

CUCKOO ELECTRIC RICE COOKER/WARMER LIMITED WARRANTY

KEY Company, P&K USA Trading, Corp., INC and Cuckoo Trading Canada will repair at its sole option, repair or replace without any 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 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-L10 Series	1YEAR	1YEAR	<p>The East and the Central Districts Call : 718 888 9144 Address : 129-04, 14th AVE, College Point, NY 11356, USA</p> <p>The West and the Central Districts. Call : 213 687 9828 Address : 700, Jackson Street, L.A, CA 90012, USA</p> <p>Canada (TORONTO) Call : 905 707 8224 / 416 878 4561 Address : #D8-7398 Yonge Street Thorn Hill Ontario CANADA L4J 8J2</p> <p>Canada (VANCOUVER) Call : 604 540 1004 Address : 945 Lougheed HWY Coquitlam BC CANADA V3K 3T4</p>

No other express warranty is applicable to this product. **THE DURATION OF ANY IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING THE IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY, IS LIMITED TO THE DURATION OF THE EXPRESS WARRANTY HEREIN. CUCKOO ELECTRONICS CO.,LTD, SHALL NOT BE LIABLE FOR THE LOSS IN 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 damage problems which result from delivery or improper installation.
- * To damage problems which result from misuse, abuse, accident, alteration, or incorrect electrical current or voltage.
- * To service 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 be submitted at the time warranty service is provided.**

To obtain product, customer, or service assistance, call or visit nearest authorized service center,

Parts Distributor or Sales Dealer:

parts Distributor or Sales Dealer :	The west and the Central Districts.	Canada (TORONTO)	Canada (VANCOUVER)
The East and the Central Districts	Call : 213 687 9828	Call : 905 707 8224 / 416 878 4561	Call : 604 540 1004
Call : 718 888 9144	Address : 700, Jackson Street, L.A,	Address : #D8-7398 Yonge Street	Address : 945 Lougheed
Address : 129-04, 14th AVE,	CA 90012, USA	Thorn Hill Ontario	HWY Coquitlam
college point, NY 11356, USA		CANADA L4J 8J2	BC CANADA V3K 3T4

CUCKOO

Electric Pressure Rice cooker/warmer

전기 압력 보온 밥솥

Operating Instructions

사용설명서

CRP-L10 Fuzzy Series

1.8L(2~10Persons) / 1.8L(2~10인분)



CUCKOO ELECTRONICS CO., LTD.

CONTENTS



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

Read all instructions before use.
Keep this guide book for future reference.

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 USE

Important safeguards	3
Specifications	4
Caution for safety	5
Caution for use	8
Name of each part	9
Function operating part	10

FOR USE

Before cooking	11
Error Code and possible cause	12
How to cook	13
MY MODE (Cuckoo Customized Taste Function)	15
How to use "GABA (Brown rice)"	17
How to use "MULTI COOK", "NU RUNG GI"	19
How to preset the time	21
To keep warm the cooked rice tasty	22
How to clean	25

BEFORE ASKING FOR SERVICE

Check before asking for service	27
Limited warranty	54

목 차

사용하기전에

Important safeguards	3
제품규격	4
안전을 위한 주의 사항	29
사용상의 주의 사항	32
각 부분의 이름	33
기능 조작부의 설명	34

사용할 때

취사 전 준비사항	35
기능 표시부의 이상점검 기능	36
취사 방법	37
'쿠쿠 맞춤밥맛' 사용방법	39
현미발아 취사방법	41
만능찜·누룽지 사용방법	43
예약취사 방법	45
보온 / 재가열	47
제품 손질 방법	50

고장 신고 전에

고장신고 전 확인사항	52
Limited warranty	54

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. Read all instructions before using this appliance.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. Do not immerse cord, plugs, or Pressure Cooker Body in water or any other liquid to protect against fire, electric shock and / or injury to persons.
4. Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning.
Allow 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 or 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 power cord is damaged, it must be replaced by a certain cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let the cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Always connect the power cord to the appliance first, and then to the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
13. Do not use this appliance for other purpose 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 in the appliance as they may involve a risk of fire or electric shock.
16. A fire may occur if the appliance is covered or touched by flammable material, including curtains, draperies, walls, or the like while in operation.
17. To reduce the risk of electric shock, cook only in removable container.
18. This appliance cooks with high pressure. Improper use may result in scalding injury.
Make certain unit is properly closed before operating. See "Operating Instructions."
19. Do not cook dishes such as applesauce, cranberries, or other cereals macaroni or spaghetti.
These dishes tend to foam, froth, and sputter, and may block the pressure release device.
20. Always check the pressure release device for clogging before use.
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 for pressure frying with oil.

SAVE THESE INSTRUCTIONS THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Keep away from Pressure Release Valve when releasing pressure.
2. Take extreme caution when opening the Lid after cooking. Serious 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 and any heating parts immediately after using.
Let the unit cool down completely first.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

Note:

- A. A short power cord (or cord set) is to be provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- B. Longer cord set or extension cord is available and may be used if care is exercised in the use.
- C. If a long cord set or extension cord is used.
 - (1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - (2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type three-wire cord, and
 - (3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

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 one way.

If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug.

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

Do not attempt to defeat this safety feature.

SPECIFICATIONS / 제품규격

모델명(Model Name)		CRP-L10 Fuzzy Series
전원(Power Supply)		AC 120V, 60Hz
소비전력(Power Consumption) Approx(약)	취사시 (Cook)	1150W
	보온시 (Warm)	135W
취사용량 (Cooking Capacity)	백미 (Glutinous)	1.8L (2~10cups)
	잡곡/현미 (Mixed/Brown)	0.36~1.44L (2~8 cups)
	김초밥 (SUSHI)	
	현미발아 (GABA)	0.36~1.08L (2~6 cups)
	묵은쌀 (Old Rice)	
	누룽지 (Nu Rung Gi)	0.36~0.72L (2~4 cups)
전원 코드 길이(Power Cord Length)		1.0m
사용압력(Pressure)		78.4KPa(0.8kgf/cm ²)
중량(Weight)		6.8kg
치수(Dimension)	폭 (Width)	29.4cm
	길이 (Length)	39.5cm
	높이 (Height)	29.0cm

SERVICE CONTACTS

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

CAUTION FOR SAFETY

- The following must be observed to use the product safely and correctly to prevent accidents and dangerous situations.
- 'Warning' and 'Caution' are different as follows.

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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



- This sign is for reminding problems may occur under certain situation.
- Please read and follow the instruction to avoid any harmful situation.



- Indicates a prohibition



- Indicates an instruction

⚠ WARNING

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

- It can cause an electric shock, fire, transformation or discoloration.



Do not use the cooker near water sprinkling such as sink, bath room or outdoor.

- It can cause an electric shock or fire.



Keep the cooker out of the reach of children.

- It can cause burns, electric shock or injury.



Do not use the cooker near dusty place or chemical material.

- Do not use the cooker near any combustible gas and ignitability material.
- It can cause an explosion or fire.

Do not plug in or unplug the power cord with wet hands.

- It can cause an electric shock.

When you pull out the power plug, don't pull the cord. Please, grab the plug part instead of the cord.

- It can cause an electric shock.



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 unplug power cord and contact the dealer or a service center.



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

- Using several lines in one socket can cause overheating resulting in fire.
- Use the extension cord with the rated current above 15A.



Do not get close to the soft steam cap or pressure weight.

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



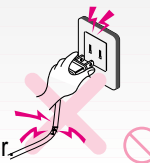
Don't plug in and pull off repeatedly.

- It can cause an electric shock or fire.



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

- It can cause an electric shock, short circuit or fire.
- If the plug gets damaged, contact the dealer or a service center.



CAUTION FOR SAFETY

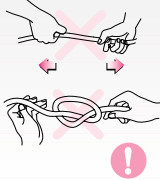
! WARNING

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

- ▶ It can cause an electric shock or short circuit resulting in fire.

Remove an alien substance on plug with the clean cloth.

- ▶ It can cause fire.



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 pin to other parts except for the valve hole of the pressure weight.
- ▶ If you do so, it can cause an electric shock or fire.
- ▶ Especially be careful to keep it out of reach of children.



Do not open the lid while 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 released completely turning the pressure weight over.



Do not use on a rice chest or a shelf.

- ▶ Do not let the power cord stuck in between furniture. It can cause an electric shock resulting in fire.
- ▶ When using on top of furniture, automatic steam releasing can cause damage, fire or an electric shock.



Use the cooker at the flat place. Do not use on the cushion. Please avoid using it on an unstable location easy to be fallen down

- ▶ It can cause a transformation or a fire.
- ▶ It can cause burns or breakdowns.
- ▶ Be careful to install the power cord which does not disturb to pass.



Clean any dust or alien substance off the temperature sensor, heating plate and inner pot.

- ▶ It can cause a system problem or fire.



Do not spray or put any insecticide and chemicals.

- ▶ It can cause an electric shock or fire.
- ▶ In case cockroach or any insects get inside of the cooker please contact the dealer or a service center.



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

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



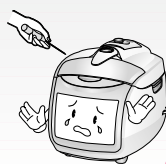
Do not cover the soft steam cap or pressure weight with a duster, a towel or apron, etc.

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



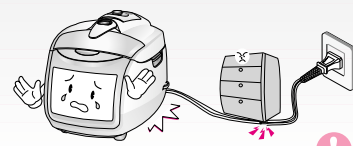
Do not alter, reassemble, disassemble or repair.

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



Do not put heavy things on the power cord.

- ▶ It can cause an electric shock or fire.



CAUTION FOR SAFETY

⚠ CAUTION

Do not lift up pulling the power cord when you move the cooker.

- ▶ It can cause fire.



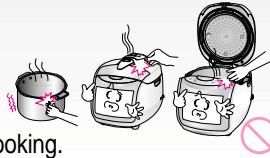
Do not extend or connect the power cord at your pleasure.

- ▶ It can cause an electric shock or fire.



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

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



Please clean the body and other parts after cooking.

- ▶ If you do during cooking, then it can cause the transformation or smell.
- ▶ Use dry kitchen cleaner or sponge to clean the inner pot, since rough scrub or metallic ones might let the coating rise.
- ▶ Depending on the using methods or user's circumstances inner pot coating might rise. Please contact the dealer or a service center for those cases.



Be careful of the released steam of vent.

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



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 pull up the cooker by holding the inner pot handle.

- ▶ It can cause problems and dangerous situations. There are portable handles on the bottom right and left side of the cooker. Hold the handles with both hands.



Do not use the inner pot other than the original purpose.

- ▶ Or, it can cause the transformation of the inner pot
- ▶ Or, it can cause the inner coating come off.

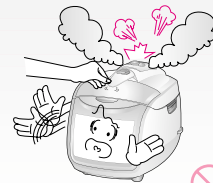
Please contact the dealer or a service center if the inner pot coating rises.

- ▶ Inner pot coating may wear away after a long use.
- ▶ When cleaning the inner pot, do not use tough scrub, metallic scrub, brush, abrasive metallic etc. (Refer to page 24)



After you finish the 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.
- ▶ Be careful with burn by the steam when you open the lid after cooking is done.



Don't use the cooker near the magnetic field. Do not drop the cooker or impact.

- ▶ It can cause burns or breakdown.
- ▶ It can cause the safety problem.



Please surely pull out the plug when not in use.

- ▶ Or, it can cause electric shocks or fire.
- ▶ Use AC 120V only.



Always turn the Lock/Unlock Handle to "Lock" when not in use.

- ▶ Or, it can cause the transformation by remaining pressure.



Please contact the dealer or a service center when strange smell or smoke appears.

- ▶ First unplug the power cord.



Please use the cooker for the original purpose only.

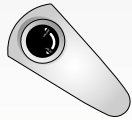
- ▶ Or, it can cause the transformation or smell.



CAUTION FOR USE

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

► When opening/closing the lid.



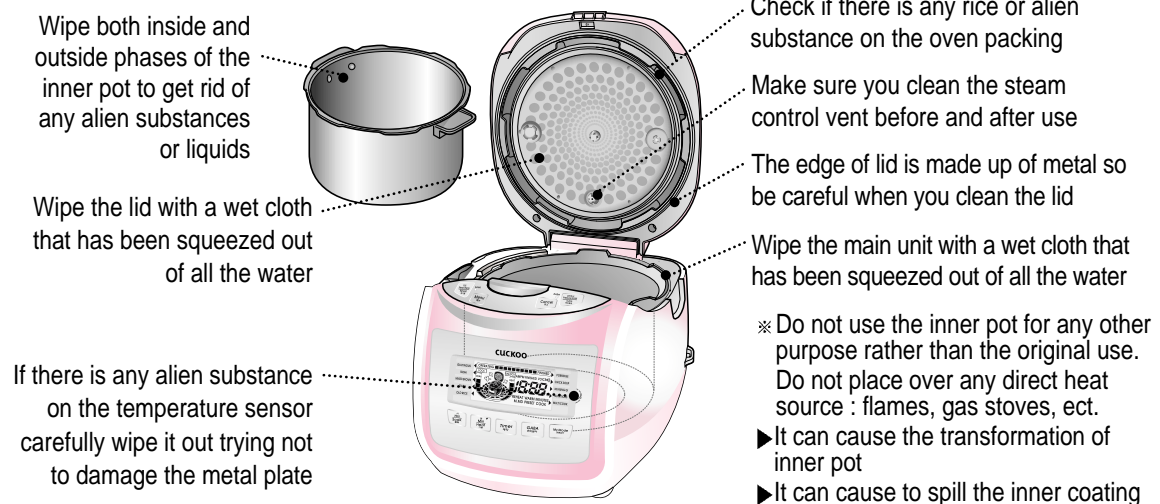
1. Locate the handles of the inner pot on the slot of the main unit. (Refer to the following figure.)
2. Open and close the lid with the Lock/Unlock handle located on "Unlock".

► When cooking/warming the rice.



- Cook and keep warm the rice with the Lock/Unlock handle located on "Lock".
- When steam is full inside the cooker, the Lock/Unlock handle will not turn at this time tilt the pressure weight and let the steam out.

- When the cooker is not properly cleaned, it can cause smells. Clean the lid frequently.
- If there are any rice or alien substances on the oven packing or on the inner side of the inner pot, it can cause the steam to leak. Therefore the rice may be under-cooked and crumbly.



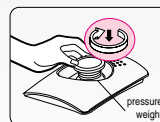
If the valve hole of the pressure weight part is clogged, punch it with the cleaning pin.

- The valve hole of the pressure weight allowing the escape of steam should be checked regularly to ensure that it is not blocked.
- If you use the valve hole of pressure weight as it is blocked, the hot steam or any hot content within the cooker can cause injury.

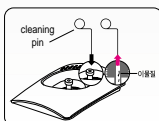
<How to clean the valve hole>



- ① To remove the pressure weight : While lock handle is at the lock position, turn the pressure weight counter-clockwise lifting it.



- ③ To reassemble the pressure weight in after cleaning, put it and turn clockwise.
- ④ Reassembled properly, the weight can be turned freely.

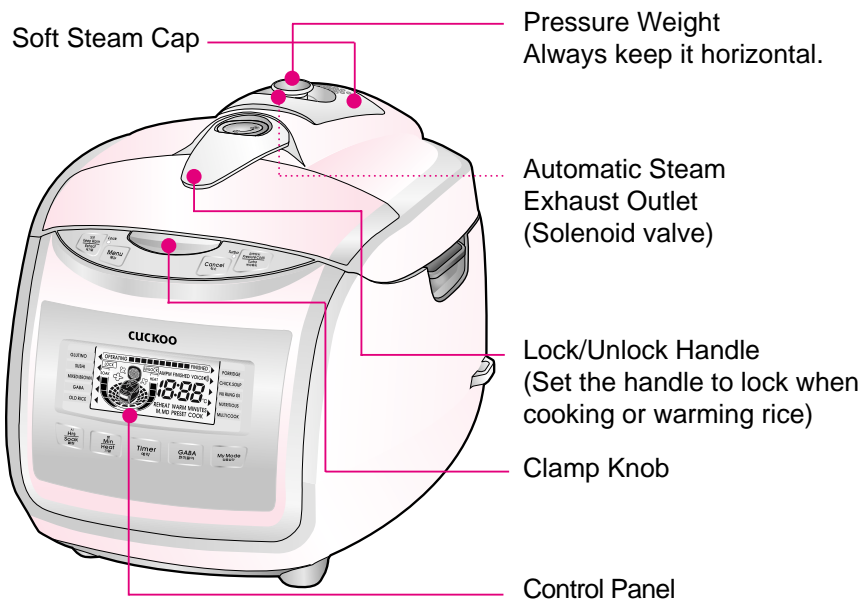


- ② Punch the clogged valve hole with the cleaning pin which is placed on the bottom of the cooker.

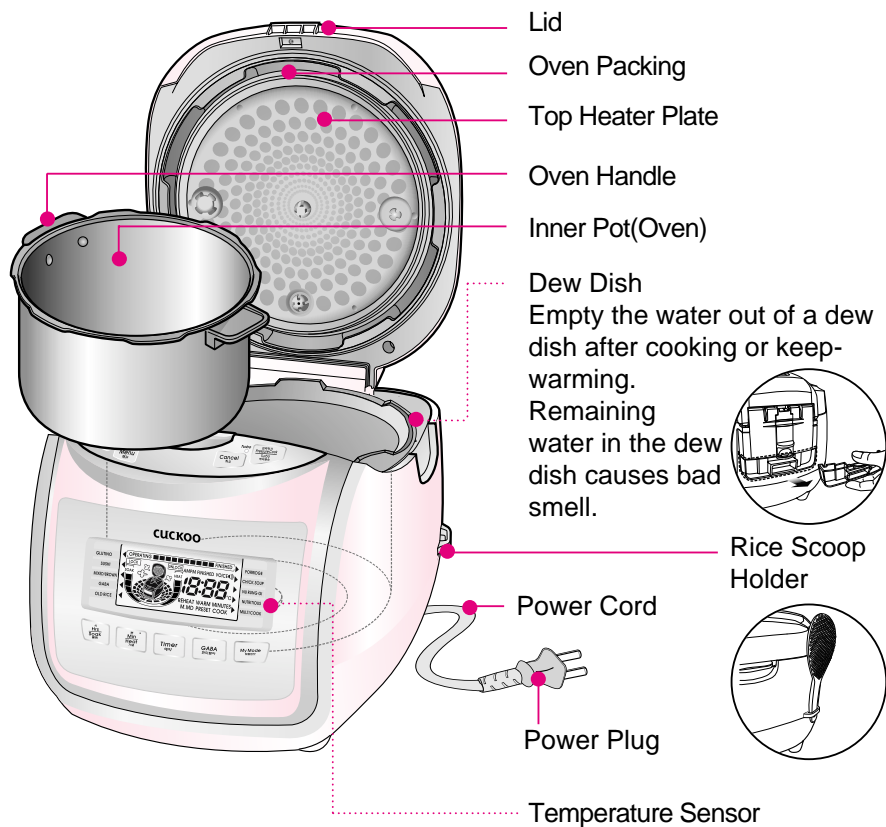
※ Do not use the pin for any other purpose rather than the original use.
(Never poke it into other holes for they are SAFETY devices)

NAME OF EACH PART

Name of each part (Outside)



Name of each part (Inside)



ACCESSORIES



Manual



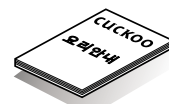
Rice Scoop



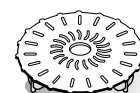
Scoop



Rice Measuring Cup



Cooking guide



Steam Plate

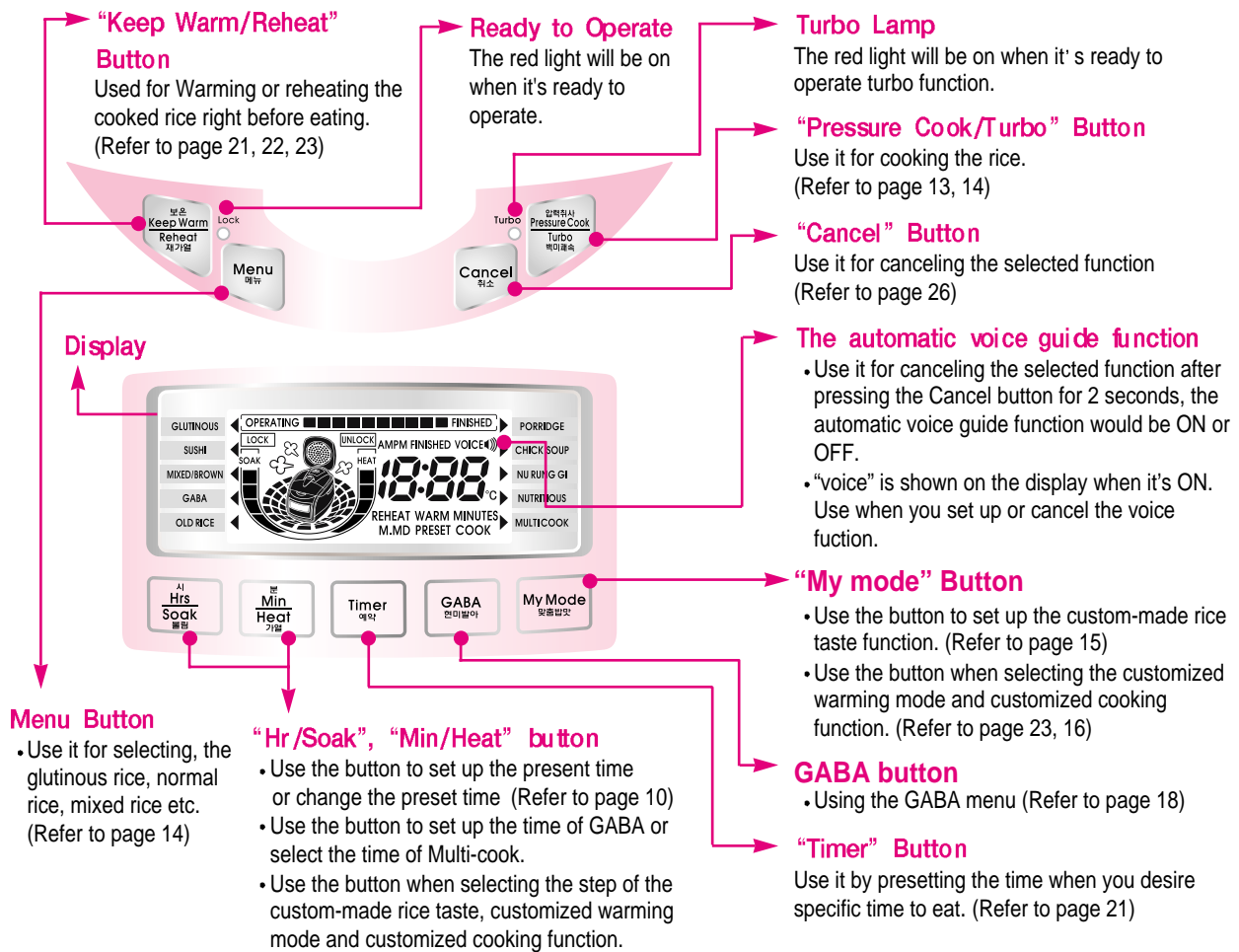


Cleaning Pin
※ Attached on the bottom of the unit.



