

사용설명서 Operating Instructions

CRP-HY10 Fuzzy Series

1.8L(2~10Persons) / 1.8L(2~10인분)

CUCKOO

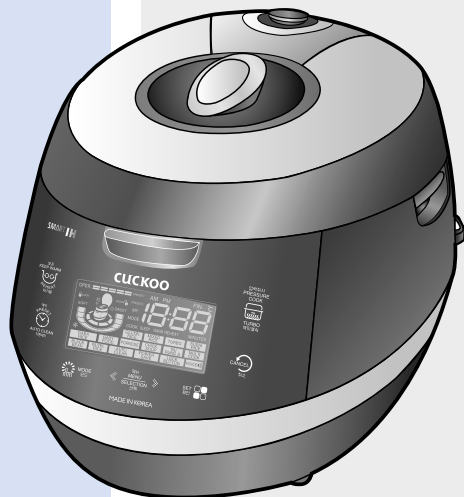
always new



happiness

NO.1 CUCKOO

CUCKOO IH PRESSURE JAR COOKER



design

love

motion

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.

저희 쿠쿠 압력보온밥솥을 이용해 주셔서 대단히
감사 드립니다.

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

CONTENTS

BEFORE USING

Important safeguards	3
Specifications	4
Safety precautions	5~8
Double Motion Packing	9
Full stainless steel Detachable Cover	10
Name of each part	11
How to clean	12~13
Function operating part	14
Error code and possible cause	14

WHEN USING

How to set current time	15
How to set or cancel voice guide function	15
Night voice volume reduction / voice setting function ...	16
Before cooking rice	17
For the best taste of rice	18
How to cook	19~20
MY MODE(Cuckoo Customized Taste Function) ...	21~23
How to use "GABA Rice (Brown rice)"	24~25
How to cook the MULTI-COOK and NU RUNG JI	26
How to preset timer for cooking	27~28
Simple Soft Function	28
To keep cooked rice warm and tasty	29~31
How to use power saving function	32
Display Lighting power saving mode	32
How to lock buttons	32

BEFORE ASKING FOR SERVICE

Check before asking for service	33~35
---------------------------------------	-------

COOKING GUIDE

Cooking Guide	3
---------------------	---

목 차

사용하기 전에

Important safeguards	3
제품규격	4
안전상의 경고	36~39
2중모션패킹이란	40
Full스테인리스 분리형커버	41
각 부분의 이름	42
제품 손질 방법	43~44
기능 조작부의 이름과 역할	45
기능 표시부의 이상점검 기능	45

사용할 때

현재시각의 설정	46
음성안내 기능의 설정과 해제	46
야간 음성볼륨 줄임 기능 / 음성 설정 기능	47
취사 전 준비사항	48
맛있는 밥을 드시려면	49
취사는 이렇게 하십시오	50~51
쿠쿠 맞춤밥맛 기능을 이렇게 하십시오 ...	52~54
현미/발아는 이렇게 하십시오	55~56
만능찜 누룽지는 이렇게 하십시오	57
예약 취사는 이렇게 하십시오	58~59
간편불림기능	59
밥을 맛있게 보온하려면	60~62
절전기능은 이렇게 하십시오	63
화면조명 절전기능	64
버튼잠금 기능은 이렇게 하십시오	64

고장 신고 전에

고장신고 전에 확인 하십시오	65~67
-----------------------	-------

요리안내

요리안내	74~83
------------	-------

IMPORTANT SAFEGUIDES

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
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-HY10 Fuzzy Series
Power Supply (전원)		AC120V, 60Hz
Power Consumption (소비전력)		1305W
Cooking Capacity (취사용량)	Glutinous Rice (백미)	0.36~1.8L (2~10cups)
	Mixed Rice (잡곡)	0.36~1.44L (2~8cups)
	Sushi Rice (김초밥)	
	Turbo Glutinous Rice (백미쾌속)	
	Turbo Mixed Rice (잡곡쾌속)	0.36~1.08L (2~6cups)
	GABA Rice (현미/발아)	
	Black Bean (검은콩)	
	Nutritious Rice (영양밥)	
	Nu Rung Ji (누룽지)	0.36~0.72L (2~4cups)
Power Cord Length (전원 코드 길이)		1.0m
Pressure (사용압력)		88.2KPa(0.9kgf/cm2)
Weight (중량)		5.8kg
Dimension (치수)	Width (폭)	29.7cm
	Length (길이)	40.9cm
	Height (높이)	29cm

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



Do not

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.



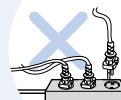
Do not use the cooker near hot things such as stove, gas stove or direct ray of light.

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



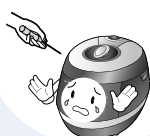
Use a single socket with the rated current above 15A.

- 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.



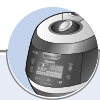
Do not use damaged power cord, plug or loose socket.

- 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.



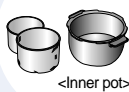
Don't spray or put any insecticide and chemicals.

- 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 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 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 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.

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.



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 place heavy things on the power cord.

- It can cause an electric shock or fire.

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.



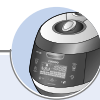
Be careful that both the plug and power cord are not to be bit by animals, or pierced by sharp metal materials.

- 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.



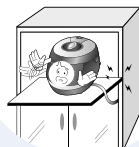
SAFETY PRECAUTIONS



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 and and/or electric shock.



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

- It can cause an electric shock.



Remember

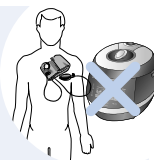
Clean any dust or external substances off the temperature sensor and inner pot.

- 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

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

- It can cause an electric shock.



Do not

Do not use over the maximum capacity.

- It can cause overflow or breakdown.
- Do not cook over 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.



Please pull out the plug when not in use.

- It can cause electric shocks or fire.
- Use AC 120V only.

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.

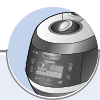
- It can cause the malfunction or smell.

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.

Do not drop the cooker or impact.

- It can cause malfunction.



SAFETY PRECAUTIONS



Warning

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 diamond shield plated.

- 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 coming 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.



Do not

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

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, safety pull out the power plug.

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



Remember

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.
- Use dry kitchen cleaner or sponge to clean the inner pot, since rough scrub or metallic ones are abrasive to the coating. (Refer to page 10~11)
- Depending on the using methods or user's circumstances inner pot coating might rise. Please call the customer service for those cases.



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

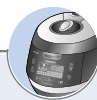
- In case My Cauldron is hot or hot cooked rice is left after cooking is completed, close lid and turn lid combining hand grip to ⬆ (Lock) direction even after unplugging power plug. Otherwise product deformation or damage may occur by internal pressure.
- Be sure to turn lid combining hand grip to ⬆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

Double Motion Packing



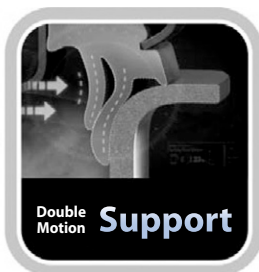
Once the Double Motion Packing locks into place,
no steam escapes into the air.
You can then enjoy rice that remains fresh
and tasty longer than before.

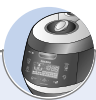


Double Motion Packing is CUCKOO's unique and innovative patented technology that reduces the general packing's minimal but gradual steam leakage considerably. The Double Motion Packing has a two-layer structure: an airtight layer and a support layer. Thanks to the improved airtightness, **you can enjoy fresh and tasty rice longer.**

Double Motion Packing is a completely new packing realized by CUCKOO. Thanks to its advanced concept and technology, once the lid is closed, the Double Motion Packing starts its first process, **"Move-Airtight,"** that improves airtightness by locking both the airtight layer and the support layer. When the cooking starts and the inside pressure increases, its second process, **"Move-Support,"** locks up **the airtight layer** even more and **increases the freshness and full-flavor of the rice.**

Thank you for choosing our CUCKOO Double Motion Packing product. Enjoy rice that stays fresh and full of flavor for a long time





Full stainless steel Detachable Cover

Full stainless steel Detachable Cover

Now: Stainless even on the inside!

The full stainless-steel cover is easy to clean and helps to keep rice fresh and tasty.

CUCKOO's full-stainless cover not only facilitates cleaning and improves hygiene. Due to its high temperature, pressure, and steam you can enjoy rice that remains fresh and tasty longer than ever before.



■ What makes the CUCKOO detachable full-stainless cover so unique?

Since a high level of technological expertise is required in order to design the fine structure of safety devices on the lid heater plate, only CUCKOO which boasts Korea's best rice cooker know-how is able to install the detachable full-stainless cover inside. In addition, despite the difficult quality of stainless steel for heat control and adjustment, CUCKOO's unique algorithm technology makes it possible to cook full-flavored and tasty rice.

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

Control Plate Packing

Control Plate Packing Cover

Pressure Control Plate

Holder Guide

Clean Steam Vent Handle

Holder Dew Dish

Empty the water out of a dew dish after cooking or keep warming. Leaving the water in the dew dish results in bad smell.

Pot Handle

Inner Pot(Oven)

Place the inner pot into the body property.

Rice Scoop holder

Power Plug

Power Cord

Temperature Sensor

Accessories



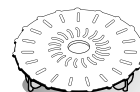
Manual & Cooking Guide



Rice Scoop



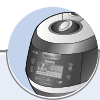
Rice Measuring Cup



Steam Plate



Cleaning Pin
(Attached on the bottom of the unit)
(Refer to page 13)



HOW TO CLEAN

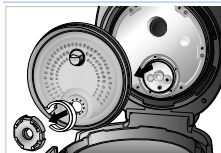
-To prevent foul odor clean the detachable cover, after the rice cooker has cooled and the rice cooker is unplugged
-Body and cover should be cleaned with a dry dish towel. Do not use betel while using rice cooker, starch can remain. No effect on health.

-Do not put materials like screws into holes of detachable cover. Check the back cover and front cover.

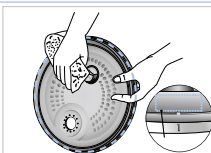
Plated inner pot with titanium ion (The outside)

After cleaning detachable cover, put it back on the lid

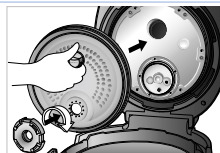
Unless detachable cover is mounted, preset cooking cannot be done. (Alarm may sound while keeping warm.)



① Turn the holder counter clock wise, and the cover will be easily separated from the cooker and can be washed.



② Wash the cover with cooking purpose neutral detergent and sponge frequently, and wipe off moisture with handkerchief.
③ Please keep clean the edge of rubber packing, then the rice cooker last's longer.

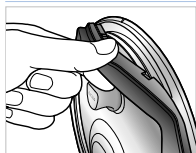


④ When mounting the cover, grab separate cover handle, attach it to hole, and after adjusting holder on top of packing stop tab, fix it by turning it clockwise.

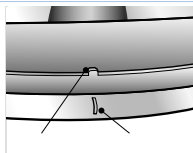


⑤ It is easier to attach the cover holder when the power part of the detachable cover is pressed.

Please fir a rubber packing into the cover plate completely after washing or replacing the rubber packing.



① To separate the rubber packing, please pull it out from the cover plate as shown in the picture.



② To put back the rubber packing, please fit it to each of 6 projections and holes as shown in the picture.



③ After fitting 6 projections to the holes, please press the rubber packing around the corner completely as shown in the picture.



④ Please check that the rubber packing fits into the cover plate completely. If not, steam may be released from the crack between the packing and the plate.

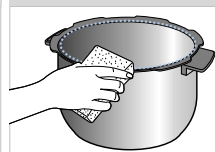


CLEAN STEAM VENT AND SAFETY PACKING



Make sure to clean the clean steam vent after/before use. Do not try to pull out the clean steam vent and safety packing, clean it with care. Make sure the clean steam vent and safety packing are installed completely after/before use. If the steam vent is detached, or not attached completely, please contact customer service.

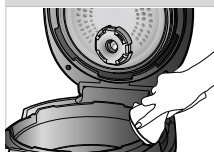
INNER POT



Wipe the inner, upper, and outer of the inner pot of any external substances. Do not use touch scrubber, brush, abrasive material etc.

※ Maintaining a rubber packing cleanly will let the rice cooker last longer.

MAIN UNIT



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

INNER BODY



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

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 remaining 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 is located at "Lock"



HOW TO CLEAN

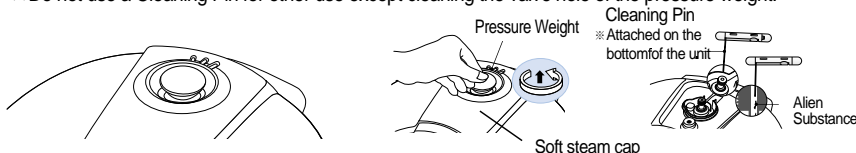


If the valve hole of the pressure weight part is clogged, punch it with the cleaning pin

-The valve hole of the pressure weight that allows steam to escape 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.

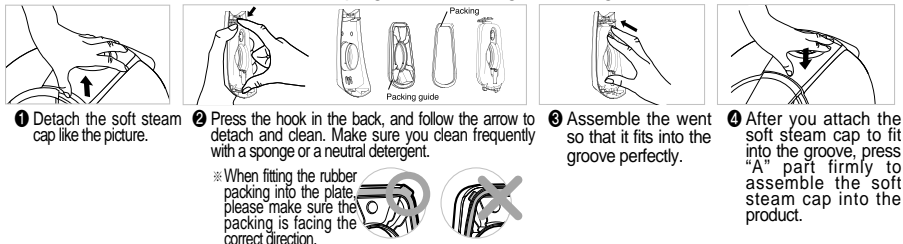


How to disassemble the pressure weight

- ▶ After the Lock/Unlock handle is locked (located in "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

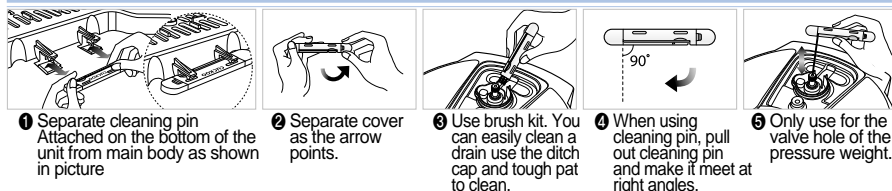
Do not touch the surface of the soft cap right after cooking. You can get burned.



How to clean dew dish



How to use cleaning pin and brush kit



Cautions when top cover does not close perfectly

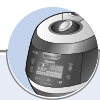
Do not try close the top cover by force. It can cause problems.



1. Check to see if the inner pot is correctly placed inside the main body.
2. To close the top cover, place the handle in the "Unlock" position as shown in the picture on the right.



3. If there are hot foods in the inner pot, the top cover might not lock properly. In this case twist the pressure weight and allow the steam to release then try to lock the handle.



FUNCTION OPERATING PART / ERROR CODE AND POSSIBLE CAUSE

Function Operating Part

Press/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 (Refer to page 20~22) cooking preference, time-setting (Refer to page 14), voice volume setting (Refer to page 14), keep warm temperature setting (Refer to page 29), and power saving mode (Refer to page 31).

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)

Display

Cancel button

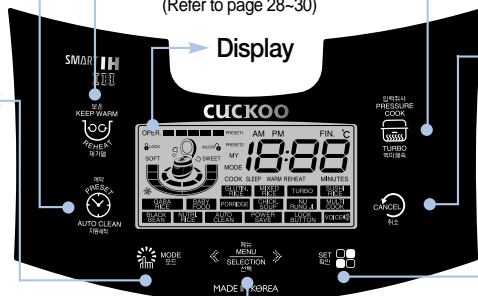
This function is used to cancel a selection or release remaining steam in the inner pot. (Refer to page 34) When using Power saving function. (Refer to page 31)

Menu / Selection button

This function is used to select from among glutinous rice, turbo glutinous rice, mixed rice, turbo mixed rice, sushi rice, GABA rice, baby food, nutritious porridge, chicken soup, nu rung ji, multi cook, black bean, nutritious rice and to modify preset time. See page 18, 19, 26.
For setting selected action with mode button and setting gaba time multi-cook time. See page 24, 25.

Set button

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



- ※ 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 used configuration.)
- ※ If cancel button is pressed during cook, the rice cooker will go in 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, "E_P" mark, "E_L" mark blink.)



Problem on fan motor. "E" marks blink.)



When pressing the Pressure Cook 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.

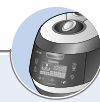


This error messenger shows up when Pressure Cook or keeping warm/reheating button is pressed while separate cover is not mounted. Mount separate cover. Note: While keeping warm, alarm will sound and keeping warm and reheating do not work.



This code indicates the function of checking for abnormality of power of product.

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

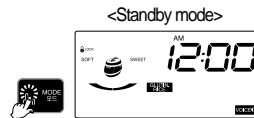


How to set current time

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.



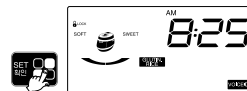
2 Set 0'clock and 25 minute as pressing menu/selection button.

- ▶ 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 12:00pm.



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 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.



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

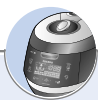


If set value became "0" by pressing button, voice guide function is off.



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.

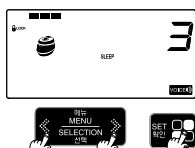


NIGHT VOICE VOLUME REDUCTION/ VOICE SETTING FUNCTION

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

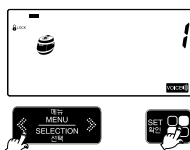
Night voice volumes by the setting of process progress

1. Press mode button 10 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 change, 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 'Set' 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.

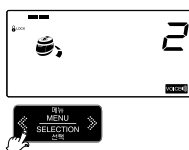
Voice Setting Function

This function helps you select Auto voice for either a woman or English or Chinese's voice. With this function, you can set to your desired voice.

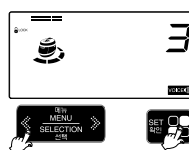
► How to set voice function



Example) When set to woman voice



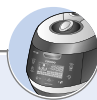
Example) When set to English voice



Example) When set to Chinese voice

1. Press mode button 11 times in standby status, and you will enter Voice mode. When pressing mode button initially, press the button for 1 second or longer to enter Voice mode.
2. When you enter Night mode, a voice comes up saying "You have entered Voice function. Select or inactivate Woman, English and Chinese Voice mode with 'Menu/Selection' button and press 'Set' button."
3. After setting Auto voice with 'Menu/Selection' button, Woman voice or English or Chinese, and press 'Set' button.
4. If 'Set' button is pressed or no button is pressed for 7 seconds after you enter Volume, 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



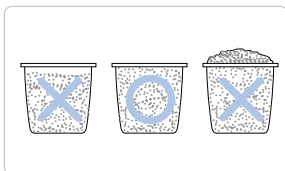
1 Clean the inner pot and wipe the water on the inner pot with dry cloth.

- ▶ Use the soft cloth to wash the inner pot.
- ▶ Touch 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 serving → 3 cups, for 6 servings → 6 cups)



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

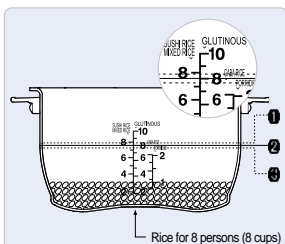
4 Put rinsed rice into the inner pot.

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 and Nutritious rice : Adjust water level to the water scale for 'GLUTINOUS'. Glutinous rice can be cooked to max 10 servings, Turbo Glutinous rice to max 6 servings, Nu rung ji to max 4 servings, nutritious rice to max 6 servings.
 - Mixed Rice, Turbo Mixed rice, Sushi rice, Black Bean : Adjust water level to the water scale for 'Sushi rice, Mixed Rice'. Mixed Rice and be cooked to max 8 servings, Turbo Mixed Rice to max 6 servings, Sushi rice to max 8 servings, Black Bean to max 6 servings.
 - GABA Rice : Adjust water level to the water scale for 'GABA Rice'.
GABA Rice can be cooked to max 6 servings
 - Nutritious porridge : Adjust water level to the water scale for 'Nutritious porridge'.
Nutritious porridge can be cooked to max 2 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)



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 8 persons (8cups) : set the water to scale 8 of "Glutinous"

③ For overcooked rice : pour less water than the measured scale

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

Please, check if detachable cover is attached

- ▶ In case detachable cover is not attached, when pressure cook/reheat button is pressed, "E C O" error could occur and cook/warm function will not work.

Put the inner pot correctly.

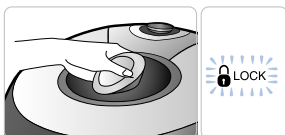
- ▶ If there is any external substance on the temperature sensor or the bottom of the inner pot, wipe it off before putting the pot into the main unit.
- ▶ Top cover will not close if the inner pot is not placed correctly in the main body (Place the inner pot to the corresponding parts of the main body)

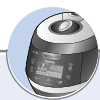


7 Connect power plug and turn the handle to "Lock"

- ▶ The lamp turning on means 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 "E O 1" is shown in The LCD.
- ※ If you want to select another function while cooking, push cancel button.
- ▶ If "Edo" 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.

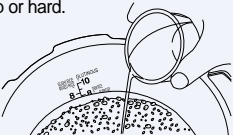
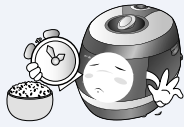


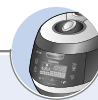


FOR THE BEST TASTE OF RICE

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>	<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) 	<p>When the proportion between the amount of rice is not proper, rice can be crisp or hard.</p> 
<p>Pour the water until water level marking in the inner pot!</p>	<ul style="list-style-type: none"> Place the inner pot on a flat surface and adjust the water to water level in the inner pot. 	<p>When rice is too dry, it can be crisp even though measuring the amount of rice is accurate.</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 evaporation of rice moisture. If the rice has been unsealed for long, rice can be dry and stale. In the case, you should pour the half of water more. It's tastier. 	<p>When rice is too dry, it can be crisp even though measuring the amount of rice is accurate.</p>
<p>It's better to set the preset time shortly.</p>	<ul style="list-style-type: none"> If possible, do not use the preset time function if rice is too dry and pour more water more. 	<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 shortly.</p>	<ul style="list-style-type: none"> It's better to set the keep warming in 12 hours. 	<p>If rice is kept warm for a long period of time, rice color will change, and can cause 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" button is pressed, the selection switches in the sequential order, Glutinous Rice → Turbo Glutinous Rice → Mixed Rice → Turbo Mixed Rice → Sushi Rice → GABA Rice → Baby food → Nutritious porridge → Chicken soup → Nu rung ji → Multi cook → Black bean → Nutritious Rice → Auto clean.
- If the button is pressed, repeatedly, the menu switches continuously in sequential order.
- In the cases of glutinous rice, mixed rice, sushi, GABA rice, and black bean the menu remains memorized once each cooking is completed, so for continuous use of the same menu, no selection of menu is required.



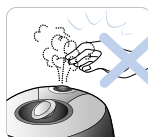
ex) In case of selecting Sushi

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

3 Cooking thoroughly

- The cook time remaining on the display is shown from cooking thoroughly. The cook time is different according to the menu.
- Be careful not to burn yourself from the automatic steam outlet.

ex) In case of 14minutes left



2 Start cooking by pressing Pressure Cook/Turbo button.

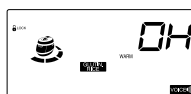
- You must turn lid handle to lock before cooking. Then press the pressure Cook/Turbo button.
- Unless lid handle is nit turned to close, you get alarm with "E0 1", and sound "turn lid handle to lock"



ex) In case of cooking Glutinous.

4 The end of cooking

- When cooking completed. Warming will start with the voice "cuckoo completed glutinous"
- When cooking ends, stir rice equally and immediately. If you don't stir rice at once and keep it stagnant, rice will go bad and smell bad.
- 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.

