

CUCKOO
always new

사용설명서

Operating Instruction

使用説明書

MANUEL D'UTILISATION

CR-1010F Series

1.8L (2~10 인분) / 1.8L (2~10 Persons)

NO.1 CUCKOO

Electric Rice cooker/warmer



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 precaution	6~7
Name of each part	14
Cleaning and Maintenance	15~16
Function operating part	17

WHEN USING

Before cooking rice	18
For tasty rice	19
How to cook	20~21
How to use "NU RUNG JI"	22
How to use "MY MODE"	23
How to use "GABA"	24~26
How to use "SOUP"	27
How to use "SOYMILK"	28
How to use "YOGURT"	29
How to use "STEAM COOK"	30
How to use "BABY FOOD"	31
How to use "WELLBEING COOK"	32~33
How to use "MULTI COOK"	34
How to preset timer for cooking	35
To keep cooked rice warm and tasty	36~37

目 录

使用前

重要安全措施	3
产品规格	5
安全注意事项	12~13
产品部件名称	14
清洁和保养指南	61~62
功能操作说明	63

使用时

煮饭前准备事项	64
如何制作美味可口的米饭	65
煮饭方法	66~67
锅巴功能使用指南	68
调节煮饭功能使用指南	69
发芽糙米指南	70~72
汤制作指南	73
豆奶制作指南	74
酸奶制作指南	75
蒸/炖制作指南	76
宝宝食品制作指南	77
健康料理制作指南	78~79
多种料理	80
预约煮饭指南	81
米饭保温指南	82~83

목 차

사용하기전에

Important safeguards	3
제품규격	5
안전상의 경고	10~11
각 부분의 이름	14
제품 손질 방법	38~39
기능 조작부의 이름과 역할/기능표시부의 이상점검 기능	40

사용할 때

취사 전 준비사항	41
맛있는 밥을 드시려면	42
취사는 이렇게 하십시오	43~44
누룽지 기능은 이렇게 하십시오	45
쿠쿠 맞춤취사 기능은 이렇게 하십시오	46
현미/발아는 이렇게 하십시오	47~49
탕은 이렇게 하십시오	50
두유는 이렇게 하십시오	51
요거트는 이렇게 하십시오	52
만능찜은 이렇게 하십시오	53
이유식은 이렇게 하십시오	54
웰빙곡은 이렇게 하십시오	55~56
멀티곡은 이렇게 하십시오	57
예약 취사는 이렇게 하십시오	58
밥을 맛있게 보온하려면	59~60

TABLE DES MATIÈRES

AVANT L'UTILISATION

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

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 provided to prevent 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 provided to prevent becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- B. Longer cord sets 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 equal to 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-1010F
전원(Power Supply) / 额定电压		AC120V, 60Hz
소비전력(Power Consumption) Approx(약) / 额定功率	취사(Cook) / 煮饭	890W
	보온(Warm) / 保温	135W
취사용량 (Cooking Capacity) / 煮饭容量	백미(WHITE RICE) / 白米	2~10cup
	백미쾌속(TURBO WHITE RICE) / 白米快速	2~6cup
	현미발아(GABA) / 发芽糙米	2~6cup
	누룽지(NU RUNG JI) / 锅巴	2~4cup
	잡곡/현미(Mixed/Brown) / 杂谷/糙米	2~8cup
	된죽(THICK PORRIDGE) / 稠粥	1~2cup
	묽은죽(THIN PORRIDGE) / 稀粥	0.5~1.5cup
전원코드길이(Power Cord Length) / 电源线长度		1.2m
치수 (Dimension) / 尺寸	폭 (Width) / 宽	28.8cm
	길이 (Length) / 长	37.8cm
	높이 (height) / 高	25.9cm
제품중량 (Product weight) / 产品重量		약(约) 4.5kg

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

⚠ 주의 피하지 않을 경우 경상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황

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

⚠ 경고

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

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

사용 중 증기 배출구에는 손과 얼굴을 가까이 하지 마십시오.

- 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.

제품내에 살충제나 화학물질 등을 뿌리거나 투입하지 마십시오.

- 화재 발생의 우려가 있습니다.
- 제품 내 비취발레나 벌레 등이 들어갔을 경우는 고객센터로 문의 하십시오.

싱크대, 욕육탕 등 제품에 물이 들어 갈 수 있는 곳에서는 사용 하지 마십시오.

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

취사나 요리가 진행 중에 있을 때, 뚜껑을 열지 마십시오.

- 물이 끓거나 뜬이 진행 중일 때 뚜껑을 열면 증기에 의한 화상의 원인이 됩니다.
- 취사 후 뚜껑을 열 때 증기에 의한 화상의 위험이 있으므로 주의를 요합니다.

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

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

먼지가 많은 곳이나 화학성 물질이 있는 곳에서는 사용하지 마십시오.

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

변형된 내습이나 전용 내습이 아닌 것은 사용하지 마십시오.

- 내습이 가열되어 이상작동 및 화재의 원인이 됩니다.
- 내습을 찢어뜨렸거나 변형된 경우에는 고객센터로 문의 하십시오.

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

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

⚠ (금지)

내습 없이 사용을 하지 마십시오.

- 감전 및 고장의 원인이 됩니다.
- 내습이 없는 상태에서 썰이나 물을 넣지 마십시오.
- 썰이나 물이 들어갔을 경우에는 제품을 뒤집거나 흔들지 마시고 고객 상담실로 문의하십시오.

증기배출구를 막거나 증기구에 행주나 장식용 덮개, 기타물건을 올린 채 사용하지 마십시오.

- 본체의 변형, 변색 및 고장의 원인이 됩니다.

전원코드를 무리하게 구부리거나, 묶거나, 잡아당기지 마십시오.

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

전원플러그에 묻은 이물질은 물기가 없는 천으로 깨끗이 제거하여 주십시오.

- 화재의 원인이 됩니다. 수시로 전원플러그 상태를 꼭 확인하십시오.

전원코드를 임의로 연장하거나 연결하는 등 가공하여 사용하지 마십시오.

- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

제품 이동시 전원코드를 이용하여 들어올리거나 잡아당겨서 이동 하지 마십시오.

- 쇼크로 인한 화재의 원인이 될 수 있습니다.

제품을 싱크대에 넣고 두거나 제품 내부에 물을 넣지 마십시오.

- 전기누전 및 감전, 화재의 원인이 됩니다.
- 제품에 물이 들어간 경우는 사용을 중지하고 전원플러그를 뽑은 다음 고객센터로 문의하십시오.

제품을 분해하거나 개조하지 마십시오.

- 화재 및 감전의 원인이 됩니다.
- 서비스기사 이외의 사람이 분해하거나 수리하지 마십시오. 수리 및 고장 상담은 고객센터로 문의하십시오.

증기구나 제품 내부에 금속 막대기 등 이물질들을 절대 넣지 마십시오(특히, 어린이 주의)

- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

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

- 고열에 화상을 입거나 감전이 될 수 있습니다.

전원플러그를 반복하여 찢다 꺾었다 하지 마십시오.

- 감전 및 화재의 원인이 있습니다.

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

- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

플러그 및 전원 코드부를 동물이 물어뜯거나 못과 같이 날카로운 금속물체로부터 충격을 받지 않도록 주의하여 주십시오.

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



안전상의 경고

! 경고 (지시)

- 썰통 및 다용도 선반 등에 제품을 놓고 사용하지 마십시오.
- 전원코드가 틈새에 눌러져 화재 및 감전의 원인이 됩니다. 수시로 전원코드 상태를 꼭 확인하십시오.
 - 취사 또는 요리 중 중기가 배출될 때 썰통 및 다용도 선반에 의해 제품의 손상, 화재, 감전의 원인이 됩니다.

