

사용설명서

Operating Instruction

使用説明書

MANUEL D'UTILISATION

CR-0655F Series

1.08L(2~6인분) / 1.08L(2~6Persons)

NO.1 CUCKOO

Electric Rice cooker/warmer

CUCKOO

always new

happiness



design

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 제대로 발휘되지 않을 때 많은 도움이 될 것입니다.

CUCKOO ELECTRONICS CO.,LTD.

CONTENTS

CONTENTS

BEFORE USING

Important safeguards	3
Specifications	5
SAFETY PRECAUTIONS	6~7
Name of each part	14
Cleaning and Maintenance	15~16
Function operating part	17

WHEN USING

How to set current time	18
Before cooking rice	19
How to cook	20~21
How to use "MY MODE"	22~23
How to use "GABA"	24~25
How to use "STEAM"	26
How to use "BABY FOOD"	27
How to use "MULTI COOK"	28~29
How to preset timer for cooking	30~31
To keep cooked rice warm and tasty	32~34

BEFORE ASKING FOR SERVICE

Check before asking for service	35~36
---------------------------------	-------

目录

使用前

Important safeguards	3
产品规格	5
安全警告	12~13
产品部件名称	60
清洁保养方法	61~62
控制面板名称及作用/功能显示部异常检查功能	63

使用时

时间设置	64
煮饭前准备事项	65
煮饭方法	66~67
调节饭味功能使用方法	68
调节煮饭功能使用方法	69
糙米/发芽煮饭方法	70~71
炖功能使用方法	72
宝宝料理功能使用方法	73
营养美食	74~75
预约煮饭	76~77
保温方法	78~80

故障咨询前

故障咨询前确认事项	81~82
-----------	-------

목 차

사용하기전에

Important safeguards	3
제품규격	5
안전상의 경고	10~11
각 부분의 이름	37
제품 손질 방법	38~39
기능 조작부의 이름과 역할 / 기능 표시부의 이상 점검 기능	40

사용할 때

현재시각의 설정	41
취사전 준비사항	42
취사는 이렇게 하십시오	43~44
쿠쿠 맞춤밥맛 기능은 이렇게 하십시오	45
쿠쿠 맞춤취사 기능은 이렇게 하십시오	46
현미/발아는 이렇게 하십시오	47~48
찜은 이렇게 하십시오	49
이유식은 이렇게 하십시오	50
웰빙쿡은 이렇게 하십시오	51~52
예약 취사는 이렇게 하십시오	53~54
밥을 맛있게 보온하려면	55~57

고장 신고 전에

고장신고 전에 확인하십시오	58~59
----------------	-------

TABLE DES MATIÈRES

AVANT L'UTILISATION

Important safeguards	3
Spécifications du produit	5
MESURES DE SÉCURITÉ	8~9

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

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

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

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CET APPAREIL EST DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

MESURES DE PROTECTION SUPPLÉMENTAIRES

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

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

ADDITIONAL SAFEGUARDS

- ▶ Avoid touching hot parts : outer lid, inner pot, inner lid and especially the steam vent hole.
- ▶ Do not switch on when the main body is empty.
- ▶ Make sure that heating plate and the magnetic switch are clean and dry whenever putting the inner pot into the cooker.
- ▶ Do not use sharp instruments to clean the inner pot as these will damage the non-stick coating.
- ▶ A short power-supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- ▶ Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- ▶ 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.

SHORT CORD INSTRUCTIONS/SPECIFICATIONS

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

CAUTION : During use, the internal parts of the rice cooker and the area around the steam vent are **HOT**.
Keep out of reach of children to avoid possible injury.

제품규격/Specifications / SPÉCIFICATIONS / 产品规格

모델명 (Model Name)/ 型号		CR-0655F
전원 (Power Supply)/ 额定电压		AC 120V, 60Hz
소비전력(Power Consumption) 额定功率 (Approx)W	취사 (Cooking) / 煮饭	580W
	보온 (Keeping Warm) / 保温	80W
취사용량 / Cooking Capacity 煮饭容量 L (Cups)	백미 (Glutinous)	0.34~1.0L(2~6cups)
	현미발아 (GABA)	0.34~0.67L(2~4cups)
	잡곡/현미 (Mixed/Brown)	0.34~0.67L(2~4cups)
	죽 (Porridge)	0.17~0.25L(1~1.5cups)
코드 길이 (Power Cord Length) 电源线长度		1.2m/3.9ft/1.2 米
외형크기 / Dimension / 外形尺寸 cm	폭 (Width)	23.8cm
	길이 (Length)	32.9cm
	높이 (Height)	22.0cm

HOW SERVICE IS HANDLED / MISE EN OEUVRE DU SERVICE






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

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



안전상의 경고

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

 경고	피하지 않을 경우 사망이나 중상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황	 • 이 기호는 특정조건하에서 위험을 끼칠 우려가 있는 사항에 대하여 주의를 환기시키는 표시입니다. • 위험 발생을 피하기 위해 주의감게 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)

<p>전원코드나 전원플러그가 파손되었거나 콘센트가 흔들릴 때는 사용을 중지하고, 고객센터로 문의바랍니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 제품 사용 중 사용상의 부주의로 전원 코드의 피복이 벗겨지거나 찢힐 경우 화재 및 감전의 원인이 될 수 있으니, 수시로 전원코드와 전원플러그, 콘센트의 상태를 꼭 확인하십시오. • 전원코드나 전원플러그가 파손된 경우에는 위험이 생기지 않도록 하기 위하여 제조사나 그 판매점 또는 유자격 기술자 (서비스 기사) 에 의해 코드 교환을 하십시오. • 반드시 지정된 서비스센터에서 수리하시기 바랍니다. 	<p>내솥 없이 사용을 하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 감전 및 고장의 원인이 됩니다. • 내솥이 없는 상태에서 쌀이나 물을 넣지 마십시오. • 쌀이나 물이 들어갔을 경우에는 제품을 뒤집거나 흔들지 마시고 고객센터로 문의하십시오.
<p>사용 중 증기 배출구에는 손과 얼굴을 가까이 하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 화상의 우려가 있습니다. 취사 중 나오는 증기는 매우 뜨거우므로 손이나 얼굴을 가까이 하지 마십시오. • 전원코드를 열기구 가까이 두지 마십시오. 코드피복이 녹아 화재, 감전의 원인이 됩니다. 수시로 전원코드의 상태를 꼭 확인하십시오. 	<p>증기배출구를 막거나 증기구에 행주나 장식용 덮개, 기타물건을 올린 채 사용하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 본체의 변형, 변색 및 고장의 원인이 됩니다.
<p>제품내에 살충제나 화학물질 등을 뿌리거나 투입하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 화재 발생의 우려가 있습니다. • 제품 내 바퀴벌레나 벌레 등이 들어갔을 경우는 고객센터로 문의 하십시오. 	<p>전원코드를 무리하게 구부리거나, 묶거나, 잡아당기지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 감전이나 쇼트로 인해 화재의 원인이 될 수 있습니다. 수시로 전원코드 상태를 확인하십시오.
<p>싱크대, 욕탕 등 제품에 물이 들어 갈 수 있는 곳에서는 사용하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 전기 누전 및 감전의 위험이 있습니다. • 제품에 물이 들어 갔을 경우에는 고객센터로 꼭 문의하십시오. 	<p>전원플러그에 묻은 이물질은 물기가 없는 천으로 깨끗이 제거하여 주십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 화재의 원인이 됩니다. 수시로 전원플러그 상태를 꼭 확인하십시오.
<p>취사나 요리가 진행 중에 있을 때, 뚜껑을 열지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 밥이 끓거나 뜬이 진행 중일 때 뚜껑을 열면 증기에 의한 화상의 원인이 됩니다. • 취사 후 뚜껑을 열 때 증기에 의한 화상의 위험이 있으므로 주의를 요합니다. 	<p>전원코드를 임의로 연장하거나 연결하는 등 가공하여 사용하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 감전 및 화재의 원인이 됩니다.
<p>반드시 정격 15A 이상의 접지단자가 있는 교류 120V 전용 콘센트에서만 사용해 주시고 한 콘센트에 여러 제품의 전원플러그를 동시에 꽂아 사용하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 여러 제품과 함께 사용하거나, 다른 기구에 사용하면 발열 및 발화, 감전의 원인이 됩니다. 수시로 콘센트 상태를 꼭 확인하십시오. • 전원플러그에 이물질이나 물기가 묻어 있는 경우에는 잘 닦은 다음 사용하십시오. • 연장코드도 15A 이상의 것을 사용하여 주십시오. 	<p>제품 이동시 전원코드를 이용하여 들어올리거나 잡아당겨서 이동하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 쇼트로 인한 화재의 원인이 될 수 있습니다.
<p>먼지가 많은 곳이나 화학성 물질이 있는 곳에서는 사용하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 제품 근처에서 가연성 가스나 인화성 물질 등을 사용하지 마십시오. • 폭발 및 화재의 원인이 됩니다. 	<p>제품을 분해 하거나 개조하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 화재 및 감전의 원인이 됩니다. • 서비스기사 이외의 사람이 분해하거나 수리하지 마십시오, 수리 및 고장 상담은 고객센터로 문의하십시오.
<p>변형된 내솥이나 전용 내솥이 아닌 것은 사용하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 내솥이 가열되어 이상작동 및 화재의 원인이 됩니다. • 내솥을 떨어뜨렸거나 변형된 경우에는 고객센터로 문의 하십시오. 	<p>증기구나 제품 내부에 금속 막대기 등 이물질을 절대 넣지 마십시오(특히, 어린이 주의)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 감전 및 화재의 원인이 됩니다.
<p>제품을 직사광선이 쬐는 곳, 가스레인지, 라이터, 전열기구 등의 가까이에서 사용하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 전기누전, 감전, 변형, 변색 및 화재의 원인이 됩니다. • 전원코드를 열기구 가까이 두지 마십시오. 코드피복이 녹아 화재, 감전의 원인이 됩니다. 수시로 전원코드의 상태를 꼭 확인하십시오. 	<p>어린이 혼자 사용하거나 어린이가 만질 수 있는 장소에 제품을 두지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 고열에 화상을 입거나 감전이 될 수 있습니다.
	<p>전원플러그를 반복하여 뽑다 꽂았다 하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 감전 및 화재의 원인이 있습니다.
	<p>흙·배기구 또는 틈 사이에 바늘, 금속물 등 이물질이 들어가거나 막히지 않도록 하십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 감전 및 화재의 원인이 됩니다.
	<p>플러그 및 전원 코드부를 동물이 물어뜯거나 못과 같이 날카로운 금속물체로부터 충격을 받지 않도록 주의하여 주십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 충격으로 인한 파손은 합선, 감전, 화재 등의 원인이 됩니다. 수시로 전원코드와 전원플러그 상태를 꼭 확인하십시오.



