

사용설명서 Operating Instructions

CRP-M1059F Series

1.8L(2~10 Persons) / 1.8L(2~10인분)

CUCKOO
always new

NO.1 CUCKOO

Electric Pressure Rice cooker/warmer

happiness



design

love

emotion

CUCKOO ELECTRONICS CO., LTD.

CONTENTS

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

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

CONTENTS

BEFORE USING

Important safeguards	3
Mesures de protection importantes	4
Specifications / Spécifications	5
Safety precautions	6~9
Mesures de sécurité	35~38
Name of each part	10
How to clean	11~13
Function operating part	14

WHEN USING

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

BEFORE ASKING FOR SERVICE

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

COOKING GUIDE

Cooking Guide	68~69
---------------	-------

자희 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.

목 차

사용하기전

Important safeguards	3~4
제품규격	5
안전상의 경고	39~42
각 부분의 이름	43
제품 손질 방법	44~46
기능 조작부의 이름과 역할	47
기능 표시부의 이상점검 기능	47

사용할 때

현재시각의 설정	48
음성안내 기능의 설정과 해제	48
취사전 준비사항	49
맛있는 밥을 드시려면	50
취사는 이렇게 하십시오	51~52
쿠쿠 맞춤밥맛 기능은 이렇게 하십시오	53~55
현미발아는 이렇게 하십시오	56~57
만능찜 누룽지는 이렇게 하십시오	58
예약 취사는 이렇게 하십시오	59~60
밥을 맛있게 보온하려면	61~63
버튼잠금 기능은 이렇게 하십시오	64
야간 음성 볼륨 줄임 기능은 이렇게 하십시오	64

고장 신고 전에

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

요리안내

요리안내	70~83
------	-------

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as :

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour prévenir les risques d'incendie, les chocs électriques et/ou les blessures, ne plongez pas le cordon, les prises ou le corps autocuiseur dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire quand cet appareil est utilisé par des enfants ou qu'il se situe à leur portée. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par de jeunes enfants sans surveillance.
5. Débranchez le cordon de la prise lorsque vous ne vous servez pas de l'appareil et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de remettre en place ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.
6. N'utilisez aucun appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé de quelque façon que ce soit. Renvoyez l'appareil à un centre technique agréé le plus proche pour le faire examiner, réparer ou régler.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer un incendie, un choc électrique et/ou des blessures.
8. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon ou ensemble prévu à cet effet, disponible auprès du fabricant ou de réparateurs agréés.
9. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
10. Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir. Ne le laissez pas non plus en contact avec une surface chaude.
11. Ne placez pas l'appareil au-dessus ou près d'un brûleur à gaz, sur une plaque électrique ou dans un four chaud.
12. Branchez toujours la fiche sur l'appareil en premier, puis branchez le cordon dans la prise murale. Pour débrancher, ou désactiver toutes les commandes, retirez la fiche de la prise murale.
13. N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
14. Une prudence extrême est requise lorsque vous déplacez l'appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
15. Des denrées alimentaires de taille excessive, les emballages sous feuille métallique, ou les ustensiles ne doivent pas être insérés dans l'appareil car ils constituent un risque d'incendie ou de choc électrique.
16. Un incendie peut se déclarer si l'appareil est couvert ou en contact avec des matériaux inflammables, y compris des rideaux ou des draperies, des murs, etc durant son fonctionnement.
17. Afin de réduire le risque de choc électrique, faites cuire uniquement dans le récipient amovible fourni.
18. Cet appareil cuit sous pression. Un mauvais usage peut entraîner des brûlures. Avant d'utiliser l'appareil, mettez l'appareil bien en place et fermez-le. Reportez-vous à la section « Instructions d'utilisation ».
19. Ne cuisinez pas des aliments tels que compotes de pommes, canneberges, céréales, macaronis, spaghettis ou autres. Ces aliments ont tendance à mousser, écumer et à crépiter et peuvent obstruer le dispositif de relâchement de la pression.
20. Avant toute utilisation, vérifiez toujours si le dispositif de relâchement de la pression est obstrué.
21. N'ouvrez pas l'autocuiseur jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi et que la pression interne ait diminué. Reportez-vous à la section « Instructions d'utilisation ».
22. N'utilisez pas cet autocuiseur pour faire frire dans de l'huile.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CET APPAREIL EST DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

MESURES DE PROTECTION SUPPLÉMENTAIRES

AVERTISSEMENT : Cet appareil génère de la chaleur et libère de la vapeur durant son fonctionnement. Utilisez les protections appropriées pour prévenir le risque de brûlures, d'incendies, de blessures ou de dégâts matériels.

1. Gardez vos mains et votre visage à l'écart de la soupape de décharge lors du relâchement de la pression.
2. Faites extrêmement attention lors de l'ouverture du couvercle après la cuisson. La vapeur à l'intérieur peut provoquer des brûlures graves.
3. N'ouvrez jamais le couvercle lorsque l'appareil est en fonctionnement.
4. N'utilisez pas l'appareil sans la cuve de cuisson à sa place.
5. Ne recouvrez pas la soupape de pression par un objet quelconque, une explosion pourrait survenir.
6. Ne touchez pas la cuve de cuisson ni les éléments chauffants immédiatement après utilisation. Laissez tout d'abord l'appareil refroidir complètement. Cet appareil est prévu pour être utilisé à la maison à des fins telles que :
 - la cuisine pour le personnel dans des magasins, des bureaux et d'autres environnements de travail;
 - les fermes;
 - par des clients dans des hôtels, des motels et autres environnements de type résidentiel;
 - des environnements de type chambres d'hôtes.

HOW TO USE EXTENSION CORD / COMMENT UTILISER UNE RALLONGE

Note:

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

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

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

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

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

Please, keep this safety feature.

Remarque :

- A. Un cordon d'alimentation court (ou câble) est fourni pour réduire les dangers d'emmêlement causés par un cordon plus long.
- B. La rallonge doit être utilisée correctement.
- C. L'utilisation de la rallonge pour le cuiseur à riz :
 - (1) La tension nominale correcte doit être utilisée pour le cuiseur à riz.
 - (2) Si l'appareil est installé sur le sol, la rallonge doit aussi être installée sur le sol.
 - (3) Les câbles et la rallonge doivent toujours être disposés dans le but d'éviter les dangers pour les enfants.

Cet appareil dispose d'une fiche polarisée : (une broche est plus large que l'autre).

Par mesure de sécurité, cette fiche ne peut s'enfoncer dans une prise polarisée que dans un seul sens.

Si la fiche ne s'enfonce pas correctement dans la prise, retournez-la.

Si elle ne s'enfonce toujours pas, contactez un électricien qualifié.

Veuillez respecter cette mesure de sécurité.

SPECIFICATIONS / 제품규격 / SPÉCIFICATIONS

Model Name / NOM DU MODÈLE (모델명)		CRP-M10 Fuzzy Series
Power Supply / CORDON D'ALIMENTATION (전원)		AC120V, 60Hz
Power Consumption / CONSOMMATION D'ÉNERGIE (소비 전력)		1150W
Cooking Capacity CAPACITÉ DE CUISSON (취사용량)	Glutinous Rice(백미)	0.36~1.8L (2~10cups)
	Sushi(김 초밥)	0.36~1.44L (2~8cups)
	Mixed Ricce(잡곡)	
	GABA(현미/발아)	0.36~1.08L (2~6cups)
	Old Rice(복은쌀)	
	Turbo Glutinous Rice(백미 급속)	
	Nu Rung Ji(누룽지)	
Porridge(죽)		
Power Cord Length/LONGUEUR DU CORDON D'ALIMENTATION (전선 코드 길이)		1.0m
Pressure / PRESSION (사용압력)		78.4KPa(0.8kgf/cm ²)
Weight / POIDS(중량)		6.9kg
Dimension/DIMENSION(치수)	Width/LARGEUR(폭)	29.4cm
	Length/LONGUEUR(길이)	39.5cm
	Height/HAUTEUR(높이)	29cm

HOW SERVICE IS HANDLED / MISE EN OEUVRE DU SERVICE

USA The East and the Central Districts
Tel. No. 718 888 9144
The West and the Central Districts
Tel. No. 323 780 8808

Canada TORONTO
Tel. No. 905 707 8224
VANCOUVER
Tel. No. 604 540 1004



SAFETY PRECAUTIONS

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

Warning

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

Caution

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



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



- Indicates a prohibition



- Indicates an instruction

Warning

Do not

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

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



Please pay careful attention against water and chemicals

- It can cause an electric shock or fire.



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

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



Do not use a rice cooker at a place where dust is trapped or chemical material is located.

- Do not use any combustible gas or flammable materials nearby a product.
- It can cause explosion or fire.

Do not alter, reassemble, disassemble or repair.

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



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

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



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

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



Do not clean the product with water or pour water in the product.

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

SAFETY PRECAUTIONS



Warning



Do not

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



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

Do not use pots that are not designed for the cooker.

Do not use abnormal pot and do not use without the inner pot.



- It can cause an electric shock or fire.

Do not use it without the inner pot.

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

Do not turn the Lock/Unlock Handle to "Unlock" while 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 over unplug and plug the power cord over and over.

- It can cause an electric shock or fire.

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



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

Keep the cooker out of reach of children.

- It can cause burns, electric shock or injury.

Don't spray or put any insecticides or chemicals.



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

Don't let foreign substances such as needle, cleaning pin, or metal get in or block the in let/out let pipe or gape.

- It can cause an electric shock or fire.
- Do not put a cleaning pin in a gap or a hole of the product except when clearing a steam outlet.

Do not open the top cover while in 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 bend, tie, or pull the power cord by force.



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

Do not pull out the clean steam vent by force.

- When separated it, the steam control vent can be damaged.

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



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

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



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

Remove a foreign substance on the cord and plug with a clean cloth.

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



SAFETY PRECAUTIONS

Warning

Do not use it on a rice chest or a shelf.

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



Do not press heavy things on the power cord.

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

Do not change, extend or connect the power cord without the advice of a technical expert

- It can cause an electric shock or fire.

Remember

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

- It can cause a system malfunction or fire.



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

- It can cause an electric shock.

Do not move the product by pulling or using the power cord.

- Electric short might cause fire.

Caution

Please contact a dealer or service center when there is a strange smell or smoke.

- First pull out the power cord. And contact dealer or the service center.

Do not use over the maximum capacity.

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

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

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

Don't use the cooker near a magnetic field.

- It can cause burns or breakdown.



Do not

Please surely pull out the plug when not in use.

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

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

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



Don't use for various purpose for inner pot. And do not heat up the inner pot on the gas stove.

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

Please pull out the plug when not in use.

- It can cause electric shocks or fire.



Do not drop or impact the cooker.

- It can cause a safety problem.

Please use the cooker for it's intended purpose.

- It can cause malfunction or smell.

SAFETY PRECAUTIONS



! Caution

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

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



⊘ Do not

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

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



Do not place on rough top or tilted top.

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



Do not hold the cooker by the inner pot handle.

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

! Caution

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

- It can cause deformation by remaining pressure.



Wipe off any excessive water on the cooker after cooking.

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

Please contact dealer or service center when either a button of a product or a product itself is not working properly.



In case of a blackout during cooking, steam from a rice cooker will be released automatically. Thus, the quality of rice is lower than normal.

- Please start cooking with an indicated amount of rice and water.
- Water can overflow if the amount of water in a pot exceeds the indicated level of water usage.
- Please start cooking in a status that steam control cap is installed completely.

Please clean the body and other parts after cooking.

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



Be cautious when steam is being released.

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

If possible, only use warming function when cooking white rice. Other foods are easily discolored.

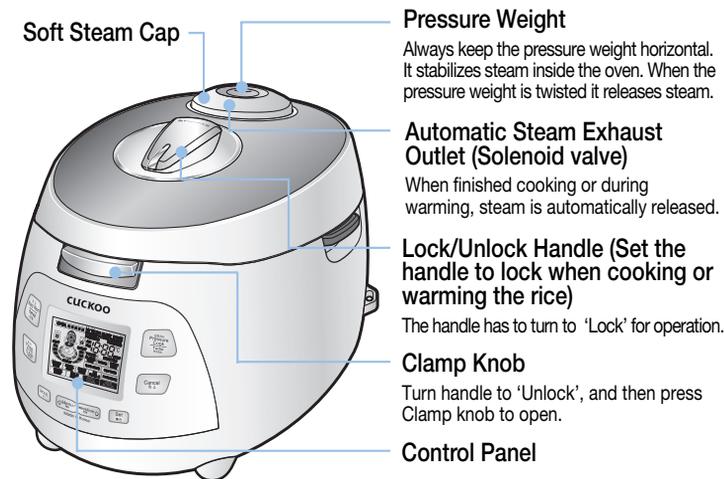
When you pull out the power plug, don't pull the power cord. Please, safely pull out the power plug.

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



NAME OF EACH PART

Name of each part



Name of each part



Accessories



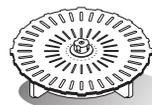
Manual & Cooking Guide



Rice Scoop



Rice Measuring Cup



Steam Plate



Cleaning Pin
(Attached on the bottom of the unit)



Detachable cover & Pressure packing

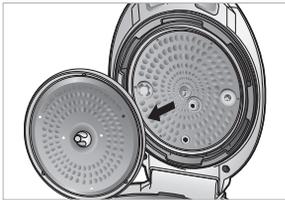
After cleaning detachable cover, put it back on the lid

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

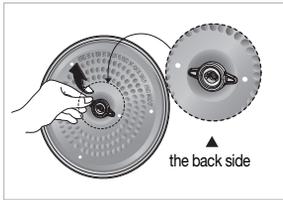
-Clean the detachable cover to prevent odor.

-Clean the body and cover with a dry dish towel. Do not use bentol while using the rice cooker. Starch may be remain, however there is no health risks.

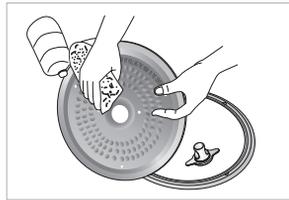
-Do not put materials like screws into holes on the detachable cover. Check the back cover and front cover.



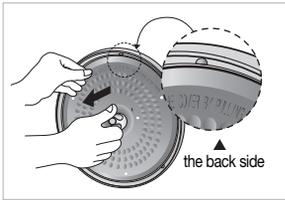
① If you pull out the detachable cover indicated by the arrow, it can be easily separated.



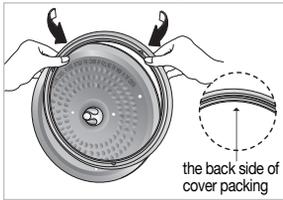
② When cleaning the detachable cover, hold and pull out the both side wing of the cover, then separate the handle and the rubber packing.



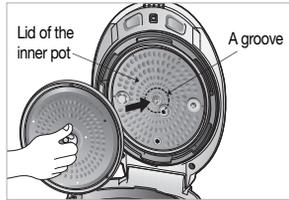
③ Frequently clean the cover with a sponge using with a neutral detergent.



④ Please put the detachable cover.

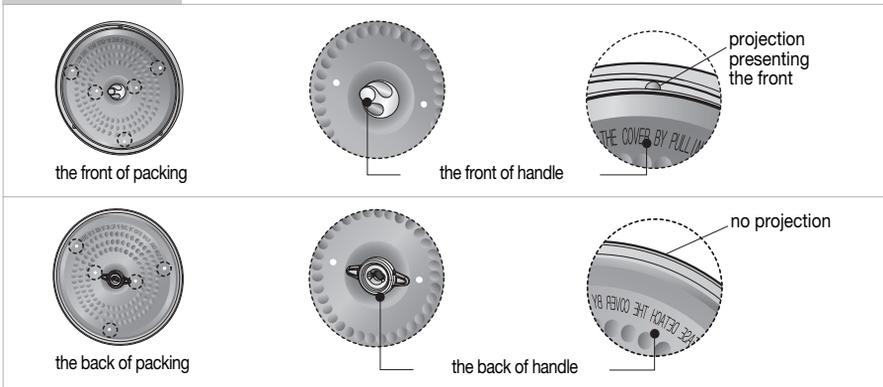


⑤ When you fix the rubber packing to the detachable cover, hold it between and put it in the edge of the detachable cover by turning it.



⑥ When putting the cover into the lid, press the cover handle after fitting the handle into the groove indicated by the arrow.

Correct example



※ Do not put substances like a screw into hole of detachable cover.

※ Look in the back cover and the front cover.



HOW TO CLEAN

INNER POT



Wipe the inner, upper, outer parts of the inner pot of any alien substances. Do not use abrasive materials such as rough scrubbers or metallic scrubbers.

TOP COVER



Wipe the top cover with a damp cloth. Be careful when cleaning the top heater.

OVEN PACKING



Check if there is any rice or foreign substances on the oven packing.

CLEAN STEAM VENT AND SAFETY PACKING



Make sure you clean the steam vent before and after use. When cleaning the steam vent, Use extra care; do not pull on the vent. Make sure the steam vent is in place before and after use. If the clean steam vent is not assembled correctly or falls out please call a dealer or service center.

MAIN UNIT



Wipe the main unit with a damp cloth.

INNER BODY



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

CONTROL

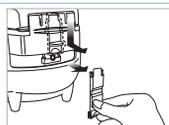


In case the cauldron is stained with cooked rice broth or foreign matter, wipe the cauldron with a damp dish cloth. Using a rough scouring pad or brush etc may damage cauldron surface. If the buttons are functioning correctly please contact our customer care service.

How to clean dew dish



1 Separate the dew dish.



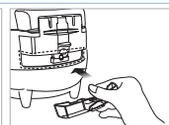
2 Separate the drain ditch cap by pushing it down.



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



4 Securely put in the dew dish after cleaning.



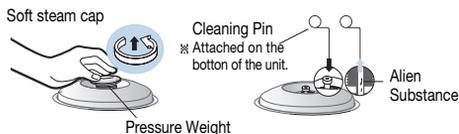
5 Insert the dew dish firmly by pressing it in direction of the arrow.

How to clean the pressure weight nozzle.

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

- The valve hole of the pressure weight allows steam to release. Check regularly to ensure that it is not blocked. If the valve hole of the pressure weight is blocked, the hot steam and hot content within the cooker can cause serious injury.

※ Do not use the cleaning pin for any other use except to clean the valve hole of the pressure weight.



How to disassemble the pressure weight

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



How to clean the soft steam cap

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



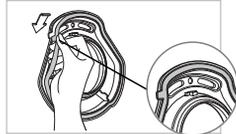
❶ Take out soft steam cap as in the figure.



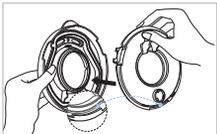
❷ Disassemble soft steam cap in the rear by pressing the hook in direction, at the arrow and wash it frequently with an neutral detergent and sponge.



❸ Disassemble the rubber packing in the direction of the arrow.



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

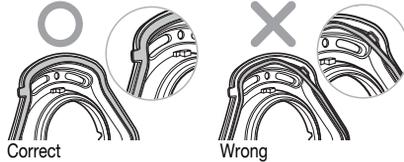


❺ When assembling the soft steam cap, match the sill of the below and insert the cap firmly by pressing it in the direction of the arrow.



❻ When installing the soft steam cap, insert the cap firmly by pressing in the direction of the arrow indicated in the figure.

How to use with the packing



Correct

Wrong

※ Carefully insert the packing the correct way.

How to use handle

1. Handle must be turned to "Lock" during Cooking.
When the lamp is turned on it means that it is ready to cook.
2. After cooking, turn the handle from "Lock" to "Unlock" turn the handle to open.
If there is unreleased steam in the Inner pot it might be hard to turn the handle. In this case twist the pressure weight and let the excess steam out. Do not open by force.
3. Handle must be turned to "Unlock" when opening and closing.

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



When top cover does not close perfectly

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



1. Check to make sure the inner pot is place correctly inside the main body.

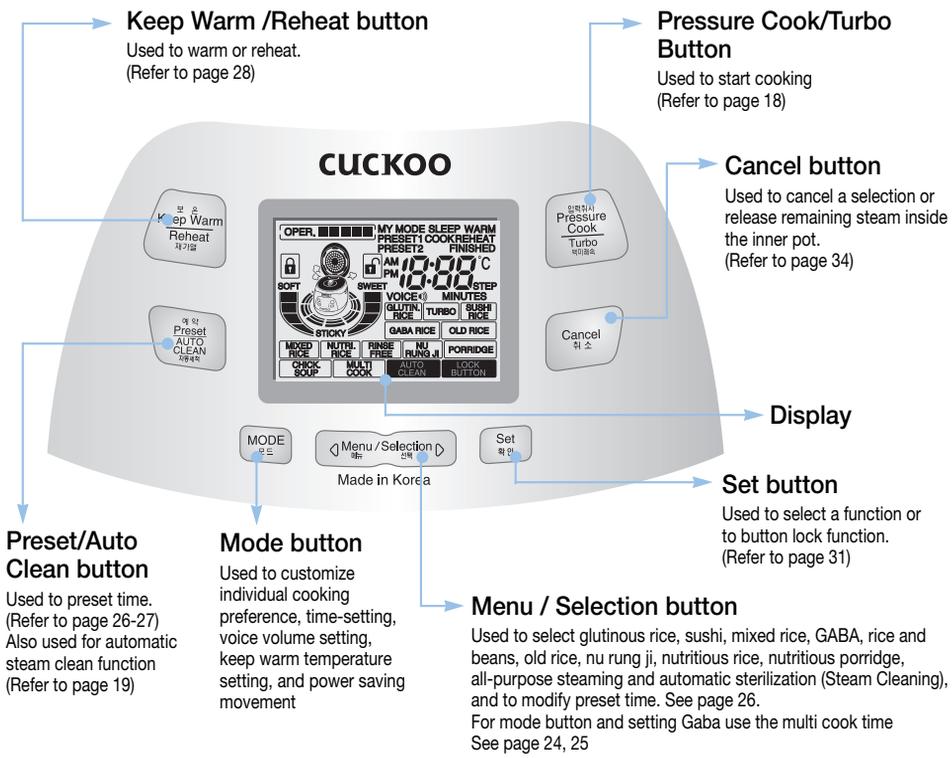


2. To close the top cover turn the handle to unlock, in shown in the picture on the right.

3. If there is excess steam inside the inner pot it might be difficult to lock the handle. Twist the pressure weight and allow the excess steam to release. Then try to turn the handle again.



FUNCTION OPERATING PART



※ The button has to be pressed until buzzer sounds. There is a chance that the picture may be different with actual one.

Error Code and Possible Cause

When the product has any problems or used it inappropriately, you can follow the below marks.

If error persistently shows up even in normal using conditions or after taking measure, inquire with customer service .

- U**

 When the inner pot is not placed into the unit.
- E**

 Temperature sensor problem or fan motor problem.
(* - *marks blink.)
- E01**

 When pressing the Pressure Cook and Timer botton, while the Lock/Unlock handle is on "Unlock" Turn the Lock/Unlock handle "Lock"
- E03**

 When boiling only water.
- 13Ho**

 When setting preset time longer than 13 hours
Set the preset time within 13 hours. (Refer to page 26-27)
- E do**

 It appears on the display when you press Start button again, or if the cooking has finished and you've never ever turned the handle to 'Unlock'. It can be solved by turning handle to 'Unlock' and then turn to 'Lock'.

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



How to set current time

ex) 8:25am now

1 Press mode button once.

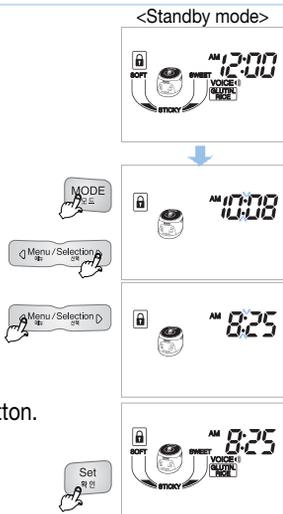
- ▶ Press mode button for more than 1sec.
- ▶ "Current time mode press yes button" after setting current time with selection button Menu/Selection button blinks and Mode, Set and Cancel buttons turn ON.
- ▶ Colon mark (:) on the sec. screen is blinking once per second.

2 set 8 o'clock and 25 minutes by pressing the menu/selection button.

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

3 When you finish setting the time you want the press "Set" button.

- ▶ If it is over 7 sec without yes button, setting time will be canceled with voice, "it is canceled due to exceeded time limit".



■ About Lithium battery

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

■ What is blackout compensation

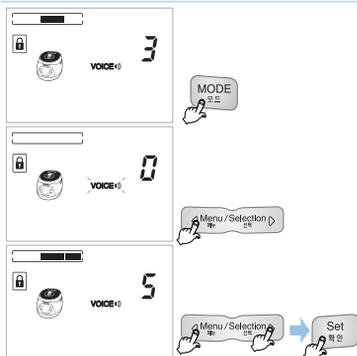
- This product remembers and maintains previous condition and processes. After finishing a blackout, it operates immediately.
- If blackout happens during cooking, the cooking time will be delayed depending on blackout time.
- If the rice became cold because of blackout, warming will be cancelled.

■ How to set current time during keep warming mode

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

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

First hold the mode button for more than 1sec. Then enter this function, press Mode button 2 times.



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

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

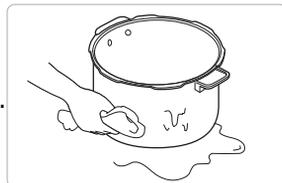
Press button to set '5', that is the maximum volume sound. When finish setting desired volume, press Mode button to store.

- ▶ Set to desired voice volume, and press Set button.

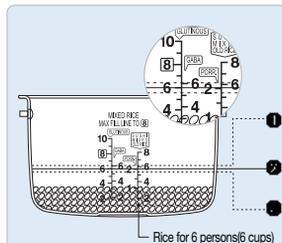


BEFORE COOKING RICE

- 1 Clean the inner pot with a dry cloth.
 - ▶ Use the soft cloth to wash the inner pot.
 - ▶ Tough scrubber can make the coating come off.
- 2 Measure the amount of rice you want to cook using the measuring cup.
 - ▶ Make the rice flat to the top of measuring cup and it is serving for 1 person. (ex: for 3 servings → 3 cups, for 6 servings → 6 cups)
- 3 Wash the rice with another container until the water becomes clear.
- 4 Put the rinsed rice into the inner pot.
- 5 According to the menu, adjust the water amount.



- ▶ For measuring, place the inner pot on a leveled surface and adjust the amount of water.
- ▶ The marked line of the inner pot indicates water level when putting the rice and water into the inner pot together.
- ▶ About water scale
 - Glutinous rice, mixed rice, nutritious rice and nu rung ji, Rince free :
Adjust water level to the water scale for 'glutinous rice and mixed rice'.
Glutinous rice can be cooked to max 10 servings, mixed rice to max 8 servings, nutritious rice to max 6 servings and nu rung ji to max 4 servings.
 - Sushi, Old rice : Adjust water level to the water scale for 'sushi'. Sushi can be cooked to max 8 servings, old rice to max 6 servings.
 - GABA : Adjust water level to the water scale for 'GABA'.
Can be cooked to max 6 servings.
 - Nutritious porridge : Adjust water level to the water scale for 'nutritious porridge'.
Nutritious porridge can be cooked to max 2 servings
 - Mixed Brown Rice : When cooking use a 5:5 ration of Brown and White Rice.
Use the "Mixed Rice" gradient lines when pouring water.
For Mixed Rice mode it will only cook up to a maximum of 8 servings.



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

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

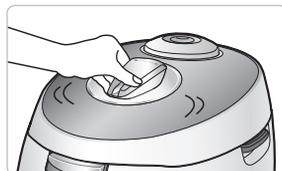
Put the inner pot correctly.