제품 사용시 반드시 분리형 커버를 부착한 후 사용하십시오.

- 분리형 커버 없이 사용시 감전, 화재 중기누설 및 제품고장의 원인이 됩니다.

뚜껑을 여닫을 때 손을 다치지 않도록 주의 하십시오.

- 뚜껑을 열어 놓은 상태로 방치하지 마십시오, 사고의 원인이 됩니다.

! 주의 (금지)

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

- 고장 및 냄새의 원인이 됩니다.

사용 중에 이상한 소리가 냄새 또는 연기기나면 즉시 전원플러그를 뽑고 고객센터사로 문의해 주십시오.

120V 이외에는 사용하지 마십시오.

- 감전, 화재의 원인이 될 수 있습니다.
- 제품이 정상적으로 작동을 하지 않습니다.
- 220V 전원에서 승압용 트랜슬로를 120V로 감압해서 사용하십시오.

제품에 심한 충격을 주거나 떨어뜨리지 마십시오.

- 제품 고장 및 안전상의 문제가 발생할 수 있습니다.
- 제품에 무리하게 힘을 가하거나 떨어뜨리지 마십시오.

최대 용량 이상으로 내용물을 넣고 사용하지 마십시오.

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

회밥 이외의 식품에는 변질하기 쉬운 것(쌀밥, 훈식, 크로켓, 그라탕 등)이 있으므로 가능하면 보온하지 마십시오.

주걱을 넣은 채 보온하지 마십시오.

- 밥 냄새 또는 변색의 원인이 됩니다.

제품 밑에 깔판, 방석, 전기장판 등을 놓고 사용하지 마십시오.

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

경사진 곳이나 울퉁불퉁한 곳에서는 사용하지 마십시오.

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

사용하지 않을 때는 전원플러그를 콘센트에서 뽑아 주십시오.

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

사용 중이거나 사용직후는 내출 및 내부, 내출케이스, 열판 등은 뜨거운으로 만지지 마십시오.

- 고열에 의한 화상을 입을 수 있습니다.

내출을 다른 용도로 사용하거나 불위에 올리지 마십시오.

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

온도감지기, 밥솥 내부 및 열판 또는 내출 바깥부위의 이물질 (밥알, 기타음식물 등)은 반드시 제거 후 사용하십시오.

- 제품 사용 전 반드시 이물질 제거상태 확인 후 사용하십시오.
- 온도감지를 정확히 못하게 되므로 내출이 가열되어 이상작동 및 화재의 원인이 됩니다.

전원코드 위에 무거운 물건을 올려놓거나 코드가 제품 바닥에 눌러지지 않도록 주의해 주십시오.

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

전원플러그를 콘센트에서 쫓거나 뺄 때는 손의 물기를 반드시 제거한 후 전원플러그를 잡고 쫓거나 빼 주십시오.

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

내출 코팅이 벗겨질 수 있습니다.

- 제품을 장기간 사용할 경우 내출 코팅이 벗겨질 수 있습니다.
- 거친 수세미나 금속성 수세미로 내출을 씻을 경우 코팅이 벗겨질 수 있으니 반드시 주방용 중성세제와 스폰지로 씻어 주십시오.
- 뭉개로운 식기류(도크, 숟가락, 젓가락) 등을 내출에 넣은 채 씻을 경우 내출 코팅이 벗겨질 수 있습니다.

벽 및 가구 가까에서 사용하지 마십시오. 증기 또는 열로 인해 벽 및 가구를 손상 시키고, 변색 및 변형의 원인이 됩니다.

- 수납 캐비닛 등에서 사용할 때에는 안에 중기가 스며들지 않도록 해 주십시오.

! 주의 (금지)

요리 후에는 반드시 청소해 주십시오.

- 찜 요리 후 취사 및 보온을 하게 되면 밥에 냄새가 배어올 수도 있습니다.
- 37쪽을 참조하여 깨끗이 닦아낸 후 사용하십시오.

전원플러그를 뽑을 때는 전원코드를 잡지 마시고 꼭 전원플러그를 잡고 뽑아주십시오.

- 전원코드에 충격이 가면 감전 및 화재의 원인이 될 수 있습니다.

보온 중에는 반드시 뚜껑을 닫고 전원을 접속하여 주십시오.

- 밥 냄새 또는 변색의 원인이 됩니다.

청소는 제품을 식힌 후에 하십시오.

- 고온부에 접촉되어 화상의 원인이 됩니다.

취사가 끝난 뒤에는 반드시 본체에 고인물을 닦아 주십시오.

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

제품을 청소할 때는 내출과 분리형 커버는 중성세제로 씻은 후 잘 건조 시키시고 본체는 물기가 없는 깨끗한 천으로 닦아서 말려주십시오.

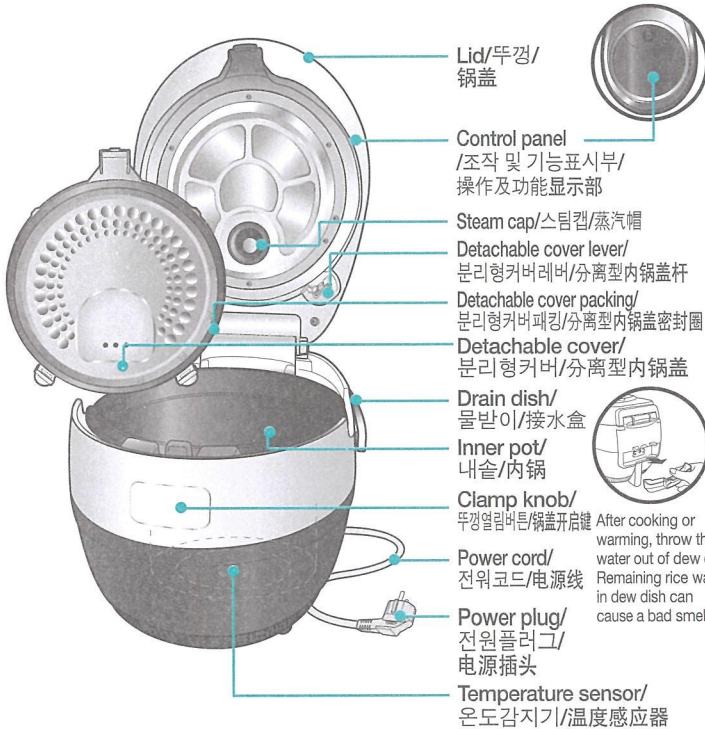
취사 직후, 제품 내부의 증기 및 고열로 인한 화상의 우려가 있으므로 주의를 요합니다.

전원커넥터는 제품 플러그 끝까지 꽂아 주십시오.



NAME OF EACH PART/각 부분의 이름/产品部件名称

Name of each part/본체/机体



After cooking or warming, throw the water out of dew dish. Remaining rice water in dew dish can cause a bad smell.