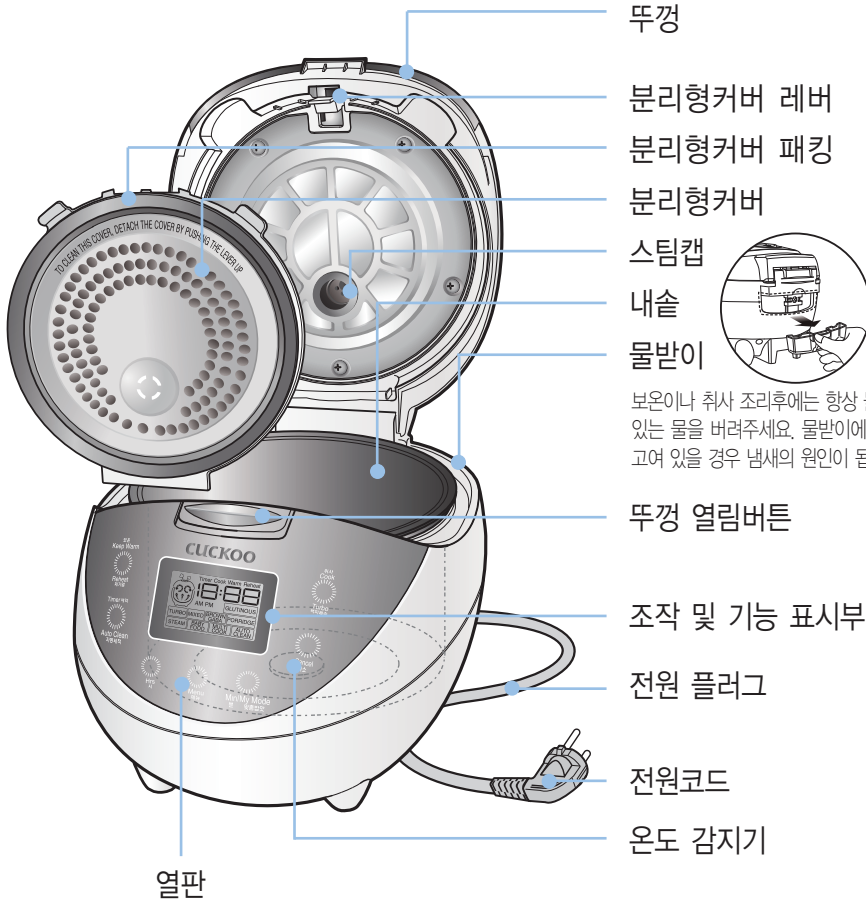
안전상의 경고

! 경고	! (지시)
<p>쌀통 및 다용도 선반 등에 제품을 놓고 사용하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> 전원코드가 틈새에 눌러져 화재 및 감전의 원인이 됩니다. 수시로 전원코드 상태를 꼭 확인하십시오. 취사 또는 요리 중 증기가 배출될 때 쌀통 및 다용도 선반에 의해 제품의 손상, 화재, 감전의 원인이 됩니다. 	<p>온도감지기, 밥솥 내부 및 열판 또는 내솥 바깥부위의 이물질 (밥알, 기타음식물 등)은 반드시 제거 후 사용하십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> 제품 사용 전 반드시 이물질 제거상태 확인 후 사용하십시오. 온도감지를 정확히 못하게 되므로 내솥이 가열되어 이상작동 및 화재의 원인이 됩니다.
<p>제품 사용시 반드시 분리형 커버를 부착한 후 사용하십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> 분리형 커버 없이 사용시 감전, 화재 증기누설 및 제품고장의 원인이 됩니다. 	<p>전원코드 위에 무거운 물건을 올려놓거나 코드가 제품 바닥에 눌러지지 않도록 주의해 주십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> 화재 및 감전의 원인이 됩니다. 수시로 전원코드 상태를 꼭 확인하십시오.
<p>뚜껑을 여닫을 때 손을 다치지 않도록 주의 하십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> 뚜껑을 열어 놓은 상태로 방치하지 마십시오, 사고의 원인이 됩니다. 	<p>전원플러그를 콘센트에서 켜거나 뺄 때는 손의 물기를 반드시 제거한 후 전원플러그를 잡고 켜거나 빼 주십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> 젖은 손으로 전원플러그를 뽑으면 감전의 원인이 될 수 있습니다. 무리하게 당겨 뽑으면 전원코드에 이상이 발생되어 누전 및 감전이 될 수 있습니다.
! 경고	⊘ (금지)
<p>취사,보온 지정된 메뉴 이외의 물끓임, 식혜, 미역국, 카레, 기름으로 튀기는 요리 등 다른용도로 사용하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> 고장 및 냄새의 원인이 됩니다. 	<p>내솥 코팅이 벗겨질 수 있습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> 제품을 장기간 사용할 경우 내솥 코팅이 벗겨질 수 있습니다. 거친 수세미나 금속성 수세미로 내솥을 씻을 경우 코팅이 벗겨질 수 있으니 반드시 주방용 중성세제와 스폰지로 씻어 주십시오. 날카로운 식기류(포크, 숟가락, 젓가락 등)를 내솥에 넣은 채 씻을 경우 내솥 코팅이 벗겨질 수 있습니다.
<p>사용 중에 이상한 소리나 냄새 또는 연기가나면 즉시 전원플러그를 뽑고 고객센터로 문의해 주십시오.</p>	<p>벽 및 가구 가까이에서 사용하지 마십시오, 증기 또는 열로 인해 벽 및 가구를 손상 시키고, 변색 및 변형의 원인이 됩니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> 수납 캐비닛 등에서 사용할 때에는 안에 증기가 스며들지 않도록 해 주십시오.
<p>120V 이외에는 사용하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> 감전, 화재의 원인이 될 수 있습니다. 제품이 정상적으로 작동을 하지 않습니다. 220V 전원에서 승압용 트랜스를 120V로 감압해서 사용하지 마십시오. 	<p>벽 및 가구 가까이에서 사용하지 마십시오, 증기 또는 열로 인해 벽 및 가구를 손상 시키고, 변색 및 변형의 원인이 됩니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> 수납 캐비닛 등에서 사용할 때에는 안에 증기가 스며들지 않도록 해 주십시오.
<p>제품에 심한 충격을 주거나 떨어뜨리지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> 제품 고장 및 안전상의 문제가 발생할 수 있습니다. 제품에 무리하게 힘을 가하거나 떨어뜨리지 마십시오. 	<p>! 경고</p> <p>⊘ (금지)</p>
<p>최대 용량 이상으로 내용물을 넣고 사용하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> 밥물 넘침이나 취사불량 등 고장의 원인이 됩니다. 죽은 지정된 용량 이상은 사용하지 마십시오 	<p>요리 후에는 반드시 청소해 주십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> 찜 요리 후 취사 및 보온을 하게 되면 밥에 냄새가 배어들 수도 있습니다. 37쪽을 참조하여 깨끗이 닦아낸 후 사용하십시오.
<p>흰밥 이외의 식품에는 변질하기 쉬운 것(팥밥, 혼식, 크로켓, 그라탱 등)이 있으므로 가능하면 보온하지 마십시오.</p>	<p>전원플러그를 뽑을 때는 전원코드를 잡지 마시고 꼭 전원플러그를 잡고 뽑아주십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> 전원코드에 충격이 가면 감전 및 화재의 원인이 될 수 있습니다.
<p>주걱을 넣은 채 보온하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> 밥 냄새 또는 변색의 원인이 됩니다. 	<p>보온 중에는 반드시 뚜껑을 닫고 전원을 접속하여 주십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> 밥 냄새 또는 변색의 원인이 됩니다.
<p>제품 밑에 깔판, 방석, 전기장판 등을 놓고 사용하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> 화재 및 변형의 원인이 됩니다. 수시로 제품 상태를 꼭 확인하십시오. 	<p>청소는 제품을 식힌 후에 하십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> 고온부에 접촉되어 화상의 원인이 됩니다.
<p>경사진 곳이나 울퉁불퉁한 곳에서는 사용하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> 화상 및 제품 고장의 원인이 됩니다. 전원코드에 손이나 발, 기타 물체가 걸려 제품에 떨어지지 않도록 주의 하십시오. 	<p>취사가 끝난 뒤에는 반드시 본체에 고인물을 닦아 주십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> 이상한 냄새 및 변색의 원인이 됩니다. 본체의 물받이에 고인 물을 닦아 주십시오.
<p>사용하지 않을 때는 전원플러그를 콘센트에서 뽑아 주십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> 절연 성능 저하로 인해 감전, 누전, 화재의 원인이 될 수 있습니다. 	<p>제품을 청소할 때는 내솥과 분리형 커버는 중성세제로 씻은 후 잘 건조 시키시고 본체는 물기가 없는 깨끗한 천으로 닦아서 말려주십시오.</p>
<p>사용 중이거나 사용직후는 내솥 및 내부, 내솥케이스, 열판 등은 뜨거우므로 만지지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> 고열에 의한 화상을 입을 수 있습니다. 	<p>취사 직후, 제품 내부의 증기 및 고열로 인한 화상의 우려가 있으므로 주의를 요합니다.</p>
<p>내솥을 다른 용도로 사용하거나 불위에 올리지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> 내솥의 변형 및 코팅이 벗겨져 제품에 이상이 발생할 수 있습니다. 	



각 부분의 이름

본체



뚜껑

분리형커버 레버

분리형커버 패킹

분리형커버

스팀캡

내솥

물받이

뚜껑 열림버튼

조작 및 기능 표시부

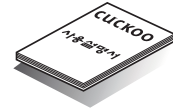
전원 플러그

전원코드

온도 감지기

열판

부속품



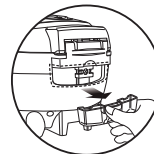
사용설명서



주걱



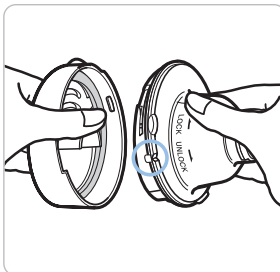
계량컵



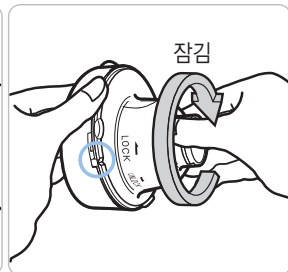
보온이나 취사 조리후에는 항상 물받이에 있는 물을 버려주세요. 물받이에 밥알이 고여 있을 경우 냄새의 원인이 됩니다.

스팀캡 착탈 · 조립 방법

〈스팀캡 착탈 방법〉

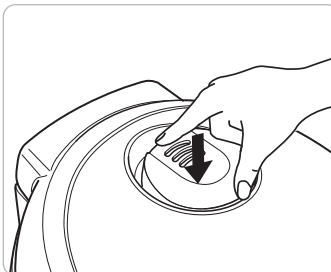


1. 스팀캡을 그림과 같이 잡습니다.



2. 체결돌기에 맞추시오. LOCK(잠김)쪽으로 돌려 체결하십시오.
※ 분리방법은 위와 역순입니다.

〈스팀캡 조립 방법〉



▶ 스팀캡을 확실히 조립한 후에 밥솥에 결합 하십시오.



