는 ‘취사 표시가 나타나며 남은 시간이 표시됩니다.
(“현미발아 0(설정시간) 시간 후 쿡가 맛있는 취사를 시작합니다.” 하는 음성)이 나옵니다.)

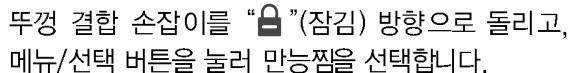
현미/발아 취사 시 유의사항

- 1 발아된 쌀의 크기를 키우지 않고 좀 더 빨리 드시고 싶으면 예비발아를 하지않고 현미/발아를 선택하여 원하는 발아시간을 설정하신 후 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 취사하십시오. (쌀의 크기에 따른 영양분의 차이는 크지 않습니다.)
- 2 기온이 높을때 오랜시간 발아시키면 냄새가 날 경우가 있습니다. 그 경우에는 발아 설정시간을 단축하여 짧게 설정하여 주십시오.
- 3 현미/발아 메뉴로 취사하실 경우에는 최대 4인분 이하로 하여 주십시오.
- 4 물은 수돗물을 사용하셔도 무방하나 생수를 이용하시면 더욱 좋습니다. 단, 뜨거운 물, 끓인 물은 식힌 경우라 하더라도 발아가 되지 않을 수 있으니 사용을 피해주십시오.
- 5 현미의 발아율이나 쌀의 길이 등의 발아상태는 현미의 종자와 보관상태, 보관기간에 따라 차이가 있을 수 있습니다.
- 발아현미는 현미를 씻어낸 것으로, 현미의 종자에 따라 발아율 및 발아된 후의 쌀의 길이에 차이가 있을 수 있습니다.
발아시킬 현미는 반드시 수확후 1년 미만의 것을 사용해 주시고, 도정 후 보관기간이 가급적 짧은 것을 이용해 주십시오.
- 6 현미/발아 메뉴의 경우 3H 설정시에는 예약이 되지 않습니다.
예약을 원하실 경우에는 “ON”로 설정하신 후 예약해 주십시오. (56쪽 참조)
- 7 현미의 종류에 따라 멜라노이징 또는 밤상태의 차이가 나타날 수 있습니다.
기호에 맞게 물량을 가감하거나 맞춤법맛 기능을 이용해 주십시오. (50~52쪽 참조)

만능찜 사용 및 예약방법

VOICE 0 MINUTES




GLUTIN RICE	MIXED RICE	SUSHI RICE	GABA RICE	DRIED RICE	NUTRI RICE
PORRIDGE	NU RUNG JI	BLACK BEAN	MULTI	AUTO COOK	



▶만능찜 메뉴가 선택되었을때는 표시부에 20분이 표시됩니다.
(“만능찜 확인버튼을 눌러주세요” 하는 음성이 나옵니다.)

2 확인 버튼을 누르고 메뉴/선택 버튼으로 시간을 설정합니다.

“선택버튼으로 요리시간을 맞추신 후 취사버튼을 눌러주세요.”하는 음성이 나옵니다. (메뉴별 시간 설정은 요리안내를 참조하세요.)

1.  버튼을 누르면 만능찜 시간이 5분씩 증가합니다. (90분이후에는 10분씩 증가합니다.)
▶ 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.
 2.  버튼을 누르면 만능찜 시간이 5분씩 감소합니다. (90분이후에는 10분씩 감소합니다.)
▶ 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.
 3. 만능찜 시간은 10분~120분까지 설정 가능합니다.
 4.  원하시는 시간을 선택 후 확인 버튼을 누르면 “취사나 예약 버튼을 눌러 주세요” 하는 음성이 나옵니다.



▶압력취사/백미쾌속 버튼을 누르면 만능찜 취사가 시작됩니다.

만능필름 취사가 시작되면 취사 표시가 나타나며 남은 시간이 표시됩니다.

“만능찜 00분(설정시간) 쿡쿡이 맛있는 요리를 시작합니다.” 하는 음성이 나옵니다.

4 만능찜 예약은 이렇게 하십시오.

1. 현재 시간이 맞는지 확인합니다.
 2. 뚜껑 결합 손잡이를 “” (잠금) 방향으로 돌리고 예약/자동세척 버튼을 누릅니다.
 3. 메뉴/선택 버튼을 눌러 예약시각을 설정하고 확인 버튼을 누릅니다.
 4. 메뉴/선택 버튼을 눌러 만능찜을 선택하고 확인 버튼을 누릅니다.
 5. 메뉴/선택 버튼을 눌러 만능찜 요리시간을 설정합니다.
 6. 확인 버튼을 누르고 압력취사/백미과속 버튼을 누릅니다.

누룽지 만드는 방법

1. 뚜껑 결합 손잡이를 “**☰**”(잠금위치에 맞추고 메뉴/선택 버튼을 눌러 누룽지를 선택합니다. (누룽지 놀음강화기능, 52쪽 참조)
 2. 압력취사/백미패스 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.
 3. 누룽지가 완료되면 뚜껑을 열고 밥은 덜어내 드시고, 바닥의 누룽지는 기호에 따라 드시면 됩니다.
- ▶ 누룽지 취사는 최대 4분까지만 가능합니다.
- ▶ 누룽지 취사시 물량은 “백미” 물준금 기준으로 맞추시면 됩니다.
- ▶ 쌀을 너무 깨끗이 씻지 말고(물이 불투명할 정도)취사하십시오.
- ▶ 누룽지를 강하게(늘게)하고 싶은 경우, 물량을 맞춘 내솥을 지퍼에 넣고 뚜껑을 닫아 쌀을 30분 정도 물에 불린 후 취사하십시오.



예약취사는 이렇게 하십시오

예약 취사하는 방법

현재 시각이 오후 9시이고 다음날 오전 7시 40분에 식사를 하고 싶을 경우

1 현재 시각이 맞는지 확인합니다.

- ▶ 현재 시각을 맞추는 방법은 44쪽을 참조하십시오.
- ▶ 현재 시각이 맞지 않을 경우 예약취사 시각이 맞지 않으므로 현재 시각으로 정확히 맞춥니다.
- ▶ 오전, 오후가 바뀌지 않도록 주의합니다.



2 뚜껑 결합 손잡이를 “☒”(잠김) 방향을 돌려 잠김표시가 나타나면 예약/자동세척 버튼을 누릅니다.

- ▶ 예약 시간은 제품 출하시 오전 6시 30분에 맞추어져 있으므로 이 시각에 예약 취사를 원하시는 분은 예약시각 설정을 하지 않아도 됩니다.
- ▶ 뚜껑 결합 손잡이를 “☒”(잠김)방향으로 돌리지 않고 예약/자동세척 버튼을 누르면 예약이 되지 않습니다.
- ▶ 예약/자동세척 버튼을 누르면 그림과 같이 기존에 설정되어 있는 예약시각 표시가 나타나고, 예약표시가 깜박거립니다. “선택버튼으로 취사완료 시각을 맞춘 후 취사나 확인버튼을 눌러주세요.”하는 음성이 나옵니다
- ▶ 현미/발아 메뉴의 경우 “OH” 설정시에만 예약이 가능합니다.
- ※ 보온 중일 때 예약 취사를 설정하실 경우 취소버튼을 눌러 보온을 취소한후 예약 시간을 설정해 주십시오.



3 메뉴/선택 버튼을 눌러 예약 시각을 설정합니다.

- ▶ ☆ 버튼을 누를 때마다 10분 단위로 감소합니다.
- ▶ ☆ 버튼을 누를 때마다 10분 단위로 증가합니다.
- 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다. (반복기능)
- ※ 오전/오후가 바뀌지 않도록 주의하십시오.



※예약시각 오전 7시 40분 설정시

4 확인 버튼을 누른 후 메뉴/선택 버튼을 눌러 원하는 메뉴를 선택합니다.

- ▶ “선택버튼으로 예약 메뉴를 선택한 후 취사버튼을 눌러주세요.”하는 음성이 나옵니다.



5 압력취사/백미쾌속 버튼을 누릅니다.

- ▶ “백미 맛있는 취사가 예약 되었습니다. 내일 00, 00시 00분에 예약취사가 완료 됩니다.”하는 음성이 나옵니다.
- ▶ 예약 설정된 시각에 예약 취사가 완료됩니다.
(취사량 및 사용조건에 따라 완료시각이 다소 차이가 날 수도 있습니다.)
- ▶ 한 번 설정되어 취사가 완료된 예약 시각은 항상 기억되므로 예약 시각을 맞출 필요없이 예약/자동세척 버튼만 누르면 됩니다.
- ※ 예약 취사 시간은 메뉴별 최대인분 기준으로 설정되어 있으므로 소량 취사시 예약시간보다 일찍 취사가 완료될 수 있습니다.





예약취사는 이렇게 하십시오 / 간편 불림 기능

예약 취사시 유의사항

1 예약 취사를 할 경우

- ▶쌀이 개봉된 지 오래되어 매우 말라버린 경우에는 증압이 되는 수도 있습니다.
- ▶예약취사 설정시간 또는 주변 환경조건에 따라서 밥이 되거나 질어질 수 있으므로 내솥표시의 물(水)높이 기준에서 가감하여 물량을 조절해 주십시오.
- ▶예약 취사 용량이 많거나 장시간 예약취사를 설정하실 경우 멜라노이징(미세 밥 눌음)현상이 증가할 수 있습니다.

2 예약 시각 변경

- ▶예약시각을 변경할 경우는 취소 버튼을 2초 이상 눌러 취소시킨 후 다시 시작하십시오.

3 예약 설정 가능 시간을 벗어난 경우

- ▶설정 시간이 예약 설정 가능 시간보다 짧았을 경우 즉시 취사를 시작합니다.

4 설정시간이 13시간을 초과할 경우

- ▶“13Mo”가 표시되고 예약 시간은 자동적으로 13시간으로 변경됩니다.
예) 오후 5시에 내일 오전 7시 취사 완료를 예약하면 (설정시간 14시간이 됨) “13Mo”가 표시되고 예약 시각이 오전 6시로 자동 변경됩니다. (설정시간 13시간)

※예약시간이 13시간을 초과할 경우 냄새 및 변색의 원인이 되고, 여름철에는 쌀이 쉬기 때문에 13시간 이하로 예약설정 가능시간을 설정하였습니다.

※낮 12시에 예약취사 완료를 원하실 경우 오후 12:00로 설정해 주십시오.

※예약취사 기능은 현재시각 기준 1시간 후에서 13시간 이내로 취사완료를 원하실때 사용해 주십시오.

※예약취사 진행중에 현재 시각을 확인하려면 확인 버튼을 누르면 현재 시각이 약 2초간 나타납니다.

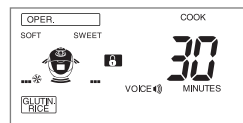
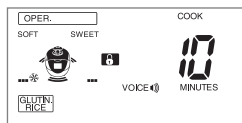
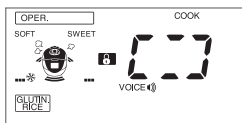
메뉴별 예약 설정 가능 시간

구분\메뉴	백미	백미쾌속	잡곡	잡곡쾌속	김초밥	현미/발아	묵은쌀	영양밥	영양죽	누룽지	검은콩	만능찜	자동세척 (저동살균세척)
예약설정 가능시간	{3분+ 맞춤밥맛시간} ~13시간	20분 ~13시간	{5분+ 맞춤밥맛시간} ~13시간	34분 ~13시간	42분 ~13시간	{55분+ 맞춤밥맛시간} ~13시간	{40분+ 맞춤밥맛시간} ~13시간	31분 ~13시간	92분 ~13시간	{44분+ 맞춤밥맛시간} ~13시간	{46분+ 맞춤밥맛시간} ~13시간	{설정시간 +1분} ~13시간	20분 ~13시간

간편 불림 기능

취사 시작시 간편하게 불림시간을 선택하여 선택된 시간만큼 불림 후 취사할 수 있는 기능 입니다.

▶ 설정 방법



1. 백미, 백미쾌속, 잡곡, 잡곡쾌속, 김초밥, 현미/발아, 묵은쌀, 영양밥, 누룽지, 검은콩 메뉴 취사 시작 후 5초 이내 예약버튼을 누르면 간편불림기능 설정 모드로 진입합니다.
2. 간편 불림 기능 설정 모드로 진입 시, 예약/자동세척버튼을 누를 때마다 취사 전 불림시간이 10분 → 30분 → 60분 → 불림시간 없음으로 반복하여 변경됩니다.
3. 불림시간 선택 중 버튼입력 없이 5초 경과시 현재 불림 시간이 적용됩니다. 원하시는 불림 시간 선택시 해당 불림 시간이 지나면 취사가 진행됩니다.

※ 선택된 불림시간은 1분 단위로 감소됩니다.

※ 간편 불림 기능 동작 중 뚜껑 열림 손잡이를 열림방향으로 돌릴 경우, 취사가 취소됩니다.

※ 불림시간이 길어짐에 따라 멜라노이징 현상이 증가할 수 있습니다.

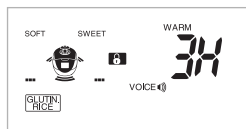


밥을 맛있게 보온하려면

식사하실 때

- ▶ 보온 중 식사를 하실 때 따끈따끈한 밥을 원하시면, 보온/재가열 버튼을 누르면 “따끈따끈한 보온/재가열을 시작합니다.”하는 음성과 함께 보온재가열이 시작되고 9분 후 밥을 드시면 금방 지은 밥처럼 따끈따끈한 밥을 드실 수 있습니다.
- ▶ 전원을 인가 후 대기상태에서 재가열을 사용하실 경우에는 뚜껑결합 손잡이를 “” (잠김) 위치로 돌린 후 보온/재가열 버튼을 눌러 보온으로 전환되면 보온/재가열 버튼을 1회 더 눌러 주십시오.

〈보온 중〉



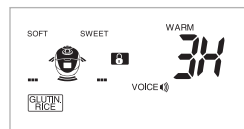
표시부의 “3H”는 보온 경과 시간인 3시간임을 의미합니다.

〈재가열 중〉



표시부의 “0” 표시가 빙글빙글 돌아가고 남은 시간을 표시하며 재가열을 합니다.

〈재가열 완료〉



재가열이 끝나면 “보온재가열이 완료되었습니다. 밥을 잘 저어 주세요.”하는 음성과 완료호 과음(쿠~쿠~)이 나온 후 다시 보온을 진행하며 보온 경과 시간을 표시합니다.

〈강화보온 설정 방법〉



WARM : 설정상태 WARM : 해제상태

백미 메뉴 보온의 경우, 변색 및 마름을 최소화하기 위한 보온 모드를 운용하고 있습니다. 장시간 보온 시 사용환경에 따라 냄새가 발생할 경우, 강화 보온 모드를 설정하시면 도움이 됩니다. 맞춤보온 설정 모드(59쪽 참조)에서 보온/재가열 버튼을 누르면 강화보온이 선택 또는 해제됩니다. 강화보온이 선택되면 표시부의(그림참조) 보온 표시가 깜박거리고 해제되면 깜박거림이 멈춥니다. 원하시는 보온 모드를 선택하신 후 확인 버튼을 누르시면 설정된 값이 저장됩니다. (초기값은 강화보온 해제상태로 되어있으니 필요에 따라 설정해 주십시오.)

※ 보온 중일 때 현재시각을 변경할 경우에는 44쪽을 참조하여 주십시오.

- ▶ 재가열 기능을 너무 자주 사용하시면 밥이 변색되거나 마르는 경우가 있습니다. 1일 1~2회만 사용하세요.
- ▶ 별도의 전열기구나 가스불로 밥을 지은 경우는 밥을 밥솥에 담은 후 보온/재가열 버튼을 1회 눌러 보온을 합니다. 이때, 표시부에는 “OK”가 표시됩니다. (이와 같이 차가운 밥솥에 뜨거운 밥을 옮겨 담아 보온할 경우 냄새나 변색이 있을 수 있습니다.)
- ▶ 보온 24시간 경과 이후부터 보온 경과시간을 깜빡이게 표시하여 보온이 장시간 경과 되었음을 알립니다.
- ▶ 보온중 뚜껑 결합손잡이가 “” (열림) 상태시 재가열이 진행되지 않습니다. 뚜껑 결합손잡이를 “” (잠김)으로 돌린 후, 보온/재가열 버튼을 눌러주십시오.
- ▶ 재가열 진행중 뚜껑 결합손잡이를 “” (열림)으로 돌릴 경우, 표시부에 “E01”가 표시됩니다. 이때 가열이 취소되고 보온이 진행됩니다.

보온할 때 주의사항

취사 직후나 보온 중 뚜껑을 열 때 압력에 의해 뚜껑이 잘 안열리는 경우가 있습니다. 뚜껑을 열 때는 압력추를 젖혀 압력이 완전히 제거된 다음 열어 주십시오.

보온 또는 재가열시 반드시 뚜껑 결합 손잡이를 “” (잠김) 방향으로 돌려주십시오. (뚜껑 열림 버튼 파손 및 보온 성능에 영향을 줍니다.)

취사 완료 후 밥을 밀면까지 골고루 섞어 보온하면 밥상태가 좋습니다. (적은 밥은 내솥의 중앙에 볼록하게 모아서 보온하십시오.)

보온 중 내솥에 밥이 없거나 사용하지 않을 경우에는 취소 버튼을 눌러 보온을 취소하거나, 전원플러그를 콘센트에서 뽑아 주십시오.

주걱을 내솥을 넣어 둔 채로 보온하지 마십시오. 특히, 나무주걱 등은 세균을 발생시켜 냄새의 원인이 됩니다.

장시간 보온하면 밥이 변색되고 냄새가 날 수 있으므로 보온은 12시간 이내로 하는 것이 좋습니다. 특히, 압력밥은 특성상 일반 밥솥의 밥보다 변색이 빨리 됩니다. 보온 24시간 경과 이후부터 보온 경과시간을 깜빡이며 표시합니다.

잡곡, 현미는 백미보다 보온 상태가 좋지 않으므로 가급적 보온은 피하십시오.

