

사용설명서 | Operating Instructions

CRP-HN10 Fuzzy Series

1.8L(2~10Persons) / 1.8L(2~10인분)

CUCKOO
always new

happiness

NO.1 CUCKOO

Electric Pressure Rice cooker/warmer



design

love

emotion

CUCKOO ELECTRONICS CO., LTD.

CONTENTS

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

Read all instructions before use. Save these instructions for future reference. The Instruction will be greatly useful when you find any question or face improper operation of function.

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.

CONTENTS

BEFORE USING

Important safeguards	3
Specifications	4
Warnings for safety	5~8
Name of each part	9
How to clean	10~11
Function operating part	12

WHEN USING

How to set current time	13
How to set or cancel voice guide function	13
Before cooking rice	14
For the best taste of rice	15
How to cook	16~17
MY MODE (Cuckoo Customized Taste Function) ...	18~20
How to use “GABA (Brown rice)”	21~22
How to cook Red Ginseng	23
How to cook the MULTI-COOK and NU RUNG JI	24
How to preset timer for cooking	25~26
To keep cooked rice warm and tasty	27~29
How to use power saving function	30
How to lock buttons	31

BEFORE ASKING FOR SERVICE

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

COOKING GUIDE

Cooking Guide	65~70
---------------------	-------

목 차

사용하기전에

Important safeguards	3
제품규격	4
안전상의 경고	35~38
각 부분의 이름	39
제품 손질 방법	40~41
기능 조작부의 이름과 역할	42
기능 표시부의 이상점검 기능	42

사용할 때

현재시각의 설정	43
음성안내 기능의 설정과 해제	43
취사전 준비사항	44
맛있는 밥을 드시려면	45
취사는 이렇게 하십시오	46~47
쿠쿠 맞춤밥맛 기능은 이렇게 하십시오	48~50
현미발아는 이렇게 하십시오	51~52
홍삼은 이렇게 하십시오	53
만능찜 누룽지는 이렇게 하십시오	54
예약 취사는 이렇게 하십시오	55~56
밥을 맛있게 보온하려면	57~59
절전기능은 이렇게 하십시오	60
버튼잠금 기능은 이렇게 하십시오	61

고장 신고 전에

고장신고 전에 확인 하십시오	62~64
-----------------------	-------

요리안내

요리안내	71~76
------------	-------

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 from outlet when not in use and before cleaning.
Allow appliance to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock, and / or injury to persons.
8. If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or your service agent.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas, electric burner, or in a heated oven.
12. Always attach the plug to the appliance first, then plug the cord into the wall outlet. To disconnect, or set all control to "off", then remove the plug from the wall outlet.
13. Do not use this appliance for other than its intended use.
14. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or any hot liquids.
15. Oversized foods, metal foil packages, or utensils must not be inserted into the appliance as they are a risk of fire or electric shock.
16. A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, etc while in operation.
17. To reduce the risk of electric shock, cook only in the provided removable container.
18. This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury.
Before operating the unit, properly secure and close the unit. See "Operating Instructions."
19. Do not cook foods such as applesauce, cranberries, cereals, macaroni, spaghetti, or other foods.
These foods tend to foam, froth, and sputter, and may block the pressure releasing device.
20. Before use always check the pressure releasing device for clogging.
21. Do not open the pressure cooker until the unit has cooled and internal pressure has been reduced.
See "Operating Instructions."
22. Do not use this pressure cooker to fry in oil.
23. Be sure that handles are assembled and fastened properly before each use.
Cracked, broken or charred handles should be replaced.

SAVE THESE INSTRUCTIONS THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING : This appliance generates heat and escaping steam during use. Use proper precaution to prevent risk of burns, fires, other injury to persons, 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.

HOW TO USE EXTENSION CORD

Note:

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

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

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

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

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

Please, keep this safety feature.