제품 손질 방법

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



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

내솔의 분리형 커버에 밥물이 묻어 있는 경우, 분리형커버를 본체에서 탈거한 후 물기를 제거한 행주로 분리형커버와 뚜껑 내부를 닦아 주십시오. 뚜껑의 가장자리 부분은 금속으로 되어 있으므로 청소할 때 주의 하십시오.(※분리형커버가 변하지 않도록 주의해 사용하시고 청소 후 반드시 장착하여 사용해 주십시오.)

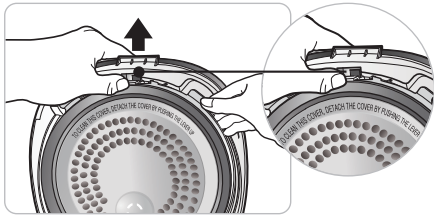
취사시 발생하는 밥물은 이곳에 고일 수 있도록 설계되어 있으므로 취사 완료 후 물기를 제거한 행주로 깨끗이 닦아 주십시오.

※ 내솔 세척시 유의 사항
날카로운 식기류(포크, 숟가락, 젓가락, 심플나이프 등을 내솔에 넣은 채 세척하지 마십시오.
- 내솔 코팅이 손상 될 수 있습니다.

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

분리형커버 탈 · 부착방법

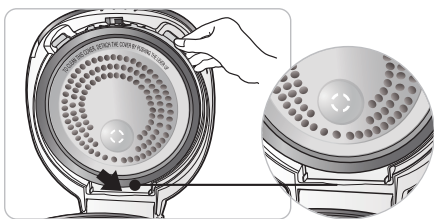
1 분리형커버 탈착 방법



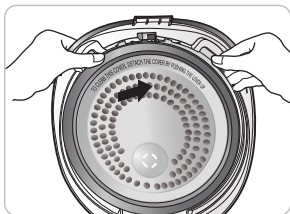
- ▶ 한손으로 분리형커버 손잡이를 잡습니다.
- ▶ 다른 한손으로 분리형커버 레버를 위로 살짝 밀어준 뒤, 가볍게 분리형커버를 당겨 주면 탈착이 됩니다.

※ 분리형커버의 패키지를 잡고 당기지 마십시오.

2 분리형커버 부착 방법



- ▶ 분리형커버의 아래 부분을 먼저 뚜껑의 안쪽 아래부분에 걸어줍니다.



- ▶ 윗그림 상태에서 분리형커버 윗부분을 손으로 살짝 밀어 넣어주면 부착이 완료됩니다.

※ 제품 및 소비자의 안전을 고려하여 분리형커버를 부착하지 않았을 경우에는 뚜껑이 닫히지 않도록 만들어져 있으므로 반드시 분리형커버를 부착하여 사용하십시오.

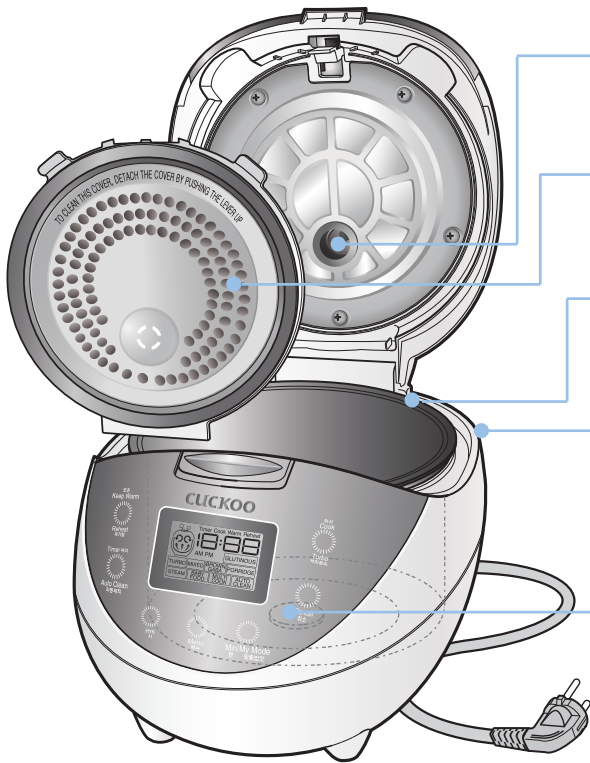


제품 손질 방법

제품 내부 손질 방법

밥알이 달라붙는 것을 방지하기 위하여 내면에 불화탄소수지 코팅을 하였습니다.

- 반드시 부속품의 주걱을 사용해 주십시오.
- 금속성 스푼이나 식기류를 넣지 마십시오.
- 벤젠, 신나 등은 사용하지 마십시오.
- 조미료 사용시에는 곧바로 씻어 주십시오.
- 사용 중 얼룩이 생기는 수가 있으나 이는 위생상에는 아무런 영향이 없습니다.



스팀캡을 분리 후 깨끗이 씻은 후 사용하십시오.

분리형커버를 분리 후 깨끗이 씻은 후 사용하십시오.

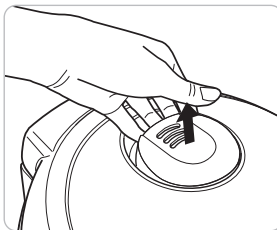
보관 및 취사 또는 보온시 내솥 바깥면의 물기를 완전히 제거 하십시오. 바깥면 코팅 변색의 원인이 됩니다.

취사완료 후 밥물이 고여 있으면 냄새의 원인이 됨으로 항상 깨끗이 닦아 주십시오.

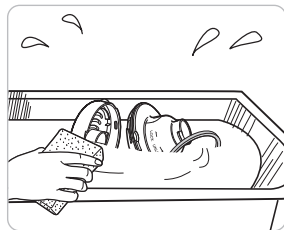
온도감지기 및 손질방법

밥알이 눌러 붙어 있을 경우에는 온도 감지기나 열판이 손상되지 않게 제거하십시오.

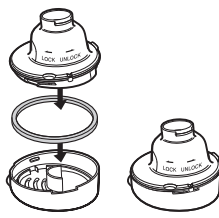
스팀캡 분리 · 결합 및 청소법



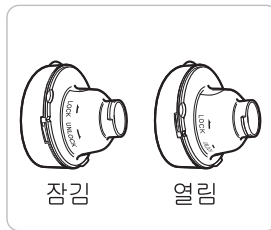
1. 매번 사용 후에는 스팀캡을 뚜껑으로 부터 분리 시키십시오.



2. 스팀캡을 그림과 같이 분리하신 후 미지근한 물에 담구어 부드러운 행주나 스펀지로 씻은 후, 물기를 제거해 주십시오.



3. '딱' 소리가 나도록 2개를 조립 하십시오.



잠김

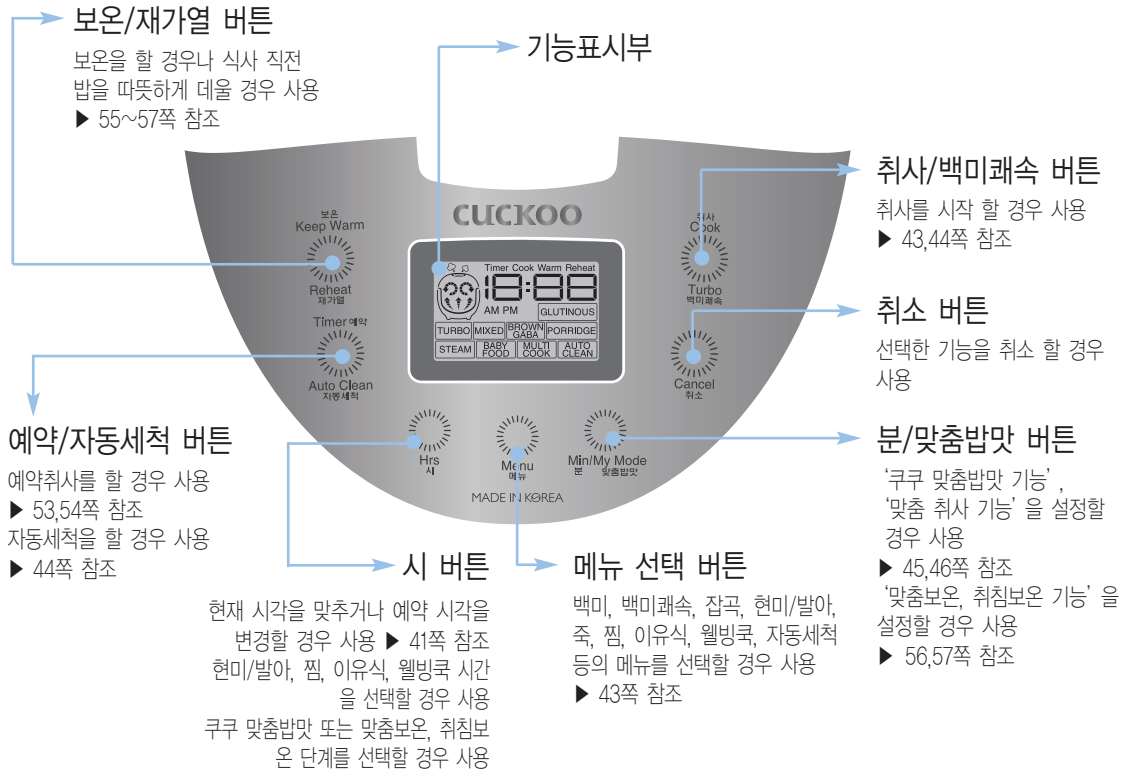
열림

4. 스팀캡을 뚜껑에 꼭 맞도록 붙여 돌려 주십시오.



기능 조작부의 이름과 역할 / 기능 표시부의 이상점검 기능

기능조작부의 이름과 역할



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



(대기 상태 화면)

기능 표시부의 이상점검 기능

사용방법이 올바르지 않거나 제품에 이상이 생겼을 때 아래와 같은 표시가 나타나 경보를 하여 줍니다.

- U** 내솥이 없을 때 나타납니다.
- E** 온도 감지기에 이상이 있을 때 나타납니다. ("E" 표시가 깜박거립니다.) → 서비스센터나 판매점으로 문의하십시오.
- E03** 제품에 이상이 생겨(히터단선, 열량부족 등) 장시간 밥이 완료되지 않을 때 나타납니다. 전원을 차단 후 고객상담실로 문의하십시오. ▶ 59쪽 참조
- 13Ho** 예약 시간이 13시간을 초과한 경우에 나타납니다. 13시간 이내로 예약을 하십시오. ▶ 54쪽 참조
- Euf** 마이컴 내부 메모리에 이상이 있을 때 나타납니다. 서비스센터나 판매점으로 문의하십시오.



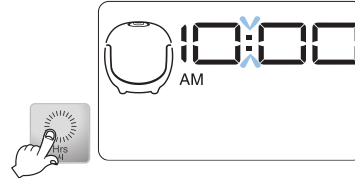
현재시각의 설정

현재시각은 이렇게 맞추십시오.

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

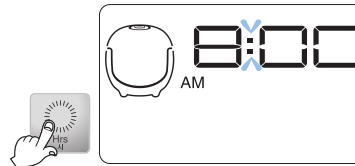
- 1 전원플러그를 꽂은 후 시 버튼을 1초이상 누릅니다.