보온 중 내솥의 가장자리나 중기 배출구 하단부는 부분적으로 밥이 하얗게 변하고 부풀어 오를 수도 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 전자레인지를 이용하십시오.)

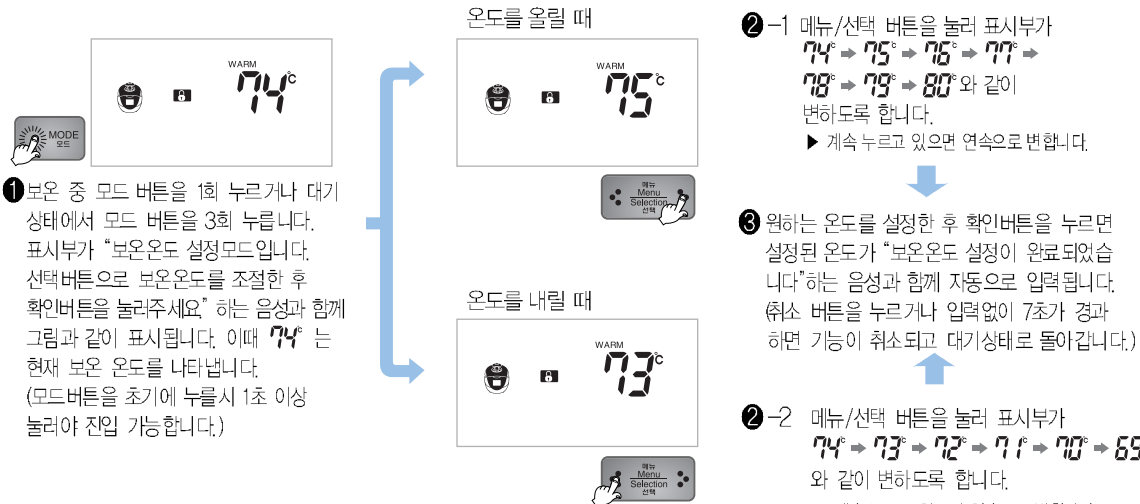


밥을 맛있게 보온하려면

보온온도 조정방법

청소를 자주하고 물을 끓여 소독을 하였는데도 냄새가 나고 물이 맷히거나 색깔이 변하는 경우는 보온 온도가 맞지 않은 경우이므로 보온 온도를 조정합니다.

보온 온도를 조정하고자 하실 때는 서비스센터로 문의 하시면 상세히 안내해 드리겠습니다.



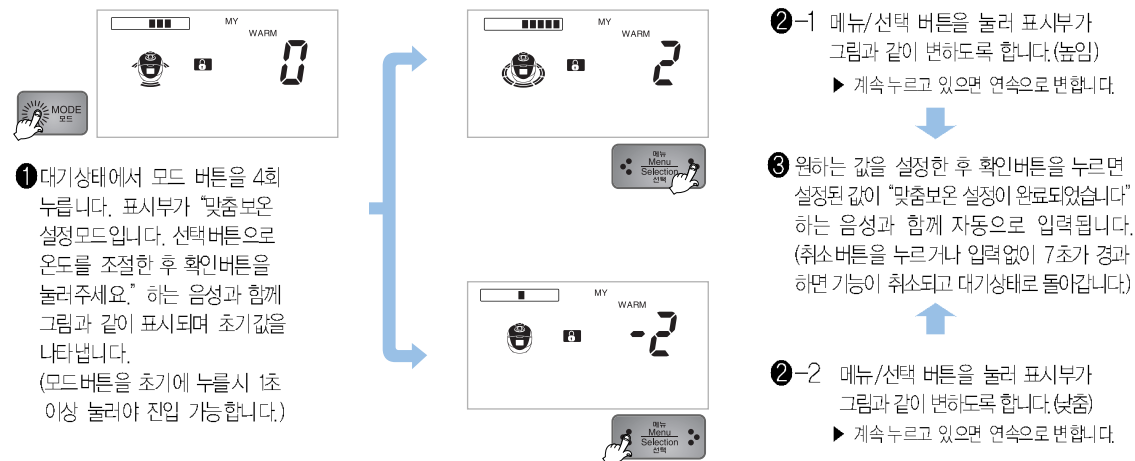
※ 제품 출고 시 설정된 기준온도는 설명서와 다를 수 있습니다.

온도조정치

1. 신 냄새가 많이 나고 물이 많이 맷히면(밥이 삭는) 경우 : 보온 온도가 낮은 경우 입니다. 보온 온도를 1~2°C 정도 높여 줍니다.
2. 밥 색깔이 심하게 누렇게 밥이 마르면서 냄새가 날 경우 : 보온 온도가 높은 경우 입니다. 보온 온도를 1~2°C 정도 낮춰 줍니다.

맛쫄보온 기능 조정방법

보온 시 뚜껑을 열 때 물이 많이 흐를 경우나 밥 가장자리에 밥 퍼짐 현상이 생길 경우에 사용합니다.



1. 뚜껑을 열때 물이 많이 흐를 경우 : 메뉴/선택 버튼을 눌러 설정모드를 높여 줍니다.
2. 밥 가장자리에 밥퍼짐 현상이 생기는 경우 : 메뉴/선택 버튼을 눌러 설정모드를 낮춰 줍니다.

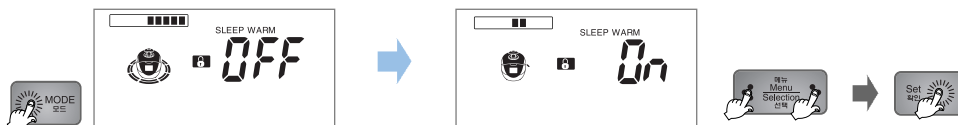


밥을 맛있게 보온하려면

취침보온 모드 설정방법

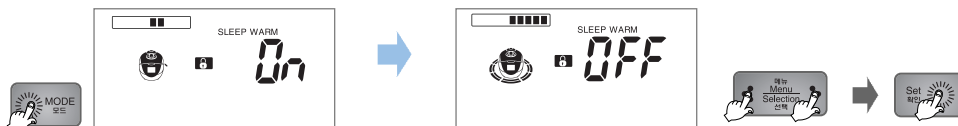
장시간 보온을 유지할 시 밥품질(변색, 마름, 냄새등)의 저하예방을 위해 취침시간(PM 10 : 00 ~ AM 04 : 00)동안 보온온도를 저온상태로 유지하는 기능으로 필요에 따라 설정해 주십시오.

▶ 설정방법



1. 대기상태에서 모드 버튼을 6회 누르면 취침보온 모드로 진입합니다.
모드버튼을 초기에 누를시 1초이상 눌러야 진입 가능합니다.
2. 취침보온 설정모드로 들어왔을 때 "취침보온 설정모드입니다. 선택 버튼으로 취침 보온을 선택 또는 해제한 후 확인버튼을 눌러 주세요."하는 음성이 나옵니다.
3. 메뉴/선택 버튼을 누르면 "취침 보온이 선택되었습니다. 확인 버튼을 눌러주세요"하는 음성이 나옵니다.
원하시는 모드를 선택한 후 확인 버튼을 눌러 주십시오.
4. 취침보온 설정모드 진입 후 취소 버튼을 누르면 "기능 설정이 취소 되었습니다.", 아무런 버튼 입력없이 7초가 지나면 "시간이 초과되어 기능 설정이 취소 되었습니다."하는 음성과 함께 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기모드로 돌아갑니다.

▶ 설정 상태에서 해제 방법



1. 대기상태에서 모드 버튼을 6회 누르면 취침보온 모드로 진입합니다.
모드버튼을 초기에 누를시 1초이상 눌러야 진입 가능합니다.
2. 취침보온 설정모드로 들어왔을 때 "취침보온 설정모드입니다. 선택 버튼으로 취침 보온을 선택 또는 해제한 후 확인버튼을 눌러주세요."하는 음성이 나옵니다.
3. 메뉴/선택 버튼을 누르면 "취침 보온이 해제되었습니다. 확인 버튼을 눌러주세요"하는 음성이 나옵니다.
원하시는 모드를 선택한 후 확인 버튼을 눌러 주십시오.
4. 취침보온 설정모드 진입 후 취소 버튼을 누르면 "기능 설정이 취소 되었습니다.", 아무런 버튼 입력없이 7초가 지나면 "시간이 초과되어 기능 설정이 취소 되었습니다."하는 음성과 함께 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기모드로 돌아갑니다.

- ▶ 본 기능을 설정시 취침시간 동안 보온온도가 저온상태로 유지되오니 취침시간에 보온이 필요하신 분은 설정하지 마십시오.
기온이 높은 여름철에는 밥이 상해서 변색되거나 냄새가 날 수 있습니다. 여름철에는 "취침보온" 모드 설정을 가급적 하지 마십시오.
- ▶ 본 기능은 제품 출하 시 해제 상태로 되어 있으니 필요에 따라 설정해 주십시오.

보온 시 냄새가 날 때

- ▶ 청소를 자주 해 주십시오. 특히 뚜껑부의 청소상태가 나쁘면 세균이 번식하여 보온시 냄새가 날 수 있습니다.
- ▶ 외관상 깨끗하더라도 곳곳에 세균이 서식하여 보온시 냄새를 발생시킬 수 있으므로 냄새가 많이 날 경우는자동세척(자동살균세척)메뉴를 이용하여 세척하여 주십시오. 자동세척(자동살균세척)완료 후 내솥을 반드시 깨끗이 씻어 냅니다. (49쪽 참조)
- ▶ 탕이나 찜 등의 요리를 한 후 깨끗이 씻어내지 않고 보온하면 밥에 냄새가 베어 들 수 있습니다.



절전 기능은 이렇게 하십시오. / 버튼 잠금기능은 이렇게 하십시오.

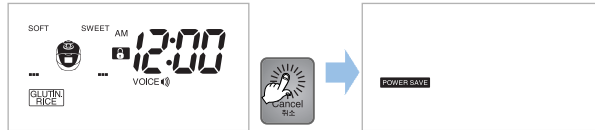
대기모드 절전기능이란

전원코드를 뽑지 않으면 동작하지 않는 대기상태라 할지라도 약간의 전력이 소모됩니다. 이를 대기전력이라고 하는데 이를 절감하기 위해 밥솥내부의 전기회로를 외부 전원으로부터 차단시켜 전력 소모를 최소화(1와트 미만)화 하는 기술입니다.

수동 사용방법

▶ 절전 시작방법

대기 상태에서 취소 버튼을 3초간 누르고 있으면 "절전모드를 시작합니다." 하는 음성과 함께 절전기능이 설정됩니다.



▶ 절전 종료방법

방법1) 절전모드 중 아무 버튼이나 누르면 "절전모드가 종료되었습니다. 원하시는 기능을 선택해 주세요" 하는 음성과 함께 절전모드가 해제되고, 대기 상태로 돌아갑니다.

방법2) 뚜껑 결합손잡이를 열거나 닫으면 "절전 모드가 종료되었습니다. 원하시는 기능을 선택해 주세요" 하는 음성과 함께 절전모드가 해제되고, 대기 상태로 돌아갑니다.

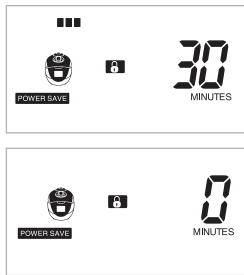


자동 절전기능 사용방법

「자동절전기능 설정모드」에서 대기시간을 '0'이 아닌 값으로 선택하면 대기상태에서 선택된 시간이 경과한 후 자동으로 절전 기능이 시작됩니다. (※ 제품출고시 설정된 값은 30분입니다)

만약 대기시간이 경과되기 전 뚜껑결합 손잡이를 돌려거나 버튼을 누르면 대기시간이 선택된 설정값부터 다시 감소합니다.

▶ 설정방법



1. 대기상태에서 모드 버튼을 8회 누르면 자동절전기능 모드로 진입합니다.
모드버튼을 초기에 누를시 1초이상 눌러야 진입 가능합니다.
2. 자동절전기능 설정모드로 들어왔을 때 "자동절전기능 설정모드입니다. 선택 버튼으로 대기시간을 선택한 후 확인 버튼을 눌러주세요" 하는 음성이 나옵니다.
3. 메뉴/선택 버튼을 눌러 0분을 선택하면 "자동 절전 기능이 해제 되었습니다." 하는 음성과 함께 절전 기능이 해제되어 자동 절전기능을 지원하지 않는 상태로 됩니다. 원하시는 시간 설정 후 확인 버튼을 눌러 주십시오.
4. 자동절전기능 설정모드 진입 후 아무런 버튼 입력없이 7초가 지나면 "시간이 초과되어 기능 설정이 취소되었습니다." 하는 음성과 함께 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기모드로 돌아갑니다.

버튼 잠금기능

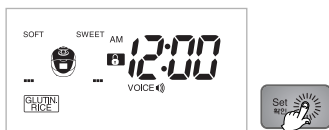
청소년이나 어린이가 접촉에 의한 오동작을 방지하기 위해 버튼잠금(LOCK)을 설정할 수 있는 기능 입니다.

▶ 설정방법



1. 취사, 예약, 보온, 재가열 중이나 대기상태에서 확인 버튼을 3초이상 누르면 버튼 잠금이 설정됩니다.
2. 버튼잠금이 설정 되었을때, "버튼잠금이 선택 되었습니다."하는 음성이 나옵니다. 이때, 화면에 버튼잠금 표시가 깜빡거립니다.

▶ 해제방법



1. 취사, 예약, 보온, 재가열 중이나 대기상태에서 확인 버튼을 3초이상 누르면 버튼잠금이 해제 됩니다.
2. 버튼잠금이 해제 되었을때, "버튼잠금이 해제 되었습니다." 하는 음성이 나옵니다. 이때, 화면에 버튼잠금 표시가 사라집니다.

- ※ 버튼잠금이 설정된 상태에서 확인버튼을 제외한 다른 버튼을 누를 경우, 부저음이 발생합니다.
- ※ 확인버튼을 3초이상 눌러 버튼잠금을 해제한 후 원하시는 기능을 설정하실 수 있습니다.
- ※ 버튼잠금이 설정된 상태에서 전원 OFF 후 재인기시 버튼잠금기능이 해제 됩니다.


고장신고 전에 확인하십시오

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

증 상	확인사항	조치사항
밥이 되지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> • 압력 취사/백미쾌속 버튼을 눌렀습니까? • 취사중 정전이 되지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 원하는 메뉴 선택 후 반드시 압력 취사/백미쾌속 버튼을 1회 눌러 표시부에 “” 표시가 나타나는지 확인하십시오. • 정전보상 기능에 대해서는 45쪽을 참조하십시오.
밥이 설익거나 퍼석할 때 또는 증압이 될 때	<ul style="list-style-type: none"> • 계량컵을 사용하셨습니까? • 물 조절은 정확히 하셨습니까? • 쌀을 깨끗이 씻었습니까? • 쌀을 장시간 불린 후 취사하셨습니까? • 쌀을 개봉한지 오래되어 너무 말라있지 않습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 46~47 쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오. • 물을 반눈금 정도 더 넣고 취사하십시오.
콩(잡곡/현미)이 설익을 때	<ul style="list-style-type: none"> • 콩(잡곡/현미)이 너무 마르지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 콩(잡곡/현미)을 불리거나 삶아서 잡곡메뉴에서 취사를 하십시오. 잡곡의 종류에 따라 설익을 수도 있습니다.
밥이 너무 질거나 된밥일 때	<ul style="list-style-type: none"> • 메뉴 선택은 맞게 하셨습니까? • 물 조절은 정확히 하셨습니까? • 뜬을 들이는 상태에서 뚜껑을 열지는 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 원하는 메뉴를 바르게 선택하십시오. • 물 조절을 정확히 하십시오. (46~47쪽 참조) • 취사 완료음이 울린 후 압력이 완전히 제거된 다음 뚜껑을 열고 밥을 섞어주십시오.
취사 도중 밥물이 넘칠 때	<ul style="list-style-type: none"> • 계량컵을 사용하셨습니까? • 물 조절은 정확히 하셨습니까? • 메뉴 선택을 정확히 하셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 46~47 쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오.
보온 중 냄새가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑을 꼭 닫았습니까? • 보온중 전원플러그가 콘센트에서 빠지지 않았습니까? • 12시간 이상 보온하였거나 너무 적은 밥을 보온하지 않았습니까? • 주걱이나 식은밥 혹은 다른 종류의 밥을 넣어서 보온하지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑을 완전히 닫아주십시오. • 보온 중 전원플러그를 항상 꽂아 주십시오. • 보온시간은 가능한 12시간 이내로 하십시오. • 백미 이외의 메뉴와 식은밥은 보온하지 마십시오.
“  ” 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 온도감지기에 이상이 있을 때 나타납니다. 	<ul style="list-style-type: none"> • 전원을 차단 후 고객센터로 문의하십시오.
“  ” 표시가 깜빡일 때	<ul style="list-style-type: none"> • 냉각팬에 이상이 있을 때 나타납니다. 	<ul style="list-style-type: none"> • 전원을 차단 후 고객센터로 문의하십시오.
보온 중 보온경과시간 표시가 깜빡일 때	<ul style="list-style-type: none"> • 보온 후 24시간이 경과하지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 보온 24시간이 경과하면 보온이 장시간 경과되었음을 알리는 기능입니다.
보온중 밥이 많이 식었거나 물이 많이 흐를 때	<ul style="list-style-type: none"> • 보온을 취침보온모드로 설정하지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 필요에 따라 취침보온모드를 해제 또는 설정한 후 보온하여 주십시오.
“  do” 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 취사 완료 후 전원이 인가된 상태에서 한번도 뚜껑 결합 손잡이를 “” (열림) 방향으로 돌리지 않고 보온이 취소된 상태(대기상태)에서 압력취사/백미쾌속 버튼을 누르지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑 결합 손잡이를 “” (열림) 방향으로 돌린 뒤 다시 “” (잠금) 방향으로 돌려 주십시오.
취사, 보온/재가열, 예약 시작시 “  ” 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 내솥이 제품에 들어있습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 전용 내솥을 넣어 주십시오. 지속적으로 표시가 나타날 경우에는 전원을 차단 후 고객센터로 문의 하십시오.