SPECIFICATIONS / 제품규격

Model Name(모델명)		CRP-HN10 Fuzzy Series
Power Supply(전원)		AC120V, 60Hz
Power Consumption(소비전력)		1315W
Cooking Capacity (취사용량)	Glutinous Rice(백미)	0.36~1.8L (2~10cups)
	GAMASOT Rice(무쇠솔밥)	
	Rinse Free(세척미)	0.36~1.44L (2~8cups)
	Sushi(김초밥)	
	Mixed Rice(잡곡)	0.36~1.08L (2~6cups)
	GABA(현미/발아)	
	Turbo Glutinous Rice(백미쾌속)	
	Nu Rung Ji(누룽지)	0.36~0.72L (2~4cups)
Power Cord Length(전원 코드 길이)		1.0m
Pressure(사용압력)		78.4KPa(0.8kgf/cm ²)
Weight(중량)		7.5kg
Dimension(치수)	Width(폭)	40.5cm
	Length(길이)	30.1cm
	Height(높이)	29.0cm

HOW SERVICE IS HANDLED

USA The East and the Central Districts
Tel. No. (718) 888-9144
The West and the Central Districts
Tel. No. (213) 687-9828

Canada TORONTO
Tel. No. 905 707 8224 / 416 878 4561
VANCOUVER
Tel. No. 604 540 1004/604 523 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



(금지)

사용 중 압력추 및 자동증기배출구에는 손과 얼굴을 가까이 하지 마십시오.

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



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

- 전기누전 및 감전, 변형 및 변색의 원인이 됩니다.
- 전원코드를 열기구 가까이 두지 마십시오. 코드피복이 녹아 화재, 감전의 원인이 됩니다.
- 수시로 전원코드의 상태를 꼭 확인하십시오.
- 오디오, TV 등과 같은 전자제품과 2m이상 거리를 유지하십시오.



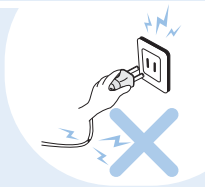
제품을 분해하거나 개조하지 마십시오.

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



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

- 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 유자격 기술자(서비스기사)에 의해 코드 교환을 하십시오.
- 반드시 지정된 서비스 센터에서 수리하시기 바랍니다.



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

- 전기 누전 및 감전의 위험이 있습니다.
- 먼지가 많은 곳이나 화학성 물질이 있는 곳에서는 사용하지 마십시오.
- 제품에 물이 들어 갔을 경우에는 서비스센터로 꼭 문의하십시오.



클린 스팀 벤트를 잡아당겨 강제로 빼지 마십시오.

- 분리시 증기 배출구가 막힐 위험이 있습니다.

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

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



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

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



제품을 싱크대에 넣고 닦거나 제품 내부에 물을 넣지 마십시오.

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



안전상의 경고



경고



(금지)

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



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


변형된 내솥이나 전용 내솥이 아닌것은 사용하지 마십시오.



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

내솥 없이 사용을 하지 마십시오.

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

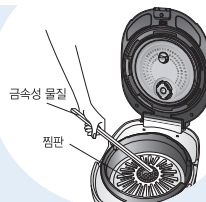
취사나 요리가 진행중일 때 뚜껑 열림 버튼을 누르거나, 뚜껑 결합 손잡이를 절대 “”(열림방향으로) 돌리지 마십시오.

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

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

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

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



- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

제품 내에 살충제나 화학물질 등을 뿌리거나 투입하지 마십시오.



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

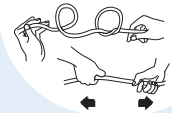
흡·배기구 또는 틈 사이에 바늘, 청소용 핀, 금속물 등 이물질이 들어가거나 막히지 않도록 하십시오.

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

취사나 요리가 진행 중일 때 절대로 뚜껑을 열지 마십시오.

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

전원코드를無理하게 구부리거나, 묶거나, 잡아당기지 마십시오.



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

플러그 및 전원 코드부를 동물이 물어 뜯거나 못과 같이 날카로운 금속물체로부터 충격을 받지않도록 주의하여 주십시오



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

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

- 고열에 화상을 입거나 감전이 될 수 있습니다.

