

사용설명서 Operating Instructions

CRP-N06 Fuzzy Series

1.08L(1~6Persons) / 1.08L(1~6인분)

CUCKOO

always new

happiness

N O.1 C U C K O O

CUCKOO IH PRESSURE JAR COOKER



love

notion

design

CUCKOO ELECTRONICS CO., LTD.

CONTENTS

Thank you very much for purchasing "CUCKOO"
electric rice cooker/warmer

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

저희 쿠쿠 압력보온밥솥을 애용해 주셔서 대단히
감사 드립니다.

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

CONTENTS

BEFORE USING

Important safeguards	3
Mesures de protection importantes	4
Specifications / Spécifications	5
Safety precautions	6~9
Mesures de sécurité	37~40
Name of each part	10
How to clean	11~13
Function operation 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 Rice (Brown rice)"	23~24
How to cook the MULTI-COOK and NU RUNG JI ..	25
How to cook using fermentation bread baking ..	26~27
How to preset timer for cooking	28~29
To keep cooked rice warm and tasty	30~32
How to use night voice volume reduction	33
How to use Remaining Cooking Time Display Mode ..	33

BEFORE ASKING FOR SERVICE

Check before asking for service	34~36
---------------------------------------	-------

COOKING GUIDE

Cooking Guide	72~73
---------------------	-------

목 차

사용하기 전에

Important safeguards	3
제품규격	4
안전상의 경고	41~44
각 부분의 이름	45
제품 손질 방법	46~48
기능 조작부의 이름과 역할	49
기능 표시부의 이상점검 기능	49

사용할 때

현재시각의 설정	50
음성안내 기능의 설정과 해제	50
취사 전 준비사항	51
맛있는 밥을 드시려면	52
취사는 이렇게 하십시오	53~54
ку쿠 맞춤밥맛 기능은 이렇게 하십시오 ..	55~57
현미/발아는 이렇게 하십시오	58~59
만능찜 누룽지는 이렇게 하십시오	60
발효빵은 이렇게 하십시오	61~62
예약취사는 이렇게 하십시오	63~64
밥을 맛있게 보온하려면	65~67
야간음성불륨 줄임기능은 이렇게 하십시오 ..	68
취사잔여 시간표시기능은 이렇게 하십시오 ..	68

고장 신고 전에

고장신고 전에 확인 하십시오	69~71
-----------------------	-------

요리안내

요리안내	74~87
------------	-------

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

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, spaghetti ou autres. Ces aliments ont tendance à mousser, écumier 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-N06 Fuzzy Series
Power Supply / CORDON D'ALIMENTATION (전원)	AC120V, 60Hz
Power Consumption / CONSOMMATION D'ÉNERGIE (소비전력)	890W
	Glutinous Rice (백미) 0.18~1.08L (1~6cups)
	Mixed Rice (잡곡) 0.36~0.72L (2~4cups)
	Sushi Rice (김초밥)
Cooking Capacity CAPACITÉ DE CUISSON (취사용량)	Turbo Glutinous Rice (백미쾌속)
	Turbo Mixed Rice (잡곡쾌속)
	GABA Rice (현미/발아)
	Black Bean (검은콩)
	Nutritious Rice (영양밥)
	Nu Rung Ji (누룽지)
	Nutritious Porridge (죽)
	0.36~0.72L (2~4cups)
0.18~0.27L (1~1.5cups)	
Power Cord Length / LONGUEUR DU CORDON D'ALIMENTATION (전원 코드 길이)	1.0m
Pressure / PRESSION (사용압력)	78.4KPa(0.8kgf/cm²)
Weight / POIDS (중량)	5.4kg
	Width / LARGEUR (폭)
Dimension / DIMENSION (치수)	Length / LONGUEUR (길이)
	Height / HAUTEUR (높이)
	26cm
37cm	
25.7cm	

HOW SERVICE IS HANDLED / MISE EN ŒUVRE 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 / 416 878 4561

VANCOUVER
Tel. No. 604 540 1004/604 523 1004



SAFETY PRECAUTIONS

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

⚠ Warning

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

⚠

- This sign is intended to remind and alert that something may cause problems under the certain situation.

⚠ Do not

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

🚫

- 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.



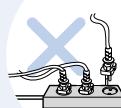
- It can cause fire, electric shock or injury.
- For repair, contact dealer or the service center.



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



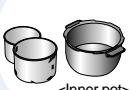
Do not

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 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 shark it please contact to dealer or service center.

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

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

Do not over 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 insecticide and chemicals.



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

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

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

Do not open the lid during heating and cooking.

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

Do not 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 bit by animals, or pierced by sharp metal materials.



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

Remove external substances on plug with a clean cloth.

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



SAFETY PRECAUTIONS

⚠ Warning

Do not use on a rice chest or a shelf.

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



🕒 Remember

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



- It can cause a system malfunction or fire.

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 plug or pull the power cord with wet hands.

- It can cause an 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 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

Do not use over the maximum capacity.

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

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

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

Don't use the cooker near a magnetic field.

- It can cause burns or breakdown.



Please pull out the plug when not in use.

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



Use product on a flat surface.

**Do not use on a cushion.
Please avoid using it on an unstable location prone to falling down.**

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

**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.

Do not drop the cooker or impact.

- It can cause malfunction.

Please pull out the plug when not in use.

- It can cause electric shocks or fire.

Please use the cooker for original purposes.

- It can cause the malfunction or smell.

SAFETY PRECAUTIONS



Warning

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

- 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.



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



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

Do not place the unit on the uneven surface.

- 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 clean the unit after every use.



- After cooking chicken soup or, multi cook dishes, etc., the smell may be absorbed.
 - Clean the oven packing, top heater plate and inner pot every time you cook any of those.
 - Use dry kitchen cleaner or sponge to clean the inner pot, since rough scrub or metallic ones are abrasive to the coating. (Refer to page 11~13)
 - Depending on the using methods or user's circumstances inner pot coating might rise.
- Please call the customer service for those cases.

Please contact the dealer or service center when the unit is not working properly.



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.

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.

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



Soft Steam Cap

Pressure Weight

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

Automatic Steam Exhaust Outlet (Solenoid valve)

When finished cooking or during warming, steam is automatically released.

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

Lid Clamp

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

Control Panel

Accessories



Manual&Cooking Guide



Rice Scoop



Rice Measuring Cup



Steam Plate
(Optional)



Lid Assy

Lid Heater Plate

Pot Handle

DET.cover

Inner Pot(Oven)

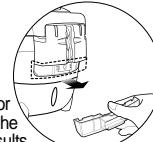
Place the inner pot Into the body property.

Clean Steam Vent

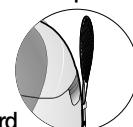
DET.cover Holder

Drain Dish

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



Rice Scoop holder



Name of each part



Power Plug

The plug type may differ from the actual. (This is only to explain about how it works.)

Power Cord

Temperature Sensor



Cleaning Pin
(Attached on the bottom of the unit)
(Refer to page 12)

HOW TO CLEAN



Detachable cover & Pressure packing

After cleaning detachable cover, put it back on the lid.

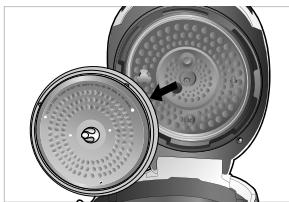
Unless detachable cover is mounted, preset cooking cannot be done, (Alarm may sound while keeping warm.)

- Clean the detachable cover to prevent odor.

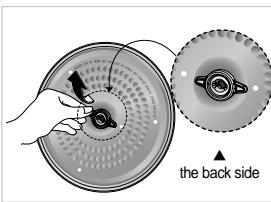
- Clean the body and cover with a dry dish towel. Do not use benzene while using the rice cooker.

Starch may be remain, however there is no health risks.

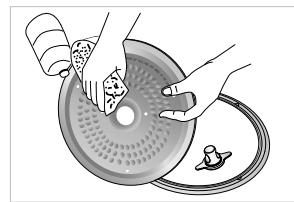
- Do not put materials like screws into holes on the detachable cover. Check the back cover and front cover.



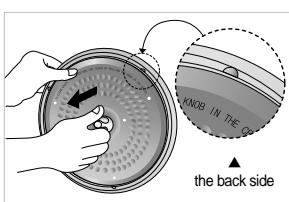
① If you pull out the detachable cover indicated by the arrow, it can be easily separated.



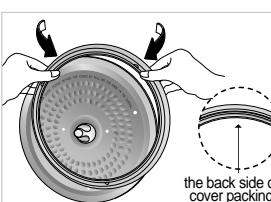
② When cleaning the detachable cover, hold and pull out the both side wing of the cover, then separate the holder and the detachable seal.



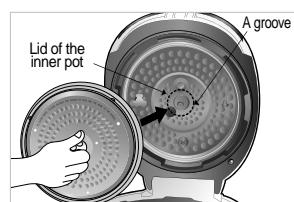
③ Frequently clean the cover with a sponge using with a neutral detergent.



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.

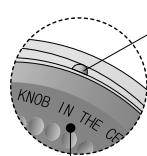
Correct example



the front of seal



the front of holder



projection presenting the front

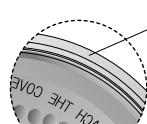
KNOB IN THE GROOVE



the back of seal



the back of holder



no projection

KNOB HOLES

* Do not put any other objects like screws into hole of detachable cover.

* Check the back cover and front cover.



HOW TO CLEAN

- To prevent foul odor clean the lid assy after the rice cooker has cooled and the rice cooker is unplugged
- Body and cover should be cleaned with a dry dish towel. Do not use betel while using rice cooker, starch can remain. No effect on health.
- Do not put materials like screws into holes of detachable cover. Check the back cover and front cover.

Inner Pot



Wipe the water on the outside and bottom of the Inner Pot. A rough sponge, a brush or an abrasive can cause scratches on the coating. Use a dishwashing liquid and a soft cloth or a sponge.
※ Keeping the contact area of the Inner Pot with the pressure packing always clean, increases the product's durability.

Pressure Packing



While cleaning, make sure the pressure packing is well in place. Clean it by wiping it gently. If the pressure packing partially hangs off, press the part that is hanging back into its original position with your fingers.



This part is designed to gather the moisture coming through the stem vent during cooking. When the cooking is done, wipe it clean with a well wrung dish cloth.



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.

Inner Pot Lid

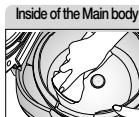


Wipe any water on the Inner pot lid with a well wrung dish cloth. Clean the Inner Pot with care as it has a metallic edge.

Steam Vent

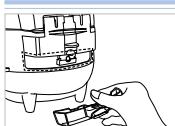


Keep clean the Steam Vent before and after use.

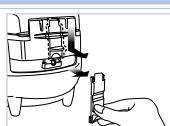


Remove gently any substance that might contaminate the temperature sensor.

How to clean drain dish



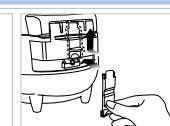
❶ Separate drain dish.



❷ Separate the drain ditch cap by pushing it down.



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



❹ Securely put in the drain dish after cleaning.

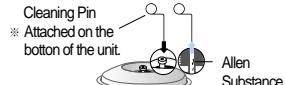


❺ Insert the drain dish firmly by pressing it in direction of the arrow.

How to clean the pressure weight nozzle.

If the valve of the pressure 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 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.

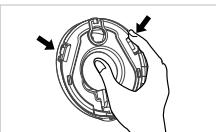
HOW TO CLEAN

How to clean the soft steam cap

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



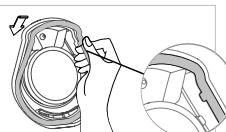
① Take out soft steam cap as in the figure.



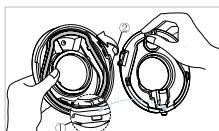
② Disassemble soft steam cap in the rear by pressing the hook in direction, at the arrow and wash it frequently with an neutral detergent and sponge.



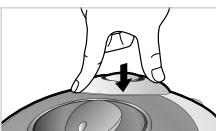
③ Disassemble the rubber packing in the direction of the arrow.



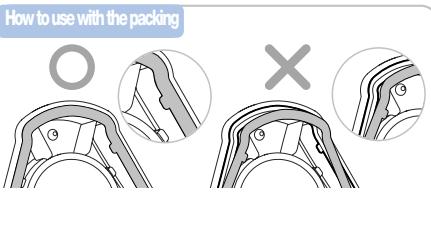
④ When fitting the rubber packing into the plate, please make sure the packing is facing the correct direction.



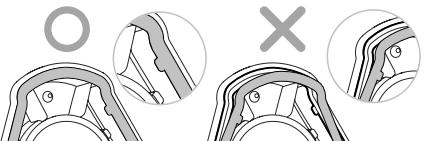
⑤ When assembling the soft steam cap, match the sill of the below and insert the cap firmly by pressing it in the direction of the arrow.



⑥ 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



How to use handle

1. Handle must be turned to "Lock" during Cooking.

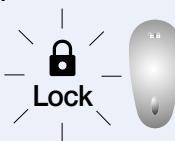
When the lamp is turned on it means that it is ready to cook.

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 weigh 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 lid does not close perfectly

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



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



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

- 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

Keep Warm / Reheat button

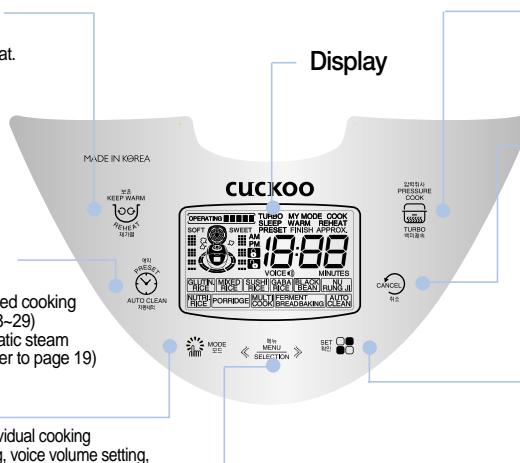
Used to warm or reheat.
(Refer to page 30)

Preset/AUTO CLEAN Button

Used to preset preferred cooking time (Refer to page 28-29)
When you use automatic steam cleaning function (Refer to page 19)

Mode button

Used to customize individual cooking preference, time-setting, voice volume setting, keep warm temperature setting, and power saving movement



Pressure Cook / Turbo Button

Used to start cooking
(Refer to page 18)

Cancel button

Used to cancel a selection or release remaining steam inside the inner pot.

Set button

Used to select a function or to button lock function.

Menu / Selection button

Used to select glutinous rice, sushi, mixed rice, GABA, rice and beans, old rice, nu rung ji, nutritious rice, nutritious porridge, all-purpose steaming and automatic sterilization (Steam Cleaning), and to modify preset time. See page 29.
For mode button and setting Gaba use the multi cook time Seepage 23-27

* 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.



When the inner pot is not placed into the unit.



Temperature sensor problem or fan motor problem.
(" _ " mark blink.)



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



When boiling only water.



When setting preset time longer than 13 hours
Set the preset time within 13 hours. (Refer to page 29)



Problem on microm memory.



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

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



How to set current time

ex) 8:25am now

1 Press mode button once.

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



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

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



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

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



■ About Lithium battery

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

■ What is blackout compensation

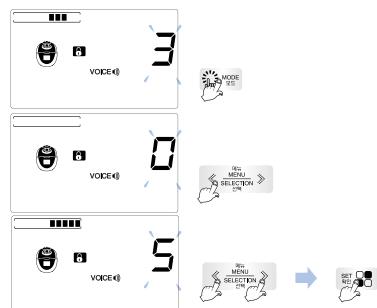
- This product remembers and maintains previous condition and processes. After finishing blackout, it operates immediately.
- If blackout happens during cooking, the cooking time will be delayed depending on blackout time.
- If the rice became cold because of blackout, warming will be cancelled.

■ How to set current time during keep warming mode

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

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

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.

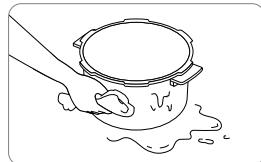
▶ Set to desired voice volume, and press Set button.



BEFORE COOKING RICE

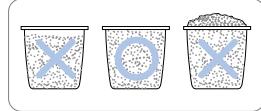
1 Clean the inner pot and wipe the water on the inner pot with dry cloth.

- ▶ Use the soft cloth to wash the inner pot.
- ▶ Using scrubber may cause the coating to peel off.



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

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



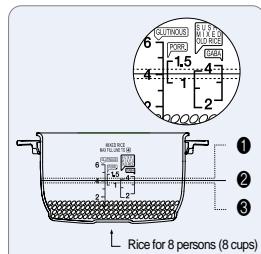
**3 Wash the rice in another container until water is clear.
(We recommend not to use inner pot for washing grains)**

4 Put rinsed rice into the inner pot.

5 Adjust the water amount according to the menu.

- ▶ For measuring, place the inner pot on a leveled surface and adjust the amount of water.
- ▶ The marked line of the inner pot indicates water level when putting the rice and water into inner pot together
- ▶ About water scale
 - Glutinous rice, Turbo Glutinous rice, Nu rung ji and Nutritious rice : Adjust water level to the water scale for 'GLUTINOUS'. Glutinous rice can be cooked to max 6 servings, Turbo Glutinous rice to max 4 servings, Nu rung ji to max 4 servings, nutritious rice to max 4 servings.
 - Mixed Rice, Turbo Mixed rice, Sushi rice, Black Bean : Adjust water level to the water scale for 'Sushi rice, Mixed Rice'. Mixed Rice and be cooked to max 4 servings, Turbo Mixed Rice to max 4 servings, Sushi rice to max 4 servings, Black Bean to max 4 servings.
 - GABA Rice : Adjust water level to the water scale for 'GABA Rice'. GABA Rice can be cooked to max 4 servings
 - Nutritious porridge : Adjust water level to the water scale for 'Nutritious porridge'. Nutritious porridge can be cooked to max 1.5 servings

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



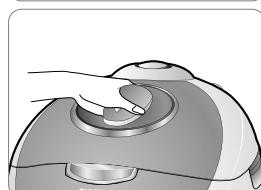
①When you want to cook the old rice or want the soft rice : pour more water than the measured scale

②Glutinous rice for 6 persons (6cups) : set the water to scale 6 of "Glutinous"

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

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

- ▶ If there is any substance/object 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 indicates that the unit is locked.
- ▶ If you press the cook button without setting the Lock/Unlock handle to "Lock", the cooker will not operate. You will hear "beep beep beep" sound and "EOL" is shown in The LCD.
- ※ If you want to select another function while cooking, push cancel button.
- ▶ If "EOL" mark shows up in other instance, turn cover handle to "Open" direction, and turn it toward "Lock". Then the cooker will work normally.
(The operation of cover lock sensing device can be checked.)
- ※ Note : This instruction is not applicable if cover handle is turned toward "Open" direction once or more after cooking was completed in previous cooking.

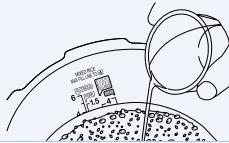


FOR THE BEST TASTE OF RICE



Cook tasty rice with Cuckoo pressure rice cooker

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

Use the measuring cup!	<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) 	If amount of water and amount of rice is different, rice can be soggy or hard.
Pour the water until water level marking in the inner pot!	<ul style="list-style-type: none"> Place the inner pot on a flat surface and adjust the water to water level in the inner pot. 	
How to store rice	<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 avoid direct sun light. It can prevent evaporation of rice moisture. If the rice has been unsealed for long, rice can be dry and stale. In the case, you should pour the half of water more. It's tastier. 	If rice is too dry, rice can be crisp even though it is measured properly.
Shorten the duration of the "Present" time for better cooking.	<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 melanizing effect could be increased.
It's better to set the Keep warming time shortly.	<ul style="list-style-type: none"> We recommend not to contain the cooked rice on keep warm mode exceed 12 hours. 	 If rice is kept warm for a long period of time, rice color will change, as well as odor.
Keep the product clean.	<ul style="list-style-type: none"> We recommend to clean the unit after each use. (Especially clean the top of the cover for external substance.) 	Wipe the lid heating part well for any rice or external substance.



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 glutinous rice, mixed rice, sushi, GABA rice, and black bean the menu remains memorized once each cooking is completed, so for continuous use of the same menu, no selection of menu is required.



ex) In case of selecting Sushi

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



2

Start cooking by pressing Pressure Cook/Turbo button.

- You must turn lid handle to lock before cooking. Then press the pressure Cook/Turbo button.
- Unless lid handle is not turned to close, you get alarm with "E 0 !", and sound "turn lid handle to lock"



ex) In case of cooking Glutinous.

3

Cooking thoroughly

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

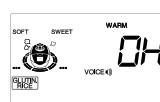
ex) In case of 14minutes left



4

The end of cooking

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



Cooking time for each menu

Menu Class	Glutinous	Turbo Glutinous Rice	Mixed Rice	Turbo Mixed Rice	Sushi Rice	GABA Rice	Black bean	Nu rung ji	Nutritious Rice	porridge	Multi Cook	Fermentation/Bread Baking	Automatic Sterilization (Steam Cleaning)
Cooking Capacity	1 servings ~ 6 servings	2 servings ~ 4 servings	1 servings ~ 1.5 servings		See detailed guide cooking by the menus	Up to water scale 2							
Cooking Time	About 28 min About 37 min	About 19 min About 23 min	About 43 min About 48 min	About 29 min About 35 min	About 35 min About 43 min	About 50 min About 58 min	About 46 min About 49 min	About 40 min About 43 min	About 37 min About 42 min	About 80 min About 88 min			About 23 minutes

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

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

HOW TO COOK

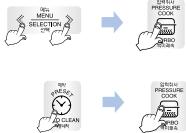


How to use the cooking menu

Glutinous	When you want to have sticky and nutritious white rice.	Sushi Rice	When you want to have sticky and nutritious white rice.
Mixed /Brown	This menu is used to cook by mixing glutinous rice in cereals.	GABA Rice	Used to cook germinated brown rice.
Black Bean	Use when cooking black soy rice	Ferment Bread (Ferment/Baking)	This menu is used to either ferment or bake the bread.
Nu rung ji (Scorched rice)	Used to cook crispy burnt rice.	Nutritious Rice	This menu is used to cook nutritious rice.
Porridge	This menu is used to cook porridge	Multi Cook	This menu is used to cook various dishes by setting a time manually
Automatic Sterilization (Steam Cleaning)	This feature is used to eliminate the smell after cooking or warming.		
Turbo function for Glutinous rice	<ul style="list-style-type: none"> Pressing twice "Pressure Cook/Turbo" twice will switch to quick cooking and shorten the cooking time. (It takes about 19 minutes when you cook the Glutinous rice for 2 persons.) Use this turbo cooking function only for cooking rice for less than 4 persons. (The rice might not be cooked properly when prepared for 4 persons.) 		
Mixed Rice Turbo	<ul style="list-style-type: none"> If selected turbo mixed rice, total cooking time will be reduced. (It takes about 29 minutes for cooking mixed rice for two people.) Turbo mixed rice cooking lessens the quality of food, so only use for less than six people. For better taste, we recommend soaking mixed rice or boiling hard beans before cooking. 		