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

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

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

- 1 When you want to cook the old rice or want the soft rice : pour more water than the measured scale
- 2 Glutinous Rice for 6 persons (6 cups) : Set the water to scale 6 of "GLUTINOUS"
- 3 For overcooked rice : pour less water than the measured scale



FOR THE BEST TASTE OF RICE



Cook tasty rice with Cuckoo pressure rice cooker

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

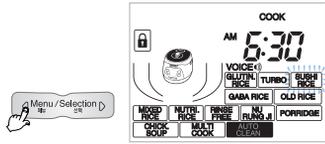
<p>Use the measuring cup!</p> <p>Pour the water until water level marking in the inner pot!</p>	<ul style="list-style-type: none"> When measuring the rice, Use the measuring cup. (The amount of the rice may vary depending on the quality of the rice.) Place the inner pot on a flat surface and adjust the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



HOW TO COOK

1 Choose menu with menu selection button.

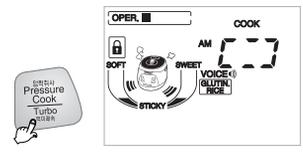
- Select button.
- Each time "Menu" button is pressed, the selection switches in the sequential order, glutinous rice → turbo glutinous rice → sushi → GABA → old rice → mixed rice → nutritious rice → Rinse free → NU RUNG JI → porridge → chicken soup → multi cook → automatic Sterilization
- If the button is pressed, repeatedly, the menu switches continuously in sequential order.
- In the cases of sushi, mixed rice, GABA and old rice, the menu remains memorized once each cooking is completed, so for continuous use of the same menu, no selection of menu is required.



ex) In case of selecting Sushi.
 ▶ You can hear a voice, Sushi, when you cook Sushi, automatic steam outlet operates while cooking.

2 Start cooking by pressing Pressure Cook button.

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



ex) In case of cooking Glutinous.

3 Cooking thoroughly

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

ex) In case of 14minutes left.



4 The end of cooking

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



Cooking time for each menu

Menu Class	Glutinous	Turbo Glutinous rice	Sushi	Mixed	GABA	Nutritious Porridge	Old Rice	Chicken Soup	Nu Rung Ji	Nutritious rice	Multi Cook	Rinse free	Automatic Sterilization (Steam Cleaning)
Cooking Capacity	2servings-10servings	2servings-6servings	2servings-8servings	2servings-8servings	2servings-6servings	1servings-2servings	2servings-6servings	1 chicken	2servings-4servings	2servings-6servings	See detailed guide to cooking by the menus.	2servings-8servings	Up to water scale 2
Cooking Time	About 28 min-About 41 min	About 17 min-About 27 min	About 35 min-About 49 min	About 48 min-About 57 min	About 54 min-About 61 min	About 80 min-About 93 min	About 42 min-About 48 min	About 64 minutes	About 39 min-About 44 min	About 38 min-About 46 min		About 29 min-About 38 min	About 23 minutes

※ After cooking chicken soup and multi cook etc, the smell may permeate into the unit, use the Unit after cleaning the rubber packing and lid part according to page 11-13.

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



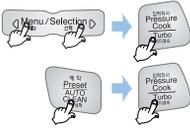
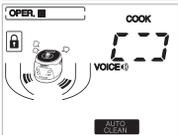
How to use the cooking menu

Glutinous	When you want to have sticky and nutritious white rice.	Sushi	When you want to have a little more sticky and nutritious white rice than Glutinous rice.
Mixed /Brown	This menu is used to cook by mixing glutinous rice in cereals.	GABA	For cooking germinated brown rice.
Porridge	This menu is used to cook porridge.	Old Rice	For cooking old rice.
Chicken Soup	This menu cooks samgyetang automatically.	Nu Rung Ji (Scorched rice)	Have scorched rice when cooking done.
Nutritious Rice	This menu is used to cook nutritious rice.	Multi cook	This menu is used to cook various dishes by setting a time manually.
Rince free	This menu is used to cook Rince free.	Automatic Sterilization (Steam Cleaning)	This menu is used to eliminate smell soaked after cooking or warming.
Turbo function for Glutinous rice	<ul style="list-style-type: none"> • Press Pressure Cooking/White Rice Turbo button twice after selecting "White Rice" menu, and the cooker will go for white rice turbo cooking, which will cut rice cooking time. (Two servings of white rice normally takes 17 minutes or so.) • The mode of white rice turbo does not produce cooked rice as good as normal cooking mode. Use white rice turbo mode only for 6 servings or less. • For better taste of cooked rice, cook rice in white rice turbo mode after macerating rice for 20 minutes or so before cooking. 		

※ After cooking in white rice turbo mode or cooking of small serving, discard water. In case of small servings white rice turbo cooking, more water may be required than other menu.

※ Please refer to the cooking guide.

HOW TO USE AUTOMATIC STERILIZATION (STEAM CLEANING)



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

Method 1, After choosing automatic cleaning menu by pressing "Menu/Select" button, and then press "Pressure cook/turbo" button.

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

How to cook with Rince free

1. Put desired amount of Rince free into the cooker body by measuring it with measuring cup, and pour water to meet glutinous water scale. (Rince free can be cooked to min 2 servings to max 10 servings.)
2. Stir evenly with scoop so Rince free and water may mix properly, lock the cover, and after selecting Rince free menu with Menu/Select button, press Pressure Cook button.

※ Note: Rince free is cooked only with water poured with no separate washing, so they may experience the fine scorching phenomenon(melanoizing).

※ Note: Do not store Rince free in a humid place as it is vulnerable to humidity. In summer or rainy seasons, the rice may go bad or be inhabited by beetles, so when purchasing Rince free in the market, buy it by units of small pack.

Melanoizing effect

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

It does not mean malfunction.

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

Old rice cook function

- If you cook long stored rice or dried rice, they could be half-cooked. If using the old rice menu, you can get better taste.

- The taste of rice will be different depending on storage of rice and water state.

※ You can add the soaking or heating time through setting MY MODE.

COOKING NUTRITIOUS COOKED RICE

- When cooking nutritious cooked rice, the degree of melanoizing, a phenomenon of finely scorched rice, may vary depending on the amount or condition of used materials like jujube or fresh ginseng etc. Adjust the amount of material depending on the preference of melanoized degree.



MY MODE (Cuckoo Customized Taste Function)

What is "MY MODE"?

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

MY MODE Function

- ▶ Longer "SOFT" Time : rice becomes soft and glutinous. (selectable in 4 steps)
- ▶ Longer "SWEET" Time : rice becomes tastier(selectable in 4 steps) [melanoizing will occur]
- ▶ Both functions above can be selected simultaneously or separately

How to Use "MY MODE"

To enter "Customized Rice Taste Setting Mode", select the menu in which Customized Rice Taste is supported such as glutinous rice, mixed rice, GABA, old rice, nurungji and Rince free, and press and hold the mode button for 1second or longer. Then, you are going to enter "Customized Rice Taste Setting Mode. Select the welling and heating stage with the Selection button, and press the Set button".

※ The setting of figure below is based on glutinous rice menu.

1 "MENU" setting screen



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

2 "MY MODE" setting screen



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

3-1 Soft time control mode



Select the desiring level of soft rice by pressing left side of Menu/Selection button.

3-2 Sweet time control mode



Select the desiring level of sweet rice by pressing right side of Menu/Selection button.
※ For 16 customized rice tastes, refer to the graph for 6 rice tastes. (See page 21)

4 Setting the completed screen after



Set up desired customized rice taste. And press Pressure Cook. (If you press cancel or do not press a button within 7 seconds, the function will deactivate and return to the standby mode.)

How to Use "MY MODE" II

You can customize your preference for cooked rice by selecting Customized Cooked Rice Taste mode or mode button. Each time you press Mode button, the major cooked rice taste will show up in the sequential order 'Sticky Cooked Rice Taste -> Soft Cooked Rice Taste -> Soothing Cooked Rice Taste -> Soft and Soothing Cooked Rice Taste'.

※ The setting in the figure below is based on glutinous rice menu.

1 "MENU" setting screen



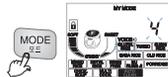
Select the menu you want with the menu/selection button and press the set button

2 "MY MODE" setting screen



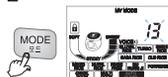
To enter Customized Rice Taste setting Mode, select desire menu and press Mode button once for 1 second or longer

3-1 Soft time control mode



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

3-2 Sweet time control mode



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

3-3 Soft and Sweet Rice Mode



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

4 Setting completed screen after



Set up desired customized rice taste. And press Pressure Cook. (If you press cancel or do not press a button within 7 seconds, the function will deactivate and return to the standby mode.)

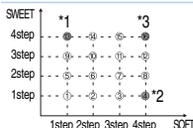
MY MODE (Cuckoo Customized Taste Function)



The display for My Mode



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



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

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

Shown in the figure above, the stage mark will show up on the display during setting swelling time, heating, and maintenance time.

The mark will continue to show up during cooking, reservation, keeping warm, and reheating as well.

▶ Cuckoo customized taste function is applied to glutinous, mixed, GABA, old rice, Nu Rung ji.

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

During cooking, warming and preset time cooking modes, "soft" and "sweet" time cannot be readjusted.

- Cautions**
1. 'MY MODE' function may influence scorching or cooking quality. Ensure that cooking time is not changed, by children.
 - ※ Default setting are "SOFT" Time 0 min, "SWEET" Time 0 min.
 2. 'MY MODE' function may elongate cooking time according to the set-up time.
 3. Scorching of rice may occur by longer "SWEET" Time.

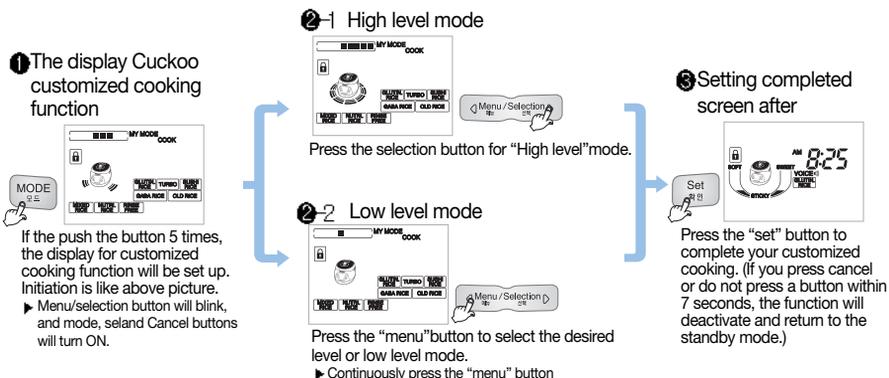
Cuckoo customized cooking function

While cooking you can control the heating temperature (both high an low) depending on, your preference. Initialization is set up "■■■■■" get step by step as the case may be.

- High step : for cooking cereals, old rice and soft-boiled rice.
- Low step : for cooking the year's crop of rice.

How to use Cuckoo Customized cooking function

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



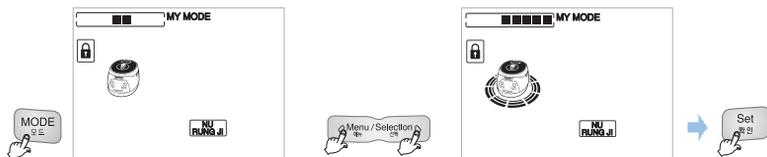
1. 'Cuckoo customized cooking function' applies to Glutinous, Turbo cooking, Sushi, Mixed rice/Brown rice, GABA, Nutrition rice, OLDRICE collectively
2. Set up the step of customized cooking function to taste. The scorch can occur when cooking in high level mode.
3. Cook is subject to be set differently depending on the percentage of water content and the condition of rice.



MY MODE (Cuckoo Customized Taste Function)

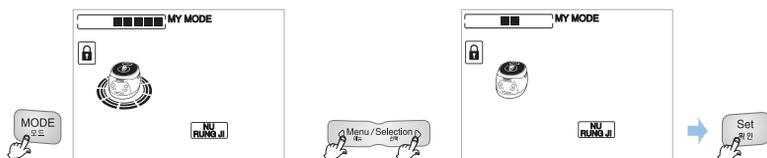
How to set up the function for burning nu rung ji

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



1. If you push mode button 7 times at the waiting state, enhanced burning nu rung ji mode will be set up when pushing mode button more than it will be possible to set up.
2. When enhanced burning nu rung ji mode is set up, it says "after removed or selection of enhanced burning nu rung ji, push the yes button". At this time, Menu/Selection button will blink, and Mode, Set and Cancel buttons will turn ON.
3. If you push the menu/selection button it says "enhanced burning nu rung ji chosen press the yes button after choosing a mode you want. press the yes button".
4. Without any button within 7 seconds or cancel button, enhanced burning nu rung ji mode will be canceled and returned to waiting state.

- ▶ How to cancel the enhanced burning nu rung ji



1. If you push mode button 7 times at the waiting state, enhanced burning nu rung ji mode will be set up when pushing mode button more than it will be possible to set up.
2. When enhanced burning nu rung ji mode is set up, it says "after removed or selection of enhanced burning nu rung ji, push the set button". At this time, Menu/Selection button will blink, and Mode, Set and Cancel buttons will turn ON.
3. If you push the menu/selection button it says, "enhanced burning nu rung ji chosen press the yes button after choosing a mode you want. press the set button".
4. Without any button within 7 seconds or cancel button, enhanced burning nu rung ji mode will be canceled and returned to waiting state.

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

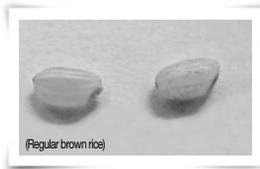
HOW TO USE "GABA (Brown rice)"



What is Germinated Brown rice?

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

Tips to Buy Quality Brown Rice

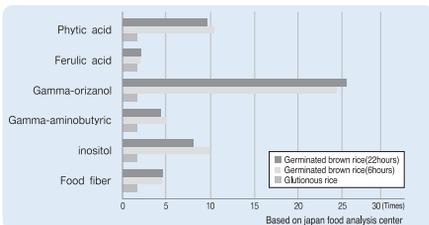


- 1 Check the dates of harvest and pounding.
 - ▶ The dates should be within 1 year from harvest, 3 months from pounding.
- 2 Inspect rice with your eyes.
 - Check too see if the embryo is alive
 - Rice surface should be light yellow and glazing. Whitely stirred up surface, or darkish colored Brown rice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

Features of Germinated Brown rice

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

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



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

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



HOW TO USE “GABA (Brown rice)”

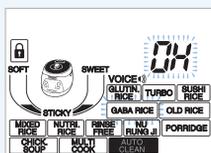
Using “GABA” Menu

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 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”.



※First setting time 0H (0Hours)

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

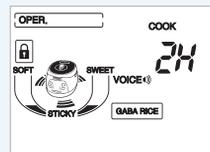
3 Press “Set” and Menu Selection buttons to set time.

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

1. Pressing “Menu Selection” button increases germination time by 3hours.
2. Pressing “Menu Selection” button decreases germination time by 3hours.
3. “GABA” time can be set up by 0, 3 hours.

- ▶ If GABA time is set “0”hours, pressing “Pressure Cook” button will start cooking immediately. To cook without germinated Brown rice, set the time at “0”.

4 Press Pressure Cook button.



※ 2 more hours for germination

- ▶ Pressing Pressure Cook button will begin the GABA process, after which, cooking will begin immediately.
- ▶ During GABA mode, “[]” indicator will show the remaining time and will be displayed in minutes with the 2H mark going around clockwise.

Precautions for “GABA” Cooking

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

HOW TO COOK USING MULTI COOK AND NU RUNG JI



How to use Multi-Cook and preset time

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

▶ When selecting Multi-cook, the display indicates cooking time to be 20 minutes.

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

▶ The Menu/Selection button will blink, and the Cancel and Pressure Cooking buttons will turn ON.

<p>1. </p> <p>Each time you press "Selection" button, the time increases 5 minutes. ▶ Press Menu/Selection to choose desired Menu.</p>	<p>2. </p> <p>Each time you press "Menu" button, the time decreases 5 minutes. ▶ Press Menu/Selection to choose desired Menu.</p>	<p>3. Available setting time is 10 - 90 minutes. (Please refer to cooking guide for time setting of each menu.)</p>	<p>4. If you press the set button after choosing the time you want, then it says "press cook/Turbo button."</p>
--	---	---	---

3 Press "Pressure cook/turbo" button.

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

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

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

How to make Nu rung ji

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



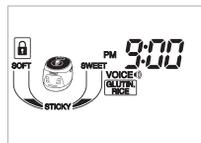
HOW TO PRESET TIMER FOR COOKING

How to preset timer for cooking

How to use timer function

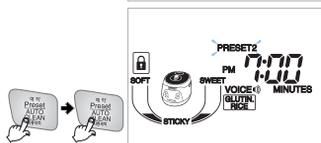
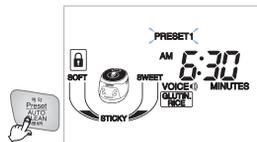
1 Check if the current time and the menu are correct.

- ▶ Refer to page 15 for the time setting.
- ▶ If the current time is not set correctly, the presetting time will also be incorrect.
- ▶ Make sure not to confuse AM and PM.



2 Turn the Lock/Unlock handle to the lock position and a lock icon will be displayed on the screen. Then press the “preset” button.

- ▶ To activate Preset 1, press the “preset” button once.
To activate Preset 2, press the “preset/timer” button twice.
- ▶ Factory Set Configurations- Preset 1: Preset at 6:30am, Preset 2: Preset at 7:00pm. If you want to use these times, select Preset 1 or Preset 2
- ▶ If the lock/unlock handle is not in the locked position then you will not be able to program or use the preset function
- ▶ When you press the “preset” button, the preset time will be displayed, and the Preset 1 & Preset 2 signs will be blinking.
- ▶ Gaba menu, you have to select “0H” in order to use the preset timer function.



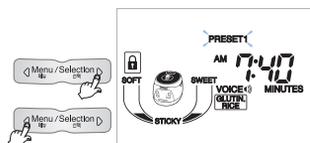
- ※ When it is in keep warm mode, press cancel to exit keep warm mode, then select your desired preset time.

3 Preset the time.

- ▶ In case of setting up timer while warming, increases by 10min when you press “▷”button
- ▶ Please set up timer after canceling warming, decreases by 10min when you press “◁”button.

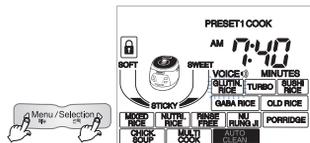
If you keep on pressing either button, It can be changed continually.

- ※ Please be careful not to change from AM to PM.
- ▶ Then press the “Set”button to program your desired time.



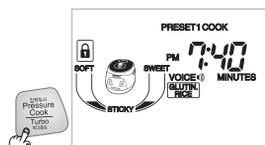
When preset time is set to AM07:40

4 Select menu with “Menu/Selection” button.



5 Press “Pressure Cook” button.

- ▶ It says that preset cook for glutinous is booked Preset cook will be completed at the timer
- ▶ Once cook is completed with preset time, preset time is stored in the memory.
- ▶ Don't need to set up time again.
- ※ If a small amount of rice is cooked, it could be finished earlier than time you programmed it.





Precautions for preset cooking

1 In case of preset cooking

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

2 The change of preset time

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

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

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

4 In case the preset time is over 13 hours.

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



Possible time setting for each menu

Menu Class	Glutinous	Turbo Glutinous Rice	Sushi	Mixed	GABA	nutritious rice	nutritious Porridge	Nu Rung ji	Old Rice	Multi Cook	Automatic Sterilization (Steam Cleaning)	Chicken soup	Rinse free
Possible time Setting	From (41minutes + My mode) to 13 hours	From 27minutes to 13 hours	From 49minutes to 13 hours	From (57minutes + My mode) to 13 hours	From (61minutes + My mode) to 13 hours	From (46minutes + My mode) to 13 hours	From 93minutes to 13 hours	From (44minutes + My mode) to 13 hours	From (48minutes + My mode) to 13 hours	From (setting time + 1 minutes) to 13 hours	From 23minutes to 13 hours	From 64minutes to 13 hours	From (38minutes + My mode) to 13 hours

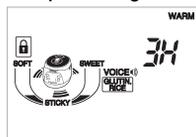


HOW TO PRESET TIMER FOR COOKING

Having a meal

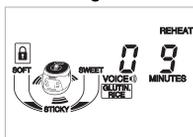
- ▶ If you want to have warm rice, press the “Reheat/keep” warm. Then “Reheat/Keep” warm function will be started and you can eat fresh rice in 9 minutes.
- ▶ To use reheating in standby status after power is applied, turn lid combining hand grip to “Locked” location, press Reheat/Keep button, and the cooker will convert to Heat Preservation mode. Here press Reheat/Keep warm button once more.

<Keep warming>



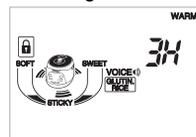
The '3H' of function display indicates 3 hours has passed in heat preservation mode. One press of 'Set' button during heat preservation displays present heat preservation temperature, and another press of 'Set' button present time.

<Reheating>



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

<Finishing reheat>



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

<Present morning temperature>



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

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

※ If you change the present time during warming, see the page 15.

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

Cautions for Keeping Warm

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

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

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

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

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

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

The cooked rice, which cooked by pressure cooker is more prone to changing color than the rice cooked by general cooker. During warm mode, the rice can arise and turn white and rise. In this case, mix the rice.

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

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

TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY



Controlling method of warming temperature

If the temperature in the oven is not proper, it smells bad and changes rice color even though it is cleaned frequently and boiled up. Temperature needs to be set.

MODE 設定

① Hold the “Mode” button for 1sec during keep warming. stage It display a picture with a buzzer sound. At the time, 74°C means current warming temperature.

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

To raise temperature

Menu/Selection 設定

To lower temperature

Menu/Selection 設定

②-1 Press “Selection” button to increase the temperature as 74°C ⇒ 75°C ⇒ 76°C ⇒ 77°C ⇒ 78°C ⇒ 79°C ⇒ 80°C

↓

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

↑

②-2 Press “Menu” button to decrease the temperature as 74°C ⇒ 73°C ⇒ 72°C ⇒ 71°C ⇒ 70°C ⇒ 69°C

Device Temperature Control

1. When you smell bad odors and the rice is too watery: The keep warm temperature is too low. In this case, increase the “Keep Warm” temperature by 1~2°C.
2. When the rice has a yellowish color or is too dry: The keep warm temp is too high. In this case decrease the “Keep Warm” temperature by 1~2°C.

How to operate My Mode function.

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

MODE 設定

① Hold on to the “Mode” button for 1sec, then push the “mode” button 4times. The voice says that it is programmed warming mode, control the temperature you want.

MY MODE WARM

Menu/Selection 設定

MY MODE WARM

Menu/Selection 設定

②-1 Press “Selection” button to change as the picture(up)

↓

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

↑

②-2 Press “Menu” button as the picture(down)

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



TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY

How to activate “Sleeping” mode.

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

▶ How to set up



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

▶ How to release



1. Hold “the mode” button for one second, then press the “mode” button 6times to set up sleeping mode. If sleeping mode is not shown, keep on pressing the “mode”button until it is heard or displayed.
2. When you are in sleeping mode, it says “After selecting or canceling sleeping mode, press the set button.” At this time, Menu/Selection will blink, and the Mode, Set, and Cancel will turn on.
3. Press the “Menu/Selection” button until you hear “Sleeping mode has been canceled”, then Press set. You will see rings around the rice cooker on the screen.

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

- ▶ This function is set up as cancel state.

When odors are rising during the warming mode

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

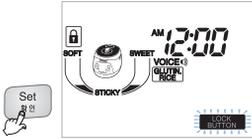


For button locking or night voice volume reduction, proceed with the following procedure

How to set Lock buttons

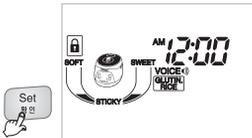
▶ Lock can be set for touch button to prevent malfunction during cleaning with touch button or by children touch.

▶ Setting Method



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

▶ Cancelling Method



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

- ※ Note: Any button other than "Set" button is pressed while button lock is set, buzzer will sound.
- ※ Note: Desired function can be set after cancelling button lock by pressing "Set" button for 3 seconds or longer.
- ※ Note: Button lock function is cancelled automatically when the power is off even though the button lock function is already set.

Night Voice Volume Reduction function

Night Voice Volume Reduction is the function of reducing voice volume during night hours 10:00PM ~ 05:59AM. Activate this function when necessary. This function works only during night hours.

▶ How to activate or inactivate the function of Night Voice Volume Reduction



60% of day time voice volume

- | | | |
|----------|--|--|
| | | No voice |
| 1st step | | 20% of daytime voice volume |
| 2st step | | 40% of daytime voice volume |
| 3st step | | 60% of daytime voice volume |
| 4st step | | 80% of daytime voice volume |
| 5st step | | In case Night Voice Volume Reduction function is inactivated |

※ Marking of process progress bar by the activation of Night Voice Volume Reduction function.

1. Press 'Mode' button 8 times in standby status, and the system will enter night voice volume reduction mode. When pressing 'Mode' button for the first time, press the button for 1 second or longer to enter the function.
2. Upon entering the mode of activating 'Night Voice Volume Reduction', you will hear a voice saying "You have entered the Night Voice Volume Reduction Activation mode. Select or inactivate the Night Voice Volume Reduction function with 'Select' button, and press 'Confirm' button."
3. Press Menu/Select button, and as process progress bar changes, voice volume will change. Select the desired volume of voice, and press 'Confirm' button.
4. If you press 'Inactivate' button or no button is pressed for 7 seconds after process progress bar reaches 5th step through adjustment of Menu/Select button, the function will be inactivated while you hear a voice saying "Specified time has passed and the function is inactivated", and the system will return to standby mode.

▶ This function remains inactivated when the product is shipped. Activate this function when necessary.

CHECK BEFORE ASKING FOR SERVICE

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

Case	Check points	Do the following
When the rice is not cooked.	<ul style="list-style-type: none"> • Pressure "Cook/Turbo" button is pressed? • Is there power cut while in cooking? 	<ul style="list-style-type: none"> • Press the "Pressure Cook" button once. And check "E₁" sign on the display. • Blackout backup power source for the Rice Cooker, see page 15.
When the rice is not cooked well.	<ul style="list-style-type: none"> • Did you use the measuring cup for the rice? • Did you put proper amount of water? • Did you rinse the rice before cooking? • Did you put rice in water for a long time? • Is the rice old or dry? 	<ul style="list-style-type: none"> • Refer to page 16-17 • Add water about half the notch and then cook.
Rice is too watery or stiff.	<ul style="list-style-type: none"> • Is the menu selected correctly? • Did you properly measure water? • Did you open the top cover before cooking was finished? 	<ul style="list-style-type: none"> • Select the correct menu. • Properly measure water. • Open the top cover after cooking finished.
When the water overflows.	<ul style="list-style-type: none"> • Did you use the measuring cup? • Did you use proper amount of water? • Is it the menu selected correctly? 	<ul style="list-style-type: none"> • Refer to page 16-17
When you smell odors while warming.	<ul style="list-style-type: none"> • Did you close the top cover? • Please check if the power cord is plugged. • Did it warm over 12 hours? • Is there any other substance such as rice scoop or cold rice? 	<ul style="list-style-type: none"> • Close the top cover perfectly. • Always keep the power on while warming. • As possible, keep warming time within 12 hours. • Don't warm rice with other substance.
"E ₁ " signs show up.	<ul style="list-style-type: none"> • Temperature sensor does not work properly. 	<ul style="list-style-type: none"> • Unplug the power cord and call the Service center.
Warming passed time mark blinks during keeping warm	<ul style="list-style-type: none"> • 24 hours has not passed yet after keeping warm 	<ul style="list-style-type: none"> • This function alarms if the rice remained warm for more than 24 hours.
Rice has gotten cold or a lot of water flow during keeping warm	<ul style="list-style-type: none"> • Keeping warm was set in "Sleeping" mode 	<ul style="list-style-type: none"> • Keep warm after cancelling or setting "Sleep Keeping Warm" mode depending on the necessity
If "E _{do} " sign appears.	<ul style="list-style-type: none"> • It shows on the display when pressing "Start" button again, or when the cooking has finished and you've never turned the handle to 'Unlock'. 	<ul style="list-style-type: none"> • It can be solved by turning handle to 'Unlock' and then turn to 'Lock'.