전원플러그에 묻은 이물질은 물기가 없는 천으로 깨끗이 제거하여 주십시오.

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



경고



(지시)

쌀통 및 다용도 선반 등에
제품을 놓고 사용하지 마십시오.

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



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

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



인공심장 박동기 및 전기를
사용하는 의료보조장치를
사용하는 분은 본 제품을 사용하기
전에 의사와 상담하여 주십시오.

- 본 제품의 작동시 인공심장 박동기 및 전기를 사용하는 의료보조기구의 작동에 영향을 미칠수가 있습니다.



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

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



주의



(금지)

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

교류 120V 이외에는 사용하지 마십시오.

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

최대 용량 이상으로 내용물을 넣고
사용하지 마십시오.

- 밥솥 넘침이나 취사 불량 등 고장의 원인이 됩니다.

제품을 전자레인지 및 싱크대
스테인레스 위에 올려놓거나 제품밑에
깻판, 방석, 전기장판, 철판, 은박지
등을 놓고 사용하지 마십시오.



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

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

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

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

- 제품 고장 및 기능이 정상적으로 작동되지 않을 수 있습니다.



사용하지 않을 때는 전원플러그를
콘센트에서 뽑아 주십시오.

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





안전상의 경고



주의



(금지)

내솅을 다른 용도로 사용하거나 불위에 올리지 마십시오.

- 내솅의 변색 및 손잡이의 변형으로 제품에 이상이 발생할 수 있습니다.

경사진 곳이나 울퉁불퉁한 곳에서는 사용하지 마십시오.

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



내솅 손잡이를 잡고 제품을 들어 올리지 마십시오.

- 내솅 손잡이를 잡고 들어 올릴 경우 뚜껑이 열려 위험합니다.
- 제품 바닥 좌우측에 있는 이동용 손잡이 홀을 양손으로 들어 올려 안전하게 사용 하십시오.

내솅 코팅이 벗겨질 경우 서비스센터로 문의해 주십시오.

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



취사나 요리 완료 후 또는 보온 시 뚜껑 결합 손잡이가 잘 들려지지 않을 때 강제로 돌리지 마십시오.

- 화상 및 제품손상의 원인이 됩니다.
- 압력추를 쫓혀 증기가 완전히 배출되었는지 확인 후 뚜껑결합손잡이를 돌려주십시오.
- 취사나 요리 완료 후 뚜껑을 열때 증기에 의한 화상의 우려가 있으므로 주의하십시오.



제품에 심한 충격을 주거나 떨어뜨리지 마십시오.

- 제품 고장 및 안전상의 문제가 발생할 수 있습니다.



주의



(지시)

취사 또는 요리 진행 중 자동증기 배출시 주의하십시오.

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

취사중 정전이 되면 자동증기 배출장치가 작동하여 내용물 비산의 우려가 있습니다.

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

전원플러그를 뽑을 때는 전원코드를 잡지 마시고 꼭 전원플러그를 잡고 뽑아주십시오.

- 전원코드에 충격이 가면 감전 및 화재의 원인이 될 수 있습니다.



취사나 요리가 끝난 뒤에는 반드시 본체에 고인물을 닦아 주십시오.

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

사용중에는 제품 본체와 30cm이상의 거리를 유지하여 주십시오.

- 전자제품에서는 자기장이 방출될 수 있습니다.

요리 후에는 반드시 청소해 주십시오.

- 뭉침, 갈비찜 등의 요리 후 취사 및 보온을 하게되면 밥에 냄새가 배어들 수도 있습니다.
- 내솅뚜껑 세척 시 거친 수세미나 금속성 수세미를 사용할 경우 코팅이 벗겨질 수 있으니 반드시 스폰지 또는 물기를 제거한 행주로 닦아주십시오.
- 40~41쪽을 참조하여 내솅, 분리형 커버, 패킹 등을 깨끗이 닦아 낸 후 사용하십시오.
- 단, 클린 스팀 밴드 패킹은 강제로 빼지 마십시오.
- 제품의 사용환경이나 방법에 따라 내솅뚜껑의 코팅이 벗겨질 수 있습니다. 이런 경우 서비스센터로 문의해 주십시오.