고장신고 전에 확인하십시오

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

증상	확인사항	조치사항
버튼 입력시 “ L ” 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 내솔이 제품에 들어 있습니까? • 110V용(전원)에 사용하지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 내솔이 들어 있지 않은 상태에서는 버튼 조작이 되지 않습니다. 내솔을 넣어 주십시오. • 본 제품은 120V 전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.
압력취사/백미패속, 예약/자동세척 등의 버튼이 작동되지 않고 “ E01 ” 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑 결합 손잡이를 “잠김” 방향으로 돌리셨습니까? • 잠금 표시가 나타나 있습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑 결합 손잡이를 완전히 “잠김” 방향으로 돌립니다. 뚜껑 결합 손잡이가 완전히 체결되지 않으면 압력취사/백미패속, 예약/자동세척 버튼이 작동되지 않습니다.
밥이 심하게 눌을 때	<ul style="list-style-type: none"> • 온도감지기, 내솔 외면에 밥알이 심하게 눌러 붙어 있거나 이물질이 있지는 있습니까? • “쿠쿠 맞춤밥맛” 또는 “맞춤 취사” 기능을 설정하지 않으셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 온도감지기, 내솔 외면의 이물질을 제거해 주십시오. (41쪽 참조) • 필요에 따라 맞춤밥맛 또는 맞춤취사 기능을 해제 또는 설정한 후 취사하여 주십시오. (50~52쪽 참조)
장시간동안 취사가 완료되지 않고 “ E03 ” 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 110V용(전원)에 사용하지 않으셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 제품에 이상이 생겨(히터단선, 열량 부족 등) 장시간 밥이 완료되지 않을 때 나타나는 표시입니다. 전원을 차단 후 고객센터로 문의하십시오. • 물만 넣고 장시간 가열할 경우에 “E03” 표시가 나타나는 것은 정상입니다. • 본 제품은 120V 전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.
예약 취사 시각이 맞지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> • 현재 시각이 맞습니까? • 오전, 오후를 잘못 선택하지 않았습니까? • 예약시간을 13시간 이상으로 선택하지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 현재시각을 맞추지 않으면 예약시각에 취사가 완료되지 않습니다. 현재시각을 맞추십시오. (44쪽 참조) • 오전, 오후를 확인하십시오. • 최대 예약시간은 13시간입니다. (56~57쪽 참조)
취사 직후나 보온 중 밥에서 이상한 냄새가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 닭찜, 갈비찜 등의 요리를 하신 후 청소를 깨끗이 하셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 40~41쪽을 참조하여 뚜껑부의 패킹을 깨끗이 닦아낸 후 사용하여 주십시오.
뚜껑이 닫혀지지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑 결합 손잡이가 ()가 “열림” 방향으로 완전히 돌려졌습니까? • 내솔에 밥이나 뜨거운 음식물이 들어 있지 있습니까? • 내솔을 본체에 완전히 넣었습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑 결합 손잡이를 “열림” 방향으로 완전히 돌리고 닫아 주십시오. • 압력추를 젖힌 다음 뚜껑을 닫습니다. • 내솔에 부착되어 있는 내솔 손잡이를 좌우로 돌려 본체에 완전히 안착시킵니다.
“ E_u .00 ” 번갈아 가면서 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 마이컴 전원에 이상이 있을때 나타납니다. 	<ul style="list-style-type: none"> • 전원을 차단 후 고객센터로 문의하십시오.
“ E_P .00 ” 번갈아 가면서 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 환경센서에 이상이 있을때 나타납니다. 	<ul style="list-style-type: none"> • 전원을 차단 후 고객센터로 문의하십시오.
“ E_wF ” 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 마이컴 내부 메모리에 이상이 있을때 나타납니다. 	<ul style="list-style-type: none"> • 전원을 차단 후 고객센터로 문의하십시오.
취사, 보온/재가열 버튼 입력시, 보온 동작 중 “ HFF ”, 취사 동작 중 “ HFP ” 표시가 나타날 때		<ul style="list-style-type: none"> • 전원 또는 제품에 이상 점검 기능입니다. 지속적으로 표시가 나타날 경우에는 고객센터로 문의 하십시오.

고장신고 전에 확인하십시오

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

증 상	확인사항	조치사항
뚜껑 결합 손잡이가 “  ”(열림) 방향으로 움직이지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> 취사 또는 요리중에 뚜껑 결합 손잡이를 돌리지 않았습니까? 증기가 완전히 배출되지 않은 상태에서 뚜껑 결합 손잡이를 돌리지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 취사 또는 요리중에는 뚜껑이 열리지 않습니다. 뚜껑을 강제로 열지 마십시오. 부득이한 경우는 취소 버튼을 2초간 눌러 취소시킨 다음 압력추를 젖혀 증기를 완전히 빼낸 후 열어 주십시오. 압력추를 젖혀 증기를 완전히 빼낸 후 뚜껑을 열어 주십시오.
뚜껑 결합 손잡이가 “  ”(열림) 방향으로 완전히 돌아갔는데도 뚜껑이 열리지 않을 경우		<ul style="list-style-type: none"> 압력 때문입니다. 압력추를 젖혀 증기를 완전히 빼낸 후 뚜껑을 열어 주십시오.
뚜껑 사이로 증기가 누설되거나 “삐”하는 휘파람 소리가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> 패킹에 이물 질법알 등이 묻어있지 않았습니까? 패킹이 낡지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 패킹을 행주나 부드러운 헝겊으로 깨끗이 닦은 후 사용하십시오. 패킹 주변은 항상 깨끗이 유지시켜 주십시오. 증기가 누설되면 곧바로 취소 버튼을 2초간 눌러 증기를 빼낸 후 전원플러그를 뽑아 사용을 중지하고 고객상담실로 문의하십시오. 패킹은 사용 방법 및 횟수에 따라 1년~3년 정도 사용 후 교환하여 주십시오. 낡은 패킹을 계속하여 사용시 증기가 누설되어 압력 취사가 되지 않을 수 있습니다.
취사 또는 요리중 취소 버튼이 눌러지지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> 내솥의 내부가 뜨겁지 않았습니까? 버튼잠금이 설정되어 있지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 취사 또는 요리 중 부득이하게 취소할 경우, 내솥 내부 온도가 높으면 안전을 위해 취소 버튼을 2초간 눌러야 취사 또는 요리가 취소됩니다. 취사 또는 요리가 취소되면 자동증기배출장치로 증기가 배출되면서 내용물이 비산할 수 있으므로 얼굴과 손 등에 화상을 입을 수 있으니 주의하십시오. 확인버튼을 3초이상 눌러 버튼잠금 기능을 해제하여 주십시오.
취사나 보온시 이상한 소음이 날 때	<ul style="list-style-type: none"> 취사시 바람부는 소리(“붕”)가 나지 않았습니까? 취사 및 보온중 “찌”하는 소리가 납니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 내부 부품의 열을 식혀주기 위해 송풍모터가 돌아가는 소리입니다. 정상입니다. 취사 및 보온중 “찌”하는 소리는 IH 압력밥솥이 동작 될 때 나는 소리입니다. 정상입니다.
현미가 제대로 발아되지 않을때	<ul style="list-style-type: none"> 정격용량 이상의 현미를 넣고 발아시키지 않았습니까? 묵은 현미를 사용하지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 정격용량의 현미를 넣어주십시오. 묵은 현미나 오염된 현미를 사용했을 때 발아율이 떨어질 수 있습니다. (53쪽 현미 구입방법 참조)



Tasty Rice

:: Boiled Rice



Ingredients

Rice 4 cups

*The "cup" in ingredients means a measuring cup in the rice cooker. 1 cup (180 cc) is for one person.

Recipe

- 1 Put clean-washed rice in the inner pot and pour water by water graduation 4.
- 2 Firstly, lock the cover, and select **White Rice** in the menu, and then push the **Pressure Cook/Turbo** button.
- 3 Mix rice when cooking is finished.

Reference

According to graduation on the inside of inner pot, when cooking with newly harvested rice the amount of water should be less than the graduation, and when cooking with old rice the amount of water should be more than graduation. (Control the amount of water according to preference of each family)

:: Pea Rice



Ingredients

3 cups of rice, 1/2 cup of pea,
1 tablespoonful of sake, 1.5 teaspoonful of salt
*Boil pea before cooking.

Recipe

- 1 As for peas, add salt into them, wash them clean and extract water from them.
- 2 Put cleanly washed rice into My Caldron, season them with sake and salt, and pour water up to white rice water graduation 3.
- 3 Place peas on top of them, press MENU button after locking the lid, select **White Rice**, and press **Pressure Cook/Turbo** button.
- 4 When the cooker comes to Heat Preservation mode, mix the cooked grains properly.

Store peas as follows

If peas and kidney beans etc. are stored in the refrigerator, they change in color and decrease in freshness fast. Therefore, immediately after getting the materials from the market, blanch them slightly, place them in the refrigerator, and whenever they are needed, take them out to use them in natural color and freshness.

:: Boiled Barley



Ingredients

2 cups of rice, a cup of barley

Recipe

- 1 Prepare boiled barley with a cup of barley.
- 2 Wash rice clean, and after putting it in My Caldron along with boiled barley, pour water up to white rice water graduation 3.
- 3 Lock the lid, press MENU button, and after selecting **Multigrain**, press **Pressure Cook/Turbo**.
- 4 Once the cooker comes to Heat Preservation mode, mix the cooked grains properly.

Multigrain Rice

:: Five-grain Rice



Ingredients

Rice 1.5cup, millet 1/3cup, glutinous rice 1/2cup, red beans 1/3cup, sorghum 1/3cup and salt 1 teaspoon

Recipe

- 1 Wash rice, glutinous rice, millet and sorghum clean and scoop them with a landing net.
- 2 Boil red beans on high heat, and then put only water in which red beans were boiled in another bowl.
- 3 Put rice, glutinous rice, millet and sorghum on a landing net into the inner pot and pour water in which red beans were boiled and water by white rice water graduation 3.
- 4 Put the boiled red beans, and then lock the cover. After select **Multigrain** in the menu, push the **Pressure Cook/Turbo** button.
- 5 Mix rice when cooking is finished.

Reference

Oriental medicine calls red beans as Jeoksodu which holds moisture, removes steam and discharges accumulated pus as well as relieving edema by making thirst and diarrhea stopped and bladder empty.

:: Boiled Fresh Germinated Brown Rice



Ingredients

Brown rice 4 cups

Recipe

- 1 Put washed brown rice into the inner pot, and then put it into the inner pot and pour water by water graduation.
- 2 After locking the cover and choosing **germinated brown rice** in the menu, push the button of **Pressure Cook/Turbo** button after setting up the time of germinated brown rice for 3 hours.
- 3 Mix rice when cooking is finished.

Reference

- Control the time of germinated brown rice according to each preference.
- When cooking with germinated brown rice set up germinating time for 0 hour if you want to have 100% boiled brown rice without germination.

:: Boiled Brown Rice with Red Beans



Ingredients

Brown rice 1 cup, rice 2 cups and red beans 1/3 cup

Recipe

- 1 Boil red beans until it become soft, but not to break the shape of red beans and separate it from water.
- 2 Wash brown rice clean and put it in the inner pot. Put the boiled red beans after pouring water by germinated brown rice water "scale 3".
- 3 After locking the cover and choosing **germinated brown rice** in the menu, push **Pressure Cook/Turbo** button after setting up the time of germinated brown rice for four hours.
- 4 Mix rice when cooking is finished.



COOKING GUIDE

Well-being Boiled Rice Well-being Boiled Rice

:: Green Tea Rice Blended with Chicken Chest Flesh



Ingredients

2 cups of brown rice, 3g of green tea leaf, 10g of green tea powder, 4 nuggets of chicken chest flesh, a little bit of olive oil, a little bit of salt, a little bit of pepper, 5g of celery, a little bit of lime, a little bit of rosemary

Recipe

- 1 Wash brown rice clean, put the brown rice into My Caclon along with 10g of green tea powder and 3g of green tea leaf, and pour water up to brown rice water graduation 2.
- 2 Lock the lid, press MENU button, and after selecting **Germinated Brown Rice** and setting Germinated Brown Rice Time to 3 hours, press **Pressure Cook/Turbo** button.
- 3 Pickle chicken chest flesh in salt and pepper for 1 hour or so, put olive oil in the pan, and after frying the flesh in the pan slice it thin.
- 4 Prepare lime by slicing it in half moon shape, and prepare shredded celery.
- 5 When the cooker comes to heat preservation mode, mix the cooked grains properly, and after placing germinated brown rice and chicken chest flesh in the vessel, add lime and celery.

10 Long Points of Green Tea

Anticarcinogenic property, anti-aging effect, prevention of lifestyle disease, prevention of obesity and diet, detoxification of heavy meals and nicotine, recovery from fatigue and removal of hangover, treatment of constipation, prevention of cancer, prevention of acidification of constitution, inhibition of inflammation and bacterial contagion.

:: Saessak Bibimbap (rice with sprout and vegetables)



Ingredients

2 cups of brown rice and some sprouts and vegetables
Seasoning red pepper paste: Red pepper paste 1/2 cup, beef (crushed) 40g, sesame oil 1 tablespoon, honey 1 tablespoon and sugar 1 tablespoon

Recipe

- 1 Wash brown rice clean, put it into the inner pot and pour water by germinated brown rice water scale 2.
- 2 After locking the cover and choosing **Germinated Brown Rice** in the menu, push **Pressure Cook/Turbo** button after setting up the time of germinated brown rice for 3 hours.
- 3 Pour sesame oil in a pot and stir-fry the crushed beef. Stir-fry it a little more after stirring it up with red pepper paste and water 1/3 cup in order to be thickened and putting sugar, honey and sesame oil.
- 4 After stirring up rice when it is changed to heating mode, put the prepared sprouts and vegetables on germinated brown rice.
- 5 Put red pepper paste on the above so that sprouts may not be in disorder.

- Broccoli sprout: Prevention of cancer
- Chinese cabbage sprout: Good at stomach and improve constipation
- Turnip sprout: improve hepatitis and jaundice
- Cabbage sprout: include selenium preventing aging and cancer
- Daikon sprout: Lower heat and make the swelling subside
- Wheat sprout: purify blood

:: Mushroom Tian



Ingredients

2 cups of brown rice, 20g of brown gravy sauce, a little bit of salt, 2 sheets of sesame leaves, 1/3 pieces of pumpkin, a pack of shimeji mushroom
※ Mushroom may be chosen as preferred in the family.

Recipe

- 1 Wash brown rice clean, put it in My Caclon, and pour water up to germinated brown rice water graduation 2.
- 2 Lock the lid, press MENU button, select **Germinated Brown Rice**, and after setting germinated brown rice time to 3 hours, press **Pressure Cook/Turbo** button.
- 3 Shop pumpkin small, and fry them slightly after adding salt.
- 4 Mix mushroom with brown gravy sauce slightly.
- 5 When the cooker comes to Heat Preservation mode, mix the cooked grains properly.
- 6 Put germinated brown rice in the mold, add fried pumpkin, and then after putting germinated brown rice again and evening it, take out from the mold.
- 7 Heap up mushroom mixed with brown gravy sauce, and place shredded sesame leaf.

Nutritious Rice

:: Nutritious Rice



Ingredients

Rice 4 cups, fresh ginseng 4 roots, chestnut 4 units, jujube 4 units, ginkgo nut 12 units and refined rice wine 2 tablespoon
Marinade: Soy sauce 4 tablespoon, chopped scallion 2 tablespoon, crushed garlic 1/2 tablespoon, red pepper powder 1/2 teaspoon, ground sesame mixed with salt 2 teaspoon and sesame oil 1 teaspoon

Recipe

- 1 Cut out the rhizome of fresh ginseng clearly and chop them into slices.
- 2 Peel the skin of chestnuts and cut them into two pieces. After washing jujubes clean and separating their seeds from them, cut them into two pieces.
- 3 Stir-fry ginkgo nuts with some oil and peel their skins, or put ginkgo nuts in boiled water for 2~3 minutes and peel their skins with a spoon.
- 4 After putting clean-washed rice in the inner pot and pouring water by white rice water scale 4, stir it up with two tablespoons of refined rice wine.
- 5 Put fresh ginseng, chestnuts, ginkgo nuts and jujubes prepared in step No. 4.
- 6 After locking the cover and choosing **Nutritious Rice** in the menu, push **Pressure Cook/Turbo** button.
- 7 Mix rice when cooking is finished, mix marinade prepared according to your preference with rice.

References

When nutritious rice is cooked, there may be differences in melanoidine according to amount or conditions of materials (jujube, fresh ginseng) after cooking is completed. Therefore, control the amount of food according to your preference.

:: Rice Cooked with Nut



Ingredients

4 cups of rice, 4 nuggets of walnuts, 2 tablespoonful of pine nut, 2 tablespoonful of almond, 2 tablespoonful of cashew nut, 15 grains of ginkgo nut
SEASONING SAUCES: 4 tablespoonful of soy sauce, 1/2 teaspoonful of pepper powder, 2 teaspoonful of ground sesame mixed with salt, 2 tablespoonful of minced spring onion, 1/2 tablespoonful of minced garlic, 1 teaspoonful of sesame oil

Recipe

- 1 As for walnut, macerate it in warm water after removing husks and eliminate inner husk.
- 2 Regarding ginkgo nut, peel it off by adding a little oil and frying it, or by rubbing it with spoon etc while boiling it for 2 to 3 minutes in water.
- 3 Put clearly washed rice into My Caclon, and after pouring water up to white rice water graduation 4 add 1 tablespoonful of refined rice wine.
- 4 Put the walnut, ginkgo nut, almond and cashew nut prepared in the above 1, lock the lid, and after selecting **Multi Cook** by pressing Menu button, press **Pressure Cook/Turbo** button.
- 5 Once cooking is completed, put the prepared seasoning sauce and enjoy the food by mixing together.