▶ 1초 주기로 표시부의 콜론(:)이 깜박거립니다



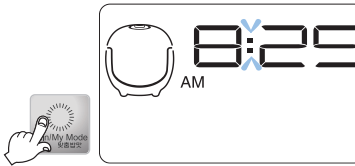
- 2 시 버튼을 눌러 시를 “8”에 맞춥니다.

- ▶ 누를 때 마다 1시간 단위로 변합니다.
- ▶ 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.
- ▶ 오전, 오후가 뒤바뀌지 않도록 주의하여 맞춥니다.
- ▶ 낮 12:00의 경우는 오후 12:00로 표시됩니다.



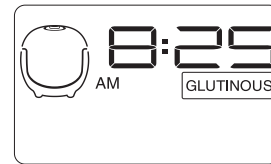
- 3 분/맞춤밥맛 버튼을 눌러 분을 “25”에 맞춥니다.

- ▶ 누를 때마다 1분 단위로 변합니다.
- ▶ 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.



- 4 7초 후 변경된 시각으로 자동 입력됩니다.

- ▶ 시각설정이 완료되면 표시부의 콜론(:)이 깜박이지 않고 정지되며 변경된 현재 시각이 표시됩니다. (부저음 1회 발생)
- ▶ 시, 분/맞춤밥맛 버튼 및 취소 버튼을 제외한 다른 버튼을 눌러도 설정된 시각이 입력됩니다.



■ 보온 중 일 때 현재시각 설정은 이렇게 하세요.

1. 보온 중 일 때 현재시각을 변경할 경우에는 취소 버튼을 눌러 보온을 취소한 후 시 버튼으로 현재시각을 설정합니다.
2. 현재시각 설정이 끝나면 보온/재가열 버튼을 1회 눌러 보온합니다. 이때 표시부에는 “04”가 표시됩니다.

■ 리튬 배터리에 대하여

- 본 제품은 정전보상 기능 및 시계 기능을 위하여 리튬 배터리가 내장되어 있으며 배터리의 수명은 약 3년 정도이나 성능에 따라서 차이가 날 수 있습니다.
- 전원플러그를 꽂지 않았을 때 표시부에 현재시각이 나타나지 않으면 배터리가 완전 소모된 경우이므로 고객상담실로 문의하여 지정된 서비스센터에서 배터리를 교환한 후 사용하십시오.

■ 정전 보상기능이란?

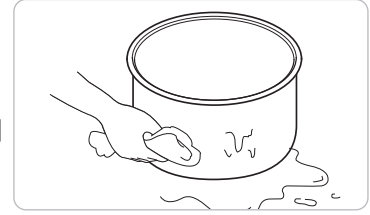
- 본 제품은 정전이 되어도 정전 이전의 상태를 기억하게 되어 있어 정전 후, 다시 전기가 들어오면 정상적으로 작동하게 됩니다.
- 취사 중에 정전이 되면, 정전된 시간만큼 취사시간이 늦어지며 정전시간에 따라 취사 상태가 다소 차이가 날 수도 있습니다.
- 보온 중 정전이 되어 밥이 식었을 때는 보온이 취소됩니다.



취사 전 준비사항

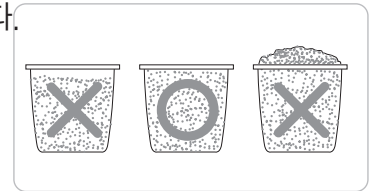
1 내솥은 깨끗이 씻은 후 물기를 닦습니다.

- ▶ 내솥을 씻을 때는 부드러운 행주를 사용하여 주십시오.
- ▶ 강한 수세미를 사용하면 내솥 안쪽 표면이 벗겨지는 경우가 있습니다.
- ▶ 날카로운 식기류(포크, 숟가락, 젓가락 등)를 내솥에 넣은 채 세척 하지 마십시오. - 내솥 코팅이 손상 될 수 있습니다.



2 계량컵을 사용하여 쌀을 인분수 만큼 별도의 용기에 담습니다.

- ▶ 쌀을 계량컵의 윗면 기준하여 평평하게 맞추면 1인분에 해당됩니다.
(예 : 2인분일 경우 → 2컵, 4인분일 경우 → 4컵)



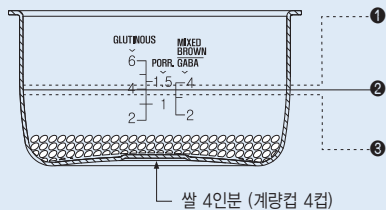
3 별도의 용기에 맑은 물이 나올 때까지 깨끗이 씻습니다.

4 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 옮겨 담습니다.

5 메뉴에 따라 물의 양을 조절합니다.

- ▶ 바닥이 평탄한 곳에 내솥을 올려놓고 내솥에 표시된 눈금에 맞춰 물의 양을 조절합니다.
(물의 양이 많은 경우 취사도중 증기배출구로 밥물이 넘치거나, 거품 오름이 발생할 수 있습니다.)
- ▶ 내솥에 표시된 눈금은 쌀과 물을 함께 부었을 때의 물눈금을 표시합니다.
- ▶ 물 높이 조절에 대하여
 - 백미/백미쾌속 : 'GLUTINOUS' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.
백미는 최대 6인분까지 취사 가능합니다.
백미쾌속은 최대 4인분까지 취사 가능합니다.
 - 잡곡, 현미/발아 : 'MIXED/BROWN GABA' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.
잡곡, 현미/발아는 최대 4인분까지 취사 가능합니다.
 - 죽 : 'PORRIDGE (PORR)' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.
죽은 최대 1.5인분까지 취사 가능합니다.

● 6인분 (1.08L) 제품



- ① 묵은쌀로 밥을 지을때나 진밥을 원할때 : 물을 규정량보다 많이 부어 주십시오.
- ② 쌀 4인분의 경우 (계량컵 4컵) 내솥의 'GLUTINOUS' 눈금 4에 물을 맞춥니다.
- ③ 쌀을 충분히 불렸을 때 또는 된밥을 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.

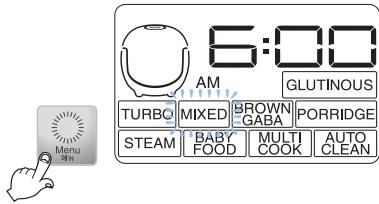


취사는 이렇게 하십시오

1 메뉴버튼을 눌러 원하시는 메뉴를 선택하세요.

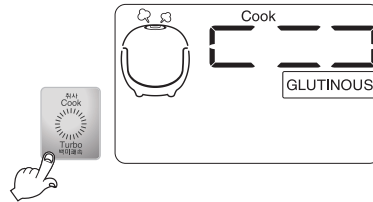
• 메뉴 버튼을 누를 때마다 백미 → 백미쾌속 → 잡곡 → 현미/발아 → 죽 → 찜 → 이유식 → 웰빙쿡 → 자동세척 순으로 반복 선택됩니다.

• 백미, 잡곡, 현미/발아는 한번 취사가 완료되고 나면 메뉴가 기억되므로 동일 메뉴를 연속 사용할 경우는 메뉴 선택을 하지 않아도 됩니다.



예) 잡곡을 선택 할 경우

2 취사/백미쾌속 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.



예) 백미를 취사 할 경우

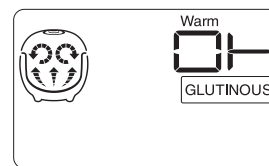
3 뜸들이기 (예 : 백미)

• 뜸 진행부터는 표시부에 남은 취사시간을 표시합니다.
메뉴에 따라 남은 시간은 차이가 있습니다.



4 취사완료

- 취사가 끝날 때 완료음이 울리면 보온 기능을 시작합니다.
- 취사가 끝나면 즉시 밥을 골고루 잘 섞어 주십시오.
섞지 않고 그냥두면 밥이 굳고 변색되어 냄새가 발생합니다.
- 취사 중에는 취소 버튼을 누르지 마십시오. 취사가 취소됩니다.



메뉴별 취사시간

구분	메뉴	백 미	백미쾌속	잡곡	현미/발아	죽	찜	이유식	웰빙쿡	자동세척
취사량		2인분~ 6인분	2인분~ 4인분	2인분~ 4인분	2인분~ 4인분	1인분~ 1.5인분	49쪽을 참조하여 주십시오.	50쪽을 참조하여 주십시오.	51~52쪽을 참조하여 주십시오.	백미 물눈금 2까지
취사시간		약 35분~ 약 53분	약 32분~ 약 44분	약 55분~ 약 68분	약 83분~ 약 91분	약 90분				약 25분

- ▶ 찜, 이유식, 웰빙쿡 등의 요리 후 취사하게 되면 냄새가 배어 들 수도 있습니다.
(38쪽을 참조하여 분리형 커버 및 뚜껑부위를 깨끗하게 닦아낸 후 사용하여 주십시오.)
- ▶ 메뉴별 취사시간은 제품의 사용환경에 따라 다소 차이가 날 수도 있습니다.



취사는 이렇게 하십시오

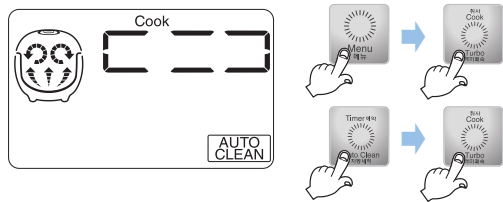
취사메뉴 사용법

백미	백미를 취사할 때 사용합니다	잡곡	백미에 현미를 섞어서 취사할 경우 사용합니다.
현미/발아	현미를 발아시켜 발아현미 밥을 드시고자 할 때 사용합니다.	죽	된죽을 끓이는 기능입니다.
찜	수동으로 찜시간을 설정해서 요리합니다.	이유식	여러가지 이유식 요리가 가능합니다.
웰빙국	저온 조리기능으로 죽이나 스프, 건강차 등의 요리가 가능합니다.	자동세척	취사, 보온 또는 요리 후 배어든 냄새를 세척할 때 사용합니다.
백미쾌속	<ul style="list-style-type: none"> · “백미” 메뉴를 선택한 후 취사/백미쾌속 버튼을 두번 누르거나 백미쾌속 메뉴를 선택하면 백미쾌속 취사로 동작하여 밥짓는 시간이 단축됩니다. (백미 2인분 기준 약31~33분 정도 걸림) · 취사 전 쌀을 20분 정도 불린 다음 백미쾌속으로 취사하시면 밥맛이 더욱 좋아집니다. · 백미쾌속 취사는 예약이 되지 않습니다. 		

멜라노이징(미세 밥 눌음) 현상

이 밥솥은 밥의 밑면에 얇은 누런 빛깔이 나타나는데, 이는 밥이 잔여수분을 밥 내부로 흡수시켜 밥 특유의 구수한 향기와 맛을 내는 멜라노이징 현상을 일으켜 맛있는 밥이 되도록 설계되어 있기 때문입니다. 특히 “예약취사”와 같이 쌀알이 오랜시간 침전되면 내솥 바닥에 미세 전분이 가라앉아 “일반 취사”보다 멜라노이징(미세 밥 눌음)현상이 심하게 나타날 수도 있습니다.

자동세척은 이렇게 하십시오.