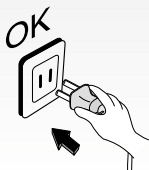
Menu seal

FUNCTION OPERATING PART



How to set time

1. Connect the power plug.
2. Press the "Hrs/Soak", "Min/Heat" button more than 1 second.
3. Set the current time using the "Hrs/Soak", "Min/Heat" button. Press the button longer than 1 second.
4. It will automatically start in 7 seconds.



Note

- ▶ After you press the "Hrs/Soak", "Min/Heat" button to set the time, pressing any buttons except "Hrs/Soak", "Min/Heat" or "Cancel" will save the set time.
- ▶ If the current time is not correct, the rice will not finish cooking at desired time.
- ▶ During warming mode press the "Cancel" button to set the time.
After setting the time, press "Keep Warm/Reheat" button: displays "OK"



For making provisions for any electrical failures and clock function, unit contains lithium battery. Battery life is about 3 years depending on using condition. Don't short circuit, place in fire or near heat source, disassemble, or recharge.

BEFORE COOKING RICE

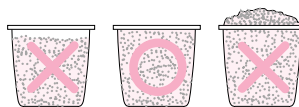
1 Wash the rice thoroughly

Measure the amount of rice you want to cook using the measuring cup and wash it thoroughly.

Wash the rice until the water becomes clear. This makes the rice taste better. (Wash using another pot.)

※ 1 cup applies to 1 serving

▶ Correct or wrong for measuring.

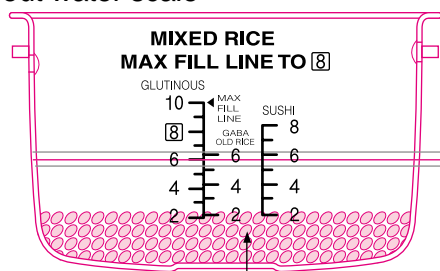


2 Measure the water accurately

After you wash the rice thoroughly, put it in the inner pot, and adjust the water level according to the marked line.

For measuring place the inner pot on a leveled surface and adjust the amount of water.

* About water scale



When you want to cook using old rice or want the rice soft : pour more water than the measured scale

• Glutinous Rice for 6 servings (6 cups)
: Set the water to scale ⑥ of "GLUTINOUS"

For overcooked rice : pour less water than the measured scale

Rice for 6 servings (6 cups)

- ▶ Glutinous rice, Mixed rice, Nu rung gi : Pour water to scale of "GLUTINOUS".
Maximum capacity : Glutinous rice-10 servings, Mixed/Brown - 8 servings, Nu rung gi - 4 servings
- ▶ Sushi : Pour water to scale of "Sushi".
Maximum capacity : 8 servings.
- ▶ GABA, Old rice : Pour water to scale of "GABA, OLD RICE"
Maximum capacity : 6 servings.
- ▶ Porridge : pour water to scale of "Glutinous" (porridge for 1 servings : Pour water the scale 4,
porridge for 1.5 servings : Pour water the scale 5,
porridge for 2 servings : Pour water the scale 6)

※ Maximum capacity of porridge is for 2 persons.

※ **Presoak or boil the hard grain and then press the mixed rice button.**
Depending on the type of rice, the rice may only be half cooked.

Rice storing method

● Keep the rice where it is cool and shady.

● If the rice is kept dry it will not be good and even cause the cooked rice to smell.

※ Place to avoid : Hot places where boiler pipe passes by / Places under direct sunlight / Humid places.

※ It is recommended that you buy rice in small packages because the quality can be degraded when stored for a long period of time.

Note

Use a soft cloth to wash the inner pot.
(Tough scrubber can make the coating comes off)

Note

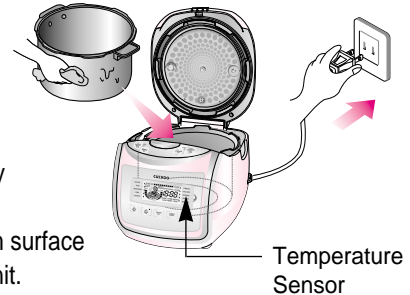
If the amount of water is adjusted according to the type of rice, it will taste much better.

BEFORE COOKING RICE

3 Wipe the water and put it in.

Wipe the water on the inner pot with a dry cloth and put it in the main unit. Then connect the power plug.

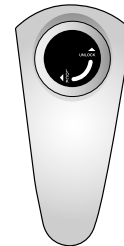
- ▶ Lid will not close if the inner pot is not placed correctly in the main body (Place the inner pot to the corresponding parts of the main body)
- ▶ If there is any alien substance on the temperature sensor or the bottom surface of the inner pot(oven), wipe it off before putting the pot into the main unit.
- ▶ Wipe the top heater plate well before cooking the rice.
If the top heater plate is not cleaned well it can cause smells and discoloration.
- ▶ If there is any rice or alien substance on the oven packing or inside the upper part of the inner pot, the steam will leak. This will make the rice under-cooked and crumble.



4 Close the lid and turn the Lock/Unlock handle to "Lock".

After setting the Lock/Unlock handle to "Lock", check the pressure weight is horizontal and the lock Lamp is on.

- ▶ 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 1" is shown in the LCD.
- ▶ If it is hard to close the lid due to internal pressure, tilt the pressure weight. This will make it easy to close.



ERROR CODES AND POSSIBLE CAUSES

※ When the product has any problem or if you use it inappropriately you can see the below marks.

LI

- ▶ When the inner pot is not placed into the unit.

E _

E_P

- ▶ Temperature sensor problem.
(Consult the service center and dealer.)

E01

- ▶ When pressing the "Pressure Cook/Turbo" and "Timer" button, while the Lock/Unlock handle is on "Unlock". Turn the Lock/Unlock handle "Lock".

E03

- ▶ When you boil water only in the cooker for a while or when some other problem occurs.

13H0

- ▶ When setting preset time longer than 13 hours
Set the preset time within 13 hours(Refer to page 21.)

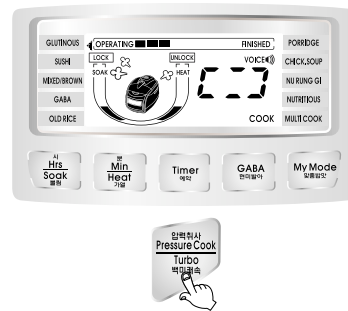
HOW TO COOK

Glutinous Rice Cooking Method

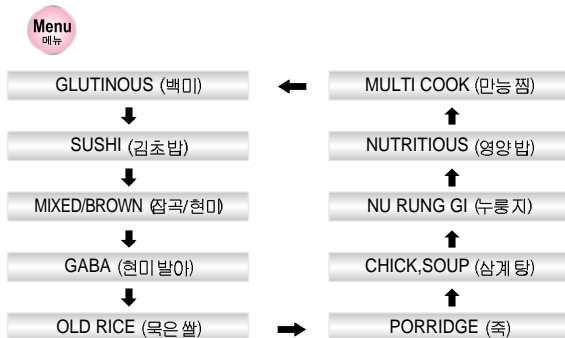
1 Press the "Menu" button and select the menu.



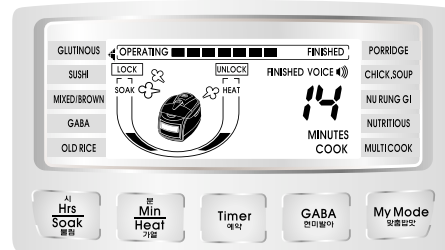
2 Press the "Pressure Cook/Turbo" button.



- ▶ Make sure the pressure weight is horizontal before cooking
- ▶ Every time you press the "Menu" button, the following menu will show up shifting.

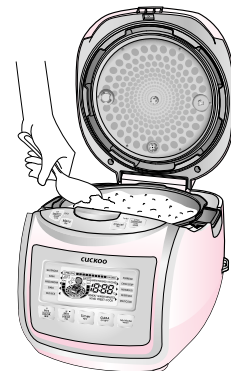


- ▶ Check the Lock/Unlock handle is set to "Lock" and press the "Pressure Cook/Turbo" button.
- ▶ It will start cooking with the "0:00" mark going around clockwise.
- ▶ When it comes near the finishing time, the remaining time will be displayed in minutes.



3 Mix the cooked rice well, after the cooking is finished.

- During the cooking process, the pressure is automatically controlled with the steam discharged through the pressure weight.
- 2~3 minutes before the cooking is completed you will hear the "beep" sound and the steam will be automatically discharged.
At "Normal rice" mode, the steam will be discharged during cooking.
(Don't be surprised and be careful not to cause any burns.)
- When the cooking is finished, the "beep" sound will go off 5 times and switch to warm.
- When it is switched to warm, open the lid and mix the cooked rice well.
- In case of a power failure during the cooking process, it will be delayed for the time the power is shut down. But if the power is shut down for a long time, the condition of the rice will not be good.
- When the handle doesn't turn to "Unlock", tilt the pressure weight a little to release the internal pressure and it will be much easier to open.



HOW TO COOK

MENU

Glutinous : When you want to have sticky and nutritive white rice.

Sushi: When you want to have a little more sticky and nutritive white rice than Glutinous rice.

Mixed/Brown : For cooking brown rice and some other kinds of grain together.

GABA: For cooking germinated brown rice. (Refer to page 17, 18)

Porridge : Cooks Glutinous Porridge.

Old Rice: For cooking Old rice.

- Using old rice or dry rice may result in the dish done crumbly or underdone.

- For old rice which has been more than one year since its harvest or by being left in a dry place for a long time, cook in the "Old Rice Cooking Process" for a better result.

(melanizing may occur according to the keeping conditions or moisture)

- ▶ Water rinse rice on and on until rinsed water turns clear.

- ▶ New rice gives better taste. By purchasing smaller size package rice and consuming, you can always have newer better taste with freshness since once opening and keeping rice longer period may let the quality go off.

- ▶ Old rice may give out odor, as well as poor taste.

Chick. soup : Cooks chicken soup.

Nu Rung Gi(Scorched rice) : Have scorched rice when cooking is done.

- When cooking is completed, take out boiled rice.

- The "Nu Rung Gi" on the jar bottom can be prepared to your taste.

- ▶ "Nu Rung Gi" is allowed up to 4 servings.

- ▶ For "Nu Rung Gi" cooking, set the water volume at "GLUTINOUS" level.

Nutritious Rice : For cooking Nutritious Rice.

Multi cook : The unit cooks all kinds of stew by setting cooking time.

- Basic setting time is 20 minutes.

- Available setting time is 10-90 minutes.

- Each time you press "Hrs/Soak" the time increases by 5 minutes.

- Each time you press "Min/Heat" the time decreases by 5 minutes.

- The Multi cook function will start if you press "Pressure Cook/Turbo" button after setting the time.

- Pressing "Hrs/Soak" button will display the rate of completion. Pressing "Min/Heat" button will show "[]" mark turn clockwise.

※Please refer to the cooking guide.

Turbo function for Glutinous rice

- ▶ Press twice "Pressure Cook/Turbo" button after choosing the "Glutinous" and it will switch to quick cooking and shorten the cooking time.(It takes about 17 minutes when you cook the Glutinous rice for 2 servings.)

- ▶ Use this turbo cooking function only for cooking rice for less than 6 servings. (The condition of the rice will not be good for more than 6 servings)

- ▶ The turbo cooking function is allowed up to 6 servings.

- ▶ If you soak the rice in water for about 20 minutes before cooking, the rice will taste good.

Cooking time for each menu

Menu	Glutinous (백미)	Sushi (김초밥)	Turbo Glutinous rice (백미과속)	Mixed/Brown (잡곡/현미)	GABA (현미발아)	Old Rice (묵은쌀)	Porridge (죽)	Chick. soup (삼계탕)	Nu Rung Gi (누룽지)	Nutritious (영양밥)	Multi Cook (만능찜)
Cooking Capacity	2~10 servings	2~8 servings	2~6 servings	2~8 servings	2~6 servings	2~6 servings	1~2 servings	1 chicken(whole)	2~4 servings	2~6 servings	Refer to the cooking guide
Cooking Time	28~38 minutes	33~45 minutes	17~23 minutes	46~55 minutes	44~56 minutes	38~48 minutes	80~933 minutes	65 minutes	38~39 minutes	46 minutes	

After cooking chicken soup or, multi cook dishes, etc., the smell may be absorbed. Therefore, clean the rubber packing and lid every time you cook any of those. Reference : pages 8,25.

MY MODE (Cuckoo Customized Taste Function)

What is "MY MODE"?

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

MY MODE Function

- Longer "SOAK" Time: rice becomes soft and glutinous. (selectable in 4 steps)
 - Longer "HEAT" Time: rice becomes tasty (available in 4 steps) [scorch may occur]
- ※ Above 2 functions can be selected both or individually.

How to use "MY MODE"

- "b: 0" (soak time control mode) is shown with a beep sound when you press the "My Mode" button after selecting a desired menu to apply or start.
- "MY MODE" function applies to "Glutinous, Mixed, GABA, Old rice, Nu Rung Gi" menu.
 - ✦ Unless one of "Glutinous, Mixed, GABA, or Old rice" menu is selected, "Min/Heat" button cannot be entered.

1 "MY MODE" setting screen



2 "MENU" setting screen



- Press the menu button and select the menu. The selected menu will be blinking.
(The following menu will continuously repeat. Glutinous → Mixed/Brown → GABA → OLD RICE → Nu rung gi)

3-1 "SOAK" Time Control Mode



Press "Min/Heat" button to set Soaking Time step.

3-2 "HEAT" Time Control Mode



Press "Min/Heat" button to set Heating Time step.

4 Setting completed screen after



7seconds, set-up time will be entered with a buzzer sound. (Pressing any buttons except "Hrs/Soak", Min/Heat or "Cancel" button will also enter the set time)

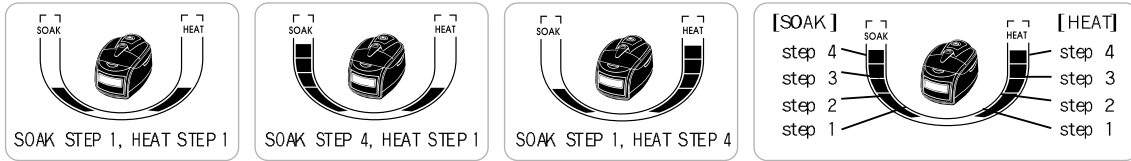
- ※ When setting up the soak time or reheating, the setting time will be displayed. During the cooking, preset and warming, the setting time will be displayed as well.
- ※ Press the menu button to select the menu. Then the menu will blink.
(The following menu will continuously repeat. Glutinous → Mixed/Brown → GABA → Old rice → Nu rung gi)
- ※ 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

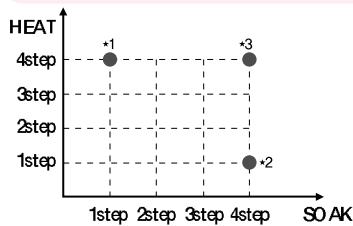
1. 'MY MODE' function may influence the quality of the dish or cause scorch. Mak sure that cooking time is not changed by children.
*Default settings are "SOAK" Time 0 min("b: 0"), "HEAT" Time 0 min("h: 0").
2. "MY MODE" function may elongate cooking time according to set-up time.
3. Scorching of rice may occur by longer "HEAT" Time("h: ").

MY MODE (Cuckoo Customized Taste Function)

The display of my mode



This is a Graph of 16 cuckoo custom-made rice taste function



- * 1. The rice becomes solid and glutinous.
- * 2. The rice becomes soft and well-expanded rice.
- * 3. The rice becomes soft and glutinous.

Cuckoo customized cooking function (control the function of cooking Temperature)

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

First mark is set \pm : 0 step and reset it to your taste.

- \pm : 2 step : When you cook mixed rice and old rice or you want to have a little sticky rice.
- \pm : -2 step : When you cook new rice or you don't want to have sticky rice.

How to use the customized cooking function

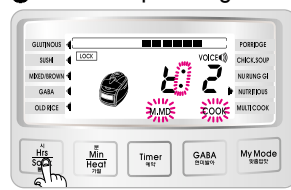
In customized rice taste mode, press the "Pressure Cook/Turbo" button, the display of mark will show ' \pm : 0' with a buzzer sound then enter the customized taste function mode. At the same time, the display will show every possible customized cooking function.

① The screen of custom-made cooking function



In the custom-made rice taste function, press the "Pressure Cook/Turbo" button. the customized cooking function will be activated. ' \pm : 0' displays the first mark.

②-1 2nd step setting mode



Press "Hr/SOAK" button to change the display as 0 \rightarrow 1 \rightarrow 2 \rightarrow 2 \rightarrow 1 \rightarrow 0.

②-2 -2nd step setting mode



Press "Min/HEAT" button to change the display as 0 \rightarrow 1 \rightarrow 2 \rightarrow 2 \rightarrow 1 \rightarrow 0.

③ Setting completed screen after



Press the customized rice taste function and set-up time will be entered with a buzzer sound. (If you do not press any button within 7 seconds, the function will go back to the standing function.)

1. 'A customized cooking function' applies to glutinous, turbo cooking, sushi, GABA, mixed/brown in the lump.
2. On the base of ' \pm : 0', control the step of the customized cooking. The high step of cooking can cause scorching.
3. After set up in phases, the condition of the rice and the percentage of moisture content may influence cooking quality.

HOW TO USE “GABA (Brown rice)”

What is Germinated Brown rice?