Accessories/부속품/配件介绍



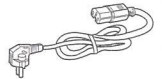
Manual/사용설명서/使用说明书



Rice scoop/주걱/饭勺



Rice measuring cup/계량컵/量杯

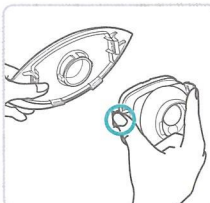


Power cord/파워코드(분리형)/电源线(分离型)

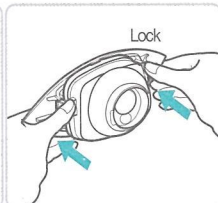


Steam Plate/찜판/蒸盘

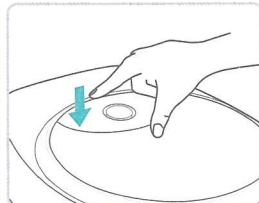
How to assemble the steam cap



1. Hold the Soft Steam Cap as in the picture.



2. Fix it into the interlocking protrusion.
※ To separate it, follow the steps above in reverse order.



3. Assemble the Soft Steam Cap first, and then combine it with the cooker.



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, 내술 뚜껑이나 내술 내부에 밥물이 묻어 전분막이 생기는 수가 있으나, 위생상 아무런 영향이 없습니다.



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

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

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

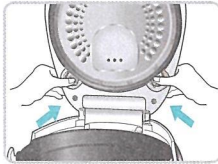
온도감지기에 이물질이 눌러 붙어 있는 경우는 금속편이 손상되지 않게 제거 하십시오. 열판에 이물질이나 물기를 부드러운 천으로 깨끗이 닦아 주십시오.

※내술 세척 시 유의 사항

날카로운 식기용세제, 솔, 거품, 칫솔 등 내술에 넣은 채 세척 하지 마십시오. - 내술 고딤이 손상 될 수 있습니다.

분리형커버 탈·부착방법

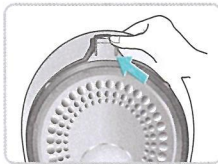
1 분리형커버 탈착 방법



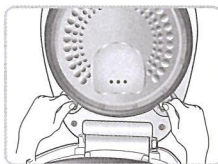
- ▶ 한손으로 분리형 커버 손잡이를 잡습니다.
- ▶ 다른 한손으로 분리형 커버 탈착 부위를 화살표 방향으로 살짝 밀어준 뒤, 가볍게 분리형 커버를 당겨주면 탈착이 됩니다.

※ 분리형커버의 패키징을 잡고 당기지 마십시오.

2 분리형커버 부착 방법



- ▶ 분리형 커버의 윗 부분을 먼저 뚜껑의 안쪽 뒷부분에 걸어줍니다.



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

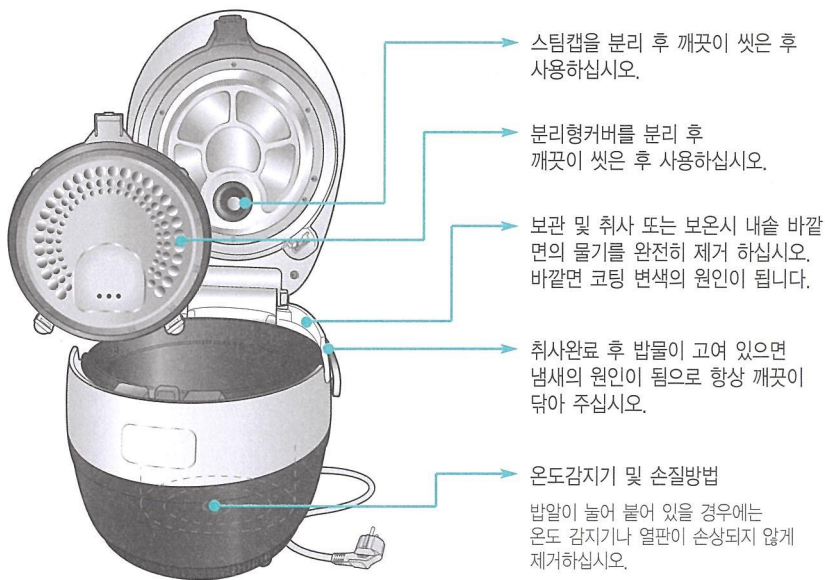
※ 제품 및 소비자의 안전을 고려하여 분리형커버를 부착하지 않았을 경우에는 뚜껑이 닫히지 않도록 만들어져 있으므로 반드시 분리형 커버를 부착하여 사용하십시오.



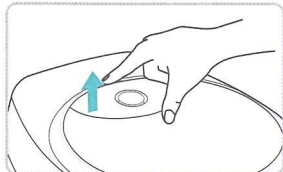
제품 내부 손질 방법

밥알이 달라붙는 것을 방지하기 위하여 내면에 불화탄소수지 코팅을 하였습니다.

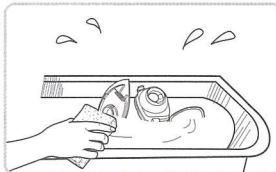
- 반드시 부속품의 주걱을 사용해 주십시오.
- 금속성 스푼이나 식기류를 넣지 마십시오.
- 벤젠, 신나 등은 사용하지 마십시오.
- 조미료 사용시에는 곧바로 씻어 주십시오.
- 사용 중 얼룩이 생기는 수가 있으나 이는 위생상에는 아무런 영향이 없습니다.



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 스폰지로 씻은 후, 물기를 제거해 주십시오.

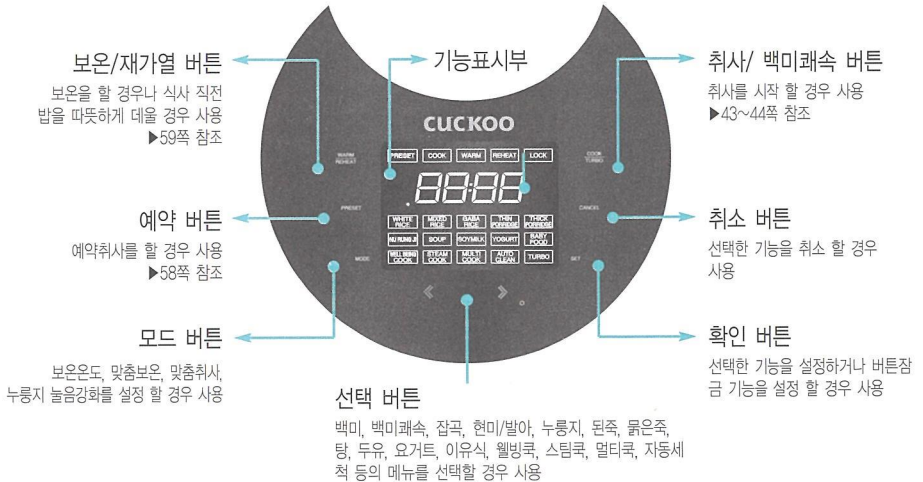


3. 약쪽 2개소의 체결부분에 '딱' 소리가 나도록 조립하십시오.

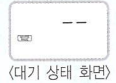


기능 조작부의 이름과 역할 / 기능 표시부의 이상점검 기능

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.



기능 표시부의 이상점검 기능

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

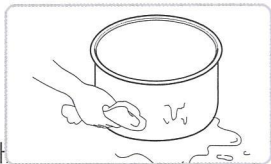
- | | |
|--|--|
| | 내솥이 없을 때 나타납니다. |
| | 온도 감지기에 이상이 있을 때 나타납니다.
(“_” 표시가 깜빡거립니다.) |
| | 제품에 이상이 생겨(히터단선, 열량부족 등) 장시간 밥이 완료되지 않을 때 나타납니다. |
| | 마이컴 내부 메모리에 이상이 있을 때 나타납니다. |
| | 마이컴 내부 메모리에 이상이 있을 때 나타납니다. |
| | 환경센서에 이상이 있을 때 나타납니다. |

취사 전 준비사항



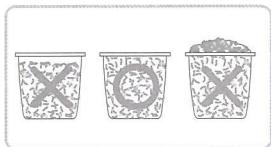
1 내솥은 깨끗이 씻은 후 물기를 닦습니다.