전원플러그를 뽑더라도 뚜껑 결합 손잡이를 항상 "☷" (잠김) 방향으로 돌려 주십시오.

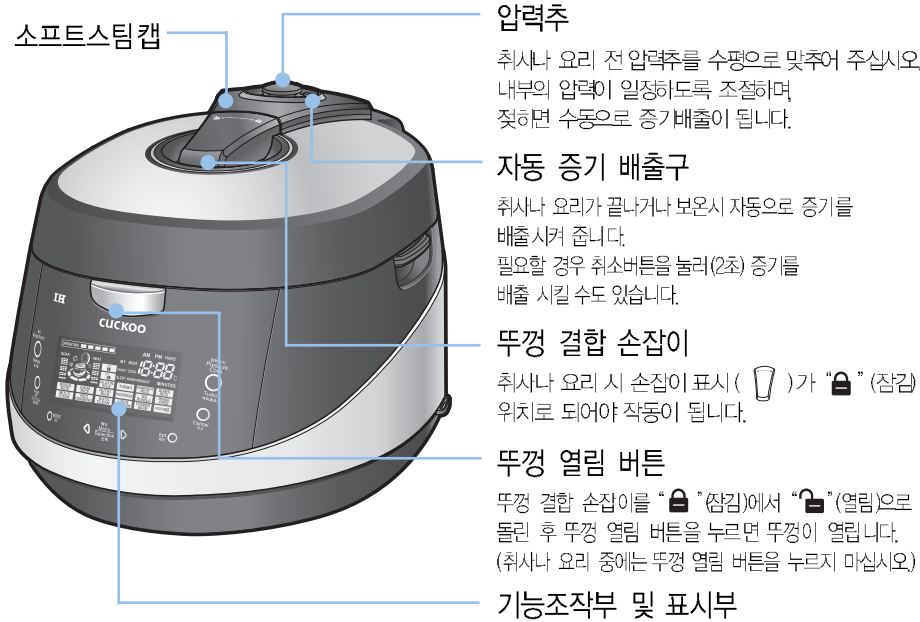
- 취사나 요리 완료 후 내솅이 뜨겁거나 뜨거운 밥이 남아 있을 경우 전원플러그를 뽑더라도 뚜껑을 닫고 뚜껑 결합 손잡이를 "☷" (잠김) 방향으로 돌리지 않으면 내부압력에 의해 제품의 변형이나 손상의 원인이 됩니다.
- 취사 요리 및 보온 중에도 반드시 뚜껑 결합 손잡이를 "☷" (잠김) 방향으로 돌려서 놓고 사용해 주십시오.