- ※ After cooking in white rice turbo mode or cooking of small serving, discard water.
In case of small servings white rice turbo cooking, more water may be required than other menu.
- ※ Please refer to the cooking guide. (Refer to page 72~73)

How to do Automatic Sterilization (Steam Cleaning)



Put water until water scale 2, make sure to close and lock the cover.
 Method 1. After choosing automatic cleaning menu by pressing "Menu/Selection" button, and then press "Pressure cook/turbo" button.
 Method 2. After choosing automatic cleaning function by pressing "Preset/Auto clean" button twice in standby mode, press "Pressure Cook/turbo" button.

Cook Black Bean as follows

- Put salt into the black soy, wash clean and take out water.
 - Put cleanly washed rice into inner pot, and after seasoning with sake, pour water up to white rice water graduation 2, add 1/2 measuring cup of it.
 - Place black soy on top of it, and after locking lid and selecting black soy with Menu/Selection button, press Pressure Cooking Turbo.
- Cook black soy only up to 4 servings.

Melanizing effect

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

It does not mean malfunction.

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



MY MODE(Cuckoo Customized Taste Function)

What is “MY MODE”?

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

My Mode Function

- ▶ Longer “SOFT” Time : rice become soft and glutinous. (selectable in 4 steps)
- ▶ Longer “SWEET” Time : rice become taste. (selectable in 4 steps) [amelanizing will occur]
- ▶ Above 2 function can be selected both or individually

How to use “MY MODE”

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

① “MENU” setting screen



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

② “MY MODE” setting screen



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

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

③-1 Soak time control mode

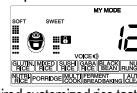


Select desired swelling time by pressing the button.

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

③-2 Heat time control mode

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.

How to use “MY MODE” II

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

① “MENU” setting screen



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

② “MY MODE” setting screen



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

③-1 Soak time control mode



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

③-2 Heat time control mode



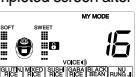
Press Mode button twice times, and the display will change as in the figure.
At this time, Soothing Cooked Rice Taste 4th Step will be selected.

③-3 Heat time control mode



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

④ Setting completed screen after



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

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

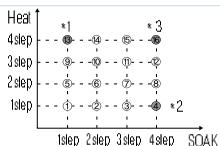
MY MODE(Cuckoo Customized Taste Function)



The display of my mode



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



- * The rice becomes solid and glutinous.
- * The rice becomes soft and well-raised rice.
- * The rice becomes soft and glutinous.
- * Note : Rice taste number from 1 to 16 will be displayed on the display window.

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

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

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

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

Cautions

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

Cuckoo customized cooking function

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

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

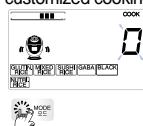
- High step : for cooking cereals, soft-boiled rice.

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

How to use Cuckoo Customized cooking function

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

① The display Cuckoo customized cooking function



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

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

②-1 High level mode



Make the screen changed by pressing menu button.

- Set button will blink, and Mode, Menu/Selection and Cancel buttons will turn ON.
- Keep pressing the button, and the menu will switch continuously.

②-2 Low level mode



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

- Set button will blink, and Mode, Menu/Selection and Cancel buttons will turn ON.
- Keep pressing the button, and the menu will switch continuously.

③ Setting completed screen after



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

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

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

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



MY MODE(Cuckoo Customized Taste Function)

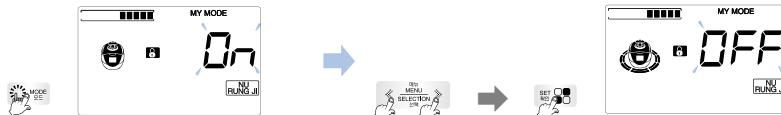
How to set up the function of burning nu rung ji

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



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

- ▶ How to cancel the enhanced burning nu rung ji



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

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

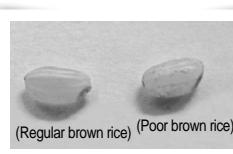
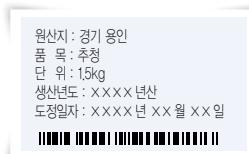
HOW TO USE “GABA RICE(Brown rice)”



What is Germinated Brown rice?

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

Tip to buy Quality Brown Rice



① Check the dates of harvest and pounding.

► The dates should be within 1 year from harvest, 3 months from pounding.

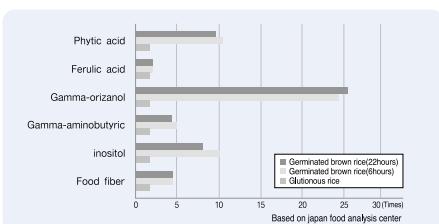
② Inspect rice with your eyes.

- Check that embryo is alive
- Rice surface should be light yellow and glazing. Whitley stirred up surface, or darkish colored Brown rice is not suitable for germination.
- Avoid fractured, not fully corned, or empty ear's. Empty ear's may generate odors during germination and bluish-nor corned Brown rice cannot be germinated.

Features of Germinated Brown rice

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

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



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

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



HOW TO USE “GABA RICE(Brown rice)”

Using “GABA RICE” Menu

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

Method of Pre-germination

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

2

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



※ First setting time 0H(0 hours)

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

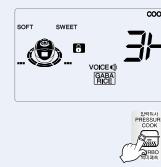
3

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

- ▶ Menu/Selection button will blink, and Mode, Cancel and Pressure Cook? Turbo buttons will turn ON.
- 1. Pressing “Menu/Selection” button changes germination time by 3 hours.
- 2. Pressing “Menu/Selection” button changes Germination time by 3 hours.
- 3. “GABA Rice” time by 0 hours, pressing “Pressure Cook/Turbo” button will start cooking immediately.
- 4. If GABA time is set “0” hours, pressing “Pressure Cook/Turbo” button will start cooking immediately To cook without germination or cooking germinated Brown rice ,set the time at “0”

4

Press “Pressure Cook/Turbo” button



※ 3 more hours for germination

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

Precautions for “GABA Rice” Cooking

- ① If smaller germ is preferred, omit pre-germination process. Select “GABA Rice” menu, set-up appropriate germination time, and start cooking (nutrient ingredients do not vary significantly by the size of germ).
- ② During hot seasons, longer germination time may generate odor. Reduce germination time.
- ③ GABA Rice cooking is allowed up to 6 persons.
- ④ City water can be used for germination. However, spring water is recommended. Germination may not be properly performed in hot or boiled water even after cooling.
- ⑤ Germination rate, germ growth may differ by the Brown rice type, condition of period of storing, etc.
-Germination brown rice is sprouted brown rice. Germination rate and growth may differ by the Brown rice type. The brown rice should be within 1 year from harvest, and not long since pounded.
- ⑥ In GABA Rice mode, present on 3H may not be possible. If you want to preset the GABA, set up '0H'.(See the page 28)
- ⑦ The taste of rice could be different as depending on a kind of brown rice. Use customized taste function or control the amount of water for your taste. (Refer to page 20-22)



HOW TO COOK THE MULTI-COOK AND NU RUNG JI

How to use the Multi-cook and preset time



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

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

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

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

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



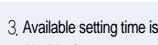
Each time you press "Menu/Selection" button, the time increase 5 minutes.

- ▶ Press Menu/Selection to choose desired Menu



"Menu/Selection" button, the time decrease 5 minutes.

- ▶ Press Menu/Selection to choose desired Menu



3. Available setting time is 10-90 minutes.



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



Press "Pressure Cook/Turbo" button.

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

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

1. Check the present time.

2.. Turn the Lock/Unlock handle to "Lock" and press the "Preset/Auto clean" button.



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



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



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



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



How to make Nu rung ji

1. Turn the Lock/Unlock handle to "Lock" and press menu/selection the "Nu Rung Ji," Refer to page 22
2. Press the "Pressure Cook/Turbo" button to start cooking.
3. When cooking is completed, scoop out the boiled rice. The "Nu Rung Ji" on the jar bottom can be prepared for your taste (e.g. scorched rice tea)

- ▶ Nu Rung Ji" can be prepared for up to 4 people.
- ▶ For "Nu Rung Ji" cooking, set the water volume at "Glutinous" level.
- ▶ Not too much washing rice.
- ▶ If you want enhanced burning nu rung ji, cook after soaking rice in water for 30 minutes.



HOW TO COOK USING FERMENTATION/ BREAD BAKING

USING FERMENTATION

① Turn the top handle to “Lock”, press menu to select the “Ferment”.

- ▶ Set button will blink, and Menu/Selection, Cancel and Pressure Cooking buttons will turn ON.
- ▶ When the Fermenting Menu is selected, the display indicates cooking time to be 40 minutes.



② Press “Set” button and “Menu/Selection” button to set fermentation time

- ▶ Available setting time is 5~120 minutes.
(From 90 minutes or more onward, the fermentation time increases or decreases by 10 minutes)



③ Press “Pressure Cook/Turbo” button

- ▶ Press “Pressure Cook/Turb” button will begin the “Ferment” process, after which cooking will begin immediately.
- During “Ferment” mode, indicator will show the remaining time.



④ When first ferment is completed, press softly dough for remove gas and repeat process 2-3 for second ferment

- ▶ After second ferment, open the lid and make sure dough size is 1.5 to 2 times.

USING BREAD BAKING

① Press “Menu/Selection” button to select the “Bread Baking” mode.

- ▶ When selecting “Bread baking”, the display indicate cooking time to be 40 minutes.



② Press “Set” button and “Menu/Selection” button to set baking time.

- ▶ Available setting time is 1~80 minutes.
- ▶ Set the baking time depending on the fermentation state and the capacity of the dough.



③ Press “Pressure Cook/Turbo” button

- ▶ Press “Pressure Cook/Turb” button will begin the “Bread Baking” process, after which cooking will begin immediately.
- During “Bread Baking” mode, indicator will show the remaining time.



- ※ When the “Bread Baking” process is complete. Immediately remove the bread from inner pot
- ※ After the “Bread Baking” is complete, the bread is hot and you shoulc be careful.

HOW TO COOK USING FERMENTATION/ BREAD BAKING



▼ If there is a problem of fermentation / bread baking, check the following details

	Case	Check point	Do the following
D O U G H	When dough is not inflated	<ul style="list-style-type: none"> · Is capacity of the material accurate? · Do not have the dough is elastic with flaccid? · Is the surface of the dough smooth and elastic, and transparent? · Does fermentation time is long or short? 	
B A K E D	When bread is small and stiff. When bread is rough and crunch	<ul style="list-style-type: none"> · Capacity of the material, the time set correctly? · Fermentation time and kneading time set correctly? 	
B R E A D	When bread was undercooked. When bread was overcooked.	<ul style="list-style-type: none"> · Did you set short fermentation time or baking time? · Did you set long fermentation time or baking time? 	
	When the baked color of the Underside of the bread is not appered. When the bread is too sticky and wrinkled.	<ul style="list-style-type: none"> · Did you put the dough in the middle of inner pot. Did you set short baking time? · Did you remove baket bread immediately? 	<ul style="list-style-type: none"> · When the second fermentation is complete, the dough should be left in the middle of the inner pot. Extend ther baking time. · When the "Bread Baking" process is complete. Immediately remove the bread from inner pot





HOW TO PRESET TIMER FOR COOKING

How to preset timer for cooking

How to use timer function

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

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



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 6:30 am, 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 " GH " 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 Select menu with "Menu/Selection" button.

4 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 no to change frome AM to PM.
 - ▶ Then press the "Set" button to program your desired time.



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.



HOW TO PRESET TIMER FOR COOKING



Precautions for preset cooking

1 In case of preset cooking

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

2 The change of preset time

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

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

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

4 When the preset time is longer than 13 hours.

- ▶ “*13H0*” will be displayed and the preset time will be changed to 13 hours automatically.
ex) If cooking is preset to AM07:00 of the follow day at PM5:00 of the day ,where preset time is 14 hours.
“*13H0*”will be displayed and preset time automatically to AM06:00(Preset time is 13 hours)
- ※ If the preset time is over 13 hours, it can cause bad smell. Tim limited preset time is set up than 13 hours because the rice spoils easily during the summer time.
- ※ When you want to finish presetting P.M12:00, preset P.M 12:00.
- ※ Use this function when you want to finish between 1 hours to 13 hours based on the preset time.
- ※ If you press the set button to check the present time during the preset cooking function, the preset time will be displayed for 2 second.

Possible time setting for each menu

Class \ Menu	Glutinous Rice	Mixed Rice	Sushi Rice	GABA Rice	Black bean	Nu rung ji	Nutritious Rice	porridge	Multi Cook	Ferment Bread baking	Automatic Sterilization (Steam Cleaning)
Possible time Setting	From (42minutes +My mode) to 13 hours	From (53minutes +My mode) to 13hours	From 48minutes to 13hours	From (63minutes +My mode) to 13hours	From (54minutes +My mode) to 13hours	From (48minutes +My mode) to 13hours	From 47minutes to 13hours	From 93minutes to 13hours	From (1minutes +My mode) to 13hours	From (1minutes +My mode) to 13hours	From 28minutes to 13hours



TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY

Having a meal

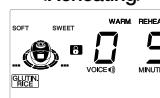
- ▶ If you want to have warm rice, press the "Keep warm/ Reheat" button. "Reheat" Function will be started and you can eat fresh rice in 9 minutes.
- ▶ To use reheating in standby status after power is applied, turn lid combining hand grip to Locked location, press Reheat/Keep button, and the cooker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

<Keep warming>



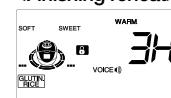
3H indicates the time elapsed as warming time.

<Reheating>



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

<Finishing reheat>



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

- * If you change the present time during warming, see the page 15.
- ▶ The frequent use of the "Reheat" function may cause cooked rice to be discolored or dried. Use it once or twice per day.
- ▶ If a separate heating appliance or gas bummer is used to cook rice, into the cooker and press the "Keep Warm/Reheat" button to keep the rice warm. At this time, "**DH**" is shown on the display. (Like this, transforming hot rice to a cold cooker may cause the rice to be discolored or develop or develop an odor)
- ▶ After 24 hours of heat preservation, the lamp of heat preservation time lapse blinks, indicating that long time has passed in heat preservation condition.
- ▶ In case the lid combining hand grip is in open status during heat preservation, the cooker does not operate 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 "**EOL**". At this time, reheating will be cancelled, and heat preservation will proceed.

Simple Soft Function

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

Make sure the handle is the "Lock" position during warming or reheating.

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

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

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

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

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

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

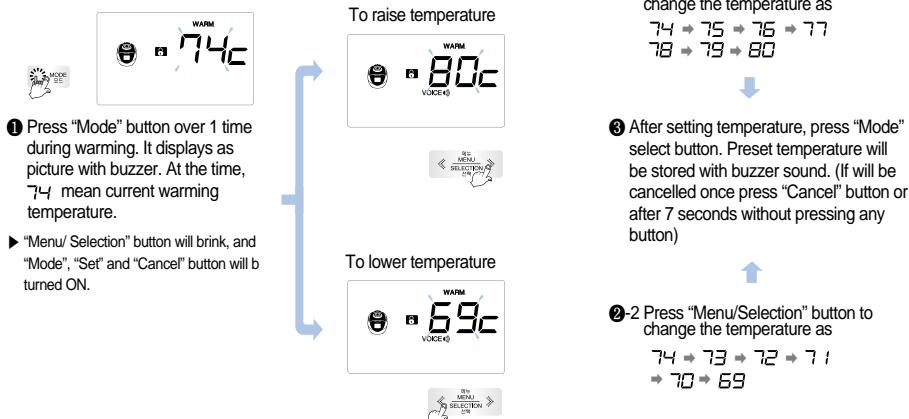
Do not mix small amount rice or leftovers with the rice under keeping warm. Doing so may cause an odor.(Use a microwave oven for the cold rice)

TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY



Controlling method of warming temperature

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

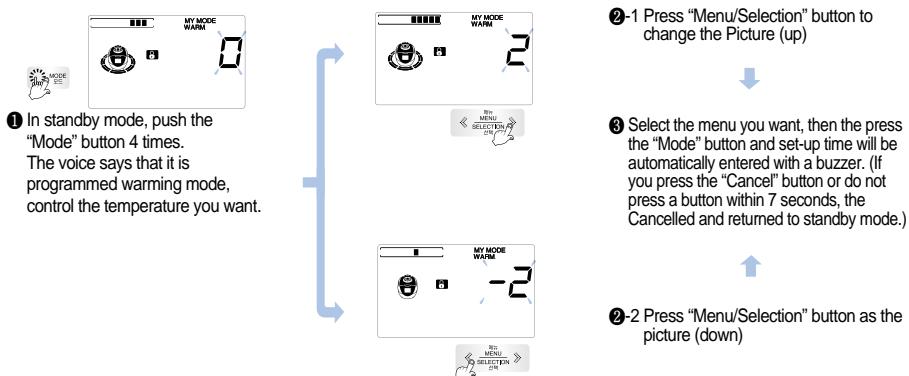


Change of temperature

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

How to operate My Mode function.

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



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

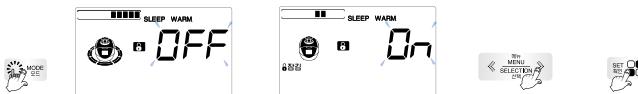


TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY

How to activate “Sleeping” mode.

- When keeping rice warm for a long time, set up the temperature low to prevent the Following quality of rice: smelly, dry, change of color: from PM 10:00- AM04:00

► How to set up



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

► How to set up



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

- 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 sure To use automatic sterilization (steam cleaning) menu for cleaning. Clean the inner pot completely after automatic cleaning function is done. (refer to 19)
- After you cook soups and steamed dishes, clean the inner pot properly to prevent rice from smelling.

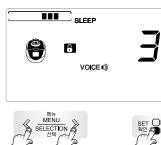
HOW TO USE NIGHT VOICE VOLUME REDUCTION/ REMAINING COOKING TIME DISPLAY MODE



Night Voice Volume Reduction function

Night Voice Volume Reduction is the function of reducing voice volume during night hours 10:00PM ~ 05:5AM. Activate this function when necessary. This function works only during night hours.

► How to activate or deactivate the function of Night Voice Volume Reduction



- No voice
- 20% of daytime voice volume
- 40% of daytime voice volume
- 60% of daytime voice volume
- 80% of daytime voice volume

60% of day time voice volume

※ 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 deactivate 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 'Inactivate' button or no button is pressed for 7 second after process progress bar reaches 5th step through adjustment of Menu/Select button, the function will be deactivated 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 deactivated when the product is shipped. Activate this function when necessary.

Remaining Cooking Time Display Mode

This mode sets on or off the remaining cooking time display which appears periodically during the cooking. (The displayed remaining cooking time may vary from the actual one depending on the cooking volume and process.)

1. In the Standby mode, press the Mode button 10 times to activate the Remaining Cooking Time Display mode. (Press the Mode button for more than 1 second to enter into the Remaining Cooking Time Display mode.)
2. When the Remaining Cooking Time Display mode starts, a voice message will state "Set or cancel the Remaining Cooking Time Display Function by pressing the Selection button."
3. When you press the Menu/Selection button, a voice message will give one of these two statements:
"The Remaining Cooking Time Display Function is selected. Please, press the OK button." or "The Remaining Cooking Time Display Function is canceled. Please press the OK button."
The OK button will then disappear and the Mode, Menu/Selection and Cancel button will be turned on. After selecting either mode, press the OK button.
4. In the Remaining Cooking Time Display mode, press the Cancel button or do not press any button for more than 7 seconds. The setting will be canceled and you return to the Standby mode with a voice message stating "Time is over. The function has been canceled."