CHECK BEFORE ASKING FOR SERVICE

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

Case	Check points	Do the following
When the button cannot operate with "LJ"	<ul style="list-style-type: none"> • Is the inner pot inserted? • Check the rated voltage? 	<ul style="list-style-type: none"> • Please insert inner pot. • This product is AC 120V only.
When the Pressure "Cook/Turbo" Timer button does not operate with "E01"	<ul style="list-style-type: none"> • Did you turn the Lock/Unlock Handle to "Lock" • Is "pressure" lamp on? 	<ul style="list-style-type: none"> • Please turn the "Lock/Unlock" handle to "Lock".
When the rice is badly sticky.	<ul style="list-style-type: none"> • Is there any rice or any other alien substance on the temperature sensor or the bottom surface of the inner pot? 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean all the alien substance on the temperature sensor or the bottom surface of the inner pot.
When "E03" is showed on the LCD	<ul style="list-style-type: none"> • Check the rated Voltage? 	<ul style="list-style-type: none"> • Cut the power and contact customer service. • It is normal to get "E03" when putting only water. • This is only for AC 120V.
When the time cannot be preset.	<ul style="list-style-type: none"> • Is the current time correct? • Is AM or PM set properly? • Did you set the reservation time over 13 hours? 	<ul style="list-style-type: none"> • Set the current time. (Refer to page 14) • Check the AM and PM. • Maximum reservation time is 13 hours. (Refer to page 26-27)
When you smell after and before cooking?	<ul style="list-style-type: none"> • Did you clean it after cooking? 	<ul style="list-style-type: none"> • Please clean it after cooking.
When the top cover cannot be closed.	<ul style="list-style-type: none"> • Is the inner pot correctly inserted in the main body? • Is the Lock/Unlock handle on the top cover set to "Lock"? • Is there hot food in the inner pot? 	<ul style="list-style-type: none"> • Please put in the inner pot perfectly. • Please turn the "Lock/Unlock" handle to "Lock". • Pull the pressure handle to aside once.
When "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.

CHECK BEFORE ASKING FOR SERVICE

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

Case	Check points	Do the following
When cannot turn to "Unlock".	<ul style="list-style-type: none"> • Did you turn the "Lock/Unlock" handle while cooking? • Did you turn the "Lock/Unlock" handle before exhausting steam perfectly? 	<ul style="list-style-type: none"> • Don't open the top cover while cooking. If you want to open top cover while cooking, press the "Cancel" button more than 2 seconds and exhaust the steam. • Pull the pressure handle to aside once and exhaust the steam perfectly.
When the top cover cannot open although the Lock/Unlock handle is turned to "Unlock".		<ul style="list-style-type: none"> • Because of the pressure. • Pull the pressure handle to aside once and exhaust the steam perfectly.
When the steam exhausted between the top cover.	<ul style="list-style-type: none"> • Is there an external substance on the packing? • Is packing too old? 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean the packing thoroughly. • Keep the packing clean. • If the steam is exhausted through the top cover, please power off and contact the service center and dealer. • Packing life cycle is 12 months, 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 want to cancel while cooking. • Be careful of hot steam emission or hot contents spattered from the automatic steam outlet during cancellation.
When you hear weird noises during cooking and warming	<ul style="list-style-type: none"> • Is there a wind blowing sound when cooking the rice? • Is there a "Chi" sound when warming the rice? 	<ul style="list-style-type: none"> • This is the sound of the fan motor to cool the internal parts. This is normal. • The "Chi" sound during the warming process is the sound of IH cooker operating. This is normal.
Bean(other grains) is half cooked.	<ul style="list-style-type: none"> • Is bean (other grains) too dry? 	<ul style="list-style-type: none"> • Soak or steam beans and other grains before cooking in the pressure cooker in order to avoid partially cooked beans or grains. Beans should be soaked for-2-minutes or steamed for-2-minutes prior to cooking, depending on your taste.

MESURES DE SÉCURITÉ



- Lisez attentivement le guide de sécurité du produit qui suit afin d'éviter les accidents et/ou les dangers graves.
- « Avertissement » et « Attention » diffèrent comme suit :

Avertissement

Cela signifie que l'action qui est décrite peut entraîner la mort ou une blessure grave.

Attention

Cela signifie que l'action décrite peut entraîner des blessures ou des dégâts matériels.



• Ce symbole vise à rappeler et à alerter que quelque chose peut entraîner des problèmes dans la situation donnée.

• Veuillez lire et respecter l'instruction afin d'éviter toute situation dangereuse.



• Indique une interdiction.



• Indique une instruction.



Avertissement



Ne pas

Ne recouvrez pas la sortie de vapeur automatique ou le poids de pression avec votre main ou votre visage.

- Cela peut entraîner des brûlures.
- Faites particulièrement attention à le mettre hors de portée des enfants.



Soyez particulièrement attentifs à l'eau ou aux produits chimiques

- Cela peut causer un choc électrique ou un incendie.



N'utilisez pas le cuiseur près de ce qui est chaud comme une cuisinière, une cuisinière à gaz ou la lumière directe du soleil.

- Cela peut causer un choc électrique, un incendie, une déformation, un dysfonctionnement ou une décoloration. Veuillez vérifier régulièrement le cordon d'alimentation et la prise.



N'utilisez pas le cuiseur à riz dans un endroit qui retient la poussière ou en présence de produits chimiques.

- N'utilisez aucun gaz inflammable ou produit inflammable près du produit.
- Cela peut entraîner une explosion ou un incendie.

Ne modifiez pas, ne remontez pas, ne démontez pas ou ne réparez pas cet appareil.

- Cela peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- Pour le faire réparer, contactez le revendeur ou le centre technique.



N'utilisez pas un cordon d'alimentation endommagé, une fiche ou une prise mal fixée.

- Veuillez vérifier régulièrement si le cordon d'alimentation est endommagé.
- Des dégâts importants peuvent entraîner un choc électrique ou un incendie.
- Si la fiche est endommagée, contactez le revendeur ou un centre technique.



Utilisez une prise individuelle avec un courant nominal supérieur à 15 A.

- L'utilisation de plusieurs lignes sur une seule prise peut provoquer une surchauffe ou un incendie.
- Veuillez vérifier fréquemment le cordon d'alimentation et la prise.
- Utilisez une rallonge avec un courant nominal supérieur à 15 A.



Ne nettoyez pas le produit avec de l'eau ni ne versez de l'eau dans le produit.

- Cela peut entraîner un choc électrique ou un incendie.
- Si le produit est en contact avec de l'eau, veuillez séparer le cordon d'alimentation et contactez le revendeur et le centre technique.



MESURES DE SÉCURITÉ

Avertissement

Ne recouvrez pas la sortie de vapeur automatique ou le poids de pression de pression avec un chiffon, une serviette ou un tablier etc.

- Cela peut entraîner une déformation ou une panne.
- Cela peut entraîner une explosion due à la pression.



Ne pas

N'utilisez pas de cuves de cuisson qui ne sont pas conçues pour le cuiseur. N'utilisez pas une cuve de cuisson anormale et n'utilisez pas l'appareil sans la cuve de cuisson.

- Cela peut entraîner un choc électrique ou un incendie.



N'utilisez pas l'appareil sans la cuve de cuisson.

- Cela peut provoquer un choc électrique ou un dysfonctionnement.
- Ne mettez pas de riz ni d'eau sans la cuve de cuisson à l'intérieur.
- Si du riz ou de l'eau s'infiltre, ne retournez pas le produit et ne le secouez pas, veuillez contacter le revendeur ou le centre technique.

Ne mettez pas la poignée Lock/Unlock (verrouiller/déverrouiller) sur « Unlock » durant la cuisson.

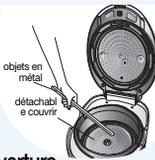
- La vapeur chaude ou tout autre élément chaud à l'intérieur de l'autocuiseur peut entraîner des brûlures.
- Après avoir fini la cuisson n'essayez pas d'ouvrir le cuiseur de force avant que la vapeur se soit complètement évacuée.

Ne débranchez pas ni ne branchez sans arrêt le cordon d'alimentation.

- Cela peut entraîner un choc électrique ou un incendie.

N'insérez pas d'objets en métal tels que des épingles et des fils ou toute autre substance extérieure dans la sortie d'évacuation de vapeur automatique ou toute autre ouverture.

- Cela peut entraîner un choc électrique ou un incendie.
- Faites tout particulièrement attention de garder l'appareil hors de portée des enfants.



Gardez le cuiseur hors de portée des enfants.

- Cela peut provoquer des brûlures, un choc électrique ou des blessures

Ne vaporisez pas et n'utilisez pas d'insecticides ou de produits chimiques.

- Cela peut entraîner un choc électrique ou un incendie.
- Si des cafards ou d'autres insectes pénètrent dans le cuiseur, veuillez contacter un revendeur ou un centre technique.



Ne laissez pas des substances étrangères telles qu'une aiguille, une épingle de nettoyage, ou du métal entrer et ne bloquez pas le conduit d'arrivée/d'évacuation ou l'ouverture.

- Cela peut entraîner un choc électrique ou un incendie.
- Ne mettez pas une épingle de nettoyage dans l'ouverture ou le trou du produit sauf pour nettoyer la sortie de vapeur.

N'ouvrez pas le couvercle supérieur lors de la phase de chauffage et de la cuisson.

- Cela peut entraîner des brûlures.
- Si vous avez besoin d'ouvrir le couvercle lors de la cuisson, maintenez appuyé le bouton cancel (annuler) pendant deux secondes et vérifiez que la vapeur interne s'est complètement évacuée en retournant le poids de pression.

Ne pliez pas, n'attachez pas et ne tirez pas le cordon d'alimentation de force.

- Cela peut provoquer un choc électrique ou un court-circuit entraînant un incendie. Veuillez vérifier fréquemment le cordon d'alimentation et la prise.



Ne retirez pas l'évent à vapeur propre de force.

- Quand il est séparé de l'ensemble, l'évent de contrôle de la vapeur peut être endommagé.

Veuillez vous assurer que vous nettoyez et vérifiez l'état de montage de l'évent à vapeur propre avant et après utilisation.

- Si vous avez un quelconque problème avec le montage et le nettoyage de l'évent à vapeur propre, veuillez contacter un revendeur ou un centre technique.
- Veuillez nettoyer le produit avant et après utilisation.



Faites attention à ce que la fiche et le cordon d'alimentation ne soient pas entrechoqués par des attaques d'animaux ou par des matériaux métalliques tranchants.

- Les dégâts dus à des impacts peuvent provoquer un choc électrique ou un incendie. Veuillez vérifier fréquemment le cordon d'alimentation et la prise.



Retirez une substance étrangère sur le cordon et la fiche à l'aide d'un chiffon propre.

- Cela peut provoquer un incendie. Veuillez vérifier fréquemment le cordon d'alimentation et la fiche.



Avertissement

N'utilisez pas l'appareil sur un coffre à riz ou une étagère.

- Ne placez pas le cordon d'alimentation entre des meubles. Cela peut provoquer un choc électrique entraînant un incendie.
- Veuillez vérifier fréquemment le cordon d'alimentation et la prise.
- En cas d'utilisation sur du mobilier, faites attention à l'évacuation de la vapeur car cela peut provoquer des dégâts, un incendie et/ou un choc électrique.



Se rappeler

Ne placez pas de choses lourdes sur le cordon d'alimentation.

- Cela peut entraîner un choc électrique ou un incendie.
- Veuillez vérifier fréquemment le cordon d'alimentation et la fiche.

Ne changez pas, ne rallongez pas ni ne branchez le cordon d'alimentation sans l'avis d'un expert technique.

- Cela peut entraîner un choc électrique ou un incendie.

Nettoyez la poussière ou toute substance étrangère sur le capteur de température et la cuve de cuisson.

- Cela peut provoquer un dysfonctionnement du système ou un incendie.



Ne branchez pas et ne retirez pas le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.

- Cela peut provoquer un choc électrique.

Ne déplacez pas le produit en tirant ou en utilisant le cordon d'alimentation.

- Un court-circuit électrique pourrait provoquer un incendie.



Attention

Veillez contacter un revendeur ou un centre technique en cas d'odeur ou de fumée inhabituelle.

- Débranchez tout d'abord le cordon d'alimentation. Puis contactez le revendeur ou le centre technique.



Ne pas

N'utilisez pas l'appareil au-delà de la capacité maximum.

- Cela peut provoquer un débordement ou une panne.
- Ne faites pas cuire au-delà de la capacité mentionnée pour la cuisson d'une soupe au poulet et d'un congee.

Ne touchez pas la surface métallique de la cuve de cuisson et le poids de pression après la cuisson et la phase de chauffage.

- Cela peut entraîner des brûlures.
- La vapeur chaude restante peut provoquer des brûlures quand vous appuyez sur le poids de pression durant et juste après la cuisson.

N'utilisez pas le cuiseur près d'un champ magnétique.

- Cela peut provoquer des brûlures ou une panne.



Ne laissez pas tomber le cuiseur et ne le soumettez pas à des chocs.

- Cela peut entraîner un problème de sécurité.

Veillez vous assurer de débrancher la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

- Cela peut provoquer des chocs électriques ou un incendie.
- Utilisez du courant 120 V uniquement.

Utilisez le produit sur une surface plane. N'utilisez pas le produit sur un coussin. Veuillez éviter d'utiliser le produit dans un endroit qui n'est pas stable où il risquerait de tomber.



- Cela peut entraîner un dysfonctionnement ou un incendie. Veuillez vérifier fréquemment le cordon d'alimentation et la prise.

N'utilisez pas la cuve de cuisson à d'autres fins. Et ne chauffez pas la cuve de cuisson sur une cuisinière à gaz.

- Cela peut entraîner une déformation de la cuve de cuisson.
- Cela peut faire fondre le revêtement intérieur.

Veillez débrancher la prise lorsque vous n'utilisez pas le produit.

- Cela peut provoquer des chocs électriques ou un incendie.



Veillez utiliser le cuiseur dans le but dans lequel il a été conçu.

- Cela peut provoquer un dysfonctionnement ou une odeur.



MESURES DE SÉCURITÉ

! Attention

Après avoir fini la cuisson, n'essayez pas d'ouvrir le cuiseur de force avant que la vapeur ne soit complètement évacuée.

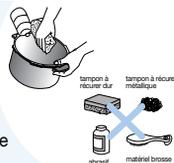
- La vapeur chaude ou tout autre élément chaud à l'intérieur du cuiseur peut provoquer des brûlures.
- Ouvrez le couvercle supérieur avec prudence après la cuisson afin d'éviter la vapeur et des brûlures présentant un danger.



⊘ Ne pas

Veillez contacter le service client si le revêtement de la cuve de cuisson s'enlève.

- Il se peut que le revêtement s'use après une longue utilisation.
- Lors du nettoyage de la cuve de cuisson, n'utilisez pas de tampon à récurer dur ou métallique, de brosse, d'abrasifs métalliques etc.



Ne placez pas l'appareil sur une surface irrégulière ou inclinée.

- Cela peut provoquer des brûlures ou des pannes.
- Faites attention à installer le cordon d'alimentation de façon à ce qu'il passe sans interruption.



Ne tenez pas le cuiseur par la poignée de la cuve de cuisson

- Cela peut entraîner des problèmes ou être dangereux. Des poignées amovibles sont disposées en bas à droite et sur le côté gauche du cuiseur. Tenez les poignées à deux mains et déplacez-le avec précaution.

! Attention

Mettez toujours la poignée Lock/Unlock (verrouillage/déverrouillage) sur « Lock » lorsque vous n'utilisez pas l'appareil n'est pas utilisé.

- Cela peut entraîner une déformation du à la pression restante.



Essuyez toute l'eau en excès sur le cuiseur après la cuisson.

- Cela peut entraîner des odeurs ou une décoloration. Essuyez l'eau résultant de la condensation.

Veillez contacter un revendeur ou un centre technique lorsqu'un bouton du produit ou le produit lui-même ne fonctionne pas correctement.



En cas de coupure de courant durant la cuisson, la vapeur du cuiseur à riz est évacuée automatiquement. La qualité du riz est par conséquent inférieure à la normale.

- Veuillez démarrer la cuisson avec la quantité d'eau et de riz indiquée.
- L'eau peut déborder si la quantité d'eau dans la cuve de cuisson dépasse le niveau d'eau recommandé.
- Veuillez démarrer la cuisson avec le capot de régulation de la vapeur, complètement mis en place.

Veillez nettoyer le corps ainsi que les autres parties après la cuisson.

- Après avoir fait cuire de la soupe au poulet, différents plats etc. il se peut que l'odeur soit imprégnée.
- Nettoyez le compartiment du four, la plaque supérieure de chauffage et la cuve de cuisson à chaque fois que vous faites cuire avec l'un d'entre eux.
- Cela peut entraîner une altération ou des odeurs.
- Utilisez un essuie-tout sec ou une éponge pour nettoyer la cuve de cuisson, car les surfaces dures rugueuses ou celles en métal sont abrasives pour le revêtement.
- En fonction des méthodes d'utilisation ou des circonstances propres à l'utilisateur, le revêtement de la cuve de cuisson peut se détacher.
- Veuillez contacter le service client dans ces cas de figure. Veuillez ne pas tirer de force l'évent à vapeur propre.



Faites attention lorsque la vapeur est évacuée.

- Ne soyez pas surpris lorsque la vapeur est évacuée.
- Veuillez conserver le cuiseur hors de portée des enfants.

N'utilisez si possible la fonction de chauffage que pour la cuisson de riz blanc. Les autres aliments se décolorent facilement.

Lorsque vous retirez la fiche d'alimentation, ne tirez pas sur le cordon d'alimentation. Veuillez retirer en toute sécurité la fiche d'alimentation.

- Si vous faites prendre un impact au cordon d'alimentation, cela peut entraîner un choc électrique ou un incendie.



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

<p>경고 피하지 않을 경우 사망이나 중상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황</p>	<p>이 기호는 특정조건하에서 위험을 끼칠 우려가 있는 사항에 대하여 주의를 환기시키는 표시입니다. 위험 발생을 피하기 위해 주의깊게 읽고 지시에 따라 사용하십시오.</p>
<p>주의 피하지 않을 경우 경상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황</p>	<p>이 기호는 어떤 행위를 '금지' 하는 표시입니다. 이 기호는 어떤 행위를 '저지' 하는 표시입니다.</p>

경고 (금지)

사용중 압력추 및 자동증기 배출구에는 손과 얼굴을 가까이 하지 마십시오

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

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

- 전기누전, 감전, 변형, 변색 및 화재의 원인이 됩니다.
- 전원코드를 열기구 가까이 두지 마십시오.
- 코드피복이 녹아 화재, 감전의 원인이 됩니다.
- 수시로 전원코드의 상태를 꼭 확인하십시오.

제품을 분해하거나 개조하지 마십시오.

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

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

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

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

- 전기 누전 및 감전의 위험이 있습니다.
- 제품에 물이 들어 갔을 경우에는 서비스센터로 꼭 문의하십시오.

먼지가 많은 곳이나 화학성 물질이 있는 곳에서는 사용하지 마십시오.

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

전원코드나 전원플러그가 파손되었거나 콘센트가 흔들릴 때는 사용을 중지하고, 고객상담실로 문의하십시오.

- 제품 사용 중 사용상의 부주의로 전원 코드의 피복이 벗겨지거나 찢힐 경우 화재 및 감전의 원인이 될 수 있으니, 수시로 전원코드와 전원플러그, 콘센트의 상태를 꼭 확인하십시오.
- 전원코드나 전원플러그가 파손된 경우에는 위험이 생기기 않도록 하기 위하여 제조사나 그 판매점 또는 유지보수 기술자 [서비스 기사에 의해 코드 교환을 하십시오.
- 반드시 지정된 서비스 센터에서 수리하시기 바랍니다.

제품을 싱크대에 넣고 두거나 제품 내부에 물을 넣지 마십시오.

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



안전상의 경고



경고



(금지)

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

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



제품내에 살충제나 화학물질 등을 뿌리거나 투입하지 마십시오

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



변형된 내솥이나 전용 내솥이 아닌것은 사용하지 마십시오

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



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

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

내솥 없이 사용을 하지 마십시오.

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

취사나 요리가 진행중일 때 잘대로 뚜껑을 열지 마십시오

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

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

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

전원코드를 무리하게 구부리거나, 묶거나 잡아당기지 마십시오.



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

전원플러그를 반복하여 찼다 꺾었다 하지 마십시오

- 감전 및 화재의 위험이 있습니다.

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

- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.



클린 스팀 벤트를 잡아당겨 강제로 빼지 마십시오

- 분리시 증기 배출구가 막힐 위험이 있습니다.

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

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



어린이 혼자 사용하거나 어린이가 만질 수 있는 장소에 제품을 두지 마십시오

- 고열에 화상을 입거나 감전이 될 수 있습니다.

플러그 및 전원 코드부를 동물이 물어 뜯거나 못과 같이 날카로운 금속 물체로부터 충격을 받지 않도록 주의하여 주십시오



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

전원플러그에 묻은 이물질은 물기가 없는 천으로 깨끗이 제거하여 주십시오.

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



! 경고

! (지시)

쌀통 및 다용도 선반 등에 제품을 놓고 사용하지 마십시오.

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



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

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

전원코드를 임의로 연장하거나 연결하는 등 가공하여 사용하지 마십시오.

- 감전 및 화재의 위험이 있습니다.

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

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



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

- 젖은 손으로 전원플러그를 뽑으면 감전의 원인이 될 수 있습니다.
- 무리하게 당겨 뽑으면 전원코드에 이상이 발생되어 누전 및 감전 이 될 수 있습니다.

제품 이동시 전원코드를 이용하여 들어올리거나 잡아당겨서 이동하지 마십시오.

- 쇼트르 인한 화재의 원인이 될 수 있습니다.

! 주의

⊘ (금지)

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

최대 용량 이상으로 내용물을 넣고 사용하지 마십시오.

- 밥을 넘침이나 취사 불량 등 고장의 원인이 됩니다.
- 죽은 지정된 용량 이상은 사용하지 마십시오

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

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

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

- 제품 고장 및 기능이 정상적으로 작동되지 않을 수 있습니다.



제품에 심한 충격을 주거나 떨어뜨리지 마십시오

- 제품 고장 및 안전상의 문제가 발생할 수 있습니다.

교류 120V 이외에는 사용하지 마십시오.

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

제품 밑에 깔판, 방석, 전기장판 등을 놓고 사용하지 마십시오

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



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

- 고장 및 냄새의 원인이 됩니다.

사용하지 않을 때는 전원플러그를 콘센트에서 뽑아 주십시오.

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



내솥을 다른 용도로 사용하거나 불위에 올리지 마십시오.

- 내솥의 변형 및 코팅이 벗겨져 제품에 이상이 발생할 수 있습니다.



안전상의 경고

! 주의

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



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

⊘ (금지)

내솥 코팅이 벗겨질 경우 서비스센터로 문의해 주십시오.



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

경사진 곳이나 울퉁불퉁한 곳에서는 사용하지 마십시오.



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

뚜껑 결합 손잡이나 내솥 손잡이를 잡고 제품을 들어 올리지 마십시오.

- 뚜껑 결합 손잡이나 내솥 손잡이를 잡고 들어 올릴 경우 뚜껑이 열릴 우려가 있어 위험합니다.
- 제품 바닥 좌우측에 있는 홈을 양손으로 들어올려 안전하게 사용하십시오.

! 주의

전원플러그를 뽑더라도 뚜껑 결합 손잡이를 항상 '⊔'(잠김)위치로 돌려 주십시오.



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

! (지시)

취사나 요리가 끝난 뒤에는 반드시 본체에 고인물을 닦아 주십시오.

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

요리 후에는 반드시 청소해 주십시오.



- 땀뼘, 갈비찜 등의 요리 후 취사 및 보온을 하게되면 밥에 냄새가 배어들 수도 있습니다.
- 내솥뚜껑 세척시 거친 수세미나 금속성 수세미를 사용할 경우 코팅이 벗겨질 수 있으니 반드시 스폰지 또는 물기를 제거한 행주로 닦아주십시오.
- 39~41쪽을 참조하여 내솥, 내솥뚜껑, 패킹 등을 깨끗이 닦아 낸 후 사용하십시오.
- 단 클린 스티밍 밴드는 강제로 빼지 마십시오.
- 제품의 사용환경이나 방법에 따라 내솥뚜껑의 코팅이 벗겨질 수 있습니다. 이런 경우 서비스센터로 문의해 주십시오.

사용 전 후 버튼이 눌리지 않거나 작동이 되지 않을 경우 서비스센터로 문의해 주십시오.



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

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

취사 또는 요리 진행중 자동증기 배출시 주의하십시오.

- 증기나 고압으로 배출되면서 '취약' 하는 소리가 나므로 놀라지 않도록 주의하십시오.
- 특히 어린이의 접근을 막아 주십시오
- 화상의 원인이 됩니다.

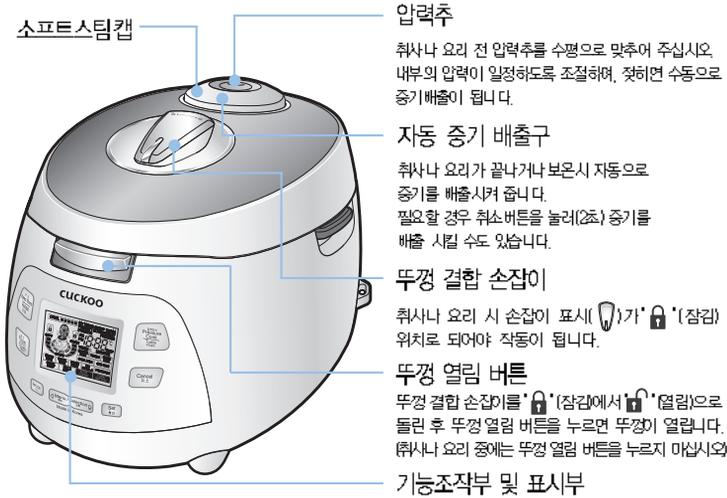
현밥 이외의 스팀에는 변질하기 쉬운 것(떡볶이,훈식,크로켓,그라탕등)이 있으므로 가능한하면 보온하지 마십시오.

전원플러그를 뽑을때는 전원코드를 집지마시고 꼭 전원플러그를 잡고 뽑아주십시오.

- 전원코드에 충격이 가면 감전 및 화재의 원인이 될 수 있습니다.