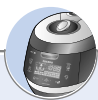


Cooking time for each menu

Menu Class	Glutinous	Turbo Glutinous Rice	Mixed Rice	Turbo Mixed Rice	Sushi Rice	GABA Rice	Black bean	Nutritious Rice	porridge	Nu rung ji	Multi Cook	Baby food	Chicken soup	Automatic Sterilization (Steam Cleaning)
Cooking Capacity	2 servings - 10 servings	2 servings - 6 servings	2 servings - 8 servings	2 servings - 6 servings	2 servings - 8 servings	2 servings - 6 servings	2 servings - 6 servings	2 servings - 6 servings	1 servings - 2 servings	2 servings - 4 servings	See del ailed guide lo cooking by The manous.		1 chicken (About 1 kg)	Up to water scale 2
Cooking Time	About 27 min About 38 min	About 13 min About 23 min	About 42 min About 51 min	About 26 min About 37 min	About 44 min About 58 min	About 54 min About 62 min	About 46 min About 53 min	About 29 min About 35 min	About 58 min About 72 min	About 36 min About 41 min			About 70 min	About 20 minutes

※ After cooking chicken soup and multi cook etc, the small may permeate into the unit, use the Unit after cleaning the rubber packing and lid part according to page 12.

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



HOW TO COOK

How to use the cooking menu

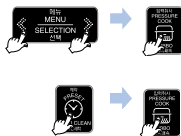
Glutinous	When you want to have sticky and nutritious white rice.	Sushi Rice	When you want to have sticky and nutritious white rice.
Mixed /Brown	This menu is used to cook a variation of mixed rice or brown rice.	GABA Rice	Used to cook germinated brown rice.
Black bean	Use when cooking black soy rice.	Baby food	This menu is used to cook various baby foods by setting a time manually.
Nu rung ji (Scorched rice)	Used to cook Nu Rung Ji (Scorched rice)	Nutritious Rice	Used to cook nutritious rice.
Porridge	For cooking porridge.	Multi Cook	This menu is used to cook various dishes by setting a time manually
Automatic Sterilization (Steam Cleaning)	This menu is used to eliminate small soaked after cooking or warming.	Chicken soup	This menu cooks samgyetang automatically.
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 twic "Pressure Cook/Turbo" twice will switch to quick cooking and shorten the cooking time. (It takes about 14minutes 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 20minutes before cooking the rice and then cook the rice in turbo cooking course, the rice will taste good. 		

※ After cooking in white rice turbo mode or cooking of small serving, discard water.

In case of small servings white rice turbo cooking, more water may be required than 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/Auto clean" button twice in standby mode, press "Pressure Cook/turbo" button.

Cook Black Bean as follows

1. Put salt into the black soy, wash clean and take out water.
2. Put cleanly washed rice into MY Cauldron, and after seasoning with sake, 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 Cooking Turbo.

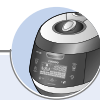
▶ Cook black soy only up to 6 servings.

Melanoizing effect

The cooked rice can be light yellow at 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 Rice" setting.



MY MODE(Cuckoo Customized Taste Function)

How to use the cooking menu

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 become soft and glutinous. (selectable in 4 steps)
- ▶ Longer "SWEET" Time : rice become taste. (selectable in 4 steps) [amelanizing will occur]
- ▶ Above 2 function 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, Black Bean, 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/select button and press the set button.

2 "MY MODE" setting screen



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

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

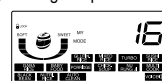
3-1 Soak time control mode



Select desired swelling time by pressing the button.

▶ Set button will blink, and Pressure Cook, Cancel and Menu/Select button will turn ON.

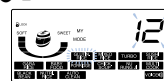
4 Setting completed screen after



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

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

3-2 Heat time control mode



Select desired heating extension time by pressing the button, and press Set button.

▶ Set button will blink, and Pressure Cook, Cancel and Menu/Select button will turn ON.

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

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 taste will show up in the sequential order "Sticky Cooked Rice Taste -> Soft Cooked Rice Taste -> Soothing Cooked Rice Taste -> Soft and Soothing Cooked Rice Taste".

1 "MENU" setting screen



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

2 "MY MODE" setting screen



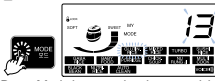
Press Mode button once or more for 1 second or longer after selecting desire menu, and you will enter Customized Cooked Rice Taste mode.

3-1 Soak time control mode



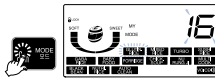
Press Mode button once, and the display will change as in the figure. At this time, Soft Cooked Rice Taste 4th Step will be selected.

3-2 Heat time control mode



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

3-3 Heat time control mode



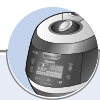
Press Mode button three times, and the display will change as in the figure. At this time, Soft, Soothing Cooked Rice Taste will be selected.

4 Setting completed screen after



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

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

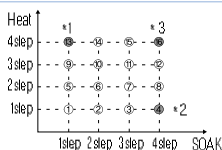


MY MODE(Cuckoo Customized Taste Function)

The display of my mode



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



*The rice becomes solid and glutinous.

*The rice becomes soft and well-raised rice.

*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 wetting 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, mixed, GABA, Black bean, 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

1. 'MY MODE' function may influence scorching or cooking quality.

Ensure that cooking time is not changed, by children.

※ Default settings are "SOFT" 1 step, "SWEET" 1 step.

2. 'MY MODE' function may elongate cooking time according to set-up time.

3. Scorching of rice may occur by longest "SWEET" Time.

Cuckoo customized cooking function

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

Initialization is set up "OPER" set up "STEP" Get step by step as the case may be.

- High step : for cooking cereals, 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 5 times, customized cooking function is set up. Select heating power by selection button. You can see all means with cuckoo customized cooking function on the display.

1 The display Cuckoo customized cooking function



If you push the mode button 5 times, the display for customized cooking function will be set up. Initiation is like above picture.

► Menu/Selection button will blink, and Mode, Set and Cancel buttons will turn ON.

2-1 High level mode



Make the screen changed by pressing menu button.

► Set button will blink, and Mode, Menu/Selection and Cancel buttons will turn ON.

► Keep pressing the button, and the menu will switch continuously.

2-2 Low level mode

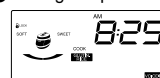


Push the menu/selection button, then the screen will be changed as above picture.

► Set button will blink, and Mode, Menu/Selection and Cancel buttons will turn ON.

► Keep pressing the button, and the menu will switch continuously.

3 Setting completed screen after

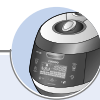


If you press the "set" button, established menu will be set up automatically. (If you press cancel or do not press a button within 7 seconds, the function will deactivate and return to the standby mode.)

1. 'Cuckoo customized cooking function' applies to Glutinous rice, Turbo Glutinous Rice, Sushi Rice, Mixed Rice, GABA Rice, Nutritious rice, Black Bean 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).



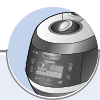
- 1.If you push mode button 7 times at the waiting state, enhanced burning nu rung ji mode will be set up when pushing mode button more than it will be possible to set up.
- 2.When enhanced burning nu rung ji mode is set up, it says "after removed or selection of enhanced burning nu rung ji, push the 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 Set 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.

- ▶ 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 when pushing mode button more than it will be possible to set up.
- 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 Set 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 RICE(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.

Tip to buy Quality Brown Rice

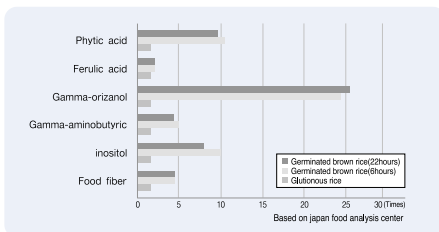


- ① Check the dates of harvest and pounding.
 - ▶ The dates should be within 1 year from harvest, 3 months from pounding.
- ② Inspect rice with your eyes.
 - Check that embryo is alive
 - Rice surface should be light yellow and glazing. Whitely stirred up surface, or darkish colored Brown rice is not 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

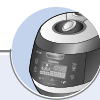
Germinated Brown rice increases nutrients and enhances taste which is a weak point of brown rice. Germinated Brown rice also improves digestion.

- ▶ 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 Rice (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 10.3 Times
- ▶ Ferulic acid 1.4 Times
- ▶ Gamma-orizanol 23.9 Times
- ▶ Gamma-aminobutyric 5 Times
- ▶ Inositol 10 Times
- ▶ Food fiber 4.3 Times



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 RICE” 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(Over). pour appropriated volume of water, and use “GABA RICE” 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” menu



※ 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/Turbo 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 3hours.
 3. “GABA Rice” time by 0hours, pressing “Pressure Cook/Turbo” button will start cooking immediately.
- ⇒ If GABA 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

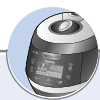


※ 3 more hours for germination

- ▶ 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 clock wise.

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 of period of storing, etc.
-Germination 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, present on 3H may not be possible. If you want to preset the GABA, 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

1



Turn the top handle to "Lock", press menu to select the Multi-cook.

- ▶ Set button will blink, and Menu/Selection, Cancel and Pressure Cooking 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 increase 5 minutes. (After 90min, each 10min increase)
▶ Press Menu/Selection to choose desired Menu



"Menu/Selection" button, the time decrease 5 minutes. (After 90min, each 10min decrease)
▶ Press Menu/Selection to choose desired Menu

Available setting time is 10–120 minutes.

(Please refer to cooking guide for time setting of each menu.)



If you press the yes button after choosing time you want it says "press cook or timer button"

3



Press "Pressure Cook/Turbo" button.

- ▶ Pressure Cook button will blink, and Menu/Selection and Cancel buttons will turn ON. Press the Pressure Cook/Turbo button and 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 "Preset/Auto clean" button.



3. Press the Menu/Selection button to preset time. Then press the Set button.



4. Press the Menu/Selection button to select the Multi-cook. Then press the Set button.



5. Set up the cooking time for pressing menu/selection button.



6. Press the "Set" button. Then press pressure cook/Turbo button.



How to make Nu rung ji

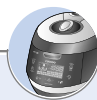
1. Turn the Lock/Unlock handle to "Lock" and press menu/selection the "Nu Rung Ji," Refer to page 22

2. Press the "Pressure Cook/Turbo" button to start cooking.

3. When cooking is completed, scoop pit 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 30 minutes.

HOW TO PRESET TIMER FOR COOKING



How to preset timer for cooking

How to use timer function

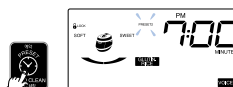
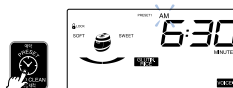
1 Check if the current time and the menu are correct.

- ▶ 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.



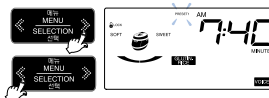
2 Press the “Preset/AUTO CLEAN” button.

- ▶ If this function is set at “Turbo Melanoizing”, Cuckoo will display “MY” on the Display Panel while cooking Nu Rung Ji.
- ▶ Press the Preset/Auto Clean button once to select the Preset 1. Press the button twice for the Preset 2.
- ▶ When Cuckoo is released to the market, Preset 1 is set at 6:30 am and Preset 2 at 7:00 pm. If you want to accept these preset times, select Preset 1 and/or Preset 2.
- ▶ If you press the Preset/Auto Clean button while the Lock/Unlock handle is unlocked, you will not be able to set the preset time.
- ▶ If you press the Preset/Auto Cleaning button, the previous preset time will be displayed as shown in the picture and Preset 1 and Preset 2 will blink. Then you will hear a voice message: “Please set the cooking finish time with Menu/Selection button and press Pressure Cook/Turbo button or Set button.
- ▶ In GABA mode, preset on “CH” 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 “+” button
- ▶ Please set up timer after canceling warming 10min decrease when you press “-” button
If you keep pressing, It can be changed continuously.
- ※ Please be careful not to change from AM to PM.



When preset time is set to AM07:40

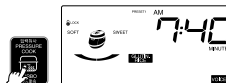
4 Select menu with “Menu/Selection” button

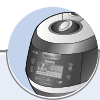
- ▶ If you select “Preset/Auto clean” menu with Menu/selection button, it says “Please, press the “Pressure Cook/Turbo” button.
- ▶ “Set button” will blink, and “Menu/Selection”, “Pressure Cook/Turbo” and “Cancel” buttons will turn ON.



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 not 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, moralization 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

- ▶ "13H" will be displayed and the preset time will be changed to 13 hours automatically.
ex) If cooking is preset to AM07:00 of the follow day at PM5:00 of the day, where preset time is 14 hours.
"13H" will be displayed and preset time automatically to AM06:00(Preset time is 13 hours)
- ※ If the preset time is over 13 hours, it can cause bad smell. Tim limited preset time is set up than 13 hours because the rice spoils easily during the summer time.
- ※ When you want to finish presetting P.M12:00, preset P.M 12:00.
- ※ Use this function when you want to finish between 1 hours 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	Mixed Rice	Sushi Rice	GABA Rice	Nutritious Rice	Black bean	Nu rung ji	Nutritious porridge	Multi Cook/ Baby Food	Chicken soup	Automatic Sterilization (Steam Cleaning)
Possible time Setting	From (38minutes +My mode) to 13hours	From (54minutes +My mode) to 13hours	From 58minutes to 13hours	From (60minutes +My mode) to 13hours	From 35minutes to 13hours	From (53minutes +My mode) to 13hours	From (41minutes +My mode) to 13hours	From 72minutes to 13hours	From (1minutes +My mode) to 13hours	From 70minutes to 13hours	From 20minutes to 13hours

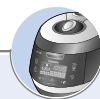
Simple Soft Function

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

▶ Setting Method



1. To activate the Simple Soft Function, "press /Auto Clan" button within 5 seconds right after. CUCKOO started the menu for Glutinous Rice, Mixed Rice, Turbo Mixed Rice, Sushi Rice, Nutritious Rice, Nu Rung Ji or Black bean.
 2. To change the soaking time, press "press /Auto Clan" button in simple Soft Function: the time setting can change from 10 to 30 minutes, 60 minutes, and No Soaking Time.
 3. 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 melaoizing effect.



TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY

Having a meal

- If you want to have warm rice, press the "Keep warm/ Reheat" button. "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>



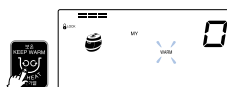
The lamp blinks and "0" indicator will show the reheat remaining time displayed in minutes with the mark going around clockwise.

<Finishing reheat>



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

<Enhanced warming mode>



For glutinous menu, you can select different keep warm modes to help minimize any discoloration or dryness. When keeping rice warm for a long time depending on the circumstance, if there is an odor, select the "Enhanced warming mode" to help minimize it. For My Mode function (see page 29), if you press the "Keep warm/ Reheat" button, the "Enhanced warming mode" will be activated or deactivated. When "Enhance warming mode" is selected (see picture), warming sign will be blinking on the screen, and when it is released the blinking will be stopped. After selecting the desired warm mode. If you press the "Set" button it will store your desired warm mode selection (The initial setting is at the regular warming mode state(Enhanced warming mode off), so activate is as needed)

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

- The frequent use of the "Reheat" function may cause 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, into the cooker and press the "Keep Warm/Reheat" button to keep the rice warm. At this time, "0H" is shown on the display. (Like this, transforming hot rice to a cold cooker may cause the rice to be discolored or develop 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 ho 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 "E0!". At this time, reheating will be cancelled, and heat preservation will proceed.

Simple Soft Function

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 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)

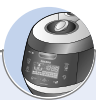
Do not keep the scoop inside the pot while warming the rice. When using a wooden scoop it can create serious bacteria and odors.

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 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.



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

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

To raise temperature



To lower temperature



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

- 2-1 Press "Menu/Selection" button to change the temperature as 74.

⇒ 75. ⇒ 76. ⇒ 77. ⇒ 78. ⇒ 79. ⇒ 80.

- ▶ "Set" button will blink, and "Mode", "Menu selection" and "Cancel" button will be turned ON.

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

- 3 After setting temperature, press "Mode" select button. Preset temperature will be stored with buzzer sound. (If 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. ⇒ 73. ⇒ 72. ⇒ 71. ⇒ 70. ⇒ 69.

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

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

Change of temperature

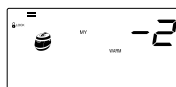
If you want to change cooking temperature in the standby mode, "Mode Select" button over 2 seconds, and press it 2 more times, You can change cooking temperature.

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 the Picture (up)

- ▶ "Set" button will blink, and "Mode", "Menu selection" and "Cancel" button will be turned ON.

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

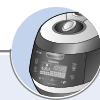
- 3 Select the menu you want, then the press the "Mode" button and set-up time will be automatically entered with a buzzer. (If you press the "Cancel" button or do not press a button within 7 seconds, the Cancelled and returned to standby mode.)

- 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 PM 10:00- AM04:00
- ▶ How to set up



1. Hold “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” button will blink, and the “Mode”, “Set”, and “Cancel” button will turn on.
3. Press the “Menu/Selection” button until you hear or see “Sleeping mode”, then Press “Set” button.
You will see nothing surrounding the rice cooker on the screen.
4. In the Sleep/Warm mode, if you press “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 set up

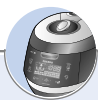


1. Hold “Mode” button for one second, then press the “mode” button 6times to set up sleeping mode.
If sleeping mode is not shown, Keep on pressing the “mode” button until it is heard or displayed.
2. When you are in sleeping mode, it says “After selecting or canceling sleeping mode, press the set button”
At this time, “Menu/Selection” button will blink, and the “Mode”, “Set”, and “Cancel” button will turn on.
3. Press the “Menu/Selection” button until you hear or see “Sleeping mode”, then Press “Set” button.
You will see nothing surrounding the rice cooker on the screen.
4. In the Sleep/Warm mode, if you press “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 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.



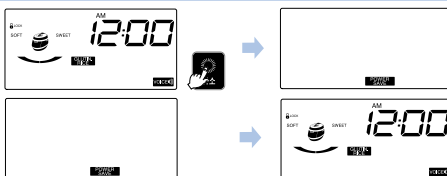
HOW TO POWER SAVING FUNCTION/ HOW TO USE DISPLAY LIGHTING POWER SAVING MODE/LOCK BUTTONS

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 electricity consumption

Manual Method

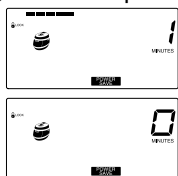
- ▶ **How to start power saving**
Push Cancel button for 3 seconds at waiting state
Saving power function is set up.
- ▶ **How to end power saving**
Method 1) Push any button then it will be returned to waiting mode.
Method 2) If lid handle is turned to open or close, power saving mod will be canceled and back to waiting state.



Automatic Method

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

Display Lighting/Power- Saving Mode

This mod adjusts the brightness of the display during cooking, warming or reservation cooking.

▶ How to set and unset the mode

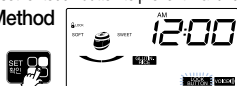


1. In the Standby mode, press the Mode button 9times to activate the Display Lighting/Power- Saving mode. (Press the Mode button for more than 1 second to enter into the Display Lighting /Power-Saving mode)
2. When the Display Lighting /Power-Saving mod starts, a Voice message will state “Set or cancel the Display Lighting Function by pressing the Selection button. Then, please press the Display button “At that moment the Menu/Selection button will be switched off and Mode, Set and Cancel button will appear.
3. When you press the Menu/Selection button, a Voice message will given one of these two statements : The Display the Lighting/ Power –Saving Function is selected. Please, press the Set button. “or” The Display Lighting/ Power –Saving Function is canceled. Please press the Set button. “The Set button will then disappear and the Mode, Set and Cancel button will be turn on.
4. Press the Set Button and the Display Lighting/Power –Saving Funding will start with a Voice message stating “The Display Lighting/Power –Saving Function has been set.”
5. In the Display Lighting/Power- Saving mode, press the Cancel button or do not press any button for more than 7 seconds. The setting will be canceled and you return to the Standby mode with a Voice message stating “Tim is over. The function has been canceled.”

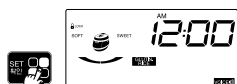
How to Set “LOCK BUTTONS”

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

▶ Setting Method



▶ How to set and unset the mode



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.
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 is set, buzzer will sound.

※ 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 15-16 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 15-16
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? Is bean (other grains) too dry? 	<ul style="list-style-type: none"> Select the correct menu. Properly measure water. Open the top cover after cooking finished
"E_P_E_t" 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.
"  " Signs show up.		
Warning 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 "E_d_o" sign is 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"
"E_c_o" sign shows up	<ul style="list-style-type: none"> Detachable cover is not mounted 	<ul style="list-style-type: none"> Mount detachable cover(Refer to page 10) If "E_c_o" sign is displayed continuously even though you already installed detachable cover, please contact customer service.
Alarm sounds or reheating does not work while keeping warm	<ul style="list-style-type: none"> Is bean (other grains) too dry? 	<ul style="list-style-type: none"> Mount detachable cover(Refer to page 10)

CHECK BEFORE ASKING FOR SERVICE

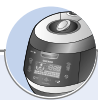
▼ If there is a problem with your cooker, check the following details before requesting service to your dealer. Sometimes the cooker may not operate as desired if used incorrectly.

Case	Check points	Do the following
When the button cannot operate with "L J"	<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 "E D 1"	<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 "E D 3" 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 "E D 3" 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 13) Check the AM and PM Maximum reservation time is 13 hours. (Refer to page 25~26)
When you smell after and before cooking?	<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 "E _ L", "D D" are shown on the LCD by turns	<ul style="list-style-type: none"> Microm power is out 	<ul style="list-style-type: none"> Please cut the power and contact customer service
When "E _ P", "D D" 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
"E _ F" 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.
"H F _" or "H P _" mark shows up during the product operation		<ul style="list-style-type: none"> Pressure Cook/Turbo "button is pressed? Is there power cut while in cooking?

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 the contact the service center and Dealer. Packing life cycle is 12 month, please replace the packing per 1year
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"> Is the inner pot inserted? Check the rated voltage?
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. Old rice or contaminated rice may not be germinated properly. (Refer to page 22)



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 상황에 대하여 주의를 환기시키는 표시입니다.
- 위험 발생을 피하기 위해 주의깊게 읽고 지시에 따라 사용하십시오.



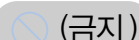
- 이 기호는 어떤 행위를 '금지' 하는 표시입니다.



- 이 기호는 어떤 행위를 '지시' 하는 표시입니다.



경고



(금지)

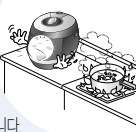
사용 중 압력주 및 자동증기배출구에는 손과 얼굴을 가까이 하지 마십시오.

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



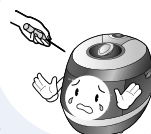
제품을 직사광선이 쬐는 곳, 가스레인지, 라이터, 전열기구 등의 가까이에서 사용하지 마십시오.

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



제품을 분해하거나 개조하지 마십시오

- 화재 및 감전의 원인이 됩니다.
- 서비스기사 이외의 사람이 분해하거나 수리하지 마십시오. 수리 및 고장 상담은 [서비스센터](#)로 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 [서비스센터](#)로 문의하여 주십시오.

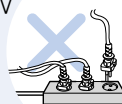
싱크대, 목욕탕 등 제품에 물이 들어 갈 수 있는 곳이나 화학성 물질이 있는 곳에서는 사용하지 마십시오.

- 전기 누전 및 감전의 위험이 있습니다.
- 먼지가 많은 곳이나 화학성 물질이 있는 곳에서는 사용하지 마십시오.
- 제품에 물이 들어갔을 경우에는 [서비스센터](#)로 꼭 문의하십시오.



반드시 정격 15A 이상의 교류 220V 전용 콘센트에서만 사용해 주시고 한 콘센트에 여러 제품의 전원 플러그를 동시에 꽂아 사용하지 마십시오.

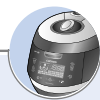
- 여러 제품과 함께 사용하거나 다른 기구에 사용하면 발열 및 발화 감전의 원인이 됩니다. 수시로 콘센트 상태를 꼭 확인하십시오.
- 전원플러그에 이물질이나 물기가 묻어있는 경우에는 잘 닦은 다음 사용하십시오.
- 연장코드도 15A이상의 것을 사용하여 주십시오.



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

- 제품 사용 중 사용상의 부주의로 전원 코드의 피복이 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 유자격 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 문의하십시오.

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

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

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

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

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



- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

제품 내에 설충제나 화학물질 등을
뿌리거나 투입하지 마십시오.



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

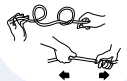
흡·배기구 또는 틈 사이에 바늘, 청소용 핀, 금속물 등
이물질이 들어가거나 막히지 않도록 하십시오.

- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.
- 청소용 핀을 증기배출구 청소와에 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 제거되었는지 확인을 하고 열어 주십시오.

전원코드를 무리하게 구부리거나,
뭉거나, 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 받지 않도록
주의하여 주십시오.



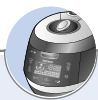
- 충격으로 인한 파손은 합선, 감전, 화재 등의 원인이 됩니다.
- 수시로 전원코드와 전원 플러그 상태를 꼭 확인하십시오.

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

- 고열에 화상을 입거나 감전이 될 수 있습니다.

전원플러그에 묻은 이물질은 물기가 없는 천으로
깨끗이 제거하여 주십시오.

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



안전상의 경고



경고



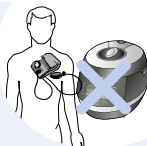
(지시)

쌀통 및 다용도 선반 등에
제품을 놓고 사용하지 마십시오.

- 전원코드가 틈새에 눌러져 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 사용
하는 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
내술 주위의 이물질은 반드시
제거한 후에 사용하십시오.



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

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

- 젖은 손으로 전원플러그를 뽑으면 감전의 원인이 될 수 있습니다.
- 무리하게 당겨 뽑으면 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
제거 후 **서비스센터** 로 문의해 주십시오.

최대 용량 이상으로 내용물을 넣고 사용하지 마십시오.

- 밥물 넘침이나 취사 불량 등 고장의 원인이 됩니다.

사용 중이거나 사용직후에는 내술, 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 작동되지 않을 수 있습니다.



제품에 심한 충격을 주거나 떨어뜨리지 마십시오.

- 제품 고장 및 안전상의 문제가 발생할 수 있습니다.

내술을 다른 용도로 사용하거나 불위에 올리지 마십시오.

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

교류 220V 이외에는 사용하지 마십시오.

- 감전, 화재의 원인이 될 수 있습니다.
- 제품이 정상적으로 작동을 하지 않습니다.
- 110V전원에서 승압용 트랜스를 220V로 승압해서 사용하지 마십시오. (한국전력에 승압 공사를 의뢰하여 220V로 승압후 사용하십시오.)

제품을 전자레인지 및 싱크대
스테인리스 위에 올려놓거나 제품
밑에 깔판, 방석, 전기장판, 철판,
온박지 등을 놓고 사용하지 마십시오.

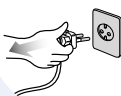


- 화재 및 변형의 원인이 됩니다. 수시로 제품 상태를 꼭 확인하십시오.

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.

내술 손잡이를 잡고 제품을 들어 올리지 마십시오.

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



안전상의 경고



주의

경사진 곳이나 울퉁불퉁한 곳에서는 사용하지 마십시오.

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



취사나 요리 완료 후 또는 보온시 뚜껑 결합 손잡이가 잘 돌러지지 않을 때 강제로 돌리지 마십시오.

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



(금지)

내솜 코팅이 벗겨질 경우 **서비스센터**로 문의해 주십시오.

- 제품을 장기간 사용할 경우 내솜 코팅이 벗겨질 수 있습니다.
- 거친 수세미나 금속성 수세미로 내솜을 씻을 경우 코팅이 벗겨질 수 있으니 반드시 주방용 중성세제와 스폰지로 씻어 주십시오.



외면에 다이아몬드 코팅 내솜인 경우

- 다이아몬드 내솜의 외면을 거친 수세미나 금속성 수세미로 씻을 경우 외면 코팅이 손상될 수 있으니 세척시 반드시 주방용 중성세제와 부드러운 천 스폰지로 씻어 주십시오.
- 다이아몬드 내솜 세척시 상처 및 다른 주방기구와의 마찰로 인하여 외면 코팅이 손상되는 경우도 있으나 제품성능에는 문제가 없습니다.



주의

취사 또는 요리 진행 중 자동증기 배출시 주의하십시오.

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

전원플러그를 뽑을 때는 전원코드를 잡지 마시고 꼭 전원플러그를 잡고 뽑아주십시오.

- 전원코드에 충격이 가면 감전 및 화재의 원인이 될 수 있습니다.



(지시)

요리 후에는 반드시 청소해 주십시오.

- 달걀, 갈비찜 등의 요리 후 취사 및 보온을 하계되면 밥에 냄새가 배어들 수도 있습니다.
- 분리형 커버, 홀더, 홀더 가이드, 찜판은 이물질이 묻은 채 오래두면 부식 및 변색의 우려가 있으므로 자주 세척해 주십시오.
- 압력조절판 세척 시 거친 수세미나 금속성 수세미로 사용할 경우 코팅이 벗겨질 수 있으니 반드시 스폰지 또는 물기를 제거한 행주로 닦아주십시오.
- 1쪽을 참조하여 내솜 분리/장착, 패킹 등을 깨끗이 닦아낸 후 사용하십시오.
- 제품의 사용환경이나 방법에 따라 내솜투경의 코팅이 벗겨질 수 있습니다. 이런 경우 **서비스센터**로 문의바랍니다.



취사 또는 요리 진행 중 정전이 되면 자동증기 배출장치가 작동하여 내용을 바산의 우려가 있습니다.

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

한반 이외의 식품에는 변질하기 쉬운 것(떡볶이, 한식, 크로켓, 그라탕 등)이 있으므로 가능하면 보존하지 마십시오.

취사나 요리가 끝난 뒤에는 반드시 본체에 고인물을 닦아 주십시오.

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

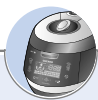
전원플러그를 뽑더라도 뚜껑 결합 손잡이를 항상 "옴"(잠김)위치로 돌려 주십시오.



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

사용중에는 제품 본체와 30cm이상의 거리를 유지하여 주십시오.

- 전자제품에서는 자기장이 방출될 수 있습니다.



2중 모션 패키이란

두 번 밀착하는 쿠크 2중 모션 패키기로 압력이 셀틈없어
처음의 좋은 밥맛을 더욱 더 오래오래~

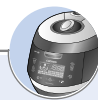


이중모션패킹은 시간이 경과하면서 조금씩 증기가 누설되는 기존 일반 패키의 한계를 혁신적으로 개선한 쿠크만의 특허기술입니다. 밀폐층과 지지층의 2중 구조로 되어 있어, 기존 패키에 비해 향상된 밀폐력을 통해 처음의 좋은 밥맛을 보다 오래 유지시켜줄 것입니다.

이중모션패킹은 뚜껑을 닫으면 밀폐층과 지지층이 밀착되어 밀폐력이 높아지는 '무브-밀착'의 첫 번째 모션과 취사가 진행되면서 밥솥 내 압력이 증가해 지지층이 더욱 단단하게 밀폐층을 지지하는 '무브-지지'의 두 번째 모션이 기술적으로 구현되는 신개념 패키입니다. 또한 밀폐층과 지지층에 형성되는 중공층은 보온 밥맛도 향상시켜드립니다.

쿠크 제품을 구매해 주셔서 진심으로 감사드리며 이중모션 패키기로 처음의 좋은 밥맛을 더욱 더 오래오래 즐기세요.





Full스테인리스 분리형커버

Full스테인리스 분리형커버

이제, 속까지 스테인리스다!

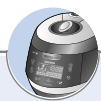
깨끗한 Full스테인리스 커버로 언제나 처음밥맛 그대로!

쿠쿠는 Full스테인리스 커버로 보다 위생적이고 깔끔하며 청소가 용이할 뿐 아니라 고온, 고압, 고스팀에 특히 강해 오래 사용해도 처음밥맛 그대로 맛있는 밥맛을 즐기실 수 있습니다.



■ 쿠쿠만 Full스테인리스 분리형 커버를 적용할 수 있는 이유!!

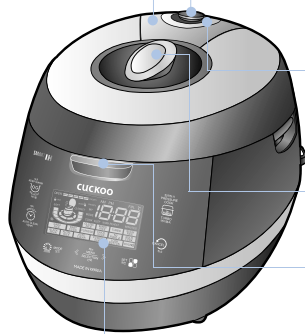
리드히터플레이트에 있는 안전장치의 미세한 구조를 스테인리스로 제작하는 과정은 고도의 기술력이 필요하기 때문에 국내 최고의 밥술관련 노하우를 자랑하는 쿠쿠만이 커버속까지 스테인리스인 Full스테인리스 분리형 커버를 제작할 수 있다. 그리고 스테인리스는 재질의 특성상 열 제어나 조절이 어려우나 쿠쿠만의 독자적인 알고리즘 기술의 적용을 통해서 더욱 맛있는 밥맛을 구현했다.



각 부분의 이름

각 부 명칭(외부)

소프트스팀캡



압력추

취사나 요리 전 압력추를 수평으로 맞추어 주십시오.
내부의 압력이 일정하도록 조절하며, 젖히면 수동으로 증기배출이 됩니다.

자동 증기 배출구

취사나 요리가 끝나거나 보온시 자동으로 증기를 배출시켜 줍니다.
필요할 경우 취소버튼을 눌러(2초) 증기를 배출 시킬 수도 있습니다.

뚜껑 결합 손잡이

취사나 요리 시 손잡이 표시 ()가 " 잠" (잠금) 위치로 되어야 작동이 됩니다.

뚜껑 열림 버튼

뚜껑 결합 손잡이를 " 잠" (잠금)에서 " 열" (열림)으로 돌린 후 뚜껑 열림 버튼을 누르면 뚜껑이 열립니다.

기능조작부 및 표시부



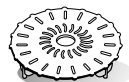
사용설명서 및 요리안내



주걱



개량컵



찜판
(찜판은 "요리 안내"를 참조하여 사용하십시오)



청소용 핀 브러쉬 키
(실물은 본체 바닥면에 부착되어 있습니다.
44쪽을 참조하여 사용하십시오)

각 부 명칭(내부)

패킹

패킹은 사용방법 및 횟수에 따라 1년~3년 정도 사용 후 교환하여 주십시오.



뚜껑

분리형커버

안전패킹

안전패킹 커버

압력조절판

홀더가이드

분리형커버 손잡이

홀더

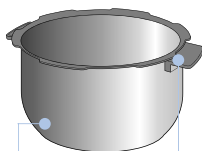
물받이

보온이나 취사, 요리 후에는 항상 물받이에 있는 물을 버려주세요. 물받이에 밥물이 고여 있을 경우 냄새의 원인이 됩니다.

전원플러그

전원코드

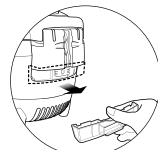
온도감지기



내솥 손잡이

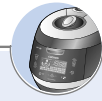
내솥

내솥을 본체에 똑바로 넣습니다.



주걱꽃이



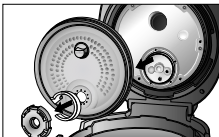


제품 손질 방법

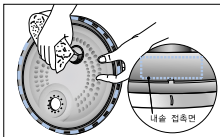
- 청소를 잘하지 않으면 보온 중 냄새가 나는 원인이 됩니다. 특히 뚜껑부는 자주 청소해 주십시오.
(전원플러그를 빼고 본체의 열이 식고 난 후 손질하십시오.)
- 본체·뚜껑은 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오. 벤젠, 신나 등은 사용하지 마십시오.
- 사용 중 분리형커버나 내솥내부에 밥물이 묻어 전본막이 생기는 수가 있으나, 위생상 아무런 영향이 없습니다.

분리형 커버 및 압력패킹

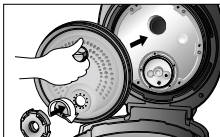
분리형커버 세척 후에는 반드시 뚜껑에 장착해 주십시오.
분리형커버가 장착되지 않으면 취사, 예약취사가 되지 않습니다.(보온시 경고음 발생)



① 홀더를 반시계방향으로 돌리면 밥솥과 쉽게 분리되어 세척이 가능합니다.



② 주방용 중성세제 및 스폰지로 자주 세척해 주시고 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오.
※ 압력패킹의 내솥 접촉면에는 밥알 등이 붙지 않게 닦아 주시고 청결히 관리하면 제품을 더 오래 사용할 수 있습니다.

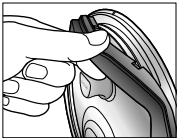


③ 장착 시에는 분리형커버 손잡이를 잡고 뚜껑에 부착한 후 홀더를 돌기 부위의 홈에 맞춘 후 시계방향으로 돌려 고정하십시오.

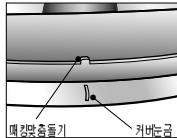


④ 그림과 같이 분리형 커버의 하단부를 뚜껑쪽으로 누른 상태에서 홀더를 결합하면 좀더 쉽게 사용하실 수 있습니다.

압력패킹의 세척이나 교환으로 분리 후 재조립 시에는 빠진 곳이 없도록 완전히 끼워넣고 사용해 주십시오.



① 압력패킹 분리 시에는 그림과 같이 잡고 당겨 주십시오.



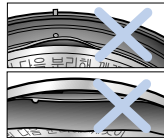
② 조립 시에는 6군데의 압력 패킹 맞춤돌기와 커버눈금을 먼저 맞춰 끼워주십시오.



③ 6군데를 끼운 후 그림과 같이 압력 패킹을 돌려가며 눌러 완전히 끼워주십시오.



④ 전 돌레에 그림과 같이 완전히 끼워지지 않은 구간이 있는지 확인하여 주십시오. 압력패킹이 완전히 끼워지지 않으면 증기가 누설될 수 있습니다.

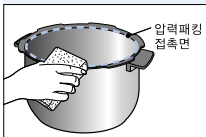


안전패킹



사용 전·후 증기배출부가 막히지 않도록 깨끗이 부드럽게 닦아 주십시오. 안전패킹은 부드럽게 닦아 주시고 강제로 빼거나 제품에서 떼어내지 마시고 사용 전·후 결합 상태를 확인해 주십시오. 결합이 불완전한 경우 반드시 서비스 센터에 문의하십시오.

내 솥



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.
※ 내솥의 압력 패킹 접촉 부위를 청결히 관리하면 제품을 더 오래 사용할 수 있습니다.

본체 물고임부



취사 시 발생하는 밥물은 증기배출구로 통해 이곳에 고일 수 있도록 설계되어 있으므로 취사 완료 후 물기를 제거한 행주로 깨끗이 닦아 주십시오.

본체 내부



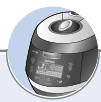
온도감지기에 이물질이 눌러 붙어 있는 경우 금속면이 손상되지 않게 제거하십시오.

뚜껑 결합 손잡이의 사용법에 관하여

- 취사나 요리 시에는 뚜껑을 닫고 뚜껑 결합손잡이를 '6점검' 방향으로 확실하게 돌려주십시오. 기능표시부에 '6점검' 표시가 나타납니다. 이는 뚜껑이 확실하게 잠겨 압력취사/백미과속을 선택할 수 있도록 표시하여 주는 안전장치의 기능입니다.
- 취사나 요리 완료 후 뚜껑 손잡이를 '6점검에서' '6점검' 방향으로 돌린 후, 뚜껑 열림버튼을 눌러 뚜껑을 열어주십시오. 제품 내부에 증기가 완전히 배출되지 않으면 뚜껑 결합 손잡이가 '6점검에서' '6점검'으로 쉽게 돌아가지 않습니다. 이때 뚜껑 결합 손잡이를 강제로 돌리지 마시고 압력추를 젖혀 내부 증기가 완전히 배출된 후 다시 조작해 주십시오.
- 뚜껑을 열고 닫을 때는 항상 뚜껑 결합 손잡이 위치를 '6점검' 방향으로 확실하게 돌려 주십시오.
· 기능표시부에 '6점검' 표시가 나타나지 않으면 압력취사/백미과속, 예약/자동세척 버튼이 작동하지 않습니다. 정확하게 다시 '6점검' 위치까지 돌려 주십시오.
· 뚜껑부를 위에서 보았을 때 뚜껑 결합 손잡이가 '6점검' 방향으로 완전히 돌아갔을 때 뚜껑이 잠금 상태입니다.

6점검





제품 손질 방법

압력 노즐막힘 손질 방법

압력추

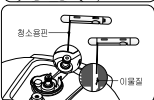
이물질 등으로 압력추 중기 배출구가 막혀 있으면 재 기능을 발휘하지 못하므로 사용 전·후에는 아래의 압력추/중기배출구 청소방법을 참조하여 압력추를 분리한 다음 청소용 핀으로 구멍을 뚫은 후 사용해 주십시오.

※ 압력추의 디자인은 그림과 다를 수 있습니다.

(압력추/중기배출구 청소방법)



① 뚜껑 결합손잡이를 '옴' 잠금 방향으로 돌린 후 압력추를 잡고 위로 들면서 화살표 방향(반시계방향)으로 돌려서 분리합니다.



② 청소용 핀&브러쉬 킷제품은 본체 바닥면에 부착되어 있으므로 구멍을 뚫습니다.
※ 청소용 핀으로 압력추 중기배출구인 청소하고 다른 구멍은 안전장치이므로 절대로 피로하지 마십시오.



소프트 스팀캡

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

내솔·부속품

▶ 주방용 중성세제와 스폰지로 씻어 주십시오.

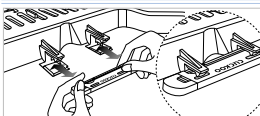
거품수세미

금속수세미

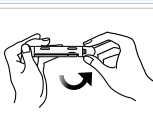
면도제

쇠솔

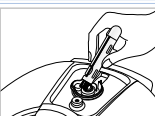
청소용 핀 & 브러쉬 킷 사용방법



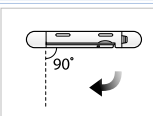
① 청소용 핀&브러쉬 킷제품 바닥면 부착을 그림과 같이 분리합니다.



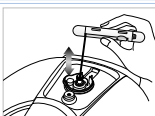
② 그림과 같이 브러쉬 두껍을 잡고 화살표 방향으로 힘을 주어 뚜껑을 분리합니다.



③ 청소용 브러쉬로 밥물고임 방지 배수로나 행주로 닦기 어려운 부분을 깨끗이 청소할 수 있습니다.



④ 청소용 핀을 사용할 때에는 화살표 방향으로 청소용핀을 당겨서 청소용 핀 브러쉬 킷 동체와 90°로 맞춰 주십시오.



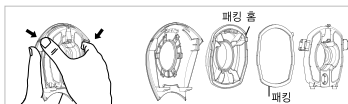
⑤ 청소용 핀은 중기 배출구 청소시에만 사용하십시오.

소프트 스팀캡 손질 방법

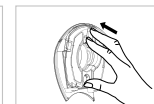
취사나 요리 완료 직후에는 소프트 스팀캡이 뜨거우므로 만지지 마십시오. 화상을 입을 수 있으므로 주의하십시오.



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



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

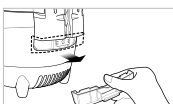


③ 소프트 스팀캡을 조립하여 끼울 때에는 뒤쪽의 홈 부분을 맞춘 후 화살표 방향으로 눌러 양의 후크를 확실히 끼워 주십시오.

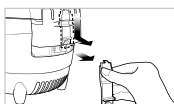


④ 제품에 소프트 스팀캡을 장착할 때는 그림과 같이 소프트스팀캡을 안착한 후 소프트스팀캡을 눌러 단단히 고정시켜 주십시오.

물받이/밥물고임방지배수로 손질방법



① 물받이를 분해합니다.



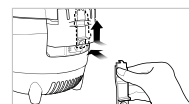
② 밥물고임방지배수로 캡의 손잡이를 잡고 아래방향으로 밀어서 분리합니다.



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



④ 밥물고임방지배수로를 청소용 브러쉬를 이용하여 그림과 같이 깨끗이 청소해 주십시오.



⑤ 청소 후 그림과 같이 밥물고임방지 배수노즐을 위로 밀어서 끼워 넣은 후 물받이를 확실히 장착합니다.

뚜껑이 닫히지 않을 때의 주의사항

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

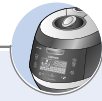


1 내솔이 제품 본체에 완전히 들어가지 있는지 확인합니다.
(내솔에 부착된 손잡이를 제품 본체 홈 부에 안착하십시오.)

2 뚜껑부를 위에서 보았을 때 뚜껑 결합 손잡이가 오목과 그림과 같이 되어 있어야 뚜껑이 닫힙니다.



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



기능 조작부의 이름과 역할 / 기능 표시부의 이상점검 기능

기능 조작부의 이름과 역할

예약/자동세척 버튼

예약취사를 할 경우 사용
▶ 58~59쪽 참조
자동세척(자동살균세척)을 할 경우 사용
▶ 51쪽 참조

모드 버튼

맞춤밥맛(58쪽~59쪽),
현재사계(46쪽), 음성볼륨(46쪽),
아간 음성 볼륨 줄임(47쪽),
음성 설정(47쪽),
맞춤온도(61쪽), 맞춤보온(61쪽),
맞춤취사(52쪽), 취침보온(52쪽),
누룽지 놀음 강화(54쪽),
자동절전(53쪽), 화면조명 절전(54쪽)
을 설정할 경우 사용

메뉴/선택 버튼

백미, 백미래속, 잡곡, 잡곡래속, 김초밥, 현미/발아,
이유식, 영양죽, 삼계탕, 누룽지, 만능찜, 경은죽, 영양밥,
자동세척(자동살균세척) 선택할 경우 사용, 예약시간을 변경할 경우 사용 ▶ 51, 51, 58쪽 참조
모드 버튼으로 선택된 기능들을 설정할 경우 사용, 현미발아 시간을 맞추거나 만능찜, 이유식 시간을 선택할 경우 사용 ▶ 56, 57쪽 참조

- ※ 전열플러그를 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.

보온/재가열 버튼

보온을 할 경우나 식사 직전
밥을 따뜻하게 데울 경우 사용
▶ 60쪽 참조

기능표시부



압력취사/백미래속 버튼

취사 및 요리를 시작할 경우 사용
▶ 50쪽 참조

취소버튼

선택한 기능을 취소할 경우 사용하거나
자동으로 증기를 배출시킬때 사용
(취사 또는 요리중에 취소시킬 경우
2초간 눌러 주십시오.)
▶ 67쪽 참조
절전기능 진입시 사용
▶ 63쪽 참조

확인 버튼

선택한 기능을 설정하거나 버튼잠금
기능을 설정할 경우 사용
▶ 64쪽 참조

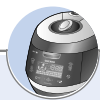


〈 대기 상태 화면 〉

기능 표시부의 이상점검 기능

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

	나술이 없을 때 나타납니다.
	온도 감지기에 이상이 있을 때 나타납니다. (E- 표시, E-P 표시, E- 표시가 깜박거립니다.) 서비스센터로 문의하십시오.
	냉각팬에 이상이 있을 때 나타납니다. (E- 표시가 깜박거립니다.) 서비스센터로 문의하십시오.
	뚜껑 결합 손잡이를 확실하게 돌리지 않은 상태에서 압력취사/백미래속 또는 예약/자동세척 버튼을 눌렀을 때 나타납니다. 손잡이를 "0" 잠금쪽으로 확실하게 돌려 주십시오.
	물만 계속 끓일 경우나 제품이상 발생시 나타납니다. 서비스센터로 문의하십시오.
	예약시간이 13시간을 초과한 경우에 나타납니다. 13시간 이내로 예약을 하십시오.(58~59쪽 참조)
	취사 완료 후 보온 상태에서 한번도 뚜껑 결합 손잡이를 "0" 열림쪽으로 하지 않고 대기 상태가 된 후 재차 압력취사/백미래속 또는 예약/자동세척 버튼을 눌렀을 때 나타납니다. 뚜껑 체결 감지 장치의 동작 확인 기능입니다. 뚜껑 결합 손잡이를 "0" 열림쪽으로 한 후 다시 "0" 잠금쪽으로 돌려 주시면 됩니다. 그래도 문제가 계속 해결되지 않으면 서비스센터로 문의하십시오.
	마이크 전원에 이상이 있을때 나타납니다. 서비스센터로 문의하십시오.
	마이크 내부 메모리에 이상이 있을때 나타납니다. 서비스센터로 문의하십시오.
	분리형 커버가 장착하지 않았을 때 나타납니다. 분리형 커버를 장착해 주십시오. 분리형 커버가 장착된 상태에서 "Eco" 표시가 점멸하는 경우는 분리형 커버 감지부에 이상이 발생되었을 경우입니다.
	전원 또는 제품의 이상 발생 점검 기능입니다. 서비스센터로 문의하십시오.