※ Remaining Cooking Time Display mode set on



※ Remaining Cooking Time Display mode set off

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 "E-2" sign on the display. · Blackout backup power source for the Rice Cooker, see page 15.
When the rice is not well cooked.	<ul style="list-style-type: none"> · Did you use the measuring cup for the rice? · Did you put proper amount of water? · Did you rinse the rice before cooking? · Did you put rice in water for a long time? · Is the rice old or dry? 	<ul style="list-style-type: none"> · Refer to page 16-17 · Add water about half the notch and then cook.
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 lid before cooking was finished? 	<ul style="list-style-type: none"> · Select the correct menu. · Properly measure water. · Open the lid after cooking finished.
When the water overflows.	<ul style="list-style-type: none"> · Did you use the measuring cup? · Did you use proper amount of water? · Is the menu selected correctly? 	<ul style="list-style-type: none"> · Refer to page 17-18
When you smell odors while warming.	<ul style="list-style-type: none"> · Did you close the lid? · Please check it 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 lid perfectly. · Always keep the power on while warming. · As possible, keep warming time within 12 hours. · Don't warm rice with other substance.
"E--" Signs show up.	<ul style="list-style-type: none"> · Temperature sensor or fan motor does not work properly. 	<ul style="list-style-type: none"> · Unplug the power cord and call the Service center.
Warming passed time mark blinks during keeping warm.	<ul style="list-style-type: none"> · 24 hours has not passed yet after Keeping warm 	<ul style="list-style-type: none"> · This function alarms if the rice remained warm for more than 24 hours.
Rice has gotten cold or a lot of water flow during Keeping warm	<ul style="list-style-type: none"> · Keeping warm was set in "Sleeping" mode 	<ul style="list-style-type: none"> · Keep warm after cancelling or setting "Sleep Keeping Warm" mode depending on the necessity.
If "End" sign is appears.	<ul style="list-style-type: none"> · It shows on the display when pressing "Start" button again, or when the cooking has finished and you've never ever open turned the handle to "Unlock" 	<ul style="list-style-type: none"> · It can be solved by turning handle to "Unlock" and then turn to "Lock"

CHECK BEFORE ASKING FOR SERVICE

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

Case	Check points	Do the following
When the button cannot operate with "L_U"	<ul style="list-style-type: none"> Is the inner pot inserted? Check the rated voltage? 	<ul style="list-style-type: none"> Please insert inner pot. This product is 120V only
When the pressure "Cook/Turbo" Timer button does not operate with "E_O_!"	<ul style="list-style-type: none"> Did you turn the Lock/Unlock Handle to "Lock" Is "pressure" lamp on? 	<ul style="list-style-type: none"> Please turn the "Lock/Unlock" handle to "Lock"
When the rice is badly sticky.	<ul style="list-style-type: none"> Is there any rice or any other alien substance on the temperature sensor or the bottom surface of the inner pot? 	<ul style="list-style-type: none"> Clean all the alien substances on the temperature sensor or the bottom surface of the inner pot.
When "E_O_3" is showed on the LCD	<ul style="list-style-type: none"> Check the rated Voltage? 	<ul style="list-style-type: none"> Cut the power and contact customer service. It is normal to get "E_O_3" when putting only water. This is only for 120V
When the time cannot be preset.	<ul style="list-style-type: none"> Is the current time correct? Is AM or PM set properly? Did you set the reservation time over 13 hours? 	<ul style="list-style-type: none"> Set the current time(Refer to page 15) Check the AM and PM Maximum reservation time is 13 hours. (Refer to page 28~29)
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 time cannot be preset	<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.
"E_U_F" mark shows up during the product operation	<ul style="list-style-type: none"> Micom memory is out. 	<ul style="list-style-type: none"> Please clean it after cooking.
When "tick, tick" sounds occurs while cooking and warming.	<ul style="list-style-type: none"> Is it the sound of cooking ralay? 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 ralay 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 lid while Cooking.If you want to open lid while cooking, Press the "Cancel" button more than 2 seconds and release the steam. · Pull the pressure handle to the Side once and allow the steam to release.
When the lid 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 lid.	<ul style="list-style-type: none"> · Is there an External substance on the Packing? · Is packing too old? 	<ul style="list-style-type: none"> · Clean the packing with duster. · Keep the packing clean. · If the steam is exhausted through the lid, please power off the contact the service center and Dealer. · Packing life cycle is 12 month, please replace the packing per 1year
When the "Cancel" button Does not operate while cooking.	<ul style="list-style-type: none"> · Is the inner pot hot? 	<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"> · Is the inner pot inserted? · Check the rated voltage?
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 strained for-2-minutes prior to cooking, depending on your taste.



MESURES DE SÉCURITÉ

FRENCE

- 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.



- 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 interdiction.

Attention

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

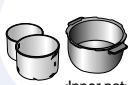
Ne recouvrez pas la sortie de vapeur automatique ou le poids de pression de pression avec un chiffon, une serviette ou un tablier etc.

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



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'infiltra, 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.

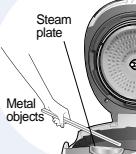
- La vapeur chaude ou tout autre élément chaud à l'intérieur de l'autocuiseur peut entraîner des brûlures.
- Après avoir fini la cuisson n'essayez pas d'ouvrir le cuiseur de force avant que la vapeur se soit complètement évacuée.

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 épingle 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 pas

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.



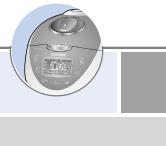
Faites attention à ce que la fiche et le cordon d'alimentation ne soient pas entrechoqués par des attaques d'animaux ou par des matériaux étaillés tranchants.

- 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.



MESURES DE SÉCURITÉ



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.
- Veillez 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.



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.



Se rappeler

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



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.



Avertissement



Ne pas

Veuillez 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.

Veuillez 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.

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.

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.

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 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.

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



- Cela peut provoquer des brûlures ou une panne.

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

- Cela peut provoquer des chocs électriques ou un incendie.

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

- Cela peut entraîner un problème de sécurité.

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

- Cela peut provoquer un dysfonctionnement ou une odeur.



MESURES DE SÉCURITÉ

⚠ Avertissement

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

Veuillez 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.

⚠ Avertissement

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.

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



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.

- 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.

Veuillez 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 경고

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

경고

피하지 않을 경우 사망이나 중상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황



- 이 기호는 특정조건에서 위험을 끼칠 우려가 있는 사항에 대하여 주의를 환기시키는 표시입니다.
- 위험 발생을 피하기 위해 주의깊게 읽고 지시에 따라 사용하십시오.

주의

피하지 않을 경우 경상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황



- 이 기호는 어떤 행위를 '금지' 하는 표시입니다.
- 이 기호는 어떤 행위를 '지시' 하는 표시입니다.



경고



(금지)

사용 중 압력축 및 자동증기배출구에는 손과 얼굴을 가까이 하지 마십시오.



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

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



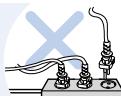
- 전기전 및 감전 변형 변색 및 화재의 원인이 됩니다.
- 전원코드를 열기구 기까이 두지 마십시오.
코드피복이 녹아 화재, 감전의 원인이 됩니다.
- 수시로 전원코드의 상태를 꼭 확인하십시오.
- 오디오, TV 등과 같은 전자제품과 2미터 거리를 유지하십시오.

제품을 분해하거나 개조하지 마십시오



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

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



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

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



- 전기 누전 및 감전의 위험이 있습니다.
- 제품에 물이 들어갔을 경우에는 **서비스센터**로 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, 고개상담실로 문의바랍니다.



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

제품을 싱크대에 넣고 닦거나
제품 내부에 물을 넣지 마십시오.

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



안전상의 경고



경고



(금지)

압력주 및 자동증기 배출구를 막거나 증기구에 행주나 장식용 덮개, 기타 물건을 올린 채 사용하지 마십시오.

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



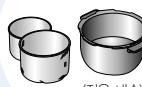
제품 내에 살충제나 화학물질 등을 뿌리거나 투입하지 마십시오.



- 화재 발생의 우려가 있습니다.
- 제품내 바퀴벌레나 벌레 등이 들어갔을 경우는 **서비스센터**로 문의해 주십시오.

변형된 내솥이나 전용 내솥이 아닌 것은 사용하지 마십시오.

- 내솥이 가열되어 이상작동 및 화재의 원인이 됩니다.
- 내솥을 떨어뜨렸거나 변형된 경우에는 **서비스센터**로 문의해 주십시오.



〈전용 내솥〉

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

- 강전 및 화재의 원인이 됩니다.
- 청소용 핀을 증기배출구 청소 외에 제품의 틈새나 구멍에 넣지 마십시오.

내솥 없이 사용을 하지 마십시오.

- 강전 및 고장의 원인이 됩니다.
- 내솥이 없는 상태에서 쌀이나 물을 넣지 마십시오.
- 쌀이나 물이 들어갔을 경우에는 제품을 뒤집거나 훤판지 마시고 **서비스센터**로 꼭 문의하십시오.

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

- 강전이나 소트로 인해 화재의 원인이 될 수 있습니다.
- 수시로 전원코드 상태를 꼭 확인하십시오.



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

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

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 문의하십시오.
- 사용전·후 청결을 유지하여 주십시오.



전원플러그를 반복하여 뺏다 꽂았다 하지 마십시오.

- 강전 및 화재의 위험이 있습니다.

내솥 없이 분리형 커버, 땀판, 금속성 물질 등을 넣거나, 넣어서 사용하지 마십시오.

(특히, 어린이 주의)

- 강전 및 화재의 원인이 됩니다.



플러그 및 전원 코드부를 동물이 물어 뜯거나 뜯고 같이 날카로운 금속물체로부터 충격을 받지 않도록 주의하여 주십시오.



- 충격으로 인한 파손은 합선 강전, 화재 등의 원인이 됩니다.

수시로 전원코드와 전원 플러그 상태를 꼭 확인하십시오.

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

- 고열에 화상을 입거나 강전이 될 수 있습니다.

전원플러그에 묻은 이물질은 물기가 없는 천으로 깨끗이 제거하여 주십시오.

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

안전상의 경고



경고



(금지)

씰통 및 다용도 선반 등에
제품을 놓고 사용하지 마십시오.

- 전원코드가 틈새에 놀리져 화재 및 감전의 원인이 됩니다.
수시로 전원코드 상태를 꼭 확인하십시오.
- 취사 또는 요리중 증기 가 배출될 때 씰통 및
다용도 선반에 의해 제품의 손상, 화재, 감전의 원인이 됩니다.



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

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

전원코드를 임의로 연장하거나 연결하는 등 가공
하여 사용하지 마십시오.

- 감전 및 화재의 위험이 있습니다.

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



전원플러그를 콘센트에서 끊거나 빼는 손의 물기를
반드시 제거한 후 전원플러그를 잡고 끊거나 빼어 주십시오.

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

제품 이동시 전원코드를 이용하여 들어올리거나
집어당겨서 이동하지 마십시오.

- 소트로 인한 화재의 원인이 될 수 있습니다.



주의



(금지)

- 사용 중에 이상한 소리나 냄새 또는 연기가 나면
즉시 전원플러그를 뽑고 내부 압력을 완전히 제거후
[서비스센터](#)로 문의해 주십시오.

최대 용량 이상으로 내용물을 넣고 사용하지 마십시오.

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

교류 120V 이외에는 사용하지 마십시오.

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

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

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

제품 밑에 깔끔, 방석, 정기장판 등
을 놓고 사용하지 마십시오.

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



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



- 제품 고장 및 기능이 정상적으로
작동되지 않을 수 있습니다.

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

- 고장 및 냄새의 원인이 됩니다.

제품에 심한 충격을 주거나 떨어뜨리지 마십시오.

- 제품 고장 및 안전상의 문제가 발생할 수 있습니다.

사용하지 않을 때는 전원플러그를
콘센트에서 뽑아 주십시오.

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



내솥을 다른 용도로 사용하거나 불위에 올리지 마십시오.

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



안전상의 경고



주의



(금지)

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

- 화상 및 제품손상의 원인이 됩니다.
- 압력솥을 갖혀 증기가 완전히 배출되었는지
확인한 후 뚜껑결합손잡이를 돌려주세요.
- 취사나 요리 완료 후 무경을 열때 증기의 의한
화상의 우려가 있으므로 주의하십시오.



경사진 곳이나 올통불통한
곳에서는 사용하지 마십시오.

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



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
스푼으로 씻어 주십시오.



뚜껑 결합 손잡이나 내솥 손잡이를 잡고 제품을 들어
올리지 마십시오.

- 내솥 손잡이를 잡고 들어 올릴 경우 뚜껑이 열려 위험합니다.
- 제품 바닥 좌우쪽에 있는 이동용 손잡이 흄을 양손으로 들어올려
안전하게 사용하십시오.



주의



(지시)

전원플러그를 뽑더라도 뚜껑 결합
손잡이를 항상 “▣”(잠김) 위치로
돌려 주십시오.

- 취사나 요리 완료 후 내솥이 끊거나 뜨거운
밥이 남아 있을 경우 전원플러그를 뽑더라도 뚜껑을
닫고 뚜껑 결합 손잡이를 “▣”(잠김방향으로) 돌리지 않으면
내부온열에 의해 제품의 변형이나 손상의 원인이 됩니다.
- 취사나 요리 및 보온 중에도 반드시 뚜껑 결합 손잡이를 “▣”(잠김)
방향으로 돌려서 놓고 사용해 주십시오.



취사나 요리가 끝난 뒤에는 본체에 고인물을 닦아
주십시오.

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

사용 전 후 버튼이 눌리지지 않거나
작동이 되지 않을 경우

서비스센터로 문의해 주십시오.



요리 후에는 반드시 청소해 주십시오.

- 닭찜 갈비찜 등의 요리 후 취사 및 보온을
하게되면 밤에냄새가 배어들 수도 있습니다.
- 내솥뚜껑 세척시 거친 수세미나 금속성 수세미를
사용할 경우 코팅이 벗겨질 수 있으니 반드시 스푼지
또는 물기를 제거한 행으로 닦아주세요.
- 4~43쪽을 참조하여 내솥, 분리형커버, 패킹 등을 깨끗이
닦아낸 후 사용하십시오.
- 제품의 사용환경이나 방법에 따라 내솥뚜껑의 코팅이 벗겨질 수 있습니다.
이럴 경우 **서비스센터**로 문의 바랍니다.



취사 또는 요리 진행 중 자동증기 배출시 주의하십시오.

- 증기가 고속으로 배출되면서 ‘嗤’하는 소리가 나므로
돌리지 않도록 주의하십시오.
- 특히 어린이의 접근을 막아 주십시오. 화상의 원인이 됩니다.

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

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



한밥 이외의 식품에는 변질하기 쉬운 것(팥밥, 혼식, 크로켓,
그리탕 등)이 있으므로 기능하면 보온하지 마십시오.

전원플러그를 뽑을때는 전원코드를 잡지 마시고 꼭
전원플러그를 잡고 뽑아주십시오.

- 전원코드에 충격이 가면 감전 및 화재의 원인이 될 수 있습니다.

각 부분의 이름



각 부 명칭(외부)



소프트스팀캡

압력추

취사나 요리 전 압력추를 수평으로 맞추어 주십시오.
내부의 압력이 일정하도록 조절하여, 젓하면 수동으로
증기 배출이 됩니다.

자동 증기 배출구

취사나 요리가 끝나거나 보온시 자동으로
증기를 배출시켜 줍니다.

필요할 경우 취수버튼을 눌러(2초) 증기를
배출 시킬 수도 있습니다.

뚜껑 결합 손잡이

취사나 요리 시 손잡이 표시()가 “ ”(잠김)
위치로 되어야 작동이 됩니다.

뚜껑 열림 버튼

뚜껑 결합 손잡이를 “ ”(잠김)에서 “ ”(열림)으로
돌린 후 뚜껑 열림 버튼을 누르면 뚜껑이 열립니다.



사용설명서 및 요리안내



주걱

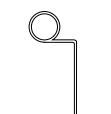


계량컵



찜판별매품

*쿠코몰이나 전문점에서
구매 가능합니다.
(찜판은 “요리 안내”를
참조하여 사용하십시오)



청소용 편

(실물은 본체 바닥면에 부착되어
있습니다.)
47쪽을 참조하여 사용하십시오

각 부 명칭(내부)



뚜껑



내솥뚜껑

내솥손잡이

분리형커버

내솥

내솥을 본체에 똑바로 넣습니다.

클린스팀벤트

분리형커버 손잡이

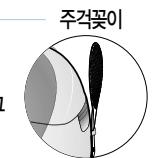
물받이

보온이나 취사, 오리 훈에는
항상 물받이에 있는 물을
버려주세요. 물받이에 물들이
고여 있을 경우 냄새의 원인이 됩니다.



전원플러그

온도감지기





제품 손질 방법

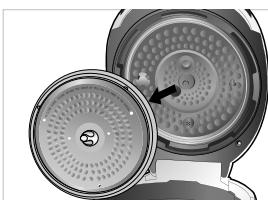
분리형 커버 및 압력파킹

분리형커버 세척 후에는 반드시 뚜껑에 장착해 주십시오.

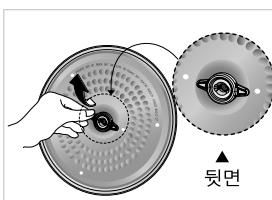
- 청소를 잘하지 않으면 보온 중 냄새가 나는 원인이 됩니다. 특히, 뚜껑부는 자주 청소해 주십시오.
(전원플러그를 빼고 본체의 열이 식고 난 후 손질하십시오.)

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

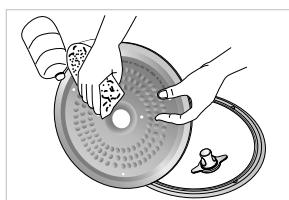
- 사용중 분리형 커버, 내솥 뚜껑이나 내솥 내부에 밥물이 묻어 전분막이 생기는 수가 있으나, 위생상 아무런 영향이 없습니다.



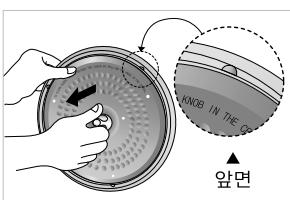
① 분리형 커버 손잡이를 화살표 방향대로 당기면 뚜껑에서 쉽게 분리되어 세척이 가능합니다.



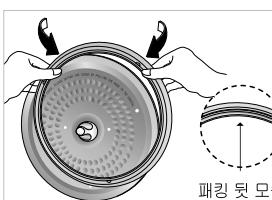
② 분리형 커버 세척시 분리형 커버 뒷면의 손잡이부의 날개를 잡고 당겨서 손잡이를 분리하고, 패킹도 분리합니다.



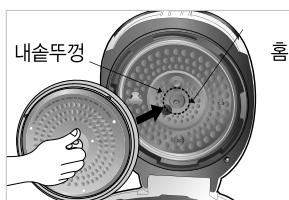
③ 주방용 중성세제 및 스포지로 자주 세척해 주시고 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오.



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



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



⑥ 뚜껑에 장착시에는 분리형 커버 손잡이를 잡고 화살표 방향대로 안쪽의 홈에 맞춘 후 힘주어 눌러주십시오.

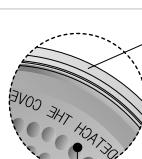
올바른 예



파킹 앞모습



파킹 뒷모습



손잡이 뒷모습, 뒤로 적힌 글

* 분리형 커버 구멍에 나사 및 다른 이물질을 넣지 마십시오.

* 분리형 커버 앞쪽과 뒷쪽을 잘 살펴주십시오.

제품 손질 방법



내솥



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

입력파킹



압력파킹은 청소시 빠지지 않도록 하여 주십시오. 세척시에는 부드럽게 닦아 주시고 제품에서 떠어나지 마십시오. 부분적으로 빠진곳은 손가락으로 꼭 놀려 뚜껑의 흡에 완전히 끼워 넣은 후 사용하십시오.

내솥뚜껑



내솥의 뚜껑에 밥풀이 묻어 있을 경우 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오. 뚜껑의 기장자리 부분은 금속으로 되어 있으므로 청소할 때 주의 하십시오.

클린 스팀 베트



사용전·후 클린 스팀 베트가 막히지 않도록 깨끗이 닦아 주십시오. 닦을 때 부드럽게 닦아 주시고 강제로 빼지 마십시오. 사용전·후 클린 스팀 베트의 결합 상태를 확인해 주십시오. 클린 스팀 베트가 빠졌거나 결합이 불완전한 경우 반드시 고객상담실로 문의해 주십시오.

본체 물고임부



취사나 요리 시 발생하는 밥물을 증기배출구를 통해 이곳에 고일 수 있도록 설계되어 있으므로 취사나 요리 원료 후 물기를 제거한 행주로 깨끗이 닦아 주십시오.

본체내부



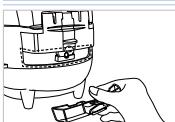
온도감지기에 이물질이 놀라 붙어 있는 경우는 금속판이 손상되지 않게 제거 하십시오. 열판에 이물질이나 물기를 깨끗이 닦아 주십시오.

기능조작부

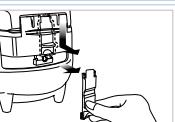


밥풀 및 이물질이 묻어 있는 경우 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오. 거친 수세미, 솔 등은 표면에 손상을 줄 수 있습니다. 사용전·후 버튼이 눌러지지 않거나 작동이 안될 경우 반드시 고객상담실로 문의해 주십시오.

물받이/밥물고임방지 배수로 손질방법



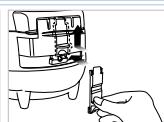
❶ 물받이를 분해합니다.



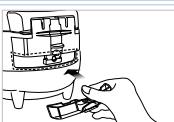
❷ 밥물고임방지 배수로캡의 손잡이를 잡고 아래 방향으로 밀어분리합니다.



❸ 밥물고임방지 배수로캡 및 물받이를 물기를 제거한 행주로 닦거나 주방용 중성세제 및 스편지로 세척해 주십시오.



❹ 청소 후 그림과 같이 밥물을 고임방지 배수로캡을 위로 놀리 확실히 끼워 넣습니다.



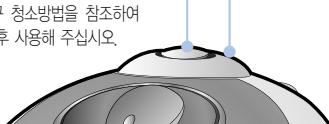
❺ 물받이를 화살표 방향으로 밀어서 끼워 넣습니다.

압력노즐막힘 손질방법

압력추

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

* 압력추의 디자인은 그림과 다를 수 있습니다.



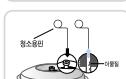
소프트스팀캡

취사나 요리 원료 후 떠어난 다음 주방용 중성세제 및 스푼지로 자주 세척해 주시고 제품뚜껑에 고인물은 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오.

〈압력추/증기배출구 청소방법〉



❶ 뚜껑 결합 손잡이를 “▲”(잠김방향)으로 돌린 후 압력추를 잡고 위로 놀려서 화살표 방향(반시계방향)으로 놀려서 분리합니다.



❷ 청소용 편(침울물은 본체바닥면에 부착되어 있으므로 구멍을 뚫었습니다.)
※ 청소용 편으로 압력추 증기 배출구만 청소하시고, 다른 구멍은 안전장치이므로 찌르지 마십시오.



❸ 청소 후 압력추를 조립할 때는 분리할 때와 반대방향(시계방향)으로 돌려서 끼워 넣습니다.
❹ 압력추가 완전히 조립되면 추가 자유롭게 돌아갑니다.