- ▶ Brown rice has richer nutrients than polished rice. However, brown rice is rather tough and harder to be digested. Only small amount of germination will have the enzymes in the brown rice activate. It is more nutritious and more digestible.

Tips to Buy Quality Brown Rice

① Check the dates of harvest and pounding.

- ▶ The dates should be within 1 year from a harvest, 3 months from pounding.



(Regular brown rice) (Poor brown rice- Missing embryo)



(Poor brown rice- Empty ear and not fully cooked brown rice)

② Check out rice with your eyes.

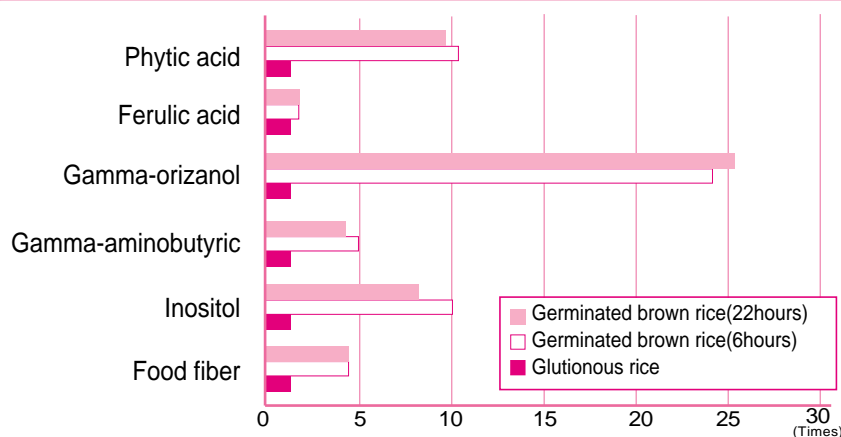
- Check if embryo is alive
- Rice surface should be light yellow and glazing. Exfoliations, or darkish colored Brown rice is not suitable for a germination.
- Avoid fractured, not fully mature, or empty ear. Empty ear may generate odor during germination and immature Brown rice cannot be germinated.

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 digestibility.

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



Based on japan food analysis center

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

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

HOW TO USE “GABA (Brown rice)”

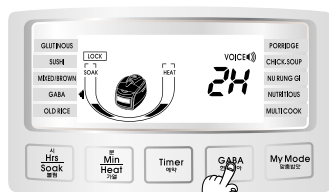
Using “GABA” Menu

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

Method of Pre-germination

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

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



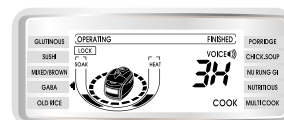
Default setting: 2 Hours

- ▶ When the “GABA” is selected, “2H” is indicated in the display.

3 Press “Hrs/Soak” and “Min/Heat” buttons to set time.

- ▶ Pressing “Hrs/Soak” button increases germination time by 1 hour.
- ▶ Pressing “Min/Heat” button decreases germination time by 1 hour.
- ▶ “GABA” time can be set-up by 0, 4, 5, 6 hours.
- ▶ 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” process. when germination is complete, it will automatically start cooking.
- ▶ During “GABA” mode, “Cook” indicator will be lit together with the germination time left.

Precautions for ‘GABA’ Cooking

- ▶ If smaller size germination is preferred, omit pre-germination process. Select “GABA” menu, set-up appropriate germination time, and start cooking (the amount of nutritions to not depend on the size of germ).
- ▶ During hot seasons, longer germination time may generate odor. Reduce germination time.
- ▶ GABA cooking is allowed up to 6 servings.
- ▶ Tap water can be used for germination. However, mineral is recommended. Germination may not be properly performed in hot or boiled water even after cooling.
- ▶ Germination rate, germ growth may differ by the Brown rice kind, condition or period of storing, etc.
 - Germinated brown rice is sprouted brown rice. Germination rate and growth may differ by the Brown rice kind. The brown rice should be within 1 year from harvest, and not long since pounded.
- ▶ In GABA mode, preset on 4H, 5H, 6H may not be possible. If you want to preset the GABA, set up ‘OH’ . (See the page 20)

HOW TO COOK THE “MULTI-COOK” AND “NU RUNG GI”

How to use the Multi-cook and preset the time

1



Turn the Lock/Unlock handle to “Lock,” press menu to select the Multi-cook.

- ▶ When selecting Multi-cook, the display indicates cooking time to be 20 minutes.
(While using Multi-cook, the voice guide activates and says “Set the cooking time with Hr/Min button.”)

2

Press “Hrs/Soak”, “Min/Heat” button to set up the time.

(Please refer to the cooking guide for cooking time.)



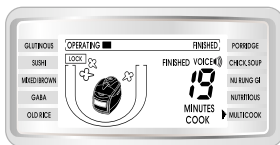
1. Each time you press “Hrs/Soak” button, the time increases 5 minutes.



2. Each time you press “Min/Heat” button, the time decreases 5 minutes.

3. Available setting time is 10 ~ 90 minutes.

3



Press “Pressure Cook/Turbo” button.

- Press the Pressure “Cook/Turbo” button and the Multi-cook will start. If the Multi-cook starts, the display shows the ‘cooking mark’ and remaining minutes.
(The voice guide speaks “starts the Multi-cook.”)

4

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

1. Check the present time.



2. Turn the Lock/Unlock handle to “Lock” and press the “Timer” button.



3. Press the Hr/Soak or Min/Heat to preset time.



4. Press menu to select the Multi-cook.



5. Set up the cooking time for pressing Hr/Soak, Min/Heat button.



6. Press the “Timer” or “Pressure Cook/Turbo”.

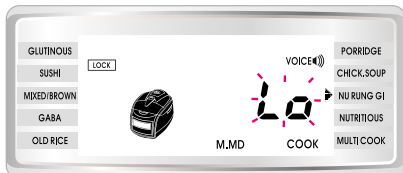
How to make Nu Rung Gi

1. Turn the Lock/Unlock handle to “Lock” and press menu to select the ‘Nu Rung Gi.’
2. Press the “Pressure Cook/Turbo” button to start cooking.
3. When cooking is completed, scoop out the boiled rice. The “Nu Rung Gi” on the jar bottom can be prepared for your taste (e.g. scorched rice tea)
 - ▶ “Nu Rung Gi” can be prepared for people up to 4.
 - ▶ For “Nu Rung Gi” cooking, set the water volume at “Glutinous” level.

HOW TO COOK THE “MULTI-COOK” AND “NU RUNG GI”

How to use the function of enriched Nu Rung Gi

- ▶ When you cook the Nu Rung Gi, you can control the grade of scorched rice as your taste.
- ▶ How to set the function of enriched Nu Rung Gi (more scorched rice)



<Display the cancellation of enriched Nu Rung Gi>



<Display the set of enriched Nu Rung Gi>



1. When the waiting mode, push the My Mode button. After pressing the pressure button, push the preset button.
It enters the enriched Nu Rung Gi Mode. The display will show as in the picture.
2. When entered the enriched Nu Rung Gi Mode, push the Hr/Soak.
The display will show “Hi” and it sets the enriched Nu Rung Gi Mode.
3. After selecting the function, push the My Mode button. The selected menu will be set up.
Whether press the other buttons or do not press any button within 7 seconds, the function will be back to the waiting mode.
4. When set the enriched Nu Rung Gi Mode, the display will show “M.MD”

- ▶ How to cancel the function of enriched Nu Rung Gi (normal scorched rice)



<Display the set of enriched Nu Rung Gi>



<Display the cancellation of enriched Nu Rung Gi>



1. When the waiting mode, push the My Mode button. After pressing the pressure button, push the preset button.
It enters the enriched Nu Rung Gi Mode. The display will show as in the picture.
2. When entered the enriched Nu Rung Gi Mode, push the Min/Heat button.
The display will blink “Lo” and it releases the enriched Nu Rung Gi Mode.
3. After selecting the function, push the My Mode button. The selected menu will be set up.
Whether press the other buttons or do not press any button within 7 seconds, the function will be back to the waiting mode.

- ▶ This function applies only to the enriched Nu Rung Gi Mode and it influences the taste of rice. Please, set or release the function to your taste.
- ▶ When forward the product, this function is set up as “Lo” so you need to set up the product to your taste.

HOW TO PRESET THE TIMER

- ▶ Put rice in the inner pot with the measured water after washing the rice and turn the Lock/Unlock handle to "Lock".
- ▶ Presetting time is the time of completion. (According to the amount of rice the finishing time may vary)

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

- Refer to page 10 for the time setting method.
- If the current time is not set correctly, the presetting time also is incorrect. (Make sure not to change A.M. and P.M.)
- If the menu is incorrect, press the "Menu" button and select the desired menu.

2 Press the "Timer" button.

- If you press the "Timer" button, the "PRESET" sign will be displayed with the preset time.
 - After pressing "Timer" button, set the preset time within 7 seconds.
 - The default for set time is 6:30 AM
 - If you press the "Timer" button without setting the lock/unlock handle on the lid to "Lock", the "E O I" sign will be on the display and it will not operate.
- ※ In GABA mode, preset on "CH" is possible.



3 Set the preset time.

- Set the preset time with the "Hrs/Soak" and "Min/Heat" button.
 - ※ If the preset time is already correct, you do not need to set time again.
- Example) When you want to eat the rice at 7:40AM, press the "Timer" button (The "PRESET" sign will be displayed) and then press the "Min/Heat" button, set time at 7 hours. And press the "Min/Heat" button, set time at 40 minutes. (The unit for the "Hrs/Soak" button is 1 hour and the unit for the "Min/Heat" button is 1 minute.)



4 Press the "Timer" button.

- The "PRESET COOK" will be displayed.
- Press the "Cancel" button when you want to cancel the preset cooking.
- ※ The preset time will be stored. If you want to cook the rice to the preset time already entered, press the "Timer" button and then press the "Pressure Cook/Turbo" button.
- ※ If you want to check the current time during the Timer cooking, press the "Hrs/Soak" or "Min/Heat" button for 2 seconds.



Precautions for preset cooking

- ▶ If the rice is old and very dry, the result of the cooking may not be good.
 - ▶ If the rice is not well cooked increase the amount of water about half-scale.
 - ▶ Press "Cancel" button and restart to change the preset time.
 - ▶ Set the preset time to no more than 13 hours especially if the preset time exceeds 7 to 8 hours during the summer time, the rice can smell bad.
- Preset time will be changed automatically and displays "13H0" when setup time exceeds 13 hours.
- ▶ If the preset time is shorter than cooking time in the below table, the cooking starts immediately.

※ Using range of Timer Cook for each menu

Menu	Glutinous (백미)	Sushi (김초밥)	Mixed/Brown (잡곡/현미)	GABA (현미발아)	Old Rice (묵은쌀)	Porridge (죽)	Chick. soup (삼계탕)	Nu Rung Gi (누룽지)	Nutritious (영양밥)	Multi Cook (만능찜)
Using range of preset timer	From (38minutes + My mode) to 13 hours	From 45minutes to 13 hours	From (55minutes + My mode) to 13 hours	From (56minutes + My mode) to 13 hours	From (48minutes + My mode) to 13 hours	From 93minutes to 13 hours	From 65minutes to 13 hours	From (39minutes + My mode) to 13 hours	From 46minutes to 13 hours	From (setting time + 1minutes) to 13 hours

TO KEEP WARM THE COOKED RICE TASTY

How to keep warm

- ▶ Using Keep Warm function for more than 12 hours may cause discoloration or an objectionable odor in the rice.
- ▶ During keep warm and reheat mode, set the lid handle at "Lock"
(Or, it could impact a keep warm function or a breakdown of the clamp knob)

- 1 After the cooking process is finished it is automatically switched to warming function. Make sure to stir the cooked rice well as soon as the cooking process is completed with the rice scoop (within 5 minutes)
- 2 Do not keep the scoop inside the pot while warming the rice.
When using a wooden scoop it can cause serious bacteria and odors.
- 3 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.
- 4 If the amount of rice inside the pot isn't that much, keep it at the center of the pot.
- 5 Do not warm the cold rice or do not mix the cold rice with the warm.
- 6 Always keep the power connected while warming the rice.
If you turn the lock/unlock handle to "Unlock", the "Unlock" will be displayed. But the rice is still in warming function. The warming efficiency is better when the handle is kept at "Lock".
- 7 Because there will always be alien substances on the lid inside (heating part), always remember to clean the lid before and after using.
- 8 During warm mode, the rice can turn white and rise. In this case, stir the rice.

Adjusting warming temperature

- ▶ Even though you clean and disinfect with boiling water, if the rice still turns yellow and the rice smells bad or the rice gets cold, it usually means the warming temperature isn't proper. You have to adjust the warming temperature.

① Press the "My Mode" button more than 2 seconds during warming or reheating. The display of mark will be changed with buzzer.

※ The preset temperature from manufacturing can be different from an operating manual.

②-1 Press "Hr/SOAK" button to change the display as 74 ⇒ 75 ⇒ 76 ⇒ 77 ⇒ 78 ⇒ 79 ⇒ 80

③ Set up the desired temperature. Press "My Mode" button and set-up time will be entered with a buzzer sound. (If you do not press a button within 7 seconds, the function will automatically go back to normal.)

②-2 Press "Min/Heat" button to change the display as 74 ⇒ 73 ⇒ 72 ⇒ 71 ⇒ 70 ⇒ 69

- ※ When you want to control the warming temperature during warm mode, Press the "My mode" button longer than 2 second .

1. When the color of the rice hasn't changed but the rice smells bad, or when the rice feels cold. (the warming temperature is lower than normal so raise the warming temperature about 1~2 °c)
2. When the color of the rice turns yellowish and the rice smells bad. (the warming temperature is higher than normal so reduce the warming temperature about 1~2 °c)

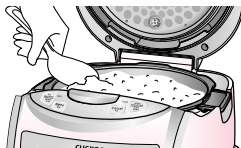
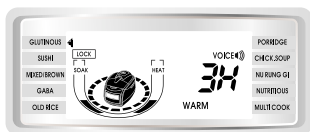
TO KEEP WARM THE COOKED RICE TASTY

Reheating Function (It reheats cooked rice like it has just been cooked.)

► The reheating function only works while warming the rice.

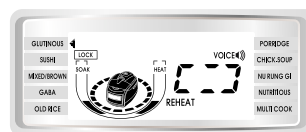
1 Stir the keeping rice and make the surface flat.

While warming.....



- Making the surface flat allows the temperature of the rice constant and also reduces the dryness.

2 Check if the Lock/Unlock handle is set to "Lock" and press the "Keep Warm/Reheat" button.

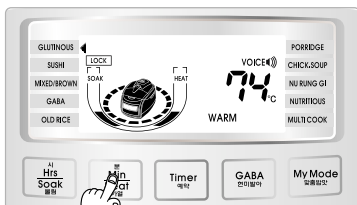


- The "34" mark shows up rotating clockwise.
- The reheating course will be completed in 9 minutes with the "beep" sound.

When the reheating is completed

- Stir the reheating rice well. If you reheat the cooked rice several times, it will degrade the taste of the warmed rice. Use it once or twice a day.

<Current warm temperature indication>



For keeping warm, pressing Min/Heat button will show current temperature inside. Press it once more, then current time will be shown.

To see the proceeding time, press 'Hrs/Soak' button.

- * No need to reset every time you use keeping warm, for once the display is set, it sticks with the setting before you change it.
- * With different circumstances the actual temperature inside may be different from the one on the display, because the thermometer measures the inside temperature.
- * The temperature right after the dish is done can be higher than set keeping warm temperature.

When odors are rising during the warming mode

- Clean the lid frequently. It could produce bacteria and odors.
- Although it appears to be clean, the bacterias may cause odor during keep warm mode. So sterilize with a cloth has been boiled in hot water. Set the water to scale 4 of, "GLUTINOUS" and add 15cc of vinegar into the inner pot and boil pressing the "Cancel" button for 20-30 minutes.
- After you cook soups and steamed dishes clean the inner pot properly to prevent rice from smelling.

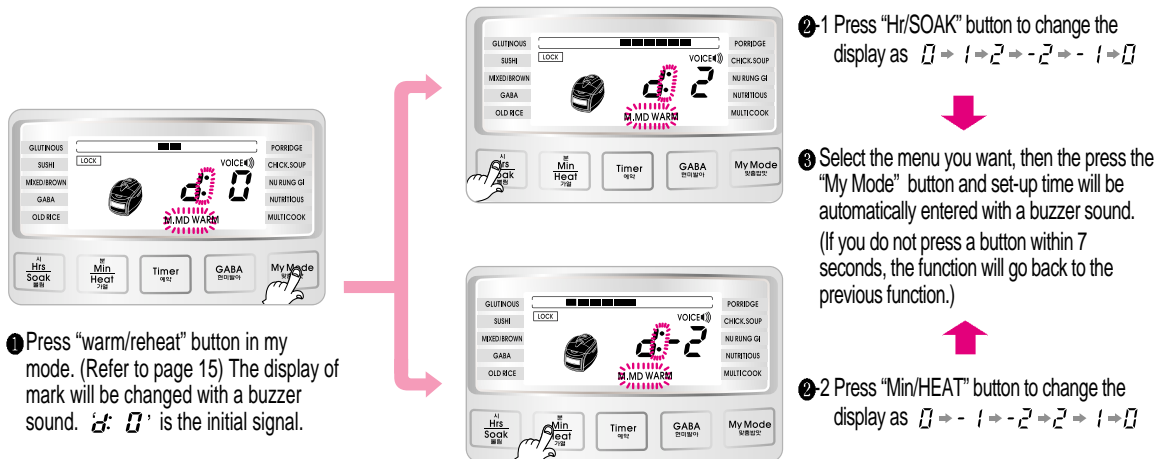


Especially, make sure you clean the steam control vent frequently (Refer to page 24)

TO KEEP WARM THE COOKED RICE TASTY

How to apply the warm temperature at my mode.

► When opening the lid, if a lot of water drips from the lid bottom, or if the rice is too soft, try this.



① Press "warm/reheat" button in my mode. (Refer to page 15) The display of mark will be changed with a buzzer sound. '0' is the initial signal.

②-1 Press "Hr/SOAK" button to change the display as 0 → 1 → 2 → -2 → -1 → 0

③ Select the menu you want, then the press the "My Mode" button and set-up time will be automatically entered with a buzzer sound. (If you do not press a button within 7 seconds, the function will go back to the previous function.)

②-2 Press "Min/HEAT" button to change the display as 0 → -1 → -2 → 2 → 1 → 0

1. When opening the lid, if too much water drips : Press "Hr/SOAK" button to raise the setting mode about 1~2 step.
2. If the edge of rice is too soft : Press button "Min/Heat" to reduce the setting mode about 1~2 step.

How to keep warm during sleep

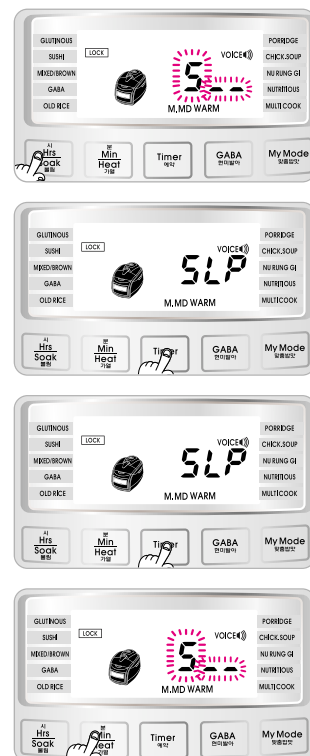
► When keeping the rice warm for a long time, set up the temperature low to prevent the following quality of rice: smell, dry, change of color; from PM10:00 ~ AM 04:00.

How to set up

1. In the customized rice taste function, press the "warm/reheat" button. Then 'the customized warming mode' will be entered. Now, press the "Timer" button. The display will be shown as below.
2. When entering the customized sleep warming, press the "Hr/SOAK" button.
3. After entering the customized sleep warming, press the "Cancel" button or do not press any button for 7 seconds if you desire to cancel the order.
4. Set it up to your taste since it is set off manufactured.

How to release

1. In the customized rice taste function, press the "warm/reheat" button. Then 'the customized warming mode' will be entered. Now, press the "Timer" button. The display will be shown as below.
 2. When entering the customized sleep warming, press the "Min/HEAT" button. '5 _ _' display will blink and then press the customized rice taste function if you want to cancel.
 3. After entering the customized sleep warming, press the "Cancel" button or do not press any button for 7 seconds if you desire to cancel the order.
- If you need to keep the rice warm while you are sleeping, do not use this function. This function makes the rice cooler than normal. In summer, the rice can go bad and smells because of high temperature if possible do not use the customized sleep warming.