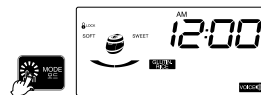
현재시각의 설정 / 음성안내 기능의 설정과 해제

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 모드'입니다. 선택버튼으로 현재시각을 맞춘 후 확인버튼을 눌러주세요하는 음성이 나옵니다.
- ▶ 메뉴/선택 버튼이 점멸하고, 모드, 확인, 취소 버튼이 켜집니다.
- ▶ 1초 주기로 표시부의 '0'이 깜박거립니다.



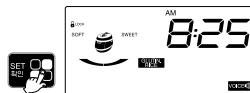
2 메뉴/선택 버튼을 눌러 시를 "8"에 맞추고 분을 "25"에 맞춥니다.

- ▶ >> 버튼을 누를 때마다 1분 단위로 증가합니다.
- ▶ << 버튼을 누를 때마다 1분 단위로 감소합니다.
- ▶ 버튼을 계속 누르고 있으면 10분 단위로 연속으로 변합니다.(반복기능)
반복기능을 이용하여 원하는 시를 먼저 맞춘 후, 1분 단위로 분을 맞추면
원하는 시각을 더 편리하게 설정 할 수 있습니다.
- ▶ 오전, 오후가 바뀌지 않도록 주의하여 맞춥니다.
- ▶ 낮 12:00의 경우는 오후 12:00로 표시됩니다.



3 원하는 시각으로 설정이 완료되면 확인 버튼을 눌러 주십시오.

- ▶ 확인 버튼이 점멸하고, 모드, 메뉴/선택, 취소 버튼이 켜집니다.
- ▶ 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 시계기능을 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 요리중에 정전이 되면 정전된 시간만큼 취사나 요리시간이 늦어지며 정전시간에 따라 취사나 요리상태가 다소 차이가 날 수도 있습니다.
- 보온 중 정전이 되어 밥이 식었을 때는 보온이 취소됩니다.

■ 보온 중일 때 현재시각 설정은 이렇게 하세요.

1. 보온중일 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 버튼이 점멸하고, 모드, 확인, 취소 버튼이 켜집니다.

메뉴/선택 버튼을 눌러 0이 설정되면 음성 ON 이 깜박거리며 음성 기능이 해제됩니다.

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

- ▶ 확인 버튼이 점멸하고, 모드, 메뉴/선택, 취소 버튼이 켜집니다.
- ▶ 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.
- ▶ 원하시는 음성볼륨을 설정하신 후 확인 버튼을 눌러 주십시오.

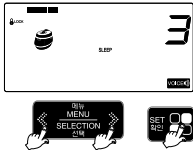


야간 음성볼륨 줄임 기능 / 음성 설정 기능

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



진행률	음성없음
진행률 █	주간음성 크기의 20%
진행률 █ █	주간음성 크기의 40%
진행률 █ █ █	주간음성 크기의 60%
진행률 █ █ █ █	주간음성 크기의 80%

예) 주간음성 크기의 60%

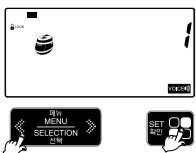
공정 진행바 설정에 따른 야간음성 크기

1. 대기상태에서 모드 버튼을 10회 누르면 야간 음성볼륨 줄임 모드로 진입합니다.
모드 버튼을 초기에 누를 시 1초 이상 눌러야 진입가능합니다.
2. 야간 음성볼륨 줄임 설정 모드로 들어왔을 때 '야간 음성볼륨 줄임 설정 모드입니다. 선택 버튼으로 야간 음성볼륨 줄임 기능을 선택 또는 해제 한 후 확인 버튼을 눌러주세요.'하는 음성이 나옵니다.
이때 메뉴/선택 버튼이 점멸하고, 모드, 확인, 취소 버튼이 켜집니다.
3. 메뉴/선택 버튼을 누르면 공정 진행바가 변하면서 음성의 크기가 바뀝니다. 원하시는 음성의 크기를 선택후 확인 버튼을 눌러 주세요, 이때, 확인 버튼이 점멸하고, 모드, 메뉴/선택, 취소 버튼이 켜집니다.
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, 이때, 확인 버튼이 점멸하고, 모드, 메뉴/선택, 취소 버튼이 켜집니다.
5. 야간 음성볼륨 줄임설정 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.

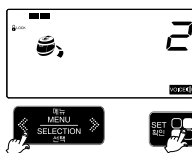
음성 설정 기능

여성, 영어, 중국어 음성을 선택하는 기능으로 원하시는 음성을 설정 가능합니다. 제품의 초기 상태는 여성상태입니다.

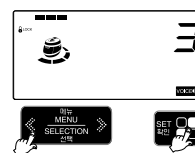
▶ 음성 기능 설정방법



예) 여성음성 설정 시

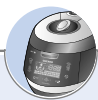


예) 영어음성 설정 시



예) 중국어음성 설정 시

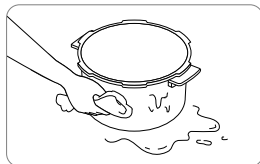
1. 대기상태에서 모드 버튼을 11회 누르면 음성 설정모드로 진입합니다.
모드 버튼을 초기에 누를 시 1초 이상 눌러야 진입 가능합니다.
2. 음성 설정 모드로 들어왔을 때 '음성 설정 모드입니다. 선택버튼으로 원하시는 음성을 선택한 후 확인 버튼을 눌러주세요.'하는 음성이 나옵니다. 이때, 메뉴/선택 버튼이 점멸하고, 모드, 확인, 취소 버튼이 켜집니다.
3. 메뉴/선택 버튼으로 여성음성, 영어음성, 중국어음성 설정 후 확인버튼을 눌러주세요.
이때, 확인 버튼이 점멸하고, 모드, 메뉴/선택, 취소 버튼이 켜집니다.
4. 음성 설정 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 인분부 만큼 별도의 용기에 담습니다.

- ▶ 쌀을 계량컵의 윗면 기준으로 평평하게 맞추면 1인분에 해당됩니다.
(예 : 3인분일 경우 → 3컵, 6인분일 경우 → 6컵)



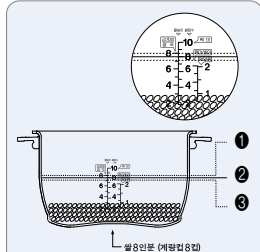
3 맑은 물이 나올 때까지 깨끗이 씻습니다.

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 : '백미' 물눈금 기준으로 물을 낮춥니다.
백미는 최대 10인분, 백미쾌속은 최대 6인분,
누룽지는 최대 4인분, 영양밥은 최대 6인분까지 취사 가능합니다.
 - 잡곡, 잡곡쾌속, 김초밥, 검은콩 : '김초밥, 잡곡' 물눈금 기준으로 맞춥니다.
잡곡은 최대 8인분, 잡곡쾌속은 최대 6인분,
김초밥은 최대 8인분, 검은콩 취사는 19쪽을 참조하세요.
 - 현미/찰아 : '현미/찰아' 물눈금 기준으로 맞춥니다. 현미/찰아는 최대 6인분까지 취사 가능합니다.
 - 영양죽 : '영양죽' 물눈금 기준으로 맞춥니다. 영양죽은 최대 2인분까지 취사 가능합니다.

- ※ 콩, 팥과 같은 딱딱한 곡류는 불리거나 삶아서 잡곡, 잡곡쾌속 메뉴에서 취사를 하십시오.
잡곡의 종류에 따라 설익을 수도 있습니다.
- ※ 메뉴별 취사량은 18쪽의 '메뉴별 취사시간'을 참조하십시오.



1. 잔밥을 원할 때 물을 규정량보다 많이 부어 주십시오.
2. 쌀8인분의 경우 (계량컵 8컵) 내솥의 '백미' 눈금 8에 물을 맞춥니다.
3. 쌀을 충분히 불렸을 때 또는 단밥을 원할 때 : 물을 규정량보다 적게 부어 주십시오.

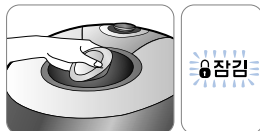
6 전원플러그를 꽂은 후 내솥을 본체에 넣어 주십시오.

- 분리형 커버가 장착되어 있는지 확인하여 주십시오.
- ▶ 분리형 커버가 장착되어 있지 않으면 "Eco" 표시가 나타나며, 취사나 보온이 진행되지 않습니다.
- 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 " 쑰 " (잠금) 위치로 돌려주십시오.

- ▶ 기능표시부에 '잠금' 표시가 나타나면 뚜껑이 완전히 결합 되었음을 알 수 있습니다.
- ▶ 뚜껑 결합 손잡이를 " 쑰 " (잠금) 방향으로 돌리지 않고 압력취사/백미쾌속 버튼을 누르면 경고음 및 "EQ!" 표시가 나고 취사가 되지 않습니다.
- ※ 보온 중일 때는 취소 버튼을 눌러 보온을 취소한 후 원하는 기능을 선택하여 주십시오.
- ▶ 이외에 "Eco" 표시가 나올 경우에는 뚜껑 결합 손잡이를 " 쑰 " (열림) 방향으로 돌린 후 다시 " 쑰 " (잠금)으로 돌려 주시면 정상적으로 동작됩니다. (뚜껑 체결 감지 장치의 동작 확인 기능)
- ※ 이전 취사에서 취사 완료 후 한번 이상 뚜껑결합 손잡이를 " 쑰 " (열림) 방향으로 돌렸을 경우에는 해당되지 않습니다.



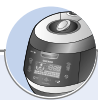


맛있는 밥을 드시려면

압력밥솥으로 맛있는 밥짓기

맛있는 압력밥솥 밥을 드시려면 다음 사항을 꼭 알아두십시오.

<p>쌀은 계량컵으로 물은 내술눈금 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 내술을 평평한 곳에 놓고 내술의 물(水) 높이에 맞춥니다. 	<p>쌀의 양과 물의 양이 맞지 않으면 밥이 퍼석하거나 설익거나 질게 될수가 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 증발되지 않도록 보관합니다. • 쌀이 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 말라 있는 쌀을 예약취사할 경우는 밥이 퍼석하거나 설익을 수가 있으며 심한 경우는 증압이 될 수도 있습니다.</p> <p>예약 설정 시간이 길어질수록 멜라노 이징(미세 밥 눌음)현상이 증가할 수 있습니다.</p>
<p>보온시간은 짧을수록 좋습니다!</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 보온은 12시간 이내로 하는 것이 좋습니다. 	<p>장시간 보온을 하게되면 밥색갈이 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 닦아주십시오. 	<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.

- 분리형 커버가 장착되어 있는지 확인하여 주십시오.
- 취사 전 압력주를 수평으로 맞추어 주십시오.
- 메뉴 버튼을 누를 때마다 백미 → 백미쾌속 → 잡곡 → 잡곡쾌속 → 김초밥 → 현미/쌀아 → 이류식 → 영양죽 → 삼계탕 → 누룽지 → 만능찜 → 검은콩 → 영양밥 → 자동세척(자동살균세척) 순으로 반복 선택됩니다.
- 버튼을 계속 누르고 있으면 메뉴 순서대로 연속으로 변화합니다.
- 백미, 잡곡, 김초밥, 현미/쌀아, 검은콩의 경우 한번 취사가 완료되고 나면 메뉴가 기억되므로 동일 메뉴를 연속 사용할 경우는 메뉴 선택을 하지 않아도 됩니다.



예 김초밥을 선택 할 경우

▶ '김초밥' 라는 음성이나옵니다.

김초밥 취사를 하실 경우 취사 중 자동증기 배출장치가 작동합니다.



2 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.

- 취사를 하기전에 반드시 뚜껑 결합 손잡이를 "ㄱ" (잠금) 방향으로 돌리고 압력취사/백미쾌속 버튼을 누르면 "백미 쿠쿠가 맛있는 취사를 시작합니다." 하는 음성과 함께 취사가 시작됩니다.
- 뚜껑 결합 손잡이를 "ㄱ" (잠금)방향으로 돌리지 않고 압력취사/백미쾌속 버튼을 누르면 경고음과 함께 "EO !"이 나타난 후 "뚜껑 결합 손잡이를 잠금으로 돌려주세요." 하는 음성이 나오고 작동이 되지 않습니다.



예 백미를 취사 할 경우

3 뜬들이기 (예 : 백미)

- 뜬 진행 부다는 "뜬들이기를 시작합니다."하는 음성과 함께 표시부에 남은 취사시간을 표시합니다.
메뉴에 따라 남은 시간은 차이가 있습니다.
- 뜬 완료 1~3분 전에 증기배출호흡음(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~)과 함께, 새소리가 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 압력주를 찌던 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/쌀아	검은콩	영양밥	영양죽	누룽지	만능찜	이류식	삼계탕	자동세척 (자동살균세척)
취사량	2인분~ 10인분	2인분~ 6인분	2인분~ 8인분	2인분~ 6인분	2인분~ 8인분	2인분~ 6인분	2인분~ 6인분	2인분~ 6인분	2인분~ 6인분	1인분~ 2인분	2인분~ 4인분	메뉴별 상세 요리안내를 참조하여 주십시오.	메뉴별 상세 요리안내를 참조하여 주십시오.	10리터 (약1kg)	백미 물눈금 2까지
취사시간	약27분~ 약38분	약13분~ 약23분	약42분~ 약55분	약26분~ 약37분	약44분~ 약58분	약54분~ 약62분	약46분~ 약53분	약20분~ 약35분	약58분~ 약72분	약36분~ 약41분					

※ 삼계탕, 이류식, 만능찜 등의 요리 후 취사하게 되면 냄새가 배어올 수도 있습니다.

(43쪽을 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.	김초밥	일반밥술과 차진 압력밥술의 중간 밥을 드시고자 할때 사용합니다.
잡곡	백미를 곡류에 섞어서 취사할 경우 사용합니다.	현미/발아	현미를 발아시켜 발아현미밥을 드시고자 할 때 사용합니다.
검은콩	검은콩 밥을 취사할 때 사용합니다.	이유식	수동으로 이유식 시간을 설정해서 요리합니다.
누룽지	취사할 때 누룽지를 만들어 줍니다.	영양밥	영양밥을 취사할 때 사용합니다.
영양죽	영양죽을 끓이는 기능입니다.	만능찜	수동으로 찜시간을 설정해서 요리합니다.
자동세척 (자동살균세척)	취사, 보온 또는 요리 후 배어든 냄새를 세척할 때 사용합니다.	삼계탕	삼계탕을 자동으로 요리해 줍니다.
잡곡쾌속	<ul style="list-style-type: none"> · 잡곡쾌속 메뉴를 선택하면 잡곡쾌속 취사로 동작하여 밥짓는 시간이 단축됩니다.(오곡밥 2인분 기준 약26분 정도 걸림) · 잡곡쾌속 취사는 정상 취사보다 밥 상태가 좋지 않으므로 6인분 이하에서만 사용하여 주십시오. · 취사전 잡곡을 미리 불리거나 딱딱한 콩, 발동의 경우 미리 삶아서 취사하시면 밥맛이 더욱 좋아집니다. 		
백미쾌속	<ul style="list-style-type: none"> · 백미 메뉴를 선택한 후 압력취사/백미쾌속 버튼을 두번 누르거나 백미쾌속 메뉴를 선택하면 백미쾌속 취사로 동작하여 밥짓는 시간이 단축됩니다.(백미 2인분 기준 약 13분 정도 걸림) · 백미쾌속 취사는 정상 취사보다 밥 상태가 좋지 않으므로 6인분 이하에서만 사용하여 주십시오. · 취사전 쌀을 20분 정도 불린 다음 백미쾌속으로 취사하시면 밥맛이 더욱 좋아집니다. 		

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

※ 메뉴별 상세한 요리 방법은 요리 안내 36~49쪽을 참조하십시오.

자동세척(자동살균세척)은 이렇게 하십시오.



내솥에 물을 백미 물눈금 2까지 붓고 뚜껑을 덮어 뚜껑 결합 손잡이를 "△" 잠김으로 돌려 주십시오.

방법1. 메뉴/선택 버튼으로 자동세척(자동살균세척) 메뉴를 선택한 후 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.



방법2. 대기상태(13쪽 참조)에서 예약/자동세척 버튼을 3회 눌러 자동세척(자동살균세척)을 선택한 후 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.

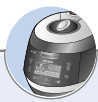
검은콩 취사는 이렇게 하세요.

- 검은콩은 소금을 넣고, 깨끗이 씻어 물기를 뺍니다.
 - 깨끗이 씻은 쌀은 내솥에 넣고, 정종과 소금으로 간을 한 후, 김초밥, 잡곡 물눈금 기준으로 물높이를 맞춥니다.
 - 그 위에 검은콩을 얹고, 쌀과 콩을 섞은 후 뚜껑을 잠근 뒤 메뉴/선택 버튼을 눌러 검은콩을 선택한 후, 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
- ▶ 검은콩 취사는 최대 6인분까지만 가능합니다.
- ▶ 검은콩 취사시 물량은 김초밥/잡곡 물눈금으로 기준으로 맞추신 후, 2인분일 경우 계량컵 기준 1/2컵, 4인분일 경우 3/4컵, 6인분일 경우 1컵을 더 넣어 주십시오.
- ▶ 더 부드러운 콩을 원하실 경우, 검은콩을 불리거나 삶아서 취사하십시오.

멜라노이징(미세 밥 눌음) 현상

이 압력밥술은 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 침전되던 내솥 바닥에 미세 전분이 가라앉아 '알발취사'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.(부드러운 4단계 선택기능)

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

※ 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, 검은콩, 누룽지)를 선택하신 후 모드 버튼을 1초 이상 누르면 맞춤밥맛 설정모드입니다.

모드 또는 선택버튼으로 원하는 밥맛을 선택한 후 확인 버튼을 눌러 주세요. 이는 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 누르면 맞춤밥맛 설정 모드로 진입합니다.

▶ 모드, 메뉴/선택 버튼이 점멸하고, 확인, 취소 버튼이 켜집니다.

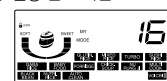
3-1 부드러운밥 단계 조정모드



메뉴/선택 버튼의 왼쪽을 눌러 원하시는 부드러운밥 단계를 선택하십시오.

▶ 확인 버튼이 점멸하고, 모드, 취소, 메뉴/선택 버튼이 켜집니다.

4 설정 완료 화면



원하시는 맞춤밥맛을 설정하신 후 확인버튼을 누르면 설정된 값이 자동으로 입력됩니다.

▶ 압력취사/백미패스 버튼이 점멸하고, 모드, 메뉴/선택, 취소 버튼이 켜집니다. (취소버튼을 누르거나 버튼안압이 7초가 경과하면 기능이 취소되고 대기상태로 돌아옵니다.)

3-2 구수한 밥단계 조정모드



메뉴/선택 버튼의 오른쪽을 눌러 원하시는 구수한밥 단계를 선택하십시오.

▶ 확인 버튼이 점멸하고, 모드, 취소, 메뉴/선택 버튼이 켜집니다.

※ 16가지 맞춤밥맛은 16가지 밥맛그래프를 참조하여 주십시오(언급 참조)

쿠쿠 맞춤밥맛 사용 방법II

맞춤밥맛 설정 모드 진입한 후 모드버튼을 눌러 맞춤밥맛의 대표밥맛을 설정할 수 있습니다. 모드버튼을 누를때마다 찰잔밥 → 부드러운밥 → 구수한밥 → 부드러운밥 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 누르면 맞춤밥맛 설정 모드로 진입합니다.

▶ 모드, 메뉴/선택 버튼이 점멸하고, 확인, 취소 버튼이 켜집니다.

3-1 부드러운밥 선택모드



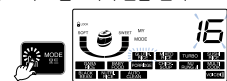
모드버튼을 1회 누르면 그림과 같이 변합니다. 이때, 부드러운밥 4단계가 선택됩니다.

3-2 구수한밥 선택모드



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

3-3 부드럽고 구수한밥 선택모드



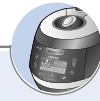
모드버튼을 3회누르면 그림과 같이 변합니다. 이때, 부드럽고, 구수한밥이 선택됩니다.

4 설정 완료 화면



원하시는 맞춤밥맛을 설정하신 후 확인버튼을 누르면 설정된 값이 자동으로 입력됩니다.

(취소 버튼은 누르거나 버튼안압이 7초가 경과하면 기능이 취소되고 대기상태로 돌아갑니다.)

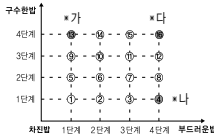


쿠쿠 맞춤밥맛 기능은 이렇게 하십시오

쿠쿠 맞춤밥맛의 단계별 그래픽 표시



쿠쿠 맞춤밥맛의 16가지 밥맛 그래프



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

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/쌀아, 검은콩, 누룽지 메뉴에 개별 적용됩니다.
- ※ 한 번 설정된 선택시간은 다시 변경하기 전까지 계속 기억되므로, 매번 취사마다 시간을 맞출 필요가 없습니다.
- 취사 및 보온, 예약취사가 진행 중일때는 부드러운밥, 구수한밥을 조정할 수 없습니다.

주의사항

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

쿠쿠 맞춤취사 기능(취사온도 조절기능)

취사시 가열원로 온도단계를 조절온도의 높고, 낮음하여 취사할 수 있는 기능으로 기존 취사시 고정되어 있던 온도단계를 소비자가 직접 조절할 수 있으므로 소비자가 원하는 기호에 맞게 취사할 수 있습니다.

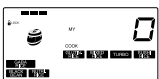
초기값은 진행류 **진행류** 으로 설정되어 있으며 경우에 따라 단계별 조절을 해 주십시오.

- 높음단계 : 잡곡류로 취사하실 경우나 찰진밥을 좋아하실 경우에 설정해 주십시오.
- 낮음단계 : 햅쌀로 취사하실 경우나 찰진밥을 싫어하실 경우에 설정해 주십시오.

쿠쿠 맞춤취사 사용방법

대기상태에서 모드 버튼을 5회 누르면 부자음과 함께 맞춤취사 설정모드입니다. 선택버튼으로 화력을 조절한 후 확인 버튼을 눌러 주세요하는 음성과 함께 맞춤취사 설정모드로 들어갑니다. 이 때 쿠쿠 맞춤취사가 지원되는 전 메뉴가 표시부에 나타납니다.

1 쿠쿠 맞춤취사 설정화면



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

- ▶ 메뉴/선택 버튼이 점멸하고, 모드, 확인, 취소 버튼이 켜집니다.

2-1 높음단계 조정모드



- ▶ 메뉴/선택 버튼을 눌러 표시부가 그림과 같이 변화도록 합니다.
- ▶ 확인 버튼이 점멸하고, 모드, 메뉴/선택, 취소 버튼이 켜집니다.
- ▶ 버튼을 계속 누르고 있으면 연속으로 변화합니다.

2-2 구수한밥 선택모드



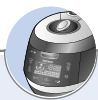
- ▶ 메뉴/선택 버튼을 눌러 표시부가 그림과 같이 변화도록 합니다.
- ▶ 확인 버튼이 점멸하고, 모드, 메뉴/선택, 취소 버튼이 켜집니다.
- ▶ 버튼을 계속 누르면 연속으로 변화합니다.

3 설정 완료 화면



확인 버튼을 누르면 설정된 값이 자동으로 입력됩니다. (취소버튼을 누르거나 입력없이 7초가 경과하면 기능이 취소되고 대기 상태로 돌아갑니다.)