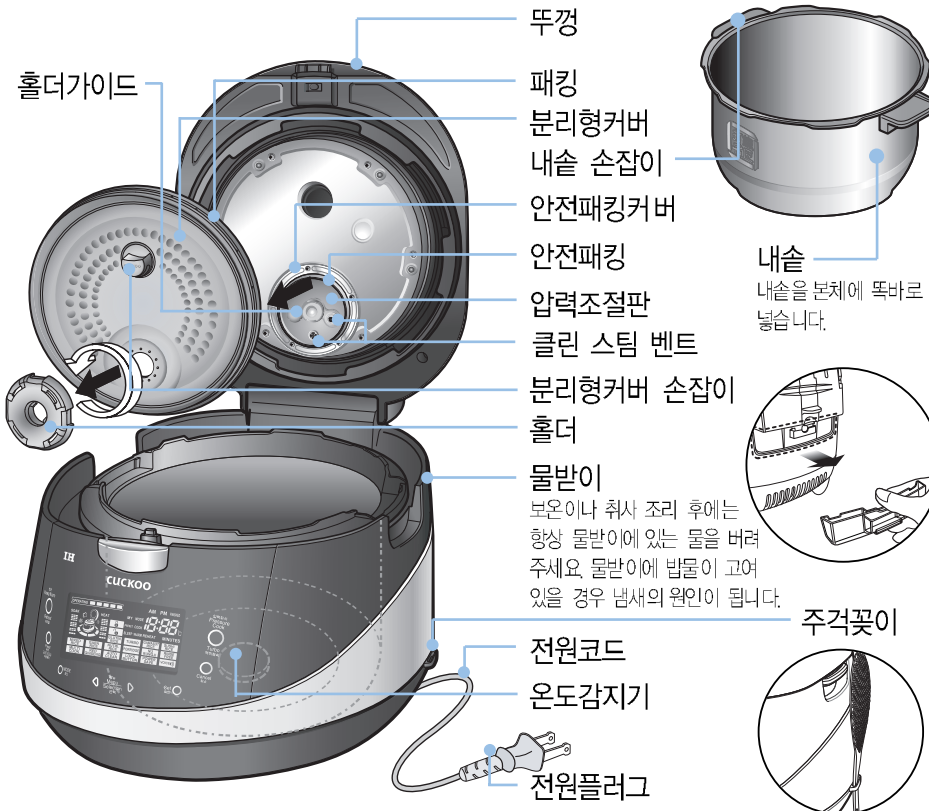
각 부분의 이름



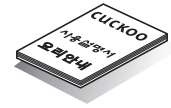
각 부 명칭(외부)



각 부 명칭(내부)



부속품 안내



사용설명서 및 요리안내



주걱



계량컵



찜판

(찜판은 '요리안내'를 참조하여 사용하십시오.)



청소용 핀·브러쉬 키트
(실물은 본체 바닥면에 부착되어 있습니다.
41쪽을 참조하여 사용하십시오.)

※ 조작시 참고 하십시오



메뉴 실행

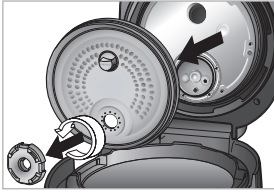


제품 손질 방법

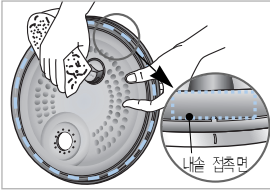
- 청소를 잘하지 않으면 보온 중 냄새가 나는 원인이 됩니다. 특히 뚜껑부는 자주 청소해 주십시오.
(전원플러그를 빼고 본체의 열이 식고 난 후 손질하십시오.)
- 본체 · 뚜껑은 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오. 벤젠, 신나 등은 사용하지 마십시오.
- 사용 중 분리형커버나 내솜내부에 밥물이 묻어 전분막이 생기는 수가 있으나, 위생상 아무런 영향이 없습니다.

분리형 커버 및 압력패킹

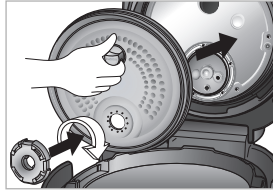
분리형커버 세척 후에는 반드시 뚜껑에 장착해 주십시오.
분리형커버가 장착되지 않으면 취사, 예약취사가 되지 않습니다. (보온시 경고음 발생)



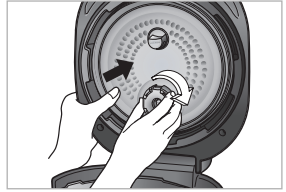
① 홀더를 반시계방향으로 돌리면 밥솥과 쉽게 분리되어 세척이 가능합니다.



② 주방용 중성세제 및 스폰지로 자주 세척해 주시고 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오.
※압력패킹의 내솜 접촉면에는 밥알 등이 묻지 않게 닦아 주시고 청결히 관리하면 제품을 더 오래 사용할 수 있습니다.