:: Assorted Bibimbap



Ingredients

4 cups of rice, 60g of beech mushroom, 40g of winter mushroom, 4 nuggets of button mushroom, 60g of king oyster mushroom
SEASONING SAUCE: 4 tablespoonful of soy sauce, 1/2 teaspoonful of pepper powder, 2 teaspoonful of ground sesame mixed with salt, 2 tablespoonful of minced spring onion, 1/2 tablespoonful of minced garlic and 1 teaspoonful of sesame oil

Recipe

- 1 Tear beech mushroom and winter mushroom slice by slice after washing, and peel off and slice button mushroom.
- 2 Slice king oyster mushroom lengthwise and cut them equally to a size good to each.
- 3 Put clearly washed rice into My Caclon, and after pouring water up to white rice water graduation 4, put 1 tablespoonful of refined rice wine.
- 4 Put the mushroom prepared in the above 3, lock the lid, and after selecting **Multi Cook** by pressing Menu button, press **Pressure Cook/Turbo** button.
- 5 Once cooking is completed, put the prepared seasoning sauce and enjoy the food by mixing together.



Nutritious Rice

:: Mushroom Bamboo Shoot Cooked Rice



Ingredients

4 cups of rice, 200g of oyster mushroom, 100g of bamboo shoot, 10 grains of ginkgo nut
SEASONING SAUCE: 4 tablespoonful of soy sauce, 1/2 teaspoonful of pepper powder, 2 teaspoonful of ground sesame mixed with salt, 2 tablespoonful of minced spring onion, 1/2 tablespoonful of minced garlic and 1 teaspoonful of sesame oil

Recipe

- As for oyster mushroom, tear the mushroom to a size good to eat after washing, and regarding bamboo shoot, remove the white parts between the combs by parboiling them slightly, and slice them by highlighting the comb shape.
- As for ginkgo nut, peel them by frying after adding a little bit of oil, or by rubbing with spoon etc while boiling for 2 to 3 minutes in boiling water.
- Put cleanly washed rice into My Cauldron, and after pouring water up to white rice water graduation 4, put 1 tablespoonful of refined rice wine.
- Put the oyster mushroom, bamboo shoot and ginkgo nut prepared in the above ①, lock the lid, and after selecting **Multi Cook** by pressing Menu button, press **Pressure Cook/Turbo** button.
- Once cooking is completed, put the prepared seasoning sauce and enjoy the food by mixing together.

Special Porridge

:: Special Chicken Porridge



Ingredients

Rice 1cup, chicken 100g, chicken soup 600cc, green pepper 1 unit, red pepper 1 unit and some salt
Seasoning: Chopped scallion 1 tablespoon, crushed garlic 1 tablespoon, soy sauce 2 tablespoons, some ground sesame mixed with salt, sesame oil 2 teaspoons and some ground pepper

Recipe

- Wash rice clean and put it in water for more than one hour.
- Boil well-trimmed chicken for a long time. Tear it into pieces and season them with the above materials.
- Separate seeds from red peppers and green peppers and chop them into pieces.
- Remove oil from chicken soup and put it on absorbent gauze.
- Put step No. 1, 2 and 3 into the inner pot and pour the chicken soup.
- Pour water by nutrition porridge water "scale 1.5".
- After locking the cover and choosing **nutrition porridge** in the menu, push **Pressure Cook/Turbo** button.
- Mix rice when cooking is finished and stir it with salt according to your preference.

Healthy Porridge

:: Pine Nut Porridge



Ingredients

Rice 1 cup, pine nut 1/2cup and some salt

Recipe

- Wash rice and pine nuts clean.
- Put rice on a landing net and crush pine nuts with an electric mixer.
- Pour water on the rice and the crushed pine nuts by nutrition porridge water "scale 1.5".
- After locking the cover and choosing **Nutrition Porridge** in the menu, push **Pressure Cook/Turbo** button.
- Mix rice when cooking is finished, and stir it with salt according to your preference.

References

- It is important to cook porridge according to the time. And cooled down porridge or reheated porridge is not tasty.
- It is good to eat it with watery plain kimchi, well-digesting fish boiled in soy sauce and Pollack lint.
- White porridge is cooked in the same way as pine nut porridge in the form of putting only rice.
- How to select pine nut made in Korea:** There is gloss and luster, and almost no covers of embryo of pine nut. It has pine nut perfume and pine resin perfume.

:: Abalone Porridge



Ingredients

A cup of rice, 1 tablespoonful of sesame oil, 1 piece of abalone, a little bit of salt

Recipe

- Wash rice clean and let them swell.
- Wash the abalone by rubbing it with brush, and after taking out intestines, slice it thin.
- Put rice and abalone into My Cauldron, and after adding sesame oil, mix the properly.
- Pour water up to Nutritious Porridge water graduation 1.
- Lock the lid, press **MENU** button, and after selecting **Nutritious Porridge**, press **Pressure Cook/Turbo** button.
- When the cooker comes to Heat Preservation mode, put salt to your preference, and stir the cooked grains slightly.

References

- To cook shrimp porridge or oyster porridge, cook the same manner to suit your taste.
- Difference of Natural Abalone and Cultured One:** Mostly natural abalone assumes blackish brown or reddish brown, and cultured one green.

:: White Porridge



Ingredients

Rice 1 cup

Recipe

- Wash rice clean and put it into the inner pot. And pour water by nutrition porridge water "scale 1".
- After locking the cover and choosing **nutrition porridge** in the menu, push **Pressure Cook/Turbo** button.

Porridge is one of the oldest food developed in our tradition and culture.

It is presumed that people in the New Stone Age with agricultural culture boiled grain with water. It is the origin of porridge.

:: Red Bean Porridge



Ingredients

2/3 cups of rice, 1/3 cups of red bean, 2/3 cups of glutinous rice

Recipe

- Wash rice clean, and soak it in water for 30 minutes or more.
- Boil red bean in strong fire, throw away red bean water, and boil it again slowly until red bean bursts in weak fire by pouring water again.
- Put the boiled red bean with sieve, and filter only red bean water by crushing.
- Boil glutinous rice powder taken out from sieve of No. 2 to 3, and after pasting it with cooled water, make small dumpling in red-bean gruel.
- Put previously soaked rice into My Cauldron, and pour red bean water up to Nutritious Porridge water graduation 2.
- Put small dumpling in red bean gruel and red bean, press **MENU** button, and after selecting **Nutritious Porridge**, press **Pressure Cook/Turbo** button.

※ For chewy taste, red bean grains may be used depending on preference.



COOKING GUIDE

Baby Food

:: Sweet Pumpkin Soup



※ End of eating baby food (older than 12 months)

Ingredients

Sweet pumpkin 100g, bread crumbs 1 tablespoons, water 1/3cup, some salt and some milk

Recipe

- 1 After selecting well-ripened yellow sweet pumpkin, peel its skin and remove its seeds, then cut it into thin slices and rinse them with water.
- 2 Place the recipe no. 1 with bread crumbs, 1 tablespoons of bread crumbs and 1/3cup of water in the inner pot.
- 3 After locking the cover and choosing **Mult Cook** in the menu button, push **Pressure Cook/Turbo** button after setting up the time of universal steam for 10 minutes.
- 4 After cooking is completed, mash up it with a rice paddle. When it is hot, mix it with milk.

References (Notes)

The latter period of eating baby food (9~12 months old): As the period when a baby can eat soft solid food, please feed the baby three times a day in designated time.

End of eating baby food (older than 12 months): As the baby is in the middle of transition period, please feed the baby various kinds of food to eat everything he/she is served.

※ Please feed the baby shellfish, shrimp, raw milk, honey, tomato or corn when he/she is older than 12 months because they might cause allergy.

※ Please feed the baby with extra attention because allergic ingredients of baby food or period of eating might be different depending on the baby.

:: Sweet Potato & Apple Porridge



※ End of eating baby food (older than 12 months)

Ingredients

Sweet potato 70g, apple 70g, water 2 tablespoons and some honey

Recipe

- 1 Peel the skins of apple and sweet potato and cut them into thin slices.
- 2 Place the recipe no. 1 and with 1/4cup of water in the inner pot.
- 3 After locking the cover and choosing **Mult Cook** in the menu button, push **Pressure Cook/Turbo** button after setting up the time of universal steam for 20 minutes.
- 4 After cooking is completed, mash up it with a rice paddle and mix it with some honey.

Baby food

:: Steamed rice and tofu with vegetable



※ End period of baby food (after 10~12 months)

Ingredients

50g of rice, 30g of tofu, 10g of carrot, 10g of young pumpkin, 1/2 egg, 4 tablespoons of milk

Recipe

- 1 Mash tofu after removing water from it, chop carrot and young pumpkin into fine pieces.
- 2 Mix egg and milk together.
- 3 Put rice, tofu, carrot, young pumpkin into the inner pot, pour the mixture of milk and egg, then mix it well.
- 4 Lock the cover, select **multipurpose steam** menu by pressing the menu button, set multipurpose steam time as 10 minutes, and press the **Pressure Cook/Turbo** button.
- 5 Mix it well with a spatula after multipurpose steam is completed.

:: Soft rice with tuna and vegetable



※ End period of baby food (after 10~12 months)

Ingredients

50g of rice, 30g of tuna (can), 10g of bell pepper, 10g of carrot, 1/2 cup of water, butter, little bit of laver powder

Recipe

- 1 Pour out oil from tuna, tear it up into little pieces with chopsticks.
- 2 Finely chop bell pepper and carrot.
- 3 Mix rice, tuna, bell pepper, and carrot.
- 4 Spread butter on the bottom of inner pot, put ingredients of 3, and pour water.
- 5 Lock the cover, select **multipurpose steam** menu by pressing the menu button, set multipurpose steam time as 15 minutes, and press the **Pressure Cook/Turbo** button.
- 6 Mix it well with a spatula after multipurpose steam is completed.



Universal Steam

:: Steamed Rib



Ingredients

Beef rib (port. rib 700g, sake 2 tablespoons, nicely aged soy sauce 3 tablespoons, crushed garlic 1/2 tablespoon, sesame oil 1/2 teaspoon, onion juice 1 tablespoon, pear juice 1 tablespoon, sugar 1 tablespoon, chopped scallion 3 tablespoons, ground sesame mixed with salt 1/2 tablespoon, ground pepper 1/2 teaspoon, carrot 1/2 unit, chestnut 3 units, ginkgo nut 6 units and ground pine nuts 1/2 tablespoon

Recipe

- 1 Remove fat and tendons from chopped rib and remove blood by putting it in cold water.
- 2 Remove water by scooping it with a basket and keep the rib smooth by marinating it in sake and pear juice.
- 3 Peel the skins of chestnuts and divide large chestnuts into two pieces. Stir-fry ginkgo nuts with oil and peel the skins of ginkgo nuts. Cut cards into chestnut-size pieces.
- 4 Mix all the prepared ingredients with seasoning and marinate them for one hour. After that, put them in the inner caldron (it is not necessary to pour additional water since it is cooked with moisture from ribs and marinate).
- 5 After locking the cover and choosing **Universal Steam** in menu button, push **Pressure Cook/Turbo** button after setting up the time of universal steam to 35 minutes.
- 6 After cooking is completed, scatter ground pine nuts on the steamed rib.

:: Steamed Chicken



Ingredients

1 chicken (700g), potato 50g, carrot 50g, sugar 1 tablespoon, chopped scallion 1 teaspoon, crushed garlic 1 teaspoon, nicely aged soy sauce 3 tablespoons, ginger juice 1 teaspoon, ground pepper 1/2 teaspoon, ground sesame mixed with salt 1 tablespoon and sesame oil 1 tablespoon.

Recipe

- 1 Wash a chicken, clean and remove feathers and internal organs and cut the fat in the tail.
- 2 After cutting the chicken into a suitable eating size, make cuts in the chicken to make it well-seasoned and to roast quickly.
- 3 After putting carrots, potatoes and sliced chicken in a large bowl and mixing them with prepared seasoning, marinate.
- 4 Put enough marinated chicken, potatoes and carrots in the inner caldron.
- 5 After locking the cover and choosing **Universal Steam** in menu button, push **Pressure Cook/Turbo** button after setting up the universal steam times to 45 minutes.

:: Boiled Pork



Ingredients

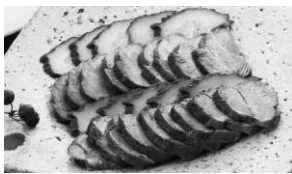
Pork (shank or pork belly) 400g, ginger 1EA, some garlic, onion 1EA, scallion 1EA and some kimchi

Recipe

- 1 Put two cups of water in the inner caldron and put the steam plate above it.
- 2 Cut pork into 2~3 pieces and put them on the steam plate with 2~3 pieces of ginger cut into thin slices.
- 3 After locking the cover and choosing **Universal Steam** in menu button, push **Pressure Cook/Turbo** button after setting up the time of universal steam to 40 minutes.
- 4 After cooking is completed, put the pork on a plate with onion, garlic, scallion and kimchi.

Universal Steam

:: Five-flavor Pork



Ingredients

400g of pork, 1/3 cup of soy sauce, 2 tablespoonful of sugar, a little bit of silk yarn
Five flavors: 4 grains of black pepper, 5cm of cinnamon, 2 pieces of star anise

Recipe

- 1 Bind pork with silk yarn tightly so that it may be cooked properly.
- 2 Put the bound pork in the container, and soak it by adding soy sauce, salt and the five flavors.
- 3 Put the materials of 2 into My Caldron, and pour 3 measuring cups of water.
- 4 Lock the lid, press MENU button, and after selecting **All-Purpose Steaming** and setting all-purpose steaming time to 40 minutes, press **Pressure Cook/Turbo** button.
- 5 Once the cooking is completed, take out the pork and release silk yarn by cutting it with scissors. Cool down five-flavor pork, and put it on the plate by slicing it to 0.2cm thickness.

:: Hard-boiled Cuttlefish



Ingredients

1 squid fish, 70g of spinach, 80g of carrot, 1 egg, a little bit of salt, a little bit of sesame oil, a little bit of wheat powder
Seasoning Sauces: 1 tablespoonful of red pepper paste, 1 tablespoonful of soy sauce, 1 tablespoonful of sugar, 1 tablespoonful of refined rice wine, 1 refined rice wine, 1/2 teaspoonful of sesame oil, 1/2 teaspoonful of red pepper powder

Recipe

- 1 Divide squid fish half, remove intestines, and after washing clean by peeling it off, make cuts both to length and breadth inside.
- 2 Put a little bit of salt in boiling water, blanch the body of the cut squid fish, and blanch the egg as well by trimming them.
- 3 Wash spinach clean by trimming it, blanch it slightly after adding salt, remove water content by rinsing it in cold water, blanch carrot in boiling water by shredding it, and mix both of them with salt and sesame oil.
- 4 Loosen up egg by adding salt in it, and paste it throughout the squid fish area.
- 5 Wipe water content off the blanched squid fish, put a little bit of wheat powder inside, and after rolling spinach, carrot and squid fish eggs fix them with skewer.
- 6 Put the rolled squid fish, seasoning sauce and half cup water in My Caldron.
- 7 Lock the lid, press MENU button, and after selecting **All-Purpose Steaming** and setting all-purpose steaming time to 30 minutes, press **Pressure Cook/Turbo** button.

:: Steak



Ingredients

Beef (for steak) 200g, some steak sauce, some salt and some ground pepper

Recipe

- 1 After scattering ground pepper and salt on beef to suit its taste, put the beef in the inner caldron and pour 1/2 cup of water.
- 2 After locking the cover and choosing **Universal Steam** in menu button, push **Pressure Cook/Turbo** button after setting up the time of universal steam to 35 minutes.
- 3 After cooking is completed, pour some steak sauce on the steak.

How to make wine sauce

After minding button mushrooms, garlic and onions, stir-fry the prepared material with salt and ground pepper. After boiling enough red wine, boil it down in ketchup, barbecue sauce, pepper corn and laurel leaves.



COOKING GUIDE

Universal Steam

:: Steamed Blue Crab



Ingredients

Blue crab 1EA, beef 150g, tofu 1/4 block,
red/green pepper each 1/2EA,
yolk 1/2EA and some flour

Recipe

- 1 Wash the blue crab clean and separate its body.
- 2 Crush meat of the separated body into thin slices.
- 3 After crushing beef and tofu into thin slices, mix them with the crushed crab meat.
- 4 After crushing red/green pepper into thin slices, mix them with yolk.
- 5 After scattering flour on the crab skin and filling up step no. 3 in the crab skin, cover it with step no. 4.
- 6 Pour one measuring cup of water in the inner caldron. After locking the cover and choosing **Universal Steam** in menu button, push **Pressure Cook/Turbo** button after setting up the time of universal steam to 30 minutes.

:: Steamed Fish



Ingredients

Snapper 1EA, beef 50g, shiitake 3EA,
stone mushroom 2EA, red pepper 1EA, egg 1EA,
some scallion, some garlic, some soy sauce, some
ground sesame mixed with salt, some cooking oil,
some sesame oil, some salt and some ground pepper

Recipe

- 1 Make cuts on the well-trimmed snapper at intervals of 2cm.
- 2 Season crushed beef with soy sauce, scallion, ground sesame mixed with salt, garlic and ground pepper.
- 3 Pour the prepared seasoning on the snapper.
- 4 After pouring two cups of water into the inner pot, place the steam plate on it.
- 5 Put the prepared snapper on the steam plate.
- 6 After locking the cover and choosing **Universal Steam** in the menu, push **Pressure Cook/Turbo** button after setting up the time of universal steam to 30 minutes.
- 7 After cooking is completed, decorate it with the remaining garnish.