1. 쿠쿠 맞춤취사 기능은 백미, 백미패삭, 잡곡, 잡곡패삭, 김초밥, 현미/쌀아, 검은콩, 영양밥 메뉴에 일괄 적용됩니다.
2. 초기 표시 화면을 기준으로 하여 기호에 따라 맞춤취사 단계를 설정하여 주십시오. 취사단계가 높은 경우 누움현상이 발생할 수 있습니다.
3. 단계별 설정 후 취사시 쌀의 상태 및 함수율에 따라서 취반상태에서 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 원하는 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 눌러주세요" 하는 음성이 나옵니다. 이때, 메뉴/선택 버튼이 점멸하고, 모드, 확인, 취소 버튼이 켜집니다.
3. 메뉴/선택 버튼을 누르면 "누룽지 눌음강화가 선택되었습니다. 확인 버튼을 눌러주세요"하는 음성이 나옵니다.
원하시는 모드를 선택한 후 확인 버튼을 눌러 주십시오. 이때, 확인 버튼이 점멸하고, 모드, 메뉴/선택, 취소 버튼이 켜집니다.
4. 누룽지 눌음강화 설정모드 진입 후 아무런 버튼 입력없이 7초가 지나거나 취소 버튼을 누르면 "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 눌러주세요" 하는 음성이 나옵니다. 이때, 메뉴/선택 버튼이 점멸하고, 모드, 확인, 취소 버튼이 켜집니다.
3. 메뉴/선택 버튼을 누르면 "누룽지 눌음강화가 해제되었습니다. 확인 버튼을 눌러주세요"하는 음성이 나옵니다.
원하시는 모드를 선택한 후 확인 버튼을 눌러 주십시오. 이때, 확인 버튼이 점멸하고, 모드, 메뉴/선택, 취소 버튼이 켜집니다.
4. 누룽지 눌음강화 설정모드 진입 후 아무런 버튼 입력없이 7초가 지나거나 취소 버튼을 누르면 "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 "맞춤" 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 발아시켜도 잡자고 있던 효소가 활성화되어 영양성분이 보다 풍부하게 되고 소화 흡수가 훨씬 수월한 형태로 변화됩니다.

현미구입방법

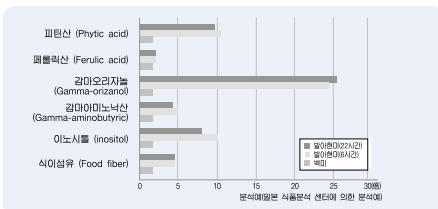


- ① 먼저 생산일자와 도정일자를 확인 하십시오.
▶ 수확한지 1년 이내 그리고 도정일자로부터 3개월 이내의 현미를 사용하십시오.
(현미의 경우 수확년도와 도정날짜가 표시되어 있습니다.)
- ② 눈으로 현미를 직접 확인하십시오.
▶ 시중에 판매하는 현미의 대부분은 내부를 볼 수 있도록 되어 있습니다.
· 씨눈이 살아 있는지 먼저 확인하십시오.
· 쌀 표면이 밝은 황색을 띄고 표면에 윤기가 흐르면 좋은 현미이고 표면이 하얗게 일어나거나 색이 검은 기운을 띠면 발아에 적합하지 않은 현미입니다.
· 조각되거나 덜 여문 현미는 피하시고 꼭징이가 없는 현미를 고르세요.
꼭징이는 발아 중 책어 냉새를 유발하고 푸르스름한 색을 띠는 덜 여문 현미는 발아가 되지 않습니다.

발아현미의 특징

발아현미는 영양가 높은 현미를 발아시켜 영양소를 더욱 증가시키고 현미의 단점인 거친 법맛이 개선되 소화가 잘되는 훌륭한 영양원입니다.

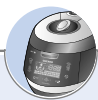
- ▶ 현미보다 부드러운 법맛을 즐기실 수 있습니다.
- ▶ 소화가 잘되고 영양소가 풍부합니다 - 발아과정에서 당화호르몬이 분비되어 소화흡수가 잘됩니다.
- ▶ 어린이나 수험생의 영양 건강식으로 좋습니다 - 식이섬유가 풍부합니다.
- ▶ 발아현미에는 GABA(감마아미노낙산)가 다량 함유되어 있습니다. GABA는 간장과 신장이 신진대사를 촉진하며 중성지방 증가 억제 작용, 혈관상승 방지효과, 뇌세포 대사 촉진 등 우리몸에 좋은 효과가 있음이 의학적으로 확인되었습니다.



발아현미(6시간)와 백미의 영양 비교

발아현미는 백미에 비해 높은 영양소를 가집니다.

피판산 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 해 주십시오.

예비발아방법

- ▶ 일반적으로 가정에서 사용하시는 용기에 씻은 현미를 넣은 뒤, 최대한 물을 충분히 넣고 침수시킨 후 예비발아하여 주십시오.
- ▶ 예비발아는 16시간 이내로 하여 주시고 현미/발아 메뉴 사용 전에는 반드시 흐르는 물에 세척하신 후 사용하여 주십시오. 지나치게 세게 문질러 세척하면 쌀눈(베아)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 0(시간)

현미/발아 메뉴가 선택되었을 때는 표시부에 0(가) 표시됩니다.

- ▶ 확인 버튼이 점멸하고, 모드, 메뉴/선택, 취소, 압력취사/백미쾌속 버튼이 켜집니다. ('현미발아' 확인 버튼을 눌러주세요 하는 음성)이 나옵니다.)

3

확인 버튼을 누르고 메뉴/선택 버튼으로 시간을 설정합니다.

- ▶ 메뉴/선택 버튼이 점멸하고, 예약/동세척, 모드, 취소, 압력취사/백미쾌속 버튼이 켜집니다.

1. 버튼을 누르면 현미/발아시간이 2시간씩 증가합니다.

2. 버튼을 누르면 현미/발아시간이 2시간씩 감소합니다.

3. 현미/발아시간은 0, 2, 4, 6시간으로 설정 가능합니다.

- ▶ 압력/백미쾌속 버튼이 점멸하고, 모드, 메뉴/선택, 취소 버튼이 켜집니다.

- ※ 현미/발아 0시간으로 설정 후 압력취사/백미쾌속 버튼 압력시 즉시 취사가 진행됩니다.

현미를 발아시키지 않고 취사할 경우 또는 이미 발아가 되어있는 현미로 취사할 경우에는 0시간으로 설정하십시오.

4

압력취사/백미쾌속 버튼을 누릅니다.



※ 발아전여 시간이 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 '취사표시가 나타나며 남은 시간이 표시됩니다. ('현미발아'이 설정시간(시간) 후 쿠쿠가 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 짧게 설정하여 주십시오.
- 3 현미/발아 메뉴로 취사하실 경우에는 최대 6인분 이하로 하여 주십시오.
- 4 물은 수도물을 사용하셔도 무방하나 생수를 이용하시면 더욱 좋습니다. 단, 뜨거운 물, 끓인 물은 식힌 경우라 하더라도 발아가 되지 않을 수 있으니 사용을 피해 주십시오.
- 5 현미의 발아율이나 쌀의 길이 등의 발아상태는 현미의 종자와 보관상태, 보관기간에 따라 차이가 있을 수 있습니다.
 - 발아현미는 현미를 싹틔운 것으로, 현미의 종자에 따라 발아율 및 발아된 후의 쌀의 길이에 차이가 있을 수 있습니다.
 - 발아시킬 현미는 반드시 수확후 1년 미만인 것을 사용해 주시고, 도정후 보관기간이 가급적 짧은 것을 이용해 주십시오.
- 6 현미/발아 메뉴의 경우 2H, 4H, 6H 설정시에는 예약이 되지 않습니다. 예약을 원하실 경우에는 " "로 설정하신 후 예약해 주십시오.(26쪽 참조)
- 7 현미의 종류에 따라 메라노이징 또는 발상태의 차이가 나타날 수 있습니다.
 - 기호에 맞게 물량을 가감하거나 맞춤밥맛 기능을 이용해 주십시오.(52~54쪽 참조)



만능찜 · 누룽지는 이렇게 하십시오

만능찜 사용 및 예약방법

1



뚜껑 결합 손잡이를 " ⌂ " (잠김) 방향으로 돌리고,
메뉴/선택 버튼을 눌러 만능찜을 선택합니다.

- ▶ 확인 버튼이 점멸하고, 메뉴/선택, 취소, 압력취사/백미패속 버튼이 켜집니다.
- ▶ 만능찜 메뉴가 선택되었을 때는 표시부에 20분이 표시됩니다.
(*만능찜 확인버튼을 눌러주세요, 하는 음성이 나옵니다.)

2

확인 버튼을 누르고 메뉴/선택 버튼으로 시간을 설정합니다.

- ▶ 메뉴/선택 버튼이 점멸하고, 취소, 압력취사/백미패속 버튼이 켜집니다.
"선택버튼으로 요리시간을 맞춘 후 취사버튼을 눌러주세요, 하는 음성이 나옵니다. (메뉴별 시간 설정은 요리안내를 참조하세요)

1.



버튼을 누르면 만능찜 시간이
5분씩 증가합니다.(90분이후에
는 10분씩 증가합니다.)
▶ 계속 누르고 있으면 연속으로
변합니다.

2.



버튼을 누르면 만능찜 시간이
5분씩 감소합니다.(90분이후에
는 10분씩 감소합니다.)
▶ 계속 누르고 있으면 연속으로
변합니다.

3. 만능찜 시간은 10분~120분
까지 설정 가능합니다.

4.



원하시는 시간을 선택 후 확인
버튼을 누르면 "취사나 예약 버
튼을 눌러 주세요, 하는 음성이
나옵니다.

3



압력취사/백미패속 버튼을 누릅니다.

- ▶ 압력취사/백미패속 버튼이 점멸하고, 메뉴/선택, 취소 버튼이 켜집니다.
압력취사/백미패속 버튼을 누르면 만능찜 취사가 시작됩니다.
만능찜 취사가 시작되면 취사 표시가 나타나며 남은 시간이 표시됩니다.
"만능찜 00분(설정시간) 쿠크가 맛있는 요리를 시작합니다, 하는 음성이 나옵니다.

4

만능찜 예약은 이렇게 하십시오.

1. 현재 시간이 맞는
지 확인합니다.

2. 뚜껑 결합 손잡
이를 " ⌂ " (잠김)
방향으로 돌리고
예약/자동세척
버튼을 누릅니다.



3. 메뉴/선택 버튼
을 눌러 예약시
각을 설정하고
확인버튼을 누릅
니다.



4. 메뉴/선택 버튼을
눌러 만능찜을
선택하고 확인
버튼을 누릅니다.



5. 메뉴/선택 버튼
을 눌러 만능찜
요리시간을 설정
합니다.

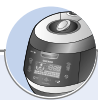


6. 확인 버튼을
누르고 압력취사
/백미패속 버튼
을 누릅니다.



누룽지 만드는 방법

1. 뚜껑 결합 손잡이를 " ⌂ " (잠김) 위치에 맞추고 메뉴/선택 버튼을 눌러 누룽지를 선택합니다.(누룽지 농음감화기능, 22쪽 참조)
2. 압력취사/백미패속 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.
3. 누룽지가 완료되면 뚜껑을 열고 밥은 덜어내 드시고, 바닥의 누룽지는 기호에 따라 드시면 됩니다.
 - ▶ 누룽지 취사는 최대 4인분까지만 가능합니다.
 - ▶ 누룽지 취사시 물량은 '백미' 물준금 기준으로 맞추시면 됩니다.
 - ▶ 쌀을 너무 깨끗이 씻지 말고물이 불투명할 정도 취사하십시오.
 - ▶ 누룽지를 강하게눌게하고 싶은 경우, 물량을 맞춘 내술을 제품에 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

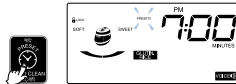
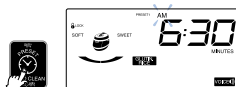
1 현재 시각이 맞는지 확인합니다.

- ▶ 현재 시각을 맞추는 방법은 14쪽을 참조하십시오.
- ▶ 현재 시각이 맞지 않을 경우 예약취사 시각이 맞지 않으므로 현재 시각으로 정확히 맞춥니다.
- ▶ 오전, 오후가 바뀌지 않도록 주의합니다.



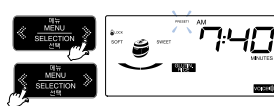
2 뚜껑 결합 손잡이를 “” (잠금) 방향으로 돌려 잠금표시가 나타나면 예약/자동세척 버튼을 누릅니다.

- ▶ 예약/자동세척 버튼 1회 누르면 예약, 2회 누르면 예약2로 예약 설정이 가능합니다.
 - ▶ 메뉴/선택 버튼이 점멸하고, 예약/자동세척 확인, 취소, 압력취사/백미패속 버튼이 켜집니다.
 - ▶ 예약 시각은 제품 출하시 예약 : 오전 6시 30분, 예약2 : 오후 7시 00분에 맞추어져 있으므로 이 시각에 예약 취사를 원하시는 분은 예약, 예약2를 선택하시면 됩니다.
 - ▶ 뚜껑 결합 손잡이를 “” (잠금) 방향으로 돌리지 않고 예약/자동세척 버튼을 누르면 예약이 되지 않습니다.
 - ▶ 예약/자동세척 버튼을 누르면 그림과 같이 기존에 설정되어 있는 예약 시각 표시가 나타나고, 예약 또는 예약2가 깜박거립니다. “선택버튼으로 취사완료 시각을 맞추후 취사나 확인버튼을 눌러주세요” 하는 음성이나 나옵니다.
 - ▶ 현미/발아 메뉴의 경우 “OH” 설정시에만 예약이 가능합니다.
- ※ 보온 중일 때 예약 취사를 설정하실 경우 취소버튼을 눌러 보온을 취소한후 예약시간을 설정해 주십시오.



3 메뉴/선택 버튼을 눌러 예약 시각을 설정합니다.

- ▶ 확인 버튼이 점멸하고, 예약/자동세척 메뉴/선택, 취소, 압력취사/백미패속 버튼이 켜집니다.
 - ▶ 버튼을 누를 때마다 10분 단위로 증가합니다.
 - ▶ 버튼을 누를 때마다 10분 단위로 감소합니다.
 - ▶ 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.(반복가능)
- ※ 오전/오후가 바뀌지 않도록 주의하십시오.



※ 예약시간 오전7시 40분 설정시

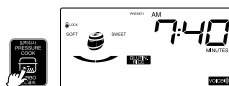
4 확인 버튼을 누른 후 메뉴/선택 버튼을 눌러 원하는 메뉴를 선택합니다.

- ▶ “선택버튼으로 예약 메뉴를 선택한 후 취사버튼을 눌러주세요.” 하는 음성이나 나옵니다.
- ▶ 메뉴/선택 버튼이 점멸하고, 예약/자동세척 확인, 취소, 압력취사/백미패속 버튼이 켜집니다.



5 압력취사/백미패속 버튼을 누릅니다.

- ▶ 압력취사/백미패속 버튼이 점멸하고, 메뉴/선택, 취소 버튼이 켜집니다.
 - ▶ “백미 맛있는 취사가 예약 되었습니다. 내일00, 00시 00분에 예약취사가 완료 됩니다” 하는 음성이나 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

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(수)높이 기준에서 가감하여 물량을 조절해 주십시오.
- ▶ 예약 취사 용량이 많거나 장시간 예약취사를 설정하실 경우 멜라노이징미세 밥 누름현상이 증가할 수 있습니다.
- ▶ 세척미는 침전된 전분이 많으므로 예약 취사 시 누름이 발생할 수 있습니다. 세척미를 흐르는 물에 헹구 취사하시거나, 취사 용량을 적게 해주시면 누름 정도가 감소합니다.

2 예약 시각 변경

- ▶ 예약 시각을 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

- ▶ "13Ho"가 표시되고 예약 시간은 자동적으로 13시간으로 변경됩니다.
예) 오후 5시에 내일 오전 7시 취사 완료로 예약하면(설정시간 14시간이 됨) "13Ho"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 원하실 때 사용해 주십시오.
- ※ 예약취사 진행중에 현재 시각을 확인하려면 확인 버튼을 누르면 현재 시각이 약 2초간 나타납니다.

메뉴별 예약 설정 가능 시간

구분	메뉴	백 미	잡 곡	김초밥	현미/발아	영양밥	검은콩	누룽지	영양죽	이유식	만능찜	삼계탕	자동세척 (자동살균세척)
취사량	88분+ 맞춤밥맛시간 ~13시간	64분+ 맞춤밥맛시간 ~13시간	58분 ~13시간	82분+ 맞춤밥맛시간 ~13시간	35분 ~13시간	63분+ 맞춤밥맛시간 ~13시간	44분+ 맞춤밥맛시간 ~13시간	72분 ~13시간	(설정시간+6분) ~13시간	(설정시간+6분) ~13시간	70분 ~13시간	20분 ~13시간	

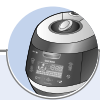
간편 불림 기능

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



1. 백미, 백미패스, 잡곡, 잡곡패스, 김초밥, 영양밥, 누룽지, 검은콩 메뉴 취사 시작 후 5초 이내 예약/자동세척 버튼을 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 결합 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 보온/재가열이 시작되고 9분 후 밥을 드시면 금방 지은 밥처럼 따끈따끈한 밥을 드실 수 있습니다.
- ▶ 전원을 인가 후 대기상태에서 재가열을 사용하실 경우에는 두경결합 손잡이를 “” (잠김) 위치로 돌린 후 보온/재가열 버튼을 눌러 보온으로 전환되면 보온/재가열 버튼을 1회 더 눌러 주십시오.



표시부의 “3H”는 보온경과 시간을 3시간임을 의미합니다.



표시부의 “09” 표시가 빙글빙글 돌아가고 남은 시간을 표시하며 재가열을 합니다.



재가열이 끝나면 “보온/재가열이 완료되었습니다. 밥을 잘 저어 주세요” 하는 음성과 완료효과음(쿠~쿠~)이 나온 후 다시보온을 진행하며 보온경과 시간을 표시합니다.

〈강화보온 설정방법〉



백미 매뉴 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 설정모드(29쪽 참조)에서 보온/재가열 버튼을 누르면 강화보온이 선택 또는 해제됩니다. 강화보온이 선택되면 표시부의(그림 참조) 보온표시가 깜박거리고 해제되면 깜박거림이 멈춥니다. 원하시는 보온 모드를 선택하신 후 확인 버튼을 누르시면 설정된 값이 저장됩니다. (초기값은 강화보온 해제 상태로 되어있으니 필요에 따라 설정해 주십시오.)

※ 보온 중일 때 현재제시간을 변경할 경우에는 14쪽을 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 “CH”가 표시됩니다. (이와 같이 차가운 밥솥에 뜨거운 밥을 옮겨 담아 보온할 경우 냄새가 있을 수 있습니다.)
- ▶ 보온 24시간 경과 이후부터 보온 경과시간을 깜빡이게 표시하여 보온이 장시간 경과 되었음을 알립니다.
- ▶ 보온중 두경결합손잡이가 “” (열람)상태시 재가열이 진행되지 않습니다. 두경결합손잡이를 “” (잠김)으로 돌린후, 보온/재가열 버튼을 눌러 주십시오.
- ▶ 재가열 진행중 두경결합손잡이를 “” (열람)으로 돌릴 경우, 표시부에 “EO 1”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 두경결합손잡이를 “” (잠김)방향으로 돌려주십시오. (뚜껑열림 버튼 파손 및 보온상태에 영향을 줍니다.)

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

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

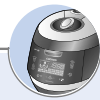
주걱을 내술에 넣어 두 채로 보온하지 마십시오. 특히, 나무주걱 등은 세균을 발생시켜 냄새의 원인이 됩니다.

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 내술의 가장자리나 증기 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.)

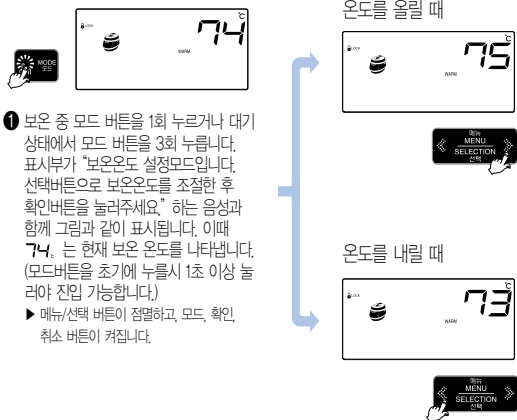


밥을 맛있게 보온하려면

보온온도 조정방법

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

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



- 1 보온 중 모드 버튼을 1회 누르거나 대기 상태에서 모드 버튼을 3회 누릅니다. 표시부가 "보온온도 설정모드"입니다. 선택버튼으로 보온온도를 조절한 후 확인버튼을 눌러주세요. 하는 음성과 함께 그림과 같이 표시됩니다. 이때 74. 는 현재 보온 온도를 나타냅니다. (모드버튼을 초기에 누를시 1초 이상 눌러야 진입 가능합니다.)
▶ 메뉴/선택 버튼이 점멸하고, 모드, 확인 취소 버튼이 켜집니다.

- 2-1 메뉴/선택 버튼을 눌러 표시부가

74. → 75. → 76. → 77.
78. → 79. → 80. 와 같이
변하도록 합니다.

- ▶ 확인 버튼이 점멸하고, 메뉴/선택 취소버튼이 켜집니다.
- ▶ 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.

- 3 원하는 온도를 설정한 후 확인 버튼을 누르면 설정된 온도가 "보온온도 설정이 완료되었습니다" 하는 음성과 함께 자동으로 입력됩니다. (취소 버튼을 누르거나 입력없이 7초가 경과하면 기능이 취소되고 대기상태로 돌아옵니다.)

- 2-2 메뉴/선택 버튼을 눌러 표시부가

74. → 73. → 72. → 71. → 70. → 69.
와 같이 변하도록 합니다.

- ▶ 확인 버튼이 점멸하고, 메뉴/선택 취소버튼이 켜집니다.
- ▶ 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.

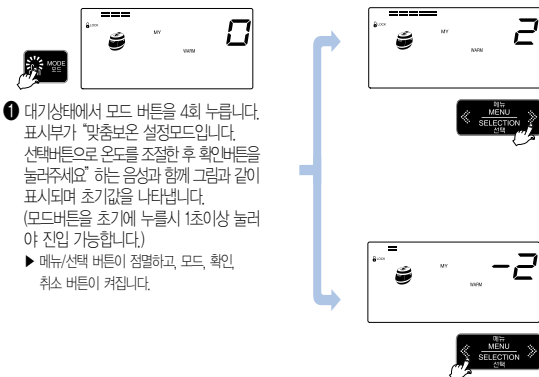
※ 제품 출고 시 설정된 기준온도는 설명서와 다를 수 있습니다.

온도조정치

1. 흰 냄새가 많이 나고 물이 많이 맺히는(밥이 식는) 경우 : 보온 온도가 낮은 경우입니다. 보온 온도를 1~2°C정도 높여 줍니다.
2. 밥 색깔이 심하게 누렇게 밥이 마르면서 냄새가 날 경우 : 보온 온도가 높은 경우입니다. 보온 온도를 1~2°C정도 낮춰 줍니다.

맞춤보온 기능 조정방법

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



- 1 대기 상태에서 모드 버튼을 4회 누릅니다. 표시부가 "맞춤보온 설정모드"입니다. 선택버튼으로 온도를 조절한 후 확인버튼을 눌러주세요. 하는 음성과 함께 그림과 같이 표시되며 초기값을 나타냅니다. (모드버튼을 초기에 누를시 1초 이상 눌러야 진입 가능합니다.)
▶ 메뉴/선택 버튼이 점멸하고, 모드, 확인 취소 버튼이 켜집니다.

- 2-1 메뉴/선택 버튼을 눌러 표시부가 그림과 같이 변하도록 합니다.(높임)

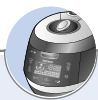
- ▶ 확인 버튼이 점멸하고, 모드, 메뉴/선택 취소버튼이 켜집니다.
- ▶ 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.

- 3 원하는 값을 설정한 후 확인 버튼을 누르면 설정된 값이 "맞춤보온 설정이 완료되었습니다" 하는 음성과 함께 자동으로 입력됩니다. (취소 버튼을 누르거나 입력없이 7초가 경과하면 기능이 취소되고 대기상태로 돌아옵니다.)

- 2-2 메뉴/선택 버튼을 눌러 표시부가 그림과 같이 변하도록 합니다.(낮춤)

- ▶ 확인 버튼이 점멸하고, 모드, 메뉴/선택 취소버튼이 켜집니다.
- ▶ 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.