각부 명칭(외부)



부속품 안내



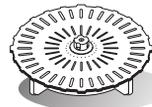
사용설명서 및 요리안내



주걱



계량컵

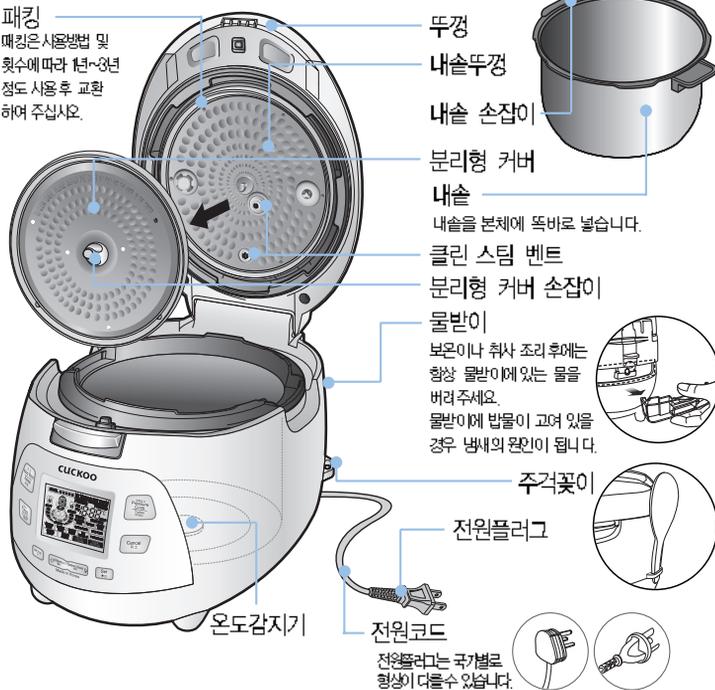


찜판



청소용 핀
(실물은 본체바닥면에 부착되어 있습니다.)

각부 명칭(내부)





제품 손질 방법

분리형 커버 및 입력패킹

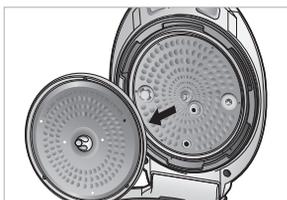
분리형 커버 세척 후에는 반드시 뚜껑에 장착해 주십시오.

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

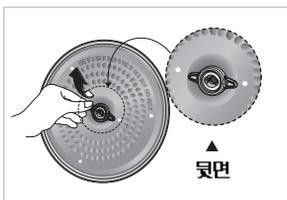
[잔원을 러그를 빼고 본체의 열이 식고 난 후 손질하십시오.]

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

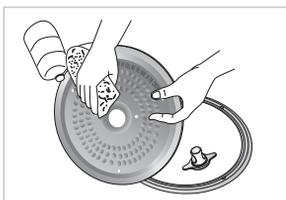
- 사용중 분리형 커버, 내술 뚜껑이나 내술 내부에 밥물이 묻어 전분막이 생기는 수가 있으나, 위생상 아무런 영향이 없습니다.



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



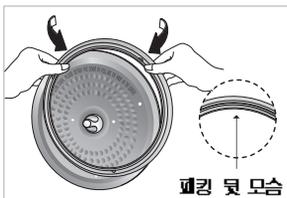
② 분리형 커버 세척시 분리형 커버 뒷면의 손잡이부의 날개를 잡고 당겨서 손잡이를 분리하고, 패킹도 분리합니다.



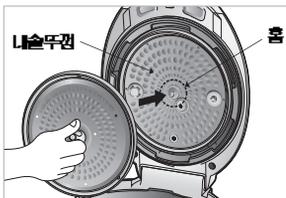
③ 주방용 중성세제 및 스폰지로 자주 세척해 주시고 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오.



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



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



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

올바른 예



패킹 앞모습



손잡이 앞모습, 쪽바로 적힌 글



전면표시 돌기있음



패킹 뒷모습



손잡이 뒷모습, 뒤로 적힌 글



전면표시 돌기없음

※ 분리형 커버 구멍에 니사 및 다른 이물질들을 넣지 마십시오.

※ 분리형 커버 앞쪽과 뒷쪽을 잘 닦아주십시오.

제품 손질 방법



내솥

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

내솥뚜껑

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

입력패널

입력패널은 청소시 빠지지 않도록 하여 주십시오. 세척시에는 부드럽게 닦아 주시고 제품에서 떼어 내지 마십시오. 부분적으로 빠진곳은 손가락으로 꼭 눌러 뚜껑의 홈이 완전히 끼워 넣은 후 사용 하십시오.

클린 스팀 벤트

사용전·후 클린 스팀 벤트가 막히지 않도록 깨끗이 닦아 주십시오. 닦을 때 부드럽게 닦아 주시고 강제로 빠지 마십시오. 사용전·후 클린 스팀 벤트의 결합 상태를 확인해 주십시오. 클린 스팀 벤트가 빠졌거나 결합이 불안정한 경우 반드시 고객센터당사로 문의해 주십시오.

본체 물고임부

취사나 요리 시 발생하는 밥물은 증기 배출구를 통해 이곳에 고일 수 있도록 설계되어 있으므로 취사나 요리 완료 후 물을 꼭 짰 행주로 깨끗이 닦아 주십시오.

본체 내부

온도감지기에 이물질이 눌러 붙어 있는 경우는 금속편이 손상되지 않게 제거 하십시오. 열판에 이물질이나 물기를 깨끗이 닦아 주십시오.

기능조작부

밥물 및 이물질이 묻어 있는 경우 물을 꼭 짰 행주로 닦아 주십시오. 거친 수세미, 솔 등은 표면에 손상을 줄 수 있습니다. 사용전·후 버튼이 눌러지지 않거나 작동이 안될 경우 반드시 고객센터당사로 문의해 주십시오.

물받이/밥물고임방지 배수로 손질방법



- 1 물받이를 분해합니다.
- 2 밥물고임방지 배수로캡의 손잡이를 잡고 아래 방향으로 밀어서 분리합니다.
- 3 밥물고임방지 배수로캡 및 물받이를 물기를 제거한 행주로 닦거나 주방용 중성세제 및 스펀지로 세척해 주십시오.
- 4 청소 후 그림과 같이 밥물고임방지 배수로캡을 위로 밀어서 끼워 넣습니다.
- 5 물받이를 화살표 방향으로 눌러 확실하게 끼워 주십시오.

입력 노즐막힘 손질방법

입력추

이물질 등으로 입력추 증기 배출구가 막혀 있으면 재기능을 발휘하지 못하므로 사용전·후에는 아래의 입력추/증기배출구 청소방법을 참조하여 입력추를 분리한 다음 청소용 핀으로 구멍을 뚫은 후 사용해 주십시오.
※입력추의 디자인은 그림과 다를 수 있습니다.

소프트스팀캡

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



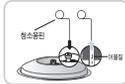
〈입력추/증기배출구 청소방법〉



- 1 뚜껑 결합 손잡이 * (잠금방향)으로 돌린 후 입력추를 잡고 위로 돌려서 화살표 방향 (반시계방향)으로 돌려서 분리합니다.



- 2 청소용 핀(실물은 본체커버면에 부착되어 있음)으로 구멍을 뚫습니다.
※청소용 핀으로 입력추 증기 배출구만 청소하시고, 다른 구멍은 안전장치이므로 절대로 피하지 마십시오.
- 3 청소 후 입력추를 조립할 때는 분리할 때와 반대 방향 (시계방향)으로 돌려서 끼워 넣습니다.
- 4 입력추가 완전히 조립되면 추가 자유롭게 돌아 갑니다.



내솥·부속품 ▶ 주방용 중성세제와 스폰지로 씻어 주십시오.





제품 손질 방법

소프트스팀캡 손질 방법

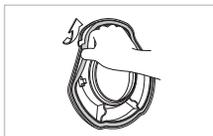
※ 취사나 요리 완료 직후에는 소프트스팀캡이 뜨거우므로 만지지 마십시오. 화상을 입을 수 있으므로 주의하십시오.



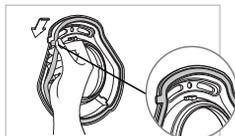
① 소프트 스팀캡을 그림과 같이 뒷부분을 손가락으로 잡고 위로 살짝 들어올리면서 떼어 냅니다.



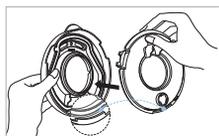
② 앞면에 있는 후크를 화살표 방향으로 눌러서 분해하고 주방용 중성세제 및 스폰지로 자주 세척해 주십시오.



③ 화살표 방향으로 패킹을 분리 후 세척해 주십시오.



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



⑤ 소프트스팀캡을 조립하여 끼울 때에는 아래쪽의 홈 부분을 맞춘 후, 화살표 방향으로 눌러 확실히 끼워주십시오.



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

올바른 패킹사용 예



올바른 사용방법



잘못된 사용방법

※패킹을 끼울 때는 방향에 주의해서 끼워주십시오.

뚜껑 결합 손잡이의 사용법에 관하여

- 취사나 요리시에는 뚜껑을 닫고 뚜껑 결합 손잡이를 "잠금" 위치로 확실하게 돌려주십시오.
 - 기능 표시부에 "잠금"표시가 나타납니다. 이는 뚜껑이 확실하게 잠겨 압력취사를 선택할 수 있도록 표시하여 주는 안전장치의 기능입니다.
- 취사나 요리 완료 후 뚜껑 결합 손잡이를 "잠금"에서 "열림"위치로 돌린 후, 뚜껑 열림 버튼을 눌러 뚜껑을 열어주십시오.
 - 제품 내부에 증기가 완전히 배출되지 않으면 뚜껑 결합 손잡이가 "잠금"에서 "열림"쪽으로 쉽게 돌아가지 않습니다. 이때 뚜껑 결합 손잡이를 강제로 돌리지 마시고 압력추를 젖혀 내부 증기가 완전히 배출된 후 다시 조작해 주십시오.
- 뚜껑을 열고 닫을 때는 항상 뚜껑 결합 손잡이 위치를 "열림"에 위치해 주십시오.

• "잠금"표시가 나타나지 않으면 정확하게 다시 "잠금"위치로 돌려 주십시오.

• 뚜껑누를 위에서 보았을 때 뚜껑 결합 손잡이가 오른쪽 그림과 일치할 때 뚜껑이 잠긴 상태입니다.



뚜껑이 닫히지 않을 때의 주의사항

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



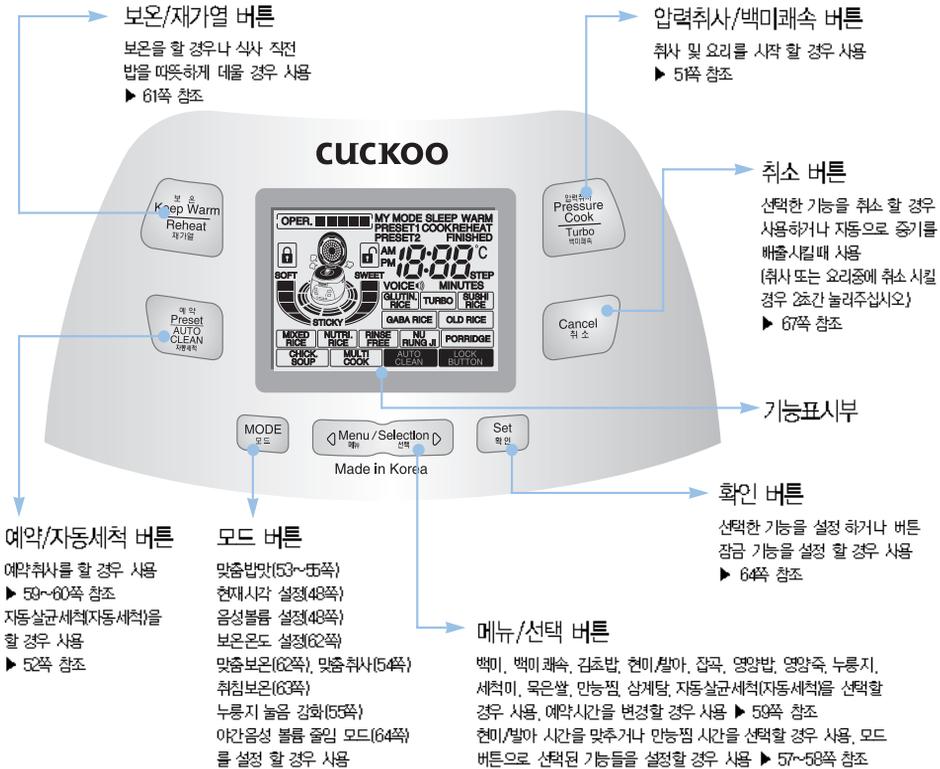
- 내술이 제품 본체에 완전히 들어가 있는지 확인합니다. (내술에 부착된 손잡이를 제품 본체 홈 위에 안착하십시오.)
- 뚜껑누를 위에서 보았을 때 뚜껑 결합 손잡이가 오른쪽 그림과 같이 되어 있어야 뚜껑이 닫힙니다.



- 제품내에 증기가 발생하는 음식물이나 뜨거운 물 등이 들어 있으면 밀는 순간 압력이 걸려서 뚜껑이 잘 닫히지 않습니다. 이때는 압력추를 젖힌 다음 뚜껑을 닫고 뚜껑 결합 손잡이를 시계방향으로 돌려서 뚜껑을 체결합니다.



기능 조작부의 이름과 역할 / 기능 표시부의 이상점검 기능



※ 버튼은 부처님이 날 때까지 확실히 눌러 주시고 명 화면의 디자인은 실물과 다를 수 있습니다.

기능 표시부의 이상점검 기능

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

- LI** 내솥이 없을 때 나타납니다.
- E** 온도 감지기에 이상이 있을 때 나타납니다 (* 표시가 깜박거립니다.)→서비스센터로 문의하십시오.
- E01** 뚜껑 결합 손잡이를 확실하게 돌리지 않은 상태에서 압력취사/백미쾌속 또는 예약/자동세척 버튼을 눌렀을 때 나타납니다. 뚜껑 결합 손잡이를 잠금쪽으로 확실하게 돌려 주십시오.
- E03** 물만 계속 끓일 경우나 제품 이상 발생시 나타납니다 → 서비스센터로 문의하십시오.
- 13Ho** 예약 시간이 13시간을 초과한 경우에 나타납니다. 13시간 이내로 예약을 하십시오. (59~61쪽 참조)
- E do** 취사나 요리 완료 후보온 상태에서 한번도 뚜껑 결합 손잡이를 잠금쪽으로 하지않고, 대기 상태가 된 후 재차 압력취사/백미쾌속, 예약/자동세척 버튼을 눌렀을 때 나타납니다. 뚜껑 체결 감지장치의 동작 확인 기능입니다. 뚜껑 결합 손잡이를 잠금쪽으로 한 후 다시 잠금쪽으로 돌려 주시면 됩니다. 그래도 문제가 계속 해결되지 않으면 서비스센터로 문의하여 주십시오.



현재시각의 설정 / 음성안내 기능의 설정과 해제

현재시각은 이렇게 맞추십시오

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

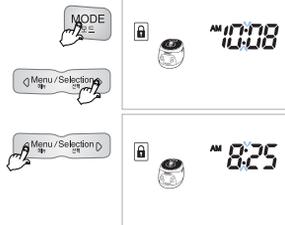
1 전원플러그를 꽂은 후 모드 버튼을 1회 누릅니다.

- ▶ 모드버튼을 초기에 누를 시 1초 이상 눌러야 진입 가능합니다.
- ▶ "현재 시각 설정 모드입니다. 선택버튼으로 현재시각을 맞춘 후 확인버튼을 눌러주세요" 하는 음성이 나옵니다.
- ▶ 1초 주기로 기능표시부의 ":" 이 깜빡거립니다.



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

- ▶ 메뉴/선택 버튼의 ▷(오른쪽)을 누를 때마다 1분 단위로 증가합니다.
- ▶ 메뉴/선택 버튼의 ◁(왼쪽)을 누를 때마다 1분 단위로 감소합니다.
- ▶ 버튼을 계속 누르고 있으면 10분 단위로 연속으로 변화합니다. (반복기능) 반복기능을 이용하여 원하는 시를 먼저 맞춘 후, 1분 단위로 분을 맞추면 원하는 시각을 더 편리하게 설정 할 수 있습니다.
- ▶ 오전, 오후가 바뀌지 않도록 주의하여 맞춥니다.
- ▶ 낮 12:00의 경우는 오후 12:00로 표시됩니다.



3 원하는 시각으로 설정이 완료되면 확인버튼을 눌러주십시오.

- ▶ 확인버튼을 누르지 않고 7초가 경과되면 "시간이 초과되어 기능 설정이 취소되었습니다." 하는 음성과 함께 시각 설정이 취소됩니다.



■ 리튬 건전지에 대하여

- 본 제품에는 장전보상 기능 및 시계 기능을 위하여 리튬 건전지가 내장되어 있으며 건전지 수명은 약 3년 정도이나 성능에 따라서 차이가 날 수 있습니다.
- 전원플러그를 뽑다가 다시 꽂았을 때 현재시각이 "00"로 리셋되는 현상이 발생하면 건전지에 문제발생 경우가 있으므로 고객센터로 문의하여 지정된 서비스센터에서 건전지를 교환한 후 사용하십시오.

■ 정전 보상 기능이란?

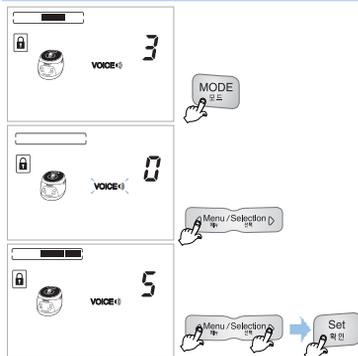
- 본 제품은 정전이 되어도 정전 이전의 상태를 기억하게 되어 있어 정전 후, 다시 전기가 들어오면 정상적으로 작동하게 됩니다.
- 취사나 요리 중에 정전이 되면 정전된 시간만큼 취사나 요리 시간이 늦어지며 정전시간에 따라 취사나 요리 상태가 다소 차이가 날 수도 있습니다.
- 보온 중 정전이 되어 밥이 식었을 때는 보온이 취소됩니다.

■ 보온 중일때 현재시각 설정은 이렇게 하세요.

- 1 보온 중일 때 현재시각을 변경할 경우에는 취소버튼을 눌러 보온을 취소한 후 모드 버튼을 1회 눌러 현재시각을 설정합니다.
- 2 현재시각 설정이 끝나면 보온/재가열 버튼을 1회 눌러 보온합니다. 이때 기능표시부에는 'DR'가 표시됩니다.

음성볼륨 조절기능(음성기능을 해제하거나 음성볼륨을 조절하는 기능임)

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



모드버튼을 2회 눌러 음성볼륨 설정모드 진입시 기능표시부에 3 이 표시됩니다.

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

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

▶ 원하시는 음성볼륨을 설정하신 후, 확인버튼을 눌러 주십시오.



1 내솥을 깨끗이 씻은 후 물기를 닦습니다.

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

2 계량컵을 사용하여 쌀을 인분수 만큼 별도의 용기에 담습니다.

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

3 별도의 용기에 맑은 물이 나올 때까지 깨끗이 씻습니다.

4 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 옮겨 담습니다.

5 메뉴에 따라 물의 양을 조절합니다.

- ▶ 바닥이 평탄한 곳에 내솥을 올려 놓고 내솥에 표시된 눈금에 맞춰 물의 양을 조절합니다.
- ▶ 내솥에 표시된 눈금은 쌀과 물을 함께 부었을 때의 물눈금을 표시합니다.
- ▶ 물 높이가 조절에 대하여
 - 백미 집콕 영양밥: '백미집콕' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.
누룽지 세척미 백미는 최대 10인분, 집콕은 최대 8인분 영양밥은 최대 6인분, 누룽지는 최대 4인분, 세척미는 최대 8인분까지 취사 가능합니다.
 - 김치찜, 묵은쌀: '김초밥' 물눈금 기준으로 맞춥니다.
김초밥은 최대 8인분, 묵은쌀은 최대 6인분까지 취사 가능합니다.
 - 현미쌀아: '현미쌀아' 물눈금 기준으로 맞춥니다.
현미쌀아는 최대 8인분까지 취사 가능합니다.
 - 영양죽: '영양죽' 물눈금 기준으로 맞춥니다. 영양죽은 최대 2인분 까지 취사 가능합니다.
 - 현미집콕: 백미에 현미를 5:5 비율로 섞어서 취사 할 경우 사용합니다. '현미집콕' 물눈금 기준으로 맞춥니다. 현미집콕은 최대 8인분까지 취사 가능합니다.

※ 콩, 팥과 같은 딱딱한 곡류는 불려거나 삶아서 집콕 메뉴에서 취사를 하십시오. 집콕의 종류에 따라 설익을 수도 있습니다.

6 내솥을 본체에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.

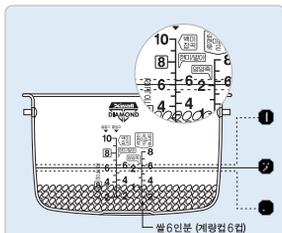
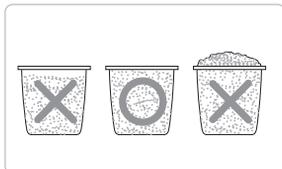
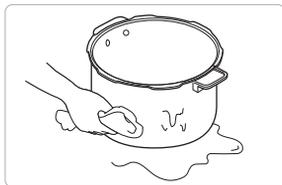
- ▶ 내솥을 넣을 때 본체에 완전히 들어가도록 주의하여 넣습니다.
- ▶ 내솥의 바닥면에 쌀 등의 이물질이 붙어 있으면 취사가 잘 되지 않거나 고장의 우려가 있습니다.
- ▶ 내솥이 본체에 정확하게 들어가지 않으면 뚜껑이 닫히지 않습니다.
(내솥의 손잡이가 본체의 홈에 들어가도록 하십시오.)

7 전원플러그를 꽂고 뚜껑 결합 손잡이를 "☷"(잠금)위치로 돌려 주십시오.

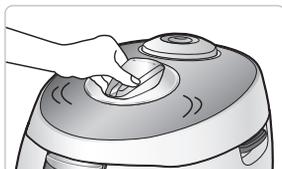
- ▶ 기능표시부에 "☷"(잠금표시가 나타나면 뚜껑이 완전히 결합 되었음을 알 수 있습니다.
- ▶ 뚜껑 결합 손잡이를 "☷"(잠금)으로 맞추지 않고 입력취사/백미/베스 버튼을 누르면 경고음 및 "E E" 표시가 나타나고 취사가 되지 않습니다.
- ▶ 이외에 "E do" 표시가 나올 경우에는 뚜껑 결합 손잡이를 "☷"(열림)방향으로 돌린 후 다시 "☷"(잠금)으로 돌려 주시면 정상적으로 동작 합니다.
(뚜껑 체결 감지 장치의 동작 확인 가능)

※ 이전 취사에서 취사 완료 후 한 번 이상 뚜껑결합 손잡이를 "☷"(열림)방향으로 돌렸을 경우에는 해당되지 않습니다.

※ 보온중일때는 취소 버튼을 눌러 보온을 취소한 후 원하는 기능을 선택하여 주십시오.



- 1 묵은쌀로 밥을 지을때나 전밥을 원할때 : 물을 규정량보다 많이 부어 주십시오.
- 2 쌀 6인분의 경우 계량컵 6컵) 내솥의 '백미' 눈금 6배 물을 맞춥니다.
- 3 쌀을 충분히 불렸을 때 또는 된밥을 원할 때 : 물을 규정량보다 적게 부어 주십시오.





맛있는 밥을 드시려면

압력밥솥으로 맛있는 밥짓기

맛있는 압력밥솥 밥을 드시려면 다음 사항을 꼭 알아두십시오.

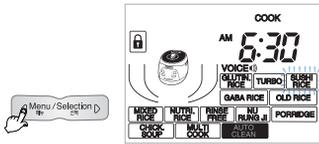
<p>쌀은 계량컵으로! 물은 내솥눈금 으로 정확히!</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 쌀은 반드시 계량컵을 사용하여 정확히 계량합니다. (시중에 유통되고 있는 쌀통은 제품에 따라 쌀의 양이 다소 차이가 날 수도 있습니다) • 물의 양은 내솥을 평평한 곳에 놓고 내솥의 물(액) 높이에 맞춥니다. 	<p>쌀의 양과 물의 양이 맞지 않으면 밥이 퍼석하거나 설익거나 질게 될 수가 있습니다.</p> 
<p>쌀은 보관 방법이 중요!</p>	<ul style="list-style-type: none"> •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



취사는 이렇게 하십시오

1 메뉴/선택 버튼을 눌러 원하시는 메뉴를 선택하십시오.

- 취사 전 압력추를 수평으로 맞추어 주십시오.
- 메뉴 버튼을 누를 때마다 백미 → 백미쾌속 → 김초밥 → 현미/쌀아 → 묵은쌀 → 잡곡 → 영양밥 → 세척미 → 누룽지 → 영양죽 → 삼계탕 → 만능찜 → 자동세척 순으로 반복 선택됩니다.
- 백미, 백미쾌속, 김초밥, 잡곡, 현미/쌀아, 묵은쌀, 영양밥, 세척미는 한번 취사가 완료되고 나면 메뉴가 기억되므로 동일 메뉴를 연속 사용할 경우는 메뉴 선택을 하지 않아도 됩니다.

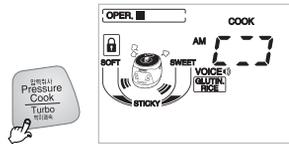


예) 김초밥을 선택 할 경우

- ▶ '김초밥'이라는 음성이나옵니다.
- 김초밥 취사를하실 경우 취사중 자동증기 배출창이 작동합니다.
- 1취사중 1회, 취사완료 3분전 1회 배출됩니다.

2 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.

- 취사를 하기전에 반드시 뚜껑 결합 손잡이를 '잠금'상태로 맞추고 압력취사/백미쾌속 버튼을 누르면 백미 쿠쿠가 맛있는 취사를 시작합니다.'하는 음성과 함께 취사가 시작됩니다.
- 뚜껑 결합 손잡이를 '잠금'상태로 맞추지 않고 압력취사/백미쾌속 버튼을 누르면 경고음과 함께 'E01' 이 나타난 후 '뚜껑 결합 손잡이를 잠금으로 돌려주세요.' 하는 음성이나오고 작동이 되지 않습니다.



예) 백미를 취사 할 경우

3 뜬들이기 (예 : 백미)

- 뜬 진행 부티는 기능 표시부에 남은 취사시간을 표시합니다. 메뉴에 따라 남은 시간은 차이가 있습니다.
- 뜬 완료 3분 전에 증기배출과음(차소리)이 나오고 '증기배출이 시작됩니다.'하는 음성과 함께 증기가 자동배출되므로 놀라거나 화상을 입지 않도록 주의하십시오.

예) 14분 남은 경우



4 취사완료

- 취사가 끝날때 완료음(쿠~쿠~) 쿠쿠하세요, 새소리가 울리면 보온 기능을 시작합니다.
- 취사가 끝나면 즉시 밥을 골고루 잘 섞어 주십시오. 섞지 않고 그냥두면 밥이 굳고 변색되어 냄새가 발생합니다.
- 뚜껑 결합 손잡이가 잘 들어가지 않는 경우는 압력추를 젖힌 다음 내부 증기를 완전히 빼낸 후 뚜껑 결합 손잡이를 돌려 주십시오.
- 취사중에는 취소버튼을 누르지 마십시오. 취사가 취소됩니다.