:: Steamed Clam



Ingredients

2 clams, 15g of beef, egg white 1/2EA, egg 1/2EA,
1 teaspoonful of minced Welsh onion, 1/2 teaspoonful
of minced garlic, 1/4 teaspoonful of salt, a little bit of
pepper grounds

Recipe

- 1 Mince beef neatly.
- 2 Cut cleanly rinsed clam half, and mince it neatly by taking out flesh attached to shell with knife.
- 3 Put minced beef and clam flesh in the container, and mix evenly by seasoning with minced Welsh onion, minced garlic, salt and pepper grounds.
- 4 Since 8 shells can be contained in the container, put seasoned substances tightly to a degree of 1/2EA per shell.
- 5 As the material may grow sticky, apply egg white evenly on top of clam flesh so that the shape may not be deformed even after steaming.
- 6 Pour 2 cups of water into My Caldron, and place steaming plate.
- 7 Put the prepared clam on the steaming plate.
- 8 Lock the lid, press MENU button, and after selecting **All-Purpose Steaming** and setting all-purpose steaming time to 35 minutes, press **Pressure Cook/Turbo** button.
- 9 Divide fully boiled egg into white and yolk, and after mincing the white neatly and crushing and putting the yolk on the sieve, put the egg yolk and white on the clam half each.

Universal Steam

:: Steamed Bean Curd



Ingredients

1 set of bean curd, a little bit of salt
Seasoning Sauces: 1 tablespoonful of red pepper
powder, 1 tablespoonful of minced garlic, a root of
Welsh onion, a little bit of sesame oil, a little bit of
ground sesame mixed with salt, a little bit of
shredded red pepper, 3 tablespoonful of thick soy

Recipe

- 1 Divide bean curd set into two, slice them to 1cm thickness, and by scattering salt, remove water content.
- 2 Shred Welsh onion thin, and prepare seasoning sauce by mixing minced garlic, thick soy, red pepper powder, ground sesame mixed with salt, sesame oil and shredded red pepper.
- 3 Pour 1 1/2 cup of water into My Caldron, place steaming plate, and put the sliced bean curds on top of it evenly.
- 4 Lock the lid, press MENU button, and after selecting **All-Purpose Steaming** and setting all-purpose steaming time to 25 minutes, press **Pressure Cook/Turbo** button.
- 5 Once cooking is completed, take out bean curd, and apply seasoning sauce evenly on top of the bean curd.

:: Japchae (stir-fried vegetables, and shredded meat)



Ingredients

Cellophane 150g, paprika (green, red) each 1EA, carrot
70g, onion 70g, some spinach, enoki mushroom 70g,
fishcake 70g and cooking oil 11tablespoons

Recipe

- 1 After cutting paprika, onion, carrot and fish cake into thin slices, wash enoki mushroom clean, and blanch spinach in boiling water. Cut it after removing from water. (paprika and carrot 2~3mm, onion and fish cake: 5mm)
- 2 After soaking cellophane in lukewarm water for 20 minutes, wash it with cold water. (When cellophane is soaked for a long time, cellophane may be too soft or agglomerated. According to preference, soak cellophane for 10minutes~30 minutes.)
- 3 After putting two tablespoons of cooking oil, 1/2 cup of water and cellophane in the inner caldron, put the prepared fish cake, carrot, onion and paprika together.
- 4 After locking the cover and choosing **Universal Steam** in the menu, push **Pressure Cook/Turbo** after setting up the time of universal steam to 25 minutes. (When cellophane is too soft or when you want more chewy noodle, set up the time of universal steam for 20 minutes)
- 5 After cooking is completed, put spinach blanched in boiled water and mix with soy sauce, sesame oil and sugar according to your preference. Scatter sesame seeds or ground sesame mixed with salt on the seasoned Japchae.

:: Boiled egg



Ingredients

6 eggs, 2 cups of water, 1~2 drops of vinegar

Recipe

- 1 Put egg, water, and vinegar into the inner pot.
- 2 Lock the cover, select **Multi Cook** menu by pressing the menu button, set multipurpose steam time as 20 minutes, and press the **Pressure Cook/Turbo** button.



Universal Steam

:: Steamed Dumpling



Ingredients

Dumplings 15EA

Recipe

- 1 Pour two cups of water into the inner pot.
- 2 Put steam pot on the inner caldron and put dumplings on the steam plate.
- 3 After locking the cover and choosing **Universal Steam** in the menu, push **Pressure Cook/Turbo** button after setting up the time of universal steam to 25 minutes.

:: Steamed Eggplant



Ingredients

2 pieces of egg plants
Seasoning Sauces: 2 tablespoons of thick soy, 1 red pepper, 1 green chili, 1/2 tablespoon of red pepper powder, 1 tablespoon of vinegar, a little bit of ground sesame mixed with salt, 1/2 pieces of Welsh onion, 4 pieces of garlic, 2 teaspoonful of sugar

Recipe

- 1 Chop eggplant to 4cm length, and after erecting it, make crosswise cuts.
- 2 Slice red peppers and green peppers small, mince Welsh onions and garlic, and make filling by adding thick soy, ground sesame mixed with salt, red pepper powder, sugar and vinegar.
- 3 Pour 2 cups of water into My Caldron, and after adding steaming plate, place sliced eggplant on top of it evenly.
- 4 Lock the lid, press MENU button, and selecting **All-Purpose Steaming** and setting all-purpose steaming to 30 minutes, press **Pressure Cook/Turbo** button.
- 5 Once cooking is completed, put the filling prepared on the eggplant evenly.

:: Steamed Pumpkin



Ingredients

1/2 pumpkin
Seasoning Sauces: 1 tablespoon of thick soy, 1 tablespoon of minced Welsh onion, 1/2 tablespoon of sesame oil, 1/2 table tablespoon of red pepper powder, a little bit of shredded red pepper, 1 teaspoonful of sugar, 1 tablespoonful of minced garlic, 1/2 table spoonful of ground sesame mixed with salt

Recipe

- 1 Slice pumpkin thin.
- 2 Make seasoning sauce by mixing minced Welsh onion, minced garlic, thick soy, shredded red pepper, red pepper powder, sesame oil, ground sesame mixed with salt, and sugar.
- 3 Pour 2 cups of water into My Caldron, put steaming plate in it, and after placing the sliced pumpkin on top of it, scatter seasoning sauce of 2 evenly.
- 4 Lock the lid, press MENU button, and after selecting **All-Purpose Steaming** and setting all-purpose steaming time to 30 minutes, press **Pressure Cook/Turbo** button.

Universal Steam

:: Steamed Chestnut



Ingredients

Chestnut 15EA

Recipe

- 1 Pour two cups of water into the inner pot.
- 2 Put steam pot on the inner caldron and put chestnuts on the steam plate (peel partial skin of chestnut to prevent bursting).
- 3 After locking the cover and choosing **Universal Steam** in the menu, push **Pressure Cook/Turbo** button after setting up the time of universal steam to 30 minutes.
- 4 When cooking is completed, be careful with the hot chestnuts.

:: Sweet Potato



Ingredients

Sweet potato 5EA
※When sweet potato is large (more than 150g), cut it into two pieces.

Recipe

- 1 Pour two cups of water in the inner pot.
- 2 Put steam pot in the inner caldron and put sweet potatoes on the steam plate.
- 3 After locking the cover and choosing **Universal Steam** in the menu, push **Pressure Cook/Turbo** button after setting up the time of universal steam to 35 minutes.
- 4 When cooking is completed, be careful with the hot sweet potatoes.

Diverse-effect of sweet potato

- Steamed sweet potato for constipation : When you take steamed sweet potato with its skin, it is good for constipation.
- Fresh sweet potato for weak person : Sweet potato includes a lot of vitamin B, mineral and carotene. Therefore, it is food with high nutrition. Especially, when taking ground fresh sweet potato, it is good for your health. Many kinds of enzymes are included in the fluid flown out from sweet potatoes.

:: Potato



Ingredients

Potato (less than 200g) 6EA

Recipe

- 1 Pour two cups of water into the inner pot.
- 2 Put steam pot on the inner caldron and put potatoes on the steam plate.
- 3 After locking the cover and choosing **Universal Steam** in the menu, push **Pressure Cook/Turbo** button after setting up the time of universal steam to 45 minutes.
- 4 When cooking is completed, be careful with the hot potatoes.

How to keep potato

When potatoes are kept at normal temperature in the summer, it sprouts right away. Therefore, it is good to keep them in the refrigerator. If there is a great amount, put potatoes in a bag and keep it in a opened carton box. At this time, putting one or two apples together with potatoes will be helpful to prevent sprouting because of the effect of enzymes in apple.



COOKING GUIDE

Universal Steam

:: Steamed egg



Ingredients

2 eggs, 2 cups of water or kelp water,
1 teaspoon of salted shrimps pinch of salt,
10g of carrot, 10g of green onion

Recipe

- 1 Place egg and water or kelp water together and mix it well.
- 2 Finely chop carrot and the green part of green onion and mix it with ①
- 3 Mince salted shrimps with little bit of water to make it soupy, mix it with ②, and season it with salt.
- 4 Lock the cover, select **Muti Cook** by pressing the menu button, set multipurpose steam time as 20 minutes, and press the **Pressure Cook/Turbo** button.

:: Rice cake gratin



Ingredients

50g of rice cake (or tteokguk), 1 boiled egg,
1 sweet potato, 40g of mozzarella cheese, 1 slice of
cheddar cheese, little bit of olive oil, 1/2 cup of white
sauce, little bit of parsley powder
*White sauce: Flour, 10g of butter, 100g of milk, pinch
of salt and white pepper (Melt butter,
add flour and stir it, add milk and boil
it until it gets thick, and apply salt and
white pepper for seasoning)

Recipe

- 1 Wash the sweet potato with peel and cut it in a circular shape.
- 2 Cut the boiled egg with a cutter, steep rice cake in warm water.
- 3 Spread olive oil on the inner part evenly, pile up sweet potato, egg, and rice cake.
- 4 Spread white sauce on ③, put mozzarella cheese on top, cut cheddar cheese slice into 8 pieces and place it on top, and sprinkle parsley powder.
- 5 Lock the cover, select **Muti Cook** menu by pressing the menu button, set multipurpose steam time as 20 minutes, and press the **Pressure Cook/Turbo** button.

:: Shrimp ketchup fried rice



Ingredients

10 medium size shrimps, 1/4 green onion,
20g of onion, 10g of carrot
*Ketchup sauce: 3 tablespoons of ketchup,
1 tablespoon of sugar, 1 tablespoon
of starch powder, 1 tablespoon of
water, pinch of salt, soy sauce,
and pepper powder

Recipe

- 1 Remove head and internal organs of shrimps, leave one joint at tail side and tail, peel off the skin, and wash it out with salt water.
- 2 Slice green onion obliquely, and chop onion in a size that is smaller than shrimps.
- 3 Place shrimp, green onion, and onion with ketchup sauce, and mix it well.
- 4 Lock the cover, select **Muti Cook** menu by pressing the menu button, set multipurpose steam time as 15 minutes, and press the **Pressure Cook/Turbo** button.
- 5 Mix it well with a spatula after multipurpose steam is completed.

Universal Steam

:: Tteokbokki (spicy and sweet rice cake)



Ingredients

200g of rice cake bars (soft), 2 pieces of fish cake, 1/4 onion,
1/4 green onion, 40g of carrot
*marinade: 2 tablespoons of red pepper paste, 1 tablespoon of starch syrup,
1 tablespoon of sugar, 1 teaspoon of sesame salt,
1 teaspoon of soy sauce, 1/3 of anchovy water

Recipe

- 1 Wash out the rice cake bars with running water, and cut it into bite-size pieces.
- 2 Cut fish cake into 4 sections, julienne carrot and onion, and slice green onion obliquely.
- 3 Mix the ingredients for marinade and prepare marinade separately.
- 4 Put the ingredients with marinade into the inner pot, and mix it well.
- 5 Lock the cover, select **Muti Cook** menu by pressing the menu button, set multipurpose steam time as 20 minutes, and press the **Pressure Cook/Turbo** button.

:: Rice pizza



Ingredients

*Dough ingredients: 100g of rice
*Topping ingredients: 2 slices of ham, 2 button mushrooms, 2 tablespoons of
canned corn, 1 stick of crabmeat, 40g of mozzarella
cheese, 4 tablespoons of pizza sauce

Recipe

- 1 Peel off the skin of button mushroom and cut it in its shape, and tear a crab meat stick into pieces.
- 2 Cut sliced hams into squares, and remove water from the canned corn.
- 3 Place rice on the bottom of inner pot flatly.
- 4 Spread pizza sauce on the rice flatly using a spoon, and place topping ingredients on the top.
- 5 Place mozzarella cheese on ④, lock the cover, select **Muti Cook** menu by pressing the menu button, set multipurpose steam time as 20 minutes, and press the **Pressure Cook/Turbo** button.



Universal Steam

:: Corn



Ingredients

Corn 4EA

Recipe

- 1 Pour two cups of water into the inner pot.
- 2 Put steam pot in the inner cauldron and put corn on the steam plate.
- 3 After locking the cover and choosing **Universal Steam** in the menu, push **Pressure Cook/Turbo** button after setting up the time of universal steam to 40 minutes.
- 4 When cooking is completed, be careful with the hot corn.

:: Fresh Cream Cake



Ingredients

Flour (weak flour) 1/2cup, egg 2EA, 1/2 tablespoon of butter, 1/2tablespoon of milk, some vanilla perfume, 1/2cup of sugar and some salt
Whipped cream: 100cc of cream, 1/4cup of sugar
Fruits: Cherry 1EA, strawberry 3EA, 1/4 can of tangerine and kiwi 1EA

Recipe

- 1 Put salt in flour and sieve it.
- 2 Separate the yolk from an egg.
- 3 Put the white of an egg in a vessel and stir it in a fixed direction. When bubbles take place, put sugar by dividing it in several times. Stir up bubbles until they don't flow down when the vessel caves over.
- 4 Continue to stir while putting the yolk in recipe no.3 little by little and put some vanilla perfume.
- 5 When step no.4 becomes creamy mix with flour.
- 6 Mix boiled butter with milk.
- 7 After putting butter on the bottom and the side of the inner cauldron, pour cake dough into the inner cauldron.
- 8 After locking the cover and choosing **Universal Steam** in the menu, push **Pressure Cook/Turbo** button after setting up the time of universal steam to 40 minutes.
- 9 Cool down the cooked sponge cake.
- 10 After pouring whipped cream in a vessel and making bubbles to be regarded to be thick, put powdered sugar (put sugar in a cutter and grind it).
- 11 Apply cream on the cooled sponge cake.
- 12 Decorate it with different kinds of prepared fruit.

Universal Steam

:: Multi-Flavor Glutinous Rice



Ingredients

2 cups of glutinous rice, 30g of raisin, 10 chestnuts, 7 dates, 1 tablespoonful of pine nut, 70g black sugar, 1/2 tablespoonful of thick soy, 2 tablespoonful of sesame oil, a little bit of salt, 1/2 tablespoonful of cinnamon powder

Recipe

- 1 Wash glutinous rice clean, and soak it in water sufficiently for 1 hour or longer.
- 2 Prepare chestnuts and dates by cutting them to proper size. (However, remove the husks and seeds of chestnuts and dates.)
- 3 Add black sugar, sesame oil, cinnamon powder and a little bit of salt into the previously soaked glutinous rice and mix them properly.
- 4 Put all the materials of 3 into My inner pot, and after selecting [White Rice], press **Pressure Cooking/Reheat** button.
- 5 Lock the lid, press **MENU**, and after selecting **Multi Cook**, press **Pressure Cook/Turbo** button.

:: Steamed Rice Cake



Ingredients

5 cups of nonglutinous rice, 2 cups of adzuki beans, 1 tablespoonful of salt, 5 tablespoonful of sugar and 3 tablespoonful of water

Recipe

- 1 Put 3 tablespoonful of water into 5 cups of nonglutinous rice, and after mixing properly and sieving them once, mix with 3 tablespoonful of sugar.
- 2 As for adzuki beans, add salt(1 tablespoonful) and sugar(1 tablespoonful) while pounding them roughly by boiling free of water content.
- 3 Put steaming plate after pouring 1.5 cups of water into My Cauldron, spread cloth of proper size by cutting it.
- 4 Spread 1 cup of adzuki bean crumbs, put steaming plate evenly, and create layers by adding 1 cup of adzuki bean crumbs again.
- 5 Select **All-purpose Steaming** by pressing **Menu** button after locking the lid, and after setting **All-purpose Steaming Time** to 45 minutes, press **Pressure Cook/Turbo** button.



요리안내

맛있는 밥

:: 쌀밥



■ 준비할 재료

쌀 4컵
※재료에 표시된 컵은 밥솥에 들어있는 계량컵 기준입니다.
1컵(180cc 기준)은 1인분에 해당합니다.

■ 이렇게 만드세요

- ① 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 백미 물눈금 4까지 물을 부어 주십시오.
- ② 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「백미」를 선택한 후 **입력취사/백미패속** 버튼을 눌러 주십시오.
- ③ 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

■ 참고

제품의 내용에 표시된 물량을 기준으로 햅쌀은 눈금보다 약간 적게, 묵은 쌀은 눈금보다 약간 많게 물을 맞추어 주십시오.
(각 가정의 기호에 따라 물의 양을 조절하십시오.)

:: 완두콩밥



■ 준비할 재료

쌀 3컵, 완두콩 1/2컵, 정종 1큰술, 소금 1.5작은술
※콩은 삶아서 취사를 하십시오.

■ 이렇게 만드세요

- ① 완두콩은 소금을 넣고 깨끗이 씻어 물기를 빼두십시오.
- ② 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 정종과 소금으로 간을 한 후 백미 물눈금 3까지 물을 부어 주십시오.
- ③ 그 위에 완두콩을 얹고 뚜껑을 잠근 뒤 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「백미」를 선택한 후 **입력취사/백미패속** 버튼을 눌러 주십시오.
- ④ 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

■ 완두콩은 이렇게 보관하십시오.

완두콩 강냉콩 등을 사다가 그대로 냉창고에 보관할 경우 변색이 빠를 뿐 아니라 신선도도 떨어집니다. 따라서 이런 것들을 시장에서 사오는 즉시 살짝 데쳐 냉창고에 넣어 두었다가 필요할 때마다 꺼내 사용하면 색상이나 신선도를 그대로 유지할 수 있습니다.