1. 두껍을 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. 이때, 메뉴/선택 버튼이 점멸하고, 모드, 확인, 취소 버튼이 켜집니다.
3. 메뉴/선택 버튼을 누르면 "취침보온이 선택되었습니다. 확인 버튼을 눌러주세요." 하는 음성이 나옵니다.
원하시는 모드를 선택한 후 확인 버튼을 눌러 주십시오. 이때 확인 버튼이 점멸하고 모드 메뉴/선택 취소 버튼이 켜집니다.
4. 취침보온 설정모드 진입 후 취소 버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력없이 7초가 지나면 "시간이 초과되어 기능 설정이 취소 되었습니다." 음성과 함께 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기모드로 돌아갑니다.

▶ 해제방법

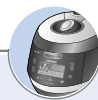


1. 대기상태에서 모드 버튼을 6회 누르면 취침보온 모드로 진입합니다.
모드버튼을 초기에 누를시 1초이상 눌러야 진입 가능합니다.
2. 취침보온 설정모드로 들어왔을 때 "취침보온 설정모드입니다. 선택 버튼으로 취침 보온을 선택 또는 해제한 후 확인버튼을 눌러주세요." 하는 음성이 나옵니다. 이때, 메뉴/선택 버튼이 점멸하고, 모드, 확인, 취소 버튼이 켜집니다.
3. 메뉴/선택 버튼을 누르면 "취침 보온이 해제되었습니다. 확인 버튼을 눌러주세요." 하는 음성이 나옵니다.
원하시는 모드를 선택한 후 확인 버튼을 눌러 주십시오. 이때 확인 버튼이 점멸하고, 모드, 메뉴/선택, 취소 버튼이 켜집니다.
4. 취침보온 설정모드 진입 후 취소 버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력없이 7초가 지나면 "시간이 초과되어 기능 설정이 취소되었습니다." 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 급적 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 경우는 자동세척(자동살균 세척) 메뉴를 이용하여 세척하여 주십시오. 자동세척(자동살균세척)완료 후 내솥을 반드시 깨끗이 씻어 줍니다.(19쪽 참조)
- ▶ 탕이나 찜 등의 요리를 한 후 깨끗이 씻어내지 않고 보온하면 밥에 냄새가 배어들 수 있습니다.



절전기능은 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 최소(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) 아무 버튼이나 누르면 "절전모드가 종료되었습니다. 원하시는 기능을 선택해 주세요"하는 음성과 함께 절전모드가 해제되고, 대기 상태로 돌아갑니다.

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



자동 절전기능 사용방법

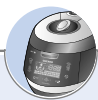
「자동절전기능 설정모드」에서 대기시간을 '0' 아닌 값으로 선택하면 대기상태에서 선택된 시간이 경과한 후 자동으로 절전 기능이 시작됩니다. (※ 제품출고시 설정된 값은 1분입니다.)

만약 대기시간이 경과되기 전 뚜껑 결합 손잡이를 돌리거나 버튼을 누르면 대기시간이 선택된 설정값부터 다시 감소합니다.

▶ 절전 시작방법



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. 이때, 메뉴/선택 버튼이 점멸하고, 모드, 확인, 취소 버튼이 켜집니다.
3. 메뉴/선택 버튼을 눌러 0분을 선택하면 절전기능이 해제되어 자동 절전기능을 지원하지 않는 상태로 됩니다. 원하시는 시간 설정 후 확인 버튼을 눌러 주십시오. 이때, 확인 버튼이 점멸하고, 모드, 메뉴/선택, 취소 버튼이 켜집니다.
4. 자동절전기능 설정모드 진입 후 아무런 버튼 입력없이 7초가 지나면 "시간이 초과되어 기능 설정이 취소되었습니다." 하는 음성과 함께 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기모드로 돌아갑니다.



화면조명 절전기능 / 버튼 잠금기능은 이렇게 하십시오.

화면조명 절전기능

대기, 취사, 보온, 예약 취사 중 화면의 밝기를 적절히 조절하는 기능입니다.
(화면조명 절전기능 On상태에서 버튼 조명이 꺼지면 화면이 어두워집니다.)

▶ 기능 설정 및 해제 방법※제품출고시 설정된 값은 On입니다.)



1. 대기상태에서 모드 버튼을 9회 누르면 화면조명 절전기능 설정 모드로 진입합니다.
(모드 버튼을 초기에 누를 시 1초 이상 눌러야 진입 가능합니다.)
2. 화면조명 절전기능 설정모드로 들어왔을 때 화면조명 절전기능 설정모드입니다. '선택' 버튼으로 화면 조명 절전기능을 선택 또는 해제한 후 확인 버튼을 눌러주세요.'하는 음성이 나옵니다. 이때, 메뉴/선택 버튼이 점멸하고, 모드, 확인, 취소 버튼이 켜집니다.
3. 메뉴/선택 버튼을 누를 때마다 화면조명 절전기능이 선택 또는 해제되고 '화면조명 절전기능이 선택되었습니다. 확인버튼을 눌러주세요.' 또는 '화면 조명 절전기능이 해제되었습니다. 확인버튼을 눌러주세요.'하는 음성이 나옵니다. 이때, 확인버튼이 점멸하고, 모드, 메뉴/선택, 취소 버튼이 켜집니다.
4. 확인 버튼을 누르면 '화면조명 절전기능 설정이 완료되었습니다.'하는 음성과 함께 설정이 저장됩니다.
5. 화면조명 절전기능 설정 모드 진입 후 취소 버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력없이 7초가 지나면 "시간이 초과되어 기능 설정이 취소되었습니다."하는 음성과 함께 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기상태로 돌아갑니다.

버튼 잠금기능

취소 시나 어린이 접촉에 의한 오동작을 방지하기 위해 버튼잠금(LOCK)을 설정할 수 있는 기능입니다.

▶ 설정방법



1. 취사, 예약, 보온, 재가열 중이나 대기상태에서 확인버튼을 3초이상 누르면 버튼 잠금이 설정됩니다.
2. 버튼잠금이 설정 되었을 때, '버튼잠금이 선택 되었습니다.'하는 음성이 나옵니다.
이때, 화면에 버튼잠금 표시가 깜빡거립니다.

▶ 해제방법



1. 취사, 예약, 보온, 재가열 중이나 대기상태에서 확인 버튼을 3초이상 누르면 버튼 잠금이 설정됩니다.
2. 버튼잠금이 설정 되었을 때, '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 원하는 기능을 설정할 수 있습니다.

※ 버튼잠금이 설정된 상태에서 전원 OFF후 재인가시 버튼잠금기능이 해제 됩니다.

고장신고 전에 확인하십시오

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

증 상	확인사항	조치사항
밥이 되지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> 압력 취사/백미패속 버튼을 눌렀습니까? 취사중 정전이 되지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 원하는 메뉴선택 후 반드시 압력취사/백미패속 버튼을 1회 눌러 표시부에 "  "표시가 나타나는지 확인하십시오. 장전보상 기능에 대해서는 14쪽을 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 물린 후 취사하셨습니까? 쌀을 개봉한지 오래되어 너무 말라있지 않습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 16~17쪽을 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 많르지 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 하였습니까? 물 조절은 정확히 하셨습니까? 뜸을 들이는 상태에서 뚜껑을 열지는 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 원하시는 메뉴를 바르게 선택하십시오. 물 조절을 정확히 하십시오.(16~17쪽 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"> 16~17쪽을 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 식은 밥 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 식은 밥은 보온하지 마십시오.
"E--", "E_P", "E-  " 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> 온도감지기에 이상이 있을 때 나타납니다. 	<ul style="list-style-type: none"> 전원을 차단 후 고객센터상으로 문의하십시오.
"  " 표시가 깜빡일 때	<ul style="list-style-type: none"> 냉각팬에 이상이 있을 때 나타납니다. 	<ul style="list-style-type: none"> 전원을 차단 후 고객센터상으로 문의하십시오.
보온 중 보온경과시간 표시가 깜빡일 때	<ul style="list-style-type: none"> 보온 후 24시간이 경과하지 않으셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 보온 24시간이 경과하면 보온이 장시간 경과되었음을 알리는 기능입니다.
보온 중 밥이 많이 식었거나 물이 많이 흐를 때	<ul style="list-style-type: none"> 보온을 취침보온모드로 설정하지 않으셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 필요에 따라 취침보온모드를 해제 또는 설정한 후 보온하여 주십시오.
"E _{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 /백미패속 버튼을 누르지 않으셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 뚜껑 결합 손잡이를 "  "(열림) 방향으로 돌린 뒤 다시 "  "(잠금) 방향으로 돌려 주십시오.
"E _{co} " 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> 분리형 커버가 장착되어 있습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 분리형 커버를 장착해 주십시오.(11쪽 참조) 분리형 커버가 장착된 상태에서 "E_{co}" 계속 점멸할 경우 고객 상담실로 문의하십시오.
보온 중 경고음이 울리거나 보온 중 재가열이 되지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> 분리형 커버가 장착되어 있습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 분리형 커버를 장착해 주십시오.(11쪽 참조)

고장신고 전에 확인하십시오

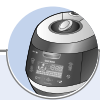
▼ 제품에 이상이 생겼을 경우에는 고객센터상으로 문의하시기 전에 아래 사항을 확인해 주십시오.

증 상	확인사항	조치사항
버튼 입력시 "LJ" 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 내솔이 제품에 들어 있습니까? • 110V(용)전원에 사용하지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 내솔이 들어 있지 않은 상태에서는 버튼조작이 되지 않습니다. 내솔을 넣어 주십시오. • 본 제품은 220V(전용) 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.
압력취사/백미패측, 예약/자동 세척등의 버튼이 작동되지 않고 "EOI" 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑 결합 손잡이를 "◐" (잠금) 방향으로 돌리셨습니까? • 잠금 표시가 나타나 있습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑 결합 손잡이를 완전히 "◐" (잠금)방향으로 돌립니다. 뚜껑 결합 손잡이가 완전히 체결되지 않으면 압력취사/백미패측, 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 설정 하지 않으셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 온도감지기, 내솔외면의 이물질을 제거해 주십시오. (11쪽 참조) • 필요에 따라 맞춤밥맛 또는 맞춤취사 기능을 해제 또는 설정한 후 취사하여 주십시오 (20~22쪽 참조).
장시간동안 취사가 완료되지 않고 "EO3" 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 110V(용)전원에 사용하지 않으셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 제품에 이상이 생겨(히터단전, 열량 부족 등) 장시간 밥이 완료되지 않을 때 나타나는 표시입니다. 전원을 차단 후 고객센터상으로 문의하십시오. • 물만 넣고 장시간 가열할 경우에 "EO3" 표시가 나타나는 것은 정상입니다. • 본 제품은 220V(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 완료 되지 않습니다. 현재시각을 맞추십시오. (14쪽 참조) • 오전, 오후를 확인하십시오. • 최대예약시간은 13시간입니다. (26~27쪽 참조)
취사 직후나 보온 중 밥에서 이상한 냄새가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 닭뿔, 갈비뿔 등의 요리를 하신 후 청소를 깨끗이 하셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 11쪽을 참조하여 뚜껑부의 패킹을 깨끗이 닦아낸 후 사용하여 주십시오.
뚜껑이 닫히지 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, OO" 번갈아 가면서 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 마이컴 전원에 이상이 있을 때 나타납니다. 	<ul style="list-style-type: none"> • 전원을 차단 후 고객센터상으로 문의하십시오.
"E_E, OO" 번갈아 가면서 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 환경센서에 이상이 있을 때 나타납니다. 	<ul style="list-style-type: none"> • 전원을 차단 후 고객센터상으로 문의하십시오.
"E_UF" 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 마이컴 내부 메모리에 이상이 있을 때 나타납니다. 	<ul style="list-style-type: none"> • 전원을 차단 후 고객센터상으로 문의하십시오.
취사 보온/재가열 버튼 입력시, 보온 동작 중 "H_F_", 취사 동작 중 "H_P_" 표시가 나타날 때		<ul style="list-style-type: none"> • 전원 또는 제품의 이상 점검 가능 인니다. 지속적으로 표시가 나타날 경우에는 고객센터상으로 문의 하십시오.

고장신고 전에 확인하십시오

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

증 상	확인사항	조치사항
뚜껑 결합 손잡이가 "ㄱ" (열림) 방향으로 움직이지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> 취사 또는 요리중에 뚜껑 결합 손잡이를 돌리지 않았습니까? 중기가 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 취사 버튼을 2초간 눌러 취사시킨 다음 압력추를 젖혀 중기를 완전히 빼낸 후 열어 주십시오. 압력추를 젖혀 중기를 완전히 빼낸 후 뚜껑을 열어 주십시오.
뚜껑 결합 손잡이가 "ㄱ" (열림) 방향으로 완전히 돌아갔는데도 뚜껑이 열리지 않을 경우		<ul style="list-style-type: none"> 압력 때문입니다. 압력추를 젖혀 중기를 완전히 빼낸 후 뚜껑을 열어 주십시오.
뚜껑 사이로 중기가 누설되거나 "빠"하는 휘파람 소리가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> 패킹에 이물질(밥알 등)이 묻어 있지 않습니까? 패킹이 낡지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 패킹을 행주나 부드러운 헝겊으로 깨끗이 닦은 후 사용하십시오. 패킹 주변은 항상 깨끗이 유지시켜 주십시오. 중기가 누설되면 곧바로 취사 버튼을 2초간 눌러 중기를 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 중기가 누설되어 압력 취사가 되지 않을 수 있습니다.
취사 또는 요리 중 취사 버튼이 눌러지지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> 내술의 내부가 뜨겁지 않습니까? 버튼잠금이 설정되어 있지 않습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 취사 또는 요리 중 부득이하게 취소할 경우, 내술 내부 온도가 높으면 안전을 위해 취사 버튼을 2초간 눌러야 취사 또는 요리가 취소됩니다. 취사 또는 요리가 취소되면 자동중기배출장치로 중기가 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("풍")가 나지 않습니까? 취사 및 보온중 "빠"하는 소리가 납니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 내부 부품의 열을 식혀주기 위해 송풍모터가 돌아가는 소리입니다. 정상입니다. 취사 및 보온 중 "빠"하는 소리는 IH 압력밥솥이 동작 될 때 나는 소리입니다. 정상입니다.
현미가 제대로 발아되지 않을 때	<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. (23쪽 현미 구입방법 참조)



COOKING GUIDE

Tasty Rice

Boiled Rice



Ingredients

Rice 4 cups

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

Recipe

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

- As for peas add salt into them, wash them clean and extract water from them.
- Put cleanly washed rice into My Caldron, season them with sake and salt, and pour water up to white rice water graduation 3.
- Place peas on top of them, press **MENU** button after locking the lid, select **White Rice**, and press **Pressure Cook/Turbo** button.
- 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 when ever 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

- Prepare boiled barley with a cup of barley.
- Wash rice clean, and after putting it in My Caldron along with boiled barley, pour water up to white rice water graduation 3.
- Lock the lid, press **MENU** button, and after selecting **Multigrain**, press **Pressure Cook/Turbo**.
- 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 1/3cup, red beans 1/3cup, sorghum 1/3cup and salt 1 teaspoon

Recipe

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

Reference

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

Boiled Fresh Germinated Brown Rice



Ingredients

Brown rice 4 cups

Recipe

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

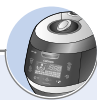


Ingredients

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

Recipe

- Boil red beans until it become soft, but not to break the shape of red beans and separate it from water.
- 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.
- 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 4 hours.
- 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, 3g of celery, a little bit of lime, a little bit of rosemary

Recipe

- Wash brown rice clean, put the brown rice into My Caudron along with 10g of green tea powder and 3g of green tea leaf, and pour water up to brown rice water graduation 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.
- Pie chicken chest flesh in salt and pepper for 1 hour or so, put olive oil in the pan, and after frying to a flesh in the pan, slice 1cm in.
- Prepare lime by slicing it in half moon shape, and prepare shredded celery.
- When the cooker comes to heat preservation mode, mix the cooked grains properly, and after picking up 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, detoxication of heavy metals 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 1/2cup, beef (crushed) 40g, sesame oil 1 tablespoon, honey 1 tablespoon and 1 sugar 1 tablespoon

Recipe

- Wash brown rice clean, put 1/2 cup of water and pour water by permitted brown rice water graduation 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.
- Pour sesame oil in a pot and stir-fry the crushed beef. Stir-fry a little more after stirring up, with red pepper paste and water 1/2cup in order to be thickened and pulling sugar, honey and sesame oil.
- After stirring up rice when it is changed to heat p mode, put the prepared sprouts and vegetables on germinated brown rice.
- 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
- Dalton 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 sheds of sesame leaves, 1/3 pieces of pumpkin, a pack of shimeji mushroom

Mushroom may be chosen as preferred in the family.

Recipe

- Wash brown rice clean, put it in My Caudron, and pour water up to permitted brown rice water graduation 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.
- Shrimp pumpkin small, and try them slightly after adding salt.
- Mix mushroom with brown gravy sauce slightly.
- When the cooker comes to Heat Preservation mode, mix the cooked grains properly.
- Put germinated brown rice in the mold, add tied pumpkin, and then after putting germinated brown rice again and evening it, take out from the mold.
- Heap up mushroom mixed with brown gravy sauce, and place shredded sesame leaf.

Nutritious Rice

Nutritious Rice



Ingredients

Rice 4cups, fresh ginseng 4 units, chestnut 4 units, jujube 4 units, ginkgo nut 12 units and refined rice wine 2 tablespoons
Marinate: Soy sauce 4 tablespoons, 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

- Cut out the rhizome of fresh ginseng clearly and chop them into slices.
- 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.
- 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.
- After putting chest-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.
- Put fresh ginseng, chestnuts, ginkgo nuts and jujubes prepared in step No.4.
- After locking the cover and choosing **Nutritious Rice** in the menu, push **Pressure Cook/Turbo** button.
- Mix rice when cooking is finished, mix marinate 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 table spoonful of pine nut, 2 table spoonful of almond, 2 table spoonful of cashew nut, 15 grains of ginkgo nut
SEASONING SAUCES: 4 table spoonful of soy sauce, 1/2 table spoonful of pepper powder, 2 table spoonful of ground sesame mixed with salt, 2 table spoonful of minced spring onion, 1/2 table spoonful of minced garlic 1 table spoonful of sesame oil

Recipe

- As for walnut, macerate it in warm water after removing husks and eliminate inner husk.
- Regarding ginkgo nut, peel it off by adding a little oil and frying it, or by rubbing it with spoon easily while boiling it for 2 to 3 minutes in water.
- Put clearly washed rice into My Caudron, and after pouring water up to white rice water graduation 4, add 1 table spoonful of refined rice wine.
- Put the walnut, ginkgo nut, almond and cashew nut prepared in the above 2, lock the lid, and after selecting **Mult 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.

Assorted Bibimbap

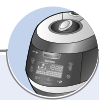


Ingredients

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

Recipe

- Tear beech mushroom and winter mushroom slice by slice after washing, and peel off and slice button mushroom.
- Slice king oyster mushroom lengthwise and cut them equally to a size good to eat.
- Put clearly washed rice into My Caudron, and after pouring water up to white rice water graduation 4, put 1 table spoonful of refined rice wine.
- Put the mushroom prepared in the above 3, lock the lid, and after selecting **Mult 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.



COOKING GUIDE

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 1/2 tablespoons of soy sauce, 1/2 teaspoon of pepper powder, 2 teaspoon of ground sesame mixed with salt, 2 1/2 tablespoons of minced spring onion, 1/2 1/2 tablespoons of minced garlic and 1 1/2 teaspoon 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 clearly washed rice into My Caldron, and after pouring water up to white rice water graduation 4, put 1 1/2 tablespoons of refined rice wine.
- Put the oyster mushroom, bamboo shoot and ginkgo nut prepared in the above ②, 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 1 cup, chicken 100g, chicken soup 600cc, green pepper 1 unit, red pepper 1 unit and some salt
Seasoning : Chopped scallion, 1 tablespoon, crushed garlic 1 1/2 tablespoons, soy sauce 2 1/2 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 moisten 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 nutritious porridge water "scale 1.5".
- After locking the cover and choosing **nutritious 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 1/2 cup 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 nutritious porridge water "scale 1.5".
- After locking the cover and choosing **Nutritious 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 Int.
- While 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 1/2 tablespoons 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 Caldron, and after adding sesame oil, mix it 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 in 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 is green.

:: White Porridge



— Ingredients

Rice 1 cup

— Recipe

- Wash rice clean and put it into the inner pot. And pour water by nutritious porridge water "scale 1".
- After locking the cover and choosing **nutritious 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



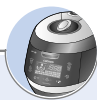
— Ingredients

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 blast 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 Caldron, 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

맛있는 밥

:: 쌀밥



— 준비할 재료

쌀 6컵

※재료에 표시된 검은 밥술에 들어있는 계량컵 기준입니다.
1컵 80cc 기준은 10분에 해당합니다.

— 이렇게 만드세요

- ① 깨끗이 씻은 쌀을 밥술에 넣고 백미 물레금 6까지 물을 부어 주십시오.
- ② 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 **백미**를 선택한 후 **일렉트릭/사맥미/레속** 버튼을 눌러 주십시오.
- ③ 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

— 참고

제품의 내함에 표시된 물레금 기준으로 밥술은 눈금보다 약간 적게 측근 쌀은 눈금보다 약간 많게 물을 맞추어 주십시오.
(각 가정의 기호에 따라 물의 양을 조절하십시오.)

잡곡밥

:: 오곡밥



— 준비할 재료

쌀 1.5컵, 조 1/3컵, 찹쌀 1/2컵, 말 1/3컵
수수 1/3컵, 소수 1작은술

— 이렇게 만드세요

- ① 쌀, 찹쌀, 조, 수수를 같이 깨끗이 씻어서 건진 다음 체에 받쳐 두십시오.
- ② 말은 센불에서 70~80% 삶아서 말린 다음 따로 다른 그릇에 받아 두십시오.
- ③ 체에 받쳐둔 쌀, 찹쌀, 조, 수수를 밥술에 담고 말물과 물을 각각 물레금 4까지 부어 주십시오.
- ④ 그 위에 삶아 놓은 팥을 얹고 뚜껑을 잠근 뒤 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 **잡곡**을 선택한 후 **일렉트릭/사맥미/레속** 버튼을 눌러 주십시오.
- ⑤ 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

— 참고

한의학에서는 팥을 적소라고 하여 수분을 빼주고 중기를 없애거나 농축이 생긴 것을 빼출시키는 효과에다 갈증과 설사를 멈추게 하고 소변이 잘 나오게 하며 부종을 가라 앉히는데 좋은 식품으로 알려져 있습니다.

:: 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 밥술에 넣고 정종과 소금으로 간을 한 후 백미 물레금 3까지 물을 부어 주십시오.
- ③ 그 위에 완두콩을 얹고 뚜껑을 잠근 뒤 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 **백미**를 선택한 후 **일렉트릭/사맥미/레속** 버튼을 눌러 주십시오.
- ④ 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

— 완두콩은 이렇게 보관합니다.

완두콩, 강낭콩 등을 사다가 그대로 냉장고에 보관할 경우 변색이 빠른 편이 아니라 신선도로 떨어집니다. 따라서 이런 것들을 시장에서 사오는 즉시 살짝 데쳐 냉장고에 넣어 두었다가 필요할 때마다 꺼내 사용하면 색상이나 신선도를 그대로 유지할 수 있습니다.

:: Fresh 발아현미밥



— 준비할 재료

현미 4컵

— 이렇게 만드세요

- ① 현미를 깨끗이 씻어서 밥술에 넣고 현미/발아 물레금 4까지 물을 부어 주십시오.
- ② 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 **현미/발아**를 선택한 후 현미발아 시간을 4시간으로 설정한 뒤 **일렉트릭/사맥미/레속** 버튼을 눌러 주십시오.
- ③ 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

— 참고

· 기호에 따라 현미 발아시간을 조절하신 뒤 취사를 하십시오.
· 발아가 되어있는현미로 취사를 하실 때 발아를 하지 않고 100% 현미밥을 드시고자 하실 때에는 현미 발아 시간을 0시간으로 조절한 뒤 취사를 하십시오.