내솥·부속품 ▶ 주방용 중성세제와 스푼지로 씻어 주십시오.





제품 손질 방법

소프트스팀캡 손질 방법

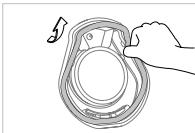
※ 취사나 요리 원료 직후에는 소프트스팀캡이 뜨거우므로 만지지 마십시오. 화상을 입을 수 있으므로 주의하십시오.



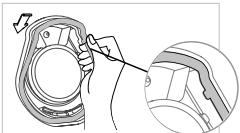
① 소프트스팀캡을 그림과 같이 뒷 부분을 손가락으로 잡고 위로 살짝 들어올리면서 떼어 넙니다.



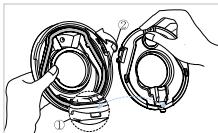
② 앞면에 있는 후크를 화살표 방향으로 눌러서 분해하고, 주방 용 중성세제 및 스푼자로 자주 세척해 주십시오.



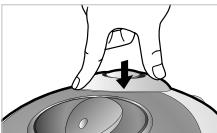
③ 화살표 방향으로 패킹을 분리 후 세척해 주십시오.



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



⑤ 소프트스팀캡을 조립하여 끼울 때에는 먼저 아래쪽의 흠 부분을 맞춘 후(1), 화살표 방향(2)으로 눌러 확실히 끼워주십시오.

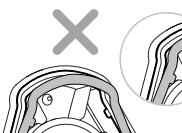


⑥ 제품에 소프트스팀캡을 장착할 때는 그림과 같이 인천한 후 소프트스팀캡을 눌러 단단히 고정 시켜 주십시오.

올바른 패킹 사용 예



올바른 사용방법



잘못된 사용방법

* 패킹을 끼울 때는 방향에 주의해서 끼워주십시오.

뚜껑 결합 손잡이의 사용법에 관하여

1. 취사나 요리시에는 뚜껑을 닫고 뚜껑 결합손잡이를 “▣”(잠김위치)로 확실하게 둘려주십시오.

기능표시부의 “잠김”램프에 불이 켜집니다. 이는 뚜껑이 확실하게 젠져 압력취사를 선택할 수 있도록 표시하여 주는 안전장치의 기능입니다.

2. 취사나 요리 원료 후 뚜껑손잡이를 “▣”(잠김)에서 “▢”(열림)위치로 돌린 후, 뚜껑 열림버튼을 눌러 뚜껑을 열어주십시오.

제품 내부에 증기가 완전히 배출되지 않으면 뚜껑 결합 손잡이가 “▣”(잠김)에서 “▢”(열림)쪽으로 쉽게 돌아가지 않습니다.

이때 뚜껑 결합 손잡이를 강제로 돌리지 마시고 압력추를 젠혀 내부 증기가 완전히 배출된 후 다시 조작해 주십시오.

3. 뚜껑을 열고 닫을 때는 항상 뚜껑 결합 손잡이 위치를 “▢”(열림)에 위치해 주십시오.

• “잠김”램프에 불이 켜지지 않으면 압력취사·백미쾌속·예약버튼이 작동하지 않습니다.

정확하게 다시 “▣”(잠김)위치로 돌려 주십시오.

• 뚜껑부를 위에서 보았을 때 뚜껑 결합 손잡이가 “▣”(잠김)위치와 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.



1. 내솥이 제품 본체에 완전히 들어가 있는지 확인합니다.
(내솥에 부착된 손잡이를 제품 본체 흠 부에 인천하십시오.)

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



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



기능 조작부의 이름과 역할 / 기능 표시부의 이상점검 기능

보온/재가열 버튼

보온을 할 경우나 식사 직전 밥을 따뜻하게 데울 경우 사용
▶ 65쪽 참조

MADE IN KOREA

KEEPM WARM

KEEP WARM

PRESSURE

AUTO CLEAN

CUCKOO



기능표시부

예약/자동세척 버튼

예약취사를 할 경우 사용
▶ 63~64쪽 참조
자동세척(자동설문세척)을 할 경우 사용
▶ 54쪽 참조

모드 버튼

맞춤법모드(55~56쪽)
현재시간 설정(55쪽)
음성불륨 설정(55쪽)
보온온도 설정(66쪽)
맞춤보온(66쪽), 맞춤취사(56쪽)
취침보온(67쪽)
누룽지 놀음 강화(57쪽)
취사진여 시간 표시 기능(68쪽)
아간음성 불륨 줄임 모드(68쪽)를 설정 할 경우 사용

압력취사/백미쾌속 버튼

취사 및 요리를 시작할 경우 사용
▶ 53쪽 참조

취소버튼

선택한 기능을 취소할 경우 사용하거나 자동으로 증기를 배출시킬 때 사용(취사 또는 요리중에 취소시킬 경우 2초간 눌러 주십시오.)
▶ 71쪽 참조

확인 버튼

선택한 기능을 설정할 경우 사용

메뉴/선택 버튼

백미, 백미쾌속, 잡곡, 잡곡쾌속, 김조밥, 헌미/날이, 김은콩, 누룽지, 영양밥, 영양죽, 만능찜, 발효빵(발효), 발효빵(굽기), 자동세척(자동설문세척) 선택할 경우 사용, 예약시간을 변경할 경우 사용 ▶ 64쪽 참조
모드 버튼으로 선택된 기능들을 설정할 경우 사용, 헌미밥이 시간을 맞추거나 만능찜, 발효빵(발효/굽기) 시간을 선택할 경우 사용 ▶ 59~60쪽 참조

* 버튼은 부저음이 날 때까지 확실히 눌러 주시고 본 명판의 디자인은 실물과 다를 수 있습니다.

기능 표시부의 이상점검 기능

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

LJ

내술이 없을 때 나타납니다:

E --

운도 감지기에 이상이 있을 때 나타납니다:
(“_” 표시가 깜빡거립니다) → 고객상담실로 문의하십시오.

E01

뚜껑 결합 손잡이를 훨씬하게 돌리지 않은 상태에서 압력취사/백미쾌속 또는 예약/자동세척 버튼을 눌렀을 때 나타납니다.
손잡이를 “▶”(점검쪽으로) 확실히 돌려 주십시오.

E03

물만 계속 끓일 경우나 제품이상 발생시 나타납니다.
고객상담실로 문의하십시오.

13Ho

예약 시간이 13시간을 초과한 경우에 나타납니다:
13시간 이내로 예약을 하십시오. (64쪽 참조)

EuF

마이컴 내부 메모리에 이상이 있을 때 나타납니다.
고객상담실로 문의하십시오.

Edo

취사 완료 후 보온 상태에서 한번도 뚜껑 결합 손잡이를 “▶”(열림쪽으로) 하지 않고, 대기 상태가 된 후 재차 압력취사/백미쾌속 또는 예약/자동세척 버튼을 눌렀을 때 나타납니다. 뚜껑 체결 감지 장치의 동작 확인 가능합니다. 뚜껑 결합 손잡이를 “▶”(열림)으로 한 후 다시 “▶”(점검쪽으로) 돌려 주시면 됩니다. 그래도 문제가 계속 해결되지 않으면 고객상담실로 문의하십시오.



현재시각의 설정 / 음성안내 기능의 설정과 해제

현재시각은 이렇게 맞추십시오.

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

① 전원플러그를 꽂은 후 모드 버튼을 1회 누릅니다.

- ▶ 모드버튼을 초기에 누를 시 1초 이상 눌러야 진입 가능합니다.
- ▶ "현재 시각 설정 모드입니다. 선택버튼으로 현재시각을 맞춘 후 확인버튼을 눌러주세요하는 음성이 나옵니다."
- ▶ 1초 주기로 기능표시부의 시간(숫자)이 깜빡가립니다.



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

- ▶ 메뉴/선택 버튼의 ≪ (왼쪽)을 누를 때마다 1분 단위로 증가합니다.
- ▶ 메뉴/선택 버튼의 ≫ (오른쪽)을 누를 때마다 1분 단위로 감소합니다.
- ▶ 버튼을 계속 누르고 있으면 10분 단위로 연속으로 변환합니다.(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 1200의 경우는 오후 1200로 표시됩니다.



③ 원하는 시각으로 설정이 완료되면 확인 버튼을 눌러 주십시오.

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



■ 리듬 간전지에 대하여

- 본 제품에는 정전보상 기능 및 시계기능을 위하여 리듬 간전지가 내蔵되어 있으며 간전지의 수명은 약 3년 정도이나 성능에 따라서 치어가 날 수 있습니다.
- 전원플러그를 뺏거나 다시 끼울 때 현재시각이 "1200"로 리셋되는 현상이 발생하면 간전지를 문제(방전 등)가 있으므로 고객상담실로 문의하여 지정된 서비스센터에서 간전지를 교환한 후 사용하십시오.

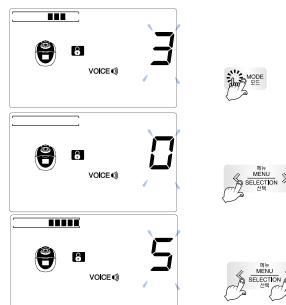
■ 보온 중일 때 현재시각 설정은 이렇게 하세요.

1. 보온중일 때 현재시각을 변경할 경우에는 취소 버튼을 눌러 보온을 취소한 후 모드 버튼을 1회 눌러 현재시각을 설정합니다.

2. 현재시각 설정이 끝나면 보온/제가열 버튼을 1회 눌러 보온합니다. 이때 표시부에는 'DH' 가 표시됩니다.

음성볼륨 조절기능(음성기능을 해제하거나 음성볼륨을 조절하는 기능임)

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



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

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

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

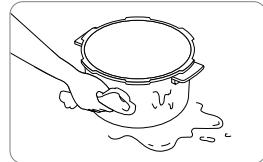
▶ 원하시는 음성볼륨을 설정하신 후 확인 버튼을 눌러 주십시오.

취사 전 준비사항



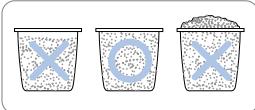
1 내솥을 깨끗이 씻은 후 물기를 닦습니다.

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



2 계량컵을 사용하여 쌀을 인분 수 만큼 별도의 용기에 담습니다.

- ▶ 쌀을 계량컵의 잎만 기준하여 평평하게 맞추면 1인분에 해당됩니다.
(예 : 39분일 경우 → 3컵, 69분일 경우 → 6컵)

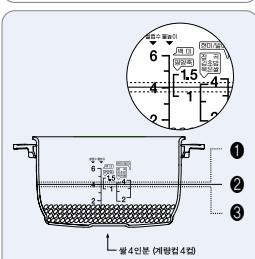


3 맑은 물이 나올 때까지 깨끗이 씻습니다.

4 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 옮겨 담습니다.

5 메뉴에 따라 물의 양을 조절합니다.

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



- ※ 콩, 팥과 같은 딱딱한 곡류는 불리거나 삶아서 잡곡, 잡곡쾌속 메뉴에서 취사를 하십시오.
잡곡의 종류에 따라 설익을 수도 있습니다.
- ※ 본 모델에서는 묵은쌀 메뉴를 지원하지 않습니다.
- ※ 메뉴별 취사시간은 53쪽의 '메뉴별 취사시간'을 참조하십시오.

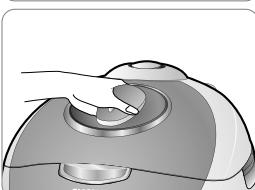
❶ 잔밥을 원할 때:
물을 규정량보다 많이 부어 주십시오.

❷ 쌀4인분의 경우 (계량컵 4컵)
내솥의 '백미' 눈금 4에 물을 맞춥니다.

❸ 쌀을 충분히 불렸을 때 또는
돈밥을 원할 때:
물을 규정량보다 적게 부어 주십시오.

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 뚜껑을 닫은 후 뚜껑결합 손잡이를 잠김 위치로 돌려 주십시오.

- ▶ 기능표시부에 '잠김' 표시가 나타나면 뚜껑이 완전히 결합 되었음을 알 수 있습니다.
- ▶ 뚜껑 결합 손잡이를 '▲' (잠김방향으로 돌리지 않고 압력취사/백미쾌속 버튼을 누르면 경고음 및 'E01' 표시가 나오 취사가 되지 않습니다.)
- ▶ 이외에 'E01' 표시가 나올 경우에는 뚜껑 결합 손잡이를 '▲' (열림방향으로 돌린 후 다시 '▲' (잠김)으로 돌려 주시면 정상적으로 동작됩니다. (뚜껑 체결 감지 장치의 동작 확인 기능))
- ※ 이전 취사에서 취사 원료 후 한번 이상 뚜껑결합 손잡이를 '▲' (열림) 방향으로 돌렸을 경우에는 해당되지 않습니다.
- ※ 보온 중일 때는 취소 버튼을 눌러 보온을 취소한 후 원하는 기능을 선택하여 주십시오.





맛있는 밥을 드시려면

압력밥솥으로 맛있는 밥짓기

맛있는 압력밥솥 밥을 드시려면 다음 사항을 꼭 알아두십시오.

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



취사는 이렇게 하십시오

1 메뉴/선택 버튼을 눌러 원하시는 메뉴를 선택합니다.

- 분리형 커버가 장착되어 있는지 확인하여 주십시오.
- 취사 전 압력주를 수평으로 맞추어 주십시오.
- 메뉴/선택 버튼을 누를 때마다 백미 → 백미쾌속 → 잡곡 → 잡곡쾌속 → 김초밥 → 허미/별아 → 검은콩 → 누룽지 → 영양밥 → 영양죽 → 만능찌 → 밸로빵(밀기) → 밸로빵(굽기) → 자동세척(자동설거제) 순으로 반복 선택됩니다.
- 버튼을 계속 누르고 있으면 메뉴 순서대로 연속으로 변합니다.
- 백미, 백미쾌속, 잡곡, 잡곡쾌속 김초밥, 허미/별아, 검은콩의 경우 한번 취사가 완료되고 나면 메뉴가 기억되므로 동일 메뉴를 연속 사용할 경우는 메뉴 선택을 하지 않아도 됩니다.



예) 김초밥을 선택 할 경우

▶ '김초밥' 라는 음성이 나옵니다.

김초밥 취사를 하실 경우 취사 중 자동증기 배출장치가 작동합니다.

2 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.

- 취사 하기전에 반드시 두경 결합 손잡이를 " 🔑 " (잠금) 방향으로 돌리고 압력취사/백미쾌속 버튼을 누르면 "백미 쿠쿠가 맛있는 취사를 시작합니다." 하는 음성과 함께 취사가 시작됩니다.
- 두경 결합 손잡이를 " 🔑 " (잠금) 방향으로 돌리지 않고 압력취사/백미쾌속 버튼을 누르면 경고음과 함께 " ERROR " 이 나타난 후 "두경 결합 손잡이를 잠김으로 돌려주세요." 하는 음성이 나오고 작동이 되지 않습니다.

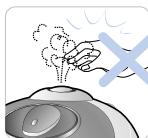


예) 백미를 취사 할 경우

3 뜸들이기 (예 : 백미)

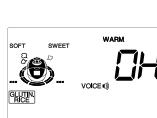
- 뜸 진행 부터는 "뜸들이기 시작합니다"하는 음성과 함께 표시부에 남은 취사시간을 표시합니다.
- 메뉴에 따라 남은 시간은 차이가 있습니다.
- 뜸 원료 1~3분 전에 증기배출효과음(기차소리)이 나오고 "증기배출이 시작됩니다."하는 음성과 함께 증기가 자동배출 되므로 놀라거나 화상을 입지 않도록 주의하십시오.

예14분 남은 경우



4 취사완료

- 취사가 끝날 때 원로울이 울리면 보온 기능을 시작합니다.
- 취사가 끝나면 즉시 범을 골고루 잘 섞어 주십시오.
- 섞지 않고 그냥 두면 밥이 굳고 변색되어 냄새가 발생합니다.
- 두경 결합 손잡이가 잘 돌아가지 않는 경우는 압력주를 젖힌 다음 내부 증기를 완전히 빼낸 후 두경 결합 손잡이를 돌려 주십시오.
- 취사 중에는 취소 버튼을 누르지 마십시오. 취사가 취소됩니다.



메뉴별 취사시간

메뉴	백 미	백미쾌속	잡곡	잡곡쾌속	김초밥	허미/별아	검은콩	누룽지	영양밥	영양죽	만능찌	밸로빵	자동세척 (자동설거제)
취사량 취사시간	1인분~ 6인분	2인분~ 4인분	1인분~ 1.5인분	오른쪽 온도조절 버튼을 점조하여 주십시오.	메뉴별 상세 요리내용 를 참조하여 주십시오.	백미 물눈금 2끼							
	약20분~ 약3분	약10분~ 약2분	약40분~ 약4분	약20분~ 약3분	약30분~ 약3분	약50분~ 약3분	약40분~ 약4분	약40분~ 약4분	약30분~ 약4분	약80분~ 약8분			약20분

* 만능찌, 밸로빵(밀기/굽기) 등의 요리 후 취사하게 되면 냄새가 배어들 수도 있습니다.

(40분을 참조하여 폐김과 두경 부위를 깨끗하게 닦아 낸 후 사용하여 주십시오.)

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



취사는 이렇게 하십시오

취사메뉴 사용법

백미	백미를 차지개 취사할 때 사용합니다.	김초밥	일반밥솥과 차진 압력밥솥의 중간 밥을 드시고자 할 때 사용합니다.
잡곡	백미를 곡류에 섞어서 취사할 경우 사용합니다.	현미/발아	현미를 별아시켜 별아현미밥을 드시고자 할 때 사용합니다.
검은콩	검은콩 밥을 취사할 때 사용합니다.	발효빵 (발효/굽기)	발효빵을 발효하거나 구울 때 사용합니다.
누룽지	취사할 때 누룽지를 만들어 줍니다.	영양밥	영양밥을 취사할 때 사용합니다.
영양죽	영양죽을 끓이는 기능입니다.	만능찜	수동으로 찜시간을 설정해서 요리합니다.
자동세척 (자동살균세척)	취사, 보온 또는 요리 후 배어든 냄새를 세척할 때 사용합니다.		
백미쾌속	<ul style="list-style-type: none"> • 백미메뉴를 선택한 후 압력취사/백미쾌속 버튼을 연속하여 두번 누르면 백미쾌속 취사로 동작하여 밥짓는 시간이 단축됩니다. (백미 2인분 기준 약 19분 정도 걸림) • 백미쾌속 취사는 정상 취사보다 밥 상태가 좋지 않으므로 4인분 이하에서만 사용하여 주십시오. • 취사전 쌀을 20분 정도 불린 다음 백미쾌속으로 취사하시면 밥맛이 더욱 좋아집니다. 		
잡곡쾌속	<ul style="list-style-type: none"> • 잡곡메뉴를 선택한 후, 압력취사/백미쾌속 버튼을 연속하여 두번 누르면 잡곡쾌속 취사로 동작하여 밥짓는 시간이 단축됩니다. (오곡밥 2인분 기준 약 9분 정도 걸림) • 잡곡쾌속 취사는 정상 취사보다 밥 상태가 좋지 않으므로 4인분 이하에서만 사용하여 주십시오. • 취사전 잡곡을 미리 불리거나 떡떡한 콩, 팔등의 경우 미리 삶아서 취사하시면 밥맛이 더욱 좋아집니다. 		

* 백미쾌속 및 자인분을 취사할 경우 물받이에 있는 물을 버려 주십시오. 백미쾌속 자인분의 경우 다른 메뉴에 비해 물이 많을 수 있습니다.

* 메뉴별 상세한 요리 방법은 요리 안내를 참조하십시오.

자동세척(자동살균세척)은 이렇게 하십시오.



내솥에 물을 백미 물눈금 2까지 넣고 뚜껑을 닫아 뚜껑 결합 손잡이를 "▲" 편집으로 돌려 주십시오.

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

방법2. 대기상태에서 예약/자동세척 버튼을 2회 눌러 자동세척(자동살균세척)을 선택한 후 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.

검은콩 취사는 이렇게 하세요.

1. 검은콩은 소금을 넣고, 깨끗이 씻어 물기를 뺍니다.
 2. 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고, 정종과 소금으로 간을 한 후, '백미' 물눈금 기준으로 물높이를 맞춥니다.
 3. 그 위에 검은콩을 얹고, 쌀과 콩을 섞은 후 두껑을 잠근 뒤, 메뉴/선택 버튼을 눌러 검은콩을 선택한 후, 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
- ▶ 검은콩 취사는 최대 4인분까지만 가능합니다.
- ▶ 검은콩 취사시 물량은 '백미' 물눈금으로 기준으로 맞추신 후, 2인분일 경우 계량컵 기준 1/2컵, 4인분일 경우 계량컵 기준 1컵을 더 넣어 주십시오.
- ▶ 취사 전 검은콩을 30분 정도 불린 다음 취사하시면 검은콩 밥맛이 더욱 좋아집니다.

멜라노이징(미세 밥 놀음) 현상

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

* 백미에 곡류를 섞어서 잡곡을 취사할 경우 백미만으로 취사할 때 보다 멜라노이징(미세 밥 놀음)현성이 증가할 수 있습니다.



쿠쿠 맞춤밥맛 기능은 이렇게 하십시오

쿠쿠 맞춤밥맛이란

세계 최초로 쿠쿠만의 기변밥맛 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 선택기능)

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

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

쿠쿠 맞춤밥맛 사용 방법 I

맞춤밥맛이 지원되는 메뉴/백미, 짹곡, 현미/밀가루, 검은콩, 누룽지를 선택하신 후 모드 버튼을 1초 이상 누르면 “맞춤밥맛 설정모드”입니다. 모드 또는 선택버튼으로 원하시는 밥맛을 선택한 후 확인 버튼을 눌러 주세요하는 음성과 함께 맞춤밥맛 설정모드로 진입합니다.

* 아래의 설정방법의 예는 백미 메뉴 기준입니다.

① 메뉴 선택 화면



메뉴/선택 버튼을 눌러 맞춤밥맛이 지원되는 메뉴를 선택하여 주십시오.