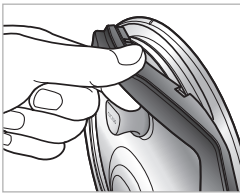


③ 장착 시에는 분리형커버 손잡이를 잡고 뚜껑에 부착한 후 홀더를 돌기 부위의 홈에 맞춘 후 시계 방향으로 돌려 고정 하십시오.

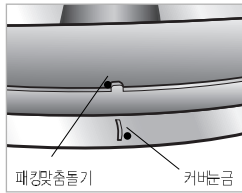


④ 그림과 같이 분리형 커버의 하단부를 뚜껑쪽으로 누른 상태에서 홀더를 결합하시면 좀더 쉽게 사용하실 수 있습니다.

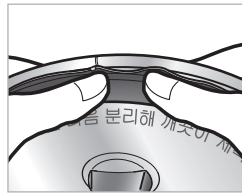
압력패킹의 세척이나 교환으로 분리 후 재조립 시에는 빠진곳이 없도록 완전히 끼워넣고 사용해 주십시오.



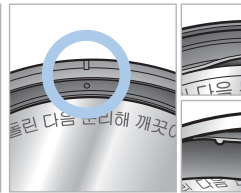
① 압력패킹 분리 시에는 그림과 같이 잡고 당겨 주십시오.



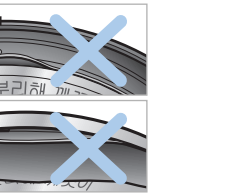
② 조립 시에는 6군데의 압력 패킹 맞출돌기와 커버눈금을 먼저 맞춰 끼워주십시오.



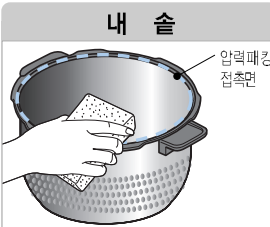
③ 6군데를 끼운 후 그림과 같이 압력 패킹을 돌려가며 눌러 완전히 끼워주십시오.



④ 전 도면에 그림과 같이 완전히 끼워지지 않은 구간이 있는지 확인하여 주십시오. 압력패킹이 완전히 끼워지지 않으면 증기가 누설될 수 있습니다.



클린 스팀 벤트 및 안전패킹
사용 전 · 후 클린 스팀 벤트가 막히지 않도록 깨끗이 부드럽게 닦아 주십시오. 안전패킹은 부드럽게 닦아 주시고 강제로 빼거나 제품에서 떼어내지 마시고 사용 전 · 후 결합 상태를 확인해 주십시오. 결합이 불완전한 경우 반드시 서비스 센터에 문의 하십시오.



내 솜
내솜의 바깥면이나 밑면의 이물질 및 물기를 깨끗이 닦아 주십시오. 기친 수세미, 솔, 연마제 등은 코팅이 벗겨질 수 있으므로 주방용 세제와 부드러운 천, 스폰지로 닦아 주십시오.
※내솜의 압력 패킹 접촉 부위를 청결히 관리하면 제품을 더 오래 사용할 수 있습니다.



본체 물고임부
취사 시 발생하는 밥물은 증기배출구로 통해 이곳에 고일 수 있도록 설계되어 있으므로 취사 완료후 물기를 제거한 행주로 깨끗이 닦아 주십시오.



본체 내부
온도감지기에 이물질이 눌러 붙어 있는 경우 금속판이 손상되지 않게 제거 하십시오.