내솥에 물을 백미 물눈금 2까지 붓고 뚜껑을 덮어 주십시오.

방법1. 메뉴 버튼으로 자동세척 메뉴를 선택한 후 취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.

방법2. 대기상태에서 예약/자동세척 버튼을 2회 눌러 자동세척을 선택한 후 취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.



쿠쿠 맞춤밥맛 기능은 이렇게 하십시오

쿠쿠 맞춤밥맛이란

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

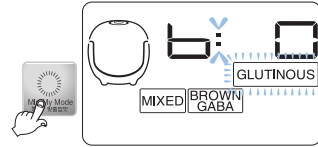
쿠쿠 맞춤밥맛기능

“불림시간” 을 길게 선택하면 : 밥맛이 부드러워집니다. (불림시간 4단계 선택 가능)
 “가열유지시간” 을 길게 선택하면 : 밥맛이 더 구수해집니다. 멜라노이징이 발생 할 수 있습니다. (가열유지시간 4단계 선택 가능)
 ※ 기호에 따라 불림시간, 가열유지시간을 각각 선택하셔도 되고 두 기능을 동시에 선택하셔도 됩니다.

쿠쿠 맞춤밥맛 사용방법

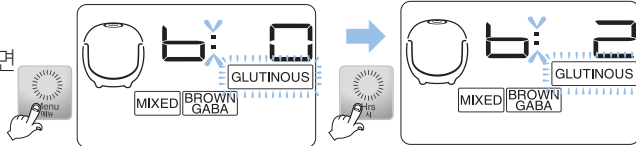
① 메뉴 설정 화면

- ▶ 대기상태에서 “분/맞춤밥맛” 버튼을 누르면 부저음과 함께 표시부에 그림과 같이 “b:0” (불림시간 조정모드)과 나타납니다.
 ※ 그림은 백미 메뉴 기준입니다.



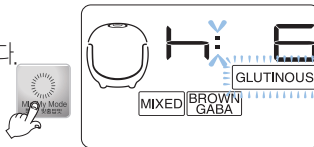
② 맞춤밥맛 모드 설정 및 불림 연장 구간 설정

- ▶ 메뉴 버튼을 눌러 원하시는 메뉴를 선택하시면 표시부에 선택된 메뉴가 깜빡입니다. (백미 → 잡곡 → 현미/발아 순으로 반복)
- ▶ “시” 버튼을 눌러 불림시간을 설정합니다.



③ 가열유지 구간 설정 및 완료

- ▶ “분/맞춤밥맛” 버튼을 눌러 가열유지구간을 설정합니다.
- ▶ “취사/백미쾌속” 버튼을 눌러 설정을 저장합니다.



취소버튼을 누르거나 입력없이 7초가 경과하면 기능이 취소되고 대기상태로 돌아갑니다.

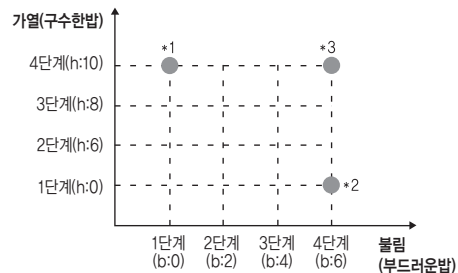
▶ ‘쿠쿠맞춤밥맛’ 기능은 백미, 잡곡, 현미/발아 메뉴에 개별 적용됩니다.

※ 한번 설정된 선택시간은 다시 변경하기 전까지 계속 기억되므로 매번 취사마다 시간을 맞출 필요가 없습니다. 취사 및 보온, 예약취사가 진행중일때는 불림시간, 가열유지시간을 조정할 수 없습니다.

주의사항

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

쿠쿠 맞춤밥맛의 16가지 밥맛 그래프



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



쿠쿠 맞춤취사 기능은 이렇게 하십시오

쿠쿠 맞춤취사 기능(취사온도 조절기능)

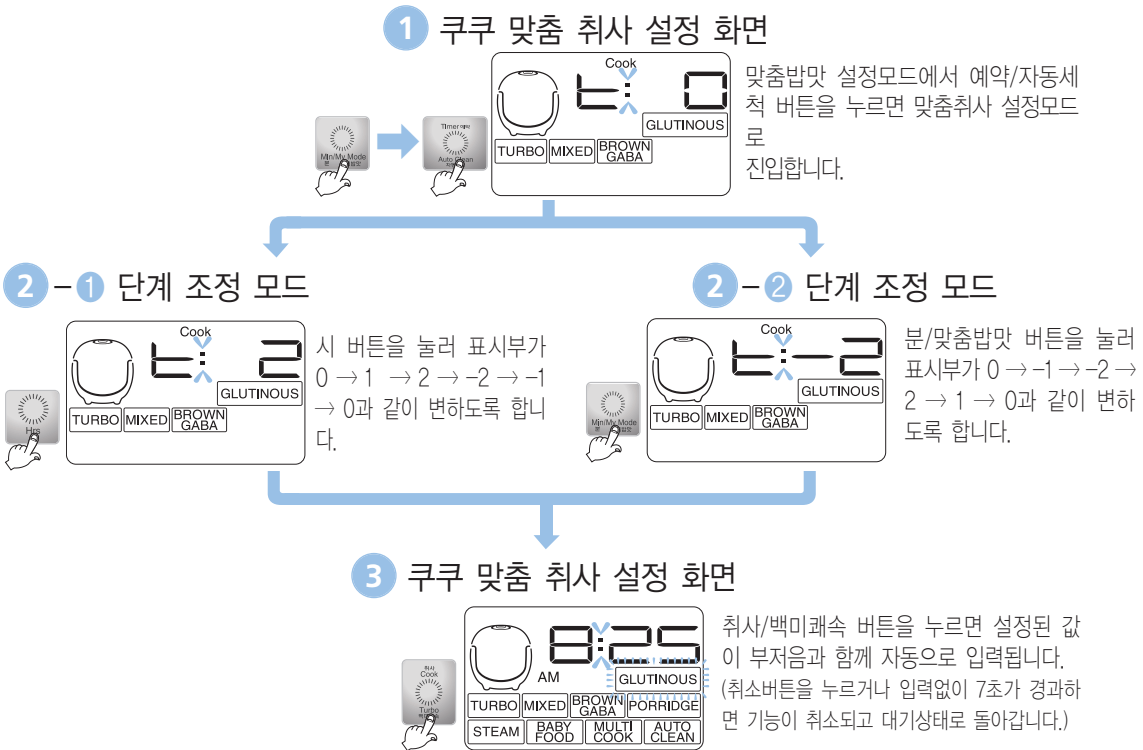
취사시 가열완료 온도단계를 조절(온도의 높고, 낮음)하여 취사할 수 있는 기능으로 기존 취사시 고정되어 있던 온도단계를 소비자가 직접 조절할 수 있으므로 소비자가 원하는 기호에 맞게 취사할 수 있습니다.

초기값은 2 단계로 설정되어 있으며 경우에 따라 단계별 조절을 해주십시오.

- 높은단계 : 잡곡류 및 묵은쌀로 취사하실 경우나 차진밥을 좋아하실 경우에 설정해 주십시오.
- 낮은단계 : 햅쌀로 취사하실 경우나 차진밥을 싫어하실 경우에 설정해 주십시오.

쿠쿠 맞춤취사 사용방법

맞춤밥맛 설정모드에서 예약/자동세척 버튼을 누르면 부저음과 함께 표시부에 그림과 같이 맞춤취사 설정모드가 나타납니다. 이때, 쿠쿠 맞춤취사가 지원되는 전 메뉴가 표시부에 나타납니다.



1. '쿠쿠 맞춤취사' 기능은 백미, 백미쾌속, 잡곡, 현미/발아 메뉴에 일괄 적용됩니다.
2. '2: 2' 일대를 기준으로 하여 기호에 따라 취사온도 단계를 설정하여 주십시오. 취사단계가 높은 경우 높음현상이 발생할 수 있습니다.
3. 단계별 설정 후 취사시 쌀의 상태 및 함수율에 따라서 취반상태에서 차이가 있을 수 있습니다.

(맞춤/기능) 설정값 초기화 기능

1. 맞춤밥맛, 맞춤취사, 맞춤보온, 취침보온 등 사용자가 변경한 모든 설정값들을 초기상태로 되돌릴 경우 사용합니다.
2. 대기 상태에서 [메뉴] 버튼을 누른 후 [취소] 버튼을 10초간 누르고 있으면 됩니다.
3. 이 때, 현재 시각은 12:00으로 초기화됩니다. 현재 시각 설정은 41쪽을 참고하시길 바랍니다.

현미/발아는 이렇게 하십시오



발아현미란

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

발아현미의 특징

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

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

현미/발아 메뉴의 조작방법

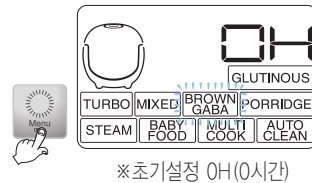
1 발아를 더욱 촉진 시키기 위해 현미를 미리 16시간 이내로 침수하여 예비발아를 해주세요.

예비발아방법



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

2 메뉴 버튼을 눌러 현미/발아를 선택합니다.

- ▶ 현미/발아 메뉴가 선택되었을 때는 표시부에 OH 표시됩니다.



3 시, 분/맞춤밥맛 버튼을 눌러 시간을 설정합니다.

1.  버튼을 누르면 현미/발아 시간이 2시간씩 증가 합니다.
2.  버튼을 누르면 현미/발아 시간이 2시간씩 감소 합니다.
3. 현미/발아 시간은 0, 2, 4, 6시간까지 설정 가능합니다.
※ 현미/발아 '0' 시간으로 설정 후 취사/백미패속 버튼 입력시 즉시 취사가 진행됩니다. 현미를 발아시키지 않고 취사할 경우 또는 이미 발아가 되어있는 현미로 취사할 경우에는 '0' 시간으로 설정하십시오.

4 취사/백미패속 버튼을 누릅니다.

- ▶ 취사/백미패속 버튼을 누르면 설정된 시간만큼 현미/발아를 시작하고, 발아 완료 후 즉시 취사가 시작됩니다.
- ▶ 현미/발아 중에는 '취사' 표시가 나타나며 남은 시간이 표시됩니다.








현미/발아는 이렇게 하십시오



현미/발아 예약은 이렇게 하십시오

1. 현재 시각이 맞는지 확인합니다.

2.  버튼을 눌러 현미/발아를 선택합니다.

3.   버튼을 눌러 현미/발아 시간을 "04"로 설정합니다.

4.  버튼을 눌러 취사완료 시간을 설정합니다. 현미/발아 메뉴의 경우 2H, 4H, 6H 설정시 예약이 되지 않습니다. 예약을 원하실 경우에는 "04"로 설정하신 후 예약해주시요.

5.   버튼을 눌러 취사완료 시간을 설정합니다.

6.  또는  버튼을 누릅니다.