:: 보리밥



■ 준비할 재료

쌀 2컵, 보리쌀 1컵

■ 이렇게 만드세요

- ① 1컵의 보리쌀로써 보리밥은 미리 준비 하십시오.
- ② 쌀을 깨끗이 씻어서 보리밥과 함께 내솥에 담고 백미 물눈금 3까지 물을 부어 주십시오.
- ③ 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「장곡」을 선택한 후 **입력취사/백미패속** 버튼을 눌러 주십시오.
- ④ 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

잡곡밥

:: 오곡밥



■ 준비할 재료

쌀 1.5컵, 조 1/3컵, 찰쌀 1/2컵, 팥 1/3컵
수수 1/3컵, 소금 1작은술

■ 이렇게 만드세요

- ① 쌀, 찰쌀, 조, 수수를 같이 깨끗이 씻어서 건진 다음 체에 받쳐 두십시오.
- ② 끝은 선불에서 70~80% 삶아서 팔불만 따로 다른 그릇에 받아 두십시오.
- ③ 체에 받쳐둔 쌀, 찰쌀, 조, 수수를 내솥에 담고 팥물과 물을 백미 물눈금 3까지 부어 주십시오.
- ④ 그 위에 삶아 놓은 팥을 얹고 뚜껑을 잠근 뒤 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「장곡」을 선택한 후 **입력취사/백미패속** 버튼을 눌러 주십시오.
- ⑤ 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

■ 참고

한의학에서는 팥을 적소두라고 하여 수분을 빼주고 충기를 없애거나 농腫이 생긴 것을 배출시키는 효과에다 갈증과 설사를 멈추게 하고 소변이 잘 나오게 하며 부종을 가라 앉히는 데 좋은 식품으로 알려져 있습니다.

:: Fresh 발아현미밥



■ 준비할 재료

현미 4컵

■ 이렇게 만드세요

- ① 현미를 깨끗이 씻어서 내솥에 넣고 현미발아 물눈금 4까지 물을 부어 주십시오.
- ② 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「현미발아」를 선택한 후 현미발아 시간을 3시간으로 설정한 뒤 **입력취사/백미패속** 버튼을 눌러 주십시오.
- ③ 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

■ 참고

· 기호에 따라 현미발아시간을 조절하신 뒤 취사해 주십시오.
· 발아가 되어있는 현미로 취사를 할 때, 발아를 하지 않고 100% 현미밥을 드시고자 하실 때에는 현미 발아 시간을 0시간으로 조절한 뒤 취사해 주십시오.

:: 현미팔밥



■ 준비할 재료

현미 1컵, 쌀 2컵, 팥 1/3컵

■ 이렇게 만드세요

- ① 끝은 모양이 깨어지지 않을 정도로 부드럽게 푼다까지 삶아 팥물과 분리해 주십시오.
- ② 현미는 깨끗이 씻어 내솥에 넣고 현미발아 물눈금 3까지 물을 부은 후 삶아 놓은 팥을 넣어 주십시오.
- ③ 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「현미발아」를 선택한 후 현미발아 시간을 0시간으로 설정한 뒤 **입력취사/백미패속** 버튼을 눌러 주십시오.
- ④ 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.



웰빙밥

:: 닭가슴살을 곁들인 녹차밥



— 준비할 재료

현미 2컵, 녹차잎 3g, 녹차가루 10g, 닭가슴살 4쪽, 올리브오일 약간, 소금 약간, 후추 약간, 셀러리 5g, 라임 약간, 로즈마리 약간

— 이렇게 만드세요

- 1 현미를 깨끗이 씻어서 녹차가루 10g, 녹차잎 3g과 함께 내솥에 넣고 현미밥이 물만큼 2까지 물을 부어 주십시오.
- 2 뚜껑을 닫고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「현미밥」을 선택한 후 현미밥이시간을 3시간으로 설정한 뒤 **압력취사/백미/배속** 버튼을 눌러 주십시오.
- 3 닭가슴살은 소금, 후추에 약 1시간 가량 재운 뒤 팬에 올리브 오일을 달고 구운 후 얇게 썰어 준비해 주십시오.
- 4 라임은 반달 모양으로 썰어 준비하고 셀러리는 채를 썰어 준비해 주십시오.
- 5 보온으로 되면 밥을 잘 섞은 뒤 발아현미밥과 닭가슴살을 그릇에 담고 라임과 셀러리를 곁들여 담아내어 주십시오.

— 녹차의 10가지 장점

녹차의 항암 효과, 노화 억제, 성인병 예방, 비만 방지와 다이어트, 중금속과 니코틴 해독 작용, 피로 회복과 숙취 제거, 변비 치료, 충치 예방, 체질의 산성화 예방, 염증과 세균 감염 억제

영양밥

:: 영양밥



— 준비할 재료

쌀 4컵, 수삼 4뿌리, 밤 4개, 대추 4개, 은행 12개, 청주 2큰술, 양념장: 간장 4큰술, 다진파 2큰술, 다진마늘 1/2큰술, 고춧가루 1/2작은술, 깨소금 2작은술, 참기름 1작은술

— 이렇게 만드세요

- 1 수삼은 깨끗이 씻어 굵은 부위를 잘라내고 얇게 어슷 썰어 두십시오.
- 2 밤은 껍질을 벗겨 반으로 썰고, 대추는 깨끗이 씻어 씨를 발라낸 뒤 반으로 잘라 두십시오.
- 3 은행은 기름을 조금 넣고 볶아 껍질을 벗기거나 끓는 물에 넣고 2~3분 정도 삶아서 숟가락 등으로 문질러 껍질을 벗겨 주십시오.
- 4 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 백미 물만큼 4까지 물을 부은 후 청주 2큰술을 넣고 잘 섞어 주십시오.
- 5 4에 준비한 수삼, 밤, 대추, 은행을 골고루 얹어 주십시오.
- 6 뚜껑을 닫고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「영양밥」을 선택한 후 **압력취사/백미/배속** 버튼을 눌러 주십시오.
- 7 보온으로 되면 밥을 위아래로 잘 섞어 밥그릇에 둔 뒤 기호에 따라 준비한 양념장을 같이 밥에 조금씩 얹어 비벼 드십시오.

— 참고

영양밥 취사시 사용하는 재료/대추, 수삼 등의 양이나 상태에 따라 취사 완료 후 멜라노이징(미세 발효) 정도의 차이가 나타날 수 있으므로 기호에 따라 재료의 양을 조절하여 취사해 주십시오.

:: 새싹 비빔밥



— 준비할 재료

현미 2컵, 새싹채소 조금씩, 약고추장: 고추장 1/2컵, 쇠고기/다진채 40g, 참기름 1큰술, 꿀 1큰술, 설탕 1큰술

— 이렇게 만드세요

- 1 현미를 깨끗이 씻어서 내솥에 넣고 현미밥이 물만큼 2까지 물을 부어 주십시오.
- 2 뚜껑을 닫고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「현미밥」을 선택한 후 현미밥이시간을 3시간으로 설정한 뒤 **압력취사/백미/배속** 버튼을 눌러 주십시오.
- 3 냄비에 참기름을 두르고 다진 쇠고기를 볶다가 고추장과 물 1/3컵을 넣어 걸죽해질 때까지 잘 저어 볶은 후 설탕, 꿀, 참기름을 넣고 조금 더 볶아 주십시오.
- 4 보온으로 되면 밥을 잘 섞은 뒤 발아현미밥 위에 준비된 새싹채소를 예쁘게 담아내어 주십시오.
- 5 고추장은 새싹이 흐트러지지 않게 얹어 주십시오.

■ 브로콜리: 암 예방 ■ 배추: 위에 좋고 변비 개선
■ 순무: 간염, 황달 개선 ■ 양배추: 노화, 암 예방하는 셀레늄 함유
■ 무: 열 낮추고 부기 가라앉힘 ■ 밀: 혈액 정화

:: 머쉬룸티안



— 준비할 재료

현미 2컵, 브라운그레인소스 20g, 소금 약간, 갯잎 2장, 호박 1/3개, 해송이버섯 1팩
※버섯은 각 가정의 기호에 따라 선택하셔도 좋습니다.

— 이렇게 만드세요

- 1 현미를 깨끗이 씻어서 내솥에 넣고 현미밥이 물만큼 2까지 물을 부어 주십시오.
- 2 뚜껑을 닫고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「현미밥」을 선택한 후 현미밥이시간을 3시간으로 설정한 뒤 **압력취사/백미/배속** 버튼을 눌러 주십시오.
- 3 호박은 잘게 깎고, 깎은 소금을 넣고 살짝 볶아 주십시오.
- 4 해송이버섯은 브라운그레인소스에 살짝 버무려 두십시오.
- 5 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.
- 6 발아현미밥을 물드에 넣고 볶은 호박을 넣은 후 다시 발아현미밥으로 덮어 형태를 잡아준 뒤 물드에서 빼내어 주십시오.
- 7 브라운그레인소스에 버무린 해송이버섯을 썰은 뒤 갯잎채를 올려 주십시오.

:: 견과류밥



— 준비할 재료

쌀 4컵, 호두 4개, 잣 2큰술, 아몬드 2큰술, 캐슈넛 2큰술, 은행 1개, 양념장: 간장 4큰술, 고춧가루 1/2작은술, 깨소금 2작은술, 다진파 2큰술, 다진마늘 1/2큰술, 참기름 1작은술

— 이렇게 만드세요

- 1 호두는 겉껍질을 제거한 뒤 따뜻한 물에 불려 속껍질을 제거하여 주십시오.
- 2 은행은 기름을 조금 넣고 볶아 껍질을 벗기거나, 끓는 물에 넣고 2~3분 정도 삶으면서 숟가락 등으로 문질러 껍질을 벗겨 주십시오.
- 3 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 백미 물만큼 4까지 부은 후 청주 1큰술을 넣어 주십시오.
- 4 3에 호두, 은행, 아몬드, 캐슈넛을 올린 뒤 뚜껑을 닫고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「영양밥」을 선택한 후 **압력취사/백미/배속** 버튼을 눌러 주십시오.
- 5 취사가 완료되면 준비해둔 양념장을 올려 비벼 드십시오.

:: 모듬버섯밥



— 준비할 재료

쌀 4컵, 만가닥버섯 60g, 팽이버섯 40g, 양송이버섯 4개, 새송이버섯 60g, 양념장: 간장 4큰술, 고춧가루 1/2작은술, 깨소금 2작은술, 다진파 2큰술, 다진마늘 1/2큰술, 참기름 1작은술

— 이렇게 만드세요

- 1 만가닥버섯과 팽이버섯은 씻어 가닥 가닥 찢어두고, 양송이버섯은 껍질을 벗기고 도톰하게 저며 두십시오.
- 2 새송이버섯은 길이대로 자른 후 먹기 좋은 크기로 등분하여 주십시오.
- 3 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 백미 물만큼 4까지 부은 후 청주 1큰술을 넣어 주십시오.
- 4 3에 손질해 둔 버섯을 올린 뒤 뚜껑을 닫고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「영양밥」을 선택한 후 **압력취사/백미/배속** 버튼을 눌러 주십시오.
- 5 취사가 완료되면 준비해둔 양념장을 올려 비벼 드십시오.



요리안내

영양밥

건강죽

:: 버섯죽순밥



■ 준비할 재료

쌀 4컵, 느타리버섯 200g, 죽순 100g, 은행 10개
양념장: 간장 4큰술, 고춧가루 1/2작은술, 깨소금 2작은술,
다진파 2큰술, 다진마늘 1/2큰술, 참기름 1작은술

■ 이렇게 만드세요

- 1 느타리버섯은 씻어 먹기 좋은 크기로 찢어 두고, 죽순은 살짝 데쳐 빗살 사이사이의 하얀 부분을 제거한 후 빗살 모양을 살려 얇게 저며 주십시오.
- 2 은행은 기름을 조금 넣고 볶아 껍질을 벗기거나, 끓는 물에 넣고 2~3분 정도 삶으면서 손가락 등으로 문질러 껍질을 벗겨 주십시오.
- 3 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 백미 물준금 4까지 부은 후 청주 1큰술을 넣어 주십시오.
- 4 ③에 손질해 둔 느타리버섯, 죽순, 은행을 올린 뒤 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 '영양밥'을 선택한 후 **입력취사/백미쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.
- 5 취사가 완료되면 준비해둔 양념장을 올려 비벼 드십시오.

:: 잣죽



■ 준비할 재료

쌀 1컵, 잣 1/2컵, 소금 약간

■ 이렇게 만드세요

- 1 쌀과 잣을 깨끗이 씻어 주십시오.
- 2 쌀은 체에 받쳐 두고 짓은 막서에 갈아 두십시오.
- 3 쌀과 같은 잣을 넣고 영양죽 물준금 1.5까지 물을 부어 주십시오.
- 4 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 '영양죽'을 선택한 후 **입력취사/백미쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.
- 5 보온으로 되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.

■ 참고

- 죽은 드실 시간에 맞추어 죽을 쑤는 것이 중요하며, 식은 죽이나 다시 데운 죽은 맛이 떨어집니다.
- 물김치나 소화가 잘되는 생선조림, 볶은 보무라기 등을 곁들이면 더욱 좋습니다.
- 흰죽 요리는 쌀만 넣은 상태에서 죽죽과 동일한 방법으로 만듭니다.
- 국산쌀을 고르는 법 : 윤기가 있고 광택이 있으며 잣의 씨는 덮개가 거의 없고 잣나무향과 송진향이 납니다.

:: 전복죽



■ 준비할 재료

쌀 1컵, 참기름 1큰술, 전복 1개, 소금 약간

■ 이렇게 만드세요

- 1 쌀을 깨끗이 씻어서 불려 두십시오.
- 2 전복을 솔로 문질러 씻어 도려내고 내장을 펴 후 얇게 썰어 두십시오.
- 3 내솥에 쌀과 전복을 넣고 참기름을 넣은 후 섞어 주십시오.
- 4 물을 영양죽 물준금 1까지 부어 주십시오.
- 5 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 '영양죽'을 선택한 후 **입력취사/백미쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.
- 6 보온으로 되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.

■ 참고

- 입맛에 따라 새우죽이나 굴죽도 위와 같은 방법으로 요리해 드시면 됩니다.
- 자연산과 양식산의 차이점 : 패각의 색깔에 따라 달라지는데, 주로 자연산은 흑갈색 혹은 적갈색을 나타내고 양식산은 녹색을 띠게 됩니다.

별미죽

:: 특미닭죽



■ 준비할 재료

쌀 1컵, 닭 100g, 닭국물 600cc, 청고추 1개, 홍고추 1개, 소금 약간
양념: 다진파 1큰술, 다진마늘 1큰술, 간장 2큰술,
깨소금 약간, 참기름 2작은술, 후춧가루 약간

■ 이렇게 만드세요

- 1 쌀을 깨끗이 씻어 물에 1시간 이상 불려 두십시오.
- 2 닭은 손질하여 꼭 삶아 먹기 좋게 찢어서 위의 재료로 양념해 두십시오.
- 3 청고추, 홍고추는 씨를 버리고 잘게 썰어 두십시오.
- 4 닭국물은 기름기를 제거하고 가이찌에 받쳐 두십시오.
- 5 내솥에 ①의 쌀과 ②, ③의 닭과 고추를 넣고, 받쳐 둔 닭국물을 부어 주십시오.
- 6 물을 영양죽 물준금 1.5까지 부어 주십시오.
- 7 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 '영양죽'을 선택한 후 **입력취사/백미쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.
- 8 보온으로 되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.

:: 흰죽



■ 준비할 재료

쌀 1컵

■ 이렇게 만드세요

- 1 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 영양죽 물준금 1까지 물을 부어 주십시오.
- 2 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 '영양죽'을 선택한 후 **입력취사/백미쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.

■ 죽은 우리의 먹거리 중에서 가장 일찍부터 발달한 주식입니다.

농경 문화가 시작된 신석기시대에 토기에 물과 함께 곡물을 넣어 끓였을 것으로 추정되는데, 이것이 죽의 기원이라고 할 수 있습니다.

:: 팔죽



■ 준비할 재료

쌀 2/3컵, 팔 1/3컵, 찹쌀가루 2/3컵

■ 이렇게 만드세요

- 1 쌀을 깨끗이 씻어서 30분 이상 물에 불려 두십시오.
- 2 팔은 강한불에서 삶은 후 팔죽을 버리고 다시 물을 부어 약한불에서 팔이 터질 때까지 천천히 한번 더 삶아 주십시오.
- 3 삶은 팔은 체에 받치고 으깨어 팔죽만 걸러내 주십시오.
- 4 2~3번 체에 내린 찹쌀가루를 끓여서 식힌물로 반죽하여 새알심을 만들어 두십시오.
- 5 미리 불려둔 쌀을 내솥에 넣고 영양죽 물준금 1.5까지 팔죽을 부어 주십시오.
- 6 새알심과 팔을 넣은 뒤 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 '영양죽'을 선택한 후 **입력취사/백미쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.

※ 팔알이 씹힘을 원하시면 기호에 따라 팔알을 넣어주셔도 좋습니다.



이유식

:: 단호박스프



※ 이유식 원료기 (12개월 이후)

— 준비할 재료

단호박 100g, 병기류 1큰술, 물 1/3컵, 소금 약간, 우유 약간

— 이렇게 만드세요

- ① 단호박은 노랗게 잘 익은 것으로 껍질 벗기고 씨를 제거한 후 얇게 썰어 물에 헹구어 주십시오.
- ② 내솥에 ①의 재료와 병기류 1큰술, 물 1/3컵을 넣어 주십시오.
- ③ 뚜껑을 닫고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 10분으로 설정한 뒤 **압력취사/백미패속** 버튼을 눌러 주십시오.
- ④ 요리가 완료되면 나무주걱으로 으개어 뜨거울 때 우유를 섞어 주십시오.

— 참고

이유식후기(9~12개월 이후) : 부드러운 고형식을 먹을 수 있는 시기로서, 하루 세차례에 걸쳐 정해진 시간에 먹을 수 있도록 해 주십시오.
이유식 원료기(12개월 이후) : 어린이 먹을 수 있는 식사로 넘어가는 과도기로서, 음식 종류를 다양하게 주어 편식 습관이 생기지 않도록 해 주십시오.
※ 조개, 새우, 생우유, 꿀, 토마토, 옥수수 등은 알레르기를 유발할 수 있으므로 돌이 지난 후에 섭취할 수 있도록 해 주십시오.
※ 아기에 따라 알레르기를 유발 할 수 있는 이유식 재료나 섭취시기가 다를 수 있으므로 주의하여 섭취할 수 있도록 해 주십시오.