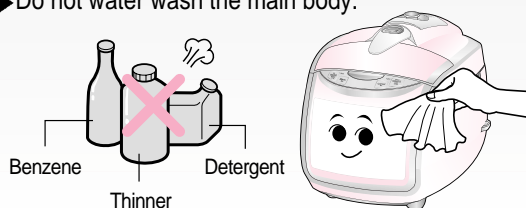
HOW TO CLEAN

Clean the cooker unplugged and chilled always.

Clean the main body

When cleaning the lid of the main body, do not use benzen, thinner, detergent, etc.

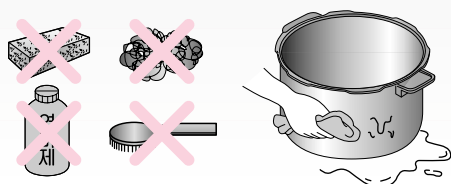
- It can cause discoloration or transformation.
- Wipe it with a clean cloth.
- Do not water wash the main body.



Clean the inner pot and inside the lid

When cleaning the inner pot, do not use tough scrub, metallic scrub, brush, abrasive material, etc.

- The coating can come off.
- Clean it with kitchen cleaner and sponge.



Clean inside the lid

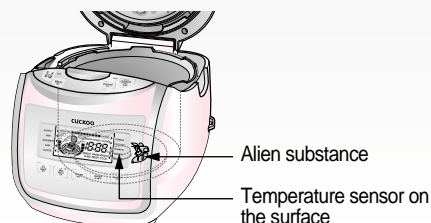
Soak the cloth in hot water and squeeze out the water. Use this cloth to clean inside the lid of any alien substance.



Clean the inside main body

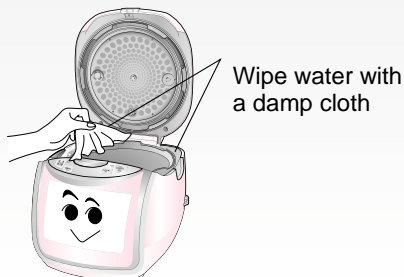
After taking the inner pot out, clean the bottom surface (especially the surface of the temperature sensor and heating plate) before using.

- Incorrect temperature reading from the sensor can lead to malfunction or even cause fire.



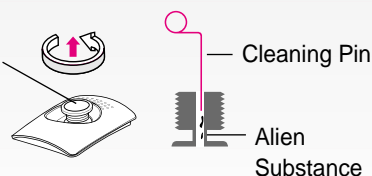
Clean the dew dish

- Empty the water out of a dew dish after cooking or keep-warming. Remaining water in the dew dish can cause bad smell.



Clean the valve hole under the pressure weight

Turn the pressure weight counter-clockwise to take it out.

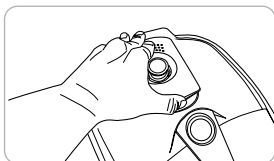


Do not use a cleaning pin for other use except cleaning for the valve hole of the pressure weight.

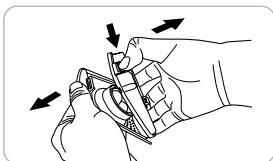
HOW TO CLEAN

How to clean the soft steam cap

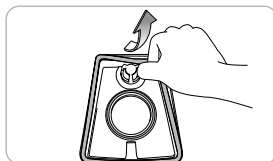
※ Please do not touch the soft steam cap right after the dish is done for it is hot. It may cause scald.



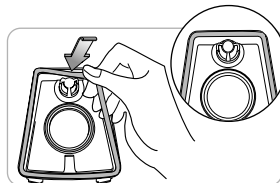
① Detach the soft steam cap from the body like the picture.



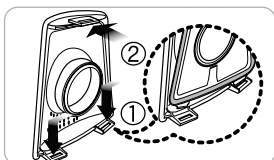
② Press the hook in the front and follow the arrow to detach and clean. Make sure you clean frequently with a sponge and neutral detergent.



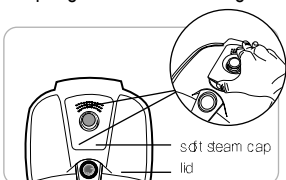
③ Detach the packing towards the direction of the arrow, and then clean it.



④ Please assemble the packing to the exact groove towards the direction of the arrow and insert the packing properly.

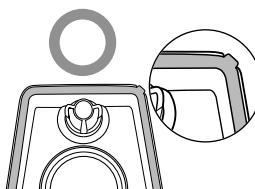


⑤ When assembling the soft steam cap, 1 insert it into the groove and then push towards the soft steam cap following the direction of the arrow.

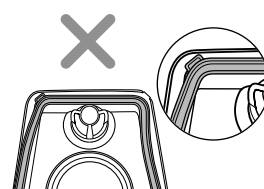


⑥ When assembling the soft steam cap, like the picture, push down on the soft steam cap and secure it properly.

Packing position



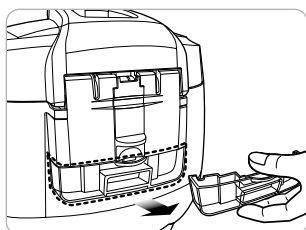
Correct position



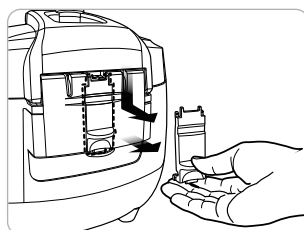
incorrect position

※ Please be aware of the directions of the packing when placing one

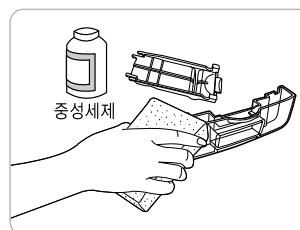
How to clean dew dish / overflow tube



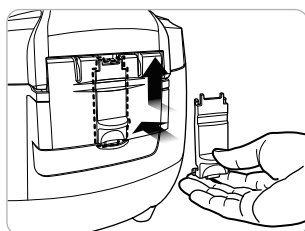
① Disassemble the dew dish.



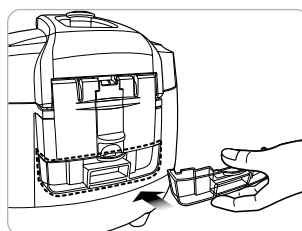
② Take the handle of overflow tube cap and push it down.



③ Wipe the fluid in the overflow tube and dew dish with a dry cloth or with a sponge and neutral detergent.



④ After cleaning, insert the overflow tube cap upwards and press.



⑤ Press the dew dish towards the direction of the arrow and secure it firmly.

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/Turbo" button once. And check "E_P" 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 to measure your rice? • Did you measure water properly? • Did you wash the rice before cooking? • Did you put rice in water too long time? • Is the rice old or dry? 	<ul style="list-style-type: none"> • Refer to page 11. • Insert some more water (about half of 1 level)
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-to-minutes or steamed for-to-minutes prior to cooking, depending on your taste.
Rice is too watery or stiff.	<ul style="list-style-type: none"> • Is the selected the menu correct? • Did you measure water properly? • Did you open the lid before cooking was finished? 	<ul style="list-style-type: none"> • Select the correct menu. • Measure the water properly. • Open the lid after cooking is finished.
When the water overflow.	<ul style="list-style-type: none"> • Did you use the measuring cup? • Did you measure water properly? • Is the selected the menu correct? 	<ul style="list-style-type: none"> • Refer to page 11.
When you smell something while warming.	<ul style="list-style-type: none"> • Did you close the lid. • Please check the power cord plugged in the outlet. • Did it warm over 12 hours? • Is there any other substance such as rice scoop or cold rice. 	<ul style="list-style-type: none"> • Close the lid perfectly. • Always be keeping the power on while warming. • Warm less than 12 hours. • Don't warm rice with other substance.
"E_P", "E_P" sign is appeared.	<ul style="list-style-type: none"> • There is some problem on the temperature sensor. 	<ul style="list-style-type: none"> • Please contact to dealer or service center.
When the button cannot operate with "E_P".	<ul style="list-style-type: none"> • Is there inner pot? 	<ul style="list-style-type: none"> • Please insert inner pot.
When the "Pressure Cook/Turbo", Timer button are not operate with "E_P".	<ul style="list-style-type: none"> • Did you turn the Lock/Unlock Handle to "Lock" • Is "lock" 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, heating plate or the bottom surface of the inner pot? 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean all the alien substance on the temperature sensor, heating plate or the bottom surface of the inner pot.
When warm processing time sign blinks.	<ul style="list-style-type: none"> • Check whether warming continued for more than 24hours? 	<ul style="list-style-type: none"> • It is the function to alarm you that warming has gone too much, especially more than 24 hours.
When the dish is not warm enough or if there is too much evaporation from the rice for using "Keep warm"	<ul style="list-style-type: none"> • Have you checked if you set the cooker on 'sleep warming' mode? 	<ul style="list-style-type: none"> • Use keep warming set either 'sleep warming on' or off to your need.

CHECK BEFORE ASKING FOR SERVICE

Case	Check points	Do the following
When cooking goes on and not finished(the display shows E03)		<ul style="list-style-type: none"> The sign shows up when certain kinds problem occurs and cooking goes on for long: heating cord dysfunctions, not enough power, etc. Stop power supply and call customer service for help. It is normal to show E03 when you heated water only for long.
When the time cannot be preset.	<ul style="list-style-type: none"> Is the current time correct? Is it right AM or PM? Did you set the reservation time over 13 hours? 	<ul style="list-style-type: none"> Set the current time. (Refer to page 10) Check the AM, PM. Maximum reservation time is 13 hours. (Refer to page 20)
When you smell odors after and before cooking?	<ul style="list-style-type: none"> Did you clean it after cooking? 	<ul style="list-style-type: none"> Please clean it every time you cook.
When the lid cannot be closed.	<ul style="list-style-type: none"> Is the inner pot correctly put in the main body? Is the Lock/Unlock handle on the lid set to "Lock"? Is there hot thing in the inner pot? 	<ul style="list-style-type: none"> Please put in the inner pot perfectly. The Lock/Unlock handle to "Unlock". Pull the pressure weight to aside once.
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 lid while cooking. If you want to open lid while cooking, press the Cancel button more than 2 seconds and exhaust the steam. Pull the pressure weight to aside once and exhaust the steam perfectly.
When the lid cannot open although the Lock/ Unlock handle to "Unlock".		<ul style="list-style-type: none"> Because of pressure. Pull the pressure weight to aside once and exhaust the steam perfectly.
When "tick, tick" sounds occurs while cooking and warming.	<ul style="list-style-type: none"> Is it the sound of cooking relay? Did you wipe the moisture of bottom of inner pot? 	<ul style="list-style-type: none"> It is normal that the "tick, tick" sound of relay is an on and off operation. The moisture of the bottom of the inner pot may cause "tick, tick" sound. Please wipe the moisture.
When the steam exhausted between the lid and body.	<ul style="list-style-type: none"> Is there alien substance on the packing? Is packing too old? 	<ul style="list-style-type: none"> Clean the packing with duster. Keep to be clean near the packing. If the steam is exhausted the lid, please power off and contact the service center and dealer. Packing life cycle is 12 month, please replace the packing per 1 year.
When the Cancel button does not operate while cooking.	<ul style="list-style-type: none"> Is the inner pot hot? 	<ul style="list-style-type: none"> Keep pressing the Cancel button for 2 seconds for safety reason if you like to cancel while cooking.
Brown rice is not germinated properly	<ul style="list-style-type: none"> Does the quantity of rice exceed the specified maximum capacity? Is the Brown rice too old? 	<ul style="list-style-type: none"> Put the specified maximum capacity of Brown rice. Dried or contaminated rice may not be germinated properly. (Refer to page 17)

안전을 위한 주의사항

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

⚠경고	피하지 않을 경우 사망이나 중상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황
⚠주의	피하지 않을 경우 경상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황

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

⚠경고

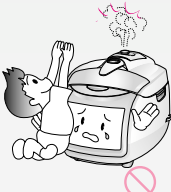
제품에 직사광선이 쬐는 곳, 가스레인지, 전열기구 등의 가까이에서 사용하지 마십시오.

- ▶ 전기누전 및 감전 변형 및 변색의 원인이 됩니다.
- ▶ 전원코드를 열기구 가까이 두지 마십시오.
코드피복이 녹아 화재, 감전의 원인이 됩니다.



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

- ▶ 고열에 화상을 입거나 감전이 될 수 있습니다.



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

- ▶ 젖은 손으로 전원플러그를 꽂거나 뺄면 감전의 원인이 될 수 있습니다.



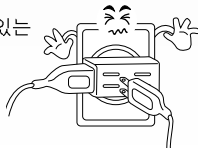
전원플러그를 뽑을 때는 전원코드를 잡지 마시고 꼭 전원플러그를 잡고 뽑아주십시오.

- ▶ 전원코드에 충격이 가면 감전 및 화재의 원인이 될 수 있습니다.
- ▶ 무리하게 당겨 뽑으면 전원코드에 이상이 발생되어 누전 및 감전이 될 수 있습니다.



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

- ▶ 여러 제품과 함께 사용하거나, 다른 기구에 사용하면 발열 및 발화, 감전의 원인이 됩니다.
- ▶ 전원플러그에 이물질이나 물기가 묻어 있는 경우에는 잘 닦은 다음 사용하십시오.
- ▶ 연장코드도 15A 이상의 것을 사용하여 주십시오.



싱크대, 목욕탕 등 제품에 물이 들 갈 수 있는 곳이나 비, 눈을 맞을 수 있는 실외에서 사용하지 마십시오.

- ▶ 전기 누전 및 감전의 위험이 있습니다.

먼지가 많은 곳이나 화확성 물질이 있는 곳에서는 사용하지 마십시오.

- ▶ 제품 근처에서 가연성 가스나 인화성 물질 등을 사용하지 마십시오.
- ▶ 폭발 및 화재의 원인이 됩니다.



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 구입하신 대리점이나 서비스 센터로 문의해 주십시오.



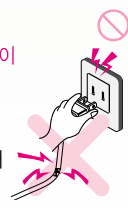
사용중 압력추 및 자동 증기 배출구에는 손과 얼굴을 가까이 하지 마십시오.

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



전원코드나 전원플러그가 파손되었거나 콘센트가 흔들릴 때는 사용을 중지하고, 구입하신 대리점이나 서비스센터로 문의 바랍니다.

- ▶ 전원코드나 전원플러그가 파손된 경우에는 위험이 생기지 않도록 하기 위하여 제조자나 그 판매점 또는 유자격 기술자(서비스 기사)에 의해 코드 교환을 하십시오.
- ▶ 반드시 구입하신 대리점이나 서비스 센터에서 수리하시기 바랍니다.

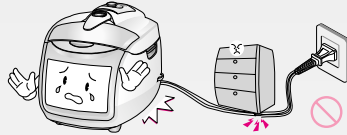


안전을 위한 주의사항

⚠ 경고

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

- ▶ 화재 및 감전의 원인이 됩니다



전원플러그를 반복하여 뺐다 꽂았다하지 마십시오.

- ▶ 감전 및 화재의 위험이 있습니다

전원코드를 임의로 연장하거나 연결하는 등 가공하여 사용하지 마십시오.

- ▶ 감전 및 화재의 원인이 있습니다

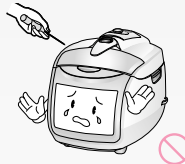
온도감지기 및 내부 또는 내솥 주위의 이물질은 반드시 제거한 후에 사용하십시오.

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



제품을 분해하거나 개조하지 마십시오.

- ▶ 화재 및 감전의 원인이 됩니다.
- ▶ 서비스기사 이외의 사람이 분해하거나 수리하지 마십시오.
- ▶ 수리 및 고장 상담은 구입하신 대리점이나 서비스 센터로 문의해 주십시오.



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

- ▶ 청소용 핀을 증기배출구 청소 외에 제품의 틈새나 다른 구멍에 넣지 마십시오
- ▶ 감전 및 제품 고장의 원인이 됩니다.
- ▶ 특히, 어린이는 주의 시켜 주십시오.

취사중에는 뚜껑 결합 손잡이를 절대 "Unlock"로 돌리지 마십시오.

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



쌀통 및 다용도 선반 등에 제품을 놓고 사용하지 마십시오.

- ▶ 전원코드가 틈새에 눌러져 화재 및 감전의 원인이 됩니다.
- ▶ 취사 중 증기가 배출될 때 쌀통 및 다용도 선반에 의해 제품의 손상, 화재, 감전의 원인이 됩니다.



변형된 내솥이나 전용 내솥이 아닌것을 사용하거나, 내솥 없이 사용을 하지 마십시오.

- ▶ 감전 및 고장의 원인이 됩니다.
- ▶ 내솥이 없는 상태에서 쌀이나 물을 넣지 마십시오.
- ▶ 내솥이 가열되어 이상작동 및 화재의 원인이 됩니다.
- ▶ 내솥을 떨어뜨렸거나 변형된 경우에는 제품을 구입하신 대리점이나 서비스 센터로 문의해 주십시오.



밥이 끓고 있을 때 절대로 뚜껑을 열지 마십시오.

- ▶ 밥이 끓고 있을 때는 압력에 의해 뚜껑이 열리지 않습니다. 강제로 열면 화상 및 폭발의 위험이 있습니다.
- ▶ 취사중 부득이 하게 뚜껑을 열어야 할 경우 취사 버튼을 누른 후 압력추를 찢혀 증기가 완전히 배출되었는지 확인을 하고 열어 주십시오.



제품 내부에 금속막대기 등 이물질을 절대 넣지 마십시오. (특히, 어린이 주의)

- ▶ 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

제품내에 살충제나 화학 물질등을 뿌리거나 투입하지 마십시오.

- ▶ 화재 발생의 우려가 있습니다.
- ▶ 제품내 바퀴벌레나 벌레등이 들어갔을 경우에는 제품을 구입하신 대리점이나 서비스 센터로 문의해 주십시오.



제품 밑에 깔판, 방석, 전기 장판 등을 놓고 사용하거나, 경사진 곳이나 울퉁불퉁한 곳에서는 사용하지 마십시오.

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



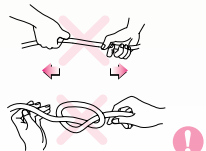
압력추 및 자동 증기 배출구는 막지 마십시오. 증기구를 행주나 장식용 덮개, 기타물건을 올린 채 사용하지 마십시오.

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



전원코드를無理하게 구부리거나, 묶거나, 잡아당기지 마십시오.

- ▶ 감전이나 쇼트로 인해 화재의 원인이 될 수 있습니다.



전원 플러그에 묻은 이물질은 천으로 제거하여 주십시오.

- ▶ 화재의 원인이 됩니다.

제품 이동 시 전원코드를 이용하여 들어올리거나 잡아당겨서 이동하지 마십시오.

- ▶ 쇼트로 인한 화재의 원인이 될 수 있습니다

안전을 위한 주의사항

⚠ 주의

사용 중이거나 사용직 후에는 내솅, 내부 및 압력추 등은 뜨거우므로 만지지 마십시오.

- ▶ 고열에 의해 화상을 입을 수 있습니다.
- ▶ 내솅은 손잡이를 잡고 사용하십시오.
- ▶ 압력추가 젖혀져 증기에 의해 화상을 입을 수 있습니다.



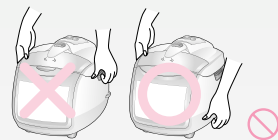
최대 용량 이상으로 내용물을 넣고 사용하지 마십시오.

- ▶ 밥을 넘침이나 취사 불량 등 고장의 원인이 됩니다.



뚜껑 결합 손잡이나 내솅 손잡이를 잡고 제품을 들어 올리지 마십시오.

- ▶ 뚜껑 결합 손잡이나 내솅 손잡이를 잡고 들어 올릴 경우 뚜껑이 열려 위험합니다. 제품 밑바닥 좌우측에 이동용 손잡이 홀이 있습니다. 홀을 양손으로 들어올려 안전하게 사용하십시오.



취사 완료 후 또는 보온시 뚜껑 결합 손잡이가 잘 돌려지지 않을 때 강제로 돌려지 마십시오.