현미/발아 취사시 유의사항

- ① 발아된 쌀의 크기를 키우지 않고 좀 더 빨리 드시고 싶으면 예비발아를 하지 않고 현미발아를 선택하여 원하는 발아시간을 설정하신 후 취사/백미패속 버튼을 눌러 취사하십시오. (쌀의 크기에 따른 영양분의 차이는 크지 않습니다.)
- ② 기온이 높을 때 오랜시간 발아시키면 냄새가 날 경우가 있습니다. 그 경우에는 발아 설정시간을 단축하여 짧게 설정하여 주십시오.
- ③ 현미/발아 메뉴로 취사하실 경우에는 최대 4인분 이하로 하여 주십시오.
- ④ 물은 수도물을 사용하셔도 무방하나 생수를 이용하시면 더욱 좋습니다. 단, 뜨거운 물, 끓인 물은 식힌 경우라 하더라도 발아가 되지 않을 수 있으니 사용을 피해주시요.
- ⑤ 현미의 발아율이나 쌀의 길이 등의 발아상태는 현미의 종자와 보관상태, 보관기간에 따라 차이가 있을 수 있습니다.
 - 발아현미는 현미를 싹틔운 것으로, 현미의 종자에 따라 발아율 및 발아된 후의 쌀의 길이에 차이가 있을 수 있습니다.
 - 발아시킬 현미는 반드시 수확 후 1년 미만의 것을 사용해 주시고, 도정 후 보관기간이 가급적 짧은 것을 이용해 주십시오.
- ⑥ 현미의 종류에 따라 멜라노이징 또는 밥상태의 차이가 나타날 수 있습니다. 기호에 맞게 물량을 가감하거나 맞춤밥맛 기능을 이용해 주십시오. (45~46쪽 참조)
- ⑦ 현미 발아 메뉴의 경우 2H, 4H 6H설정시에는 예약이 되지 않습니다. 예약을 원하실 경우에는 "현미" 메뉴로 설정하신 후, 예약해 주십시오.

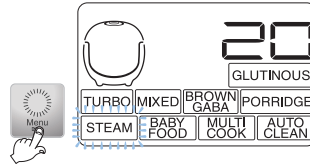


찜은 이렇게 하십시오

찜 사용 및 예약방법

1 메뉴 버튼을 눌러 찜을 선택합니다.

▶ 찜 메뉴가 선택되었을 때는 표시부에 20분이 표시됩니다.



2 시, 분/맞춤밥맛 버튼을 눌러 시간을 설정합니다.

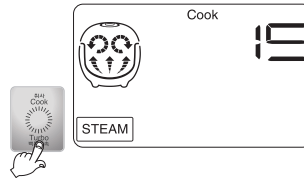
1. 버튼을 누르면 찜 시간이 5분씩 증가합니다.

2. 버튼을 누르면 찜 시간이 5분씩 감소합니다.

3. 찜 시간은 10분 ~ 60분까지 설정 가능합니다.

3 취사/백미쾌속 버튼을 누르면 찜 메뉴가 시작됩니다.

▶ 찜 취사가 시작되면 취사 중 표시가 나타나며 남은 시간이 표시됩니다.



4 찜 예약은 이렇게 하십시오.

1. 현재 시각이 맞는지 확인합니다.

2. 버튼을 누릅니다.

3. 버튼을 눌러 예약 시간을 설정합니다.

4. 버튼을 눌러 찜을 선택합니다.

5. 버튼을 눌러 찜 요리시간을 설정합니다.

6. 또는 버튼을 누릅니다.

찜 요리방법

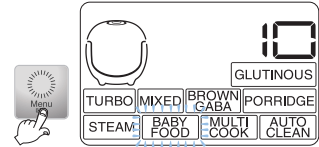
요리종류	메뉴선택	준비할 재료	이렇게 만드세요
만두 찜	찜	만두 : 15개 물 : 3/4컵	1. 재료를 준비해 주십시오. 2. 내솥에 물 3/4~1 1/2 컵을 넣고 찜판을 올려 놓아주십시오. 3. 그 위에 준비한 재료를 올려 놓아 주십시오. 4. 뚜껑을 닫고 「메뉴」 버튼을 눌러 찜을 선택한 후 찜시간을 만두찜은 30분, 고구마찜, 감자찜은 50분을 설정한 뒤 「취사/백미쾌속」 버튼을 눌러 주십시오.
고구마찜		고구마 : 3개 (150g이하) 물 : 1 1/2 컵	
감자 찜		감자 : 3개 (200g이하) 물 : 1 1/2 컵	



이유식은 이렇게 하십시오

이유식 사용 및 예약방법

- 1 메뉴 버튼을 눌러 이유식을 선택합니다.
▶ 이유식 메뉴가 선택되었을 때는 표시부에 10분이 표시됩니다.



- 2 시, 분/맞춤밥맛 버튼을 눌러 시간을 설정합니다.

1. 버튼을 누르면 이유식 시간이 5분씩 증가합니다.

2. 버튼을 누르면 이유식 시간이 5분씩 감소합니다.

3. 이유식 시간은 10분 ~ 50분까지 설정 가능합니다.

- 3 취사/백미쾌속 버튼을 누르면 이유식 메뉴가 시작됩니다.
▶ 이유식 취사가 시작되면 취사 중 표시가 나타나며 남은 시간이 표시됩니다.



- 4 이유식 예약은 이렇게 하십시오.

1. 현재 시각이 맞는지 확인합니다.

2. 버튼을 누릅니다.

3. 버튼을 눌러 예약 시간을 설정합니다.

4. 버튼을 눌러 이유식을 선택합니다.

5. 버튼을 눌러 이유식 요리시간을 설정합니다.

6. 또는 버튼을 누릅니다.

이유식 요리방법

요리종류	메뉴선택	준비할 재료	이렇게 만드세요
고구마사과죽		고구마 : 70g 사과 : 70g 물 : 1컵 꿀 : 약간	<ol style="list-style-type: none"> 1. 사과와 고구마는 껍질을 벗기고 얇게 썰어 주십시오. 2. 내솥에 1.과 물을 넣어 주십시오. 3. 뚜껑을 닫고 「메뉴」 버튼을 눌러 이유식을 선택한 후 이유식 시간을 45분으로 설정한 뒤 「취사/백미쾌속」 버튼을 눌러 주십시오. 4. 요리가 완료되면 나무주걱으로 곱게 으개어 꿀을 조금 넣어 섞어 주십시오.
참치야채무른밥	이유식	밥 : 50g 참치살(캔) : 30g 피망 : 10g 당근 : 10g 물 : 1/2컵 버터, 김가루 : 약간 씩	<ol style="list-style-type: none"> 1. 참치살은 기름을 빼고 젓가락으로 잘게 찢어 준비해 주십시오. 2. 피망과 당근은 잘게 다져 주십시오. 3. 그릇에 밥과 참치살, 피망과 당근을 섞어서 준비해 주십시오. 4. 내솥 바닥에 버터를 바른 후 3.의 재료를 넣고 물을 부어 주십시오. 5. 뚜껑을 닫고 「메뉴」 버튼을 눌러 이유식을 선택한 후 이유식 시간을 15분으로 설정한 뒤 「취사/백미쾌속」 버튼을 눌러 주십시오. 6. 요리가 완료되면 주걱으로 잘 섞어 주십시오.

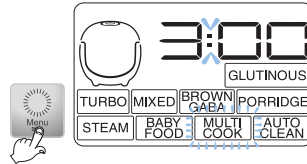
월빙국은 이렇게 하십시오.




월빙국 사용 및 예약방법


1 메뉴 버튼을 눌러 월빙국을 선택합니다.

▶ 월빙국 메뉴가 선택되었을 때는 표시부에 3시간이 표시됩니다.



2 시, 분/맞춤밥맛 버튼을 눌러 시간을 설정합니다.

1.  버튼을 누르면 월빙국 시간이 1시간씩 증가합니다.

2.  버튼을 누르면 월빙국 시간이 10분씩 증가합니다.

3. 월빙국 시간은 1시간 ~ 10시간까지 설정 가능합니다.


3 취사/백미쾌속 버튼을 누르면 월빙국 메뉴가 시작됩니다.



▶ 월빙국 취사가 시작되면 취사 중 표시가 나타나며 남은 시간이 표시됩니다.






4 월빙국 예약은 이렇게 하십시오.

1. 현재 시각이 맞는지 확인합니다.

2.  버튼을 누릅니다.

3.   버튼을 눌러 예약 시간을 설정합니다.

4.  버튼을 눌러 월빙국을 선택합니다.

5.   버튼을 눌러 월빙국 요리시간을 설정합니다.

6.  또는  버튼을 누릅니다.



웰빙콕은 이렇게 하십시오.

웰빙콕 요리방법

요리종류	메뉴선택	준비할 재료	이렇게 만드세요
호박죽		껍질 제거한 호박 : 500g 찹쌀가루 : 100g 설탕, 소금 : 약간씩 물 : 3컵(계량컵 기준)	<ol style="list-style-type: none"> 호박은 껍질을 제거하고, 얇게 썰어 두십시오. 내솥에 썰어둔 호박과 찹쌀가루, 물을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫고 「메뉴」 버튼을 눌러 웰빙콕을 선택한 후 웰빙콕 시간을 3시간으로 설정한 뒤 「취사/백미쾌속」 버튼을 눌러 주십시오. 요리가 완료되면 체에 내려 으깨어 주거나, 믹서기로 갈아준 뒤 설탕과 소금으로 기호에 맞도록 간을 하여 주십시오.
야채죽		남은밥 : 1인분 당근 : 50g 양파 : 50g 쪽파 : 30g 소금, 추후 : 약간씩 물 : 2½ 컵 (계량컵기준)	<ol style="list-style-type: none"> 당근, 양파, 쪽파는 깨끗이 씻어 잘게 다져 준비해 두십시오. 내솥에 준비해둔 밥 1인분과 다져둔 재료, 물을 넣어 섞어 주십시오. 뚜껑을 닫고 「메뉴」 버튼을 눌러 웰빙콕을 선택한 후 웰빙콕 시간을 5시간으로 설정한 뒤 「취사/백미쾌속」 버튼을 눌러 주십시오. 요리가 완료되면 소금과 추후로 기호에 맞도록 간을 하여 주십시오.
야채스프	웰빙콕	양파 : 30g 감자 : 30g 당근 : 30g 양송이 : 30g 쇠고기등심 : 50g 크림스프가루 : 100g 올리브오일 : 약간 물 : 3컵(계량컵 기준)	<ol style="list-style-type: none"> 양파, 간장, 당근을 얇게 썰어 2cm 정도의 정사각형 모양으로 썰어두고 쇠고기 등심도 얇게 저며 2.5cm 정도의 정사각형 모양으로 썰어두고 양송이는 모양대로 편을 내어 썰어 주십시오. 썰어둔 재료를 올리브오일 약간에 1/2큰술의 소금을 넣고 볶아서 준비하십시오. (재료를 볶지 않고 그냥 사용하여도 됩니다.) 내솥에 크림스프가루와 물을 넣고 잘 풀어준 뒤 재료를 넣고 한번더 저어 준다. 뚜껑을 닫고 「메뉴」 버튼을 눌러 웰빙콕을 선택한 후 웰빙콕 시간을 5시간으로 설정한 뒤 「취사/백미쾌속」 버튼을 눌러 주십시오.
대추차		대추 : 180g 생강 : ½톨 꿀 : 약간 물 : 백미 물눈금 4까지	<ol style="list-style-type: none"> 대추는 깨끗이 씻어두고 생강은 깨끗이 씻어 껍질을 벗기고, 얇게 썰어 준비해 주십시오. 내솥에 준비해둔 대추와 썰어둔 생강을 넣고, 물을 백미 물눈금 4까지 부어 주십시오. 뚜껑을 닫고 「메뉴」 버튼을 눌러 웰빙콕을 선택한 후 웰빙콕 시간을 8시간으로 설정한 뒤 「취사/백미쾌속」 버튼을 눌러 주십시오. 요리가 완료되면 꿀을 기호에 맞도록 넣어 주십시오.