② 쿠쿠 맞춤밥맛 진입 화면



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

③-1 부드러운밥 단계 조정모드



메뉴/선택 버튼의 오른쪽을 눌러 원하시는 부드러움단계를 선택하십시오.

③-2 구수한 밥단계 조정모드



메뉴/선택 버튼의 왼쪽을 눌러 원하시는 구수한밥단계를 선택하십시오.

* 16기지 맞춤밥맛은 16기지 밥맛그래프를 참조하여 주십시오(51쪽 참조)

④ 설정 완료 화면



원하시는 맞춤밥맛을 설정하신 후 확인버튼을 누르면 설정된 값이 자동으로 입력됩니다.
(취소버튼을 누르거나 버튼입력이 17초가 경과하면 기능이 취소되고 대기상태로 돌아갑니다.)

쿠쿠 맞춤밥맛 사용 방법 II

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

아래의 설정방법의 예는 백미 메뉴 기준입니다.

① 메뉴 선택 화면



메뉴/선택 버튼을 눌러 맞춤밥맛이 지원되는 메뉴를 선택하여 주십시오.

② 쿠쿠 맞춤밥맛 진입 화면



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

③-1 부드러운밥 선택모드



모드버튼을 1회누르면 그림과 같이 변합니다.
이때 부드러운밥 4단계가 선택됩니다.

③-2 구수한밥 선택모드



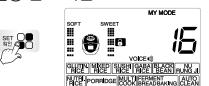
모드버튼을 2회누르면 그림과 같이 변합니다.
이때 구수한밥 4단계가 선택됩니다.

③-3 부드럽고 구수한밥 선택모드



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

④ 설정 완료 화면



원하시는 맞춤밥맛을 설정하신 후 확인버튼을 누르면 설정된 값이 자동으로 입력됩니다.
(취소버튼은 누르거나 버튼입력이 17초가 경과하면 기능이 취소되고 대기상태로 돌아갑니다.)

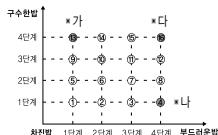


쿠쿠 맞춤밥맛 기능은 이렇게 하십시오

쿠쿠 맞춤밥맛의 단계별 그래픽 표시



쿠쿠 맞춤밥맛의 16가지 밥맛 그래프



가. 쌀이 단단하고 구수한 밥맛이 됩니다.

나. 쌀이 부드럽고 잘 부풀어 오른 밥맛이 됩니다.

다. 쌀이 부드럽고 구수한 밥맛이 됩니다.

* 밥맛번호(1~16)가 숫자로 LCD 창에 표시됩니다.

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

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

* 한 번 설정된 선택시간은 다시 변경하기 전까지 계속 기억되므로, 매번 취사시마다 시간을 맞출 필요가 없습니다.

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

주의사항

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

куку 맞춤취사 기능(취사온도 조절기능)

취사시 가열원료 온도단계를 조절온도의 높고, 낮음으로 취사할 수 있는 기능으로 기존 취사시 고정되어 있던 온도단계를 소비자가 직접 조절할 수 있으므로 소비자가 원하는 기후에 맞게 취사할 수 있습니다.

초기값은 진행률 ■■■■ 으로 설정되어 있으며 경우에 따라 단계별 조절을 해 주십시오.

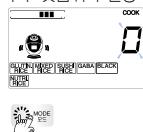
- 높은단계 : 잡곡류로 취사하실 경우나 치즈밥을 좋아하실 경우에 설정해 주십시오.

- 낮은단계 : 햄쌀로 취사하실 경우나 치즈밥을 싫어하실 경우에 설정해 주십시오.

куку 맞춤취사 사용방법

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

① 쿠쿠 맞춤취사 설정화면



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

② 1 높은단계 조정모드



메뉴/선택 버튼의 오른쪽을 눌러 기능표시부가 그림과 같이 변하도록 합니다.

② 2 낮은단계 선택모드



메뉴/선택 버튼의 왼쪽을 눌러 기능표시부가 그림과 같이 변하도록 합니다.

③ 설정 완료 화면



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

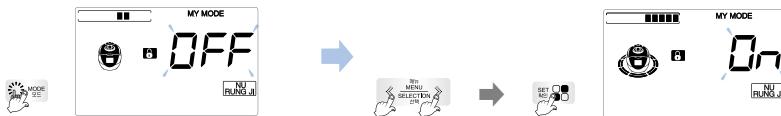
1. 'куку 맞춤취사' 기능은 백미, 백미쾌속, 잡곡, 잡곡쾌속, 김초밥, 현미/멥쌀, 검은콩, 영양밥 메뉴에 일괄 적용됩니다.
2. 초기 표시 화면을 기준으로 하여 기후에 따라 맞춤취사 단계를 설정하여 주십시오. 취사단계가 높은 경우 높은현상이 발생할 수 있습니다.
3. 단계별 설정 후 취사시 쌀의 상태 및 수분 함수율에 따라서 취반상태에서 차이가 있을 수 있습니다.



쿠쿠 맞춤밥맛 기능은 이렇게 하십시오.

누룽지 놀음강화 기능의 설정 방법

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



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

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



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

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



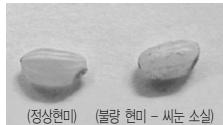
현미/발아는 이렇게 하십시오

발아현미란

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

현미구입방법

원산지 : 경기 용인
품 목 : 주정
단 위 : 15kg
생산년도 : XXXX년 X월 X일
도장일자 : XXXX년 X월 X일



① 먼저 생산일자와 도정일자를 확인 하십시오.

- ▶ 수확한지 1년 이내 그리고 도정일자로부터 3개월 이내의 현미를 사용하십시오.
(현미의 경우 수확년도와 도정날짜가 표시되어 있습니다.)

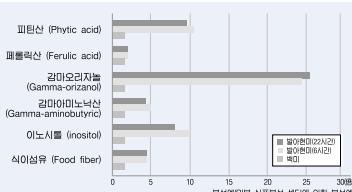
② 눈으로 현미를 직접 확인하십시오.

- ▶ 시중에 판매하는 현미의 대부분은 내부를 볼 수 있도록 되어 있습니다.
• 쌈눈이 살아 있는지 먼저 확인하십시오.
- 쌀 표면이 밝은 흥색을 띠고 표면에 윤기가 흐르면 좋은 현미이고 표면이 하얗게 일어나거나 색이 검은 기운을 띠면 밭이에 적합하지 않은 현미입니다.
- 조각나거나 덜 여문 현미는 피하시고 쪽정이가 없는 현미를 고르세요.
쪽정이는 발아 중 썩어 냄새를 유발하고 푸르스름한 색을 띠는 덜 여문 현미는 발아가 되지 않습니다.

발아현미의 특징

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

- ▶ 현미보다 부드러운 밥맛을 즐기실 수 있습니다.
- ▶ 소화가 잘되고 영양소가 풍부합니다 – 발아과정에서 담화호르몬이 분비되어 소화흡수가 잘됩니다.
- ▶ 어린이나 수형상의 영양 긴강식으로 좋습니다 – 식이섬유가 풍부합니다.
- ▶ 발아현미에는 GABA(김마이미노노산)가 다량 함유되어 있습니다. GABA는 긴장과 신장이 신진대사를 촉진하며 중성지방 증가 억제 작용, 혈압상승 방지효과, 뇌세포 대사 촉진 등 우리몸에 좋은 효과가 있음이 의학적으로 확인되었습니다.



발아현미(6시간)와 백미의 영양 비교
발아현미는 백미에 비해 높은 영양소를 가집니다.

피탄산 10.3배
페롤리산 1.4배
김마이미노노산 5배
이노시톨 10배
김마오리자놀 23.9배
식이섬유 4.3배



현미/발아는 이렇게 하십시오

현미/발아 메뉴의 조작방법

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

예비발아방법

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

2 두강 결합 손잡이를 △『잠김』 방향으로 돌리고, 메뉴/선택 버튼을 눌러 현미/발아를 선택합니다.



※ 초기 설정 애(0시간)

현미/발아 메뉴가 선택되었을 때는 표시부에 아(가) 표시됩니다.
(현미발아 확인 버튼을 눌러주세요. 하는 음성이 나옵니다.)

3 확인 버튼을 누르고 메뉴/선택 버튼으로 시간을 설정합니다.
‘선택버튼으로 발아시간을 맞춘 후 취사 버튼을 눌러주세요’

1.  버튼을 누르면
현미/발아시간이 2시간씩 증가합니다.
2.  버튼을 누르면
현미/발아시간이 2시간씩 감소합니다.
3. 현미/발아시간은 0, 2, 4, 6시간으로 설정 가능합니다.
■ 현미/발아 0시간으로 설정 후 압력취사/백미쾌속 버튼 일련시 즉시 취사가 진행 됩니다.
현미를 발아시키지 않고 취사할 경우 또는 이미 발아가 되어있는 현미로 취사할 경우에는 0시간으로 설정하십시오.

4 압력취사/백미쾌속 버튼을 누릅니다.



※ 발아잔여 시간이 3시간 남아있을 때

- ▶ 압력취사/백미쾌속 버튼을 누르거나 확인 버튼을 누른 후 압력취사/백미쾌속 버튼을 누르면 설정된 시간만큼 현미/발아를 시작하고 발아 완료 후 즉시 취사가 시작 됩니다.
- ▶ 현미/발아중에는 ‘취사표시가 나타나며 남은 시간이 표시됩니다.
(현미발아 0설정시간시간 후 쿠쿠가 멋있는 취사를 시작합니다.’ 하는 음성이 나옵니다.)

현미/발아 취사 시 유의사항

- 1 발아된 쌀의 크기를 키우지 않고 좀 더 빨리 드시고 싶으면 예비발아를 하지 않고 현미/발아를 선택하여 원하는 발아시간을 설정하신 후 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 취사하십시오.(쌀의 크기에 따른 영양분의 차이는 크지 않습니다.)
- 2 기온이 높을 때 오랜시간 발아시키면 냄새가 날 경우가 있습니다. 그 경우에는 발아 설정시간을 짧게 설정하여 주십시오.
- 3 현미/발아 메뉴로 취사하실 경우에는 최대 4인분 이하로 하여 주십시오.
- 4 물은 수돗물을 사용하셔도 무방하나 생수를 이용하시면 더욱 좋습니다. 단, 뜨거운 물, 끓인 물은 식힌 경우라 하더라도 발아가 되지 않을 수 있으니 사용을 피해 주십시오.
- 5 현미의 발아율이나 쌀의 길이 등의 발아상태는 현미의 종자와 보관상태, 보관기간에 따라 차이가 있을 수 있습니다.
- 발아현미는 현미를 씹듯이, 현미의 종자에 따라 발아율 및 발아된 후의 쌀의 길이에 차이가 있을 수 있습니다.
발아시킬 현미는 반드시 수확후 1년 미만의 것을 사용해 주시고, 도정후 보관기간이 가급적 짧은 것을 이용해 주십시오.
- 6 현미/발아 메뉴의 경우 2H, 4H, 6H 설정시에는 예약이 되지 않습니다. 예약을 원하실 경우에는 「COOK」로 설정하신 후 예약해 주십시오.(63쪽 참조)
- 7 현미의 종류에 따라 멜라노이징 또는 밤상태의 차이가 나타날 수 있습니다.
기호에 맞게 물량을 가감하거나 맞춤밥맛 기능을 이용해 주십시오.(55~56쪽 참조)



만능찜 · 누룽지는 이렇게 하십시오

만능찜 사용 및 예약방법

1



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

- ▶ 만능찜 메뉴가 선택되었을 때는 표시부에 20분이 표시됩니다. ("만능찜 확인버튼을 눌러주세요."하는 음성이 나옵니다.)

2

확인 버튼을 누르고 메뉴/선택 버튼으로 시간을 설정합니다.

- ▶ "선택버튼으로 요리시간을 맞춘 후 취사버튼을 눌러주세요."하는 음성이 나옵니다. (메뉴별 시간 설정은 요리안내를 참조하세요.)



버튼을 누르면 만능찜 시간이 5분씩 증가합니다.

- ▶ 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.



버튼을 누르면 만능찜 시간이 5분씩 감소합니다.

- ▶ 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.

3. 만능찜 시간은 10분~90분 까지 설정 가능합니다.



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

3



압력취사/백미쾌속 버튼을 누릅니다.

- ▶ 입력취사/백미쾌속 버튼을 누르면 만능찜 취사가 시작됩니다.

만능찜 취사가 시작되면 취사 표시가 나타나며 남은 시간이 표시됩니다.

"만능찜 00분(설정시간) 쿠쿠가 맛있는 요리를 시작합니다."하는 음성이 나옵니다.

4

만능찜 예약은 이렇게 하십시오.

1. 현재 시각이 맞는지 확인합니다.

2. 뚜껑 결합 손잡이를 ↘(잠김) 방향으로 돌리고, 예약/자동세척 버튼을 누릅니다.



3. 메뉴/선택 버튼을 눌러 만능찜을 선택하고 확인버튼을 누릅니다.



4. 메뉴/선택 버튼을 눌러 만능찜 요리시간을 설정하고 확인버튼을 누릅니다.



5. 메뉴/선택 버튼을 눌러 예약시간을 설정하고 확인버튼을 누릅니다.



6. 확인 버튼을 누르고 입력취사/백미쾌속 버튼을 누릅니다.



누룽지 만드는 방법

1. 뚜껑 결합 손잡이를 ↘(잠김) 위치에 맞추고 메뉴/선택 버튼을 눌러 누룽지를 선택합니다.(누룽지 놀음강화기능, 57쪽 참조)

2. 입력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 취사 시작합니다.

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

- ▶ 누룽지 취사는 최대 4인분까지 가능합니다.

- ▶ 누룽지 취사시 물량은 "백미" 물눈금 기준으로 맞추시면 됩니다.

- ▶ 쌀을 너무 깨끗이 씻지 말고 물이 불투명한 정도 취사하십시오.

- ▶ 누룽지를 강하게 놓게하고 싶은 경우, 물량을 맞춘 내솥을 제품에 넣고 뚜껑을 닫아 쌀을 30분 정도 물에 불린 후 취사하십시오.



발효빵은 이렇게 하십시오.

발효빵 발효 메뉴 사용 방법

① 뚜껑결합 손잡이를 잡김으로 돌리고, 메뉴/선택 버튼을 눌러 발효빵 [발효] 메뉴를 선택합니다.

- ▶ “발효빵 발효 확인버튼을 눌러주세요”하는 음성이 나옵니다.
- ▶ 발효빵 발효 메뉴가 선택되었을 때 표시부에 40분이 표시됩니다.



② 확인 버튼을 누르고, 메뉴/선택 버튼을 눌러 원하시는 발효시간을 설정 하십시오.

- ▶ “선택 버튼으로 발효시간을 맞춘 후 취사버튼을 눌러주세요”하는 음성이 나옵니다.
- ▶ 발효시간은 5분 ~ 120분까지 설정 가능합니다. (90분 이후에는 10분씩 증가 또는 감소합니다.)



③ 입력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.

- ▶ 입력취사/백미쾌속 버튼을 누르면 발효빵 발효가 시작됩니다.
- ▶ “발효빵 발효 00분 쿠쿠가 발효빵 발효를 시작합니다.”하는 음성이 나옵니다.
- ▶ 발효가 시작되면 취사표시가 나타나며, 남은 시간이 표시됩니다.

④ [1차발효]가 완료되면, 반죽 전체를 기볍게 눌러 가스를 뺀 후, ②, ③을 반복하여 [2차 발효]를 진행해 주십시오.

- ▶ 2차 발효가 완료 된 후, 뚜껑을 열고, 반죽이 2차 발효 전 대비 1.5~2배정도 팽창되어 있는지 확인해 주십시오.



발효빵 굽기 메뉴 사용 방법

① 메뉴/선택 버튼을 눌러 발효빵 [굽기] 메뉴를 선택해 주십시오.

- ▶ “발효빵 굽기 확인버튼을 눌러주세요”하는 음성이 나옵니다.
- ▶ 발효빵 굽기 메뉴가 선택되었을 때 표시부에 40분이 표시됩니다.



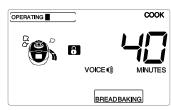
② 확인 버튼을 누르고, 메뉴/선택 버튼을 눌러 원하시는 굽기시간을 설정하십시오.

- ▶ “선택 버튼으로 굽기시간을 맞춘 후 취사버튼을 눌러주세요”하는 음성이 나옵니다.
- ▶ 굽기시간은 1분~80분까지 설정 가능합니다. (20분 이후에는 5분씩 증가 또는 감소합니다.)
- ▶ 반죽의 발효 상태 및 재료의 용량에 따라 굽기 시간을 설정해 주십시오.



③ 입력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.

- ▶ 입력취사/백미쾌속 버튼을 누르면 발효빵 굽기가 시작됩니다.
- ▶ “발효빵 굽기 00분 쿠쿠가 맛있는 발효빵 굽기를 시작합니다.”하는 음성이 나옵니다.
- ▶ 굽기가 시작되면 취사표시가 나타나며, 남은 시간이 표시됩니다.



※ 굽기가 완료되면 바로 빵을 꺼냅니다. 그대로 두면 내솥에 볶을 수 있습니다.

※ 완료 후, 빵을 직접 손 대지 않도록 주의하십시오. 화상을 입을 우려가 있습니다.



발효빵은 이렇게 하십시오.

▼ 발효 시킨 반죽이나, 구워진 빵이 이상할 때 아래의 사항을 확인해 주십시오.

	증상	확인사항	조치사항
발효시킨 반죽	<ul style="list-style-type: none"> • 발효시킨 반죽이 팽창하지 않을 때 	<ul style="list-style-type: none"> • 재료의 용량은 정확히 하셨습니까? • 반죽을 과도하게 하여 반죽이 탄력이 없고 흐물흐물 하지는 않았습니까? • 표면이 매끄럽고 반죽을 얇게 눌렀을 때 찢어지지 않고 손에 지문이 불투명하게 보일 정도였습니까? • 발효시간이 길거나 부족하지 않았습니까? 	• 요리 안내(78쪽)를 참조하여 재료의 용량 및 반죽방법을 정확히 하십시오.
구워진 빵	<ul style="list-style-type: none"> • 빵이 작고, 떡떡할 때 • 결이 거칠고, 퍼석퍼석 할 때 • 빵이 끈적끈적(빵이 설익음) 할 때 • 빵이 탈 때 	<ul style="list-style-type: none"> • 반죽의 재료, 발효 시간을 정확히 하셨습니까? • 발효 시간이 길거나 반죽을 정확히 하셨습니까? • 발효 또는 굽기 시간이 부족하지 않았습니까? • 발효 또는 굽기 시간이 길지 않았습니까? 	• 요리 안내(78쪽)를 참조하여, 재료의 용량 및 발효, 굽기 시간을 정확히 하십시오.
	<ul style="list-style-type: none"> • 빵의 밑면이 구워진 색이 나지 않을 때 • 빵 표면에 주름이 생기거나, 끈적끈적가릴 때 	<ul style="list-style-type: none"> • 반죽을 내솥 중앙에 두셨습니까? 빵 굽는 시간이 부족하지 않았습니까? • 다 구워진 빵을 바로 꺼내셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 2차 발효가 원료된 반죽을 내솥 중앙에 놓아 주십시오. 빵 굽는 시간을 늘려 주십시오. • 발효빵 굽기가 완료되면, 바로 빵을 꺼내주십시오.

※ 반죽재료의 종류·분량을 잘못 맞추거나, 발효 시간이 짧으면 발효가 부족하게 됩니다.



예약 취사는 이렇게 하십시오

예약 취사하는 방법

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

1 현재 시각이 맞는지 확인합니다.

- ▶ 현재 시각을 맞추는 방법은 45쪽을 참조하십시오.
- ▶ 현재 시각이 맞지 않을 경우 예약취사 시각이 맞지 않으므로 현재 시각으로 정확히 맞춥니다.
- ▶ 오전 오후가 바뀌지 않도록 주의합니다.



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

- ▶ 예약 시각은 제품 출시하시오 오전 6시 30분에 맞추어져 있으므로 이 시각에 예약 취사를 원하시는 분은 예약시간 설정을 하지 않아도 됩니다.
- ▶ 뚜껑 결합 손잡이를 “■”(잠김) 방향으로 돌리지 않고 예약/자동세척 버튼을 누르면 예약이 되지 않습니다.
- ▶ 예약/자동세척 버튼을 누르면 그림과 같이 기준에 설정되어 있는 예약 시각 표시가 나타나고, 예약표시가 깜빡거립니다.
- ▶ 헨리/밀야 메뉴의 경우 “DH” 설정시에만 예약이 가능합니다.
- ※ 보온 중일 때 예약 취사를 설정하실 경우 취소버튼을 눌러 보온을 취소한 후 예약시간을 설정해 주십시오.



3 메뉴/선택 버튼을 눌러 원하는 메뉴를 선택합니다.



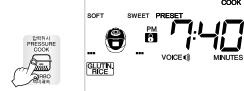
4 확인 버튼을 누른 후 메뉴/선택 버튼을 눌러 예약시간을 설정합니다.

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



5 압력취사/백미쾌속 버튼을 누릅니다.

- ▶ 예약 설정된 시각에 예약 취사가 완료됩니다.
(취사량 및 사용조건에 따라 완료시간이 다소 차이가 날 수도 있습니다.)
- ▶ 한 번 설정되어 취사가 완료된 예약 시각은 항상 기억되므로 예약 시각을 맞출 필요없이 예약/자동 세척 버튼만 누르면 됩니다.
- ※ 예약 취사 시간은 메뉴별 최대인분 기준으로 설정되어 있으므로 소량 취사시 예약시간보다 일찍 취사가 완료될 수 있습니다.