- ▶ 화상 및 제품손상의 원인이 됩니다.
- ▶ 압력추를 젖혀 증기가 완전히 배출되었는지 확인 후 뚜껑결합손잡이를 돌려주십시오.
- ▶ 취사 완료후 뚜껑을 열때 증기에 의한 화상의 우려가 있으므로 주의 하십시오.



취사 완료 후 자동증기 배출시 주의하십시오.

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



자성이 강한 물체 근처에서 사용하지 마십시오. 제품에 심한 충격을 주거나 떨어뜨리지 마십시오.

- ▶ 제품 고장 및 기능이 정상적으로 작동되지 않을 수 있습니다.
- ▶ 제품 고장 및 안전상의 문제가 발생할 수 있습니다.



내솅을 다른 용도로 사용하거나 불위에 올리지 마십시오.

- ▶ 내솅의 변형 및 코팅이 벗겨져 제품에 이상이 발생할 수 있습니다.



내솅 코팅이 벗겨질 경우 구입하신 대리점이나 서비스센터로 문의해 주십시오.

- ▶ 제품을 장기간 사용 할 경우 내솅 코팅이 벗겨질수 있습니다.
- ▶ 내솅을 씻을 때는 47쪽을 참조 하십시오.

사용하지 않을 때는 전원플러그를 콘센트에서 뽑아 주십시오.

- ▶ 감전, 화재의 원인이 될 수 있습니다.



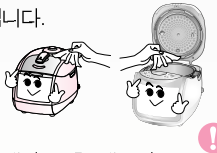
교류 120V 이외에는 사용하지 마십시오.

- ▶ 절연열화로 인해 감전, 누전 화재의 원인이 될 수 있습니다.
- ▶ 제품이 정상적으로 작동을 하지 않습니다.



취사가 끝난 뒤에는 반드시 본체에 고인물을 닦아 주십시오. 요리 후에는 반드시 청소해 주십시오.

- ▶ 이상한 냄새 및 변색의 원인이 됩니다.
- ▶ 본체의 고인물은 닦아주십시오
- ▶ 만능찜 등의 요리 후 취사 및 보온을 하게되면 밥에 냄새가 배어들 수도 있습니다. 47쪽을 참조하여 내솅, 내솅뚜껑, 패킹 등을 깨끗이 닦아낸 후 사용하십시오.
- ▶ 내솅뚜껑 세척시 거친 수세미나 금속성 수세미를 사용할 경우 코팅이 벗겨질 수 있으니 반드시 스폰지 또는 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오.
- ▶ 제품의 사용환경이나 방법에 따라 내솅 뚜껑의 코팅이 벗겨질 수 있습니다. 이런 경우 구입하신 대리점이나 서비스 센터로 문의해 주십시오



전원플러그를 뽑더라도 뚜껑 결합 손잡이를 항상 "Lock" 위치로 돌려 주십시오.

- ▶ 취사완료후 내솅이 뜨겁거나 뜨거운 밥이 남아 있을 경우 전원플러그를 뽑더라도 뚜껑을 닫고 뚜껑 결합 손잡이를 "Lock" 위치로 돌리지 않으면 내부압력에 의해 제품의 변형이나 손상의 원인이 됩니다.
- ▶ 손잡이를 "Lock" 위치에 놓고 사용해 주십시오



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

- ▶ 고장 및 냄새의 원인이 됩니다.



사용 중에 이상한 소리나 냄새 또는 연기가 나면 즉시 전원 플러그를 뽑고 압력추를 젖혀 내부 압력을 완전히 제거하신 후 구입하신 대리점이나 서비스 센터로 문의하십시오. !

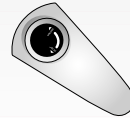
사용상의 주의사항

뚜껑을 강제로 닫지 마십시오. 고장의 원인이 됩니다.

▶ 뚜껑을 열고 닫을 때



1. 내솥의 손잡이를 본체의 양쪽홀에 맞도록 놓아주십시오.
(아래 그림 참조)
2. 손잡이 위치를 "Unlock" 위치로 맞춘 다음 열고 닫아 주십시오.



▶ 취사/보온시

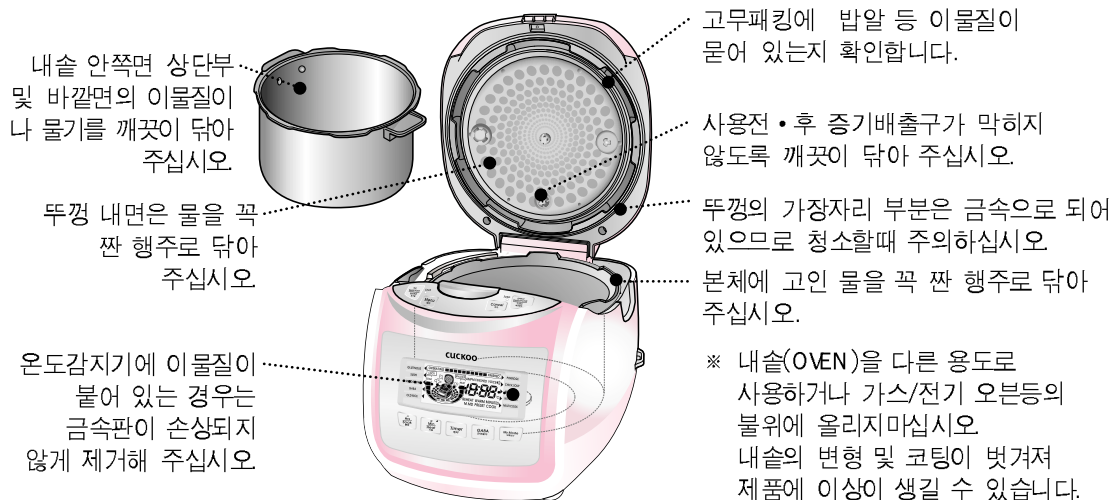
- 취사/보온 중에는 손잡이 위치를 "Lock" 위치에 맞춰 주십시오.
- ※ 밥솥 내의 압력이 차면 손잡이가 돌아가지 않습니다. 이때 압력추를 젓혀 증기를 빼 주십시오.

● 청소를 잘하지 않으면 보온 중 냄새가 나는 원인이 됩니다.

특히 뚜껑부는 자주 청소해 주십시오.

(전원 플러그를 뽑고 본체의 열이 식고 난 후 손질 하십시오.)

● 고무패킹이나 내솥 안쪽면 상단부에 밥알 등 이물질이 묻어 있으면 증기가 누설되어 밥이 설익고, 퍼석해 집니다.



압력추 부분의 밸브 구멍이 이물질 등으로 막혔을 때 청소용 핀으로 뚫어 주십시오.

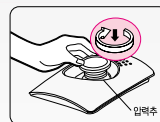
● 압력추 부분의 밸브 구멍이 이물질 등으로 막혀있는지 정기적으로 점검하십시오.

밸브 구멍이 막힌 상태로 사용하시면 내솥에서 뜨거운 증기와 내용물이 튀어 나와 화상, 부상의 원인이 됩니다.

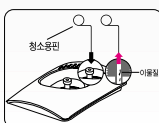
〈압력추/증기배출구 청소방법〉



- ① 뚜껑 결합손잡이가 잠긴 상태("Lock" 위치)에 압력추를 잡고 위로 들면서 화살표 방향(반시계방향)으로 돌려서 분리합니다.



- ③ 청소후 압력추를 조립할때는 분리할때와 반대 방향(시계방향)으로 돌려서 끼워 넣습니다.
- ④ 압력추가 완전히 조립되면 추가 자유롭게 돌아 갑니다.

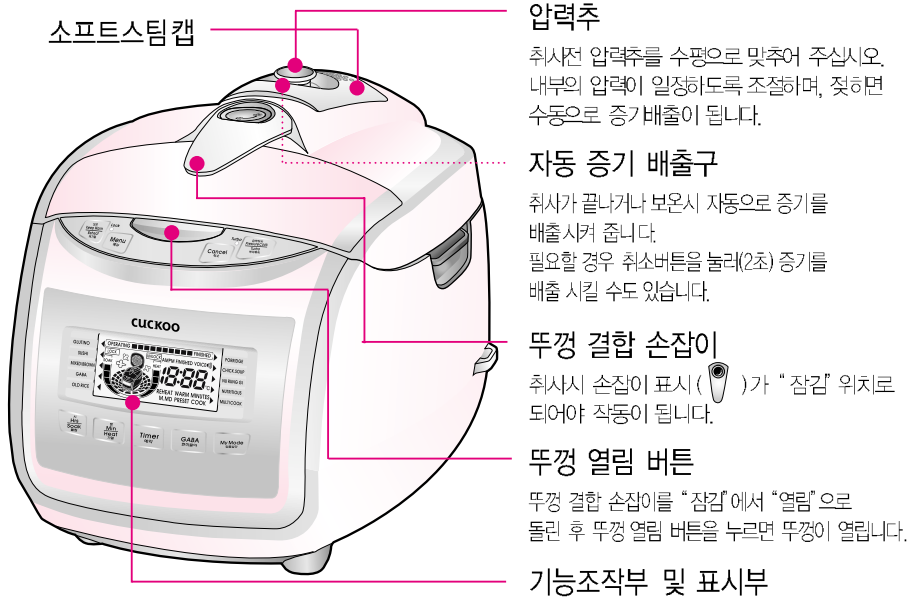


- ② 청소용 핀(실물은 본체바닥면에 부착되어 있음)으로 구멍을 뚫습니다.

※ 청소용 핀으로 압력추 증기 배출구만 청소하시고 다른 구멍은 안전장치이므로 절대로 찌르지 마십시오.

각 부분의 이름

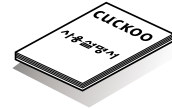
각 부 이름(외부)



각 부 이름(내부)



부속품 안내



사용설명서



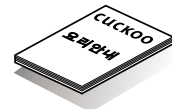
주걱



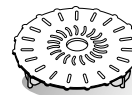
국자



계량컵



요리안내



찜판



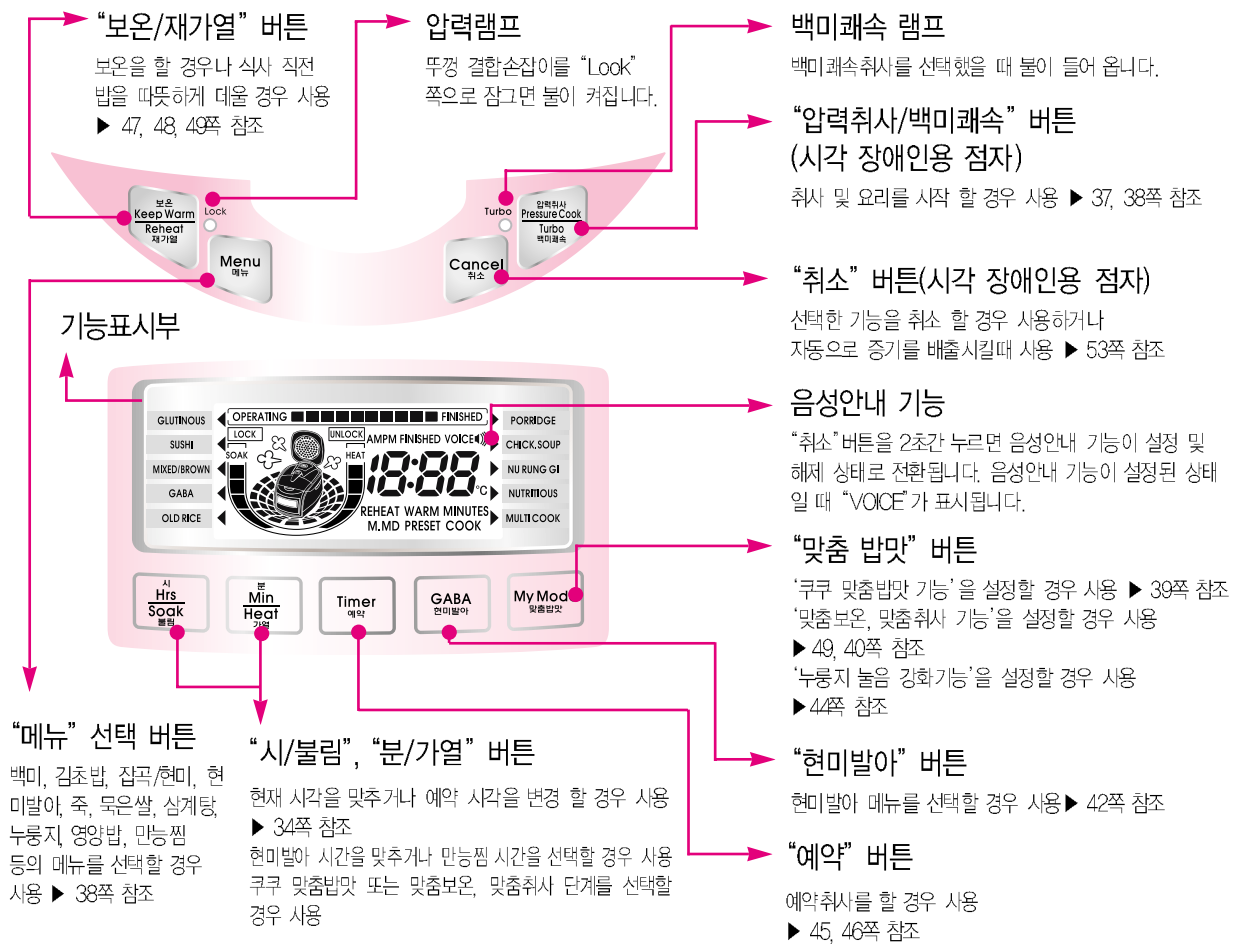
청소용 핀
(실물은 본체바닥면에
부착되어 있습니다)



메뉴 실

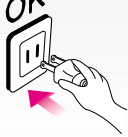
KOREAN

기능 조작부 설명



현재 시각 맞추는 방법

- 1 전원 플러그를 꽂습니다.
- 2 “시/불림” 또는 “분/가열” 버튼을 1초이상 눌러주십시오.
- 3 “시/불림”, “분/가열” 버튼으로 현재 시각을 맞춥니다. 이때 버튼은 1초이상 눌러 주십시오.
4. 7초 후 변경된 시각으로 자동 입력됩니다.



참고

- ▶ “시/불림”, “분/가열” 버튼으로 현재 시각을 맞춘 뒤 “시/불림”, “분/가열” 및 취소 버튼을 제외한 다른 버튼을 눌러도 현재 시각으로 설정됩니다.
- ▶ 현재 시각이 틀린 상태에서 예약을 하면 예약 밥짓기 완료시간이 맞지 않게 됩니다.
- ▶ 보온중 일 때 현재 시각을 맞출 때는 “취소” 버튼을 누른 후 시작 하십시오.
현재시각 설정이 끝나면 “보온/재가열” 버튼을 1회 눌러 보온합니다.
이때 표시부에는 “OK”가 표시됩니다.

⚠ 경고

본 제품에는 정전보상기능 및 시계기능을 위하여 리튬전지가 내장되어 있으며 수명은 약 3년입니다. 단, 사용 상태에 따라 차이가 날 수 있습니다.
불에 넣거나 열이 나는 곳에 가까이 방치, 쇼트, 분해나 충전은 절대 하지 마십시오.

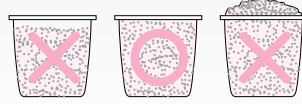
취사전 준비 사항

1 쌀을 깨끗이 씻어서.....

계량컵으로 쌀을 인분수 만큼 정확하게
담아서 씻어주십시오.

※ 한컵은 1인분에 해당됩니다.

▶ 쌀을 담는 바른 방법



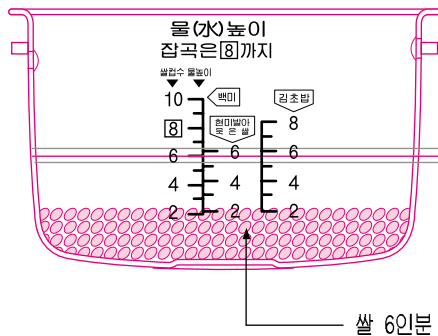
맑은 물이 나올때까지 깨끗이 씻으시면 밥맛이 더욱 좋습니다. (별도 용기 사용)

2 물을 정확히 맞추고.....

내솥에 깨끗이 씻은 쌀을 넣고 물의 양을 물(水)높이 눈금에 맞추어 주십시오.

※ 내솥을 평평한 곳에 놓고 물의 양을 맞추십시오.

※ 물 높이 조절에 대하여



묵은쌀로 밥을 지을 때나 진밥을 원할 때 :
물을 규정량보다 많이 부어주십시오.

쌀 6인분의 경우 (계량컵 6컵)
내솥의 '백미' 눈금 6에 물을 맞춥니다.

쌀을 충분히 불렸을 때 또는 된밥을 원할 때 :
물을 규정량보다 적게 부어주십시오.

- ▶ 백미(Glutinous rice), 잡곡(Mixed rice), 누룽지(Nu rung gi) : '백미' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.
백미는 최대 10인분, 잡곡은 최대 8인분까지 조리 가능합니다. 누룽지는 최대 4인분까지 조리 가능합니다.
- ▶ 김초밥(Sushi) : '김초밥' 물눈금 기준으로 맞춥니다. 김초밥은 최대 8인분까지 조리 가능합니다.
- ▶ 현미발아(GABA), 묵은쌀(Old rice) : '현미발아, 묵은쌀' 물눈금 기준으로 맞춥니다.
현미발아, 묵은쌀은 최대 6인분까지 조리 가능합니다.
- ▶ 죽 : '백미' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다. (죽1인분 : 4눈금, 죽 1.5인분 : 5눈금, 죽2인분 : 6눈금)
※ 죽 메뉴는 최대 2인분까지 조리가 가능합니다.

※ 콩, 팥과 같은 딱딱한 곡류는 불리거나 삶아서 잡곡 메뉴에서 취사를 하십시오.
잡곡의 종류에 따라 설익을 수도 있습니다.

쌀 보관 방법

- 쌀은 그늘지고 서늘한 곳에 보관하여 주십시오.
- 쌀이 마르면 밥맛이 떨어지고, 보온시 냄새가 나는 원인이 됩니다.
- ※ 쌀 보관시 피해야 할 장소 : 보일러 배관이 지나가는 뜨거운 곳 / 햇볕이 드는 곳 / 습기가 많은 곳
- ※ 쌀은 장시간 보관하면 품질이 떨어지므로 소포장 단위로 구입하여 사용하시면 좋습니다.

참고

내솥을 씻을 때는 부드러운 행주를 사용하여
주십시오. (강한 수세미 등은 내부 코팅을
벗겨지게 하는 경우가 있습니다.)

참고

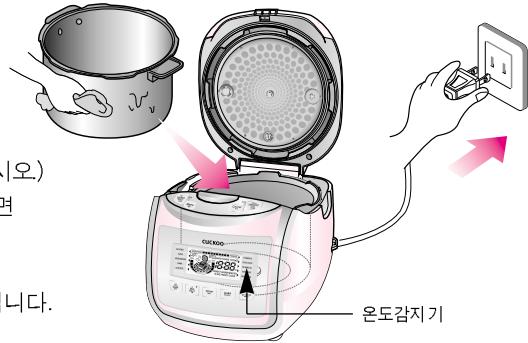
쌀의 종류에 따라 물의 양을 조절하여 밥을
지으시면 밥맛이 더 좋아집니다.

취사전 준비 사항

3 물기를 닦고 내솥을 넣은 다음.....

내솥 바깥면의 물기를 마른 행주로 닦아 본체에 넣은 다음 전원 플러그를 꽂아주십시오.

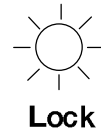
- ▶ 내솥이 본체에 정확하게 들어가지 않으면 뚜껑이 닫히지 않습니다.(내솥의 손잡이가 본체의 홈에 들어가도록 하십시오.)
- ▶ 온도 센서나 내솥의 바닥면에 쌀등의 이물질이 묻어 있으면 반드시 제거한 후에 내솥을 넣어 주십시오.
- ▶ 취사 전 뚜껑 히터부를 행주로 깨끗하게 닦아 주십시오. 뚜껑 히터부가 깨끗하지 않으면 냄새 및 변색의 원인이 됩니다.
- ▶ 고무패킹과 내솥 안쪽면 상단부에 밥알 등 이물질이 묻어 있으면 증기가 누설되어 밥이 설익고 퍼석해 집니다.