예약취사는 이렇게 하십시오

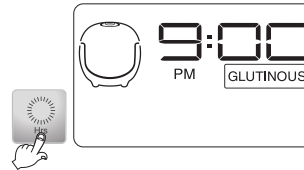


예약 취사하는 방법

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

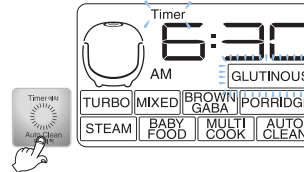
1 현재 시각이 맞는지 확인합니다

- ▶ 현재 시각을 맞추는 방법은 12쪽을 참조하십시오.
- ▶ 현재 시각이 맞지 않을 경우 예약취사 시각이 맞지 않으므로 현재 시각으로 정확히 맞춥니다.
- ▶ 오전, 오후가 바뀌지 않도록 주의합니다.



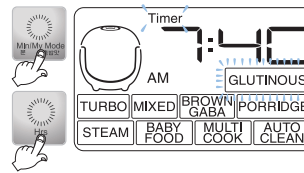
2 예약/자동세척 버튼을 누릅니다.

- ▶ 예약 시각은 제품 출하시 '오전 6:30' 에 맞추어져 있으므로 이 시각에 예약 취사를 원하시는 분은 예약시각 설정을 하지 않아도 됩니다.
- ▶ 예약/자동세척 버튼을 누르면 그림과 같이 기존에 설정되어 있는 예약시각 표시가 나타나고, 시, 분/맞춤밥맛 버튼으로 취사완료 시각을 설정 합니다.
- ▶ 현미/발아 메뉴일 경우 "OK" 설정시에만 예약이 가능합니다.
- ※ 보온 중일때 예약 취사를 설정하실 경우 취소버튼을 눌러 보온을 취소한 후 예약시각을 설정해 주십시오.

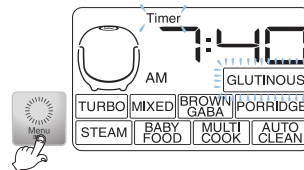


3 시, 분/맞춤밥맛 버튼을 눌러 예약 시각을 설정합니다.

- ▶ 시 버튼을 눌러 '오전 7시' 에 맞춥니다.
누를 때마다 1시간 단위로 변합니다. 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.
※ 오전/오후가 바뀌지 않도록 주의하십시오.
- ▶ 분/맞춤밥맛 버튼을 눌러 분을 '40' 에 맞춥니다.
누를 때마다 1분 단위로 변합니다. 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.

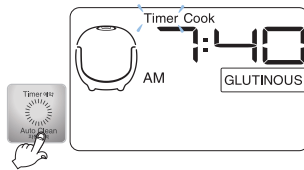


4 메뉴 버튼을 눌러 원하는 메뉴를 선택합니다.



5 취사/백미래속 버튼을 누릅니다.

- ▶ 예약 취사 설정이 완료되면, "예약취사" 글자가 3회 깜박인 후 점등됩니다.
- ▶ 예약 설정된 시각에 예약 취사가 완료됩니다.
(취사량 및 사용조건에 따라 완료시각이 다소 차이가 날 수도 있습니다.)
- ▶ 한 번 설정되어 취사가 완료된 예약 시각은 항상 기억되므로 예약 시각을 맞추실 필요없이 예약/자동세척 버튼만 누르면 됩니다.
- ※ 예약 취사 시간은 메뉴별 최대인분 기준으로 설정되어 있으므로 소량 취사시 예약시각보다 일찍 취사가 완료될 수 있습니다.





예약취사는 이렇게 하십시오

예약 취사시 유의사항

1 예약 취사를 할 경우

- ▶ 쌀이 개봉된 지 오래되어 매우 말라버린 경우에는 증압이 되는 수도 있습니다.
- ▶ 예약취사 설정시간 또는 주변 환경조건에 따라서 밥이 되거나 질어질 수 있으므로 내솥표시의 물(水)높이 기준에서 가감하여 물량을 조절해 주십시오.
- ▶ 예약설정시간에 따라서 멜라노이징 현상이 나타날 수 있습니다.

2 예약 시각 변경

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

3 예약 설정 가능 시간을 벗어난 경우

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

4 설정시간이 13시간을 초과할 경우

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

메뉴별 예약 설정 가능시간

구분\메뉴	백미	잡곡	현미/발아	죽	찜	이유식	웰빙쿵	자동세척
예약설정 가능시간	53분 (+맞춤 밥맛시간) ~13시간	68분 (+맞춤 밥맛시간) ~13시간	91분 (+맞춤 밥맛시간) ~13시간	90분~ 13시간	(찜 설정시간 +1분) ~13시간	(이유식 설정시간+1분) ~13시간	(웰빙쿵 설정시간+1분) ~13시간	25분~ 13시간



밥을 맛있게 보온하려면

식사하실 때

- ▶ 보온 중 식사를 하실 때 따끈따끈한 밥을 원하시면, 보온/재가열 버튼을 누르면 보온재가열이 시작되고 9분 후 밥을 드시면 금방 지은 밥처럼 따끈따끈한 밥을 드실 수 있습니다.

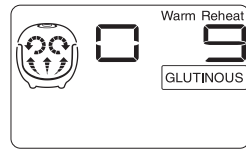
1 보온 중



표시부의 "3H" 는 보온경과 시간이 3시간임을 의미합니다. 보온 중 시 버튼을 누르면 보온 경과 시간이 표시되고, 분/맞춤밥맛 버튼을 누르면 현재 시간이 표시됩니다

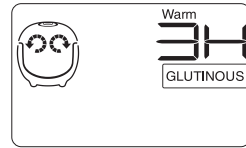
※ 설정된 표시상태는 다시 변경하기 전까지 계속 기억되므로 매번 보온 시마다 맞춤 필요가 없습니다.

2 재가열 중



표시부의 "0" 표시가 빙글빙글 돌아가며 재가열을 합니다.

3 재가열 완료



재가열이 끝나면 다시 보온을 진행하며 보온경과 시간이 표시됩니다.

※ 보온 중 일 때 현재시각을 변경할 경우에는 41쪽을 참조하여 주십시오.

- ▶ 재가열 기능을 너무 자주 사용하면 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 "0H" 가 표시됩니다. (이와 같이 차가운 밥솥에 뜨거운 밥을 옮겨 담아 보온할 경우 냄새나 변색이 있을 수 있습니다.)
- ▶ 보온 24시간 경과 이후부터 보온 경과시간을 깜빡이게 표시하여 보온이 장시간 경과 되었음을 알립니다.

보온할 때 주의사항

<p>취사 완료 후 밥을 밀면까지 골고루 섞어 보온하면 밥상태가 좋습니다. (적은 밥은 내솥의 중앙에 불룩하게 모아서 보온하십시오.)</p>	<p>장시간 보온하면 밥이 변색되고 냄새가 날 수 있으므로 보온은 12시간 이내로 하는 것이 좋습니다. 보온 24시간 경과 이후 부터 보온 경과시간을 깜빡이며 표시합니다.</p>
<p>주걱을 넣어 둔 채로 보온하지 마십시오. 특히, 나무주걱 등은 세균을 발생시켜 냄새의 원인이 됩니다.</p>	<p>잡곡은 백미보다 보온 상태가 좋지 않으므로 가급적 보온은 피하십시오. 보온 중 내솥의 가장자리나 증기 배출구 하단부는 부분적으로 밥이 하얗게 변하고 부풀어 오를 수도 있습니다. 이럴 경우는 밥을 저어서 섞어 주십시오.</p>
<p>너무 적은 밥을 보온하거나 먹다 남은 밥이나 찬밥을 보온 중인 밥과 섞어서 보온하지 마십시오. 밥에서 냄새가 날 수 있습니다. (찬밥은 전자레인지 이용하십시오.)</p>	

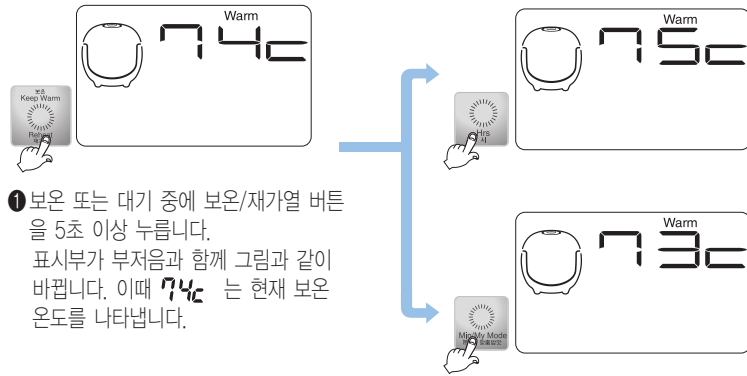


밥을 맛있게 보온하려면

보온온도 조정방법

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

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



① 보온 또는 대기 중에 보온/재가열 버튼을 5초 이상 누릅니다. 표시부가 부저음과 함께 그림과 같이 바뀝니다. 이때 74c 는 현재 보온 온도를 나타냅니다.

※제품 출고시 설정된 기준 온도는 설명서와 다를 수 있습니다.

②-① 시 버튼을 눌러 표시부가
74c → 75c → 76c → 77c →
78c → 79c → 80c 와 같이
변하도록 합니다.

③ 원하는 온도를 설정한 후 취사/백미쾌속, 보온/재가열, 예약/자동세척 버튼을 누르면 설정된 온도가 부저음과 함께 자동으로 입력됩니다. (취소버튼을 누르거나 입력없이 7초가 경과하면 기능이 취소 되고 대기상태로 돌아갑니다.)

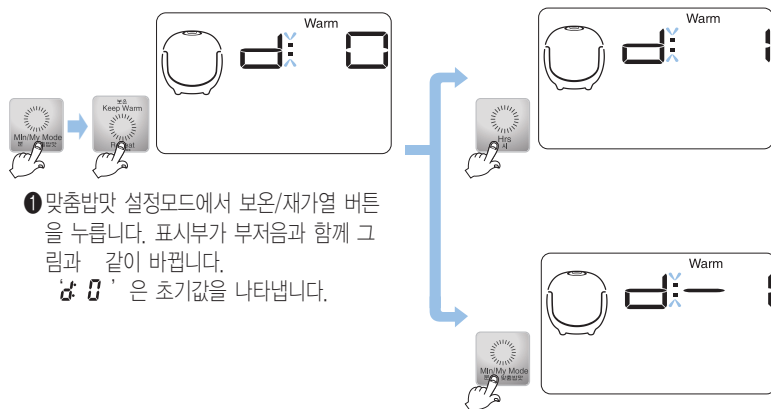
②-② 분/맞춤밥맛 버튼을 눌러 표시부가
74c → 73c → 72c → 71c → 70c
→ 69c 와 같이 변하도록 합니다.