예약취사는 이렇게 하십시오

예약 취사시 유의사항

1 예약 취사를 할 경우

- ▶ 쌀이 개봉된 지 오래되어 매우 말라버린 경우에는 층밥이 되는 수도 있습니다.
- ▶ 예약취사 설정시간 또는 주변 환경조건에 따라서 밥이 되거나 질어질 수 있으므로 내솥표시의 물(水)높이 기준에서 기감하여 물량을 조절해 주십시오.
- ▶ 예약 취사 용량이 많거나 장시간 예약취사를 설정하실 경우 멜라노이징미세 밥 놀음현상이 증가할 수 있습니다.
- ▶ 세척미는 침전된 전분이 많으므로 예약 취사 시 놀음이 발생할 수 있습니다. 세척미를 흐르는 물에 행궈 취하시거나, 취사 용량을 적게 해주시면 놀음 정도가 감소합니다.

2 예약 시각 변경

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

3 예약 설정 가능 시간을 벗어난 경우

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

4 설정시간이 13시간을 초과할 경우

- ▶ "13H" 가 표시되고 예약 시간은 자동적으로 13시간으로 변경됩니다.
예) 오후 5시에 내일 오전 7시 취사 원료를 예약하면(설정시간 14시간이 됨) "13H" 가 표시되고
예약 시각이 오전 6시로 지정 변경됩니다. (설정시간 13시간)

- ※ 예약시간이 13시간을 초과할 경우 날씨 및 번색의 원인이 되고, 여름철에는 쌀이 쉬기 때문에 13시간 이하로 예약설정 가능시간을 설정하였습니다.
- ※ 낮 12시에 예약취사 원료를 원하실 경우 오후 12:00로 설정해 주십시오.
- ※ 예약취사 기능은 현재시각 기준 1시간 후에서 13시간 이내로 취사원료를 원하실 때 사용해 주십시오.
- ※ 예약취사 진행중에 현재 시각을 확인하려면 확인 버튼을 누르면 현재 시각이 약 2초간 나타납니다.

메뉴별 예약 설정 가능 시간

메뉴 구분	백미	잡곡	김초밥	현미/발아	검은콩	누룽지	영양밥	영양죽	만능찜	발효빵	지동서적 (재료선택)
취사량	(42분+ 맞춤밥맛시간) ~13시간	(53분+ 맞춤밥맛시간) ~13시간	48분 ~13시간	(63분+ 맞춤밥맛시간) ~13시간	(64분+ 맞춤밥맛시간) ~13시간	(68분+ 맞춤밥맛시간) ~13시간	47분 ~13시간	93분 ~13시간	(설정시간 +분) ~13시간	(설정시간 +분) ~13시간	28분 ~13시간



밥을 맛있게 보온하려면

식사하실 때

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



* 보온 중일 때 현재시간을 변경할 경우에는 50쪽을 참조하여 주십시오.

- ▶ 재가열 기능을 너무 자주 사용하시면 밥이 변색되거나 마르는 경우가 있습니다. 1일 1~2회만 사용하세요.
- ▶ 별도의 전열기구나 가스불로 밥을 지은 경우는 밥을 밥솥에 담은 후 보온/재가열 버튼을 1회 눌러 보온을 합니다. 이때 표시부에는 “**DH**”가 표시됩니다. (이와 같이 치기운 밥솥에 뜨거운 밥을 옮겨 담아 보온할 경우 냄새나 변색이 있을 수 있습니다.)
- ▶ 보온 24시간 경과 이후부터 보온 경과시간을 깜빡이게 표시하여 보온이 장시간 경과 되었음을 알립니다.
- ▶ 보온중 뚜껑결합손잡이가 “■”(열림)상태시 재가열이 진행되지 않습니다. 뚜껑결합손잡이를 “■”(잠김)으로 돌린후, 보온/재가열 버튼을 눌러 주십시오.
- ▶ 재가열 진행중 뚜껑결합손잡이가 “■”(열림)으로 돌릴 경우, 표시부에 “**EO!**”가 표시됩니다. 이때 기열이 취소되고 보온이 진행됩니다.

보온할 때 주의사항

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

보온 또는 재가열시 반드시 뚜껑결합손잡이를 “■”(잠김방향으로 돌려주십시오. (뚜껑열림 버튼 파손 및 보온성능에 영향을 줍니다.)

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

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

주걱을 내솥에 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 밥보다 변색이 빨리 됩니다. 보온 24시간 경과 이후부터 보온 경과시간을 깜빡이며 표시합니다.

집과, 현미는 백미보다 보온 상태가 좋지 않으므로 기급적 보온은 피하십시오.

보온 중 내솥의 가정자리나 증기 배출구 하단부는 부분적으로 밥이 하얗게 변하고 부풀어 오를 수도 있습니다. 이럴 경우는 밥을 저어서 섞어 주십시오.

너무 적은 밥을 보온하거나 멀다 남은 밥이나 찬밥을 보온 중인 밥과 섞어서 보온하지 마십시오.

밥에서 냄새가 날 수 있습니다. (찬밥은 전자레인지 사용하십시오.)



밥을 맛있게 보온하려면

보온온도 조정방법

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

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

- ①** 보온 중 모드 버튼을 1회 누르거나 대기 상태에서 모드 버튼을 3회 누릅니다. “보온온도 설정모드입니다. 선택버튼으로 보온온도를 조절한 후 확인버튼을 눌러 주세요.” 하는 음성과 함께 그림과 같이 표시됩니다. 이때 **74**는 현재 보온 온도를 나타냅니다.
(모드버튼을 초기에 누를시 1초 이상 눌러야 진입 가능합니다.)
- * 제품 출고 시 설정된 기준온도는 설명서와 다를 수 있습니다.



- ②-1** 메뉴/선택 버튼을 눌러 표시부가
74 → 75 → 76 → 77
78 → 79 → 80 와 같이
변하도록 합니다.

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

- ②-2** 메뉴/선택 버튼을 눌러 표시부가
74 → 73 → 72 → 71
→ 70 → 69 와 같이 변하도록 합니다.

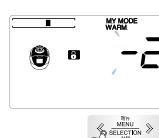
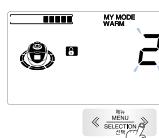
온도조정치

1. 쉰 냄새가 많이 나고 물이 많이 맛하는(밥이 죽는)경우 : 보온 온도가 낮은 경우입니다. 보온 온도를 1~2°C 정도 높여 줍니다.
2. 밥 색깔이 심하게 누렇고 밤이 마르면서 냄새가 날 경우 : 보온 온도가 높은 경우입니다. 보온 온도를 1~2°C 정도 낮춰 줍니다.

맞춤보온 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 펌핑 현상이 생길 경우에 사용합니다.

- ①** 대기상태에서 모드 버튼을 4회 누릅니다.
표시부가 “맞춤보온 설정모드입니다.”
선택버튼으로 온도를 조절한 후 확인버튼을
눌러주세요.” 하는 음성과 함께 그림과 같이
표시되어며 초기값을 나타냅니다.
(모드버튼을 초기에 누를시 1초이상 눌러야 진입 가능합니다.)



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

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

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

1. 뚜껑을 열때 물이 많이 흐를 경우 : 메뉴/선택 버튼을 눌러 설정모드를 높여 줍니다.

2. 밥 가장자리에 밥 펌핑 현상이 생기는 경우 : 메뉴/선택 버튼을 눌러 설정모드를 낮춰 줍니다.



밥을 맛있게 보온하려면

취침보온 모드 설정방법

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

▶ 설정방법



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

▶ 해제방법



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

- ▶ 본 기능을 설정시 취침시간 동안 보온온도가 저온상태로 유지되오니 취침시간에 보온이 필요하신 분은 설정하지 마십시오. 기운이 높은 여름철에는 밥이 상해서 변색되거나 냄새가 날 수 있습니다. 여름철에는 “취침보온” 모드 설정을 기급적 하지 마십시오.
- ▶ 본 기능은 제품 출하 시 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 자동세척(자동살균 세척) 메뉴를 이용하여 세척하여 주십시오. 자동세척(자동살균세척)완료 후 내솥을 반드시 깨끗이 씻어 넙니다.(54쪽 참조)
- ▶ 텅이나 찜, 밀푀유[밥효/굽기] 등의 요리를 한 후 깨끗이 씻지 않고 보온을 할 경우 밥에 냄새가 베어들 수 있습니다.



야간음성볼륨 줄임 기능/취사잔여시간 표시 기능은 이렇게 하십시오

야간 음성볼륨 줄임 기능

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

▶ 야간 음성볼륨 줄임 설정방법



예 주간음성 크기의 60%

음성업음

- 주간음성 크기의 20%
- 주간음성 크기의 40%
- 주간음성 크기의 60%
- 주간음성 크기의 80%

공정 진행바 설정에 따른 야간음성 크기

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

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

취사 잔여시간 표시기능

취사 진행 중 주기적으로 나타나는 취사 잔여시간 표시를 선택 또는 해제 할 수 있습니다.
(취사 중 표시되는 잔여시간은 취사 용량 및 진행 상태에 따라 실제 취사 시간과 다를 수 있습니다.)

1. 대기상태에서 모드 버튼을 8회 누르면 취사 잔여시간 표시 모드로 진입합니다.
(모드 버튼을 초기에 누를 시 1초 이상 눌러야 진입 가능합니다.)



※ 취사잔여시간표시 기능 해제시

2. 취사 잔여시간 설정모드로 들어왔을 때 “취사 잔여시간 표시 설정모드입니다. 선택버튼으로 취사 잔여시간 표시 모드를 선택 또는 해제 한 후 확인버튼을 눌러주세요.”하는 음성이 나옵니다.



※ 취사잔여시간표시 기능 선택시

3. 메뉴/선택 버튼을 누를 때마다 취사 잔여 시간 표시기능이 선택 또는 해제되고, “취사 잔여시간 표시 모드가 선택되었습니다. 확인버튼을 눌러주세요.” 또는 “취사 잔여시간 표시 모드가 해제되었습니다. 확인버튼을 눌러주세요.”하는 음성이 나옵니다. 원하시는 모드를 선택한 후, 확인 버튼을 눌러 주세요.

4. 취사 잔여시간 표시 설정 모드 진입 후, 취소버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력없이 7초가 지나면 “시간이 초과되어 기능 설정이 취소 되었습니다.”하는 음성과 함께 기능이 설정되지 않고, 취소되면 대기상태로 돌아갑니다.

고장신고 전에 확인하십시오

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

증상	확인사항	조치사항
밥이 되지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> • 입력취사/백미쾌속 버튼을 눌렀습니까? • 취사중 정전이 되지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 원하는 메뉴선택 후 반드시 입력취사/백미쾌속 버튼을 1회 눌러 표시부에 “” 표시가 나타나는지 확인하십시오. • 정전보상 기능에 대해서는 50쪽을 참조하십시오.
밥이 설악거나 퍼석할 때 또는 층밥이 될 때	<ul style="list-style-type: none"> • 계량컵을 사용하셨습니까? • 물 조절은 정확히 하셨습니까? • 쌀을 깨끗이 씻었습니까? • 쌀을 장시간 불린 후 취사하셨습니까? • 쌀을 개봉한지 오래되어 너무 말라있지 않습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 51~52쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오. • 물을 반눈금 정도 더 넣고 취사하십시오.
밥이 너무 질거나 된밥일 때	<ul style="list-style-type: none"> • 메뉴 선택은 맞게 하였습니까? • 물 조절은 정확히 하셨습니까? • 뜸을 들이는 상태에서 뚜껑을 열지는 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 원하시는 메뉴를 바르게 선택하십시오. • 물 조절은 정확히 하십시오.(51~52쪽 참조) • 취사 완료음이 울린 후 입력이 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"> • 51~52쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오.
보온 중 냄새가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑을 꼭 닫았습니까? • 보온중 전원플러그가 콘센트에서 빠지지 않았습니까? • 12시간 이상 보온하였거나 너무 적은 밥을 보온 하지 않았습니까? • 주걱이나 식은 밥 혹은 다른 종류의 밥을 넣어서 보온하지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑을 완전히 닫아주십시오. • 보온 중 전원플러그를 항상 꽂아 주십시오. • 보온시간은 가능한 12시간 이내로 하십시오. • 백미 이외의 메뉴와 식은 밥은 보온하지 마십시오.
“E__” 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 온도감지기에 이상이 있을 때 나타납니다. 	<ul style="list-style-type: none"> • 전원을 차단 후 고객상담실로 문의하십시오.
보온 중 보온경과시간 표시가 깜빡일 때	<ul style="list-style-type: none"> • 보온 후 24시간이 경과하지 않으셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 보온 24시간이 경과하면 보온이 장시간 경과되었음을 알리는 기능입니다.
보온 중 밥이 많이 식었거나 물이 많이 흐를 때	<ul style="list-style-type: none"> • 보온을 취침보온모드로 설정하지 않으셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 필요에 따라 취침보온모드를 해제 또는 설정한 후 보온 하여 주십시오.
“Edo” 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 취사 완료 후 전원이 인가된 상태에서 한번도 뚜껑 결합 손잡이를 “”(열림) 방향으로 돌리지 않고 보온이 취소된 상태(대기상태)에서 입력취사 /백미쾌속 버튼을 누르지 않으셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑 결합 손잡이를 “”(열림) 방향으로 돌린 뒤 다시 “”(잠김) 방향으로 돌려 주십시오.

고장신고 전에 확인하십시오

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

증상	확인사항	조치사항
버튼 입력시 “  ” 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> 내술이 제품에 들어 있습니까? 110V용(전원)에 사용하지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 내술이 들어 있지 않은 상태에서는 버튼조작이 되지 않습니다. 내술을 넣어 주십시오. 본 제품은 120V전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.
입력취사/백미쾌속, 예약/자동 세척등의 버튼이 작동되지 않고 “  ” 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> 뚜껑 결합 손잡이를 “”(잠김) 방향으로 돌리셨습니까? 잠김 표시가 나타나 있습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 뚜껑 결합 손잡이를 완전히 “”(잠김)방향으로 돌립니다. 뚜껑 결합 손잡이가 완전히 체결되지 않으면 입력취사/백미쾌속, 예약/자동세척 버튼이 작동되지 않습니다.
밥이 심하게 놀을 때	<ul style="list-style-type: none"> 온도감지기, 내술 외면에 밥알이 심하게 놀아 붙어 있거나 이물질이 있는지 않습니까? “쿠쿠 맞춤밥맛” 또는 “맞춤 취사” 기능을 설정 하지 않으셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 온도감지기, 내술외면의 이물질을 제거해 주십시오. (47쪽 참조) 필요에 따라 맞춤밥맛 또는 맞춤취사 기능을 해제 또는 설정한 후 취사하여 주십시오 (50~52쪽 참조).
장시간동안 취사가 완료되지 않고 “  ” 표시가 나타날 때	110V용(전원)에 사용하지 않으셨습니까?	<ul style="list-style-type: none"> 제품에 이상이 생기(히터단선, 열량 부족 등) 장시간 밥이 완료되지 않을 때 나타나는 표시입니다. 전원을 차단 후 고객상담실로 문의하십시오. 물만 넣고 장시간 가열할 경우에 “” 표시가 나타나는 것은 정상입니다. 본 제품은 120V전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.
예약 취사 시각이 맞지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> 현재 시각이 맞습니까? 오전 오후를 잘못 선택하지 않았습니까? 예약시간을 13시간간 이상으로 선택하지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 현재시각을 맞추지 않으면 예약시각에 취사가 완료 되지 않습니다. 현재시각을 맞추십시오. (50쪽 참조) 오전 오후를 확인하십시오. 최대예약시간은 13시간입니다. (63~64쪽 참조)
취사 직후나 보온 중 밥에서 이상한 냄새가 날 때	닭찜, 갈비찜 등의 요리를 하신 후 청소를 깨끗이 하셨습니까?	<ul style="list-style-type: none"> 46쪽을 참조하여 뚜껑부의 패킹을 깨끗이 닦아낸 후 사용하여 주십시오.
뚜껑이 닫혀지지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> 뚜껑 결합 손잡이가 ()가 “”(열림) 방향으로 완전히 돌리셨습니까? 내술에 밥이나 뜨거운 음식물이 들어 있지 않습니까? 내술을 본체에 완전히 넣었습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 뚜껑 결합 손잡이를 “”(열림)방향으로 완전히 돌리고 닫아 주십시오. 입력주를 셋친 다음 뚜껑을 닫습니다. 내술에 부착되어 있는 내술 손잡이를 좌우로 돌려 본체에 완전히 인착시킵니다.
“  ” 표시가 나타날 때	マイ컴 내부 메모리에 이상이 있을 때 나타납니다.	<ul style="list-style-type: none"> 전원을 차단 후 고객상담실로 문의하십시오.
취사, 보온 도는 보온 재기열중 “딱딱”소리가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> 취사 릴레이 소리가 아닙니까? 내술 밑면의 물기는 닦았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 릴레이의 “딱딱”소리는 커짐, 까짐의 작동소리로서 정상입니다. 내술 밑면의 물기가 있으면 “딱딱” 소리가 납니다. 다음부터는 물기를 닦은 후 내술을 넣어 주십시오.

고장신고 전에 확인하십시오

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

증상	확인사항	조치사항
뚜껑 결합 손잡이가 "ㄱ"(열림) 방향으로 움직이지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> 취사 또는 요리중에 뚜껑 결합 손잡이를 돌리지 않았습니까? 증기가 완전히 배출되지 않은 상태에서 뚜껑 결합 손잡이를 돌리지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 취사 또는 요리중에는 뚜껑이 열리지 않습니다. 뚜껑은 강제로 열지 마십시오. 부득이한 경우는 취소 버튼을 2초간 눌러 취소시킨 다음 압력추를 젖혀 증기를 완전히 빼낸 후 열어 주십시오. • 압력추를 젖혀 증기를 완전히 빼낸 후 뚜껑을 열어 주십시오.
뚜껑 결합 손잡이가 "ㄱ"(열림) 방향으로 완전히 돌아갔는데도 뚜껑이 열리지 않을 경우		<ul style="list-style-type: none"> 압력 때문입니다. • 압력추를 젖혀 증기를 완전히 빼낸 후 뚜껑을 열어 주십시오.
뚜껑 사이로 증기가 누설되거나 "빼"하는 휘파람 소리가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> 패킹에 이물질(밥알 등)이 묻어 있지 않습니까? • 패킹이 낡지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 패킹을 행주나 부드러운 형검으로 깨끗이 닦은 후 사용 하십시오. • 패킹 주변은 항상 깨끗이 유지시켜 주십시오. • 증기가 누설되면 곧바로 취소 버튼을 2초간 눌러 증기 빼낸 후 전원플러그를 뽑아 사용을 중지하고 고객상담실로 문의하십시오. • 패킹은 사용 방법 및 횟수에 따라 1년~3년 정도 사용 후 교환하여 주십시오. 낡은 패킹을 계속하여 사용시 증기가 누설되어 압력 취사가 되지 않을 수 있습니다.
취사 또는 요리 중 취소 버튼이 눌러지지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> 내솥의 내부가 뜨겁지 않습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 취사 또는 요리 중 부득이하게 취소할 경우, 내솥 내부 온도가 높으면 안전을 위해 취소 버튼을 2초간 눌러야 취사 또는 요리가 취소됩니다. • 취사 또는 요리가 취소되면 자동증기 배출장치로 증기가 배출되면서 내용물이 비산할 수 있으므로 얼굴과 손 등에 화상을 입을 수 있으니 주의하십시오.
콩(잡곡/현미)이 설익을 때	<ul style="list-style-type: none"> 콩(잡곡/현미)이 너무 마르지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 콩(잡곡/현미)을 불리거나 삶아서 잡곡메뉴에서 취사를 하십시오. 잡곡의 종류에 따라 설익을 수도 있습니다.
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. (58쪽 현미 구입방법 참조)



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 graduation 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

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

Mixed Rice

Five-grain Rice



Ingredients

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

Recipe

- ① Wash rice, glutinous rice, millet and sorghum clean and scoop them with a landing net.
- ② Boil red beans on high heat, and then put only water in which red beans were boiled in another bowl.
- ③ Put rice, glutinous rice, millet and sorghum on a landing net into the inner pot and pour water in which red beans were boiled and water by white rice water graduation 3.
- ④ Put the boiled red beans, and then lock the cover. After select [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.



COOKING GUIDE

Mixed Rice

Boiled Fresh Germinated Brown Rice



Ingredients

Brown rice 4 cups

Recipe

- ① Put washed brown rice into the inner pot, and then put it into the inner pot and pour water by water gradation.
- ② 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.
- ③ Mix rice when cooking is finished.

Reference

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

Boiled Brown Rice with Red Beans



Ingredients

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

Recipe

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

Well-being Boiled Rice

Green Tea Rice Blended with Chicken Chest Flesh



Ingredients

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

Recipe

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

10 Long Points of Green Tea

Anticarcinogenic property, anti-aging effect, prevention of lifestyle disease, prevention of obesity and diet, detoxification of heavy 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.

Green Tea Rice Blended with Chicken Chest Flesh



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

- ① Wash brown rice clean, put it into the inner pot and pour water by germinated brown rice water scale 2.
- ② After locking the cover and choosing [GABA] in the menu, push [Pressure Cook/Turbo] button after setting up the time of germinated brown rice for 3 hours.
- ③ Pour sesame oil in a pot and stir-fry the crushed beef. Stir-fry it a little more after stirring up it with red pepper paste and 1/3cup of water in order to be thick put sugar, honey and sesame oil.
- ④ After stirring up rice when it is changes to heating mode, put the prepared sprouts and vegetables on germinated brown rice.
- ⑤ 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
- Turnip 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 4컵

※ 재료에 표시된 컵은 밥솥에 들어있는 계량컵 기준입니다. 1컵(180cc기준)은 1인분에 해당합니다.

이렇게 만드세요

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

참고

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

:: 완두콩밥



준비할 재료

쌀 3컵, 원두콩 1/2컵, 정종 1큰술, 소금 1.5작은술

※ 콩은 살아서 취사를 하십시오.

이렇게 만드세요

- ❶ 원두콩은 소금을 넣고 깨끗이 씻어 물기를 빼두십시오.
- ❷ 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 정종과 소금으로 긴을 한 헌 백미 물눈금 3까지 물을 부어 주십시오.
- ❸ 그 위에 원두콩을 얹고 뚜껑을 잠근 뒤 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「백미」를 선택한 후 **입력취사/백미쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.
- ❹ 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

완두콩은 이렇게 보관합시다.