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



2 계량컵을 사용하여 쌀을 인분수 만큼 별도의 용기에 담습니다.

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



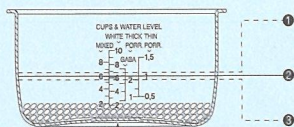
3 별도의 용기에 맑은 물이 나올 때까지 깨끗이 씻습니다.

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 높이가 조절에 대하여
 - 백미, 백미쾌속, 누룽지 : "백미" 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다. 백미는 최대 10인분까지 취사 가능합니다.
백미쾌속, 영양밥은 최대 6인분까지 취사 가능합니다. 누룽지는 최대 4인분까지 취사 가능 합니다.
 - 잡곡 : "잡곡" 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.
잡곡은 최대 8인분까지 취사 가능합니다.
 - 현미발아 : "현미발아" 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.
현미발아는 최대 6인분까지 취사 가능합니다.
 - 된죽 : "된죽" 물눈금 기준으로 맞춥니다. 된죽은 최대 2컵까지 취사 가능합니다.
 - 묽은죽 : "묽은죽" 물눈금 기준으로 맞춥니다. 묽은죽은 최대 1.5컵까지 취사 가능합니다.

● 10인분 (1.8L)제품



쌀 6인분 (계량컵 6컵)

- 1 묵은쌀로 밥을 지을때나 진밥을 원할때 : 물을 규정량보다 많이 부어 주십시오
- 2 쌀 4인분의 경우 계량컵 4컵 내솥의 '백미' 눈금 4에 물을 맞춥니다.
- 3 쌀을 충분히 불렸을 때 또는 된밥을 원할 때 : 물을 규정량보다 적게 부어 주십시오.
- 4 밥이 설익거나 끈들한 경우 : 쌀의 품종 차이 또는 함수율(옥은썩어)로 발생 합니다. 이 경우는 기존 취사 물량 대비 1~10% 물량을 늘려서 취사해 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.



맛있는 밥을 드시려면

밥솥으로 맛있는 밥 짓기

맛있는 밥을 드시려면 다음 사항을 꼭 알아두십시오.

<p>쌀은 계량컵으로! 물은 내솔눈금 으로 정확히!</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 쌀은 반드시 계량컵을 사용하여 정확히 계량합니다. (시중에 유통되고 있는 쌀통은 제품에 따라 쌀의 양이 다소 차이가 날 수도 있습니다.) • 물의 양은 내솔을 평평한 곳에 놓고 내솔의 물(水) 높이에 맞춥니다. 	<p>쌀의 양과 물의 양이 맞지 않으면 밥이 퍼석하거나 설익거나 질게 될 수가 있습니다.</p> 
<p>쌀은 보관 방법이 중요!</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 쌀은 가급적이면 소량으로 구입하여 통풍이 잘되고 직사광선이 없는 서늘한 곳에 쌀의 수분이 잘 증발되지 않도록 보관합니다. • 쌀이 개봉한지 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 총밥이 될 수도 있습니다.</p>
<p>보온시간은 짧을 수록 좋습니다!</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 보온은 12시간 이내로 하는 것이 좋습니다. 	<p>장시간 보온을 하게되면 밥색깔이 변하거나 밥에서 냄새가 날 수도 있습니다.</p>
<p>제품은 깨끗하게</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 청소를 자주 하십시오. 특히, 뚜껑부에 이물질이 묻어 있지 않도록 자주 닦아주십시오. 	<p>청소를 자주 하지 않으면 세균이 번식하여 보온시 밥에서 냄새가 날 수 있습니다.</p>

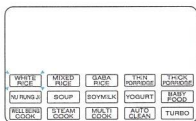


취사는 이렇게 하십시오

1 선택버튼을 눌러 원하시는 메뉴를 선택하세요.

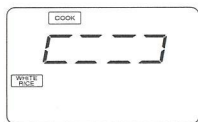
• 백미, 잡곡, 현미/발아, 묽은죽, 된죽, 누룽지, 탕, 두유, 요거트, 이우식, 웰빙죽, 스팀죽, 말티죽, 자동세척, 백미 순으로 반복 선택됩니다.

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



예) 백미를 선택할 경우

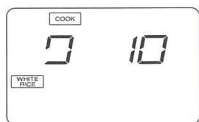
2 취사/백미패속 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.



예) 백미를 취사 할 경우

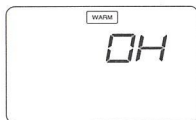
3 뜸들이기 (예 : 백미)

• 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 취사 버튼을 누르지 마십시오. 취사가 취소됩니다.



메뉴별 취사시간

Menu Category	백미	백미 패속	잡곡	현미 발아	누룽지	된죽	묽은죽	탕	두유	요거트	이우식	웰빙죽	만능찜	말티죽	자동 세척
취사량	2~10 인분	2~6 인분	2~8 인분	2~6 인분	2~4 인분	1~2 cup	0.5~1.5 cup								
취사 시간	약39분~ 약60분	약31분~ 약41분	약42분~ 약63분	약76분~ 약119분	약46분~ 약51분	약90분	약105분	50 쪽을 참조하여 주십시오.	51 쪽을 참조하여 주십시오.	52 쪽을 참조하여 주십시오.	54 쪽을 참조하여 주십시오.	55~56 쪽을 참조하여 주십시오.	53 쪽을 참조하여 주십시오.	57 쪽을 참조하여 주십시오.	백미 물눈금 2까지 약25분

▶ 탕, 두유, 요거트, 웰빙죽 등의 요리 후 취사하게 되면 냄새가 배어들 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

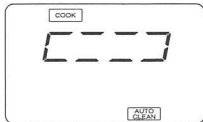
백미	백미를 취사할 때 사용합니다.	잡곡	백미에 현미를 섞어서 취사할 경우 사용합니다.
현미/발아	현미를 발아시켜 발아현미 밥을 드시고자 할 때 사용합니다.	누룽지	취사할 때 누룽지를 만들어 줍니다.
찜	수동으로 찜시간을 설정해서 요리합니다.	된죽	된 죽을 끓이는 기능입니다.
웰빙쿡	저온 조리기능으로 죽이나, 스프, 건강차 등의 요리가 가능합니다.	뽕은죽	뽕은죽을 끓이는 기능입니다.
이유식	여러가지 이유식 요리가 가능합니다.	탕	탕을 끓이는 기능입니다.
멀티쿡	수동으로 화력, 온도, 시간을 설정해서 요리합니다.	요거트	요거트를 발효시켜 줍니다.
두유	콩을 삶는 기능입니다.	자동세척	취사, 보온 또는 요리 후 베어든 냄세를 세척 할 때 사용합니다.
백미 쾌속	<ul style="list-style-type: none"> “백미” 메뉴를 선택한 후, 취사/쾌속 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. 백미쾌속은 예약이 되지 않습니다. 		

※백미쾌속 및 저인분 취사 후에는 물받이에 있는 물이 많을 수 있으므로 취사 후 물을 버려 주십시오.

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. 선택 버튼으로 “자동세척” 메뉴를 선택한 후 취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.

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



누룽지 기능은 이렇게 하십시오

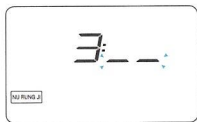
누룽지는 이렇게 하십시오.