보온 중 보온온도를 조정하실 때에는 보온 버튼을 5초 이상 누른 후 보온 온도를 조정하십시오.

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

맞춤보온 기능 조정방법

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



① 맞춤밥맛 설정모드에서 보온/재가열 버튼을 누릅니다. 표시부가 부저음과 함께 그림과 같이 바뀝니다. '0' 은 초기값을 나타냅니다.

②-① 시 버튼을 눌러 표시부가
0 → 1 → 2 → -2 → -1 → 0 과
같이 변하도록 합니다.

③ 원하는 값을 설정한 후 취사/백미쾌속 버튼을 누르면 설정된 값이 부저음과 함께 자동으로 입력됩니다. (취소버튼을 누르거나 입력없이 7초가 경과하면 기능이 취소되고 대기상태로 돌아갑니다.)

②-② 분/맞춤밥맛 버튼을 눌러 표시부가
0 → -1 → -2 → 2 → 1 → 0 과
같이 변하도록 합니다.

1. 뚜껑이 열때 물이 많이 흐를 경우 : 시 버튼을 눌러 설정모드를 1, 2단계 정도 높여 줍니다.
2. 밥 가장자리에 밥퍼짐 현상이 생기는 경우 : 분/맞춤밥맛 버튼을 눌러 설정모드를 -1, -2단계 정도 낮춰 줍니다.

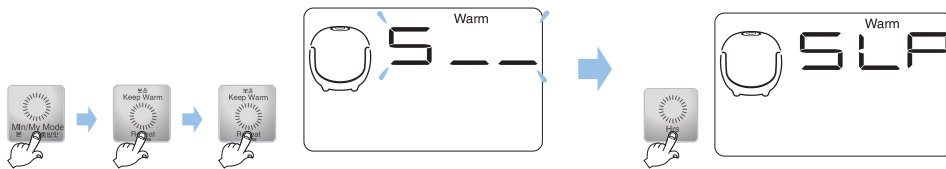
밥을 맛있게 보온하려면



취침보온 모드 설정방법

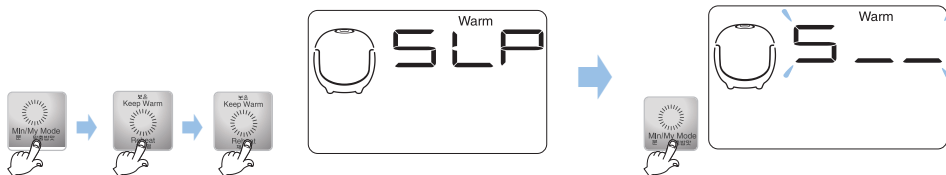
- ▶ 장시간 보온을 유지할 시 밥품질(변색, 마름, 냄새등)의 저하예방을 위해 취침시간(PM 10 : 00 ~ AM 04 : 00) 동안 보온모드를 저온상태로 유지하는 기능으로 필요에 따라 설정해 주십시오.

▶ 설정방법



1. 맞춤밥맛 설정모드에서 보온/재가열 버튼을 2회 입력시 “취침보온” 모드로 진입합니다.
표시부에 그림과 같이 나타납니다.
2. “취침보온” 설정모드로 들어왔을 때 시 버튼을 누르면 표시부와 같이 “SLP” 문자가 고정되며 취사/백미쾌속 버튼을 눌러 설정합니다.
3. “취침보온” 설정모드 진입 후 아무런 버튼 입력없이 7초가 지나거나 취소 버튼을 누르면 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기 상태로 돌아갑니다.

▶ 해제방법



1. 맞춤밥맛 설정모드에서 보온/재가열 버튼을 2회 입력시 “취침보온” 모드로 진입합니다.
표시부에 그림과 같이 나타납니다.
2. “취침보온” 설정모드로 들어왔을 때 분/맞춤밥맛 버튼을 누르면 표시부와 같이 “S _ _” 문자가 깜박이며 취사/백미쾌속 버튼을 누르면 설정이 해제됩니다.
3. “취침보온” 설정모드 진입 후 아무런 버튼 입력없이 7초가 지나거나 취소 버튼을 누르면 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기 상태로 돌아갑니다.
4. 본 기능은 제품 출하시 해제상태로 되어 있으니 필요에 따라 설정해주시시오.

- ▶ 본 기능을 설정시 취침시간 동안 보온온도가 저온상태로 유지되오니 취침시간 동안 보온이 필요하신 분은 설정하지 마십시오.
기온이 높은 여름철에는 밥이 상해서 변색되거나 냄새가 날 수 있습니다. 여름철에는 “취침보온” 모드 설정을 가급적 하지 마십시오.
- ▶ 본 기능은 제품출하시 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 물을 내솥의 백미 물농도 2인분 정도에 맞추고 식초를 1큰술 넣은 후 뚜껑을 닫고 예약/자동세척을 선택한 후 취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오. 완료 후 내솥을 반드시 깨끗이 씻어 냅니다.
- ▶ 찜, 이육식, 웰빙국 등의 요리를 한 후 깨끗이 씻어내지 않고 보온하면 밥에 냄새가 배어들 수 있습니다.


고장신고 전에 확인하십시오

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

증상	확인사항	조치사항
밥이 되지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> 취사/백미쾌속 버튼을 눌렀습니까? 취사 중 정전이 되지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 원하는 메뉴선택 후 반드시 취사/백미쾌속 버튼을 1회 눌러 표시부에 " " 표시가 나타나는지 확인하십시오. 정전보상 기능에 대해서는 41쪽을 참조하십시오.
밥이 설익거나 퍼석할 때 또는 증밥이 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"> 42쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오. 물을 반눈금 정도 더 넣고 취사하십시오.
콩(잡곡)이 설익을 때	<ul style="list-style-type: none"> 콩(잡곡)이 너무 마르지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 콩(잡곡)을 불리거나 삶아서 잡곡메뉴에서 취사를 하십시오. 잡곡의 종류에 따라 설익을 수도 있습니다.
밥이 너무 질거나 된밥일 때	<ul style="list-style-type: none"> 메뉴 선택은 맞게 하셨습니까? 물 조절은 정확히 하셨습니까? 뜸을 들이는 상태에서 뚜껑을 열지는 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 원하는 메뉴를 바르게 선택하십시오. 물 조절을 정확히 하십시오.(42쪽 참조) 취사 완료음이 울린 후 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"> 42쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오.
보온 중 냄새가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> 뚜껑을 꼭 닫았습니까? 보온 중 전원플러그가 콘센트에서 빠지지 않았습니까? 12시간 이상 보온하였거나 너무 적은 밥을 보온하지 않았습니까? 주걱이나 식은밥 혹은 다른 종류의 밥을 넣어서 보온하지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 뚜껑을 완전히 닫아주십시오. 보온 중 전원플러그를 항상 꽂아 주십시오. 보온시간은 가능한 12시간 이내로 하십시오. 백미 이외의 메뉴와 식은밥은 보온하지 마십시오.
"E.." 표시가 나타날때	<ul style="list-style-type: none"> 온도감지기에 이상이 있을 때 나타납니다. 	<ul style="list-style-type: none"> 전원을 차단 후 고객센터로 문의하십시오.
보온 중 보온경과시간 표시가 깜빡일때	<ul style="list-style-type: none"> 보온 후 24시간이 경과하지 않으셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 보온 24시간이 경과하면 보온이 장시간 경과되었음을 알리는 기능입니다.
보온 중 밥이 많이 식었거나 물이 많이 흐를 때	<ul style="list-style-type: none"> 보온을 취침보온모드로 설정하지 않으셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 필요에 따라 취침보온모드를 해제 또는 설정한 후 보온하여 주십시오.
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.

고장신고 전에 확인하십시오

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

증 상	확인사항	조치사항
“LJ” 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 내솅이 제품에 들어 있습니까? • 220V용(전원)에 사용하지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 내솅이 들어 있지 않은 상태에서는 버튼조작이 되지 않습니다. 내솅을 넣어 주십시오. • 본 제품은 120V 전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.
밥이 심하게 눌을 때	<ul style="list-style-type: none"> • 온도감지기, 열판, 내솅외면에 밥알이 심하게 눌러 붙어 있거나 이물질이 있는지 확인하십시오? • “쿠쿠 맞춤밥맛”, “쿠쿠 맞춤취사” 기능을 설정하지 않으셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 온도감지기, 열판, 내솅외면의 이물질 제거해 주십시오. (39쪽 참조) • 필요에 따라 맞춤밥맛 또는 맞춤취사 기능을 해제 또는 설정한 후 취사하여 주십시오.
예약 취사 시각이 맞지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> • 현재 시각이 맞습니까? • 오전, 오후를 잘못 선택하지 않았습니까? • 예약시간을 13시간 이상으로 선택하지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 현재시각을 맞추지 않으면 예약시각에 취사가 완료 되지 않습니다. 현재시각을 맞추십시오. (41쪽 참조) • 오전, 오후를 확인하십시오. • 최대 예약시간은 13시간입니다. (53~54쪽 참조)
취사 직후나 보온 중 밥에서 이상한 냄새가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 찜, 이유식, 웰빙쿡 요리를 하신 후 청소를 깨끗이 하셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 38~39쪽을 참조하여 뚜껑부 및 스팀캡을 깨끗이 닦아낸 후 사용하여 주십시오.
취사, 보온 또는 보온 재가열 중 “딱딱” 소리가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 취사 릴레이 소리가 아십니까? • 내솅 밑면의 물기는 닦았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 릴레이의 “딱딱” 소리는 쪄짐, 꺼짐의 작동소리로서 정상입니다. • 내솅 밑면에 물기가 있으면 “딱딱” 소리가 납니다. 다음부터는 물기를 닦은 후 내솅을 넣어 주십시오.
장시간 동안 취사가 완료되지 않고 “E03” 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 220V용(전원)에 사용하지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 제품에 이상이 생겨(히터 단선, 열량부족 등) 장시간 밥이 완료되지 않을 때 나타나는 표시입니다. 전원을 차단 후 고객센터실로 문의하십시오. • 물만 넣고 장시간 가열한 경우에 “E03” 표시가 나타나는 것은 정상입니다. • 본 제품은 120V전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.
뚜껑이 닫히지 않을 때 	<ul style="list-style-type: none"> • 내뚜껑은 부착 하였습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 내뚜껑을 부착해 주십시오. (38쪽 분리형 커버를 탈·부착 방법 참조)
뚜껑 사이로 증기가 누설될 때	<ul style="list-style-type: none"> • 패키지에 이물질(밥알 등)이 묻어있지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 패키지를 행주나 헝겊으로 깨끗이 닦은 후 사용하십시오. • 패키징 주변은 항상 깨끗이 유지시켜 주십시오.