완두콩 강낭콩 등을 구입 후 그대로 냉장고에 보관할 경우 변색이 빠를 뿐 아니라 신선도도 떨어집니다. 따라서 이런 것들을 시장에서 사오는 즉시 살짝 데쳐 냉장고에 넣어 두었다가 필요할 때마다 끼내 사용하면 색상이나 신선도를 그대로 유지할 수 있습니다.

:: 보리밥



준비할 재료

쌀 2컵, 보리쌀 1컵

이렇게 만드세요

- ❶ 1컵의 보리쌀로써 보리밥은 미리 준비 하십시오.
- ❷ 쌀을 깨끗이 씻어서 보리밥과 함께 내솥에 담고 잡곡 물눈금 3까지 물을 부어 주십시오.
- ❸ 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「잡곡」을 선택한 후 **입력취사/백미쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.
- ❹ 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

잡곡밥

:: 오곡밥



준비할 재료

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

이렇게 만드세요

- ❶ 쌀, 찹쌀, 조, 수수를 같이 깨끗이 씻어서 건진 다음 체에 받쳐 두십시오.
- ❷ 팥은 선별에서 70~80% 살아서 꿀물만 따로 다른 그릇에 받아 두십시오.
- ❸ 체에 빙과로 쌀, 찹쌀, 조, 수수를 내솥에 담고 꿀물과 물을 잡곡 물눈금 3까지 부어 주십시오.
- ❹ 그 위에 살아 놓은 팥을 얹고 뚜껑을 잠근 뒤 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「잡곡」을 선택한 후 **입력취사/백미쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.
- ❺ 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

참고

한의학에서는 꿀을 적소두라고 하여 수분을 빼주고 종기를 없애거나 능(體)이 생긴 것을 배출시키는 효과에다 갈증과 설사를 멎추게 하고 소변이 잘 나오게 하며 부종을 가라 앉히는데 좋은 식품으로 알려져 있습니다.



잡곡밥

Fresh발아현미밥



준비할 재료

현미 4컵

이렇게 만드세요

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

참고

- 기호에 따라 현미 발아시간을 조절하신 뒤 취사해 주십시오.
- 밭이가 되어있는 현미로 취사를 하실 때, 밭이를 하지 않고 100% 현미밥을 드시고자 하실 때에는 현미 밭이 시간을 0시간으로 조절한 뒤 취사해 주십시오.

현미팥밥



준비할 재료

현미 1컵, 쌀 2컵, 팥 1/3컵

이렇게 만드세요

- ① 팥은 모양이 깨어지지 않을 정도로 부드럽게 될때까지 삶아 팥들과 분리해 주십시오.
- ② 현미는 깨끗이 쟀어 내솥에 넣고 현미/발아 물눈금 3까지 물을 부은 후 삶아 놓은 팥을 넣어 주십시오.
- ③ 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「현미/발아」를 선택한 후 현미발아 시간을 0시간으로 설정한 뒤 **입력취소/백미폐쇄** 버튼을 눌러 주십시오.
- ④ 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

웰빙밥

닭가슴살을 곁들인 녹차밥



준비할 재료

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

이렇게 만드세요

- ① 현미를 깨끗이 쟀어서 녹차가루 10g, 녹차잎 3g과 함께 내솥에 넣고 현미/발아 물눈금 2까지 물을 부어 주십시오.
- ② 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「현미/발아」를 선택한 후 현미발아시간을 4시간으로 설정한 뒤 **입력취소/백미폐쇄** 버튼을 눌러 주십시오.
- ③ 닭가슴살은 소금, 후추에 약 1시간 기량 재운 뒤 팬에 올리브오일을 넣고 구운 후 얇게 썰어 준비해 주십시오.
- ④ 라임은 반달모양으로 썰어 준비하고 셜러리는 채를 썰어 준비해 주십시오.
- ⑤ 보온으로 되면 밥을 잘 섞은 뒤 밭이현미밥과 닭가슴살을 그릇에 담고 라임과 셜러리를 곁들여 담아내어 주십시오.

녹차의 10가지 장점

녹차의 항암 효과, 노화 억제, 성인병 예방, 비만 방지와 다이어트, 중증속과 니코틴 해독 작용, 피로회복과 속취제거, 변비 치료, 중 치예방, 체질의 산성화 예방, 염증과 세균 감염 억제

새싹 비빔밥



준비할 재료

현미 2컵, 새싹채소 조금씩
양고추장 : 고추장 1/2컵, 쇠고기(다진것) 40g, 참기름 1큰술, 꿀 1큰술, 설탕 1큰술

이렇게 만드세요

- ① 현미를 깨끗이 쟀어서 내솥에 넣고 현미/발아 물눈금 2까지 물을 부어 주십시오.
 - ② 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「현미/발아」를 선택한 후 현미발아시간을 4시간으로 설정한 뒤 **입력취소/백미폐쇄** 버튼을 눌러 주십시오.
 - ③ 냄비에 참기를 두르고 다진 쇠고기를 볶다가 고추장과 물 1/3컵을 넣어 걸쭉해질 때까지 잘 저어 볶은 후 설탕, 꿀, 참기름을 넣고 소금 더 넣어 주십시오.
 - ④ 보온으로 되면 밥을 잘 섞은 뒤 밭이현미밥 위에 준비된 새싹채소를 예쁘게 담아내어 주십시오.
 - ⑤ 고추장은 새싹이 흐트러지지 않게 얹어 주십시오.
- | | | |
|------------------------|---------------------------|--------------------------------|
| ■ 브로콜리/양파 예방 | ■ 무싹/열 낮추고 부기 가라앉힐 | ■ 양배추싹/노화,암 예방하는 셀레늄 함유 |
| ■ 순두부/간염, 황달 개선 | ■ 배추싹/위에 좋고 변비 개선 | ■ 밀싹/혈액 정화 |



요리안내

웰빙밥

머쉬룸티안



준비할 재료

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

이렇게 만드세요

- 현미를 깨끗이 씻어서 내솥에 넣고 현미/발아 물눈금 2까지 물을 부어 주십시오.
- 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 '현미/발아'를 선택한 후 현미발아시간을 4시간으로 설정한 뒤 **알림취사/백미파쇄** 버튼을 눌러 주십시오.
- 호박은 절게 꺽들 냄비에 소금을 넣고 살짝 볶아 주십시오.
- 해송이버섯은 브라운그래비소스에 살짝 버무려 두십시오.
- 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.
- 발아현미밥을 물드에 넣고 볶은 호박을 넣은 후 다시 발아현미밥으로 덮어 형태를 잡아준 뒤 물드에서 빼내어 주십시오.
- 브라운그래비소스에 버무린 해송이버섯을 쌓은 뒤 깻잎채를 올려 주십시오.

영양밥

영양밥



준비할 재료

쌀 4컵, 수선 4뿌리, 밤 4개, 대추 4개, 은행 12개, 청주 2큰술

양념장 : 긴장 4큰술, 다진파 2큰술, 다진마늘 1/2큰술, 고춧가루 1/2작은술, 깨소금 2작은술, 참기름 1작은술

이렇게 만드세요

- 수선은 깨끗이 씻어 뇌두 부분을 잘라내고 얇게 어슷 썰어 두십시오.
- 밤은 껌질을 벗기 벌로으로 썰고, 대추는 깨끗이 씻어 씨를 빨라낸 뒤 반으로 절라 두십시오.
- 은행은 기름을 조금 넣고 볶아 껌질을 벗기거나 꿀은 물에 넣고 2~3분 정도 삶으면서 숟가락 등으로 문질러 껌질을 벗겨 두십시오.
- 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 백미 물눈금 4까지 물을 부은 후 청주 2큰술을 넣고 잘 섞어 주십시오.
- ④에 준비한 수선, 밤, 대추, 은행을 곁들여 두십시오.
- 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 '영양밥',을 선택한 후 **알림취사/백미파쇄** 버튼을 눌러 주십시오.
- 보온으로 되면 밥을 위아래로 잘 섞어 밥그릇에 둔 뒤 기호에 따라 준비한 양념장을 같이 밤에 조금씩 얹어 비벼 드십시오.

참고

영양밥 취사시 사용하는 재료(대추, 수선 등)의 양이나 상태에 따라 취사 원료 후 멜라노이징(미세 밥 불음) 정도의 차이가 나타날 수 있으므로 기호에 따라 재료의 양을 조절하여 취사해 주십시오.

견과류밥



준비할 재료

쌀 4컵, 호두 4개,잣 2큰술, 아몬드 2큰술, 캐슈넛 2큰술, 은행 15개

양념장 : 긴장 4큰술, 고춧가루 1/2작은술, 깨소금 2작은술, 다진파 2큰술, 다진마늘 1/2큰술, 참기름 1작은술

이렇게 만드세요

- 호두는 껌질을 제거한 뒤 따뜻한 물에 불려 속껍질을 제거하여 주십시오.
- 은행은 기름을 조금 넣고 볶아 껌질을 벗기거나, 꿀은 물에 넣고 2~3분 정도 삶으면서 숟가락 등으로 문질러 껌질을 벗겨 주십시오.
- 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 백미 물눈금 4까지 부은 후 청주 1큰술을 넣어 주십시오.
- ④에 호두, 은행, 아몬드, 캐슈넛을 올린 뒤 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 '영양밥',을 선택한 후 **알림취사/백미파쇄** 버튼을 눌러 주십시오.
- 취사가 원료되면 준비해둔 양념장을 올려 비벼 드십시오.

모듬버섯밥



준비할 재료

쌀 4컵, 만기다과버섯 60g, 팽이버섯 40g, 양송이버섯 4개, 새송이버섯 60g

양념장 : 긴장 4큰술, 고춧가루 1/2작은술, 깨소금 2작은술, 다진파 2큰술, 다진마늘 1/2큰술, 참기름 1작은술

이렇게 만드세요

- 만기다과버섯과 팽이버섯은 씻어 기다기다 꺾어두고, 양송이버섯은 껌질을 벗기고 도톰하게 저며 두십시오.
- 새송이버섯은 길이대로 자른 후 먹기 좋은 크기로 등분하여 주십시오.
- 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 백미 물눈금 4까지 부은 후 청주 1큰술을 넣어 주십시오.
- ④에 속질해 둔 버섯을 올린 뒤 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 '영양밥',을 선택한 후 **알림취사/백미파쇄** 버튼을 눌러 주십시오.
- 취사가 원료되면 준비해둔 양념장을 올려 비벼 드십시오.



영양밥

:: 버섯죽순밥



준비할 재료

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

이렇게 만드세요

- ❶ 느타리버섯은 씻어 먹기 좋은 크기로 끊어 두고, 죽순은 살짝 데쳐 빗살 사이사이의 하얀 부분을 제거한 후 빗살 모양을 살려 알맞게 저여 주십시오.
- ❷ 은행은 기름을 조금 넣고 볶아 껌질을 벗기거나, 풀는물에 넣고 2~3분 정도 삶으면서 숟가락 등으로 물 절리 껌질을 벗겨 주십시오.
- ❸ 깨끗이 씻은 쌀은 쌀에 넣고 물을 백미 물눈금 4까지 부은 후 청주 1큰술을 넣어 주십시오.
- ❹ ❸에 손질해 둔 느타리버섯, 죽순, 은행을 올린 뒤 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「영양밥」을 선택 한 후 **입력취사/백미폐속** 버튼을 눌러 주십시오.
- ❺ 취사가 완료되면 준비해둔 양념장을 올려 비벼 드십시오.

건강죽

:: 잣죽



준비할 재료

쌀 1컵, 잣 1/2컵, 소금 약간

이렇게 만드세요

- ❶ 쌀과 잣을 깨끗이 씻어 주십시오.
- ❷ 쌀은 체에 밭쳐 두고 잣은 믹서에 갈아 두십시오.
- ❸ 쌀과 갈은 잣을 넣고 영양죽 물눈금 1.5까지 물을 부어 주십시오.
- ❹ 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「영양죽」을 선택한 후 **입력취사/백미폐속** 버튼을 눌러 주십시오.
- ❺ 보온으로 되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.

참고

- 죽은 드실 시간에 맞추어 죽을 쑤는 것이 중요하며, 식은 죽이나 다시 데운 죽은 맛이 떨어집니다.
- 물김치나 소회가 잘되는 생선조림, 볶어 보무라기 등을 곁들이면 더욱 좋습니다.
- ▣▪▪▪ 요리는 쌀만 넣은 상태에서 잣죽과 동일한 방법으로 만듭니다.
- 국산잣을 고르는 법 : 윤기가 있고 광택이 있으며 잎의 씨눈 덮개가 거의 없고 잣나무향과 송진향이 남�니다.

:: 전복죽



준비할 재료

쌀 1컵, 참기름 1큰술, 전복 1개, 소금 약간

이렇게 만드세요

- ❶ 쌀을 깨끗이 씻어 불려 두십시오.
- ❷ 전복을 솔로 문질러 씻어 도려내고 내장을 뺀 후 얇게 썰어 두십시오.
- ❸ 내솥에 쌀과 전복을 넣고 참기름을 넣은 후 섞어 주십시오.
- ❹ 물을 영양죽 물눈금 1까지 부어 주십시오.
- ❺ 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「영양죽」을 선택한 후 **입력취사/백미폐속** 버튼을 눌러 주십시오.
- ❻ 보온으로 되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.

참고

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

별미죽

:: 특미닭죽



준비할 재료

쌀 1컵, 닭 100g, 닭국물 600cc, 청고추 1개, 홍고추 1개, 소금 약간

양념 : 다진마늘 1큰술, 다진마늘 1큰술, 간장 2큰술, 깨소금 약간, 참기름 2작은술, 후춧가루 약간

이렇게 만드세요

- ❶ 쌀을 깨끗이 씻어 물에 1시간 이상 불려 두십시오.
- ❷ 닭은 손질하여 꿩 살아 먹기 좋게 끊어서 위의 재료로 양념해 두십시오.
- ❸ 청고추, 홍고추는 씨를 버리고 절게 썰어 두십시오.
- ❹ 닭국물을 기름기를 제거하고 면보에 빵쳐 두십시오.
- ❺ 내솥에 ❶의 쌀과 ❷, ❸의 닭과 고추를 넣고, 빵쳐 둔 닭국물을 부어 주십시오.
- ❻ 물은 영양죽 물눈금 1.5까지 부어 주십시오.
- ❼ 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「영양죽」을 선택한 후 **입력취사/백미폐속** 버튼을 눌러 주십시오.
- ❽ 보온으로 되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.



요리안내

별미죽

:: 흰죽



준비할 재료

쌀 1컵

이렇게 만드세요

- ❶ 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 영양죽 물눈금 1끼지 물을 부어 주십시오.
- ❷ 뚜껑을 잠그고 [메뉴/선택](#) 버튼을 눌러 「영양죽」을 선택한 후 [압력취사/백미쾌속](#) 버튼을 눌러 주십시오.

죽은 우리의 먹거리 중에서 가장 일찍부터 발달한 주식입니다.

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

:: 팥죽



준비할 재료

쌀 2/3컵, 팥 1/3컵, 찹쌀가루 2/3컵

이렇게 만드세요

- ❶ 쌀을 깨끗이 씻어서 30분 이상 물에 불려 두십시오.
- ❷ 팥은 강한불에서 삶은 후 팥물을 버리고 다시 물을 부어 악한불에서 팥이 터질 때까지 천천히 한번 더 삶아 주십시오.
- ❸ 삶은 팥은 체에 빙치고 으깨어 팥물만 끓여 주십시오.
- ❹ 2~3번 체에 내린 찹쌀기루를 끓여서 식힌물을 반죽하여 새알심을 만들어 두십시오.
- ❺ 미리 불려둔 쌀을 내솥에 넣고 영양죽 물눈금 1.5끼지 팥물을 부어 주십시오.
- ❻ 새알심과 팥을 넣은 뒤 [메뉴/선택](#) 버튼을 눌러 「영양죽」을 선택한 후 [압력취사/백미쾌속](#) 버튼을 눌러 주십시오.

* 팥알이 씹힘을 원하시면 기호에 따라 팥알을 넣어 주셔도 좋습니다.

발효빵

:: 발효빵



준비할 재료

밀가루(강력분) 200g, 이스트 2g, 설탕 5g, 소금 2g, 버터 15g, 탈지분유 8g, 물 100g

이렇게 만드세요

[발효]

- ❶ 밀가루(강력분)는 체에 내려 주십시오.
- ❷ 버터는 실온에 두어 부드럽게 해 두십시오.
- ❸ 밀가루(강력분)를 물에 넣고, 탈지 분유, 설탕, 이스트 순서로 넣어 주십시오.
(소금은 이스트에 직접 달지 않도록 넣어 주십시오.)
- ❹ 버터와 물을 넣고, 반죽해 주십시오.
(반죽을 들려서 접는 것을 반복해서 잘 반죽하십시오.)
- ❺ 반죽 표면이 매끄럽고, 끓어지지 않으며, 얇게 늘릴 수 있게 되면 완료합니다.)
- ❻ 반죽을 등글게 말아 내솥 중앙에 넣어 주십시오.
- ❼ 뚜껑을 잠그고, [메뉴/선택](#) 버튼을 눌러 「발효빵 발효」 메뉴를 선택한 후, 발효시간을 40분으로 설정한 뒤 [압력취사/백미쾌속](#) 버튼을 눌러 주십시오.

[2차발효]

- ❶ 1차 발효가 완료 후, 뚜껑을 열어 반죽이 2차 발효 전 대비 1.5~2배 정도 팽창되어 있는지 확인해 주십시오.
- ❷ 뚜껑을 잠그고, [메뉴/선택](#) 버튼을 눌러 「발효빵 굽기」 메뉴를 선택해 주십시오.
- ❸ 굽기 시간은 40분으로 설정한 후, [압력취사/백미쾌속](#) 버튼을 눌러 2차 발효를 해주십시오.

* 식빵믹스를 사용할 경우, 재료량을 1/2로 조절해 주십시오.



요리안내

이유식

:: 단호박스프



※ 이유식 원료기 (12개월 이후)

준비할 재료

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

이렇게 만드세요

- ① 단호박은 노랗게 잘 익은 것으로 꿀과 깁질을 벗기고 씨를 제거한 후 얇게 썰어 물에 행궈 주십시오.
- ② 내솥에 ①의 재료와 빵가루 1큰술, 물 1/3컵을 넣어 주십시오.
- ③ 두껑을 잡고고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 10분으로 설정한 뒤 **입력취사/백미제속** 버튼을 눌러 주십시오.
- ④ 오리가 원로되면 나무주걱으로 으깨어 뜨거울 때 우유를 섞어 주십시오.

참고

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

:: 참치야채무른밥



※ 이유식 원료기 (10~12개월 이후)

준비할 재료

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

이렇게 만드세요

- ① 참치살은 기름을 빼고 젓가락으로 잘게 끊어 준비해 주십시오.
- ② 피망과 당근은 잘게 다져 주십시오.
- ③ 그릇에 밥과 참치살, 피망, 당근을 섞어서 준비해 주십시오.
- ④ 내솥 바닥에 버터를 바른 후 ①의 재료를 넣고, 물을 부어 주십시오.
- ⑤ 두껑을 잡고고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 '만능찜', 메뉴를 선택한 후 만능찜 시간을 15분으로 설정한 뒤 **입력취사/백미제속** 버튼을 눌러 주십시오.
- ⑥ 만능찜이 원로되면 주걱으로 잘 섞어 주십시오.



요리안내

만능찜

시루떡



준비할 재료

멥쌀가루 2.5컵, 팔 2컵, 소금1/2큰술, 설탕 2.5큰술, 물 1.5큰술

이렇게 만드세요

- 멥쌀가루 2.5컵에 물 1.5큰술을 넣고 잘 버무려서 체에 한번 내려준 다음 설탕(1.5큰술)을 섞어 주십시오.
- 팥은 물기 없이 살아서 대강 찢으면서 위의 소금1/2큰술과 설탕(1큰술)을 넣어 주십시오.
- 내솥에 물 2컵을 끓고 찜판을 넣은 후 적당한 크기의 천이나 헌지를 오려서 깔아주십시오.
- 팥고를 1컵을 깔고 멥쌀가루를 편편하게 얹고 다시 팥고를 1컵을 넣어 층을 만들어 주십시오.
- 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 45분으로 설정한 뒤 **압력취사/백미쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.

갈비찜



준비할 재료

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

이렇게 만드세요

- 토막난 갈비에 기름기와 훈장을 제거하고 찬물에 담궈 빛물을 빼두십시오.
- 소쿠리에 건져 물기를 빼고 정종과 배즙에 재워 고기와 연하게 해두십시오.
- 밤은 깁질을 벗겨 큰것은 반으로 자르고 은행은 후라이팬에 기름을 조금 넣어 볶아 깁질을 벗겨낸 뒤 당근은 밤과 크기로 각아 주십시오.
- 준비한 모든 재료에 양념을 넣고 버무려 1시간 정도 양념이 배도록 재워 놓은 후 내솥에 넣어 주십시오.(갈비와 양념장에서 우러나오는 수분으로 조리가 되기 때문에 별도의 물을 부울 필요가 없습니다.)
- 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 35분으로 설정한 뒤 **압력취사/백미쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.
- 음식이 완료되면 갈비찜 위에 잣기루를 뿌려 식탁에 내놓으십시오.

닭찜



준비할 재료

닭 700g, 감자 50g, 당근 50g, 설탕 1큰술, 다진파 1작은술, 다진마늘 1작은술, 진간장 3큰술, 생강즙 1작은술, 후춧가루 약간, 깨소금 1/2큰술, 참기름 1작은술

이렇게 만드세요

- 닭고기를 깨끗이 씻어 전틸과 내장을 완전히 없애고 꼬리 부분에 뭉쳐 있는 기름을 절라내 주십시오.
- 닭고기를 먹기에 알맞은 크기로 자른 후 양념이 잘 배고 뿌리 익도록 칼집을 내어 주십시오.
- 여기에 알맞은 크기로 자른 당근, 감자, 닭고기를 커다란 볶에 넣고 준비한 양념과 꿀고루 섞은 후 양념이 충분히 배일 때까지 재워 두십시오.
- 충분히 재워 둔 닭고기와 감자, 당근을 내솥에 넣어 주십시오.
- 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 35분으로 설정한 뒤 **압력취사/백미쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.