1. 메뉴/선택 버튼으로 "누룽지" 메뉴를 선택합니다.
2. 취사/백미패속 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.
3. 누룽지가 완료되면 뚜껑을 열고 밥을 덜어내 드시고 바닥의 누룽지는 기호에 따라 드시면 됩니다.
 - ▶ 누룽지 취사는 최대 4인분까지만 가능합니다.
 - ▶ 누룽지 취사시 물량은 "백미" 물준금 기준으로 맞추시면 됩니다.
 - ▶ 쌀을 너무 깨끗이 씻지 말고(물이 불투명할 정도)취사하십시오.
 - ▶ 누룽지를 강하게(늘게)하고 싶은 경우, 물량을 맞춘 내솥을 제품에 넣고 뚜껑을 닫아 쌀을 30분 정도 물에 불린 후 취사하십시오.

누룽지 눅음 강화 기능의 설정 방법

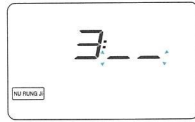
"누룽지" 메뉴 취사 시 바닥의 밥 눅음 정도를 조절할 수 있는 기능으로 기호에 따라 설정해 주십시오.

- ▶ 누룽지 눅음 강화 기능 설정 방법 (누룽지 취사시 눅음량의 증가를 원하시는 경우)



1. 대기상태에서 모드 버튼을 4회 누르면 "누룽지 눅음강화" 설정모드로 진입합니다.
모드 버튼을 초기에 누를시 1초 이상 눌러야 진입 가능합니다.
2. "누룽지 눅음강화" 설정모드로 들어왔을 때, 위의 화면이 표시 됩니다.
3. 선택 버튼으로 원하시는 모드를 선택한 후 확인 버튼을 눌러 주십시오.
4. "누룽지 눅음강화" 설정모드 진입 후 아무런 버튼 입력 없이 7초가 지나거나, 취소 버튼을 누르면 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기모드로 돌아갑니다.

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



1. 대기상태에서 모드 버튼을 4회 누르면 "누룽지 눅음강화" 설정모드로 진입합니다.
모드 버튼을 초기에 누를시 1초 이상 눌러야 진입 가능합니다.
2. "누룽지 눅음강화" 설정모드로 들어왔을 때 위의 화면이 표시 됩니다.
3. 선택 버튼으로 원하시는 모드를 선택한 후 확인 버튼을 눌러 주십시오.
4. "누룽지 눅음강화" 설정모드 진입 후 아무런 버튼 입력 없이 7초가 지나거나, 취소 버튼을 누르면 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기모드로 돌아갑니다.

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



쿠쿠 맞춤취사 기능은 이렇게 하십시오

쿠쿠 맞춤취사 기능(취사온도 조절기능)

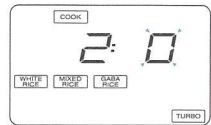
취사시 가열완료 온도단계를 조절(온도의 높고, 낮음)하여 취사할 수 있는 기능으로 기존 취사시 고정되어 있던 온도단계를 소비자가 직접 조절할 수 있으므로 소비자가 원하는 기호에 맞게 취사할 수 있습니다.

초기값은 0 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

- 1 대기상태에서 모드 버튼을 3회 누르면 "맞춤취사" 설정모드로 진입합니다. 모드 버튼을 초기에 누를시 1초 이상 눌러야 진입 가능합니다
- 2 "맞춤취사" 설정모드로 들어왔을 때 아래의 화면이 표시 됩니다.
- 3 선택 버튼으로 원하시는 단계를 선택한 후 확인 버튼을 눌러 주십시오.
▶ -2 → -1 → 0 → 1 → 2.
- 4 "맞춤취사" 설정모드 진입 후 아무런 버튼 입력 없이 7초가 지나거나, 취소 버튼을 누르면 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기모드로 돌아갑니다.



본 기능은 제품 출하시 맞춤취사 0단계 상태로 되어 있으니 필요에 따라 설정해 주십시오.

버튼 잠금기능

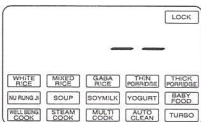
청소 시나 어린이 접촉에 의한 오동작을 방지하기 위해 버튼잠금(LOCK)을 설정할 수 있는 기능입니다.

▶ 설정방법



1. 취사, 예약, 보온, 재가열 중이나 대기상태에서 확인 버튼을 3초이상 누르면 버튼 잠금이 설정됩니다.
2. 버튼잠금이 설정 되었을때, 화면에 잠금 표시가 깜빡거립니다.

▶ 해제방법



1. 취사, 예약, 보온, 재가열 중이나 대기상태에서 확인 버튼을 3초이상 누르면 버튼잠금이 해제 됩니다.
2. 버튼잠금이 해제 되었을때, 화면에 잠금 표시가 사라집니다.

- ※ 버튼잠금이 설정된 상태에서 확인버튼을 제외한 다른 버튼을 누를 경우, 부저음이 발생됩니다.
- ※ 확인버튼을 3초이상 눌러 버튼잠금을 해제한 후 원하시는 기능을 설정하실 수 있습니다.
- ※ 버튼잠금이 설정된 상태에서 전원 OFF후 재인가시 버튼잠금기능이 해제 됩니다.



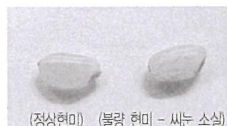
현미/발아는 이렇게 하십시오

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.

현미구입방법

원산지 : 경기 용인
품 목 : 주정
단 위 : 1.5kg
생산년도 : XXXX년산
도정일자 : XXXX년 XX월 XX일

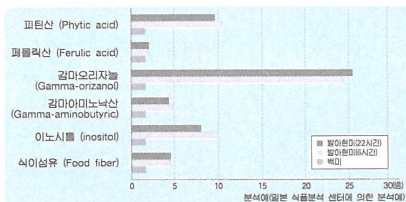


- ① 먼저 생산일자와 도정일자를 확인 하십시오.
▶ 수확한지 1년 이내 그리고 도정일자로부터 3개월 이내의 현미를 사용하십시오.
(현미의 경우 수확년도와 도정날짜가 표시되어 있습니다.)
- ② 눈으로 현미를 직접 확인하십시오.
▶ 시중에서 판매하는 현미의 대부분은 내부를 볼 수 있도록 되어 있습니다.
 - 찌눈이 살아 있는지 먼저 확인하십시오.
 - 쌀 표면이 밝은 황색을 띠고 표면에 윤기가 흐르면 좋은 현미이고 표면이 하얗게 일어나거나 색이 검은 기운을 띠면 발아에 적합하지 않은 현미입니다.
 - 조각나거나 덜 여문 현미는 피하시고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

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.



발아현미(6시간)와 백미의 영양 비교

발아현미는 백미에 비해 높은 영양소를 가집니다.

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



현미/발아는 이렇게 하십시오

현미/발아 메뉴의 조작방법

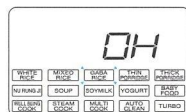
- 1 발아를 더욱 촉진 시키기 위해 현미를 미리 16시간 이내로 침수하여 예비발아를 해주십시오.

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 선택 버튼을 눌러 현미/발아를 선택합니다.

- ▶ 현미/발아 메뉴가 선택되었을 때는 표시부에 0H 표시됩니다.



- 3 선택 버튼을 눌러 시간을 설정합니다.

1. > 버튼을 누르면
현미/발아
시간이 2시간씩
증가 합니다.

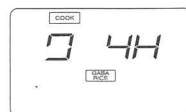
2. < 버튼을 누르면
현미/발아 시
간이 2시간씩
감소 합니다.

3. 확인 버튼을 누르면
발아시간 선택 모드로
진입합니다.

4. 메뉴/선택 버튼으로 발아
시간을 설정 합니다.
현미/발아 시간은 0, 2, 4,
6 시간까지 설정 가능합
니다. 현미/발아 0시간으
로 설정 후 취사 시 현미
메뉴로 취사가 됩니다.