4 뚜껑을 닫고 뚜껑 결합 손잡이를 "Lock"위치로 돌려 주십시오.

**"Lock"램프에 불이 들어왔는지 확인 하십시오.
압력추가 수평인지 확인 하십시오.**

- ▶ 뚜껑결합 손잡이를 "Lock"으로 맞추지 않고 "취사" 버튼을 누르면 경고음과 함께 표시창에 "E01"이 나타나면서 작동이 되지 않습니다.
- ▶ 뚜껑을 닫을 때 내부 압력에 의해 잘 닫히지 않을 경우에는 압력추를 젖혀 증기를 완전히 빼 주시면 잘 닫힙니다.



기능 표시부의 이상점검 기능

- ▶ 사용방법이 올바르지 않거나 제품에 이상이 생겼을 때 아래와 같이 표시가 나타나 경보를 하여 줍니다.

LL

- ▶ 내솥이 없거나 내부가 과열되었을 때 나타납니다.

E..

E.P

온도 감지기에 이상이 있을 때 나타납니다.

(".."표시, "P"표시가 깜박거립니다.) → 구입하신 대리점이나 서비스 센터로 문의하십시오

E01

- ▶ 뚜껑 결합손잡이를 확실하게 돌리지 않은 상태에서 "압력취사/백미쾌속", "예약" 버튼을 눌렀을때 나타납니다. 뚜껑 결합손잡이를 "Lock" 쪽으로 확실하게 돌려 주십시오. 이 때, "Lock" 램프에 불이 켜집니다.

E03

- ▶ 물만 계속 끓이거나 제품 이상 발생 시 나타납니다.

13Ho

- ▶ 예약 시간이 13시간을 초과한 경우에 나타납니다. 13시간 이내로 예약을 하십시오.(46쪽 참조)

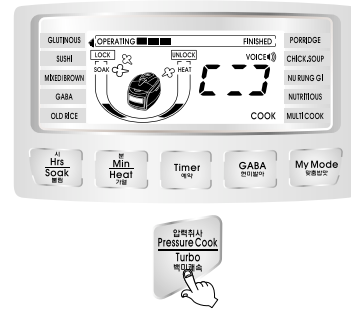
취사 방법

백미 밥짓기

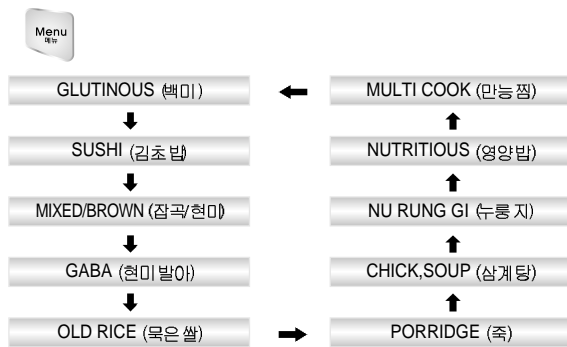
1 “메뉴” 버튼을 눌러 원하는 메뉴를 선택합니다.



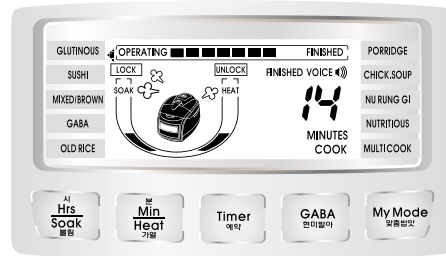
2 “압력취사/백미쾌속” 버튼을 눌러 주십시오.



- ▶ 취사전 압력추를 수평으로 맞추어 주십시오
- ▶ “메뉴” 버튼을 누를 때마다 메뉴는 아래와 같이 계속 반복 선택됩니다.



- ▶ 취사를 하기전에 반드시 뚜껑 결합 손잡이를 “Lock” 쪽으로 맞추고 “압력취사/백미쾌속” 버튼을 눌러 주십시오.
- ▶ 취사가 시작되면 “14” 표시가 시계 방향으로 회전합니다.
- ▶ 뜸들이기가 시작되면 표시부에 취사 완료까지 남은 시간이 분단위로 감소하면서 표시됩니다.



3 밥짓기가 끝나면 밥을 골고루 잘 섞어 주십시오.

- ▶ 밥짓기 중에는 압력추로 증기가 빠지면서 압력이 자동 조절됩니다.
- ▶ 뜸 완료 3분전에 증기가 자동으로 배출됩니다. 김초밥 취사를 하실 경우는 취사중에 증기가 자동으로 배출됩니다. (놀람, 화상주의)
- ▶ 증기 배출 후 취사완료음이 울리고 보온으로 전환됩니다.
- ▶ 보온으로 전환되면 뚜껑을 열고 밥을 골고루 잘 섞어 주시면 보온이 오래갑니다.
- ▶ 취사 중에 정전이 되면 정전된 시간만큼 취사 시간이 늦어지며 정전시간이 오래되면 밥상태가 나빠집니다.
- ▶ 뚜껑결합 손잡이가 “Unlock” 위치로 잘 돌아가지 않는 경우에는 압력추를 젖혀 증기를 완전히 빼낸 후 뚜껑결합 손잡이를 돌려주십시오.



KOREAN

취사 방법

메뉴

- **Glutinous (백미)**: 백미를 찰지게 취사할 때 사용합니다.
 - **Sushi (김초밥)**: 일반밥술과 찰진 압력밥술의 중간밥을 드시고자 할 때 사용합니다.
 - **Mixed/Brown (잡곡/현미)**: 백미에 곡류를 섞어서 취사할 경우 사용합니다.
 - **GABA (현미발아)**: 현미쌀을 발아하여 발아현미밥을 만들어 줍니다. (41, 42쪽 참조)
 - **Old Rice (묵은쌀)**: 묵은쌀을 취사할 때 사용합니다.
 - 오래 보관한 쌀 또는 수분이 줄어든 마른 쌀로 지으면 밥이 퍼석하거나 설익을 수 있습니다.
 - 추수후 1년이상 경과되었거나, 개봉후 보관과정에서 쌀의 수분이 줄어든 마른 쌀의 경우는 묵은쌀 코스로 취사를 하시면, 더 좋은 밥맛을 얻을 수 있습니다.
- (쌀의 보관 및 수분 상태에 따라서 멜라노이징 현상이 나타날 수도 있습니다.)
- ▶ 쌀 세척시 맑은물이 나올때 까지 깨끗이 세척하여 주십시오
 - ▶ 쌀은 장시간 보관하면 품질이 떨어지므로 소포장 단위로 구입하여 사용하시면 좋습니다.
 - ▶ 쌀이 마르면 밥맛이 떨어지고 보온시 냄새가 나는 원인이 됩니다.
- **Porridge (죽)**: 죽을 끓이는 기능입니다.
 - **Chick. soup (삼계탕)**: 삼계탕을 자동으로 요리해 줍니다.
 - **Nu Rung Gi (누룽지)**: 취사할 때 누룽지를 만들어 줍니다.
 - 누룽지가 완료되면 뚜껑을 열고 밥은 덜어내 드시고, 바닥의 누룽지는 기호에 따라 그냥 드시면 됩니다.
 - ▶ 누룽지 취사는 최대 4인분까지만 가능합니다.
 - ▶ 누룽지 취사시 물량은 "백미" 물준금 기준으로 맞추시면 됩니다.
 - **Nutritious Rice (영양밥)**: 영양밥을 취사할 때 사용합니다.
 - **Multi cook (만능찜)**: 수동으로 찜시간을 설정해서 요리를 합니다.
 - 만능찜 메뉴가 선택되었을 때는 기능표시부에 기본시간 20분이 표시됩니다.
 - 만능찜 설정가능 시간은 10분에서 90분까지 입니다.
 - "시/불림" 버튼을 누를 때 마다 만능찜 시간이 5분씩 증가합니다.
 - "분/가열" 버튼을 누를 때 마다 만능찜 시간이 5분씩 감소합니다.
 - 만능찜 시간선택 후 "압력취사/백미쾌속" 버튼을 누르면 만능찜 취사가 시작됩니다.
 - 만능찜 취사가 시작되면 "Cook"표시가 나타나며 남은 시간이 표시됩니다.
- ※ 참조 - 메뉴별 상세한 요리방법은 "요리안내"를 참조 하십시오.

백미쾌속

- ▶ "Glutinous (백미)" 메뉴를 선택한 후 "압력취사/백미쾌속" 버튼을 두번 누르면 백미쾌속 취사로 동작 하여 밥짓는 시간이 단축 됩니다. (백미 2인분 기준 약17분 정도 걸림)
- ▶ 백미쾌속 취사는 6인분 이하에서만 사용하여 주십시오.
- ▶ 취사전 쌀을 20분 정도 불린 다음 백미 쾌속으로 취사하면 밥맛이 좋아집니다.
- ▶ 백미쾌속 취사는 예약이 되지 않습니다.

메뉴별 취사시간

메뉴 구분	Glutinous (백미)	Sushi (김초밥)	Turbo Glutinous rice (백미쾌속)	Mixed/Brown (잡곡/현미)	GABA (현미발아)	Old Rice (묵은쌀)	Porridge (죽)	Chick. soup (삼계탕)	Nu Rung Gi (누룽지)	Nutritious (영양밥)	Multi Cook (만능찜)
취사량	2인분~10인분	2인분~8인분	2인분~6인분	2인분~8인분	2인분~6인분	2인분~6인분	1인분~2인분	1마리	2인분~4인분	2인분~6인분	메뉴별 상세 요리안내를 참조하여 주십시오
취사시간	약28분~약38분	약33분~약45분	약17분~약23분	약46분~약55분	약44분~약56분	약38분~약48분	약80분~약93분	약65분	약38분~약39분	약46분	

- ※ 삼계탕, 만능찜 등의 요리 후 취사하게 되면 냄새가 배어들 수도 있습니다.
32, 50쪽을 참조하여 패킹과 뚜껑 부위를 깨끗이 닦아 낸 후 사용하여 주십시오.

‘쿠쿠 맞춤밥맛’ 사용 방법

‘쿠쿠 맞춤밥맛’ 이란

- ▶ 세계 최초로 쿠쿠만의 가변회로 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 맞춤밥맛’ 기능

- ▶ “불림시간”을 길게 선택하면 : 밥맛이 부드러워지고 찰기가 많아집니다.(불림시간 4단계 선택가능)
- ▶ “가열유지시간”을 길게 선택하면 : 밥맛은 더 구수해집니다.(가열유지시간 4단계 선택가능)
(멜라노이징이 발생 할 수 있습니다.)

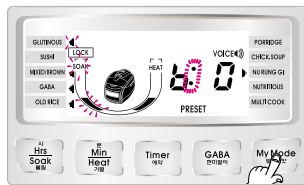
※ 기호에 따라 불림시간, 가열유지시간을 각각 선택해서도 되고 두 기능을 동시에 선택해서도 됩니다.

‘쿠쿠 맞춤밥맛’ 사용 방법

대기상태에서 맞춤밥맛 버튼을 누르면 부저음과 함께 표시부에 그림과 같이 “b: 0”이 나타나며, “불림시간 조정모드”로 들어갑니다. 이때 ‘쿠쿠 맞춤밥맛’이 지원되는 전 메뉴가 표시부에 나타납니다.

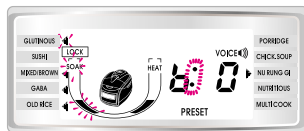
※ 아래 그림의 설정은 ‘백미’ 메뉴 기준입니다.

① 쿠쿠 맞춤밥맛 설정화면



맞춤밥맛 버튼을 누릅니다.

② 메뉴 설정화면



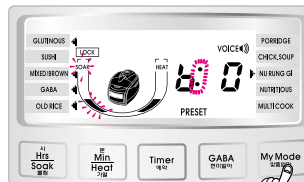
메뉴 버튼을 눌러 원하시는 메뉴를 선택 하시면 표시부에 선택된 메뉴 표시가 깜빡입니다.
(백미 → 잡곡/현미 → 현미발아 → 묵은쌀 → 누룽지 순으로 반복)

③-1 불림시간 조정모드



불림시간은 시/불림 버튼을 눌러 표시부가 변화도록 합니다.

③-2 가열유지시간 조정모드



가열유지시간은 분/가열 버튼을 눌러 표시부가 변화도록 합니다.

④ 설정 완료 화면



맞춤밥맛 버튼을 누르면 설정된 시간이 부저음과 함께 자동으로 입력됩니다.
(취소버튼을 누르거나 입력없이 7초가 경과하면 기능이 취소되고 대기상태로 돌아갑니다.)

불림시간 및 가열유지시간 설정시 설정된 시간만큼 표시부에 위의 그림과 같이 단계표시가 나타나며 취사,예약,보온,재가열 메뉴에서도 계속 나타납니다.

‘쿠쿠 맞춤밥맛’ 기능은 백미, 잡곡/현미, 현미발아, 묵은쌀, 누룽지 메뉴에 적용됩니다.

※ 한 번 설정된 선택시간은 다시 변경하기 전까지 계속 기억되므로, 매번 취사시마다 시간을 맞춤 필요가 없습니다. 취사 및 보온, 예약취사가 진행 중에는 불림시간, 가열유지시간을 조정할 수 없습니다.

주의사항

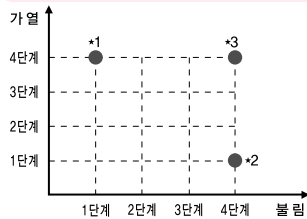
1. ‘쿠쿠 맞춤밥맛’ 기능을 사용시 눌림현상 발생과 취반상태 등에 영향을 줄 수 있습니다.
어린이의 조작 등으로 인해 시간이 임의로 변경되지 않도록 주의하여 주십시오.
※ 초기 설정치는 불림시간 0분(“b: 0”), 가열유지시간 0분(“h: 0”)으로 설정되어 있습니다.
2. ‘쿠쿠 맞춤밥맛’ 기능을 사용하게 되면 설정된 시간만큼 취사시간이 다소 길어질 수 있습니다.
3. 가열유지시간(“h:”)을 길게 설정하면, 눌림현상이 나타날 수 있습니다.

‘쿠쿠 맛춤밥맛’ 사용 방법

쿠쿠 맛춤밥맛의 단계별 그래픽 표시



쿠쿠 맛춤밥맛의 16가지 밥맛 그래프



- *1. 쌀이 단단하고 찰기가 있는 밥맛이 됩니다.
- *2. 쌀이 부드럽고 잘 부풀어 오른 밥맛이 됩니다.
- *3. 쌀이 부드럽고 찰기가 있는 밥맛이 됩니다.

쿠쿠 맛춤취사 기능(취사온도 조절기능)

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

초기값은 **±: 0** 단계로 설정되어 있으며 경우에 따라 단계별 조절을 해주십시오.

-**±: 2** 단계 : 잡곡류 및 묵은쌀로 취사하실 경우나 차진밥을 좋아하실 경우에 설정해 주십시오.

-**±: -2** 단계 : 햅쌀로 취사하실 경우나 차진밥을 싫어하실 경우에 설정해 주십시오.

쿠쿠 맛춤취사 사용방법

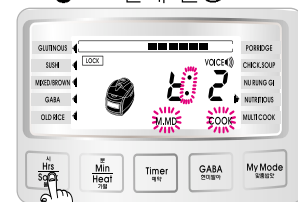
맛춤밥맛 설정모드에서 “압력취사/백미패속” 버튼을 누르면 부저음과 함께 표시부에 그림과 같이 ‘**±: 0**’이 나타나며 ‘맛춤 취사 설정모드’로 들어갑니다. 이 때 ‘쿠쿠 맛춤취사’가 지원되는 전 메뉴가 표시부에 나타납니다.

②-1 2단계 설정모드

① 쿠쿠 맛춤취사 설정화면

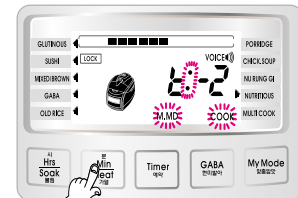


맛춤밥맛 설정모드에서 “압력취사/백미패속” 버튼을 누르면 맛춤취사 설정화면으로 진입합니다.
‘**±: 0**’은 초기값을 나타냅니다.



“시/불림” 버튼을 눌러 표시부가 **0 → 1 → 2 → -2 → -1 → 0**과 같이 변화하도록 합니다.

②-2 -2단계 설정모드



“분/가열” 버튼을 눌러 표시부가 **0 → -1 → -2 → 2 → 1 → 0**과 같이 변화하도록 합니다.

③ 설정 완료 화면



“맛춤밥맛” 버튼을 누르면 설정된 시간이 부저음과 함께 자동으로 입력됩니다.
(“취소” 버튼을 누르거나 입력없이 7초가 경과하면 기능이 취소되고 대기상태로 돌아갑니다.)

1. ‘쿠쿠 맛춤 취사’ 기능은 백미, 백미패속, 김초밥, 현미밥, 잡곡/현미 메뉴에 일괄 적용됩니다.
2. ‘**±: 0**’ 일 때를 기준으로 하여 기호에 따라 맛춤취사 단계를 설정하여 주십시오. 취사단계가 높은 경우 높음 현상이 발생할 수 있습니다.
3. 단계별 설정 후 취사 시 쌀의 상태 및 함수율에 따라서 취반상태에서 차이가 있을 수 있습니다.

현미발아 취사 방법

발아현미란

- ▶ 현미는 백미에 비해 영양가가 높은 식품입니다. 하지만 먹었을 때 거칠고 딱딱하며, 소화하기 힘들다는 단점을 가지고 있습니다. 그러나 아주 조금만 발아시켜도 잠자고 있던 효소가 활성화되어 영양성분이 보다 풍부하게 되고 소화 흡수가 훨씬 수월한 형태로 변화됩니다.

현미 구입방법

① 먼저 생산일자과 도정일자를 확인 하십시오.

- ▶ 수확한지 1년 이내 그리고 도정일자로부터 3개월 이내의 현미를 사용하십시오.



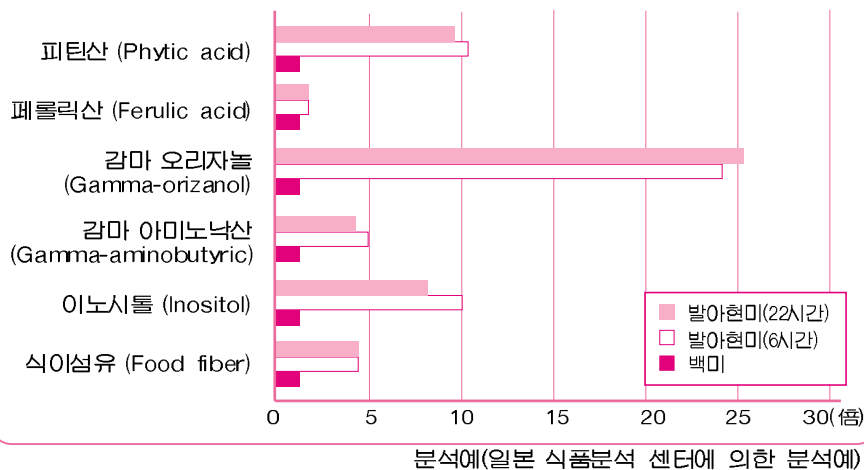
② 눈으로 현미를 직접 확인하십시오.

- 씨눈이 살아 있는지 먼저 확인하십시오.
- 쌀 표면이 밝은 황색을 띄고 표면에 윤기가 흐르면 좋은 현미이고 표면이 하얗게 일어나거나 색이 검은 기운을 띄면 발아에 적합하지 않은 현미입니다.
- 조각나거나 덜 여문 현미는 피하시고 쫄정이가 없는 현미를 고르세요. 쫄정이는 발아 중 썩어 냄새를 유발하고 푸르스름한 색을 띄는 덜 여문 현미는 발아가 되지 않습니다.

발아현미의 특징

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

- ▶ 현미보다 부드러운 밥맛을 즐기실 수 있습니다.
- ▶ 소화가 잘되고 영양소가 풍부합니다.
 - 발아과정에서 당화호르몬이 분비되어 소화흡수가 잘 됩니다.
- ▶ 어린이나 수험생의 영양 건강식으로 좋습니다.
 - 식이섬유가 풍부합니다.
- ▶ 발아현미에는 GABA(감마 아미노 낙산)가 다량 함유되어 있습니다.
 - GABA는 간장이나 신장의 신진대사를 촉진하며 중성지방 증가 억제 작용, 혈압상승 방지효과, 뇌세포 대사 촉진 등 우리 몸에 좋은 효과가 있음이 의학적으로 확인되었습니다.