수육



준비할 재료

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

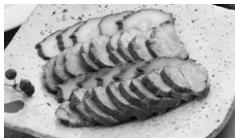
이렇게 만드세요

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



만능찜

오향장육



준비할 재료

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

이렇게 만드세요

- ① 돼지고기는 흐트리지 않고 단단하게 의도록 무명실로 잘 둬 주십시오.
- ② 둘은 돼지고기를 그릇에 담고 간장과 설탕 그리고 오향을 넣어 재워 두십시오.
- ③ 내솥에 ②의 재료를 넣은 후 계량컵 3컵의 물을 부어 주십시오.
- ④ 두껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 40분으로 설정한 뒤 **압력취사/백미쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.
- ⑤ 요리가 완료되면 돼지고기를 꺼내 조리용 기와로 무명실을 잘라서 풉니다. 오향장육을 식혀서 0.2cm 두께로 얇게 썰어서 접시에 내어 주십시오.

갑오징어조림



준비할 재료

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

이렇게 만드세요

- ① 오징어는 반 길라 내장을 제거하고 껍질을 벗겨 깨끗이 씻은 후 안쪽에 가로 세로로 칼집을 내 주십시오.
- ② 꽂는 물에 소금 약간을 넣고 칼집 낸 오징어 몸통을 데쳐내고 다리로 손질하여 데쳐 두십시오.
- ③ 시금치는 더듬어서 깨끗이 씻은 후 소금을 넣고 살짝 데쳐 친물에 행구 물기를 짜고, 당근은 굽게 채썰어 꽂는 물에 예친 후 각각 소금과 참기름으로 무쳐 주십시오.
- ④ 달걀은 소금을 넣고 잘 풀어 오이에 넣어에 맞게 지단을 부쳐 두십시오.
- ⑤ 데쳐낸 오징어의 물기를 닦고 안쪽에 밀가루를 약간 뿌린 후 지단을 얹고 그 위에 준비한 시금치, 당근, 오징어 다리를 놓아 물을 말이준 후 꼬치로 고정시켜 주십시오.
- ⑥ 내솥에 밀어서 준비한 오징어와 양념장 그리고 물 반컵을 부어 주십시오.
- ⑦ 두껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 30분으로 설정한 뒤 **압력취사/백미쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.

스테이크



준비할 재료

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

이렇게 만드세요

- ① 고기에 후춧가루와 소금을 뿌려 간을 배이게 한 다음 고기를 내솥에 넣고 반컵 가량의 물을 부어 주십시오.
- ② 두껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 35분으로 설정한 뒤 **압력취사/백미쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.
- ③ 요리가 완료되면 고기를 꺼내어 스테이크 소스를 끼얹어 주십시오.

와인소스 만드는 법

양송이와 마늘, 양파를 다져 놓은 뒤 준비한 재료를 소금, 후춧가루로 간하여 볶아 주십시오.
여기에 레드와인을 넉넉히 넣어 꽂은 후 케찹, 바비큐소스, 통후추, 월계수잎을 넣어 조려 주십시오.

꽃게찜



준비할 재료

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

이렇게 만드세요

- ① 꽃게의 몸통을 손으로 잡고 깨끗이 씻어난 다음 몸통을 떼어 두십시오.
- ② 떼어난 몸통의 실을 벌리내어 껍데기 다져 주십시오.
- ③ 쇠고기와 두부는 껍데기 다진 후 몸통살 대진것과 합하여 고고로 버무려 주십시오.
- ④ 청·홍고추는 껍데기 다져 달걀노른자와 섞어 주십시오.
- ⑤ 꽃게의 껌질안에 밀가루를 뿌리고 ④를 도ತ하게 채운 후 그 위에 ④를 고르게 펴발라 주십시오.
- ⑥ 내솥에 계량컵 2컵의 물을 부어 두껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 30분으로 설정한 뒤 **압력취사/백미쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.



요리안내

만능찜

生生찜



준비할 재료

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

이렇게 만드세요

- 손질해 놓은 도미를 등쪽으로 2cm간격이 되도록 칼집을 넣어 두십시오.
- 다진 쇠고기에 간장, 파, 마늘, 청기름, 깨소금, 후춧가루를 넣어 양념해 주십시오.
- 도미의 칼집을 넣은 부분에 준비해둔 양념을 꼭꼭 채워 넣어 주십시오.
- 내솥에서 2컵의 물은 부은 위 점판을 넣어 주십시오.
- 점판 위에 준비해둔 도미를 넣어 주십시오.
- 뚜껑을 잡고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 30분으로 설정한 뒤 **입력취사/백미쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.
- 요리가 완료되면 나머지 고명을 얹어 장식해 주십시오.

준비할 재료

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

대합찜



이렇게 만드세요

- 쇠고기를 곱게 다져 두십시오.
- 해감김과 깨끗이 헛갈 대합을 반으로 갈라 칼집에 붙어 있는 실을 칼로 떼내어 곱게 다져 두십시오.
- 그릇에 다진 쇠고기와 대합살을 넣고 분량의 다진파, 다진마늘, 소금, 후춧가루로 양념하여 골고루 버무려 주십시오.
- 담그는 물은 칼집은 8개이므로 칼집 1개당 1/2정도로 양념한 재료를 꼭꼭 채워 담아 주십시오.
- 재료에 끈기가 생겨 전 후에도 모양이 흐트러지지 않도록 대합살 위에 달걀 흰자를 고르게 펴 발라 주십시오.
- 내솥에 2컵의 물을 냇고 점판을 넣어 주십시오.
- 점판위에 준비한 대합을 얹어 주십시오.
- 뚜껑을 잡고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 35분으로 설정한 뒤 **입력취사/백미쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.
- 완성한 달걀은 흰자와 노른자로 나누어서 흰자는 곱게 다지고 노른자는 으깨어 체에 내린 뒤 대합 위에 달걀 노른자와 흰자를 각각 반씩 얹어 주십시오.

준비할 재료

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

두부찜



이렇게 만드세요

- 두부는 2등분한 다음 1cm 두께로 썰어 소금을 뿌려 물기를 빼두십시오.
- 파는 가늘게 채썰고, 다진마늘과 진간장, 고춧가루, 깨소금, 청기름과 살고추를 섞어서 양념장을 준비해 놓으십시오.
- 내솥에 1.5컵의 물을 냇고 점판을 넣은 뒤 그 위에 썰어놓은 두부를 고르게 올려 주십시오.
- 뚜껑을 잡고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 25분으로 설정한 뒤 **입력취사/백미쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.
- 요리가 완료되면 두부를 꺼내고 두부위에 양념장을 골고루 무쳐 주십시오.

준비할 재료

찹쌀 3컵, 강포도 60g, 밤 15개, 대추 10개, 잣 1큰술, 흑설탕 100g, 진간장 1큰술, 청기름 3큰술, 소금 약간, 계핏기루 1/2작은술

약밥



이렇게 만드세요

- 찹쌀이 깨끗이 씻어서 1시간 이상 충분히 물에 불려 두십시오.
- 밤과 대추는 적당한 크기로 절라서 준비해 두십시오. (단, 밤과 대추는 칼집과 씨를 제거해 주십시오.)
- 미리 불려놓은 찹쌀에 흑설탕, 청기름, 계핏기루, 소금 약간을 넣은 후 골고루 섞어 주십시오.
- 과 모든 재료를 내솥에 넣고 백미 물눈금 4까지 물을 부은 후 한번 더 골고루 섞어 주십시오.
- 뚜껑을 잡고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 35분으로 설정한 뒤 **입력취사/백미쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.



요리안내

만능찜



잡채

준비할 재료

당면 150g, 피망(청, 흑) 각각 1/2개, 당근 70g, 양파 70g, 시금치 약간, 뱡이버섯 70g, 어묵 70g, 식용유 1큰술
양념장 : 설탕 약간, 간장 약간, 참기름 약간, 통깨 · 깨소금 약간

이렇게 만드세요

- ❶ 피망, 양파, 당근, 어묵은 잘게 채썰고 팽이버섯은 다듬어 깨끗이 씻은 후 시금치는 꽂는 물에 살짝 데쳐서 물기를 꼭 뺀 후 먹기좋게 썰어 주십시오. (피망, 당근은 2~3mm정도가 적당하고 양파, 어묵은 5mm 정도로 채썰는 것이 적당합니다.)
- ❷ 양념한 물에 당면을 20분 정도 담궈둔 후 친물에 넣어 씻은 뒤 건져 두십시오.(당면을 오래 담궈두면 점체 완성 후 당면이 퍼지거나 뭉치는 경우가 있습니다. 기호에 따라서 면을 담궈 두는 시간을 10분에서 30분 사이로 조절해 주십시오.)
- ❸ 내솥에 식용유 1큰술, 1/2컵의 물을 넣은 후 당면을 내솥에 넣고 준비한 어묵 및 당근, 양파, 피망을 같이 넣어 주십시오.
- ❹ 두껑을 짚고고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 25분으로 설정한 뒤 입력취사/백미매속 버튼을 눌러 주십시오. (당면을 많이 불리셨거나, 소비자 기호에 따라 좀 더 풀깃한 면을 원하시면 만능찜 시간을 20분으로 설정해 주십시오.)
- ❺ 요리가 완료되면 두껑을 열어 데쳐 놓은 시금치를 넣고 기호에 따라 간장과 참기름, 설탕을 넣고 골고루 섞어 주십시오. 양념한 점체에 통깨나 깨소금을 뿌려 접시에 담아 주십시오.

만두찜



준비할 재료

만두 15개

준비할 재료

- ❶ 내솥에 1.5컵의 물을 부어 주십시오.
- ❷ 찜판을 내솥에 넣고 그 위에 만두를 고르게 올려 주십시오.
- ❸ 두껑을 짚고고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 25분으로 설정한 뒤 입력취사/백미매속 버튼을 눌러 주십시오.

가지찜



준비할 재료

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

이렇게 만드세요

- ❶ 가지는 40cm 길이로 토막낸 후 세워서 십자로 칼집을 넣어 주십시오.
- ❷ 붉은고추, 끓고추는 잘게 썰고 파, 미들은 다져 진간장, 깨소금, 고춧가루, 설탕, 식초를 넣어서 소스를 만들어 주십시오.
- ❸ 내솥에 1.5컵의 물을 끓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 썰어 놓은 가지를 고르게 올려 놓아 주십시오.
- ❹ 두껑을 짚고고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 30분으로 설정한 뒤 입력취사/백미매속 버튼을 눌러 주십시오.
- ❺ 요리가 완료되면 가지위에 준비해둔 소스를 고르게 얹어 주십시오.

호박찜



준비할 재료

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

이렇게 만드세요

- ❶ 호박은 얇게 통썰기를 해주십시오.
- ❷ 다진파, 다진마늘, 진간장, 실고추, 고춧가루, 참기름, 깨소금, 설탕을 섞어 양념장을 만들어 주십시오.
- ❸ 내솥에 1.5컵의 물을 끓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 썰어 놓은 호박을 올리고 ❷의 양념장을 골고루 뿌려 주십시오.
- ❹ 두껑을 짚고고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 30분으로 설정한 뒤 입력취사/백미매속 버튼을 눌러 주십시오.



요리안내

만능찜

:: 밤찜



준비할 재료

밤 15개

이렇게 만드세요

- ❶ 내솥에 2컵의 물을 부어 주십시오.
- ❷ 찜판을 내솥에 넣고 그위에 밤을 올려 놓아 주십시오.
(밤은 터침 방지를 위해 껍질을 일부 벗기고 찜판에 놓아 주십시오.)
- ❸ 두껑을 잡고고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 30분으로 설정한 뒤 **입력취사/백미쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.
- ❹ 요리가 완료되면 밤이 뜨거우므로 주의하십시오.

:: 고구마



준비할 재료

고구마 3개

*큰 고구마(150g 이상)는 반으로 잘라서 조리하십시오.

이렇게 만드세요

- ❶ 내솥에 1.5컵의 물을 부어 주십시오.
- ❷ 찜판을 내솥에 넣고 그위에 잘 쪄은 고구마를 올려 놓아 주십시오.
- ❸ 두껑을 잡고고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 35분으로 설정한 뒤 **입력취사/백미쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.
- ❹ 요리가 완료되면 고구마가 뜨거우므로 주의하십시오.

다양한 효과의 고구마

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

:: 감자



준비할 재료

감자(200g 이하) 3개

이렇게 만드세요

- ❶ 내솥에 1.5컵의 물을 부어 주십시오.
- ❷ 찜판을 내솥에 넣고 그위에 감자를 올려 놓아 주십시오.
- ❸ 두껑을 잡고고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 45분으로 설정한 뒤 **입력취사/백미쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.
- ❹ 요리가 완료되면 감자가 뜨거우므로 주의하십시오.

감자 보관법

감자는 여름철의 경우 상온에 두면 금방 씩이 돋아나므로 냉장고에 넣는 것이 좋지만 양이 많을 경우에는 봉투에 감자를 넣고 입구를 벌린 채로 끝판지 상자에 보관합니다. 이때 사과 1, 2개를 함께 넣어 두면 효소의 작용으로 씩이 잘 나지 않는다고 합니다.

:: 옥수수



준비할 재료

옥수수 2개

이렇게 만드세요

- ❶ 내솥에 1.5컵의 물을 부어 주십시오.
- ❷ 찜판을 내솥에 넣고 그위에 옥수수를 올려 놓아 주십시오.
- ❸ 두껑을 잡고고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 40분으로 설정한 뒤 **입력취사/백미쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.
- ❹ 요리가 완료되면 옥수수가 뜨거우므로 주의하십시오.



요리안내

만능찜

생크림케이크



준비할 재료

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

이렇게 만드세요

- ❶ 밀가루에 소금을 넣고 체에 내려 주십시오.
- ❷ 계란 흰자와 노른자를 분리해 두십시오.
- ❸ 흰자를 넣고 일정한 방향으로 저어 거품을 내다란 거품이 일면 설탕을 여러 번 나누어 넣고, 그릇을 뒤집었을 때 흘러내리지 않을 정도까지 거품을 저어 주십시오.
- ❹ ❸에 노른자를 조금씩 넣으면서 계속 젓고 바닐라향을 조금 넣어 주십시오.
- ❺ ❹가 크림상태가 되면 밀가루를 넣고 날 밀가루가 보이지 않게 살살 섞어 주십시오.
- ❻ 우유와 중탕한 버터를 섞어 두십시오.
- ❼ 내솥의 밑면, 옆면에 버터를 얇게 바른 후 케이반죽을 내솥에 부어 주십시오.
- ❽ 두껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 40분으로 설정한 뒤 입력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
- ❾ 취사가 완료된 카스텔라를 식혀 주십시오.
- ❿ 그릇에 휘핑크림을 봄, 되다고 여겨지도록 충분히 거품을 낸 뒤에 슈가파우더를 넣어 주십시오. (슈가파우더는 설탕을 커트기에 넣어서 갈아 주시면 됩니다.)
- ❪ 식힌 카스텔라에 생크림을 고르게 펴발라 주십시오.
- ❫ 준비된 여러 가지 과일로 장식해 주십시오.

삶은계란



준비할 재료

계란 6개, 물 2컵, 식초 한두방울

준비할 재료

- ❶ 내솥에 계란과 물, 식초를 넣어 주십시오.
- ❷ 두껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 20분으로 설정한 뒤 입력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.

계란찜



준비할 재료

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

이렇게 만드세요

- ❶ 그릇에 계란과 물 또는 다시물을 넣고 풀어 주십시오.
- ❷ 당근과, 파의 푸른 부분은 절게 다져서 ❶과 같이 섞어 주십시오.
- ❸ 새우젓은 다져서 물을 약간 섞어 국물을 만들어 ❷에 섞고 소금으로 간을 해주십시오.
- ❹ 두껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「만능찜」메뉴를 선택한 후 만능찜 시간을 15분으로 설정한 뒤 입력취사/백미쾌속 을 눌러 주십시오.

떡그라탕



준비할 재료

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

이렇게 만드세요

- ❶ 고구마는 깨끗이 씻어 껌질째 모양을 살려 둥그렇게 절라 주십시오.
- ❷ 삶은 계란은 커터기로 절라 준비하고, 떡국떡은 미지근한 물에 담궈 두십시오.
- ❸ 내솥에 올리브유를 골고루 버른 후 고구마, 달걀, 떡국떡을 골고루 겹겹히 쌓아 주십시오.
- ❹ ❸에 화이트 소스를 뿌려 주신 후 피자치즈를 골고루 올리고 그 위에 슬라이스 치즈를 8등분으로 절라 올린 뒤 피슬리 가루를 뿌려 주십시오.
- ❺ 두껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「만능찜」메뉴를 선택한 후 만능찜 시간을 20분으로 설정한 뒤 입력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.



요리안내

만능찜

새우케찹볶음



준비할 재료

중하 10마리, 대파 1/4대, 양파 20g, 당근 20g

*케찹소스 : 캐찹 3큰술, 설탕 1큰술, 전분가루 1큰술, 물 1큰술, 소금, 간장, 후춧가루 약간씩

이렇게 만드세요

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

밥피자



준비할 재료

*도우 재료 : 밥 100g

*토핑재료 : 슬라이스햄 2장, 양송이버섯 2개, 캔옥수수 2큰술, 크래미 1개, 피자치즈 40g, 피자소스 4큰술

이렇게 만드세요

- ① 양송이 버섯은 껍질을 제거한 후 모양을 살려 썰어두고, 크래미는 길이대로 찢어 준비해 두십시오.
- ② 슬라이스햄은 내모 모양으로 절라두고, 캔옥수수는 물기를 제거하여 주십시오.
- ③ 밥은 내솥 바닥에 편평하게 펴아 주십시오.
- ④ 밥 위에 피자소스를 숟가락으로 편편하게 발라주고, 그 위에 손질한 재료를 골고루 얹어 주십시오.
- ⑤ ④에 피자치즈를 올린 후 두껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「만능찜」메뉴를 선택한 후 만능찜 시간을 20분으로 설정한 뒤 **인력취사/백미깨속** 버튼을 눌러 주십시오.

떡볶이



준비할 재료

가래떡(말랑한 것) 200g, 어묵 2장, 양파 1/4개, 대파 1/4개, 당근 40g

*양념장 : 고추장 2큰술, 물엿, 설탕 1큰술씩, 쪘소금, 간장 1/2작은술씩, 멸치 다시를 1/3컵

이렇게 만드세요

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

Cooking Guide로 즐거운 요리를 만들어 보세요

주방문화를 선도하는 쿠쿠는 보다 맛있는 요리로 사랑하는 가족의 행복을

한단계 업그레이드 시켜 행복한 주방과 웃음소리가 귓가에 가득한 식탁을 만들어 드리겠습니다.

요리 선택표

요리종류	메뉴선택	요리방법
흰 죽		
팥 죽		
닭 죽	영양죽	1. 내솥에 준비된 재료를 넣고 용광에 따라 물을 적당한 양加 족 물눈금까지 부어 주십시오. 1인분 : 영양죽 눈금 1, 1.5인분 : 영양죽 눈금 1.5 (※참고사항 : 영양죽 취사사의 최대용량은 15인분입니다.)
잣 죽		2. 뚜껑을 잡고 메뉴선택 버튼으로 「영양죽」을 선택한 후 입력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
전복죽		
갈비찜		
닭 찜	만능찜	1. 내솥에 준비된 재료를 넣어 주십시오. 2. 뚜껑을 잡고 메뉴선택 버튼으로 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 35분으로 설정한 뒤 입력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
고구마	만능찜	1. 내솥에 물을 계량컵으로 15컵 정도 부어 주십시오. 2. 찜판을 내솥에 넣고 준비한 재료를 정면위에 옮겨 놓아 주십시오. 3. 뚜껑을 잡고 메뉴선택 버튼으로 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 35분으로 설정한 뒤 입력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.

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

만능찜 요리별 시간표

요리종류	요리시간	요리종류	요리시간
계란찜	10분	꽃게찜	30분
새우케찹볶음	15분	생선찜	
참치야채무른밥		갑오징어조림	
떡볶이		호박찜	
삶은계란	20분	대합찜	35분
떡그라탕		닭찜 / 갈비찜	
밥피자		스테이크	
만두찜		고구마	
두부찜	25분	약밥	40분
잡채		옥수수	
밤찜		수육	
가지찜		오향장육	
	30분	생크림케익	45분
		시루떡	
		감자	



CUCKOO ELECTRIC RICE COOKER/WARMER

LIMITED WARRANTY

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

WARRANTY PERIOD

MODEL#	#LABOR	PARTS	HOW SERVICE IS HANDLED
CRP-N06	1YEAR	1YEAR	The East and the Central Districts Call : 718 888 9144 Address : 129-04 14th Avenue College Point, NY 11356, USA The West and the Central Districts. Call : 213 687 9828 Toll Free : 877 481 9828 Address : 700 Jackson Street, L.A, CA 90012, USA Canada (TORONTO) Call : 416 878 4561 / 905 707 8224 Address : #D8-7398 Yonge Street Thornhill Ontario Canada L4J 8J2 Canada (VANCOUVER) Call : 604 540 1004 / 604 523 1004 Address : 945 Lougheed Hwy Coquitlam BC Canada V3K 3T4

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

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

THE ABOVE WARRANTY DOES NOT APPLY IN THESE CASES :

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

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

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

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

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

The West and the Central Districts.
Call : 213 687 9828
Toll Free : 877 481 9828
Address : 700 Jackson Street, L.A,
CA 90012, USA

Canada (Toronto)
Call : 416 878 4561 / 905 707 8224
Address : #D8-7398 Yonge Street
Thornhill Ontario Canada
L4J 8J2

Canada (Vancouver)
Call : 604 415 9889/604 524 8222
Address : 103-4501 North Road
Burnaby BC Canada
V3B 4R7