- 4 취사/백미쾌속 버튼을 누릅니다.

- ▶ 취사/백미쾌속 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. 선택 버튼을 눌러 현미/발아를 선택 합니다.
2. 확인 버튼을 누른 후 선택 버튼으로 발아시간을 0시간으로 설정후 확인 버튼을 누릅니다. 2H,4H,6H설정시 예약이 되지 않습니다.
3. 선택 버튼으로 취사완료시간을 설정합니다.
4. 예약 또는 취사/쾌속 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/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 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 피해주십시오.
- 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 반상태의 차이가 나타날 수 있습니다.
기호에 맞게 물량을 가감하거나 맞춤취사 기능을 이용해 주십시오. (46쪽 참조)
- 7 사용환경이나 쌀 상태에 따라서 싹이 보이지 않을 수 있습니다.



탕은 이렇게 하십시오

탕 사용 및 예약 방법

- 1 선택 버튼으로 탕 메뉴를 선택한 후 확인 버튼을 누릅니다.
▶ 탕 메뉴가 선택 되었을 때는 표시부에 2:00이 표시됩니다.
- 2 선택 버튼을 눌러 요리 시간을 설정합니다.
▶ 기본값은 "2:00" 시간이고, 1시간에서 4시간까지 설정 가능 합니다.
(10분 단위로 증가 또는 감소합니다.)
- 3 취사/패속 버튼을 누릅니다.
▶ 탕 요리가 시작되면 취사 표시가 나타나며, 남은 시간이 표시됩니다.



4 탕 예약은 이렇게 하십시오

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1. 예약 버튼을 누릅니다. | 2. 선택 버튼을 눌러 요거트를 선택한 후 확인 버튼을 누릅니다. |
| 3. 선택 버튼을 눌러 요리 시간을 선택한 후 확인 버튼을 누릅니다. | 4. 선택 버튼을 눌러 예약 완료 시간을 선택합니다. |
| | 5. 예약 또는 취사/백미패속 버튼을 누릅니다. |

탕 만드는 방법

요리종류	메뉴선택	준비할 재료	이렇게 만드세요
삼계탕	탕	닭 1마리(1kg), 수삼 2뿌리, 대추 10개, 참쌀 1컵, 소금, 후춧가루, 마늘 약간	<ol style="list-style-type: none"> 1) 준비된 닭의 양쪽 다리에 칼집을 내어 구멍을 뚫어 주십시오. 2) 손질한 닭의 뱃속에 2시간 이상 불린 참쌀과 마늘을 채워 넣어 주십시오. (참쌀을 불리지 않으면 설익을 수 있습니다.) 3) 식성에 따라 걸쭉한 국물을 원하시면 참쌀의 1/2은 닭의 뱃속에 넣고, 나머지 1/2은 밖으로 꺼내 놓아 주십시오. 4) 칼집을 낸 구멍에 두 다리를 엇갈리게 끼우고 고정시켜 주십시오. 5) 내솥에 준비한 닭을 넣고 깨끗이 씻은 수삼과 대추를 넣은 후, 물은 계량컵 으로 7컵을 부어 주십시오. 6) 뚜껑을 닫고 「선택」 버튼으로 soup 메뉴를 선택한 후, 시간을 2시간으로 설정한 뒤, 취사/패속 버튼을 눌러 주십시오. <p>-참고-</p> <p>물을 너무 많이 넣으면 취사 완료 후 입력 배출시 탕물이 올라올 수 있으니 주의 하십시오.</p>

두유는 이렇게 하십시오



두유 사용 및 예약방법

1. 선택 버튼으로 두유 메뉴를 선택한 후 확인 버튼을 누릅니다.
▶ 두유 메뉴가 선택 되었을 때는 표시부에 20이 표시됩니다.
2. 선택 버튼을 눌러 원하시는 발효시간을 설정합니다.
▶ 기본값은 "20" 시간이고, 10분에서 1시간 30분까지 설정 가능 합니다.
(10분 단위로 증가 또는 감소합니다.)
3. 취사/패속 버튼을 누릅니다.
▶ 두유 요리가 시작되면 취사 표시가 나타나며, 남은 시간이 표시됩니다.



4. 두유 예약은 이렇게 하십시오.

1. 예약 버튼을 누릅니다.

2. 선택 버튼을 눌러 두유를 선택한 후 확인 버튼을 누릅니다.

3. 선택 버튼을 눌러 요리 시간을 선택한 후 확인 버튼을 누릅니다.

4. 선택 버튼을 눌러 예약 완료 시간을 선택합니다.

5. 예약 또는 취사/백미패속 버튼을 누릅니다.

두유 만드는 방법

요리종류	메뉴선택	준비할 재료	이렇게 만드세요
두유	두유	백태: 250g 소금, 설탕 약간 1차 물: 500g 2차 물: 950g	<ol style="list-style-type: none"> 1. 콩은 하루 전날 2배 가량의 물을 넣고 불려 주십시오. (콩 껍질이 손으로 부드럽게 벗겨질 때까지 불려 주십시오.) 2. 불려둔 콩은 껍질을 반드시 전부 제거한 뒤, 내수에 물 500g(1차)과 함께 넣어주십시오. 뚜껑을 닫고 「선택」 버튼으로 SOYMILK 메뉴를 선택한 후, 시간을 20분으로 설정한 뒤, 취사/패속 버튼을 눌러 주세요. (완성된 콩은 서걱서걱 씹히는 상태입니다. 콩이 손으로 으개질 만큼 푹 삶길 경우는 매우 냄새가 날 수 있으니 주의하십시오.) 3. 삶은 콩은 체로 건져내어 흐르는 물에 씻어 주십시오. 4. 콩을 믹서기에 넣고, 물950g(2차)을 조금씩 넣어가면서 갈아 주십시오. 5. 갈아둔 콩은 체에 한번 내려주십시오. 6. 기호에 따라 설탕과 소금으로 간을 하여 드십시오. <p>-주의사항-</p> <p>* 콩 껍질은 반드시 전부 제거한 후 삶아 주십시오. (콩 껍질이 남아 있을 경우, 증기배출구를 막아 콩물이 끓어 넘칠 수 있습니다.)</p> <p>* 요리 후 분리형 커버를 세척해 주십시오.</p>



요거트는 이렇게 하십시오.

요거트 사용 및 예약방법

- 1 선택 버튼으로 요거트를 선택한 후 확인 버튼을 누릅니다.
▶ 요거트 메뉴가 선택 되었을 때 표시부에 6시간이 표시됩니다.
- 2 선택 버튼을 눌러 원하시는 발효시간을 설정합니다.
▶ 기본은 6시간이고, 30분~12시간까지 설정 가능합니다.
(30분 단위로 증가 또는 감소 합니다.)
- 3 취사/백미쾌속 버튼을 누르면 요거트 메뉴가 시작됩니다.
▶ 요거트가 시작되면 취사 중 표시가 나타나며 남은 시간이 표시됩니다.
- 4 요거트가 완료되면 완료 화면에 "End" 가 표시되며, 보온으로 전환되지 않습니다.
- 5 요거트 예약은 이렇게 하십시오.



※ 초기 설정시 6시간



1. 예약 버튼을 누릅니다.

2. 선택 버튼을 눌러 요거트를 선택한 후 확인 버튼을 누릅니다.

3. 선택 버튼을 눌러 요리 시간을 선택한 후 확인 버튼을 누릅니다.

4. 선택 버튼을 눌러 예약 완료 시간을 선택합니다.

5. 예약 또는 취사/백미쾌속 버튼을 누릅니다.