< 발아현미(6시간)와 백미의 영양 비교 >

발아현미는 백미에 비해 높은 영양소를 가집니다.

- ▶ 피틴산 10.3배
- ▶ 페롤릭산 1.4배
- ▶ 감마오리자놀 23.9배
- ▶ 감마아미노낙산 5배
- ▶ 이노시톨 10배
- ▶ 식이섬유 4.3배

현미발아 취사 방법

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

예비발아방법

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

2 뚜껑 결합 손잡이를 "Lock"위치에 맞추고, "메뉴" 버튼을 눌러 "GABA"를 선택합니다.



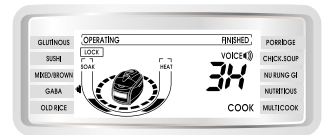
- ▶ 현미발아 메뉴가 선택되었을 때는 표시부에 2H가 표시됩니다.

3 "시/불림", "분/가열" 버튼을 눌러 시간을 설정합니다.

- ▶ "시/불림" 버튼을 누르면 현미발아 시간이 1시간씩 증가합니다.
- ▶ "분/가열" 버튼을 누르면 현미발아 시간이 1시간씩 감소합니다.
- ▶ 현미 발아시간은 0, 4, 5, 6 시간으로 설정 가능합니다.

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

4 "압력취사/백미쾌속" 버튼을 누릅니다.



※ 발아잔여시간이 3시간 남아있을 때

- ▶ "압력취사/백미쾌속" 버튼을 누르면 설정된 시간만큼 현미발아를 시작하고 발아 완료 후 즉시 취사가 시작됩니다.
- ▶ 현미 발아중에는 "Cook" 표시가 나타나며 남은 시간이 표시됩니다.

현미발아 취사시 유의사항

- ▶ 발아된 쌀의 크기를 키우지 않고 좀 더 빨리 드시고 싶으면 예비발아를 하지않고 현미발아를 선택하여 원하는 발아시간을 설정 하신 후 취사버튼을 눌러 취사하십시오. (쌀의 크기에 따라 영양분의 차이는 크지 않습니다.)
- ▶ 기온이 높을때 오랜시간 발아시키면 냄새가 날 경우가 있습니다. 그 경우에는 발아 설정시간을 단축하여 짧게 설정하여 주십시오.
- ▶ 현미발아 메뉴로 취사하실 경우에는 최대 6인분 이하로 하여 주십시오.
- ▶ 물은 수도물을 사용하셔도 무방하나 생수를 이용하시면 더욱 좋습니다.
단, 뜨거운물, 끓인물은 식힌 경우라 하더라도 발아가 되지 않을수 있으니 사용을 피해주십시오.
- ▶ 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 미만의 것을 사용해 주시고, 도정후 보관기간이 가급적 짧은 것을 이용해 주십시오.
- ▶ 현미발아 메뉴의 경우 4H, 5H, 6H 설정시에는 예약이 되지 않습니다. 예약을 원하실 경우에는 "IH"로 설정하신 후 예약해 주십시오. (42쪽 참조)

만능찜·누룽지 사용 방법

만능찜 사용 및 예약방법

1



뚜껑 결합 손잡이를 “Lock” 위치에 맞추고,
“메뉴” 버튼을 눌러 만능찜을 선택합니다.

▶ 만능찜 메뉴가 선택되었을때는 표시부에 20분이 표시됩니다.
 (“만능찜 시, 분 버튼으로 요리시간을 맞춰주세요.”
 하는 음성이 나옵니다.)

2

“시/불림”, “분/가열” 버튼을 눌러 시간을 설정합니다.

(메뉴별 시간 설정은 [요리안내] 책자를 참조하세요)



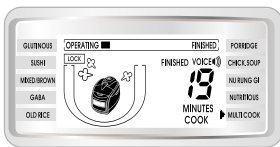
1. “시/불림” 버튼을 누르면 만능찜 시간이 5분씩 증가합니다.



2. “분/가열” 버튼을 누르면 만능찜 시간이 5분씩 감소합니다.

3. 만능찜 시간은 10분~90분
까지 설정 가능합니다.

3



“압력취사/백미쾌속” 버튼을 누릅니다.

“압력취사/백미쾌속” 버튼을 누르면 만능찜 취사가 시작됩니다.
만능찜 취사가 시작되면 취사중 표시가 나타나며 남은 시간이
표시됩니다.
 (“만능찜 요리가 시작되었습니다.” 하는 음성이 나옵니다.)

4

만능찜 예약은 이렇게 하십시오.

1. 현재 시각이 맞는지 확인합니다.



2. 뚜껑 결합 손잡이를
“Lock” 위치로 돌리고
“예약” 버튼을 누릅니다.



3. “시/불림”, “분/가열”
버튼을 눌러 예약시간
을 설정합니다.



4. “메뉴” 버튼을 눌러
만능찜을 선택합니다.



5. “시/불림”, “분/가열”
버튼을 눌러 만능찜
요리시간을 설정합니다.



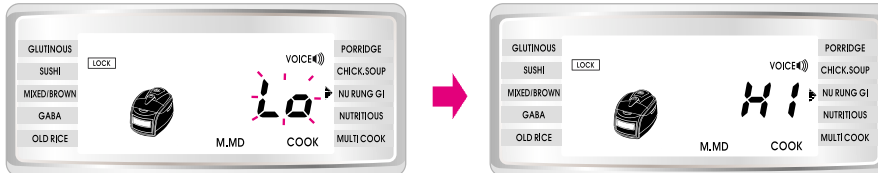
6. “예약” 버튼 또는 “압력
취사/백미쾌속” 버튼을
누릅니다.

누룽지 만드는 방법

1. 뚜껑 결합 손잡이를 “Lock” 위치에 맞추고 “메뉴” 버튼을 눌러 누룽지를 선택합니다.
2. “압력취사/백미쾌속” 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.
3. 누룽지가 완료되면 뚜껑을 열고 밥은 덜어내 드시고, 바닥의 누룽지는 기호에 따라 그냥 드시면 됩니다.
 - ▶ 누룽지 취사는 최대 4인분까지만 가능합니다.
 - ▶ 누룽지 취사시 물량은 “백미” 물준금 기준으로 맞추시면 됩니다.

누룽지 눌음강화 기능의 설정 방법

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



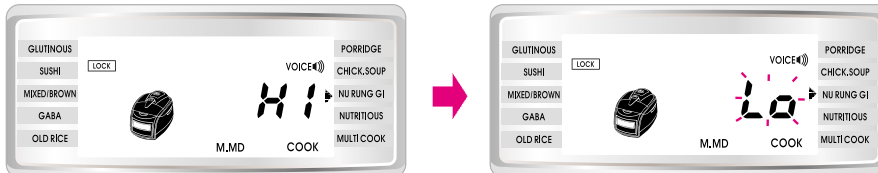
〈누룽지 눌음강화 해제 표시〉

〈누룽지 눌음강화 설정 표시〉



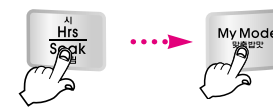
1. 대기상태에서 맞춤밥맛 버튼을 누르고 압력취사/백미쾌속 버튼을 누른 후 예약 버튼을 누르면 “누룽지 눌음강화” 설정모드로 진입합니다. 이때 표시부에 그림과 같이 나타납니다.
2. 누룽지 눌음 강화 설정 모드로 들어 왔을 때 시/불림 버튼을 누르면 표시부에 “H” 문자가 고정 표시되며 누룽지 눌음강화 기능이 설정된 상태가 됩니다.
3. 기능 선택 후 맞춤밥맛 버튼을 누르면 변경된 설정값이 저장되고, 그 외의 버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력없이 7초가 지나면 변경된 설정값이 저장되지 않고 대기상태로 돌아 갑니다.
4. 누룽지 눌음강화 기능이 설정되었을 경우 누룽지 메뉴 취사시 표시부에 “맞춤” 문자가 표시됩니다.

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



〈누룽지 눌음강화 설정 표시〉

〈누룽지 눌음강화 해제 표시〉



1. 대기상태에서 맞춤밥맛 버튼을 누르고 압력취사/백미쾌속 버튼을 누른 후 예약 버튼을 누르면 “누룽지 눌음강화” 설정모드로 진입합니다. 이때 표시부에 그림과 같이 나타납니다.
2. 누룽지 눌음 강화 설정 모드로 들어 왔을 때 분/가열 버튼을 누르면 표시부에 “Lo” 문자가 깜박이며 표시되고 누룽지 눌음강화 기능이 해제된 상태가 됩니다.
3. 기능 선택 후 맞춤밥맛 버튼을 누르면 변경된 설정값이 저장되고, 그 외의 버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력없이 7초가 지나면 변경된 설정값이 저장되지 않고 대기상태로 돌아 갑니다.

- ▶ 본 기능은 누룽지 메뉴에만 적용되며, 눌음강화 기능을 설정할 경우 누룽지 취사 후 밥의 눌음, 질음 등의 취반 상태에 영향을 줄 수 있으므로 기호에 맞도록 기능을 설정 또는 해제하여 주십시오.
- ▶ 본 기능은 제품 출하시 “Lo”(눌음강화 해제)상태로 되어 있으니 필요에 따라 설정해 주십시오.

예약 취사 방법

- 쌀을 씻어 내솥에 담아 물을 맞추어 취사준비를 먼저 한 후 뚜껑결합 손잡이를 “Lock”으로 돌려주십시오.
- 예약시각은 취사가 완료되는 시간입니다.
(취사랑 및 사용조건에 따라 완료시각이 다소 차이가 날 수 있습니다.)

1 현재 시각과 메뉴가 맞는지 확인합니다.

- 현재 시각을 맞추는 방법은 34쪽을 참조하십시오.
- 현재 시각이 맞지 않으면 예약시간도 틀려지므로 정확히 맞춥니다.
(오전, 오후가 바뀌지 않도록 주의하십시오.)
- 메뉴가 틀리면 “메뉴” 버튼을 눌러 메뉴를 선택해 주십시오.

2 예약 버튼을 누릅니다.

- “예약” 버튼을 누르면 “PRESET”이 깜빡이며, 기존에 설정된 예약시간이 나타납니다.
- “예약” 버튼을 누른 후 7초 이내에 예약시각 설정을 시작해 주십시오.
※ 초기 설정된 예약시각은 오전 6:30입니다.
※ 뚜껑의 뚜껑결합 손잡이를 “Lock”에 맞추지 않고 “예약” 버튼을 누르면 “E01”이 나타나고, 작동되지 않습니다.
※ 현미발아 메뉴의 경우 “OH” 설정시에만 예약 가능합니다.



3 예약시각을 맞춥니다.

- “시/불림”, “분/가열” 버튼을 눌러 원하는 예약시각을 맞춥니다.
※ 예약시각이 맞으면 맞추실 필요가 없습니다.
예) 오전 7시 40분에 밥을 드시고 싶을 때
“예약” 버튼을 누른 다음 (“PRESET” 표시가 깜박임)
“시/불림” 버튼을 눌러 오전 7에 맞추고, “분/가열” 버튼을 눌러 40에 맞춥니다.
(“시/불림” 버튼을 1시간, “분/가열” 버튼은 1분 단위로 맞출 수 있습니다.)



예약 취사 방법

4 “예약” 버튼을 누릅니다.

- 표시창에 “PRESET COOK”이 표시됩니다.
- 예약 버튼 대신 “압력취사/백미쾌속” 버튼을 눌러도 되며, 버튼을 누르지 않으면 7초 후 설정된 시각이 자동 입력됩니다.
- 예약을 취소할 때는 “취소” 버튼을 누르십시오.
 - ※ 한번 설정된 예약시각은 항상 기억되므로 예약시간 변경 없이 예약취사를 하시려면 예약 ➡ “압력취사/백미쾌속” 버튼을 누르시면 됩니다.
 - ※ 예약 진행 중에 현재시각을 확인하고 싶을 때는 “시/불림” 또는 “분/가열” 버튼을 누르면 2초 동안 현재 시각이 표시됩니다.



예약 취사시 유의 사항

- ▶ 쌀이 오래되어 매우 말라버린 경우에는 증밥 또는 싸리기 밥이 되는 수도 있습니다.
- ▶ 밥이 설익을 경우에는 물을 내솥에 표시된 물(水)높이 보다 반눈금 정도 더 넣어 주십시오.
- ▶ 예약 시각을 변경할 경우에는 “취소” 버튼을 눌러 취소시킨 후 다시 시작하십시오.
- ▶ 최대 예약시간은 13시간이므로 13시간이하로 예약시간을 설정하십시오.
예약시간이 13시간을 초과할 경우 “13Ho”가 표시되고 예약시간은 자동으로 13시간으로 변경됩니다.
여름철에는 예약 시간이 7~8시간을 초과하면 밥이 쉰 냄새가 날 수 있으므로 주의해 주십시오.
- ▶ 예약설정 가능시간보다 짧을 경우 즉시 취사가 시작됩니다.

* 예약시간의 사용범위

메뉴 구분	Glutinous (백미)	Sushi (김초밥)	Mixed/Brown (잡곡/현미)	GABA (현미발아)	Old Rice (묵은쌀)	Porridge (죽)	Chick. soup (삼계탕)	Nu Rung Gi (누룽지)	Nutritious (영양밥)	Multi Cook (만능찜)
예약설정 가능시간	(38분+ 맞춤밥맛 시간) ~13시간	45분 ~13시간	(55분+ 맞춤밥맛 시간) ~13시간	(56분+ 맞춤밥맛 시간) ~13시간	(48분+ 맞춤밥맛 시간) ~13시간	93분 ~13시간	65분 ~13시간	(39분+ 맞춤밥맛 시간) ~13시간	46분 ~13시간	설정시간 +1분 ~13시간

보온/재가열

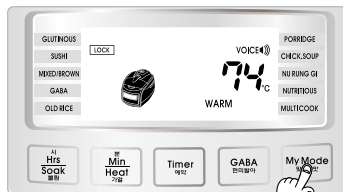
보온 요령

- ▶ 보온 기능을 12시간 이상 사용하게 되면, 밥이 변색되거나 냄새가 날 경우가 있습니다.
- ▶ 보온 또는 재가열시 반드시 뚜껑 결합 손잡이를 “Lock” 쪽으로 체결하십시오.
(뚜껑 열림 버튼 파손 및 보온성능에 영향을 줍니다.)

- 1 취사가 끝나면 자동으로 보온 기능으로 전환됩니다. 밥이 다 되면 가능한 빨리 (5분 이내) 골고루 잘 섞어 주십시오.
- 2 주걱을 넣은 채로 보온하지 마십시오. 특히, 나무주걱 등은 세균을 발생시켜 냄새의 원인이 됩니다.
- 3 잡곡, 현미는 특성상 백미보다 보온 상태가 좋지 않습니다. 장시간 보온을 하지 마십시오.
- 4 적은 양의 밥은 내솥 중앙에 모아서 보온 하십시오.
- 5 식은 밥을 보온할 때 찬밥을 보온 중인 밥과 섞지 마십시오.
- 6 보온 중 전원을 항상 껐아 주십시오. 뚜껑결합 손잡이를 “Lock” 쪽으로 돌리는 것이 보온 효과가 좋습니다.
- 7 뚜껑 안쪽(히터부)은 밥물 등이 묻어 이물질이 끼게 되므로 취사시 마다 깨끗하게 닦은 후 사용해 주십시오.
- 8 보온 중 내솥의 가장자리나 증기배출구 하단부는 부분적으로 밥이 하얗게 변하고 부풀어 오를 수도 있습니다. 이럴 경우는 밥을 저어서 섞어 주십시오.

보온 온도 조정 방법

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



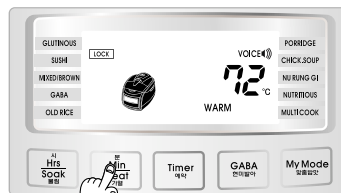
- 1 보온 중에 맞춤밥맛 버튼을 2초 이상 누릅니다. 표시부가 부저음과 함께 그림과 같이 바뀝니다. 이때 74은 현재 보온 온도를 나타냅니다.

※ 제품 출고 시 설정된 기준온도는 설명서와 다를 수 있습니다.



- 2 -1시/불림 버튼을 눌러 표시부가 74 → 75 → 76 → 77 → 78 → 79 → 80 과 같이 변화하도록 합니다.

- 3 원하는 온도를 설정한 후 맞춤밥맛 버튼을 누르면 설정된 온도가 부저음과 함께 자동으로 입력됩니다. (취소버튼을 누르거나 입력없이 7초가 경과하면 기능이 취소되고 이전 상태로 돌아갑니다.)



- 2 -2 분/가열 버튼을 눌러 표시부가 74 → 73 → 72 → 71 → 70 → 69 와 같이 변화하도록 합니다.

※ 보온중 보온온도를 조정 하실 때에는 “맞춤밥맛” 버튼을 2초 이상 누른 후 보온 온도를 조정 하십시오.

1. 쉼 냄새가 많이 나고 물이 많이 맵히는(밥이 삭는) 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.

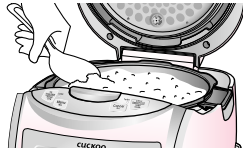
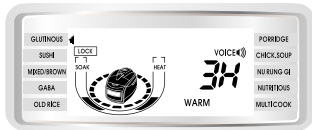
보온/재가열

재가열 기능 (보온 중인 밥을 금방 지은것 같이 따끈하게 해줍니다.)

▶ 재가열 기능은 보온중에만 동작합니다.

1 보온 중인 밥을 골고루 섞어 표면을 고르게 하십시오.

보온중일때.....



- 표면을 고르게 해 주시면 밥의 온도가 균일하게되며, 밥마름도 적어집니다.

2 뚜껑결합 손잡이가 "Lock" 상태인지 확인하고 "보온/재가열" 버튼을 누릅니다.

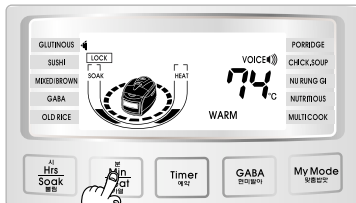


- 표시부의 "[]" 표시가 시계방향으로 회전합니다.
- 약 9분 정도 지나면 완료음과 함께 재가열이 끝납니다.
- 재가열이 끝나면 다시 보온을 진행하며 보온경과 시간을 표시합니다.

재가열이 끝나면.....

- 밥 전체를 잘 섞어서 바로 드시는 것이 좋으며 재가열은 1일 1~2회만 사용하십시오.

〈현재 보온온도 표시〉



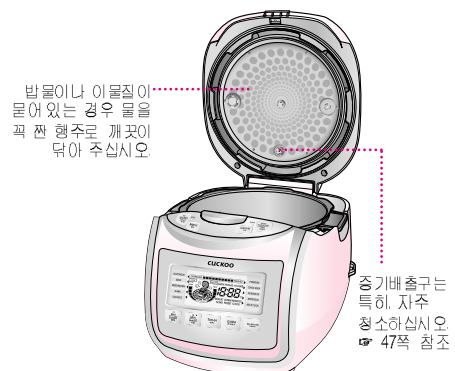
보온 중 분/가열 버튼을 누르면 현재보온 온도가 표시되고 다시 한번 누르면 현재 시각이 표시됩니다.

시/불림 버튼을 누르면 보온경과 시간이 표시 됩니다.

- * 설정된 표시상태는 다시 변경하기 전까지 계속 기억되므로 매번 보온 시마다 맞춤 필요가 없습니다.
- * 표시되는 보온온도는 온도감지기가 감지하는 온도이므로 사용조건 및 환경에 따라 밥 내부 온도와는 차이가 있을수 있습니다.
- * 취사 후에는 밥이 뜨거우므로 설정된 보온온도보다 온도가 높을 수 있습니다.


보온시 냄새가 날때

- ▶ 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 물을 끓여 소독을 합니다.
물을 내술의 "백미" 눈금 4인분 정도에 맞추고 식초를 1큰술 넣은후 뚜껑을 닫고 "압력취사/백미쾌속" 버튼을 눌러 물을 끓입니다.
20~30분 정도 끓인 후 "취사" 버튼을 2초간 눌러 증기를 배출합니다. 물을 끓인 후 내술을 반드시 깨끗이 씻어 냅니다.
- ▶ 탕이나 찜등의 요리를 한 후 깨끗이 씻어내지 않고 보온하면 밥에 냄새가 배어들 수 있습니다.