:: 고구마사과죽



※ 이유식 원료기 (12개월 이후)

— 준비할 재료

고구마 70g, 사과 70g, 물 2큰술, 꿀 약간

— 이렇게 만드세요

- ① 사과와 고구마는 껍질을 벗기고 얇게 썰어 주십시오.
- ② 내솥에 ①과 물 2큰술을 넣어 주십시오.
- ③ 뚜껑을 닫고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 15분으로 설정한 뒤 **압력취사/백미패속** 버튼을 눌러 주십시오.
- ④ 요리가 완료되면 나무주걱으로 곱게 으개어 꿀을 조금 넣어 섞어 주십시오.

이유식

:: 밥두부야채찌



※ 이유식 원료기 (10~12개월 이후)

— 준비할 재료

밥 50g, 두부 30g, 당근 10g, 애호박 10g, 계란 1/2개, 우유 4큰술

— 이렇게 만드세요

- ① 두부는 물기를 제거한 후 으개어 준비하고, 당근과 애호박은 잘게 다져 주십시오.
- ② 계란은 우유를 넣고 풀어 두십시오.
- ③ 내솥에 밥과, 두부, 당근, 애호박을 넣고, 우유와 계란 푼 것을 곱고루 섞어 주십시오.
- ④ 뚜껑을 닫고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「만능찜」, 메뉴를 선택한 후 만능찜 시간을 10분으로 설정한 뒤 **압력취사/백미패속** 버튼을 눌러 주십시오.
- ⑤ 만능찜이 완료되면 주걱으로 잘 섞어 주십시오.

:: 참치야채무른밥



※ 이유식 원료기 (10~12개월 이후)

— 준비할 재료

밥 50g, 참치살 캔 30g, 피망 10g, 당근 10g, 물 1/2컵, 버터, 김가루 약간씩

— 이렇게 만드세요

- ① 참치살은 기름을 빼고 젓가락으로 잘게 찢어 준비해 주십시오.
- ② 피망과 당근은 잘게 다져 주십시오.
- ③ 그릇에 밥과 참치살, 피망, 당근을 섞어서 준비해 주십시오.
- ④ 내솥 바닥에 버터를 바른 후 ③의 재료를 넣고, 물을 부어 주십시오.
- ⑤ 뚜껑을 닫고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「만능찜」, 메뉴를 선택한 후 만능찜 시간을 15분으로 설정한 뒤 **압력취사/백미패속** 버튼을 눌러 주십시오.
- ⑥ 만능찜이 완료되면 주걱으로 잘 섞어 주십시오.



요리안내

만능찜

:: 갈비찜



■ 준비할 재료

삼겹살(돼지갈비) 700g, 정종 2큰술, 진간장 3큰술, 다진마늘 1큰술, 참기름 12큰술, 양파즙 1큰술, 배즙 1큰술, 설탕 1큰술, 다진파 3큰술, 깨소금 12큰술, 후춧가루 12작은술, 당근 1개, 밤 3개, 은행 6개, 찹쌀 12큰술

■ 이렇게 만드세요

- ① 토막난 갈비에 기름기와 핏물을 제거하고 찬물에 담구 핏물을 빼두십시오.
- ② 소쿠리에 간지 불기를 빼고 정종과 배즙에 재워 고기를 연하게 해두십시오.
- ③ 밤은 껍질을 벗겨 큰것은 반으로 자르고 은행은 후라이팬에 기름을 조금 넣어 볶아 껍질을 벗겨낸 뒤 당근은 밤통 크기로 깎아주십시오.
- ④ 준비한 모든 재료에 양념을 넣고 버무려 1시간 정도 양념이 배도록 재워 놓은 후 내솥에 넣어 주십시오. (갈비와 양념장에서 우러나오는 수분으로 조리가 되기 때문에 별도의 물을 부을 필요가 없습니다.)
- ⑤ 뚜껑을 닫고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 35분으로 설정한 뒤 **입력취사/백미패속** 버튼을 눌러 주십시오.
- ⑥ 음식이 완료되면 갈비찜 위에 찹쌀을 뿌려 식탁에 내놓으십시오.

:: 닭찜



■ 준비할 재료

닭 700g, 감자 50g, 당근 50g, 설탕 1큰술, 다진파 1작은술, 다진마늘 1작은술, 진간장 3큰술, 생강즙 1작은술, 후춧가루 약간, 깨소금 1작은술, 참기름 1작은술

■ 이렇게 만드세요

- ① 닭고기를 깨끗이 씻어 잔털과 내장을 완전히 없애고 꼬리 부분에 등쳐 있는 기름을 잘라내 주십시오.
- ② 닭고기를 먹기에 알맞은 크기로 자른 후 양념이 잘 배고 빨리 익도록 칼집을 내어 주십시오.
- ③ 먹기에 알맞은 크기로 자른 당근, 감자, 닭고기를 커다란 불에 넣고 준비한 양념과 꿀고루 섞은 후 양념이 충분히 배일 때까지 재워 두십시오.
- ④ 충분히 재워둔 닭고기와 감자, 당근을 내솥에 넣어 주십시오.
- ⑤ 뚜껑을 닫고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 35분으로 설정한 뒤 **입력취사/백미패속** 버튼을 눌러 주십시오.

:: 수육



■ 준비할 재료

돼지고기(사태 또는 삼겹살) 400g, 생강 1개, 마늘 약간, 양파 1개, 대파 1개, 김치 약간

■ 이렇게 만드세요

- ① 내솥에 물을 1.5컵 정도 넣고 찜판을 넣어 주십시오.
- ② 돼지고기를 2~3등분하여 찜판위에 놓고 생강을 얇게 썰어 2~3쪽 넣어 주십시오.
- ③ 뚜껑을 닫고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 40분으로 설정한 뒤 **입력취사/백미패속** 버튼을 눌러 주십시오.
- ④ 취사 완료 후 양파, 마늘, 대파 김치를 곁들여서 접시에 담아 식탁에 내놓으십시오.

만능찜

:: 오향장육



■ 준비할 재료

돼지고기 400g, 간장 1/3컵, 설탕 2큰술, 무명실 조금
오향 : 통후추 4알, 통깨피 5cm, 팔각 2개

■ 이렇게 만드세요

- ① 돼지고기는 흐트러지지 않고 단단하게 익도록 무명실로 잘 묶어 주십시오.
- ② 묶은 돼지고기를 그릇에 담고 간장과 설탕 그리고 오향을 넣어 재워 두십시오.
- ③ 내솥에 ②의 재료를 넣은 후 겨랑컵 3컵의 물을 부어 주십시오.
- ④ 뚜껑을 닫고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 40분으로 설정한 뒤 **입력취사/백미패속** 버튼을 눌러 주십시오.
- ⑤ 요리가 완료되면 돼지고기를 꺼내 조리용가위로 무명실을 잘라서 풀니다. 오향장육을 식혀서 0.2cm 두께로 얇게 썰어서 접시에 내어 주십시오.

:: 갑오징어조림



■ 준비할 재료

오징어 머리 시금치 70g, 당근 80g, 달걀 1개, 소금 약간, 참기름 약간, 밀가루 약간
양념장 : 고추장 1큰술, 간장 1큰술, 설탕 1큰술, 청주 1큰술, 참기름 1/2작은술, 고춧가루 1/2작은술

■ 이렇게 만드세요

- ① 오징어는 반갈라 내장을 제거하고 껍질을 벗겨 깨끗이 씻은 후 양쪽에 가로 세로로 칼집을 내 주십시오.
- ② 끓는 물에 소금 약간을 넣고 칼집 낸 오징어 몸통을 데쳐내고 다리오 손질하여 데쳐 두십시오.
- ③ 시금치는 다듬어서 깨끗이 씻은 후 소금을 넣고 살짝 데쳐 찬물에 헹궈 물기를 짜고, 당근은 굵게 채썰어 끓는 물에 데친 후 각각 소금과 참기름으로 무쳐 주십시오.
- ④ 달걀은 소금을 넣고 잘 풀어오징어 날에 맞춰서 재워부쳐 주십시오.
- ⑤ 데쳐낸 오징어의 물기를 닦고 양쪽에 밀가루를 약간 뿌린 후 지단을 얹고 그 위에 준비한 시금치, 당근, 오징어 다리를 놓아 돌돌 말아준 후 꼬치로 고정시켜 주십시오.
- ⑥ 내솥에 말아서 준비한 오징어와 양념장 그리고 물반컵을 부어 주십시오.
- ⑦ 뚜껑을 닫고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 30분으로 설정한 뒤 **입력취사/백미패속** 버튼을 눌러 주십시오.

:: 스테이크



■ 준비할 재료

고기(스테이크용) 200g, 스테이크 소스 약간, 소금 약간, 후춧가루 약간

■ 이렇게 만드세요

- ① 고기에 후춧가루와 소금을 뿌려 간을 배에게 한 다음 고기를 내솥에 넣고 반컵 가량의 물을 부어 주십시오.
- ② 뚜껑을 닫고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 35분으로 설정한 뒤 **입력취사/백미패속** 버튼을 눌러 주십시오.
- ③ 요리가 완료되면 고기를 꺼내어 스테이크 소스를 끼얹어 주십시오.

■ 와인소스 만드는 법

양송이와 마늘 양파를 다져놓은 뒤 준비한 재료를 소금, 후춧가루로 간하여 볶아 주십시오.
여기에 레드와인을 넉넉히 넣어 끓인 후 케첩, 바비큐소스, 통후추, 월계수잎을 넣어 조리 주십시오.



만능찜

:: 꽃게찜



■ 준비할 재료

꽃게 1마리, 쇠고기 150g, 두부 1/4모, 청·홍고추 반개씩, 달걀노른자 반개씩, 밀가루 약간

■ 이렇게 만드세요

- 1 꽃게의 몸통을 손으로 잡고 깨끗이 씻어낸 다음 몸통을 떼어두십시오.
- 2 떼어낸 몸통의 살을 발라내어 곱게 다져 주십시오.
- 3 쇠고기와 두부는 곱게 다진 후 몸통살 다진것과 합하여 골고루 버무려 주십시오.
- 4 청·홍고추는 절개 다져 달걀노른자와 섞어 주십시오.
- 5 꽃게의 껍질안에 밀가루를 뿌리고 ④을 도통하게 채운 후 그 위에 ③을 고르게 펴발라 주십시오.
- 6 내솥에 계란찜 1컵의 물을 부어 두껍을 찜고 **매뉴/선택** 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 30분으로 설정한 뒤 **압력취사/백미/쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.

:: 생선찜



■ 준비할 재료

도미 1마리, 쇠고기 50g, 표고버섯 3장, 석이버섯 2장, 홍고추 1개, 달걀 1개, 파 약간, 마늘 약간, 간장 약간, 깨소금 약간, 식용유 약간, 참기름 약간, 소금 약간, 후춧가루 약간

■ 이렇게 만드세요

- 1 손질해 놓은 도미를 등쪽으로 2cm간격이 되도록 칼집을 넣어 두십시오.
- 2 다진 쇠고기에 간장, 파, 마늘, 참기름, 깨소금, 후춧가루를 넣어 양념해 주십시오.
- 3 도미의 칼집을 넣은 부분에 준비해둔 양념을 꼭꼭 채워 넣어 주십시오.
- 4 내솥에 1.5컵의 물은 부은 뒤 찜판을 넣어 주십시오.
- 5 찜판 위에 준비해둔 도미를 넣어 주십시오.
- 6 두껍을 찜고 **매뉴/선택** 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 30분으로 설정한 뒤 **압력취사/백미/쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.
- 7 요리가 완료되면 나머지 고명을 얹어 장식해 주십시오.

:: 대합찜



■ 준비할 재료

대합 2개, 쇠고기 15g, 달걀흰자 반저분, 달걀 반개, 다진파 1작은술, 다진마늘 1/2작은술, 소금 1/4작은술, 후춧가루 약간

■ 이렇게 만드세요

- 1 쇠고기를 곱게 다져 두십시오.
- 2 해감시켜 깨끗이 헹군 대합을 반으로 갈라 껍질에 붙어 있는 살을 칼로 떼내어 곱게 다져 두십시오.
- 3 그릇에 다진 쇠고기와 대합살을 넣고 분량의 다진파, 다진마늘, 소금, 후춧가루로 양념하여 골고루 버무려 주십시오.
- 4 담을수 있는 접시는 4개이므로 접질 1개당 1/2 정도로 양념한 재료를 꼭꼭 채워 담아 주십시오.
- 5 재료에 끈기가 생겨 찜 후에도 모양이 흐트러지지 않도록 대합살 위에 달걀 흰자를 고르게 펴 발라 주십시오.
- 6 내솥에 1.5컵의 물을 붓고 찜판을 넣어 주십시오.
- 7 찜판위에 준비한 대합을 얹어 주십시오.
- 8 두껍을 찜고 **매뉴/선택** 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 35분으로 설정한 뒤 **압력취사/백미/쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.
- 9 완숙한 달걀은 흰자와 노른자로 나누어서 흰자는 곱게 다지고 노른자는 으깨어 채에 내린 뒤 대합 위에 달걀 노른자와 흰자를 각각 반씩 얹어 주십시오.

만능찜

:: 두부찜



■ 준비할 재료

두부 1모, 소금 약간
양념장: 고춧가루 1큰술, 다진마늘 1큰술, 파 1뿌리, 참기름 약간, 깨소금 약간, 실파 약간, 진간장 3큰술

■ 이렇게 만드세요

- 1 두부는 2등분한 다음 1cm 두께로 썰어 소금을 뿌려 물기를 빼두십시오.
- 2 파는 가늘게 채썰고 다진마늘과 진간장, 고춧가루, 깨소금, 참기름과 실파를 섞어서 양념장을 준비해 놓으십시오.
- 3 내솥에 1.5컵의 물을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 썰어 놓은 두부를 고르게 올려 주십시오.
- 4 두껍을 찜고 **매뉴/선택** 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 25분으로 설정한 뒤 **압력취사/백미/쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.
- 5 요리가 완료되면 두부를 꺼내어 두부위에 양념장을 골고루 무쳐 주십시오.

:: 잡채



■ 준비할 재료

당면 150g, 피망(청, 홍) 각각 약간, 당근 70g, 양파 70g, 시금치 약간, 팥이버섯 70g, 어묵 70g, 식용유 1큰술
양념장: 설탕약간, 간장약간, 참기름 약간, 통깨, 깨소금 약간

■ 이렇게 만드세요

- 1 피망, 양파, 당근, 어묵은 절개 채썰고 팥이버섯은 다듬어 깨끗이 씻은 후 시금치는 끓는 물에 살짝 데쳐서 물기를 꼭 짰 후 먹2줄께 썰어 주십시오. (피망 당근은 2~3mm 정도가 적당하고 양파, 어묵은 5mm 정도로 채썰는 것이 적당합니다.)
- 2 미지근한 물에 당면을 20분 정도 담궈둔 후 찬물에 넣어 씻은 뒤 건져 두십시오. (당면을 오래 담궈두면 잡채 원료 후 당면이 파지거나 뭉치는 경우가 있습니다. 기호에 따라서 면을 담궈 두는 시간을 10분에서 30분 사이로 조절해 주십시오.)
- 3 내솥에 식용유 2큰술 1/2컵의 물을 넣은 후 당면과 내솥에 넣고 준비한 어묵 및 당근, 양파, 피망을 같이 넣어 주십시오.
- 4 두껍을 찜고 **매뉴/선택** 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 25분으로 설정한 뒤 **압력취사/백미/쾌속** 버튼을 눌러 주십시오. (당면을 많이 불려서 넣었다면, 소파자 기호에 따라 좀 더 끓인 면을 원하시면 만능찜 시간을 25분으로 설정해 주십시오.)
- 5 요리가 완료되면 두껍을 열어 데쳐 놓은 시금치를 넣고 기호에 따라 간장과 참기름, 설탕을 넣고 골고루 섞어 주십시오. 양념한 잡채에 통깨나 깨소금을 뿌려 장식해 담아 주십시오.

:: 삶은계란



■ 준비할 재료

계란 6개, 물 2컵, 식초 한두방울

■ 이렇게 만드세요

- 1 내솥에 계란과 물, 식초를 넣어 주십시오.
- 2 두껍을 찜고 **매뉴/선택** 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 20분으로 설정한 뒤 **압력취사/백미/쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.



요리안내

만능찜

:: 만두찜



— 준비할 재료

만두 15개

— 이렇게 만드세요

- 1 내솥에 1.5컵의 물을 부어 주십시오.
- 2 찜판을 내솥에 넣고 그 위에 만두를 고르게 올려 주십시오.
- 3 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 2분으로 설정한 뒤 **압력취사/백미/쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.

:: 가지찜



— 준비할 재료

가지 2개
양념장 : 진간장 1큰술, 붉은고추 1/2개, 풋고추 1/2개, 고춧가루 1/4큰술, 식초 1/2큰술, 깨소금 약간, 파 1/4뿌리, 마늘 2쪽, 설탕 1작은술

— 이렇게 만드세요

- 1 가지는 4cm 길이로 토막낸 후 세워서 십자로 칼집을 넣어 주십시오.
- 2 붉은고추, 풋고추는 잘게 썰고 파, 마늘은 다져 진간장, 깨소금, 고춧가루, 설탕, 식초를 넣어서 소를 만들어 주십시오.
- 3 내솥에 1.5컵의 물을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 썰어 놓은 가지를 고르게 올려 놓아 주십시오.
- 4 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 30분으로 설정한 뒤 **압력취사/백미/쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.
- 5 요리가 완료되면 가지위에 준비해둔 소를 고르게 얹어 주십시오.