메뉴별 취사시간

구분	백미	백미쾌속	김초밥	잡곡	현미/쌀아	영양죽	묵은쌀	삼계탕	누룽지	영양밥	만능찜	세척미	자동세척
취사량	2인분~10인분	2인분~6인분	2인분~8인분	2인분~8인분	2인분~6인분	1인분~2인분	2인분~6인분	1마리 (KG)	2인분~4인분	2인분~6인분	메뉴별 상세 2인분을	2인분~8인분	백미물ъем 2까지
취사시간	약23분~약41분	약7분~약27분	약35분~약49분	약48분~약57분	약54분~약61분	약80분~약93분	약42분~약48분	약64분	약39분~약44분	약38분~약46분	참조하여 주십시오	약29분~약38분	약23분

※삼계탕, 만능찜 등의 요리 후 취사하게 되면 냄새가 배어올 수도 있습니다.
 (44~46쪽을 참조하여 페린과 뚜껑 부위를 깨끗하게 닦아 낸 후 52쪽을 참조하여 자동살균세척 기능을 사용하여 세척해 주십시오.)
 ※메뉴별 취사 시간은 제품의 사용환경에 따라 다소 차이가 날 수 있습니다.



취사는 이렇게 하십시오

취사메뉴 사용법

백미	백미를 잘차게 취사할 때 사용합니다	김초밥	일반밥술과 찰진 압력밥술의 중간밥을 드시고자 할 때 사용합니다.
잡곡	백미에 곡류를 섞어서 취사할 경우 사용합니다.	현미/발아	현미밥 또는 현미를 발아시켜 발아현미밥을 드시고자 할 때 사용합니다.
영양죽	영양죽을 끓이는 기능입니다.	묵은쌀	묵은쌀을 취사할 때 사용합니다.
삼계탕	삼계탕을 자동으로 요리해 줍니다.	누룽지	취사할 때 누룽지를 만들어 줍니다.
영양밥	영양밥을 취사할 경우 사용합니다.	만능찜	수동으로 찜시간을 설정해서 요리합니다.
세척미	세척미를 취사 할 때 사용합니다.	자동세척 (스팀세척)	취사·보온 또는 요리후 배어든 냄새를 세척 할 때 사용합니다.
백미 쾌속	<ul style="list-style-type: none"> • '백미'메뉴를 선택한 후 압력취사/백미쾌속 버튼을 두번 누르면 백미쾌속 취사로 동작하여 밥짓는 시간이 단축됩니다. (백미 2인분 기준 약 17분정도 걸림) • 백미쾌속 취사는 정상 취사보다 밥 상태가 좋지 않으므로 6인분 이하에서만 사용하여 주십시오. • 취사전 쌀을 20분 정도 불린 다음 백미쾌속으로 취사하시면 밥맛이 더욱 좋아집니다. 		

※ 백미쾌속 및 저인분 취사후에는 물받이에 있는 물을 버려 주십시오. 백미쾌속 저인분의 경우 다른 메뉴에 비해 물이 많을 수 있습니다.
 ※ 메뉴별 상세한 요리 방법은 요리 안내를 참조하십시오.

자동살균세척(자동세척)은 이렇게 하십시오

내솥에 물을 물넘금 2까지 붓고, 뚜껑을 덮어 뚜껑 결합 손잡이를 '잠금'으로 돌려 주십시오.
 방법 1. 메뉴/선택 버튼으로 자동세척 메뉴를 선택한 후 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
 방법 2. 대기상태(48쪽 참조)에서 예약/자동세척버튼을 3회 눌러(자동세척단축기능) 자동세척을 선택 한 후 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러주십시오.

세척미는 이렇게 하십시오

1. 내솥에 계량컵으로 세척미를 원하시는 용량만큼 계량하여 넣은 후 백미 물넘금 기준에 맞추어 물을 부어 주십시오. (세척미는 최소 2인분 ~ 최대 8인분까지 취사 가능합니다)
 2. 세척미와 물이 잘 섞이도록 수격으로 골고루 잘 저어 주신 후 뚜껑을 잠고 메뉴/선택 버튼으로 세척미 메뉴를 선택한 후 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
- ※ 세척미는 별도로 세척하지 않고 물만 부어 취사를 진행하므로 취사 후 멜라노이징미세 밥 농음현상이 나타날 수 있습니다.
 ※ 세척미는 습기에 약하므로 습한 곳에 보관하지 마시고, 여름철이나 장마철에는 변질되거나 벌레가 생길 수 있으므로 사용에서 세척미 구입시 소포장 단위로 구입하여 주십시오.

멜라노이징미세 밥 농음) 현상

이 압력밥술은 밥의 밀도에 얽은 누런 빛깔이 나타나는데, 이는 밥이 잔여수분을 밥 내부로 흡수시켜 밥 특유의 구수한 향기와 맛을 내는 멜라노이징 현상을 일으켜 먹었을 때 입안에서 끈적끈적하게 느껴지는 현상입니다. 특히 '예약 취사'와 같이 쌀알이 오랜 시간 침전되면 내솥 바닥에 미세 전분이 가라앉아 '일반 취사'보다 멜라노이징미세 밥 농음현상이 심하게 나타날 수도 있습니다.
 ※ 백미에 곡류를 섞어서 잡곡을 취사할 경우 '백미 취사'보다 멜라노이징미세 밥 농음현상이 증가할 수 있습니다.

묵은쌀 취사가능

- 오래 보관한 쌀 또는 수분이 줄어든 마른 쌀로 지으면 밥이 퍼져하거나 설익을 수 있습니다.
- 추수 후 1년 이상 경과되었거나, 개봉후 보관과정에서 쌀의 수분이 줄어든 마른 쌀의 경우는 묵은쌀 메뉴로 취사를 하십시오. 더 좋은 밥맛을 얻을 수 있습니다. (쌀의 보관 및 수분 상태에 따라서 멜라노이징 현상이 나타날 수도 있습니다.)
- 묵은쌀은 쌀의 보관 및 수분상태에 따라서 밥 상태의 차이가 날 수 있습니다.
- 맞춤밥맛 기능을 이용하여 불림 또는 가열시간을 추가할 수 있습니다. (53~54쪽 참조)
- ※ 쌀 세척시 맑은물이 나올 때까지 깨끗이 세척하여, 장시간 보관하면 품질이 떨어지므로 소포장 단위로 구입하여 사용하시면 좋습니다. 또한, 쌀이 마르면 밥맛이 떨어지고 보온시 냄새가 나는 원인이 됩니다.

영양밥 취사가능

- 영양밥 취사시 사용하는 재료(대추, 수삼 등)의 양이나 상태에 따라 취사 완료 후 멜라노이징미세 밥 농음정도의 차이가 나타날 수 있으므로 기호에 따라 재료의 양을 조절하여 취사해 주십시오.



쿠쿠 맞춤밥맛 기능은 이렇게 하십시오

쿠쿠 맞춤밥맛이란

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

쿠쿠 맞춤밥맛기능

부드러운밥 단계 증가시 : 밥맛이 부드러워집니다. (부드러움 4단계 선택 가능)
구수한밥 단계 증가시 : 밥맛이 더 구수해집니다. 밀라노이징이 발생할 수 있습니다. (구수함 4단계 선택 가능)
※ 기호에 따라 부드러운밥, 구수한밥 단계를 각각 선택해서도 되고 두 기능을 동시에 선택해서도 됩니다.

쿠쿠 맞춤밥맛 사용 방법 I

맞춤밥맛이 지원되는 메뉴(백미, 잡곡, 현미/발아, 누룽지, 묵은쌀, 새참미)를 선택하신 후 모드 버튼을 1초 이상 누르면 '맞춤밥맛 설정모드'입니다. 모드 또는 선택 버튼으로 원하시는 밥맛을 선택한 후 확인버튼을 눌러주세요. 하는 음성과 함께 맞춤밥맛 설정모드로 진입합니다.
※ 아래의 설정방법의 예는 백미 메뉴 기준입니다.

1 메뉴 선택 화면



메뉴/선택 버튼을 눌러 맞춤밥맛이 지원되는 메뉴를 선택하여 주십시오.

3-1 부드러운밥 단계 조정모드



메뉴/선택 버튼의 < (왼쪽)을 눌러 원하시는 부드러운 단계를 선택하십시오.

4 설정 완료 화면



원하시는 맞춤밥맛을 설정하신 후 확인 버튼을 누르면 설정된 값이 자동으로 입력됩니다.
(취소 버튼은 누르거나 버튼 입력 없이 7초가 경과하면 기능이 취소되고 대기 상태로 돌아갑니다)

2 쿠쿠 맞춤밥맛 진입 화면



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

3-2 구수한밥단계 조정모드



메뉴/선택 버튼의 > (오른쪽)을 눌러 원하시는 구수함 단계를 선택하신 후 확인 버튼을 눌러 주십시오.
※ 18가지 맞춤밥맛은 18가지 밥맛그래프를 참조하여 주십시오 (54쪽 참조)

쿠쿠 맞춤밥맛 사용 방법 II

맞춤밥맛 설정 모드 진입한 후 모드 버튼을 눌러 맞춤밥맛의 대표밥맛을 설정할 수 있습니다. 모드 버튼을 누를 때마다 찰진밥→부드러운밥 → 구수한밥→부드럽고 구수한밥 순으로 맞춤밥맛의 대표밥맛이 나타납니다.
※ 아래의 설정방법의 예는 백미 메뉴 기준입니다.

1 메뉴 선택 화면



메뉴/선택 버튼을 눌러 맞춤밥맛이 지원되는 메뉴를 선택하여 주십시오.

3-1 부드러운밥 선택모드



모드 버튼을 꺾어 누르면 그림과 같이 변합니다. 이때 부드러운밥 4단계가 선택됩니다.

4 설정 완료 화면



원하시는 맞춤밥맛을 설정하신 후 확인 버튼을 누르면 설정된 값이 자동으로 입력됩니다.
(취소 버튼은 누르거나 버튼 입력 없이 7초가 경과하면 기능이 취소되고 대기 상태로 돌아갑니다)

2 쿠쿠 맞춤밥맛 진입 화면



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

3-2 구수한밥 선택모드



모드 버튼을 2회 누르면 그림과 같이 변합니다. 이때 구수한밥 4단계가 선택됩니다.

3-3 부드러운밥, 구수한밥 선택모드



모드 버튼을 3회 누르면 그림과 같이 변합니다. 이때 부드러운밥, 구수한밥이 선택됩니다.

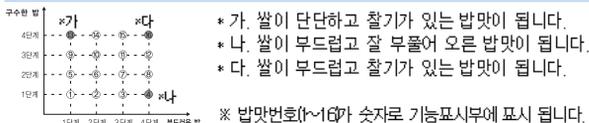


쿠쿠 맞춤밥맛 기능은 이렇게 하십시오

쿠쿠 맞춤밥맛의 단계별 그래픽 표시



쿠쿠 맞춤밥맛의 16가지 밥맛 그래프



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

- ▶ '쿠쿠 맞춤밥맛' 기능은 백미, 잡곡 현미쌀이, 누룽지, 묵은쌀, 새척미 메뉴에 개별 적용됩니다.
- ※ 한번 설정된 선택시간은 다시 변경하기 전까지 계속 기억되므로, 매번 취사시마다 시간을 맞춰야 할 필요가 없습니다. 취사 및 보온, 예약취사가 진행 중일때는 부드러운밥, 구수한밥 단계를 조정할 수 없습니다.

주의사항

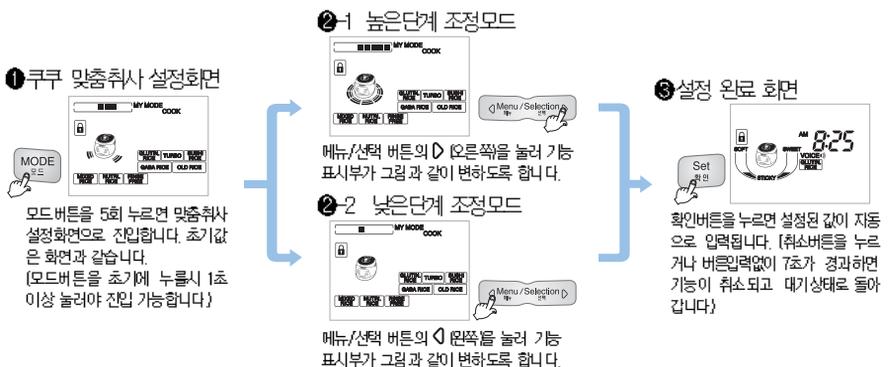
1. '쿠쿠 맞춤밥맛' 기능 사용시 눌음현상 발생과 취사상태 등에 영향을 줄 수 있습니다. 어린이의 조작 등으로 인해 단계가 임의로 변경되지 않도록 주의하여 주십시오. ※초기 설정시 (부드러운밥 1단계, 구수한밥 1단계는 '1'번 চাল진밥으로 설정되어 있습니다.)
2. '쿠쿠 맞춤밥맛' 기능을 사용하게 되면 설정된 단계만큼 취사시간이 다소 길어질 수 있습니다.
3. 구수한밥 단계를 길게 설정하면, 눌음현상이 나타날 수 있습니다.

쿠쿠 맞춤취사 기능(취사온도 조절기능)

취사시 가열완료 온도단계를 조절(온도의 높고, 낮음)하여 취사할 수 있는 기능으로 기존 취사시 고정되어 있던 온도단계를 소비자가 직접 조절할 수 있으므로 소비자가 원하는 기호에 맞게 취사할 수 있습니다. 초기값은 으로 설정되어 있으며 경우에 따라 단계별 조절을 해주시시오. -높은단계 : 잡곡류로 취사하실 경우나 차진 밥을 좋아하실 경우에 설정해 주십시오. -낮은단계 : 햅쌀로 취사하실 경우나 차진 밥을 싫어하실 경우에 설정해 주십시오.

쿠쿠 맞춤취사 사용방법

대기상태에서 모드버튼을 5회 누르면 무저음과 함께 '맞춤취사 설정모드'입니다. 선택버튼으로 화력을 조절한 후 확인버튼을 눌러주세요 하는 음성과 함께 '맞춤취사 설정모드'로 들어갑니다. 이 때 '쿠쿠 맞춤취사'가 지원되는 전 메뉴가 기능표시부에 나타납니다.



1. '쿠쿠 맞춤취사' 기능은 백미, 백미 쾌속, 건조밥, 잡곡, 현미/쌀이, 영양밥, 묵은쌀, 새척미 메뉴에 일괄 적용됩니다.
2. 초기 표시 화면을 기준으로 하여 기호에 따라 맞춤취사 단계를 설정하여 주십시오. 취사단계가 높은 경우 눌음현상이 발생할 수 있습니다.
3. 단계별 설정 후 취사시 쌀의 상태 및 향수 등에 따라서 취반상태에서 차이가 있을 수 있습니다.



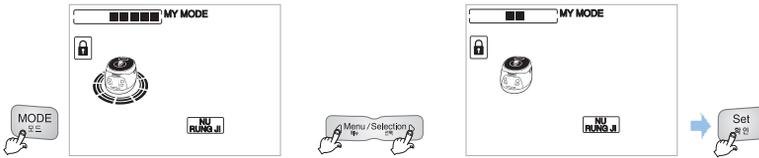
누룽지 늠름강화 기능의 설정 방법

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



1. 대기상태에서 모드버튼을 7회 누르면 "누룽지 늠름강화" 설정모드로 진입합니다.
모드버튼을 초기에 누를시 1초 이상 눌러야 진입 가능합니다.
2. "누룽지 늠름강화" 설정모드로 들어왔을때 "누룽지 늠름강화 설정 모드입니다. 선택버튼으로 누룽지 늠름 강화를 선택 또는 해제한 후 확인버튼을 눌러 주세요." 하는 음성이 나옵니다.
3. 메뉴/선택 버튼을 누르면 "누룽지 늠름강화가 선택되었습니다. 확인버튼을 눌러주세요"하는 음성이 나옵니다.
원하시는 모드를 선택한 후 확인버튼을 눌러 주십시오.
4. "누룽지 늠름강화" 설정모드 진입 후 아무런 버튼 입력없이 7초가 지나면 "시간이 초과되어 기능설정이 취소되었습니다." 하는 음성과 함께 기능이 취소되고, 취소버튼을 누르면 "기능설정이 취소되었습니다."하는 음성과 함께 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기모드로 돌아갑니다.

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



1. 대기상태에서 모드버튼을 7회 누르면 "누룽지 늠름강화" 설정모드로 진입합니다.
모드버튼을 초기에 누를시 1초 이상 눌러야 진입 가능합니다.
2. "누룽지 늠름강화" 설정모드로 들어왔을때 "누룽지 늠름강화 설정 모드입니다. 선택버튼으로 누룽지 늠름 강화를 선택 또는 해제한 후 확인버튼을 눌러 주세요." 하는 음성이 나옵니다.
3. 메뉴/선택 버튼을 누르면 "누룽지 늠름강화가 해제되었습니다. 확인버튼을 눌러주세요"하는 음성이 나옵니다.
원하시는 모드를 선택한 후 확인버튼을 눌러 주십시오.
4. "누룽지 늠름강화" 설정모드 진입 후 아무런 버튼 입력없이 7초가 지나면 "시간이 초과되어 기능설정이 취소되었습니다." 하는 음성과 함께 기능이 취소되고, 취소버튼을 누르면 "기능설정이 취소되었습니다."하는 음성과 함께 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기모드로 돌아갑니다.

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



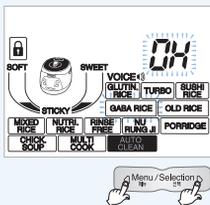
현미발아 메뉴의 조작방법

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

예비발아방법

- ▶일반적으로 가정에서 사용하시는 용기에 씻은 현미를 넣고, 최대한 물을 충분히 넣고 침수시킨 후 예비발아하여 주십시오.
- ▶예비발아는 16시간 이내로 하여 주시고 현미발아 메뉴 사용 전에는 반드시 흐르는 물에 세척하신 후 사용하여 주십시오. 지나치게 세게 문질러 세척하면 쌀눈(배0%) 떨어져 발아되지 않을 수 있습니다.
- ▶예비발아하실 때 침수시간에 따라 특유의 냄새가 날 수 있습니다.
- ▶예비발아가 완료된 현미는 씻은 후에 내수에 넣고 취사일에 따라 물높이를 맞추신 후 현미/발아 메뉴를 사용하여 주십시오.
- ▶기온이 높은 여름이나 보관온도 등에 따라 예비발아시에는 냄새가 날 수 있으니 기급적 예비발아시간을 줄여 주시고 더 주의해서 깨끗이 잘 씻어 주십시오.

2 두경 결합 손잡이를 잠금(잠김) 위치에 맞추고, 메뉴/선택 버튼을 눌러 현미/발아를 선택합니다.



※ 초기 설정 메(시간)

현미/발아 메뉴가 선택되었을 때는 기능표시부에 "OH"가 표시됩니다. ['현미발아 확인버튼을 눌러주세요.' 하는 음성이 나옵니다.]

3 확인버튼을 누르고 메뉴/선택 버튼으로 시간을 설정합니다.

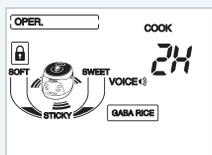
1. Menu/Selection > 'D' 버튼을 누르면 현미발아시간이 3시간씩 증가합니다.

2. Menu/Selection > 'L' 버튼을 누르면 현미발아시간이 3시간씩 감소합니다. ▶ 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.

3. 현미발아시간은 0, 3시간으로 설정 가능합니다.

▶ 현미발아 0' 시간으로 설정 후 입력취사/백미/쾌속 버튼을 입력시 즉시 취사가 진행됩니다. 현미를 발아시키지 않고 취사할 경우 또는 이미 발아가 되어있는 현미로 취사할 경우에는 0' 시간으로 설정하십시오.

4 입력취사/백미/쾌속 버튼을 누릅니다.



※ 발아전역시간이 2시간남아있을 때

- ▶입력 취사/백미/쾌속 버튼을 누르거나 확인버튼을 누른 후 입력취사/백미/쾌속 버튼을 누르면 설정된 시간만큼 현미 발아를 시작하고 발아 완료 후 즉시 취사가 시작됩니다.
- ▶현미 발아중에는 취사 표시가 나타나며 남은 시간이 표시됩니다. ['현미발아 쿠쿠가 맛있는 취사를 시작합니다.' 하는 음성이 나옵니다.]

현미발아 취사시 유의사항

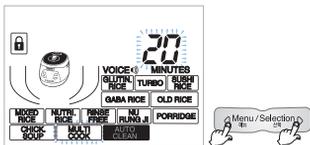
- 1 발아된 쌀의 크기를 키우지 않고 좀 더 빨리 드시고 싶으면 예비발아를 하지않고 현미발아를 선택하여 원하는 발아시간을 설정하신 후 입력취사/백미/쾌속 버튼을 눌러 취사하십시오. (쌀의 크기에 따른 영양분의 차이는 크지 않습니다.)
- 2 기온이 높을때 오랜시간 발아시키면 냄새가 날 경우가 있습니다. 그 경우에는 발아 설정시간을 단축하여 짧게 설정하여 주십시오.
- 3 현미/발아 메뉴로 취사하실 경우에는 최대 6인분 이하로 하여 주십시오.
- 4 물은 수돗물을 사용하셔도 무방하나 생수를 이용하시면 더욱 좋습니다. 단, 뜨거운 물, 끓인 물은 식힌 경우라 하더라도 발아가 되지 않을 수 있으니 사용을 피해주시십시오.
- 5 현미의 발아율이나 쌀의 길이 등의 발아상태는 현미의 종자와 보관상태, 보관기간에 따라 차이가 있을 수 있습니다. - 발아현미는 현미를 씻으신 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 기급적 짧은 것을 이용해 주십시오.
- 6 현미/발아 메뉴의 경우 3H 설정시에는 예약이 되지 않습니다. 예약을 원하실 경우에는 "OH"로 설정하신 후 예약해 주십시오. (50쪽 참조)
- 7 현미의 종류에 따라 필라노이징 또는 발상태의 차이가 나타날 수 있습니다. 기호에 맞게 물량을 가감하거나 맞춤밥맛 기능을 이용해 주십시오.(53~55쪽 참조)



만능찜·누룽지는 이렇게 하십시오

만능찜 사용 및 예약방법

1



뚜껑 결합 손잡이를 "잠금" 위치에 맞추고, 메뉴/선택 버튼을 눌러 만능찜을 선택합니다.

▶만능찜 메뉴가 선택되었을때는 기능표시부에 20분이 표시됩니다. ("만능찜 확인버튼을 눌러주세요." 하는 음성이 나옵니다.)

2

확인버튼을 누르고 메뉴/선택 버튼으로 시간을 설정합니다.

"선택버튼으로 요리시간을 맞춘 후 취소버튼을 눌러주세요." 하는 음성이 나옵니다. (메뉴별 시간 설정은 83쪽을 참조하세요.)



1 'D' 버튼을 누르면 만능찜 시간이 5분씩 증가합니다.
▶계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.



2 'D' 버튼을 누르면 만능찜 시간이 5분씩 감소합니다.
▶계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.

3 만능찜 시간은 10분~90분 까지 설정 가능합니다.

4 원하시는 시간을 선택 후 확인버튼을 누르면 '취사나예약버튼을 눌러주세요' 하는 음성이 나옵니다.

3



압력취사/백미쾌속 버튼을 누릅니다.

압력취사/백미쾌속 버튼을 누르면 만능찜 취사가 시작됩니다.

만능찜 취사가 시작되면 '취사' 표시가 나타나며 남은 시간이 표시됩니다.

"만능찜 쿠크가 맛있는 요리를 시작합니다." 하는 음성이 나옵니다.

4

만능찜 예약은 이렇게 하십시오

1 현재 시간이 맞는지 확인합니다.

2 뚜껑결합 손잡이를 "잠금"위치로 돌리고 예약버튼을 누릅니다



3. 메뉴/선택 버튼을 눌러 예약시간을 설정하고 확인 버튼을 누릅니다.



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



5. 메뉴/선택 버튼을 눌러 만능찜 요리시간을 설정합니다.



6. 확인 버튼을 누르고 압력취사/백미쾌속 버튼을 누릅니다.



누룽지 만드는 방법

1. 뚜껑 결합 손잡이를 "잠금"위치에 맞추고 메뉴/선택 버튼을 눌러 누룽지를 선택합니다. (누룽지 농음강화 기능 55쪽 참조)

2. 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.

3. 누룽지가 완료되면 뚜껑을 열고 밥은 덜어내 드시고, 바닥의 누룽지는 기호에 따라 드시면 됩니다.

▶ 누룽지 취사는 최대 4인분까지 가능합니다.

▶ 누룽지 취사시 물량은 '백미, 잡곡' 물نون 기준으로 맞추시면 됩니다.

▶ 쌀을 너무 깨끗이 씻지 말고 (물이 불투명할 정도) 취사하십시오.

▶ 누룽지를 강하게 뜯게하고 싶은 경우, 물량을 맞춘 내솥을 저음에 넣고 뚜껑을 2인1쌀을 30분 정도 물에 불린 후 취사하십시오.

예약 취사는 이렇게 하십시오



예약 취사하는 방법

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

1 현재 시간이 맞는지 확인합니다.

- ▶ 현재 시간을 맞추는 방법은 48쪽을 참조하십시오.
- ▶ 현재 시간이 맞지 않을 경우 예약취사 시간이 맞지 않으므로 현재 시간으로 정확히 맞추십시오.
- ▶ 오전, 오후가 바뀌지 않도록 주의합니다.



2 뚜껑 결합 손잡이를 "잠금"위치로 돌려 기능표시부에 "잠금"표시가 나타나면 예약 버튼을 누릅니다.

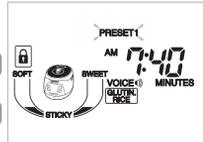
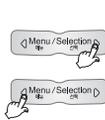
- ▶ 예약버튼을 1회누르면 예약1, 2회누르면 예약2로 예약 설정이 가능합니다.
- ▶ 예약시각은 제품출하시 예약1 : 오전 6시 30분, 예약2 : 오후 7시 00분에 맞추어져 있으므로 이시각에 예약 취사를 원하시는 분은 예약1, 예약2를 선택하시면 됩니다.
- ▶ 뚜껑 결합 손잡이를 "잠금"위치로 맞추지 않고 예약버튼을 누르면 예약이 되지 않습니다.
- ▶ 예약 버튼을 누르면 그림과 같이 기준에 설정되어 있는 예약 시각 표시가 나타나고, 예약1 또는 예약2가 깜박거립니다.
"선택버튼으로 취사완료 시간을 맞추후 취사나 확인버튼을 눌러주세요" 하는 음성이 나옵니다.



- ▶ 현미/쌀아 메뉴의 경우 "DM" 설정시에만 예약이 가능합니다.
- ▶ ***보온중일때 예약 취사를 설정하실 경우 취사버튼을 눌러 보온을 취소한후 예약시간을 설정해 주십시오.**

3 메뉴/선택 버튼을 눌러 예약 시각을 설정합니다.

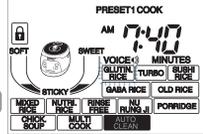
- ▶ 메뉴/선택 버튼의 D (오른쪽)을 누를 때마다 10분 단위로 증가합니다. 메뉴/선택 버튼의 L (왼쪽)을 누를 때마다 10분 단위로 감소합니다. 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다. (반복기능)
- ▶ *오전/오후가 바뀌지 않도록 주의하십시오.



*예약시각 오전 7시 40분 설정시

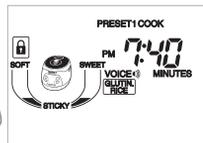
4 확인버튼을 누른 후 메뉴/선택 버튼을 눌러 원하는 메뉴를 선택합니다.

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



5 압력취사/백미래속 버튼을 누릅니다.

- ▶ "백미 맛있는 취사가 예약 되었습니다. 내일 00, 00시 00분에 예약취사가 완료됩니다" 하는 음성이 나옵니다.
- ▶ 예약 설정된 시각에 예약 취사가 완료됩니다. (취사량 및 사용조건에 따라 완료시각이 다소 차이가 날 수도 있습니다.)
- ▶ 한 번 설정되어 취사가 완료된 예약 시각은 항상 기억되므로 예약 시각을 맞출 필요없이 예약 버튼을 눌러 예약1 또는 예약2를 선택하여 설정 가능합니다.