맞춤보온 기능 조정방법

▶ 보온시 뚜껑을 열 때 물이 많이 흐를 경우나 밥 가장자리에 밥 퍼짐 현상이 생길 경우에 사용합니다.



① 맞춤밥맛 설정모드(38쪽 참조)에서 “보온/재가열” 버튼을 누릅니다. 표시부가 부저음과 함께 그림과 같이 바뀝니다. ‘d: 0’은 초기값을 나타냅니다.

②-1 “시/불림” 버튼을 눌러 표시부가 0 → 1 → 2 → -2 → -1 → 0 과 같이 변하도록 합니다.

③ 원하는 값을 설정한 후 맞춤밥맛 버튼을 누르면 설정된 값이 부저음과 함께 자동으로 입력됩니다. (“취소” 버튼을 누르거나 입력없이 7초가 경과하면 기능이 취소되고 대기상태로 돌아옵니다.)

②-2 “분/가열” 버튼을 눌러 표시부가 0 → -1 → -2 → 2 → 1 → 0 과 같이 변하도록 합니다.

1. 뚜껑을 열때 물이 많이 흐를 경우 : “시/불림” 버튼을 눌러 설정모드를 1, 2단계 정도 높여 줍니다.
2. 밥 가장자리에 밥퍼짐 현상이 생기는 경우 : “분/가열” 버튼을 눌러 설정모드를 -1, -2단계 정도 낮춰 줍니다.

취침보온 모드 설정방법

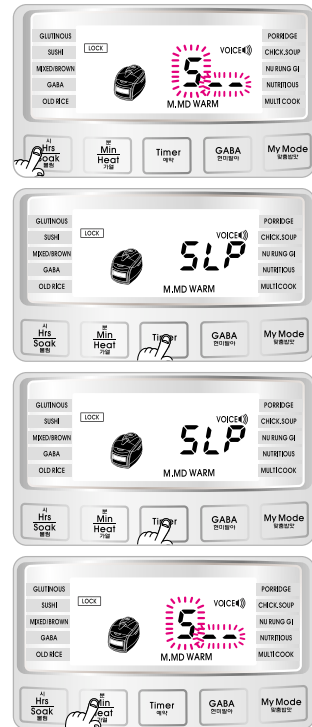
▶ 장시간 보온을 유지할 시 밥품질(변색, 마름, 냄새등)의 저하예방을 위해 취침시간(PM 10:00 ~ AM 04:00) 동안 보온모드를 저온상태로 유지하는 기능으로 필요에 따라 설정해 주십시오.

설정방법

1. “맞춤밥맛” 설정모드에서 “보온/재가열” 버튼을 입력시 “맞춤보온” 모드로 진입합니다. 이 때, “예약” 버튼을 누르면 표시부에 그림과 같이 나타납니다.
2. “취침보온” 설정모드로 들어왔을 때 “시/불림” 버튼을 누르면 표시부와 같이 “SLP” 문자가 고정되며 “맞춤밥맛” 버튼을 눌러 설정합니다.
3. “취침보온” 설정모드 진입 후 아무런 버튼 입력없이 7초가 지나거나 “취소” 버튼을 누르면 기능이 설정되지 않고 취소되며 이전 모드로 돌아옵니다.
4. 본 기능은 제품 출하시 해제상태로 되어 있으니 필요에 따라 설정해주십시오.

해제방법

1. “맞춤밥맛” 설정모드에서 “보온/재가열” 버튼을 입력시 “맞춤보온” 모드로 진입합니다. 이 때, “예약” 버튼을 누르면 표시부에 그림과 같이 나타납니다.
 2. “취침보온” 설정모드로 들어왔을 때 “분/가열” 버튼을 누르면 표시부와 같이 “5...” 문자가 감박이며 “맞춤밥맛” 버튼을 누르면 설정이 해제 됩니다.
 3. “취침보온” 설정모드 진입 후 아무런 버튼 입력없이 7초가 지나거나 “취소” 버튼을 누르면 기능이 설정되지 않고 취소되며 이전 모드로 돌아옵니다.
- ▶ 본 기능을 설정시 취침시간 동안 보온온도가 저온상태로 유지되오니 취침시간 동안 보온이 필요하신 분은 설정하지 마십시오.
기온이 높은 여름철에는 밥이 상해서 변색되거나 냄새가 날 수 있습니다. 여름철에는 “취침보온” 모드 설정을 가급적 하지 마십시오



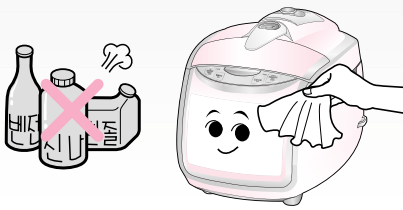
제품 손질방법

※ 손질을 할 때는 반드시 물기가 없는 손으로 전원플러그를 빼고 본체의 열이 식은 후에 손질 하십시오.

본체 손질

본체 뚜껑을 닦으실 때에 벤젠, 신나, 세제 등은 사용하지 마십시오.

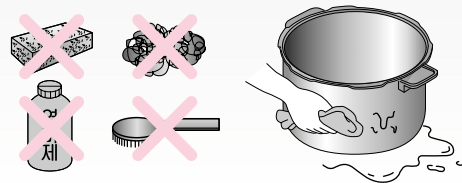
- ▶ 변색 및 변형의 원인이 됩니다.
- ▶ 깨끗한 행주로 닦아 주십시오.
- ▶ 본체는 물로 씻지 마십시오.



내솥(OVEN) 손질

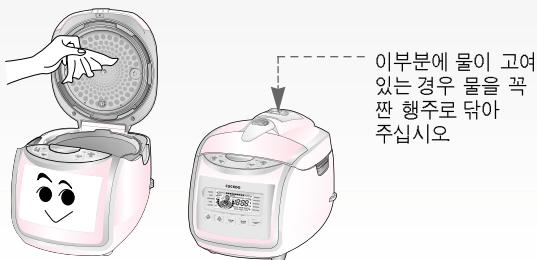
내솥을 닦으실 때는 거친 수세미, 금속성 수세미, 솔, 연마제 등은 사용하지 마십시오.

- ▶ 코팅이 벗겨질 수 있습니다.
- ▶ 주방용 세제와 스폰지로 닦아 주십시오.



뚜껑 손질

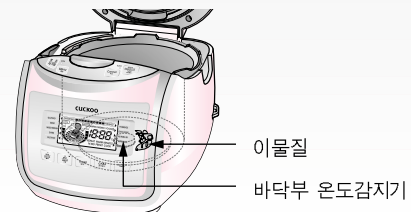
- 뚜껑내부(안쪽)는 행주를 더운 물에 적서 물기를 짰 다음 이물질들을 닦아 주십시오.



본체 내부 손질

내솥을 들어 내고 바닥면(특히, 바닥부 온도감지기)의 이물질은 반드시 제거한 후에 사용하십시오.

- ▶ 온도감지를 정확히 못하여 밥이 안되거나 제품의 이상동작, 화재의 원인이 됩니다.

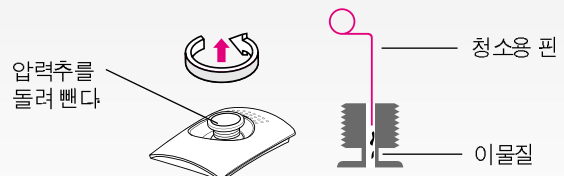


물받이 손질

- ▶ 보온이나 취사 조리 후에는 항상 물받이에 있는 물을 버려주십시오. 물받이에 밥물이 고여 있는 경우 냄새의 원인이 됩니다.



압력추 밸브구멍 손질

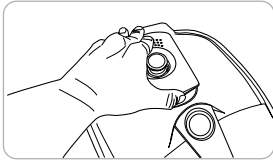


청소용 핀으로 압력추 증기 배출구만 청소하시고, 다른 구멍은 안전장치이므로 절대로 찌르지 마십시오.

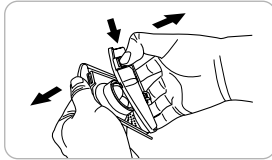
제품 손질방법

소프트스팀캡 손질 방법

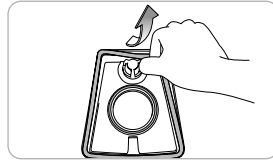
※ 취사 직후에는 소프트스팀캡이 뜨거우므로 만지지 마십시오. 화상을 입을 수 있으므로 주의하십시오.



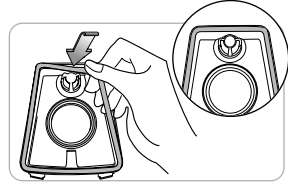
① 소프트스팀캡을 화살표 방향으로 그림과 같이 떼어냅니다.



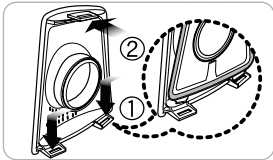
② 앞면에 있는 후크를 화살표 방향으로 눌러서 분해하고, 주방용 중성세제 및 스펀지로 자주 세척해 주십시오.



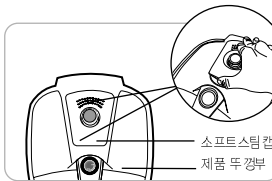
③ 화살표 방향으로 패키지를 분리 후 세척해 주십시오.



④ 화살표 방향으로 패키지를 홈에 정확하게 맞춘 다음 잘 눌러서 끼워 주십시오.

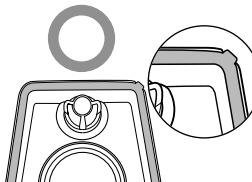


⑤ 소프트스팀캡을 조립하여 끼울 때에는 ①번 홈 부분을 맞춘 후, ②번 화살표 방향으로 눌러 확실하게 끼워주십시오.

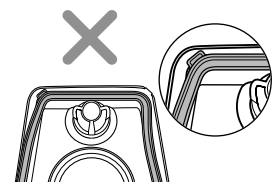


⑥ 제품에 소프트스팀캡을 장착할 때는 그림과 같이 안착한 후 소프트스팀캡을 눌러 단단히 고정시켜 주십시오.

올바른 패키징사용 예



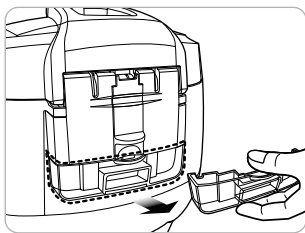
올바른 사용방법



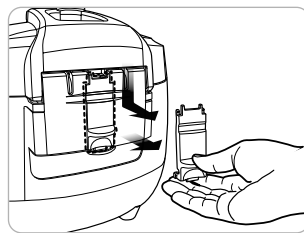
잘못된 사용방법

※패키지를 끼울때는 방향에 주의해서 끼워주십시오.

물받이 / 밥물고임방지배수로 손질



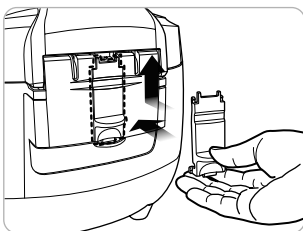
① 물받이를 분해합니다.



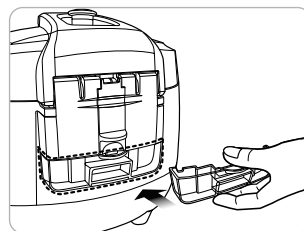
② 밥물고임방지배수로캡의 손잡이를 잡고 아래 방향으로 밀어서 분리합니다.



③ 밥물고임방지배수로캡 및 물받이를 물기를 제거한 행주로 닦거나 주방용 중성세제 및 스펀지로 세척해 주십시오.



④ 청소 후 그림과 같이 밥물고임방지배수로캡을 위로 밀어서 끼워 넣습니다.



⑤ 물받이를 화살표 방향으로 눌러 확실하게 끼워 주십시오.

고장신고 전 확인사항

증 상	확 인 사 항	조 치 사 항
밥이 되지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> • "압력취사/백미쾌속" 버튼을 눌렀습니까? • 취사중 정전이 되지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 원하는 메뉴선택 후 반드시 "압력취사/백미쾌속" 버튼을 1회 눌러 표시부에 "E03" 표시가 나타나는지 확인하십시오. • "압력취사/백미쾌속" 버튼을 다시 눌러 주십시오.
밥이 설익거나 퍼석할 때 또는 총밥이 될 때	<ul style="list-style-type: none"> • 계량컵을 사용하셨습니까? • 물 조절은 정확히 하셨습니까? • 쌀을 깨끗이 씻었습니까? • 쌀을 장시간 불린 후 취사하셨습니까? • 쌀을 개봉한지 오래되어 너무 말라있지 않습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 34쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오. • 물을 반눈금 정도 더 넣고 취사하십시오.
콩(잡곡)이 설익을 때	<ul style="list-style-type: none"> • 콩(잡곡)이 너무 마르지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 콩(잡곡)을 불리거나 삶아서 잡곡메뉴에서 취사를 하십시오. • 잡곡의 종류에 따라 설익을 수도 있습니다.
밥이 너무 질거나 된밥일 때	<ul style="list-style-type: none"> • 메뉴 선택은 맞게 하셨습니까? • 물 조절은 정확히 하셨습니까? • 뜸을 들이는 상태에서 뚜껑을 열지는 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 원하는 메뉴를 바르게 선택하십시오. • 물 조절을 정확히 하십시오.(34쪽 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 확실히 하셨습니까? • 메뉴 선택을 확실히 하셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 34쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오.
보온중 냄새가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑을 꼭 닫았습니까? • 보온중 전원 플러그가 콘센트에서 빠지지 않았습니까? • 12시간 이상 보온하였거나 너무 적은 밥을 보온하지 않았습니까? • 주걱이나 식은밥 혹은 다른 종류의 밥을 넣어서 보온하지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑을 완전히 닫아주십시오. • 보온중 전원 플러그를 항상 꽂아 주십시오. • 보온시간은 가능한 12시간 이내로 하십시오. • 식은밥 또는 백미 이외의 메뉴는 보온하지 마십시오.
"E__", "E_P", 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 온도감지기에 이상이 있을 때 나타납니다. 	<ul style="list-style-type: none"> • 전원을 차단한 후 구입하신 대리점이나 서비스센터로 문의하십시오.
버튼 입력시 "LJ" 표시가 나타날때	<ul style="list-style-type: none"> • 내솥이 제품에 들어 있습니까? • 전원을 올바르게 사용하셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 내솥이 들어 있지 않은 상태에서는 버튼 조작이 되지 않습니다. 내솥을 넣어 주십시오. • 본 제품은 120V전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.
보온중 보온경과시간 표시가 깜빡일때	<ul style="list-style-type: none"> • 보온후 24시간이 경과하지 않으셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 보온 24시간이 경과하면 보온이 장시간 경과되었음을 알리는 기능입니다.
보온중 밥이 많이 식었거나 물이 많이 흐를 때	<ul style="list-style-type: none"> • 보온을 취침보온모드로 설정하지 않으셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 필요에 따라 취침보온모드를 해제 또는 설정한 후 보온하여 주십시오.
장시간 동안 취사가 완료되지 않고 "E03" 표시가 나타날 때		<ul style="list-style-type: none"> • 제품에 이상이 생겨(히터 단선, 열량부족 등) 장시간 밥이 완료되지 않을 때 나타나는 표시입니다. 전원을 차단 후 고객상담실로 문의하십시오. • 물만 넣고 장시간 가열한 경우에 "E03" 표시가 나타나는 것은 정상입니다.

고장신고 전 확인사항

증상	확인사항	조치사항
압력취사/백미쾌속 예약 등의 버튼이 작동되지 않고 "E01" 표시가 나타날때	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑 결합 손잡이를 "Lock" 쪽으로 체결하셨습니까? • "Lock" 램프에 불이 들어와 있습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑 결합 손잡이를 완전히 체결합니다. 뚜껑 결합 손잡이가 완전히 체결되지 않으면 "압력취사/백미쾌속", "예약" 등의 버튼이 작동 되지 않습니다.
취사 직후나 보온 중 밥에서 이상한 냄새가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 삼계탕이나 만능찜 등의 요리를 하신 후 청소를 깨끗이 하셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑부의 패킹을 깨끗이 닦아낸 후 사용하여 주십시오.
밥이 심하게 눌을 때	<ul style="list-style-type: none"> • 온도감지기, 내솥외면에 밥알이 심하게 눌어 붙어 있거나 이물질이 있지는 않습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 온도감지기, 내솥외면의 이물질 제거해 주십시오.
예약 취사 시각이 맞지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> • 현재 시각이 맞습니까? • 오전, 오후를 잘못 선택하지 않았습니까? • 예약 시간을 13시간 이상으로 선택하지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 현재 시각을 맞추지 않으면 예약 시각에 취사가 완료되지 않습니다. 현재 시각을 맞추십시오. (3쪽 참조) • 오전, 오후를 확인하십시오. • 최대 예약시간은 13시간 입니다. (45쪽 참조)
뚜껑이 닫혀지지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑 결합 손잡이의 표시가 "Lock" 을 가리키고 있습니까? • 내솥에 밥이나 뜨거운 음식물이 들어 있지 않습니까? • 내솥을 본체에 완전히 넣었습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑 결합 손잡이를 "Unlock" 상태로 놓고 닫아 주십시오. • 압력추를 쫓힌 다음 뚜껑을 닫습니다. • 내솥에 부착되어 있는 내솥 손잡이를 좌우로 돌려 본체에 완전히 안착시킵니다.
뚜껑 결합 손잡이가 "Unlock" 쪽으로 움직이지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> • 취사 중에 뚜껑 결합 손잡이를 돌리지 않았습니까? • 증기가 완전히 배출되지 않은 상태에서 뚜껑 결합손잡이를 돌리지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 취사 중에는 뚜껑이 열리지 않습니다. 뚜껑을 강제로 열지 마십시오. 부득이한 경우는 "취소" 버튼을 2초간 눌러 취소시킨 다음 압력추를 쫓혀 증기를 완전히 빼낸 후 열어 주십시오. • 압력추를 쫓혀 증기를 완전히 빼낸 후 뚜껑을 열어 주십시오.
뚜껑 결합 손잡이가 "Unlock" 를 가리키고 있는데도 뚜껑이 열리지 않을 경우		<ul style="list-style-type: none"> • 압력 때문입니다. • 압력추를 쫓혀 증기를 완전히 빼낸 후 뚜껑을 열어 주십시오.
취사, 보온 또는 보온 재가열 중 "딱딱" 소리가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 취사 릴레이 소리가 아납니까? • 내솥 밀면의 물기는 닦았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 릴레이의 "딱딱" 소리는 쪄짐, 꺼짐의 작동소리로서 정상입니다. • 내솥 밀면에 물기가 있으면 "딱딱" 소리가 납니다. 다음부터는 물기를 닦은 후 내솥을 넣어 주십시오.
뚜껑 사이로 증기가 누설될때	<ul style="list-style-type: none"> • 패킹에 이물질(밥알등)이 묻어있지 않았습니까? • 패킹이 낡지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 패킹을 행주나 부드러운 헝겊으로 깨끗이 닦은 후 사용하십시오. • 패킹 주변은 항상 깨끗이 유지시켜 주십시오. • 증기가 누설되면 곧바로 전원 플러그를 뽑아 사용을 중지하시고 구입하신 대리점이나 서비스센터로 문의하십시오. • 패킹의 수명은 약 12개월이므로 1년에 한번씩 교체하여 사용하십시오. 낡은 패킹을 계속하여 사용시 증기가 누설되어 압력 취반이 되지않을 수 있습니다.
취사중 취소 버튼이 눌러지지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> • 내솥의 내부가 뜨겁지 않습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 취사중 부득이하게 취사를 취소할 경우, 내솥 내부온도가 높으면, 안전을 위해 "취소" 버튼을 2초간 눌러야 취소됩니다.
현미가 제대로 발아되지 않을때	<ul style="list-style-type: none"> • 정격용량 이상의 현미를 넣고 발아시키지 않았습니까? • 묵은 현미를 사용하지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 정격용량의 현미를 넣어주십시오. • 묵은 현미나 오염된 현미를 사용했을 때 발아율이떨어질 수 있습니다. (40쪽 참조)