:: 호박찜



— 준비할 재료

호박 1/2개
양념장 : 진간장 1큰술, 다진파 1작은술, 참기름 1/4큰술, 고춧가루 1/4큰술, 실고추 약간, 설탕 1/2작은술, 다진마늘 1작은술, 깨소금 1/4큰술

— 이렇게 만드세요

- 1 호박은 얇게 통썰기를 해주십시오.
- 2 다진파, 다진마늘, 진간장, 실고추, 고춧가루, 참기름, 깨소금, 설탕을 섞어 양념장을 만들어 주십시오.
- 3 내솥에 1.5컵의 물을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 썰어 놓은 호박을 올리고 ②의 양념장을 골고루 뿌려 주십시오.
- 4 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 30분으로 설정한 뒤 **압력취사/백미/쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.

만능찜

:: 밤찜



— 준비할 재료

밤 15개

— 이렇게 만드세요

- 1 내솥에 1.5컵의 물을 부어 주십시오.
- 2 찜판을 내솥에 넣고 그위에 밤을 올려 놓아 주십시오. (밤은 터짐 방지를 위해 겹질을 일부 벗기고 찜판에 놓아 주십시오.)
- 3 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 30분으로 설정한 뒤 **압력취사/백미/쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.
- 4 요리가 완료되면 밤이 뜨거우므로 주의하십시오.

:: 고구마



— 준비할 재료

고구마 3개
※큰 고구마 150g 이상은 반으로 잘라서 조리하십시오.

— 이렇게 만드세요

- 1 내솥에 1.5컵의 물을 부어 주십시오.
- 2 찜판을 내솥에 넣고 그위에 잘 썰은 고구마를 올려 놓아 주십시오.
- 3 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 3분으로 설정한 뒤 **압력취사/백미/쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.
- 4 요리가 완료되면 고구마가 뜨거우므로 주의하십시오.

— 다양한 효과의 고구마

- 변비에는 찐 고구마 : 찐 고구마를 겹썰어 먹으면 변비에 효과가 있다.
- 허약체질인 사람에게서는 생고구마 : 고구마는 비타민 B군과 미네랄, 카로틴 등이 다량으로 함유되어 있어 영양가가 높은 식품인데, 특히 생고구마를 갈아서 먹으면 허약 체질인 사람의 건강 증진에 효과가 있다. 이는 생고구마를 잘랐을 때 나오는 유즙과 같은 액체에 각종 효소가 함유되어 있기 때문이다.

:: 감자



— 준비할 재료

감자 200g 이하 3개

— 이렇게 만드세요

- 1 내솥에 1.5컵의 물을 부어 주십시오.
- 2 찜판을 내솥에 넣고 그위에 감자를 올려 놓아 주십시오.
- 3 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 45분으로 설정한 뒤 **압력취사/백미/쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.
- 4 요리가 완료되면 감자가 뜨거우므로 주의하십시오.

— 감자보관법

감자는 여름철의 경우 상온에 두면 금방 썩이 들어나므로 냉장고에 넣는 것이 좋지만 양이 많은 경우에는 봉투에 감자를 넣고 압구를 벌린 채로 골판지 상자에 보관합니다. 이때 사과 1, 2개를 함께 넣어 두면 효소의 작용으로 썩이 잘 나지 않는다고 합니다.



만능찜

:: 계란찜



■ 준비할 재료

계란 2개, 물 또는 다시물 1컵, 새우젓 1작은술, 소금 약간, 당근 10g, 파 푸른부분 10g

■ 이렇게 만드세요

- 1 그릇에 계란과 물 또는 다시물을 넣고 풀어주십시오.
- 2 당근과, 파의 푸른 부분은 잘게 다져서 ①과 같이 섞어 주십시오.
- 3 새우젓은 다시물 또는 물을 약간 섞어 국물을 만들어 ②에 섞고 소금으로 간을 해주십시오.
- 4 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「만능찜」메뉴를 선택한 후 만능찜 시간을 15분으로 설정한 뒤 **압력취사/백미패스** 버튼을 눌러 주십시오.

:: 떡그라탕



■ 준비할 재료

떡국떡 50g, 삶은 계란 1개, 고구마 1개, 피자치즈 40g, 슬라이스치즈 1장, 올리브유 약간, 화이트 소스 1/2컵, 파슬리가루 약간
*화이트 소스: 밀가루, 버터 10g씩 우유 100g 소금 백후추 약간씩 (버터를 녹인 후 밀가루를 넣어 볶다가 우유를 넣고 걸쭉하게 끓인 후 소금, 백후추로 간한다.)

■ 이렇게 만드세요

- 1 고구마는 깨끗이 씻어 껍질째 모양을 살려 동그랗게 잘라 주십시오.
- 2 삶은 계란은 커터기로 잘라 준비하고, 떡국떡은 미지근한 물에 담궈 두십시오.
- 3 내솥에 올리브유를 골고루 바른 후 고구마, 달걀, 떡국떡을 골고루 겹겹히 쌓아 주십시오.
- 4 ③에 화이트 소스를 뿌려 주신 후 피자치즈를 골고루 올리고 그 위에 슬라이스 치즈를 8등분으로 잘라 올린 뒤 파슬리 가루를 뿌려 주십시오.
- 5 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「만능찜」메뉴를 선택한 후 만능찜 시간을 20분으로 설정한 뒤 **압력취사/백미패스** 버튼을 눌러 주십시오.

:: 새우케찹볶음



■ 준비할 재료

중하 10마리, 대파 1/4대, 양파 20g, 당근 20g
*케찹소스: 케찹 3큰술, 설탕 1큰술, 진분가루 1큰술, 물 1큰술, 소금, 간장, 후춧가루 약간씩

■ 이렇게 만드세요

- 1 새우머리와 내장을 제거하고 꼬리쪽 한마디와 꼬리만 남기고, 껍질을 벗긴 후 소금물에 살짝 헹구어 준비해 주십시오.
- 2 대파는 어슷썰고, 양파는 새우 크기보다 작게 잘라 준비해 주십시오.
- 3 내솥에 새우, 대파, 양파를 넣고 케찹소스를 넣고 섞어 주십시오.
- 4 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「만능찜」메뉴를 선택한 후 만능찜 시간을 15분으로 설정한 뒤 **압력취사/백미패스** 버튼을 눌러 주십시오.
- 5 만능찜이 완료되면 골고루 섞어 주십시오.

만능찜

:: 떡볶이



■ 준비할 재료

가래떡(말린) 200g, 어묵 2장, 양파 1/4개, 대파 1/4개, 당근 40g
*양념장: 고추장 2큰술, 물엿 1큰술, 케찹, 간장 1작은술씩, 멸치다시물 1/3컵

■ 이렇게 만드세요

- 1 가래떡은 흐르는 물에 씻어 먹기 좋은 크기로 잘라 주십시오.
- 2 어묵은 4등분하고, 당근, 양파는 채썰고, 대파는 어슷 썰어 주십시오.
- 3 분량의 양념을 넣고 양념장을 따로 만들어 두십시오.
- 4 내솥에 손질한 재료와 양념장을 넣고, 잘 섞어 주십시오.
- 5 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「만능찜」메뉴를 선택한 후 만능찜 시간을 20분으로 설정한 뒤 **압력취사/백미패스** 버튼을 눌러 주십시오.

:: 밥피자



■ 준비할 재료

*도우 재료: 밥 100g
*토핑재료: 슬라이스햄 2장, 양송이버섯 2개, 캔옥수수 2큰술, 크림치즈 1개, 피자치즈 40g, 피자소스 4큰술

■ 이렇게 만드세요

- 1 양송이 버섯은 껍질을 제거한 후 모양을 살려 썰어두고, 크림치는 길이대로 찢어 준비해 두십시오.
- 2 슬라이스햄은 네모 모양으로 잘라두고, 캔옥수수는 물기를 제거하여 주십시오.
- 3 밥은 내솥 바닥에 편편하게 깔아 주십시오.
- 4 밥 위에 피자소스를 숟가락으로 편편하게 발라주고, 그 위에 손질한 재료를 골고루 얹어 주십시오.
- 5 ④에 피자치즈를 올린 후 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「만능찜」메뉴를 선택한 후 만능찜 시간을 20분으로 설정한 뒤 **압력취사/백미패스** 버튼을 눌러 주십시오.



요리안내

만능찜

:: 옥수수



— 준비할 재료

옥수수 2개

— 이렇게 만드세요

- ① 내솥에 1.5컵의 물을 부어 주십시오.
- ② 찜판을 내솥에 넣고 그위에 옥수수를 올려 놓아 주십시오.
- ③ 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 40분으로 설정한 뒤 **압력취사/백미/쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.
- ④ 요리가 완료되면 옥수수가 뜨거우므로 주의하십시오.

:: 생크림케익



— 준비할 재료

밀가루(박력분) 1/2컵, 계란 2개, 버터 1/2큰술, 우유 1/2큰술,
바닐라향 약간, 설탕 1/2컵, 소금 약간
휘핑크림 : 생크림 100cc, 설탕 1/4컵
과일 : 체리 1개, 딸기 3개, 밀감통조림 1/4통, 카위 1개
※ 1컵은 계량컵 1컵 기준입니다.

— 이렇게 만드세요

- ① 밀가루에 소금을 넣고 체에 내려 주십시오.
- ② 계란 흰자와 노른자를 분리해 두십시오.
- ③ 흰자를 그릇에 넣고 일정한 방향으로 저어 거품을 내다가 커다란 거품이 일면 설탕을 여러번 나누어 넣고, 그릇을 뒤집었을 때 흘러내리지 않을 정도까지 거품을 저어 주십시오.
- ④ ③에 노른자를 조금씩 넣으면서 계속 젓고 바닐라향을 조금 넣어 주십시오.
- ⑤ ④가 크림상태가 되면 밀가루를 넣고 날 밀가루가 보이지 않게 살살 섞어 주십시오.
- ⑥ 우유와 중탕한 버터를 섞어 두십시오.
- ⑦ 내솥의 밀면, 옆면에 버터를 얹게 바른 후 케익반죽을 내솥에 부어 주십시오.
- ⑧ 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 40분으로 설정한 뒤 **압력취사/백미/쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.
- ⑨ 찜사가 완료된 카스텔라를 식혀 주십시오.
- ⑩ 그릇에 휘핑크림을 붓고, 되도록 여겨지도록 충분히 거품을 낸 뒤에 슈가파우더를 넣어 주십시오 (슈가파우더는 설탕을 컵티에 넣어서 갈아 주시면 됩니다)
- ⑪ 식힌 카스텔라에 생크림을 고르게 펴발라 주십시오.
- ⑫ 준비된 여러 가지 과일도 장식해 주십시오.

만능찜

:: 약밥



— 준비할 재료

찰쌀 3컵, 간포도 60g, 밥15개, 대추 10개, 잣 1큰술, 흑설탕 100g, 진간장 1큰술,
참기름 3큰술 소금 약간, 계핏가루 1/2작은술

— 이렇게 만드세요

- ① 찰쌀을 깨끗이 씻어서 1시간 이상 충분히 물에 불려 두십시오.
- ② 밥과 대추는 적당한 크기로 잘라서 준비해 두십시오.
(단, 밥과 대추는 겉질과 씨를 제거해 주십시오)
- ③ 미리 불려놓은 찰쌀에 흑설탕, 참기름, 계핏가루, 소금 약간을 넣은 후 골고루 섞어 주십시오.
- ④ ③과 모든 재료를 내솥에 넣고 백미 물눈금 4ㄷ지 물을 부은 후 한번 더 골고루 섞어 주십시오.
- ⑤ 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 35분으로 설정한 뒤 **압력취사/백미/쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.

:: 시루떡



— 준비할 재료

멥쌀가루 2.5컵, 꿀 2컵, 소금 1/2큰술, 설탕 2.5큰술, 물 1.5큰술

— 이렇게 만드세요

- ① 멥쌀가루 2.5컵에 물 1.5큰술을 넣고 잘 버무려서 체에 한번 내려준 다음 설탕 1.5큰술을 섞어 주십시오.
- ② 꿀은 물기 없이 삶아서 대강 찹으면서 위의 소금 1/2큰술과 설탕 1큰술을 넣어 주십시오.
- ③ 내솥에 물 1.5컵을 붓고 찜판을 넣은 후 적당한 크기의 천이나 한지를 오려서 깔아 주십시오.
- ④ 꿀고물 1/2컵을 깔고 멥쌀가루를 편편하게 얹고 다시 꿀고물 1/2컵을 넣어 층을 만들어 주십시오.
- ⑤ 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 45분으로 설정한 뒤 **압력취사/백미/쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.

Cooking Guide 로 즐거운 요리를 만들어 보세요

주방문화를 선도하는 쿠쿠는 보다 맛있는 요리로 사랑하는 가족의 행복을
한단계 업그레이드 시켜 행복한 주방과 웃음소리가 귓가에 그득한 식탁을 만들어드리겠습니다.

요리 선택표

요리종류	메뉴선택	요 리 방 법
흰 죽	영양죽	1. 내솥에 준비된 재료를 넣고 용량에 따라 물을 적당한 영양죽 물눈금까지 부어 주십시오. 1인분: 영양죽 눈금 1, 1.5인분: 영양죽 눈금 1.5 (※참고사항: 영양죽 취사시의 최대용량은 1.5인분입니다.) 2. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼으로 「영양죽」을 선택 한 후 입력취사/백미레속 버튼을 눌러 주십시오.
팔 죽		
닭 죽		
장 죽		
전 복 죽		
새 우 죽		
굴 죽	만능찜	1. 내솥에 준비된 재료를 넣어 주십시오. 2. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼으로 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 35분으로 설정한 뒤 입력취사/백미레속 버튼을 눌러 주십시오.
갈 비 찜		
닭 찜	만능찜	1. 내솥에 물을 계량컵으로 1.5컵 정도 부어 주십시오. 2. 찜편을 내솥에 넣고 준비한 재료를 찜편위에 올려 놓아 주십시오. 3. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼으로 「만능찜」을 선택한 후 만능찜시간을 35분으로 설정한 뒤 입력취사/백미레속 버튼을 눌러 주십시오.
고 구 마		

※ 요리설명은 쿠쿠홈페이지(www.cuckoo.co.kr)를 참조하세요.

만능찜 요리별 시간표

요리종류	요리시간	요리종류	요리시간
단 호 박 스 프	10분	꽃 게 찜	30분
밥 두 부 야 채 찜		생 선 찜	
고구마 사과 죽		갑오징어조림	
새우케찜볶음	15분	호 박 찜	35분
참치야채무른밥	20분	대 합 찜	
만 두 찜		닭 찜 / 갈 비 찜	
떡 볶 이		스 테 이 크	40분
살 은 게 란	25분	고 구 마	
게 란 찜		약 밥	
떡 그 라 탕	30분	옥 수 수	45분
밥 피 자		수 육	
두 부 찜		오 향 장 육	
잡 채	30분	생 크림 케익	45분
밤 찜		시 루 떡	
가 지 찜		감 자	



CUCKOO ELECTRIC RICE COOKER/WARMER LIMITED WARRANTY

KEY Company, P&K USA TRADING CORP and Cuckoo Trading Canada. will repair at its option replace, without charge, your product which proves to be defective in material or workmanship under normal use, during the warranty period listed below from the date of original purchase. This warranty is good only to the original purchaser of the product during the warranty period. P&K USA TRADING CORP covers the east and the central districts, KEY Company covers the west and the central districts, Cuckoo Trading Canada covers the whole Canada.

WARRANTY PERIOD

MODEL#	#LABOR	PARTS	HOW SERVICE IS HANDLED
CRP-HV06	1YEAR	1YEAR	<p>The East and the Central Districts Call : 718 888 9144 Address : 129-04 14th Avenue College Point, NY 11356, USA</p> <p>The West and the Central Districts. Call : 213 687 9828 Toll Free : 877 481 9828 Address : 700 Jackson Street, L.A, CA 90012, USA</p> <p>Canada (TORONTO) Call : 416 878 4561 / 905 707 8224 Address : #D8-7398 Yonge Street Thornhill Ontario Canada L4J 8J2</p> <p>Canada (VANCOUVER) Call : 604 540 1004 / 604 523 1004 Address : 945 Lougheed Hwy Coquitlam BC Canada V3K 3T4</p>

No other express warranty is applicable to this product. **THE DURATION OF ANY IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING THE IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY, IS LIMITED TO THE DURATION OF THE EXPRESS WARRANTY HEREIN. CUCKOO ELECTRONICS CO.,LTD, SHALL NOT BE LIABLE FOR THE LOSS, THE USE OF THE PRODUCT, INCONVENIENCE, LOSS OR ANY OTHER DAMAGES, DIRECT OR CONSEQUENTIAL, ARISING OUT OF THE USE OF, OR INABILITY TO USE, THIS PRODUCT OR FOR ANY BREACH OF ANY EXPRESS OR IMPLIED WARRANTY, INCLUDING THE IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY APPLICABLE TO THIS PRODUCT.**

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts : so these limitations or exclusions may apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state.

THE ABOVE WARRANTY DOES NOT APPLY IN THESE CASES:

- * To damages problems which result from delivery or improper installation.
- * To damages problems which result from misuse, abuse, accident, alteration, or incorrect electrical current or voltage.
- * To serve call which do not involve defective workmanship or material and explaining the operation of the unit.

Therefore, these costs are paid by the consumer. Customer assistance numbers :

To Prove warranty Coverage : ► **Retain your Sales Receipt to prove date of purchase**
► **Copy of your Sales Receipt must submitted at the time warranty service is provided.**

To Obtain Product, Customer, or Service Assistance and Nearest Authorized service center, Parts Distributor or Sales Dealer:

The East and the Central Districts
Call : 718 888 9144
Address : 129-04 14th Avenue
College Point, NY 11356, USA

The West and the Central Districts.
Call : 213 687 9828
Toll Free : 877 481 9828
Address : 700 Jackson Street, L.A,
CA 90012, USA

Canada (Toronto)
Call : 416 878 4561 / 905 707 8224
Address : #D8-7398 Yonge Street
Thornhill Ontario Canada
L4J 8J2

Canada (Vancouver)
Call : 604 415 9858/604 524 8282
Address : 103-4501 North Road
Burnaby BC Canada
V3R 4R7