요거트 만드는 방법

요리종류	메뉴선택	준비할 재료	이렇게 만드세요
요거트	요거트	우유 1L, 플레인 요거트 290g	1. 내솥에 준비한 재료를 모두 넣고 가볍게 섞어 주십시오. 2. 뚜껑을 닫고 메뉴/선택 버튼으로 요거트 를 선택하고 시간을 6시간으로 설정한 뒤, 취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오. <참고> * 우유는 일반 흰우유를 사용하십시오. (칼슘, 저지방, 탈균 우유의 경우 발효가 안될 수 있습니다.) * 요거트 발효 시 다른 재료를 함께 넣으면 변질될 수 있으니 주의 하십시오. * 완료후 냉장고에 넣어 차갑게 드십시오. 기호에 따라 생과일, 씨리얼, 잼 등을 넣어 드셔도 좋습니다.

만능찜은 이렇게 하십시오



만능찜 사용 및 예약 방법

- 1 메뉴/선택 버튼으로 찜을 선택합니다.
▶ 만능찜 메뉴가 선택 되었을때는 표시부에 20분이 표시됩니다.

- 2 확인 버튼을 눌러 요리 시간을 설정합니다.
▶ 기본값은 20분이고, 10분~90분까지 설정 가능 합니다.
(5분 단위로 증가 또는 감소 합니다.)

- 3 취사/백미쾌속 버튼을 누릅니다.
▶ 만능찜 취사가 시작되면 취사 표시가 나타나며, 남은 시간이 표시됩니다.

- 4 만능찜 예약은 이렇게 하십시오.



※ 초기 설정시 20분



1. 예약 버튼을 누릅니다.

2. 선택 버튼을 눌러 만능찜을 선택한 후 확인 버튼을 누릅니다.

3. 선택 버튼을 눌러 요리 시간을 선택한 후 확인 버튼을 누릅니다.

4. 선택 버튼을 눌러 예약 완료 시간을 선택합니다.

5. 예약 또는 취사/백미쾌속 버튼을 누릅니다.

만능찜 요리방법

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

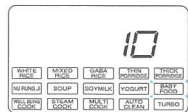


이유식은 이렇게 하십시오

이유식 사용 및 예약방법

1 선택 버튼으로 이유식 메뉴를 선택한 후 확인 버튼을 누릅니다.

▶ 이유식 메뉴가 선택 되었을 때는 표시부에 10분이 표시됩니다.



2 선택 버튼으로 요리 시간을 선택합니다.

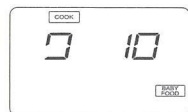
1. > 버튼을 누르면 이유식 시간이 5분씩 증가합니다.

2. < 버튼을 누르면 이유식 시간이 5분씩 감소합니다.

3. 이유식 시간은 10분 ~ 50분까지 설정 가능합니다.

3 취사/백미패속 버튼을 누르면 이유식 메뉴가 시작됩니다.

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



4 이유식 예약은 이렇게 하십시오.

1. 예약 버튼을 누릅니다.

2. 선택 버튼을 눌러 이유식을 선택한 후 확인 버튼을 누릅니다.

3. 선택 버튼을 눌러 요리 시간을 선택한 후 확인 버튼을 누릅니다.

4. 선택 버튼을 눌러 예약 완료 시간을 선택합니다.

5. 예약 또는 취사/백미패속 버튼을 누릅니다.

이유식 요리방법

요리종류	메뉴선택	준비할 재료	이렇게 만드세요
고구마 사과죽	이유식	고구마 : 70g 사과 : 70g 물 : 1컵 꿀 : 약간	1. 사과와 고구마는 껍질을 벗기고 얇게 썰어 주십시오. 2. 냄비에 1.과 물을 넣어 주십시오. 3. 뚜껑을 닫고 선택 버튼을 눌러 이유식 을 선택한 후 이유식 시간을 45분으로 설정한 뒤 취사/백미패속 버튼을 눌러 주십시오. 4. 요리가 완료되면 나무주걱으로 곱게 으개어 꿀을 조금 넣어 섞어 주십시오.
참치야채 무른밥		밥 : 50g 참치살(캔) : 30g 피망 : 10g 당근 : 10g 물 : 1/2컵 버터, 김가루 : 약간씩	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 선택 버튼을 눌러 이유식 을 선택한 후 이유식 시간을 15분으로 설정한 뒤 취사/백미패속 버튼을 눌러 주십시오. 6. 요리가 완료되면 주걱으로 잘 섞어 주십시오.

웰빙콕은 이렇게 하십시오



웰빙콕 사용 및 예약방법

1 선택 버튼을 눌러 웰빙콕을 선택한 후 확인 버튼을 누릅니다.

▶ 웰빙콕 메뉴가 선택 되었을 때는 표시부에 3시간이 표시됩니다.



2 선택 버튼을 눌러 시간을 설정합니다.

1. > 버튼을 누르면 웰빙콕 시간이 10분씩 증가합니다.
2. < 버튼을 누르면 웰빙콕 시간이 10분씩 감소합니다.
3. 웰빙콕 시간은 1시간 ~ 10시간까지 설정 가능합니다.

3 취사/백미쾌속 버튼을 누르면 웰빙콕 메뉴가 시작됩니다.

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



4 웰빙콕 예약은 이렇게 하십시오.

1. 예약 버튼을 누릅니다.
2. 선택 버튼을 눌러 웰빙콕을 선택한 후 확인 버튼을 누릅니다.
3. 선택 버튼을 눌러 요리 시간을 선택한 후 확인 버튼을 누릅니다.
4. 선택 버튼을 눌러 예약 완료 시간을 선택합니다.
5. 예약 또는 취사/백미쾌속 버튼을 누릅니다.



웰빙콕은 이렇게 하십시오

웰빙콕 요리방법

요리종류	메뉴선택	준비할 재료	이렇게 만드세요
호박죽		<p>껍질 제거한 호박 : 500g 찹쌀가루 : 100g 설탕, 소금 : 약간씩 물 : 3컵(계량컵 기준)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 호박은 껍질을 제거하고, 얇게 썰어 두십시오. 내솥에 썰어둔 호박과 찹쌀가루, 물을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫고 선택 버튼을 눌러 웰빙콕을 선택한 후 웰빙콕 시간을 3시간으로 설정한 뒤 취사/백미폐속 버튼을 눌러 주십시오. 요리가 완료되면 체에 내려 으깨어 주거나, 믹서기로 갈아준 뒤 설탕과 소금으로 기호에 맞도록 간을 하여 주십시오.
야채죽		<p>남은밥 : 1인분 당근 : 50g 양파 : 50g 쪽파 : 30g 소금, 후추 : 약간씩 물 : 2½ 컵 (계량컵기준)</p>	<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 선택 버튼을 눌러 웰빙콕을 선택한 후 웰빙콕 시간을 5시간으로 설정한 뒤 취사/백미폐속 버튼을 눌러 주십시오. 요리가 완료되면 소금과 후추로 기호에 맞도록 간을 하여 주십시오.
야채스프	웰빙콕	<p>양파 : 30g 감자 : 30g 당근 : 30g 양송이 : 30g 쇠고기등심 : 50g 크림스프가루 : 100g 올리브오일 : 약간 물 : 3컵(계량컵 기준)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 양파, 감자, 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 선택 버튼을 눌러 웰빙콕을 선택한 후 웰빙콕 시간을 5시간으로 설정한 뒤 취사/백미폐속 버튼을 눌러 주십시오.
대추차		<p>대추 : 180g 생강 : ½톨 꿀 : 약간 물 : 백미 물눈금 4까지</p>	<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 선택 버튼을 눌러 웰빙콕을 선택한 후 웰빙콕 시간을 8시간으로 설정한 뒤 취사/백미폐속 버튼을 눌러 주십시오. 요리가 완료되면 꿀을 기호에 맞도록 넣어 주십시오.