:: 보리밥



— 준비할 재료

쌀 2컵, 보리쌀 1컵

— 이렇게 만드세요

- ① 1컵의 보리쌀로써 보리밥은 미리 준비 하십시오.
- ② 쌀을 깨끗이 씻어서 보리밥과 함께 밥술에 담고 잠곡 물레금 3까지 물을 부어 주십시오.
- ③ 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 **잡곡**을 선택한 후 **일렉트릭/사맥미/레속** 버튼을 눌러 주십시오.
- ④ 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

:: 현미팔밥

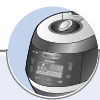


— 준비할 재료

현미 1컵, 쌀 2컵, 말 1/3컵

— 이렇게 만드세요

- ① 팔은 모양이 깨어지지 않을 정도로 부드럽게 물레까지 삶아 말물과 분리해 주십시오.
- ② 현미는 깨끗이 씻어 밥술에 넣고 현미/발아 물레금 3까지 물을 부은 후 삶아 놓은 팥을 넣어 주십시오.
- ③ 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 **현미/발아**를 선택한 후 현미발아 시간을 0시간으로 설정한 뒤 **일렉트릭/사맥미/레속** 버튼을 눌러 주십시오.
- ④ 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.



COOKING GUIDE

영양밥

건강죽

바섯죽순밥



준비할 재료

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

이렇게 만드세요

- 1 노타리버섯은 씻어 먹기 좋은 크기로 찢어 두고, 죽순은 살짝 데쳐 바섯, 사이사이의 취약 부분을 제거한 후 바섯 모양을 잘라 얇게 저며 주십시오.
- 2 은행은 7분쯤 조금 넣고 튀어 감질을 벗기거나, 끓는 물에 넣고 2~3분 정도 삶으면서 손가락 등으로 문질러 감질을 벗겨 주십시오.
- 3 깨끗이 씻은 쌀을 냄비에 넣고 물을 백미 물만큼 4가지 부은 후 청주 1큰술을 넣어 주십시오.
- 4 ③에 손질해 둔 노타리버섯, 죽순, 은행을 물린 뒤 무정을 잡고고 매뉴/선택 버튼을 눌러 「영양죽」을 선택한 후 입력창사백미레속 버튼을 눌러 주십시오.
- 5 취사가 완료되면 준비해둔 양념장을 올려 비벼 드십시오.

죽



준비할 재료

쌀 1컵, 잣 1/2컵, 소금 약간

이렇게 만드세요

- 1 쌀과 잣을 깨끗이 씻어 주십시오.
- 2 쌀은 체에 받쳐 두고, 잣은 믹서에 갈아 두십시오.
- 3 쌀과 갈은 잣을 넣고 영양죽 물만큼 1.5까지 물을 부어 주십시오.
- 4 무정을 잡고고 매뉴/선택 버튼을 눌러 「영양죽」을 선택한 후 입력창사백미레속 버튼을 눌러 주십시오.
- 5 보온으로 되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.

참고

- 죽은 드실 시간에 맞춰서 죽을 푸는 것이 중요하며, 식은 죽이나 다시 데운 죽은 맛이 떨어집니다.
- 물이나 소화가 잘되는 생선조림, 복어 보양탕이 등을 곁들이면 더욱 좋습니다.
- 흰죽 요리는 쌀만 넣은 상태에서 동일한 방법으로 만듭니다.
- 국산쌀을 고르는 법 : 윤기가 있고 광택이 있으며, 찰의 써는 덩게가 거의 없고 찹나무향과 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 뺀 후 얇게 썰어 두십시오.
- 3 냄비에 쌀과 전복을 넣고 참기름을 넣은 후 섞어 주십시오.
- 4 물을 영양죽 물만큼 1.5까지 부어 주십시오.
- 5 무정을 잡고고 매뉴/선택 버튼을 눌러 「영양죽」을 선택한 후 입력창사백미레속 버튼을 눌러 주십시오.
- 6 보온으로 되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.

참고

- 안맛에 따라 세운죽이나 글죽도 위와 같은 방법으로 요리해 드시면 됩니다.
- 자연산과 양산천의 차이점 : 파각의 색깔에 따라 달라지는데 주로 자연산은 흑갈색 혹은 적갈색을 나타내고 양산산은 녹색을 띠게 됩니다.

별미죽

특미닭죽



준비할 재료

쌀 1컵, 닭 200g, 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 푹 삶아 먹기 좋게 찢어서 위의 재료로 양념해 두십시오.
- 3 청고추, 홍고추는 씨를 버리고 잘게 썰어 두십시오.
- 4 닭국물은 기름기를 제거하고 가마솥에 받쳐 두십시오.
- 5 냄비에 ①의 쌀과 ②의 닭과 고추를 넣고, 받쳐 둔 닭국물을 부어 주십시오.
- 6 물을 영양죽 물만큼 2까지 부어 주십시오.
- 7 무정을 잡고고 매뉴/선택 버튼을 눌러 「영양죽」을 선택한 후 입력창사백미레속 버튼을 눌러 주십시오.
- 8 보온으로 되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.

흰죽



준비할 재료

쌀 1컵

이렇게 만드세요

- 1 깨끗이 씻은 쌀을 냄비에 넣고 영양죽 물만큼 1까지 물을 부어 주십시오.
- 2 무정을 잡고고 매뉴/선택 버튼을 눌러 「영양죽」을 선택한 후 입력창사백미레속 버튼을 눌러 주십시오.

죽은 우리의 먹거리 중에서 가장 일찍부터 발달한 주식입니다.

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

팔죽



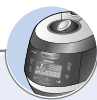
준비할 재료

쌀 1컵, 콩 1/3컵, 참깨가루 1컵

이렇게 만드세요

- 1 쌀을 깨끗이 씻어서 30분 이상 물에 불려 두십시오.
- 2 콩은 강행에서 삶은 후 팔물을 버리고 다시 물을 부어 익힌 상태에서 끓이 되질 때까지 천천히 한 번 더 삶아 주십시오.
- 3 삶은 콩은 체에 받치고 으깨어 팔물만 걸러내 주십시오.
- 4 2~3번 체에 내린 참깨가루를 끓여서 식힌물로 반죽하여 새알심을 만들어 두십시오.
- 5 미리 불려둔 쌀을 냄비에 넣고 영양죽 물만큼 2까지 팔물을 부어 주십시오.
- 6 새알심과 팔을 넣은 뒤 매뉴/선택 버튼을 눌러 「영양죽」을 선택한 후 입력창사백미레속 버튼을 눌러 주십시오.

※ 팔알이 범위를 원하시면 기호에 따라 팔알을 넣어 주셔도 좋습니다.



COOKING GUIDE

삼계탕

:: 삼계탕



— 준비할 재료

닭 1마리(1kg), 수삼 2뿌리, 마추 10개, 참살 1그, 소금·후춧가루·마늘 약간

— 이렇게 만드세요

- 1 준비된 닭의 배 아래쪽 양쪽에 칼집을 내어 구멍을 뚫어 주십시오
- 2 손질한 닭의 배속에 2시간 이상 불린 참살과 마늘을 채워 넣어 주십시오
(참살을 불리지 않으면 설익을 수 있습니다)
- 3 식성에 따라 걸쭉한 국물을 원하시면 참살의 1/2은 닭의 배속에 넣고 나머지 1/2은 닭으로 꺼내 놓아 주십시오
- 4 걸쭉을 번 구멍에 두다리를 엇갈리게 끼우고 고정시켜 주십시오
- 5 냄비에 준비한 닭을 넣고 깨끗이 씻은 수삼과 마추를 넣은 후 물을 백이 묻는량 60% 부어 주십시오
- 6 우전을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「삼계탕」을 선택한 후 입력취사/백미레속 버튼을 눌러 주십시오

— 참고

물을 너무 많이 넣으면 찌사 잔류후 알력 배출시탕물이 올라올 수 있으니 주의 하십시오

— 연하고 맛있는 닭고기 고르기

닭고기는 비교적 연하고 맛이 담백할 뿐만 아니라 소화흡수가 잘 되기 때문에 점점 수요가 늘고 있습니다. 최근 닭고기(15~18일 정도)로 숙성시간이 긴 반면 닭고기는 닭을 잡아 하루밤이 지난 이른날 아침이 가장 연하고 맛있습니다. 그러므로 가능하면 살아 있는 닭을 그 자리에서 잡아서 파는 가게에서 사거나 아침에 잡아 높은 닭을 사서 저녁 식탁에 올리면 좋습니다.

살아 있는 닭을 고를 때는 눈이 흐리다든지 항문이 빠져 있는 것은 병든 닭이므로 피해야 하며, 닭다리의 근육을 먼저 보아 통통하고 단단한 것을 고르십시오

미리 잡아 높은 닭을 통째로 살 경우에는 가슴 부분이 통통하고 접질의 닭구멍이 잘 돌아 있으면서 투명하고 연한 황색을 띤 것이 신선합니다. 생후 1년 이하 파리가 연하고 맛있게 가슴뼈 끝을 만졌을 때 연한 연골 부분이 많을수록 어린 닭입니다.

부위별로 나누어진 닭을 살 경우에는 살이 단단하고 윤기있는 것을 고르십시오. 접질이 제대로 붙어 있고 살코기와 접질사이에서 지방이 적당히 붙어 있으며 선 단면이 백미레속 합니다.

※ 고단백 보양식을 과하게 섭취할 경우에는 체액이 산성화 되어 세포가 노화되고 피로도가 높아져 항상 채소와 과일을 함께 먹으라고 권합니다.

이유식

:: 단호박스프



※ 이유식 완료기(12개월 이후)

— 준비할 재료

단호박 200g, 팥가루 2큰술, 물 1/2컵, 소금 약간, 우유 약간

— 이렇게 만드세요

- 1 단호박은 노릇하게 잘 익은 것으로 골라 껍질을 벗기고 씨를 제거한 후 잘게 잘라 물에 끓여 주십시오
- 2 냄비에 ①의 재료와 팥가루 2큰술, 물 1/2컵을 넣어 주십시오
- 3 우전을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 이유식을 선택한 후 만능침 시간을 15분으로 설정한 뒤 입력취사/백미레속 버튼을 눌러 주십시오
- 4 요리가 완료되면 나무주걱으로 으개어 뜨거울 때 우유를 섞어 주십시오

— 참고

이유식 후기(9~12개월 이후): 부드러운 고형식을 먹을 수 있는 시기로서 하루 세차례에 걸쳐 정해진 시간에 먹을 수 있도록 해주십시오. 이유식 완료기(12개월 이후): 어른이 먹을 수 있는 식사로 넘어가는 과도기로서, 음식 종류를 다양하게 주어 편식 습관이 생기지 않도록 해주십시오.

※ 조제 채우, 생우유, 꿀, 토마토, 옥수수 등은 알레르기를 유발할 수 있으므로 풀이 지난 후에 섭취할 수 있도록 해주십시오
※ 아기가 따라 알레르기를 유발 할 수 있는 이유식 재료나 섭취시기가 다를 수 있으므로 주의하여 섭취할 수 있도록 해주십시오

:: 고구마사과죽



※ 이유식 완료기(12개월 이후)

— 준비할 재료

고구마 100g, 사과 100g, 물 1/4컵, 꿀 약간

— 이렇게 만드세요

- 1 사과와 고구마는 껍질을 벗기고 잘게 썰어 주십시오
- 2 냄비에 ①과 물 1/4컵을 넣어 주십시오
- 3 우전을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 이유식을 선택한 후 만능침 시간을 25분으로 설정한 뒤 입력취사/백미레속 버튼을 눌러 주십시오
- 4 요리가 완료되면 나무주걱으로 으개어 꿀을 조금 넣어 섞어 주십시오

:: 야채쌀미음



※ 이유식 후기(9~12개월 이후)

— 준비할 재료

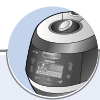
쌀 1/2컵, 브로콜리 30g, 물 1.5컵, 소금 약간

— 이렇게 만드세요

- 1 쌀을 깨끗이 씻어서 30분 정도 불린 후 브로콜리와 함께 잘게 잘라 준비해 주십시오
- 2 냄비에 ①과 물 1.5 컵을 넣어 주십시오
- 3 우전을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 이유식을 선택한 후 만능침 시간을 25분으로 설정한 뒤 입력취사/백미레속 버튼을 눌러 주십시오

※ 쌀을 잘지 않고 조리시 죽질이 올라올 수 있으니 주의 하여 주십시오

※ 브로콜리 외의 야채(시금치, 당근 등)를 이용하여 같은 방법으로 조리 가능합니다.



COOKING GUIDE

이유식

:: 밥두부야채찌짐



※ 이유식 완료기 [10~42개월이후]

— 준비할 재료

밥 70g, 두부 40g, 당근 15g, 애호박 15g, 계란 2/3개, 우유 5큰술

— 이렇게 만드세요

- ① 두부는 물기를 제거한 후 으깨어 준비하고, 당근과 애호박은 잘게 다져 주십시오.
- ② 계란은 우유를 넣고 풀어 주십시오.
- ③ 내솥에 밥과, 두부, 당근, 애호박을 넣고, 우유와 계란 퐁것을 넣어 골고루 섞어 주십시오.
- ④ 뚜껑을 잠그고 **매뉴/선택** 버튼을 눌러 「이유식/메뉴를 선택한 후」 만능찜 시간을 15분으로 설정한 뒤 **일렉/취사/백미/쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.
- ⑤ 만능찜이 완료되면 주걱으로 잘 섞어 주십시오.

:: 참치야채무른밥



※ 이유식 완료기 [10~42개월이후]

— 준비할 재료

밥 70g, 참치살 캔 40g, 피망 15g, 당근 15g, 물 2/3컵, 버터 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 잠그고 **매뉴/선택** 버튼을 눌러 「이유식/메뉴를 선택한 후」 만능찜 시간을 15분으로 설정한 뒤 **일렉/취사/백미/쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.
- ⑥ 만능찜이 완료되면 주걱으로 잘 섞어 주십시오.

만능찜

:: 시루떡



— 준비할 재료

멥쌀가루 25큰술, 물 1.5큰술, 달걀 2큰술, 설탕 25큰술, 물 1.5큰술

— 이렇게 만드세요

- ① 멥쌀가루 25큰술에 물 1.5큰술을 넣고 잘 버무려서 체에 한번 내려둔 다음 설탕 25큰술을 섞어 주십시오.
- ② 팔은 물기없이 삶아서 대강 썰어서 위약소금(1/2큰술)과 설탕 1큰술을 넣어 주십시오.
- ③ 내솥에 물 2컵을 붓고 찜판을 넣은 후 적당한 크기의 천이나 한지를 올려서 깔아 주십시오.
- ④ 팔고물 1컵을 깔고 멥쌀가루를 편편하게 얹고 다시 팔고물 1컵을 넣어층을 만들어 주십시오.
- ⑤ 뚜껑을 잠그고 **매뉴/선택** 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 45분으로 설정한 뒤 **일렉/취사/백미/쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.

만능찜

:: 갈비찜



— 준비할 재료

쇠갈비(배지갈비) 1.2kg, 정종 3큰술, 진간장 5큰술, 다진마늘 1큰술, 참기름 1큰술, 양파즙 3큰술, 배즙 3큰술, 설탕 3큰술, 다진파 5큰술, 깨소금 1큰술, 후춧가루 1작은술, 당근 1개, 배 10개, 은행 20개, 잣가루 1큰술

— 이렇게 만드세요

- ① 토막난 갈비에 기름기와 힘줄을 제거하고 찬물에 담구 핏물을 빼두십시오.
- ② 소쿠리에 건져 물기를 빼고 정종과 배즙에 재워 고기를 연하게 해두십시오.
- ③ 빻은 참깨를 벗겨 큰것은 반으로 자르고 은행은 후라이팬에 기름을 조금 넣어 튀겨 향기를 벗겨낸 뒤, 당근은 빻물 크기로 잘라 주십시오.
- ④ 준비한 모든 재료에 양념을 넣고 버무리 1시간 정도 양념이 배도록 재워 놓은 후 내솥에 넣어 주십시오. (갈비와 양념장에서 우려 나오는 수분으로 조리가 되기 때문에 별도의 물을 부을 필요가 없습니다.)
- ⑤ 뚜껑을 잠그고 **매뉴/선택** 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 45분으로 설정한 뒤 **일렉/취사/백미/쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.
- ⑥ 음식이 완료되면 갈비찜 위에 잣가루를 뿌려 식탁에 내놓으십시오.

:: 닭찜



— 준비할 재료

닭 1마리(1kg), 감자 100g, 당근 100g, 설탕 3큰술, 다진파 1큰술, 다진마늘 1큰술, 진간장 8큰술, 생강즙 1큰술, 후춧가루 1/2작은술, 깨소금 1큰술, 참기름 1.5큰술

— 이렇게 만드세요

- ① 닭고기를 깨끗이 씻어 잔털과 내장을 완전히 없애고 꼬리 부분에 묻어 있는 기름을 잘라내 주십시오.
- ② 닭고기를 먹기에 알맞은 크기로 자른 후 양념이 잘 빠고 팔리도록 잘게 잘라 주십시오.
- ③ 먹기에 알맞은 크기로 자른 당근, 감자 닭고기를 커다란 볼에 넣고 준비한 양념과 골고루 섞은 후 양념이 충분히 배일 때까지 재워 두십시오.
- ④ 중탕에 재워 둔 닭고기와 감자, 당근을 내솥에 넣어 주십시오.
- ⑤ 뚜껑을 잠그고 **매뉴/선택** 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 45분으로 설정한 뒤 **일렉/취사/백미/쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.

:: 수육

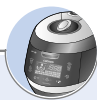


— 준비할 재료

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

— 이렇게 만드세요

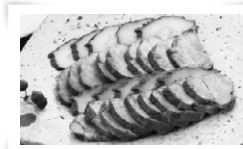
- ① 내솥에 물을 2컵 정도 넣고 찜판을 넣어 주십시오.
- ② 돼지고기를 2~3등분하여 찜판위에 놓고 생강을 얇게 썰어 2~3쪽 넣어 주십시오.
- ③ 뚜껑을 잠그고 **매뉴/선택** 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 40분으로 설정한 뒤 **일렉/취사/백미/쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.
- ④ 취사 완료 후 양파, 마늘, 대파, 김치를 곁들여서 식탁에 담아 식탁에 내놓으십시오.



COOKING GUIDE

만능찜

:: 오항장죽



— 준비할 재료

돼지고기 700g, 간장 2/3컵, 설탕 3큰술, 무명실 조금
오양 : 통후추 8알, 통깨 7cm, 팔각 4개

— 이렇게 만드세요

- 1 돼지고기는 호트리지지 않고 단단하게 익도록 무명실로 잘 묶어 주십시오.
- 2 묶은 돼지고기를 그릇에 넣고 간장과 설탕 그리고 오양을 넣어 채워 주십시오.
- 3 냄수에 2의 재료를 넣고 후 양념 3컵의 물을 부어 주십시오.
- 4 뚜껑을 닫고 **매뉴/선택** 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 40분으로 설정한 뒤 **입력치/사/백미/레속** 버튼을 눌러 주십시오.
- 5 요리가 완료되면 돼지고기를 꺼내 조리용 가위로 무명실을 잘라서 뚝니다. 오항장죽을 식혀서 0.2cm 두께로 얇게 썰어서 찜시에 내어 주십시오.

:: 갑오징어조림



— 준비할 재료

오징어 2마리, 시금치 140g, 당근 150g, 달걀 2개, 소금 약간, 참기름 약간, 밀가루 약간
양념장 : 고추장 2큰술, 간장 2큰술, 설탕 1큰술, 청주 1큰술, 참기름 1작은술, 고춧가루 1작은술

— 이렇게 만드세요

- 1 오징어는 반갈라 내장을 제거하고 껍질을 벗겨 깨끗이 씻은 후 찬물에 가로 세로로 칼집을 내 주십시오.
- 2 끓는 물에 소금 약간을 넣고 칼집 낸 오징어 몸통을 다쳐내고 다리를 손질하여 다쳐 주십시오.
- 3 시금치는 다듬어서 깨끗이 씻은 후 소금을 넣고 살짝 데쳐 찬물에 헹구고 물기를 짜고, 당근은 굵게 채썰어 끓는 물에 데친 후 각각 소금과 참기름으로 무쳐 주십시오.
- 4 달걀은 소금을 넣고 잘 풀어 오징어 날에 얹어 자단을 부쳐 주십시오.
- 5 데친 후 오징어의 물기를 닦고 양념에 밀가루를 약간 뿌린 후 자단을 얹고 그 위에 준비한 시금치, 당근, 오징어 다리를 같이 틀을 깔아준 후 고추로 고정시켜 주십시오.
- 6 냄비에 양념에 준비한 오징어와 양념장 그리고 물 1컵을 부어 주십시오.
- 7 양념을 넣고 **매뉴/선택** 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 30분으로 설정한 뒤 **입력치/사/백미/레속** 버튼을 눌러 주십시오.

:: 스테이크



— 준비할 재료

고기(스테이크용) 500g, 스테이크 소스 약간, 소금 약간, 후춧가루 약간

— 이렇게 만드세요

- 1 고기에 후춧가루와 소금을 뿌려 간을 배가게 한 다음 고기를 냄수에 넣고 반컵 가량의 물을 부어 주십시오.
- 2 뚜껑을 닫고 **매뉴/선택** 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 30분으로 설정한 뒤 **입력치/사/백미/레속** 버튼을 눌러 주십시오.
- 3 요리가 완료되면 고기를 꺼내어 스테이크 소스를 끼얹어 주십시오.

— 와인소스 만드는 법

양송이와 마늘 양파를 다져 놓은 뒤 준비한 재료들(소금, 후춧가루, 간파)을 섞어 주십시오.
여기에 레드와인을 넉넉히 넣어 끓인 후 체함, 바비큐소스, 통후추, 월계수잎을 넣어 조리 주십시오.

만능찜

:: 꽃게찜



— 준비할 재료

꽃게 2마리, 쇠고기 150g, 두부 1/2모, 청 : 홍고추 반개씩, 달걀노른자 반개, 밀가루 약간

— 이렇게 만드세요

- 1 꽃게의 몸통을 손으로 잡고 깨끗이 씻어낸 다음 몸통을 떼어 주십시오.
- 2 매어낸 몸통의 살을 잘라내어 굵게 다져 주십시오.
- 3 쇠고기와 두부는 굵게 다진 후 물통살 다진 것과 합하여 골고루 버무려 주십시오.
- 4 청 : 홍고추는 잘게 다져 달걀노른자와 섞어 주십시오.
- 5 꽃게의 껍질 안에 밀가루를 뿌리고 4를 도분하게 채운 후 그 위에 3을 고르게 파발라 주십시오.
- 6 냄수에 계량컵 2컵의 물을 부어 뚜껑을 닫고 **매뉴/선택** 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 30분으로 설정한 뒤 **입력치/사/백미/레속** 버튼을 눌러 주십시오.

:: 생선찜



— 준비할 재료

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

— 이렇게 만드세요

- 1 손질해 놓은 도미를 등쪽으로 2cm간격이 되도록 칼집을 넣어 주십시오.
- 2 다진 쇠고기에 간장, 파, 마늘, 참기름, 해소금, 후춧가루를 넣어 양념해 주십시오.
- 3 도미의 칼집을 넣은 부분에 준비해둔 양념을 꼭꼭 채워 넣어 주십시오.
- 4 냄수에 2컵의 물은 부은 뒤 찜판을 넣어 주십시오.
- 5 찜판 위에 준비해둔 도미를 넣어 주십시오.
- 6 뚜껑을 닫고 **매뉴/선택** 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 30분으로 설정한 뒤 **입력치/사/백미/레속** 버튼을 눌러 주십시오.
- 7 요리가 완료되면 나머지 고기를 양에 장식해 주십시오.