- ▶ ***예약 취사 시간은 메뉴별 최대인분 기준으로 설정되어 있으므로 소량취사시 예약 시간보다 일찍 취사가 완료될 수 있습니다.**



예약 취사는 이렇게 하십시오

예약 취사시 유의사항

1 예약 취사를 할 경우

- ▶ 쌀이 개봉된 지 오래되어 매우 말라버린 경우에는 증발이 되는 수도 있습니다.
- ▶ 예약취사 설정시간 또는 주변 환경조건에 따라서 밥이 되거나 질어질 수 있으므로 내솥표시의 물(水)높이 기준에서 가감하여 물량을 조절해 주십시오.
- ▶ 예약 취사 용량이 많거나 장시간 예약취사를 설정하실 경우 밀라노이징(미세 밥 높음)현상이 증가할 수 있습니다.
- ▶ 세척미는 침전된 전분이 많으므로 장시간 예약 취사시 높음이 발생할 수 있습니다. 세척미를 흐르는 물에 헹귀 취사 하시거나, 취사 용량을 적게 해주시면 높음 정도가 감소합니다.

2 예약 시간 변경

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

3 예약 설정 가능 시간을 벗어난 경우

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

4 설정시간이 13시간을 초과할 경우

- ▶ "13Mo"가 표시되고 예약 시간은 자동적으로 13시간으로 변경됩니다.
예) 오후 5시에 내일 오전 7시 취사 완료를 예약하면 (설정시간 14시간이 됨) "13Mo"가 표시되고 예약 시각이 오전 6시로 자동 변경됩니다. (설정시간 13시간)
※예약시간이 13시간을 초과할 경우 밤새 및 밤색의 원인이 되고, 여름철에는 쌀이 쉬기 때문에 13시간 이하로 예약설정 가능시간을 설정하였습니다.
※낮 12시에 예약취사 완료를 원하실 경우 오후 12:00로 설정해 주십시오.
※예약취사 기능은 현재시각 기준 1시간 후에서 13시간 이내로 취사완료를 원하실때 사용해 주십시오.
※예약취사 진행중에 현재 시각을 확인하려면 확인 버튼을 누르면 현재 시각이 약 2초간 나타납니다.



메뉴별 예약 설정 가능시간

메뉴 구분	백미	백미과속	김초밥	잡곡	현미/발미	영양밥	영양죽	누룽지	묵은쌀	만능찜	자동세척	삼계탕	세척미
예약설정 가능시간	14분~15분 법정시간 ~13시간	27분 ~13시간	40분 ~13시간	17분~15분 법정시간 ~13시간	18분~15분 법정시간 ~13시간	14분~15분 법정시간 ~13시간	93분 ~13시간	14분~15분 법정시간 ~13시간	14분~15분 법정시간 ~13시간	설정시간 1분 후 ~13시간	27분 ~13시간	64분 ~13시간	13분~15분 법정시간 ~13시간



식사하실 때

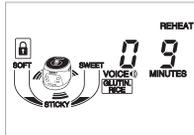
- ▶보온중 식사를 하실 때 따끈따끈한 밥을 원하시면, 보온/재가열 버튼을 누르면 '따끈따끈한 보온 재가열을 시작합니다.' 하는 음성과 함께 보온재가열이 시작되고 9분 후 밥을 드시면 금방 지은 것처럼 따끈따끈한 밥을 드실 수 있습니다.
- ▶전원을 인가 후 대기상태에서 재가열을 사용하실 경우에는 뚜껑 결합 손잡이를 "🔒"(잠김)위치로 돌린 후 보온/재가열 버튼을 눌러 보온으로 전환되면 보온/재가열 버튼을 1회 더 눌러 주십시오.

〈보온 중〉



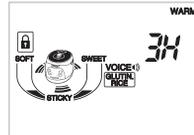
기능표시부의 '34'는 보온경과 시간이 3시간임을 의미하며, 보온중 확인버튼을 누르면 현재 보온 온도를 표시하고 확인버튼을 1회 더 누르면 현재 시각을 표시합니다.

〈재가열 중〉



기능표시부의 '9' 표시가 빙글빙글 돌아가며 재가열을 합니다.

〈재가열 완료〉



재가열이 끝나면 '보온재가열이 완료되었습니다.' 하는 음성과 완료효과음 (밥을 잘 지켜주세요. 쿵~쿵~)이 나온 후 다시 보온을 진행하여 보온경과 시간을 표시합니다.

〈현재 보온온도 표시〉



보온 중 확인버튼을 누르면 현재 보온온도가 표시되고 다시 한번 누르면 현재 시각이 표시됩니다. 확인버튼을 1회 더 누르면 보온경과 시간을 표시합니다.

- ※ 표시되는 보온온도는 온도감지기가 감지하는 온도이므로 사용조건 및 환경에 따라 밥 내부 온도와는 차이가 있을 수 있습니다.
- ※ 취사 후에는 밥이 뜨거우므로 설정된 보온온도보다 온도가 높을 수 있습니다.

※ 보온중일때 현재시각을 변경할 경우에는 48쪽을 참조하여 주십시오.

- ▶재가열 기능을 너무 자주 사용하시면 밥이 변색되거나 마르는 경우가 있습니다. 1일 1~2회만 사용하세요.
- ▶별도의 전열기구나 가스 불로 밥을 지은 경우는 밥을 밥솥에 담은 후 보온/재가열 버튼을 1회 눌러 보온을 합니다. 이때 기능표시부에는 "04"가 표시됩니다. (04와 같이 차가운 밥솥에 뜨거운 밥을 옮겨 당아 보온할 경우 냄새나 변색이 있을 수 있습니다)
- ▶보온 24시간 경과 이후부터 보온 경과시간을 깜빡이게 표시하여 보온이 장시간 경과 되었음을 알립니다.
- ▶보온중 뚜껑 결합 손잡이가 "🔒"(열림)상태시 재가열이 진행되지 않습니다. 뚜껑 결합 손잡이를 "🔒"(잠김)으로 체결후, 보온/재가열 버튼을 눌러주십시오.
- ▶재가열 진행중 뚜껑 결합 손잡이를 "🔒"(열림)으로 돌릴경우, 기능표시부에 "E01"가 표시됩니다. 이때 재가열이 취소되고 보온이 진행됩니다.

보온할 때 주의사항

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

보온 또는 재가열시 반드시 뚜껑 결합 손잡이를 "🔒"(잠김)쪽으로 체결하십시오. (뚜껑 열림 버튼 파손 및 보온상태에 영향을 줍니다.)

취사 완료 후 밥을 밀면까지 골고루 섞어 보온하면 찰맛이 좋습니다. (적은 밥은 내출의 중앙에 블록하게 모아서 보온하십시오.)

보온중 내출에 밥이 없거나 사용하지 않을 경우에는 취소버튼을 눌러 보온을 취소하거나, 전원코드를 콘센트에서 뽑아 주십시오.

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

장시간 보온하면 밥이 변색되고 냄새가 날 수 있으므로 보온은 12시간 이내로 하는 것이 좋습니다.

특히, 압력밥은 특성상 일반 밥솥의 밥보다 변색이 빨리 됩니다. 보온 24시간 경과 이후부터 보온 경과시간을 깜빡이며 표시합니다.

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

보온중 내출의 가장자리나 중기 배출구 하단부는 부분적으로 밥이 하얗게 변하고 부풀어 오를 수도 있습니다. 이럴 경우는 밥을 저어서 섞어 주십시오.

너무 적은 밥을 보온하거나 약간 남은 밥이나 찬밥을 보온 중인 밥과 섞어서 보온하지 마십시오. 밥에서 냄새가 날 수 있습니다. (찬밥은 전자레인지 이용하십시오.)



밥을 맛있게 보온하려면

보온온도 조정방법

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

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

1 보온중 모드버튼을 1회 누르거나 대기 상태에서 모드버튼을 3회 누릅니다. '보온온도 설정모드입니다. 선택버튼으로 보온온도를 조절한 후 확인버튼을 눌러주세요.' 하는 음성과 함께 그림과 같이 표시됩니다. 이때 74°C는 현재 보온 온도를 나타냅니다. (모드버튼을 초기에 누를시 1초 이상 눌러야 진입 가능합니다.)

2-1 메뉴/선택 버튼의 **▷**(오른쪽)를 눌러 기능표시부가 74°C → 75°C → 76°C → 77°C → 78°C → 79°C → 80°C와 같이 변화하도록 합니다.

3 원하는 온도를 설정한 후 확인버튼을 누르면 설정된 온도가 '보온온도 설정이 완료되었습니다' 하는 음성과 함께 자동으로 입력됩니다. (취소버튼을 누르거나 버튼입력 없이 7초가 경과하면 기능이 취소되고 대기상태로 돌아갑니다.)

2-2 메뉴/선택 버튼의 **◁**(왼쪽)를 눌러 기능표시부가 74°C → 73°C → 72°C → 71°C → 70°C → 69°C와 같이 변화하도록 합니다.

*** 재품 출고 시 설정된 기준온도는 설명서와 다를 수 있습니다.**

온도조정치

1. 현 냄새가 많이 나고 물이 많이 맷허는밥이 식는경우 : 보온 온도가 낮은 경우입니다. 보온 온도를 1~2°C정도 높여 줍니다.
2. 밥 색깔이 심하게 누르고 밥이 마르면서 냄새가 날 경우 : 보온 온도가 높은 경우입니다. 보온 온도를 1~2°C정도 낮춰 줍니다.

맛솜보온 기능 조정방법

보온시 주변환경 및 사용조건에 맞도록 밥의 보온상태를 최적으로 유지할 수 있도록 해줍니다.

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

1 대기상태에서 모드버튼을 4회 누릅니다. '맛솜보온 설정모드입니다. 선택버튼으로 온도를 조절한 후 확인버튼을 눌러주세요.' 하는 음성과 함께 그림과 같이 표시되며 초기값을 나타냅니다. (모드버튼을 초기에 누를시 1초 이상 눌러야 진입 가능합니다.)

2-1 메뉴/선택버튼의 **▷**(오른쪽)를 눌러 기능표시부가 그림과 같이 변화하도록 합니다. (높임)

3 원하는 온도를 설정한 후 확인버튼을 누르면 설정된 온도가 '맛솜온도 설정이 완료되었습니다' 하는 음성과 함께 입력됩니다. (취소버튼을 누르거나 버튼입력 없이 7초가 경과하면 기능이 취소되고 대기상태로 돌아갑니다.)

2-2 메뉴/선택버튼의 **◁**(왼쪽)를 눌러 기능표시부가 그림과 같이 변화하도록 합니다. (낮춤)

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



취침보온 모드 설정방법

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

▶ 설정 방법



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

▶ 해제 방법



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

- ▶ 본 기능을 설정시 취침시간 동안 보온 온도가 저온상태로 유지되오니 취침시간 동안 보온이 필요한 분은 설정하지 마십시오.
기온이 높은 여름철에는 밥이 상해서변색되거나 냄새가 날 수 있습니다. 여름철에는 "취침보온" 모드 설정을 가급적 하지 마십시오.
- ▶ 본 기능은 제품 출하시 해제 상태로 되어 있으니 필요에 따라 설정해 주십시오.

보온시 냄새가 날 때

- ▶ 청소를 자주 해 주십시오. 특히, 뚜껑부의 청소상태가 나쁘면 세균이 번식하여 보온시 냄새가 날 수 있습니다.
- ▶ 외관상 깨끗하더라도 곳곳에 세균이 서식하여 보온시 냄새를 발생시킬 수 있으므로 냄새가 많이 날 경우는 자동살균세척(자동세척매뉴를 이용하여 세척하여 주십시오. 자동살균세척(자동세척매뉴로 후 내출을 반드시 깨끗이 씻어 버립니다. (52쪽 참조)
- ▶ 양이나 짐 등의 요리를 한 후 깨끗이 씻어내지 않고 보온하면 밥에 냄새가 배어들 수 있습니다.

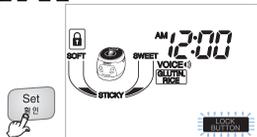


버튼 잠금 기능/야간 음성 볼륨 줄임 기능은 이렇게 하십시오

버튼 잠금 기능

제품 사용 중 청소 시나 어린이 접촉에 의한 오동작을 방지하기 위해 버튼잠금(LOCK)을 설정할 수 있는 기능입니다.

▶ 설정 방법



1. 취사 예약, 보온 재가열 중이나 대기상태에서 확인버튼을 3초이상 누르면 버튼 잠금이 설정됩니다.
2. 버튼 잠금이 설정 되었을 때 '버튼잠금이 선택되었습니다.'하는 음성이 나옵니다. 이때, 기능표사부에 '버튼잠금'이 표시됩니다.

▶ 해제 방법



1. 취사 예약, 보온 재가열 중이나 대기상태에서 확인버튼을 3초이상 누르고 있으면 버튼잠금이 해제됩니다.
2. 버튼 잠금이 해제 되었을 때 '버튼잠금이 해제되었습니다.'하는 음성이 나옵니다. 이때, 기능표사부에 '버튼잠금' 표시가 사라집니다.

- ※ 버튼 잠금이 설정된 상태에서 확인버튼을 제외한 다른 버튼을 누를 경우, 부저음이 발생합니다.
- ※ 확인버튼을 3초이상 눌러 버튼 잠금을 해지한 후 원하시는 기능을 설정하실 수 있습니다.
- ※ 버튼 잠금이 설정된 상태에서 전원 OFF 후 재인가시 버튼 잠금 기능이 해제됩니다.

야간 음성 볼륨 줄임 기능

야간 음성 볼륨 줄임 기능은 야간시간(0:00 PM~05:59 AM)의 음성볼륨을 줄이는 기능으로 필요에 따라 설정하여 주십시오. 이 기능은 야간 시간 중에만 동작합니다.

▶ 야간 음성 볼륨 줄임 설정 및 해제 방법



예) 주간음성 크기의 60%

- | | |
|--------------------------|----------------------|
| <input type="checkbox"/> | 음성 없음. |
| <input type="checkbox"/> | 주간음성 크기의 20% |
| <input type="checkbox"/> | 주간음성 크기의 40% |
| <input type="checkbox"/> | 주간음성 크기의 60% |
| <input type="checkbox"/> | 주간음성 크기의 80% |
| <input type="checkbox"/> | 야간 음성 볼륨 줄임 기능 해제 시. |

※ 야간 음성 볼륨 줄임 기능 설정에 따른 공정 진행바 표시

1. 대기상태에서 모드버튼을 8회 누르면 야간 음성 볼륨 줄임 모드로 진입합니다. 모드버튼을 초기에 누를 시 1초 이상 눌러야 진입 가능합니다.
2. 야간 음성 볼륨 줄임 설정 모드로 들어왔을 때 '야간 음성 볼륨 줄임 설정 모드입니다. 선택버튼으로 야간 음성 볼륨 줄임 기능을 선택 또는 해제한 후 확인버튼을 눌러주세요.' 하는 음성이 나옵니다.
3. 메뉴/선택 버튼을 누르면 공정 진행바가 변하면서 음성의 크기가 바뀝니다. 원하시는 음성의 크기를 선택 후 확인버튼을 눌러 주세요.
4. 메뉴/선택 버튼을 조절하여 공정 진행바가 5단계가 되면 '야간 음성 볼륨 줄임 기능이 해제되었습니다.' 하는 음성이 나옵니다. 확인버튼을 눌러 기능을 해제하여 주십시오.
5. 야간 음성 볼륨 줄임 설정 모드 진입 후 취소버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력없이 7초가 지나면 '시간이 초과되어 기능 설정이 취소되었습니다.' 하는 음성과 함께 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기모드로 돌아갑니다.

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

고장신고 전에 확인하십시오

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

증 상	확인사항	조치사항
밤이 되지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> • 압력취사백미패속 버튼을 눌렀습니까? • 취사중 정전이 되지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 원하는 메뉴선택 후 반드시 압력취사백미패속 버튼을 1회 눌러 기능표시부에 "E.. ." 표시가 나타나는지 확인하십시오. • 정전보상 기능에 대해서는 48쪽을 참조하십시오.
밤이 설이거나 퍼석할 때 또는 증발이 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 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 49~50 쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오. • 물을 받는금 정도 더 넣고 취사하십시오.
밤이 너무 질거나 뽕밥일 때	<ul style="list-style-type: none"> • 메뉴 선택은 맞게 하셨습니까? • 물 조절은 정확히 하셨습니까? • 뜬을 들이는 상태에서 뚜껑을 열지는 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 원하는 메뉴를 바르게 선택하십시오. • 물 조절을 정확히 하십시오 (49~50쪽 참조) • 취사 완료음이 울린 후 압력이 완전히 제거된 다음 뚜껑을 열고 밥을 섞어주십시오.
취사 도중 밥물이 넘칠 때	<ul style="list-style-type: none"> • 계량컵을 사용하셨습니까? • 물 조절은 정확히 하셨습니까? • 메뉴 선택을 정확히 하셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 49~50 쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오.
보온중 냄새가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑을 꼭 닫았습니까? • 보온중 전원플러그가 콘센트에서 빠지지 않았습니까? • 12시간 이상 보온했거나 너무 적은 밥을 보온하지 않았습니까? • 주걱이나 식은밥 혹은 다른 종류의 밥을 넣어서 보온하지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑을 완전히 닫아주십시오. • 보온중 전원플러그를 항상 꽂아 주십시오. • 보온시간은 가능한 12시간 이내로 하십시오. • 백미 이외의 메뉴와 식은밥은 보온하지 마십시오.
"E.." 표시가 나타날때	<ul style="list-style-type: none"> • 온도감지기에 이상이 있을 때 나타납니다. 	<ul style="list-style-type: none"> • 전원을 차단 후 고객센터담당료 문의하십시오.
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 밤이 많이 식었거나 물이 많이 흐를 때	<ul style="list-style-type: none"> • 보온을 취침보온모드로 설정하지 않으셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 필요에 따라 취침보온모드를 해제 또는 설정한 후 보온하여 주십시오.
"E do" 표시가 나타날때	<ul style="list-style-type: none"> • 취사 완료 후 전원이 인가된 상태에서 한번도 뚜껑 결합 손잡이를 "☞" (열림쪽으로 돌려) 않고 보온이 취소된 상태(대기상태)에서 압력취사/백미패속 버튼을 누르지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑 결합 손잡이를 "☞" (열림쪽으로 돌린 뒤 다시 "☞" (잠금)쪽으로 돌려 주십시오.

고장신고 전에 확인하십시오

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

증 상	확인사항	조치사항
버튼 입력시 "LJ" 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 내솔이 제품에 들어 있습니까? • 110V/원전원에 사용하지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 내솔이 들어 있지 않은 상태에서 버튼조작이 되지 않습니다. 내솔을 넣어 주십시오. • 본 제품은 120V전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.
압력취사/백미파속, 예약/자동세척 등의 버튼이 작동되지 않고 "E01" 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑 결합 손잡이를 ** (잠김) 쪽으로 체결 하겠습니까? • 기능표시부에 ** (잠김) 표시가 나타나 있습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑 결합 손잡이를 완전히 ** (잠김) 쪽으로 체결합니다. 뚜껑 결합 손잡이가 완전히 체결되지 않으면 압력취사/백미파속, 예약/자동세척 버튼이 작동되지 않습니다.
밥이 심하게 눌을 때	<ul style="list-style-type: none"> • 온도감지기, 내솔외면에 밥알이 심하게 붙어 있거나 이물질이 있지는 있습니까? • '쿠쿠 맞춤밥맛' 또는 '맞춤취사' 기능을 설정하지 않으셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 온도감지기, 내솔외면의 이물질을 제거해 주십시오. (45쪽 참조) • 필요에 따라 맞춤밥맛 또는 맞춤취사 기능을 해제 또는 설정한 후 취사하여 주십시오.
장시간동안 취사가 완료되지 않고 "E03" 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 110V/원전원에 사용하지 않으셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 제품에 이상이 생기더라도, 열량 부족 등 장시간 밥이 완료되지 않을 때 나타나는 표시입니다. 전원을 차단후 고객센터담실로 문의하십시오. • 물만 넣고 장시간 가열할 경우에 "E03" 표시가 나타나는 것은 정상입니다. • 본 제품은 120V 전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.
예약 취사 시간이 맞지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> • 현재 시간이 맞습니까? • 오전, 오후를 잘못 선택하지 않았습니까? • 예약시간을 13시간 이상으로 선택하지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 현재시간을 맞추지 않으면 예약시간에 취사가 완료 되지 않습니다. 현재시간을 맞추십시오. (48쪽 참조) • 오전, 오후를 확인하십시오. • 최대 예약시간은 13시간입니다. (59~60쪽 참조)
취사 직후나 보온 중 밥에서 이상한 냄새가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 상계탕이나 갈비찜 등의 요리를 하신 후 찜소를 깨끗이 하겠습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 45쪽을 참조하여 뚜껑부의 찜기를 깨끗이 닦아낸 후 사용하여 주십시오. • 52쪽을 참조하여 자동살균세척 기능을 사용하여 주십시오.
뚜껑이 닫혀지지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑 결합 손잡이의 표시()가 ** (잠김)을 가리키고 있습니까? • 내솔에 밥이나 뜨거운 음식물이 들어 있지 있습니까? • 내솔을 본체에 완전히 넣었습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑 결합 손잡이를 ** (열림) 상태로 놓고 닫아 주십시오. • 압력취사를 켜면 다음 뚜껑을 닫습니다. • 내솔에 부착되어 있는 내솔 손잡이를 좌우로 돌려 본체에 완전히 안착시킵니다.
취사, 보온 또는 보온 재가열중 "딱딱" 소리가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 취사 열매이 소리가 아갑니까? • 내솔 열면의 물기는 닦았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 열매이의 "딱딱" 소리는 쪄짐, 꺼짐의 작동소리로서 정상입니다. • 내솔 열면에 물기가 있으면 "딱딱" 소리가 납니다. 다음부터는 물기를 닦은 후 내솔을 넣어 주십시오.

고장신고 전에 확인하십시오

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

증상	확인사항	조치사항
뚜껑 결합 손잡이가 "ㄱ" (열림) 쪽으로 움직이지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> 취사 또는 요리중에 뚜껑 결합 손잡이를 돌리지 않았습니까? 증기가 완전히 배출되지 않은 상태에서 뚜껑 결합 손잡이를 돌리지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 취사 또는 요리중에는 뚜껑이 열리지 않습니다. 뚜껑을 강제로 열지 마십시오. 부득이한 경우는 취소버튼을 2초간 눌러 취소시킨 다음 압력추를 쫓혀 증기를 완전히 빼낸 후 열어 주십시오. 압력추를 쫓혀 증기를 완전히 빼낸 후 뚜껑을 열어 주십시오.
뚜껑 결합 손잡이가 "ㄱ" (열림) 을 가리키고 있는데도 뚜껑이 열리지 않을 경우		<ul style="list-style-type: none"> 압력 때문입니다. 압력추를 쫓혀 증기를 완전히 빼낸 후 뚜껑을 열어 주십시오.
뚜껑 시미로 증기가 누설되거나 "삐" 하는 휘파람 소리가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> 패킹이 이물 질발알 등이 묻어있지 않습니까? 패킹이 낡지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 패킹을 행구나 부모운 환경으로 깨끗이 닦은 후 사용하십시오. 패킹 주변은 항상 깨끗이 유지시켜 주십시오. 증기가 누설되면 곧바로 취소버튼을 2초간 눌러 증기를 빼낸 후 전원플러그를 뽑아 사용을 중지하고 고객센터실로 문의하십시오. 패킹은 사용방법 및 책수에 따라 1년 ~ 3년정도 사용 후 교환하여 주십시오. 낡은 패킹을 계속하여 사용시 증기가 누설되어 압력취사가 되지 않을 수 있습니다.
취사 또는 요리중 취소버튼이 눌러지지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> 내솥의 내부가 뜨겁지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 취사 또는 요리중 부득이하게 취소할 경우, 내솥 내부 온도가 높으면 안전을 위해 취소버튼을 2초간 눌러야 취소 또는 요리가 취소됩니다. 취사 또는 요리가 취소되면 자동증기배출장치로 증기가 배출되면서 내용물이 비산할 수 있으므로 얼굴과 손 등에 화상을 입을 수 있으니 주의하십시오.
현미가 제대로 발아되지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> 정격용량 이상의 현미를 넣고 발아시키지 않았습니까? 묵은 현미를 사용하지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 정격용량의 현미를 넣어주십시오. 묵은 현미나 오염된 현미를 사용했을 때 발아율이 떨어질 수 있습니다. (50쪽 현미 구입방법 참조)
콩(잡곡/현미)이 설익을 때	<ul style="list-style-type: none"> 콩(잡곡/현미)이 너무 마르지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 콩(잡곡/현미)을 불리거나 삶아서 집콕메뉴에서 취사를 하십시오. 집콕의 종류에 따라 설익을 수도 있습니다.



COOKING GUIDE

Tasty Rice

Boiled Rice



Ingredients

Rice 6 cups

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

Recipe

- 1 Put clean-washed rice in the inner pot and pour water by water gradation 6.
- 2 Firstly, lock the cover, and select [Glutinous Rice] in the menu, and then push the [Pressure Cook/Turbo] button.
- 3 Mix rice when cooking is finished.

Reference

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

Pea Rice



Ingredients

3 cups of rice, 1 1/2 cup of pea, 1 tablespoonful of sake, 1 1/2 teaspoonful of salt

※ Boil pea before cooking.

Recipe

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

Store peas as follows

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

Boiled Barley



Ingredients

2 cups of rice, a cup of barley

Recipe

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

Mixed Rice

Five-grain Rice



Ingredients

Rice 1.5cup, millet1/3cup, glutinous rice1/2cup, red beans 1/3cup,

sorghum1/3cup and salt 1 teaspoon

Recipe

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

Reference

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



Mixed Rice

Boiled Fresh Germinated Brown Rice



Ingredients

Brown rice 4 cups

Recipe

- Put washed brown rice into the inner pot, and then put it into the inner pot and pour water by water gradation.
- After locking the cover and choosing [GABA Rice] in the menu, push the button of [Pressure Cook/Turbo] button after setting up the time of germinated brown rice for four hours.
- Mix rice when cooking is finished.

Reference

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

Boiled Brown Rice with Red Beans



Ingredients

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

Recipe

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

Well-being Boiled Rice

Green Tea Rice Blended with Chicken Chest Flesh



Ingredients

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

Recipe

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

10 Long Points of Green Tea

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

Saessak Bibimbap (rice with sprout and vegetables)



Ingredients

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

Recipe

- Wash brown rice clean, put it into the inner pot and pour water by germinated brown rice water "scale 2".
- After locking the cover and choosing [GABA] in the menu, push [Pressure Cook/Turbo] button after setting up the time of germinated brown rice for 3 hours.
- Pour sesame oil in a pot and stir-fry the crushed beef. Stir-fry it a little more after stirring it up with red pepper paste and 1/3cup of water in order to be thick put sugar, honey and sesame oil.
- After stirring up rice when it is changes to heating mode, put the prepared sprouts and vegetables on germinated brown rice.
- Put red pepper paste so that sprouts may not cause a mess.
 - Broccoli sprout : Prevention of cancer,
 - Chinese cabbage sprout : Good for stomach and improve constipation
 - Turmp sprout : improve hepatitis and jaundice,
 - Cabbage sprout : include selenium, preventing aging and cancer
 - Daikon sprout : Lowers body heat heat and makes swelling subside
 - Wheat sprout : purify blood



요리안내

맛있는 밥

:: 쌀밥



준비할 재료

쌀 6컵

※재료에 표시된 컵은 밥술에 들어있는 계량컵 기준입니다. 1컵(180cc)기준은 1인분에 해당합니다.