멀티쿡은 이렇게 하십시오



멀티쿡 요리방법

1 선택 버튼으로 멀티쿡을 선택한 후 확인버튼을 누릅니다.

▶ 멀티쿡 메뉴가 선택되었을때는 표시부에 "20" 이 표시됩니다.



2 선택 버튼을 눌러 요리 시간을 설정합니다.

- ▶ 원하시는 요리시간을 설정한 뒤, 확인 버튼을 누르면 요리 온도 설정 단계로 넘어갑니다.
- ▶ 기본값은 "20" 분이고, "1시간30분" 까지 설정 가능 합니다.
(10분 단위로 증가 또는 감소합니다.)



3 확인 버튼을 눌러 요리 온도를 설정합니다.

- ▶ 원하시는 요리 온도를 설정한 뒤, 취사 버튼을 누르면 취사가 시작됩니다.
- ▶ 기본값은 100°C이고, 35°C~130°C 까지 설정 가능합니다.
- ※ 표시되는 온도는 주변 환경과 내용물에 따라 차이가 있을 수 있습니다.
(1°C 단위로 증가 또는 감소합니다.)



4 취사/패속 버튼을 누릅니다.

▶ 멀티쿡 취사가 시작되면 취사 표시가 나타나며, 남은 시간이 표시됩니다.



4 멀티쿡 예약은 이렇게 하십시오.

1. 예약 버튼을 누릅니다.

2. 선택 버튼을 눌러 멀티쿡을 선택한 후 확인 버튼을 누릅니다.

3. 선택 버튼을 눌러 요리 시간을 선택한 후 확인 버튼을 누릅니다.

4. 선택 버튼을 눌러 요리 온도를 선택한 후 확인 버튼을 누릅니다.

5. 선택 버튼을 눌러 예약 완료 시간을 선택합니다

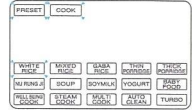
6. 예약 또는 취사/패속 버튼을 누릅니다.



예약취사는 이렇게 하십시오

예약 취사하는 방법

1 예약 버튼을 누릅니다.



2 선택 버튼으로 원하시는 메뉴를 선택한 후 확인 버튼을 누릅니다.



3 선택 버튼으로 예약취사 완료 시간을 선택합니다.



4 취사/백미패속 버튼을 누릅니다.

- ▶ 예약취사 설정이 완료되면, "예약" 글자가 3회 깜빡인 후 점등됩니다.
- ▶ 예약 취사 완료시간은 설정한 시간에 완료됩니다.
(취사량 및 사용 조건에 따라 완료시각이 다소 차이가 날 수도 있습니다.)

예약 취사시 유의사항

1 예약 취사를 할 경우

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

2 예약 시각 변경

- ▶ 예약 시각을 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.



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



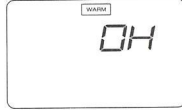
보온 중 모드 버튼을 3초간 누르면 보온온도를 변경 할 수 있습니다.

2 재가열 중



표시부의 "0" 표시가 빙글빙글 돌아가며 재가열을 합니다.

3 재가열 완료



재가열이 끝나면 다시 보온을 진행하며 보온경과 시간이 표시됩니다.

- ▶ 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 "04" 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

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

장시간 보온하면 밥이 변색되고 냄새가 날 수 있으므로 보온은 12시간 이내로 하는 것이 좋습니다. 보온 24시간 경과 이후부터 보온 경과시간을 깜빡이며 표시합니다.

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

잡곡은 백미보다 보온 상태가 좋지 않으므로 가급적 보온은 피하십시오.

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

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



밥을 맛있게 보온하려면

보온온도 조정방법

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

- 1 대기상태에서 모드 버튼을 1초이상 누르면 "보온온도" 설정모드로 진입합니다.
- 2 "보온온도" 설정모드로 들어왔을 때, 현재 설정된 보온온도가 표시 됩니다.
- 3 선택 버튼으로 원하시는 보온온도를 선택한 후 확인이나 취소/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
- 4 "보온온도" 설정모드 진입 후 아무런 버튼 입력 없이 7초가 지나거나, 취소 버튼을 누르면 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기모드로 돌아갑니다.



※ 본 기능은 제품 출하시 "74도" 상태로 되어 있으니 필요에 따라 설정해 주십시오.

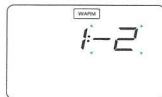
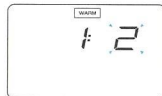
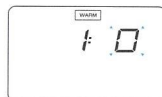
보온 중 보온온도를 조정하실 때에는 보온 버튼을 5초 이상 누른 후 보온 온도를 조정하십시오.

1. 흰 냄새가 많이 나고 물이 많이 맷허는(밥이 색) 경우 : 보온 온도가 낮은 경우입니다. 보온 온도를 1~2℃정도 높여 줍니다.
2. 밥 색깔이 심하게 누렇게 밥이 마르면서 냄새가 날 경우 : 보온 온도가 높은 경우입니다. 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 대기상태에서 모드 버튼을 2회 누르면 "맞춤보온" 설정모드로 진입합니다.
▶ 모드 버튼을 초기에 누를시 1초 이상 눌러야 진입 가능합니다.
- 2 "맞춤보온" 설정모드로 들어왔을 때, 현재 설정된 맞춤 보온상태가 표시 됩니다.
- 3 선택 버튼으로 원하시는 맞춤 보온 단계를 선택한 후 확인이나 취소/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
- 4 "맞춤보온" 설정모드 진입 후 아무런 버튼 입력 없이 7초가 지나거나, 취소 버튼을 누르면 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기모드로 돌아갑니다.



※ 본 기능은 제품 출하시 "0단계" 상태로 되어 있으니 필요에 따라 설정해 주십시오.

1. 뚜껑이 열때 물이 많이 흐를 경우 : 맞춤보온 단계를, 1,2단계 높여줍니다.
2. 밥 가장자리에 밥퍼짐 현상이 생기는 경우 : 맞춤보온 단계를, 1,2단계 높여줍니다.

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 내술의 백미 물눈금 2인분 정도에 맞추고 식초를 1큰술 넣은 후 뚜껑을 닫고 자동세척을 선택한 후 취소/쾌속 버튼을 눌러 주십시오. 완료 후 내술을 반드시 깨끗이 씻어 냅니다.
- ▶ 만능찜, 이유식, 웰빙죽 등의 요리를 한 후 깨끗이 씻어내지 않고 보온하면 밥에 냄새가 배어올 수 있습니다.

CUCKOO ELECTRIC RICE COOKER/WARMER LIMITED WARRANTY

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

MODEL#	#LABOR	PARTS	WARRANTY PERIOD
CR-1010F	1YEAR	1YEAR	HOW SERVICE IS HANDLED
			The East and the Central Districts Call : 718 888 9144 Address : 129-04 14th Avenue College Point, NY 11356, USA
			The West and the Central Districts. Call : 323 780 8808 Address : 1137 E. 1st Street, L.A, CA 90033, USA
			Canada (TORONTO) Call : 905 707 8224 Address : #D8-7398 Yonge Street Thornhill Ontario Canada L4J 8J2
			Canada (VANCOUVER) Call : 604 540 1004 Address : 945 Lougheed Hwy Coquitlam BC Canada V3K 3T4

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

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

THE ABOVE WARRANTY DOES NOT APPLY IN THESE CASES:

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

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

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

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

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

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

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

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