:: 대합찜



— 준비할 재료

대합 4개, 쇠고기 30g, 달걀흰자 1개, 달걀 1개, 다진마늘 1작은술, 소금 1/2작은술, 후춧가루 약간

— 이렇게 만드세요

- 1 쇠고기를 굵게 다져 주십시오.
- 2 해장시켜 깨끗이 헹구 대합을 반으로 갈라 껍질에 붙어 있는 살을 철로 떼내어 굵게 다져 주십시오.
- 3 그릇에 다진 쇠고기와 대합살을 넣고 분량의 다진마늘, 소금, 후춧가루를 양념하여 골고루 버무려 주십시오.
- 4 달걀수 있는 껍질은 8개이므로 찜판 1개당 1/2정도로 양념과 재료를 골고루 채워 달걀 주십시오.
- 5 냄수에 양념이 생겨 한 후에도 오양(이) 호트리지지 않도록 대합살 위에 달걀 흰자를 고르게 떠 발라 주십시오.
- 6 냄수에 2컵의 물을 붓고 찜판을 넣어 주십시오.
- 7 찜판을 준비한 대합을 넣어 주십시오.
- 8 뚜껑을 닫고 **매뉴/선택** 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 35분으로 설정한 뒤 **입력치/사/백미/레속** 버튼을 눌러 주십시오.
- 9 양송이, 달걀은 흰자와 노른자로 나누어서 흰자는 굵게 다지고 노른자는 으개에 체에 내린 뒤 대합 위에 달걀 노른자와 흰자를 각각 반씩 얹어 주십시오.



- 1 두부는 2등분한 다음 1cm 두께로 썰어 소금을 뿌려 물기를 빼두십시오.
- 2 파는 가늘게 채썰고 다진마늘과 간장간, 고춧가루, 깨소금, 참기름과 실고추를 섞어서 양념장을 준비해 놓으십시오.
- 3 냄수에 2장의 물을 붓고 찜판은 밑에 뒤 그 위에 썰어놓은 두부를 고르게 올려 주십시오.
- 4 무릎 잡고 **매운맛** 버든 눌러 만능팬을 선택한 후 만능밥 1시간을 25분으로 설정한 뒤 **양념장(파)매운맛** 버든을 눌러 주십시오.
- 5 요리가 완료되면 두부를 꺼내고 두부위에 양념장을 골고루 얹어 주십시오.

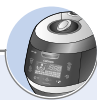
- ① 천발을 깨끗이 씻어서 1시간 이상 충분히 물에 불려 두십시오.
- ② 발바닥 마르는 적당한 크기로 잘라서 준비해 두십시오.
(단, 발과 마르는 겹질과 씨름 제거해 주십시오.)
- ③ 미리 불려놓은 찻쌀에 흑설탕, 향기를, 깨끗이마루, 소금 약간을 넣은 후 골고루 섞어 주십시오.
- ④ 모든 재료를 바셀에 넣고 백미 40g까지 물을 부은 후 한잔 더 골고루 섞어 주십시오.
- ⑤ 뚜껑을 잠그고 **매뉴얼** 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 35분으로 설정한 뒤 **취급완료** 버튼/버튼을 눌러 주십시오.

- ❶ **평방, 방백, 당근**, 어묵은 **잘게** 썰고 **뽕**이보셨은 다음에 깨뜨려
게로 수질한다. **다들** **물**을 **섞**어 **저장**을 **꼭**을 **꼭**을 **꼭**을 **꼭**을
게로 수질한다. **다들** **물**을 **섞**어 **저장**을 **꼭**을 **꼭**을 **꼭**을 **꼭**을
- ❷ **당근**은 **5cm** 정도 **썰**고 **저장**을 **꼭**을 **꼭**을 **꼭**을 **꼭**을
- ❸ **당근**은 **5cm** 정도 **썰**고 **저장**을 **꼭**을 **꼭**을 **꼭**을 **꼭**을
- ❹ **당근**은 **5cm** 정도 **썰**고 **저장**을 **꼭**을 **꼭**을 **꼭**을 **꼭**을
- ❺ **당근**은 **5cm** 정도 **썰**고 **저장**을 **꼭**을 **꼭**을 **꼭**을 **꼭**을
- ❻ **당근**은 **5cm** 정도 **썰**고 **저장**을 **꼭**을 **꼭**을 **꼭**을 **꼭**을
- ❼ **당근**은 **5cm** 정도 **썰**고 **저장**을 **꼭**을 **꼭**을 **꼭**을 **꼭**을
- ❽ **당근**은 **5cm** 정도 **썰**고 **저장**을 **꼭**을 **꼭**을 **꼭**을 **꼭**을
- ❾ **당근**은 **5cm** 정도 **썰**고 **저장**을 **꼭**을 **꼭**을 **꼭**을 **꼭**을
- ❿ **당근**은 **5cm** 정도 **썰**고 **저장**을 **꼭**을 **꼭**을 **꼭**을 **꼭**을

- ① 내수에 2컵의 물을 부어 주십시오.
- ② 찜편을 내수에 넣고 그 위에 만두를 고르게 올려 주십시오.
- ③ 뚜껑을 잠그고 메뉴선택 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 25분으로 설정한 뒤 **일력취사/백미래속** 버튼을 눌러 주십시오.

- 1 가지는 4cm 길이로 토막낸 후 새끼서 심기로 걸침을 넣어 주십시오.
- 2 뽕은 3개, 뾰족한 것은 잘게 찢고 따, 마늘은 다져 진간장, 깨소금, 고춧가루, 설탕, 식초를 넣어서 소를 만들어 주십시오.
- 3 새싹에 2건의 물을 붓고 찜반을 넣은 뒤 그 위에 찢어 놓은 가지를 고르게 올려 찌기 주십시오.
- 4 무를 잘라 그 **배우**를 버튼 눌러 만능볼을 선택한 후 만능볼 시간을 30 분으로 설정한 뒤 **양쪽**버튼을 버튼을 눌러 주십시오.
- 5 요리가 완료되면 가자면이 준비해준 스푼을 고르게 얹어 주십시오.

- 1 화복은 얇게 통썰기를 해주십시오.
- 2 다진파, 다진마늘, 진간장, 실크초, 고춧가루, 참기름, 깨소금, 설탕을 섞어 양념장을 만들어 주십시오.
- 3 냄비에 건물의 물을 모두 쪄낸 물은 뒤 7 위에 넣어 높은 온도를 줄이고 2의 양념장을 골고루 뿌려 주십시오.
- 4 우유를 저고고 매운맛을 버릇을 눌러 만능빙을 선택한 후 만능빙 시간을 30분으로 설정한 뒤 **원격작업/백미** 버튼을 눌러 주십시오.



COOKING GUIDE

만능찜

:: 밤찜



■ 준비할 재료

밤 30개

■ 이렇게 만드세요

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

:: 고구마



■ 준비할 재료

고구마 5개
※ 큰 고구마 150g 이상은 반으로 잘라서 조리하십시오.

■ 이렇게 만드세요

- ① 냄비에 2컵의 물을 부어 주십시오.
- ② 찜판을 냄비에 넣고 그위에 잘 씻은 고구마를 올려 놓아 주십시오.
- ③ 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 **만능찜**을 선택한 후 **만능찜** 시간을 35분으로 설정한 뒤 **일락취사/백미/쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.
- ④ 요리가 완료되면 고구마가 뜨거우므로 주의하십시오.

■ 다양한 효과의 고구마

- **비비**에는 찐 고구마 : 찐 고구마를 곱절해 먹으면 변비에 효과가 있다.
- **위약체질인** 사람에게서 생고구마 : 고구마는 비타민 B 군과 미비올, 카로틴 등이 다량으로 함유되어 있어 영양가가 높은 식품인데, 특히 생고구마를 갈아서 먹으면 허약 체질인 사람의 건강 증진에 효과가 있다. 이는 생고구마를 갈렸을 때 나오는 유즙과 같은 액체에 각종 효소가 함유되어 있기 때문이다.

:: 감자



■ 준비할 재료

감자 200g 이하 6개

■ 이렇게 만드세요

- ① 냄비에 2컵의 물을 부어 주십시오.
- ② 찜판을 냄비에 넣고 그위에 감자를 올려 놓아 주십시오.
- ③ 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 **만능찜**을 선택한 후 **만능찜** 시간을 40분으로 설정한 뒤 **일락취사/백미/쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.
- ④ 요리가 완료되면 감자가 뜨거우므로 주의하십시오.

■ 감자보관법

감자는 여름철의 경우 상온에 두면 금방 썩어 돌아나므로 냉장고에 넣는 것이 좋지만 양이 많을 경우에는 통통에 감자를 넣고 입구를 벌린 채로 골판지 상자에 보관합니다. 이때 사과 1, 2개를 함께 넣어 두면 효소의 작용으로 썩어 갈 나지 않는다고 합니다.

만능찜

:: 옥수수



■ 준비할 재료

옥수수 4개

■ 이렇게 만드세요

- ① 냄비에 2컵의 물을 부어 주십시오.
- ② 찜판을 냄비에 넣고 그위에 옥수수를 올려 놓아 주십시오.
- ③ 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 **만능찜**을 선택한 후 **만능찜** 시간을 40분으로 설정한 뒤 **일락취사/백미/쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.
- ④ 요리가 완료되면 옥수수가 뜨거우므로 주의하십시오.

:: 생크림케익



■ 준비할 재료

밀가루(백리얼) 1/2컵, 계란 2개, 버터 1/2큰술, 우유 1/2큰술, 바닐라 향 약간, 설탕 1/2컵, 소금 약간
휘핑크림 : 설탕 100cc, 설탕 1/4컵
과일 : 사과 1개, 딸기 3개, 밀크홍조림 1/4컵, 키위 1개
※ 1컵은 계량컵 기준입니다.

■ 이렇게 만드세요

- ① 밀가루에 소금을 넣고 체에 내려 주십시오.
- ② 계란 2개를 노른자와 흰자를 분리해 두십시오.
- ③ 휘핑크림 1/2컵을 넣고 달걀 흰자로 거품을 내다가 계란 흰자도 거품이 생기면 버터 1/2큰술을 넣어 주십시오.
- ④ 밀가루와 계란 노른자, 설탕, 우유를 잘 섞고 버터와 휘핑크림을 조금 넣어 주십시오.
- ⑤ 거품이 생기면 계란 노른자 1/2큰술을 넣고 잘 섞어 주십시오.
- ⑥ 우유와 계란 노른자 1/2큰술을 넣어 주십시오.
- ⑦ 냄비에 계란 노른자 1/2큰술을 넣고 버터와 휘핑크림을 조금 넣어 주십시오.
- ⑧ 계란 노른자 1/2큰술을 넣고 버터와 휘핑크림을 조금 넣어 주십시오.
- ⑨ 계란 노른자 1/2큰술을 넣고 버터와 휘핑크림을 조금 넣어 주십시오.
- ⑩ 계란 노른자 1/2큰술을 넣고 버터와 휘핑크림을 조금 넣어 주십시오.
- ⑪ 계란 노른자 1/2큰술을 넣고 버터와 휘핑크림을 조금 넣어 주십시오.
- ⑫ 계란 노른자 1/2큰술을 넣고 버터와 휘핑크림을 조금 넣어 주십시오.
- ⑬ 계란 노른자 1/2큰술을 넣고 버터와 휘핑크림을 조금 넣어 주십시오.
- ⑭ 계란 노른자 1/2큰술을 넣고 버터와 휘핑크림을 조금 넣어 주십시오.
- ⑮ 계란 노른자 1/2큰술을 넣고 버터와 휘핑크림을 조금 넣어 주십시오.
- ⑯ 계란 노른자 1/2큰술을 넣고 버터와 휘핑크림을 조금 넣어 주십시오.
- ⑰ 계란 노른자 1/2큰술을 넣고 버터와 휘핑크림을 조금 넣어 주십시오.
- ⑱ 계란 노른자 1/2큰술을 넣고 버터와 휘핑크림을 조금 넣어 주십시오.
- ⑲ 계란 노른자 1/2큰술을 넣고 버터와 휘핑크림을 조금 넣어 주십시오.
- ⑳ 계란 노른자 1/2큰술을 넣고 버터와 휘핑크림을 조금 넣어 주십시오.
- ㉑ 계란 노른자 1/2큰술을 넣고 버터와 휘핑크림을 조금 넣어 주십시오.
- ㉒ 계란 노른자 1/2큰술을 넣고 버터와 휘핑크림을 조금 넣어 주십시오.
- ㉓ 계란 노른자 1/2큰술을 넣고 버터와 휘핑크림을 조금 넣어 주십시오.
- ㉔ 계란 노른자 1/2큰술을 넣고 버터와 휘핑크림을 조금 넣어 주십시오.
- ㉕ 계란 노른자 1/2큰술을 넣고 버터와 휘핑크림을 조금 넣어 주십시오.
- ㉖ 계란 노른자 1/2큰술을 넣고 버터와 휘핑크림을 조금 넣어 주십시오.
- ㉗ 계란 노른자 1/2큰술을 넣고 버터와 휘핑크림을 조금 넣어 주십시오.
- ㉘ 계란 노른자 1/2큰술을 넣고 버터와 휘핑크림을 조금 넣어 주십시오.
- ㉙ 계란 노른자 1/2큰술을 넣고 버터와 휘핑크림을 조금 넣어 주십시오.
- ㉚ 계란 노른자 1/2큰술을 넣고 버터와 휘핑크림을 조금 넣어 주십시오.
- ㉛ 계란 노른자 1/2큰술을 넣고 버터와 휘핑크림을 조금 넣어 주십시오.
- ㉜ 계란 노른자 1/2큰술을 넣고 버터와 휘핑크림을 조금 넣어 주십시오.
- ㉝ 계란 노른자 1/2큰술을 넣고 버터와 휘핑크림을 조금 넣어 주십시오.
- ㉞ 계란 노른자 1/2큰술을 넣고 버터와 휘핑크림을 조금 넣어 주십시오.
- ㉟ 계란 노른자 1/2큰술을 넣고 버터와 휘핑크림을 조금 넣어 주십시오.
- ㊱ 계란 노른자 1/2큰술을 넣고 버터와 휘핑크림을 조금 넣어 주십시오.
- ㊲ 계란 노른자 1/2큰술을 넣고 버터와 휘핑크림을 조금 넣어 주십시오.
- ㊳ 계란 노른자 1/2큰술을 넣고 버터와 휘핑크림을 조금 넣어 주십시오.
- ㊴ 계란 노른자 1/2큰술을 넣고 버터와 휘핑크림을 조금 넣어 주십시오.
- ㊵ 계란 노른자 1/2큰술을 넣고 버터와 휘핑크림을 조금 넣어 주십시오.
- ㊶ 계란 노른자 1/2큰술을 넣고 버터와 휘핑크림을 조금 넣어 주십시오.
- ㊷ 계란 노른자 1/2큰술을 넣고 버터와 휘핑크림을 조금 넣어 주십시오.
- ㊸ 계란 노른자 1/2큰술을 넣고 버터와 휘핑크림을 조금 넣어 주십시오.
- ㊹ 계란 노른자 1/2큰술을 넣고 버터와 휘핑크림을 조금 넣어 주십시오.
- ㊺ 계란 노른자 1/2큰술을 넣고 버터와 휘핑크림을 조금 넣어 주십시오.
- ㊻ 계란 노른자 1/2큰술을 넣고 버터와 휘핑크림을 조금 넣어 주십시오.
- ㊼ 계란 노른자 1/2큰술을 넣고 버터와 휘핑크림을 조금 넣어 주십시오.
- ㊽ 계란 노른자 1/2큰술을 넣고 버터와 휘핑크림을 조금 넣어 주십시오.
- ㊾ 계란 노른자 1/2큰술을 넣고 버터와 휘핑크림을 조금 넣어 주십시오.
- ㊿ 계란 노른자 1/2큰술을 넣고 버터와 휘핑크림을 조금 넣어 주십시오.

:: 삶은계란

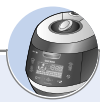


■ 준비할 재료

계란 10개, 물 4컵, 식초 한두방울

■ 이렇게 만드세요

- ① 냄비에 계란과 물, 식초를 넣어 주십시오.
- ② 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 **만능찜**을 선택한 후 **만능찜** 시간을 20분으로 설정한 뒤 **일락취사/백미/쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.



COOKING GUIDE

만능찜

:: 계란찜



■ 준비할 재료

계란 3개, 물 또는 다시물 1.5컵, 새우젓 1/2작은술, 소금 약간, 당근 15g, 파 푸른부분 15g

■ 이렇게 만드세요

- 1 그릇에 계란과 물 또는 다시물을 넣고 골고루 주십시오.
- 2 당근과 파의 푸른 부분은 잘게 다져서 ①과 같이 섞어 주십시오.
- 3 새우젓은 다져서 물을 약간 섞어 국물을 만들어 ②에 섞고 소금으로 간을 해주십시오.
- 4 뚜껑을 잠그고 **매뉴/선택** 버튼을 눌러 '만능찜/메뉴를 선택한 후 만능찜 시간을 20분으로 설정한 뒤 **압력취사/백미/레속** 버튼을 눌러 주십시오.

:: 떡그라탕



■ 준비할 재료

떡볶이 100g, 삶은 계란 2개, 고구마 1개, 피자치즈 80g, 슬라이스 치즈 2장, 올리브유 약간, 화이트 소스 1컵, 파슬리가루 약간

* 화이트 소스 : 밀가루, 버터 20g씩 우유 200g, 소금, 백후추 약간씩 (버터를 녹인 후 밀가루를 넣어 볶다가 우유를 넣고 걸쭉하게 끓인 후 소금, 백후추로 간한다)

■ 이렇게 만드세요

- 1 고구마는 깨끗이 씻어 겉껍질 모양을 살려 동그랗게 잘라 주십시오.
- 2 삶은 계란은 커터기로 잘라 준비하고, 떡볶이는 미지근한 물에 담궈 주십시오.
- 3 내솥에 올리브유를 골고루 바른 후 고구마, 달걀, 떡볶이를 골고루 겹겹히 쌓아 주십시오.
- 4 화이트 소스를 부려 주신 후 피자치즈를 골고루 올리고 그 위에 슬라이스 치즈를 8등분으로 잘라 올린 뒤 파슬리 가루를 뿌려 주십시오.
- 5 뚜껑을 잠그고 **매뉴/선택** 버튼을 눌러 '만능찜/메뉴를 선택한 후 만능찜 시간을 20분으로 설정한 뒤 **압력취사/백미/레속** 버튼을 눌러 주십시오.

:: 새우케첩볶음



■ 준비할 재료

중하 15마리, 대파 1/3대, 양파 30g, 당근 30g, *케첩소스 : 케첩 4큰술, 설탕 1.5큰술, 진분가루 1.5큰술, 물 1.5큰술, 소금, 간장, 후춧가루 약간씩

■ 이렇게 만드세요

- 1 새우머리와 내장을 제거하고 꼬리쪽 한마디와 꼬리만 남기고, 겹질을 벗긴 후 소금물에 살짝 행구 준비해 주십시오.
- 2 대파는 어슷썰고 양파는 새우 크기보다 작게 잘라 준비해 주십시오.
- 3 내솥에 새우, 대파, 양파를 넣고 케첩소스를 넣고 섞어 주십시오.
- 4 양념을 잠그고 **매뉴/선택** 버튼을 눌러 '만능찜/메뉴를 선택한 후 만능찜 시간을 15분으로 설정한 뒤 **압력취사/백미/레속** 버튼을 눌러 주십시오.
- 5 만능찜이 완료되면 골고루 섞어 주십시오.

만능찜

:: 밥피자



■ 준비할 재료

*도우 재료 : 밥 200g
*도핑재료 : 슬라이스햄 4장, 양송이버섯 4개, 캔옥수수 4큰술, 크래미 2개, 피자치즈 80g, 피자소스 8큰술

■ 이렇게 만드세요

- 1 양송이 버섯은 겹질을 제거한 후 모양을 살려 썰어두고, 크래미는 길이대로 썰어 준비해 주십시오.
- 2 슬라이스햄은 비오 모양으로 잘라두고, 캔옥수수는 물기를 제거하여 주십시오.
- 3 밥은 내솥 바닥에 편편하게 깔아 주십시오.
- 4 밥 위에 피자소스를 순가락으로 편편하게 발라주고, 그 위에 손질한 재료를 골고루 얹어 주십시오.
- 5 ④에 피자치즈를 올린 후 뚜껑을 잠그고 **매뉴/선택** 버튼을 눌러 '만능찜/메뉴를 선택한 후 만능찜 시간을 20분으로 설정한 뒤 **압력취사/백미/레속** 버튼을 눌러 주십시오.

:: 버터초콜릿케익



■ 준비할 재료

버터 200g, 설탕 90g, 계란 3개, 핫케이크 가루 110g, 초콜릿 70g

■ 이렇게 만드세요

- 1 버터를 실온에 두어 말랑해지면 동그스릇에 넣고 설탕과 섞어 주십시오.
- 2 ①에 계란을 넣고 거품기로 부드러워지도록 섞어 주십시오.
- 3 ②에 핫케이크 가루를 넣고 주걱으로 섞어 주십시오.
- 4 ③에 초콜릿을 넣고 섞은 후 내솥에 녹인 버터를 바른 후 반죽을 넣고 편편하게 해주십시오.
- 5 뚜껑을 잠그고 **매뉴/선택** 버튼을 눌러 '만능찜/메뉴를 선택한 후 만능찜 시간을 45분으로 설정한 뒤 **압력취사/백미/레속** 버튼을 눌러 주십시오.

:: 떡볶이



■ 준비할 재료

가래떡(말린) 300g, 어묵 3장, 양파 1/3개, 대파 1/3개, 당근 80g, *양념장 : 고추장 3큰술, 물엿, 설탕 1.5큰술씩, 깨소금, 간장 1/2큰술씩, 말치다시를 1/2컵

■ 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 주십시오.
- 4 내솥에 손질한 재료와 양념장을 넣고 잘 섞어 주십시오.
- 5 뚜껑을 잠그고 **매뉴/선택** 버튼을 눌러 '만능찜/메뉴를 선택한 후 만능찜 시간을 20분으로 설정한 뒤 **압력취사/백미/레속** 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 깃가에 가득한 식탁을 만들어드리겠습니다.

요리 선택표

요리종류	메뉴선택	요 리 방 법
흰 죽 팔 죽 닭 죽 젓 죽 전 복 죽 새 우 죽 굴 죽	영양죽	1. 내솥에 준비된 재료를 넣고 용량에 따라 물을 적당한 영양죽 물준금까지 부어 주십시오. 1인분 : 영양죽 준금 1, 1.5인분 : 영양죽 준금 1.5 2인분 : 영양죽 준금 2 (※참고사항 : 영양죽 취사시 최대용량은 2인분입니다.) 2. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼으로 「영양죽」을 선택 한 후 입력취사/백미표속 버튼을 눌러 주십시오.
삼 계 탕 도가니탕	삼계탕	1. 내솥에 준비된 재료를 넣고 백미 물준금 6까지 부어 주십시오. 2. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼으로 「삼계탕」을 선택한 후 입력취사/백미표속 버튼을 눌러 주십시오.
갈 비 찜 닭 찜	만능찜	1. 내솥에 준비된 재료를 넣어 주십시오. 2. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼으로 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 45분으로 설정한 뒤 입력취사/백미표속 버튼을 눌러 주십시오.
고 구 마	만능찜	1. 내솥에 물을 계량컵으로 2~3컵 정도 부어 주십시오. 2. 찜편을 내솥에 넣고 준비한 재료를 찜편위에 올려 놓아 주십시오. 3. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼으로 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 35분으로 설정한 뒤 입력취사/백미표속 버튼을 눌러 주십시오.

※ 요리설명은 쿠쿠홈페이지(www.cuckoo.co.kr)를 참조하세요.

만능찜 요리별 시간표

요리종류	요리시간	요리종류	요리시간
새우게찜볶음	15분	호박찜	30분
계란찜	20분	밤찜	35분
떡그라탕		대합찜	
떡볶이		고구마	
밥피자		약밥	
살은계란	25분	수육	40분
두부찜		옥수수	
잡채		오향장육	
만두찜		생크림케익	
감오징어조림	30분	버터초콜릿케익	45분
스테이크		갈비찜	
꽃게찜		닭찜	
생선찜		감지	
가지찜		시루떡	

이유식 요리별 시간표

요리종류	요리시간	요리종류	요리시간
단호박스프	15분	고구마사과죽	25분
참치야채무른밥		야채쌀미음	
밥두부야채찜			



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-HW10	1YEAR	1YEAR	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 : 604 540 1004 / 604 523 1004 Address : 945 Lougheed Hwy Coquitlam BC Canada V3K 3T4
----------	-------	-------	--

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