이렇게 만드세요

- ① 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 백미 물눈금 6까지 물을 부어 주십시오.
- ② 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러, 백미를 칠차게 드시려면 백미를 일반밥술 보다는 더 칠차고 입력밥술 보다는 덜 칠진 밥술 드시려면 김초밥을 선택한 후 입력리시/백미/해속 버튼을 눌러 주십시오. (물눈금은 백미의 경우 백미 물눈금에, 김초밥의 경우 김초밥 물눈금에 맞추어 주십시오.)
- ③ 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

참고

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

:: 완두콩밥



준비할 재료

쌀 3컵, 완두콩 1컵반, 정종 1큰술, 소금 1.5작은술

※끓은 삶아서 썰서 사용합니다

이렇게 만드세요

- ① 완두콩은 소금물 넣고 깨끗이 씻어 물기를 빼두십시오
- ② 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 정종과 소금으로 긴을 한 후 백미 물눈금 3까지 물을 부어 주십시오.
- ③ 그 위에 완두콩을 얹고 뚜껑을 잠근 뒤 메뉴 버튼을 눌러 백미를 선택한 후 입력리시/백미/해속 버튼을 눌러 주십시오.
- ④ 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

완두콩은 이렇게 보관합니다

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

:: 보리밥



준비할 재료

쌀 2컵, 보리쌀 1컵

이렇게 만드세요

- ① 밥의 보리쌀로서 보리밥은 미리 준비하십시오.
- ② 쌀을 깨끗이 씻어서 보리밥과 함께 내솥에 담고 백미 물눈금 3까지 물을 부어 주십시오.
- ③ 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 집곡을 선택한 후 입력리시/백미/해속 버튼을 눌러 주십시오.
- ④ 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

잡곡밥

:: 오곡밥



준비할 재료

쌀 1.5컵, 조 1/3컵, 찰쌀 1/2컵, 밀 1/8컵 수수 1/3컵, 소금 작은술

이렇게 만드세요

- ① 쌀 찰쌀 조 수수를 같이 깨끗이 씻어서 건진 다음체에 받쳐 두십시오.
- ② 밀은 센불에서 70~80% 삶아서 팔팔만 따로 다른 그릇에 받아 두십시오.
- ③ 체에 받쳐둔 쌀 찰쌀 조 수수를 내솥에 담고 팔팔과 물을 백미 물눈금 3까지 부어 주십시오.
- ④ 그 위에 삶아 놓은 팥을 얹고 뚜껑을 잠근 뒤 메뉴 버튼을 눌러 집곡을 선택한 후 입력리시/백미/해속 버튼을 눌러 주십시오.
- ⑤ 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

참고

현미에서는팥을 적소두라고 하여 수분을 빼주고 종이를 없애거나 불량이 생긴 것을 배출시키는 효과에다 갈증과 설사를 멈추게 하고 소변이 잘 나오게 하여 부종을 가라앉히는데 좋은 식품으로 알려져 있습니다.



잡곡밥

:: Fresh 발아현미밥



준비할 재료

현미 4컵

이렇게 만드세요

- 1 현미를 깨끗이 씻어서 내솥에 넣고 현미발아 물만큼 4까지 물을 부어 주십시오.
- 2 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 현미발아를 선택한 후 현미발아 시간을 4시간으로 설정한 뒤 **인력취사/백미배속** 버튼을 눌러 주십시오.
- 3 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

참고

- 기호에 따라 현미 발아시간을 조절하신 뒤 취사해 주십시오.
- 발아가 되어있는 현미로 취사를 하실 때, 발아를 하지 않고 100% 현미밥을 드시거나 하실 때에는 현미발아 시간을 0시간으로 조절한 뒤 취사해 주십시오.

:: 현미잡밥



준비할 재료

현미 1컵, 쌀 2컵, 팥 1/3컵

이렇게 만드세요

- 1 팥은 모양이 깨지지 않을 정도로 부딪게 탈까져 삶아 필름을 분리해 주십시오.
- 2 현미는 깨끗이 씻어 내솥에 넣고 현미발아 물만큼 3까지 물을 부은 후 삶아 높은 밑을 넣어 주십시오.
- 3 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 현미발아를 선택한 후 현미발아 시간을 0시간으로 설정한 뒤 **인력취사/백미배속** 버튼을 눌러 주십시오.
- 4 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

월령밥

:: 닭가슴살을 곁들인 녹차밥



준비할 재료

현미 2컵 녹차잎 3g 녹차가루 10g, 닭가슴살 4쪽, 올리브오일 약간 소금약간 후추약간, 샐러드 5g 라임 약간 로즈마리 약간

이렇게 만드세요

- 1 현미를 깨끗이 씻어서 녹차가루 10g, 녹차잎 3g과 함께 내솥에 넣고 현미발아 물만큼 2까지 물을 부어 주십시오.
- 2 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 현미발아를 선택한 후 현미발아시간을 4시간으로 설정한 뒤 **인력취사/백미배속** 버튼을 눌러 주십시오.
- 3 닭가슴살은 소금 후추에 약 1시간 가량 재운 뒤 팬에 올리브오일을 넣고 구운 후 얇게 썰어 준비해 주십시오.
- 4 라임은 반달모양으로 썰어 준비하고 샐러리는 채를 썰어 준비해 주십시오.
- 5 보온으로 되면 밥을 잘 섞은 뒤 발아현미밥과 닭가슴살을 그릇에 담고 라임과 샐러리를 곁들여 담아 내어 주십시오.

녹차의 10가지 장점

녹차의 항암 효과, 노화 억제, 성인병 예방, 비만 방지와 다이어트, 중금속과 니코틴 해독 작용, 피로회복과 숙취제거, 변비 치료, 중추해방, 체질의 산화해 예방, 염증과 세균 감염 억제

준비할 재료

현미 2컵 새싹채소 조금씩
약고추장 : 고추장 1/2컵, 쇠고기다진것) 40g 참기름 1큰술, 물 1큰술, 설탕 1큰술

이렇게 만드세요

- 1 현미를 깨끗이 씻어서 내솥에 넣고 현미발아 물만큼 2까지 물을 부어 주십시오.
- 2 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 현미발아를 선택한 후 현미발아시간을 4시간으로 설정한 뒤 **인력취사/백미배속** 버튼을 눌러 주십시오.
- 3 냄비에 참기름을 두르고 다진 쇠고기를 볶다가 고추장과 물 1/3컵을 넣어 갈뚝해질 때까지 잘 저어 볶은 후 설탕, 꿀, 참기름을 넣고 조금 더 볶아 주십시오.
- 4 보온으로 되면 밥을 잘 섞은 뒤 발아현미밥 위에 준비된 새싹채소를 예쁘게 담아내어 주십시오.
- 5 고추장은 새싹이 흐트러지지 않게 얹어 주십시오.

- 브로콜리 : 암 예방
- 무늬 : 열 낮추고 부기 가라앉힘
- 양배추 : 노화, 암 예방하는 셀레늄 함유
- 순무 : 간염, 황달 개선
- 배추 : 위벽 보호, 변비 개선
- 알팔 : 혈액 정화



요리안내

일명밥

머쉬룸티안



준비할 재료

한미 2컵, 브라운그라비소스 20g, 소금 약간, 깻잎 2장, 호박 1/3개, 해상이버섯 1팩
※버섯은 각 가정의 기호에 따라 선택하여도 좋습니다.

이렇게 만드세요

- ① 한미를 깨끗이 씻어서 내수에 넣고 한미발아 물만큼 2/3의 물을 부어 주십시오.
- ② 무경을 잡고 **메뉴** 버튼을 눌러 한미발아를 선택한 후 한미발아시간을 4시간으로 설정한 뒤 **인입/시작/백미/페스** 버튼을 눌러 주십시오.
- ③ 호박은 잘게 깎둑 썰어 소금을 넣고 살짝 볶아 주십시오.
- ④ 해상이버섯은 브라운그라비소스에 살짝 버무리 주십시오.
- ⑤ 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.
- ⑥ 발아한미밥을 물때에 넣고 볶은 호박을 넣은 후 다시 발아한미밥으로 덮어 향미를 잡아준 뒤 물때서 빼내어 주십시오.
- ⑦ 브라운그라비소스에 버무린 해상이버섯을 쌓은 뒤 깻잎제를 올려주십시오.

영양밥

영양밥



준비할 재료

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

이렇게 만드세요

- ① 수삼은 깨끗이 씻어 뇌두 부분을 잘라내고 잎에 어슷 썰어 주십시오.
- ② 밤은 껍질을 벗겨 반으로 썰고, 대추는 깨끗이 씻어 씨를 발라낸 뒤 반으로 잘라 주십시오.
- ③ 은행은 기름을 조금 넣고 볶아 껍질을 벗기거나 끓는물에 넣고 2~3분 정도 삶으면서 숟가락 등으로 문질러 껍질을 벗겨 주십시오.
- ④ 깨끗이 씻은 쌀을 내수에 넣고 백미 물만큼 4까지 무은 후 청주 2큰술을 넣고 잘 섞어 주십시오.
- ⑤ **메뉴**에 준비한 수삼, 밤, 대추, 은행을 골고루 얹어 주십시오.
- ⑥ 무경을 잡고 **메뉴** 버튼을 눌러 영양밥을 선택한 후 **인입/시작/백미/페스** 버튼을 눌러 주십시오.
- ⑦ 보온으로 되면 밥을 위에 깔고 잘 섞어 밥그릇에 푼 뒤 기호에 따라 준비한 양념장을 같이 얹어 조금씩 얹어 버려 드십시오.

참고

영양밥 취사시 시용하는 재료대추, 수삼 등의 양이나 상태에 따라 취사 완료 후 열량·이질미세 밥 높음정도의 차이가 나타날 수 있으므로 기호에 따라 재료의 양을 조절하여 취사해 주십시오.

준비할 재료

쌀 4컵, 호두 4개, 잣 2큰술, 아몬드 2큰술, 캐슈넛 2큰술, 은행 15개
양념장: 간장 4큰술, 고춧가루 1/2작은술, 깨소금 2작은술, 다진파 2큰술, 다진마늘 1/2큰술, 참기름 1작은술

이렇게 만드세요

- ① 호두는 갈기질을 제거한 뒤 따뜻한 물에 불려 속껍질을 제거하여 주십시오.
- ② 은행은 기름을 조금 넣고 볶아 껍질을 벗기거나, 끓는 물에 넣고 2~3분 정도 삶으면서 숟가락 등으로 문질러 껍질을 벗겨 주십시오.
- ③ 깨끗이 씻은 쌀을 내수에 넣고 물을 백미 물만큼 4까지 무은 후 청주 1큰술을 넣어 주십시오.
- ④ **메뉴**에 호두, 은행, 아몬드, 캐슈넛을 올린 뒤 무경을 잡고 **메뉴** 버튼을 눌러 영양밥을 선택한 후 **인입/시작/백미/페스** 버튼을 눌러 주십시오.
- ⑤ 취사가 완료되면 준비해둔 양념장을 올려버려 드십시오.

견과류밥



준비할 재료

쌀 4컵, 만가이버섯 80g, 평이버섯 40g, 양송이버섯 4개, 새송이버섯 80g
양념장: 간장 4큰술, 고춧가루 1/2작은술, 깨소금 2작은술, 다진파 2큰술, 다진마늘 1/2큰술, 참기름 1작은술

이렇게 만드세요

- ① 만가이버섯과 평이버섯은 씻어 가닥이 딱 찢아주고, 양송이버섯은 껍질을 벗기고 도통하게 저며 주십시오.
- ② 새송이버섯은 길이에 따라 자른 후 먹기 좋은 크기로 등푼하여 주십시오.
- ③ 깨끗이 씻은 쌀을 내수에 넣고 물을 백미 물만큼 4까지 무은 후 청주 1큰술을 넣어 주십시오.
- ④ **메뉴**에 순차적 둔 버섯을 올린 뒤 무경을 잡고 **메뉴** 버튼을 눌러 영양밥을 선택한 후 **인입/시작/백미/페스** 버튼을 눌러 주십시오.
- ⑤ 취사가 완료되면 준비해둔 양념장을 올려버려 드십시오.

모듬버섯밥





영양밥

:: 버섯죽순밥



준비할 재료

쌀 4컵 노타바섯 200g 죽순 100g, 은행 10개
 양파 : 긴장 4큰술 고춧가루 1/2작은술, 깨소금 2작은술, 다진마늘 2큰술, 다진마늘 1/2큰술, 참기름 적은술

이렇게 만드세요

- 1 노타바섯은 씻어 먹기 좋은 크기로 썰어 두고, 죽순은 살짝 데쳐 빻살 사이사이의 하얀 부분을 제거한 후 빻살 모양을 살려 얇게 썰어 주십시오.
- 2 은행은 기름을 조금 넣고 볶아 껍질을 벗기거나, 끓는물에 넣고 2~3분 정도 삶으면서 손가락 등으로 문질러 껍질을 벗겨 주십시오.
- 3 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 백미 물만큼 4까지 부은 후 청주 1큰술을 넣어 주십시오.
- 4 ②에 손질해 둔 노타바섯, 죽순, 은행을 올린 뒤 무장을 잡고 메뉴 버튼을 눌러 영양밥을 선택한 후 **인력키/백미/배속** 버튼을 눌러 주십시오.
- 5 취사가 완료되면 준비해둔 양념장을 올려 바버 드십시오.

건강죽

:: 잣죽



준비할 재료

쌀 1컵 잣 1/2컵 소금 약간

이렇게 만드세요

- 1 쌀과 잣을 깨끗이 씻어 주십시오.
- 2 쌀은 체에 받쳐 두고 잣은 믹서에 갈아 두십시오.
- 3 쌀과 갈은 잣을 넣고 영양죽 물만큼 1까지 물을 부어 주십시오.
- 4 무장을 잡고 메뉴 버튼을 눌러 영양죽을 선택한 후 **인력키/백미/배속** 버튼을 눌러 주십시오.
- 5 보온으로 되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.

참고

- 죽은 데일 시간과 맞추어 죽을 푸는 것이 중요하며 식은 죽이나 다시 데운 죽은 맛이 떨어집니다.
- 물감이나 소화가 잘되는 생선포집 북어 보푸라기 등을 곁들이면 더욱 좋습니다.
- 원육요는 쌀만 넣은 상태에서 짓죽과 동일한 방법으로 만듭니다.
- 국산쌀을 고르는 법 : 손기가 있고 광택이 있으며 짓의새는 담깨가 거의 없고 잣 무늬와 송진흔이 납니다.

:: 전복죽



준비할 재료

쌀 1컵 참기름 1큰술 전복 1개 소금 약간

이렇게 만드세요

- 1 쌀을 깨끗이 씻어 물에 불려 두십시오.
- 2 전복을 솔로 문질러 씻어 도려내고 내장을 떼어 얇게 썰어 두십시오.
- 3 내솥에 쌀과 전복을 넣고 참기름을 넣은 후 섞어 주십시오.
- 4 물을 영양죽 물만큼 1까지 부어 주십시오.
- 5 무장을 잡고 메뉴 버튼을 눌러 영양죽을 선택한 후 **인력키/백미/배속** 버튼을 눌러 주십시오.
- 6 보온으로 되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.

참고

- 입맛에 따라 새우죽이나 굴죽도 위와 같은 방법으로 요리에 드시면 됩니다.
- **지연산**과 **양치킨**의 차이점 : 껍질의 색깔에 따라 달라지는데 주로 지연산은 홍갈색 혹은 적갈색을 나타내고 양치킨은 녹색 띠가 됩니다.

별미죽

:: 특미닭죽



준비할 재료

쌀 1컵 닭 200g 닭국물 600cc 청과류 1개 홍과류 1개 소금 약간
 양념 : 다진마늘 1큰술, 다진마늘 1큰술, 긴장 2큰술, 깨소금 약간, 참기름 2작은술, 후춧가루 약간

이렇게 만드세요

- 1 쌀을 깨끗이 씻어 물에 1시간 이상 불려 두십시오.
- 2 닭은 손질하여 푹 삶아 먹기 좋게 찢어서 위의 재료로 양념해 두십시오.
- 3 청과류, 홍과류는 씨를 버리고 잘게 썰어 두십시오.
- 4 닭국물은 기름기를 제거하고 가이체에 받쳐 두십시오.
- 5 내솥에 ①의 쌀과 ②의 닭과 고추를 넣고, 받쳐 둔 닭국물을 부어 주십시오.
- 6 물을 영양죽 물만큼 2까지 부어 주십시오.
- 7 무장을 잡고 메뉴 버튼을 눌러 영양죽을 선택한 후 **인력키/백미/배속** 버튼을 눌러 주십시오.
- 8 보온으로 되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.



요리안내

별미죽

:: 흰죽



준비할 재료

쌀 1컵

이렇게 만드세요

- ① 깨끗이 씻은 쌀을 냄비에 넣고 영양죽 물만큼 1까지 물을 부어 주십시오.
- ② 후끈을 잡고 매뉴 버튼을 눌러 '영양죽'을 선택한 후 **인력취사(백미)패스** 버튼을 눌러 주십시오.

죽은 우리의 먹거리 중에서 가장 일찍부터 발달한 주식입니다.

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

:: 팔죽



준비할 재료

쌀 1컵, 팥 1/3컵, 찹쌀가루 1컵

이렇게 만드세요

- ① 쌀을 깨끗이 씻어서 30분 이상 물에 불려 두십시오.
- ② 팥은 2환불에서 삶은 후 팥물을 버리고 다시 물을 부어 약한불에서 팔이 타질 때까지 천천히 한번 더 삶아 주십시오.
- ③ 삶은 팥은 체에 받치고 으깨어 팥말과 걸러내 주십시오.
- ④ 2~3번 체에 내린 찹쌀가루를 끓여서 식힌물로 반죽하여 새알심을 만들어 두십시오.
- ⑤ 미리 불린 쌀을 냄비에 넣고 영양죽 물만큼 2까지 물을 부어 주십시오.
- ⑥ 새알심과 팥을 넣은 뒤 **매뉴** 버튼을 눌러 '영양죽'을 선택한 후 **인력취사(백미)패스** 버튼을 눌러 주십시오.

※ 팥말이 성형을 원하시면 기호에 따라 팥물을 넣어 주셔도 좋습니다.

삼계탕

:: 삼계탕



준비할 재료

닭 1마리(kg), 수삼 2뿌리, 대추 10개, 찹쌀 1컵, 소금, 후춧가루, 마늘 약간

이렇게 만드세요

- ① 준비된 닭의 배 아래쪽 양쪽에 칼집을 내어 구멍을 뚫어 주십시오.
- ② 손질한 닭의 배속에 2시간 이상 불린 찹쌀과 마늘을 채워 넣어 주십시오. (찹쌀을 불리지 않으면 삶아 수 있습니다.)
- ③ 식성에 따라 절충한 국물을 원하시면 찹쌀의 1/2은 닭의 배속에 넣고 나머지 1/2은 밖으로 꺼내 놓아 주십시오.
- ④ 칼집을 낸 구멍에 두더리를 엇갈리게 끼우고 고정시켜 주십시오.
- ⑤ 냄비에 준비한 닭을 넣고 깨끗이 씻은 수삼과 대추를 넣은 후 물을 백미 물만큼 6까지 부어 주십시오.
- ⑥ 후끈을 잡고 **매뉴** 버튼을 눌러 '삼계탕'을 선택한 후 **인력취사(백미)패스** 버튼을 눌러 주십시오.

참고

물을 너무 많이 넣으면 취사 완료 후 압력 배출시 향물이 올라올 수 있으니 주의하십시오.

연하고 맛있는 닭고기 고르기

닭고기는 비교적 연하고 맛이 담백할 뿐만 아니라 소화흡수가 잘 되기 때문에 점령 수요가 높고 있습니다. 쇠고기 패지고기가 15~16일 정도로 숙성기간이 긴 반면 닭고기는 닭을 잡아 하루밤이 지난 이튿날 아침에 가장 연하고 맛있습니다. 그러므로 가능하다면 살아 있는 닭을 그 자리에서 잡아서 파는 가게에서 사거나 아침에 잡아 놓은 닭을 사서 저녁 식탁에 올리면 좋습니다.

살아 있는 닭을 고를 때는 눈이 흐라다든지 향문이 빠져 있는 것은 병든 닭이므로 피해야 하며 닭다리의 근육을 만져 보아 통통하고 단단한 것을 고르십시오.

머리 집이 높은 닭을 통째로 살 경우에는 가슴 부위가 통통하고 껍질의 탈구경이 잘 들어 있으면서 무뎠고 연한 황색을 띤 것이 산합니다. 생후 3년 이하 파파고 연하고 맛 있는데, 가슴뼈 끝을 만졌을 때 연한 연골 부위가 많을수록 어린 닭입니다.

부우벌로 나누어진 닭을 살 경우에는 살이 단단하고 윤기 있는 것을 고르십시오. 껍질이 제대로 붙어 있고 살코기와 껍질사이에서 지방이 적당히 붙어 있으며 씌 단면이 매끈해야 합니다.

※ 고단백 보양식을 고하게 섭취할 경우에는 체액이 산성화 되어 세포가 노화되고 피로도가 높아져 항상 채소와 과일을 함께 먹어야 합니다.



이유식

:: 단호박스프



※ 이유식 원료기 [12개월 이후]

준비할 재료

단호박 100g, 쌀가루 2큰술, 물 1/2컵 소금 약간, 우유 약간

이렇게 만드세요

- 1 단호박은 노랑게 잘 익은 것으로 껍질과 씨를 제거한 후 얇게 썰어 물에 헹구어 주십시오.
- 2 냄비에 ①의 재료와 쌀가루 2큰술, 물 1/2컵을 넣어 주십시오.
- 3 뚜껑을 닫고 **메뉴 버튼을 눌러** 만능림을 선택한 후 만능림 시간을 10분으로 설정한 뒤 **입력키/시작/백스페이스** 버튼을 눌러 주십시오.
- 4 요리가 완료되면 나무주걱으로 으깨어 뜨거울 때 우유를 섞어 주십시오.

:: 고구마사과죽



※ 이유식 원료기 [12개월 이후]

준비할 재료

고구마 70g, 사과 70g, 물 1/4컵 꿀 약간

이렇게 만드세요

- 1 사과와 고구마는 껍질을 벗기고 얇게 썰어 주십시오.
- 2 냄비에 ①과 물 1/4컵을 넣어 주십시오.
- 3 뚜껑을 닫고 **메뉴 버튼을 눌러** 만능림을 선택한 후 만능림 시간을 30분으로 설정한 뒤 **입력키/시작/백스페이스** 버튼을 눌러 주십시오.
- 4 요리가 완료되면 나무주걱으로 곱게 으깨어 꿀을 조금 넣어 섞어 주십시오.

참고

이유식 후기(8~12개월 이후): 부교은 고형식을 먹을 수 있는 시기로서, 허위 체내에 걸쳐 정해진 시기에 먹을 수 있도록 해 주십시오.
 이유식 원료기(12개월 이후): 어린이 먹을 수 있는 식으로 남아가는 과다기로서, 음식 종류를 다양하게 주어 편식 습관이 생기지 않도록 해 주십시오.
 ※ 조개 채우 생우유, 꿀, 토마토, 옥수수 등은 알레르기를 유발할 수 있으므로 돌이 지난 후에 섭취할 수 있도록 해 주십시오.
 ※ 야간에 따라 알레르기를 유발 할 수 있는 이유식 재료나 섭취시기까 다를 수 있으므로 주의하여 섭취할 수 있도록 해 주십시오.

:: 밥두부아차찜



※ 이유식 원료기 [10~12개월 이후]

준비할 재료

밥 100g, 두부 50g, 당근 20g, 애호박 20g, 계란 1개 우유 6큰술

이렇게 만드세요

- 1 두부는 물기를 제거한 후 으깨어 준비하고, 당근과 애호박은 잘게 다져 주십시오.
- 2 계란은 우유를 넣고 풀어 두십시오.
- 3 냄비에 밥과 두부, 당근, 애호박을 넣고 우유와 계란 푼 것을 넣어 골고루 섞어 주십시오.
- 4 뚜껑을 닫고 **메뉴 버튼을 눌러** 만능림을 선택한 후 만능림 시간을 10분으로 설정한 뒤 **입력키/시작/백스페이스** 버튼을 눌러 주십시오.
- 5 만능림이 완료되면 주걱으로 잘 섞어 주십시오.

:: 참차야채문밥



※ 이유식 원료기 [10~12개월 이후]

준비할 재료

밥 100g, 참차쌀 50g, 피망 20g, 당근 20g, 물 1컵, 버터, 김가루 약간씩

이렇게 만드세요

- 1 참차쌀은 기름을 빼고 젓가락으로 잘게 찢어 준비해 주십시오.
- 2 피망과 당근은 잘게 다져 주십시오.
- 3 그릇에 밥과 참차쌀, 피망, 당근을 섞어서 준비해 주십시오.
- 4 냄비에 버터에 바른 후 ③의 재료를 넣고 물을 부어 주십시오.
- 5 뚜껑을 닫고 **메뉴 버튼을 눌러** 만능림을 선택한 후 만능림 시간을 15분으로 설정한 뒤 **입력키/시작/백스페이스** 버튼을 눌러 주십시오.
- 6 만능림이 완료되면 주걱으로 잘 섞어 주십시오.



요리안내

만능찜

:: 갈비찜



준비할 재료

쇠갈비(돼지갈비) 12kg, 정종 3큰술, 진간장 5큰술, 다진마늘 1큰술, 참기름 1큰술, 양파즙 3큰술, 배즙 3큰술, 생강 3큰술, 다진파 5큰술, 계소금 1큰술, 후춧가루 1작은술, 당근 1개, 밤 10개, 은행 20개, 잣가루 1큰술

이렇게 만드세요

- ① 토막난 갈비에 기름(와 향유를 제거하고 찬물에 담궈 핏물을 빼주세요.
- ② 소쿠리에 건져 물기를 빼고 정종과 배즙에 재워 꼬들 연하게 해주세요.
- ③ 밤은 껍질을 벗겨 큰것은 반으로 자르고 은행은 후라이팬에 기름을 조금 넣어 볶아 껍질을 벗겨낸 뒤 당근은 밤들 크기로 썬어주세요.
- ④ 준비한 모든재료에 양념을 넣고버무리 시간 정도 양념이 배도록 재워 놓은 후 내솥에 넣어 주십시오. (갈비와 양념에서 올라오는 수분으로 조리가 되기 때문에 별도의 물을 부을 필요가 없습니다.)
- ⑤ 뚜껑을 잠그고 **메뉴** 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 45분으로 설정한 뒤 **입력취사** **백/백속** 버튼을 눌러주세요.
- ⑥ 음식이 완료되면 갈비찜 위에 잣가루를 뿌려 식탁에 내놓으십시오.

:: 닭찜



준비할 재료

닭 1마리(1kg), 감자 100g, 당근 100g, 생강 3큰술, 다진파 1큰술, 다진마늘 1큰술, 진간장 6큰술, 생강즙 1큰술, 후춧가루 1/2작은술, 계소금 1큰술, 참기름 1.5큰술

이렇게 만드세요

- ① 닭(고)를 깨끗이 씻어 진물과 내장을 완전히 없애고 꼬리 부분에 묻어 있는 기름을 잘라내 주십시오.
- ② 닭(고)를 먹기게 일정한 크기로 자른 후 양념이 잘 배고 빨리 익도록 향유를 넣어 주십시오.
- ③ 양파게 일정한 크기로 자른 당근, 감자, 닭(고)를 카다란 볼에 넣고 준비한 양념과 골루 섞은 후 양념이 충분히 배릴때까지 재워 두십시오.
- ④ 중탕에 재워 둔 닭(고)와 감자, 당근을 내솥에 넣어 주십시오.
- ⑤ 뚜껑을 잠그고 **메뉴** 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 45분으로 설정한 뒤 **입력취사** **백/백속** 버튼을 눌러 주십시오.

:: 수육



준비할 재료

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

이렇게 만드세요

- ① 내솥에 물을 2컵 정도 넣고 찜판을 넣어 주십시오.
- ② 돼지고기를 2~3등분하여 찜판에 놓고 생강을 얹어 썰어 2~3쪽 넣어 주십시오.
- ③ 우강을 잠그고 **메뉴** 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 40분으로 설정한 뒤 **입력취사** **백/백속** 버튼을 눌러 주십시오.
- ④ 취사 완료 후 양파, 마늘, 대파, 김치를 곁들여서 찜사에 담아 식탁에 내놓으십시오.

:: 오향장육



준비할 재료

돼지고기 700g, 진간장 2/3컵, 생강 3큰술, 무명실 조금
오향: 통후추 6알, 통깨피 7cm, 팔각 4개

이렇게 만드세요

- ① 돼지고기는 흐르러지지 않고 단단하게 익도록 무명실로 잘 묶어 주십시오.
- ② 묶은 돼지고기를 그릇에 담고 진간장과 생강, 고춧가루, 오향을 넣어 재워 두십시오.
- ③ 내솥에 ②의 재료를 넣은 후, 계란흰 3큰술의 물을 부어 주십시오.
- ④ 뚜껑을 잠그고 **메뉴** 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 40분으로 설정한 뒤 **입력취사** **백/백속** 버튼을 눌러 주십시오.
- ⑤ 요리가 완료되면 돼지고기를 꺼내 조로통 기름류 무명실을 잘라서 뺐니다. 오향장육을 식혀서 0.2cm 두께로 얇게 썰어서 찜사에 넣어 주십시오.



만능찜

:: 갑오징어조림



준비할 재료

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

이렇게 만드세요

- 1 오징어는 반 갈라 내장을 제거하고 껍질을 벗겨 깨끗이 씻은 후 인퓌에 가로 세로로 칼집을 내 주십시오.
- 2 끓는 물에 소금약간을 넣고 칼집 낸 오징어 몸통을 데쳐내고 다룬도 손질하여 데쳐 두십시오.
- 3 시금치는 다음에서 깨끗이 씻은 후 소금을 넣고 살짝 데쳐 찬물에 헹구 물기를 짜고, 당근은 굵게 채썰어 끓는 물에 데친 후 각각 소금과 참기름으로 무쳐 주십시오.
- 4 달걀은 소금을 넣고 잘 풀어 오징어 넓이에 맞게 지단을 부쳐 두십시오.
- 5 데쳐낸 오징어의 물기를 닦고 인퓌에 말가루를 약간 뿌린 후 지단을 얹고 그 위에 준비한 시금치, 당근, 오징어 다룬도 놓아 돌돌 말아준 후 꼬치로 고정시켜 주십시오.
- 6 내솥에 말아서 준비한 오징어와 양념장 그리고 물 반컵을 부어 주십시오.
- 7 무غط을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 만능찜을 선택한 후 만능찜 시간을 30분으로 설정한 뒤 **인퓌시/백미밥** 버튼을 눌러 주십시오.

:: 스테이크



준비할 재료

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

이렇게 만드세요

- 1 고기에 후춧가루와 소금을 뿌려 간을 배아게 한 다음 고기를 내솥에 넣고 변형 가량의 물을 부어 주십시오.
- 2 무غط을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 만능찜을 선택한 후 만능찜 시간을 30분으로 설정한 뒤 **인퓌시/백미밥** 버튼을 눌러 주십시오.
- 3 요리가 완료되면 고기를 꺼내어 스테이크 소스를 끼얹어 주십시오.

와인스 만드는 법

양념과 마늘 양념을 다져 놓은 뒤 준비한 재료를 소금, 후춧가루로 간하여 볶아 주십시오.
여기에 레프킨을 넣어서 넣어 끓인 후 케첩, 바비큐소스, 통후추, 월계수잎을 넣어 조리 주십시오.

:: 꽃게찜



준비할 재료

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

이렇게 만드세요

- 1 꽃게의 몸통을 손으로 잡고 깨끗이 씻은 다음 몸통을 떼어 두십시오.
- 2 떼어낸 몸통의 살을 발라내어 껍게 다져 주십시오.
- 3 쇠고기와 두부는 껍게 다진 후 몸통살 다진것과 합하여 골고루 버무려 주십시오.
- 4 청·홍고추는 잘게 다져 달걀노른자와 섞어 주십시오.
- 5 꽃게의 갑질에 말가루를 뿌리고 4을 도톰하게 채운 후 그 위에 2를 고르게 펴발라 주십시오.
- 6 내솥에 개찜 1컵의 물을 부어 무غط을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 만능찜을 선택한 후 만능찜 시간을 30분으로 설정한 뒤 **인퓌시/백미밥** 버튼을 눌러 주십시오.

:: 생선찜



준비할 재료

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

이렇게 만드세요

- 1 손질해 놓은 도미 등쪽으로 2cm격이 되도록 칼집을 넣어 두십시오.
- 2 다진 쇠고기에 간장, 파, 마늘 참기름, 깨소금, 후춧가루를 넣어 양념해 주십시오.
- 3 도미의 칼집을 넣은 부분에 준비해둔 양념을 꼭꼭 채워 넣어 주십시오.
- 4 내솥에 간의 물은 부은 뒤 찜판을 넣어 주십시오.
- 5 찜판위에 준비해둔 도미를 넣어 주십시오.
- 6 무غط을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 만능찜을 선택한 후 만능찜 시간을 30분으로 설정한 뒤 **인퓌시/백미밥** 버튼을 눌러 주십시오.
- 7 요리가 완료되면 나머지 고명을 얹어 장식해 주십시오.



요리안내

만능찜

:: 대합찜



준비할 재료

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

이렇게 만드세요

- 1 쇠고기를 곱게 다져 두십시오.
- 2 해감시켜 깨끗이 헹군 대합을 반으로 갈라 껍질에 붙어 있는 살을 칼로 떼내어 곱게 다져 두십시오.
- 3 그릇에 다진 쇠고기와 대합살을 넣고 다진파, 다진마늘, 소금, 후춧가루로 양념하여 골고루 버무리 주십시오.
- 4 담을수 있는 껍질은 6개이므로 껍질 1개당 1/2정도로 양념한 재료를 똑똑 채워 담아 주십시오.
- 5 재료가 끈기가 생겨 찐 후에도 모양이 흐트러지지 않도록 대합찜 위에 달걀 흰자를 고르게 퍼 발라 주십시오.
- 6 냄비에 2컵의 물을 붓고 찜판을 넣어 주십시오.
- 7 찜판위에 준비한 대합을 얹어 주십시오.
- 8 뚜껑을 잠그고 **매우** 버너를 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 35분으로 설정한 뒤 **입력취지/반복해속** 버튼을 눌러 주십시오.
- 9 완성된 달걀은 흰자와 노른자로 나누어서 흰자는 곱게 다지고 노른자는 으깨어 체에 내린 뒤 대합 위에 달걀 노른자와 흰자를 각각 반복 얹어 주십시오.

:: 두부찜



준비할 재료

두부 1모 반, 소금 약간
양념장: 고춧가루 큰술, 다진마늘 큰술, 파 뿌리 찹가루, 약간, 깨소금 약간, 실고추 약간, 진간장 3큰술

이렇게 만드세요

- 1 두부는 2등분한 다음 1cm 두께로 썰어 소금을 뿌려 물기를 빼두십시오.
- 2 파는 가늘게 채썰고, 다진마늘과 진간장, 고춧가루, 깨소금, 찹가루와 실고추를 섞어서 양념장을 준비해 놓으십시오.
- 3 냄비에 1.5컵의 물을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 쌓아놓은 두부를 고르게 올려 주십시오.
- 4 뚜껑을 잠그고 **매우** 버너를 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 35분으로 설정한 뒤 **입력취지/반복해속** 버튼을 눌러 주십시오.
- 5 요가 완료되면 두부를 꺼내고 두부위에 양념장을 골고루 무쳐 주십시오.

:: 잡채



준비할 재료

당면 150g, 피망(청황) 2칸, 약간, 당근 70g, 양파 70g, 시금치 약간, 팽이버섯 70g, 어묵 70g, 식용유 큰술
양념장: 설탕약간, 간장 약간, 찹가루 약간, 통깨, 깨소금약간

이렇게 만드세요

- 1 피망, 양파, 당근 어묵은 잘게 채썰고 팽이버섯은 다듬어 깨끗이 씻은 후 시금치는 끓는 물에 살짝 데쳐서 물기를 꼭 짰 후 먹통에 넣어 주십시오. (피망, 당근은 2~3mm 정도와 적당히 양파, 어묵은 5mm 정도로 채썬 것이 적당합니다.)
- 2 미지근한 물에 당면을 20분 정도 담구면 후 찬물에 넣어 씻은 뒤 건져 두십시오. (당면을 오래 담구면 잔해 원로 후 면만이 파자거나 물차는 경우가 있습니다. 기호에 따라서 면을 담구 두는 시간을 10분에서 30분 사이로 조절해 주십시오.)
- 3 냄비에 식용유 2큰술, 1/2컵의 물을 넣은 후 당면을 냄비에 넣고 준비한 어묵 및 당근, 양파, 피망을 같이 넣어 주십시오.
- 4 뚜껑을 잠그고 **매우** 버너를 눌러 '만능찜'을 선택한 후 '만능찜' 시간을 35분으로 설정한 뒤 **입력취지/반복해속** 버튼을 눌러 주십시오. (당면을 많이 불려졌거나 소비처 기호에 따라 좀 더 졸깃한 면을 원하 시면 '만능찜' 시간을 20분으로 설정해 주십시오.)
- 5 요가 완료되면 뚜껑을 열어 데쳐 놓은 시금치를 넣고 기호에 따라 진간장과 찹가루, 설탕을 넣고 골고루 섞어 주십시오. 양념한 잡채에 통깨나 깨소금을 뿌려 장식해 담아 주십시오.

:: 삶은계란



준비할 재료

계란 10개, 물 2컵, 식초 한두방울

이렇게 만드세요

- 1 냄비에 계란과 물, 식초를 넣어 주십시오.
- 2 뚜껑을 잠그고 **매우** 버너를 눌러 '만능찜'을 선택한 후 '만능찜' 시간을 20분으로 설정한 뒤 **입력취지/반복해속** 버튼을 눌러 주십시오.



만능찜

:: 계란찜



준비할 재료

계란 3개, 물 또는 다스물 1컵, 새우젓 1작은술, 소금 약간, 당근 20g, 파 푸른부분 20g

이렇게 만드세요

- 1 그릇에 계란과 물 또는 다스물을 넣고 풀어 주십시오.
- 2 당근과 파의 푸른 부분은 잘게 다져서 ①과 같이 섞어 주십시오.
- 3 새우젓은 다져서 물을 약간 섞어 국물을 만들어 ②에 섞고 소금으로 간을 해주십시오.
- 4 뚜껑을 잠고 **메뉴** 버튼을 눌러 **만능찜**을 선택한 후 **만능찜** 시간을 15분으로 설정한 뒤 **입력/시작** 버튼을 눌러 주십시오.

:: 떡그라탕



준비할 재료

떡볶이 400g, 삶은 계란 2개, 고구마 1개, 파치즈 80g, 슬라이스 치즈 2장, 올리브유 약간, 화이트 소스 1컵, 파슬리가루 약간
* 화이트 소스: 말린 후 버터 10g씩 우유 100g, 소금, 박후추 약간씩 버터를 녹인 후 말기루를 넣어 녹이기 우유를 넣고 갈썩하게 끓인 후 소금, 박후추로 간한다.)

이렇게 만드세요

- 1 고구마는 깨끗이 씻어 껍질째 모양을 살려 동그랗게 잘라 주십시오.
- 2 삶은 계란은 커다랗게 잘라 준비하고, 떡볶이는 미지근한 물에 담궈 두십시오.
- 3 냄비에 올리브유를 골고루 바른 후 고구마, 달걀, 떡볶이를 골고루 겹겹히 쌓아 주십시오.
- 4 ③에 화이트 소스를 뿌려 주신 후 파치즈를 골고루 올리고 그 위에 슬라이스 치즈를 8등분으로 잘라 올린 뒤 파슬리 가루를 뿌려 주십시오.
- 5 뚜껑을 잠고 **메뉴** 버튼을 눌러 **만능찜**을 선택한 후 **만능찜** 시간을 20분으로 설정한 뒤 **입력/시작** 버튼을 눌러 주십시오.

:: 새우케첩볶음



준비할 재료

중하 20마리의 대파 1/2대, 양파 40g, 당근 40g
* 케첩소스: 케첩 3큰술, 설탕 1큰술, 전분가루 1큰술, 물 1큰술, 소금 1작은술, 후춧가루 약간씩

이렇게 만드세요

- 1 새우머리와 내장을 제거하고 꼬리쪽 한 마디와 꼬리만 남기고, 껍질을 벗긴 후 소금물에 살짝 행궈 준비해 주십시오.
- 2 대파는 어슷썰고, 양파는 새우 크기보다 작게 잘라 준비해 주십시오.
- 3 냄비에 새우, 대파, 양파를 넣고 케첩소스를 넣고 섞어 주십시오.
- 4 뚜껑을 잠고 **메뉴** 버튼을 눌러 **만능찜**을 선택한 후 **만능찜** 시간을 15분으로 설정한 뒤 **입력/시작** 버튼을 눌러 주십시오.
- 5 **만능찜**이 완료되면 골고루 섞어 주십시오.

:: 떡볶이



준비할 재료

가래떡(말린 것) 300g, 어묵 3장, 양파 1/2개, 대파 1/2개, 당근 80g
* 양념장: 고추장 2큰술, 물엿, 설탕 1큰술씩, 계소금, 간장 적은술씩, 멸치 다스물 1/2컵

이렇게 만드세요

- 1 가래떡은 흐르는 물에 씻어 먹기 좋은 크기로 잘라 주십시오.
- 2 어묵은 4등분하고, 당근 양파는 채썰고, 대파는 어슷썰어 주십시오.
- 3 분량의 양념장 넣고 양념장을 따로 만들어 두십시오.
- 4 냄비에 손질한 재료와 양념장을 넣고 잘 섞어 주십시오.
- 5 뚜껑을 잠고 **메뉴** 버튼을 눌러 **만능찜**을 선택한 후 **만능찜** 시간을 20분으로 설정한 뒤 **입력/시작** 버튼을 눌러 주십시오.



만능찜

:: 밥피자



준비할 재료

- *도우 재료: 밥 200g
- *토핑재료: 슬라이스햄 3장, 양송이버섯 4개, 캔옥수수 3큰술 크래미 2개, 피자치즈 80g, 피자소스 8큰술

이렇게 만드세요

- 1 양송이 버섯은 감자를 제거한 후 모양을 살려 썰어두고 크래미는 길이대로 찢어 준비해 두십시오.
- 2 슬라이스햄은 네모 모양으로 잘라두고, 캔옥수수는 물기를 제거하여 주십시오.
- 3 밥은 내솔 바닥에 편편하게 깔아 주십시오.
- 4 밥 위에 피자소스를 숟가락으로 편편하게 발라주고, 그 위에 손질한 재료를 골고루 얹어 주십시오.
- 5 4에 피자치즈를 올린 후 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시기를 20분으로 설정한 뒤 **입력키/사이드키** 버튼을 눌러 주십시오.

:: 버터초콜릿케익



준비할 재료

- 버터 240g, 설탕 120g, 계란 4개, 케이크가루 140g, 초콜릿 100g

이렇게 만드세요

- 1 버터를 실온에 두어 말랑해지면 둥근그릇에 담고 설탕과 섞어 두십시오.
- 2 1에 계란을 넣고 거품기로 부드러워지도록 섞어 주십시오.
- 3 2에 케이크가루를 넣고 주걱으로 섞어 주십시오.
- 4 3에 초콜릿을 넣고 섞은 후, 내솔에 녹인 버터를 바른 후 반죽을 넣고 편편하게 해주십시오.
- 5 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시기를 40분으로 설정한 뒤 **입력키/사이드키** 버튼을 눌러 주십시오.

:: 만두찜



준비할 재료

- 만두 20개

이렇게 만드세요

- 1 내솔에 2cm의 물을 부어 주십시오.
- 2 찜편을 내솔에 넣고 그 위에 만두를 고르게 올려 주십시오.
- 3 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시기를 25분으로 설정한 뒤 **입력키/사이드키** 버튼을 눌러 주십시오.

:: 가지찜



준비할 재료

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

이렇게 만드세요

- 1 가지는 4cm 길이로 도막낸 후 세워서 삼자로 칼집을 넣어 주십시오.
- 2 붉은고추, 풋고추는 잘게 썰고 파, 마늘은 다져 진간장, 깨소금, 고춧가루, 설탕, 식초를 넣어서 소스를 만들어 주십시오.
- 3 내솔에 2cm의 물을 붓고 찜편을 넣은 뒤 그 위에 넣어 놓은 가지를 고르게 올려 놓아 주십시오.
- 4 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시기를 30분으로 설정한 뒤 **입력키/사이드키** 버튼을 눌러 주십시오.
- 5 요리가 완료되면 가지위에 준비해둔 소스를 고르게 얹어 주십시오.



요리안내

만능찜

:: 옥수수



준비할 재료

옥수수 4개

이렇게 만드세요

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

준비할 재료

말가루(박력판) 1/2컵, 계란 2개, 버터 1/2큰술, 우유 1/2큰술, 바닐라향 약간, 설탕 1/2컵, 소금 약간
 *휘핑크림: 설탕 100cc, 설탕 1/4컵, 과일: 체리 1개, 딸기 3개, 밀감(블루프럼) 1/4통, 키위 1개
 ※ 컵은 계량컵 1컵 기준입니다.

:: 생크림케익



이렇게 만드세요

- ① 말가루에 소금을 넣고 체에 내려 주십시오.
- ② 계란 흰자와 노른자를 분해 두십시오.
- ③ 흰자를 그릇에 넣고 일정한 방향으로 저어 거품을 내다가 커다란 거품이 일면 설탕을 여러 번 나누어 넣고, 그릇을 뒤집었을 때 흘러내리지 않을 정도까지 거품을 저어 주십시오.
- ④ 노른자를 조금씩 넣으면서 계속 저고 바닐라향을 조금 넣어 주십시오.
- ⑤ 바닐라향이 퍼지면 말가루를 넣고 잘 말가루가 보이지 않게 살살 섞어 주십시오.
- ⑥ 우유와 중성화한 버터를 섞어 두십시오.
- ⑦ 내솥의 밑면, 옆면에 버터를 얇게 바른 후 케익반죽을 내솥에 부어 주십시오.
- ⑧ 뚜껑을 잠그고 **메뉴** 버튼을 눌러 **만능찜**을 선택한 후 만능찜 시간을 40분으로 설정한 뒤 **입력취사** **백/해속** 버튼을 눌러 주십시오.
- ⑨ 요리가 완료되면 커스텔라를 식혀 주십시오.
- ⑩ 그릇에 휘핑크림을 붓고, 과일과 여차지도록 충분히 거품을 낸 뒤에 슈가파우더를 넣어 주십시오. (슈가파우더는 설탕을 컵트리에 넣어서 갈아 주시면 됩니다.)
- ⑪ 식힌 커스텔라에 생크림을 고르게 펴발라 주십시오.
- ⑫ 준비된 여러 가지 과일을 장식해 주십시오.

:: 약밥



준비할 재료

찰쌀 3컵, 건포도 60g, 밤 15개, 대추 10개, 잣 1큰술, 흑설탕 100g, 진장 1큰술, 참기름 3큰술, 소금 약간, 계피가루 1/2작은술

이렇게 만드세요

- ① 찰쌀을 깨끗이 씻어서 1시간 이상 충분히 물에 불려 두십시오.
- ② 밤과 대추는 적당한 크기로 잘라서 준비해 두십시오. (단 밤과 대추는 갈판과 씨를 제거해 주십시오.)
- ③ 미리 불려놓은 찰쌀에 흑설탕, 참기름, 계피가루, 소금 약간을 넣은 후 골고루 섞어 주십시오.
- ④ 모든 재료를 내솥에 넣고 백미 물 500cc 47cc 물을 부은 후 한번 더 골고루 섞어 주십시오.
- ⑤ 뚜껑을 잠그고 **메뉴** 버튼을 눌러 **만능찜**을 선택한 후 만능찜 시간을 40분으로 설정한 뒤 **입력취사** **백/해속** 버튼을 눌러 주십시오.

:: 시루떡



준비할 재료

멥쌀가루 2컵, 밀 2컵, 소금 1큰술, 설탕 2큰술, 물 2큰술

이렇게 만드세요

- ① 멥쌀가루 5컵에 물 3큰술을 넣고 잘 버무려서 체에 한번 내려준 다음 설탕(3큰술)을 섞어 주십시오.
- ② 밀은 물기 없이 삶아서 대강 찹면서 위의 소금(1큰술)과 설탕(1큰술)을 넣어 주십시오.
- ③ 내솥에 물 1.5컵을 붓고 찜판을 넣은 후 적당한 크기의 천이나 한지를 올려 잘라 주십시오.
- ④ 밀가루 1컵을 걸고 멥쌀가루를 편편하게 얹고 다시 밀가루 1컵을 넣어 층을 만들어 주십시오.
- ⑤ 뚜껑을 잠그고 **메뉴** 버튼을 눌러 **만능찜**을 선택한 후 만능찜 시간을 45분으로 설정한 뒤 **입력취사** **백/해속** 버튼을 눌러 주십시오.

Cooking Guide 로 즐거운 요리를 만들어 보세요

주방문화를 선도하는 쿠쿠는 보다 맛있는 요리로 사랑하는 가족의 행복을
한단계 업그레이드 시켜 행복한 주방과 웃음소리가 귓가에 그득한 식탁을 만들어드리겠습니다.

요리 선택표

요리종류	메뉴선택	요리 방법
흰 죽 팔 죽 달 죽 자른 죽 전복 죽 새우 죽 물 죽	영양죽	1 내수에 준비된 재료를 넣고 용기에 따라 물을 적당한 물높이까지 부어 주십시오. 인분: 영양죽 물:국물 1, 1.5인분: 영양죽 물:국물 1.5, 2인분: 영양죽 물:국물 2 [※ 참고사항: 영양죽 취사의 최대용량은 2인분입니다.] 2 우영을 집고 메뉴 버튼을 눌러 「영양죽」으로 선택한 후 인덕취사제어 표시 버튼을 눌러 주십시오.
삼계탕 도기니탕	삼계탕	1 내수에 준비된 재료를 넣고 물을 백미 물:국물 8:2 까지 부어 주십시오. 2 우영을 집고 메뉴 버튼을 눌러 「삼계탕」을 선택한 후 인덕취사제어 표시 버튼을 눌러 주십시오.
갈비찜 달 찜	만능찜	1 내수에 준비된 재료를 넣어 주십시오. 2 우영을 집고 메뉴 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 45분으로 설정한 뒤 인덕취사제어 표시 버튼을 눌러 주십시오.
고구마	만능찜	1 내수에 물을 개량컵으로 2컵~3컵 정도 부어 주십시오. 2 찜팬에 내수에 넣고 준비한 재료를 찜팬위에 올려 놓아 주십시오. 3 우영을 집고 메뉴 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 45분으로 설정한 뒤 인덕취사제어 표시 버튼을 눌러 주십시오.

* 요리실명은 쿠쿠홈페이지 (www.cuckoo.co.kr)를 참조하십시오.

만능찜 요리별 시간표

요리종류	요리시간	요리종류	요리시간
단호박스프	10분	고구마사과죽	30분
만 두 찜		스 테 이 크	
빔두부야채찜	15분	수 육	40분
새우케찰볶음		약 밥	
참치야채무름밥		오 향 장 육	
떡볶이	20분	생크림케익	45분
살은계란		버터초콜릿케익	
계란찜		갈비찜	
떡그라탕	30분	달 찜	45분
밥피자		시루떡	
생선찜		감 자	
가지찜		고구마	
호박찜	30분	고구마	45분
밤 찜		고구마	



CUCKOO ELECTRIC RICE COOKER/WARMER LIMITED WARRANTY

KEY Company, P&K USA TRADING CORP and Cuckoo Trading Canada will repair at its option replace, without charge, your product which proves to be defective in material or workmanship under normal use, during the warranty period listed below from the date of original purchase. This warranty is good only to the original purchaser of the product during the warranty period. P&K USA TRADING CORP. covers the east and the central districts, KEY Company covers the west and the central districts, Cuckoo Trading Canada covers the whole Canada.

MODEL#	#LABOR	PARTS	WARRANTY PERIOD HOW SERVICE IS HANDLED
CRP-M10	1YEAR	1YEAR	The East and the Central Districts Call : 718 888 9144 Address : 129-04 14th Avenue College Point, NY 11356, USA The West and the Central Districts. Call : 323 780 8808 Address : 1137 E. 1st Street, L.A, CA 90033, USA Canada (TORONTO) Call : 905 707 8224 Address : #D8-7398 Yonge Street Thornhill Ontario Canada L4J 8J2 Canada (VANCOUVER) Call : 604 540 1004 Address : 945 Lougheed Hwy Coquitlam BC Canada V3K 3T4

No other express warranty is applicable to this product. **THE DURATION OF ANY IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING THE IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY, IS LIMITED TO THE DURATION OF THE EXPRESS WARRANTY HEREIN. CUCKOO ELECTRONICS CO.,LTD, SHALL NOT BE LIABLE FOR THE LOSS, THE USE OF THE PRODUCT, INCONVENIENCE, LOSS OR ANY OTHER DAMAGES, DIRECT OR CONSEQUENTIAL, ARISING OUT OF THE USE OF, OR INABILITY TO USE, THIS PRODUCT OR FOR ANY BREACH OF ANY EXPRESS OR IMPLIED WARRANTY, INCLUDING THE IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY APPLICABLE TO THIS PRODUCT.**

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts : so these limitations or exclusions may apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state.

THE ABOVE WARRANTY DOES NOT APPLY IN THESE CASES:

- * To damages problems which result from delivery or improper installation.
- * To damages problems which result from misuse, abuse, accident, alteration, or incorrect electrical current or voltage.
- * To serve call which do not involve defective workmanship or material and explaining the operation of the unit.

Therefore, these costs are paid by the consumer. Customer assistance numbers :

To Prove warranty Coverage : ► **Retain your Sales Receipt to prove date of purchase**
► **Copy of your Sales Receipt must submitted at the time warranty service is provided.**

To Obtain Product, Customer, or Service Assistance and Nearest Authorized service center, Parts Distributor or Sales Dealer:

The East and the Central Districts
Call : 718 888 9144
Address : 129-04 14th Avenue
College Point, NY 11356, USA

The West and the Central Districts.
Call : 323 780 8808
Address : 1137 E. 1st Street, L.A,
CA 90033, USA

Canada (Toronto)
Call : 905 707 8224
Address : #D8-7398 Yonge Street
Thornhill Ontario Canada
L4J 8J2

Canada (Vancouver)
Call : 604 540 1004
Address : 103-4501 North Road
Burnaby BC Canada
V3R 4R7