뚜껑 결합 손잡이의 사용법에 관하여

1. 취사나 요리시에는 뚜껑을 닫고 뚜껑 결합손잡이를 “”(잠김) 방향으로 확실하게 돌려주십시오. 기능표시부의 “잠김” 표시에 불이 켜집니다. 이는 뚜껑이 확실하게 잠겨 압력취사를 선택할 수 있도록 표시하여 주는 안전장치인 기능입니다.
 2. 취사나 요리가 끝난 후 뚜껑 손잡이를 “”(잠김)에서 “”(열림) 방향으로 돌린 후, 뚜껑 열림버튼을 눌러 뚜껑을 열어주십시오. 제품 내부에 증기가 완전히 배출되지 않으면 뚜껑 결합 손잡이가 “”(잠김)에서 “”(열림)쪽으로 쉽게 돌아가지 않습니다. 이때 뚜껑 결합 손잡이를 강제로 돌리지 마시고 압력추를 젖혀 내부 증기가 완전히 배출된 후 다시 조작해 주십시오.
 3. 뚜껑을 열고 닫을 때는 항상 뚜껑 결합 손잡이 위치를 “”(열림)에 방향으로 확실하게 돌려 주십시오.
- “잠김” 표시에 불이 켜지지 않으면 압력취사, 예약 버튼이 작동하지 않습니다. 정확하게 다시 “”(잠김)위치로 돌려 주십시오.
 - 뚜껑부를 위에서 보았을 때 뚜껑 결합 손잡이가 “”(잠김) 방향으로 완전히 돌아갔을 때 뚜껑이 잠긴 상태입니다.





압력 노즐막힘 손질 방법

압력추

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

※ 압력추의 디자인은 그림과 다를 수 있습니다.

소프트 스팀캡

취사나 요리 완료 후 떼어낸 다음 주방용 중성세제 및 스펀지로 자주 세척해 주시고 제품 뚜껑에 고인물은 물을 꼭 짤 행주로 닦아 주십시오.

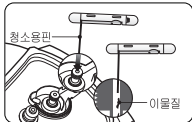
〈압력추/증기배출구 청소방법〉



① 뚜껑 결합손잡이를 "LOCK" (잠금) 방향으로 돌린후 압력추를 잡고 위로 들면서 화살표 방향(시계방향)으로 돌려서 분리합니다.



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



② 청소용 핀·브러쉬 킷(실물은 본체 바닥면에 부착되어 있음)으로 구멍을 뚫습니다.

※ 청소용 핀으로 압력추 증기 배출구만 청소하시고, 다른구멍은 안전장치이므로 절대로 찌르지 마십시오.

내슬·부속품 ▶ 주방용 중성세제와 스펀지로 씻어 주십시오.

거친수세미

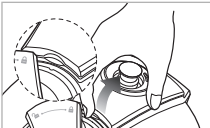
금속성수세미

염마제

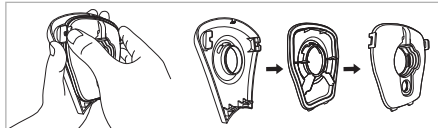
쇠솔

소프트 스팀캡 손질 방법

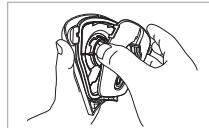
취사나 요리 완료 직후에는 소프트 스팀캡이 뜨거우므로 만지지 마십시오. 화상을 입을 수 있으므로 주의하십시오.



① 소프트 스팀캡을 그림과 같이 양부분을 손가락으로 잡고 위로 살짝 들어 올리면서 떼어냅니다.



② 뒷면에 있는 후크를 화살표 방향으로 눌러서 분해하고 주방용 중성세제 및 스펀지로 자주 세척해 주십시오. 세척후 순서대로 조립해 주십시오.

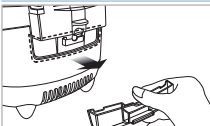


③ 소프트 스팀캡을 조립하여 끼울 때에는 아래쪽의 홈 부분을 맞춘 후, 화살표 방향으로 눌러 확실하게 끼워 주십시오.

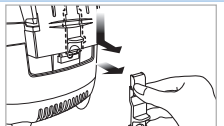


④ 제품에 소프트 스팀캡을 장착할 때는 그림과 같이 소프트스팀캡을 안착한 후 소프트스팀캡을 눌러 단단히 고정시켜 주십시오.

물받이/밥물고임방지배수로 손질방법



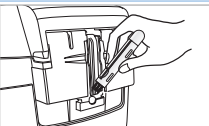
① 물받이를 분해합니다.



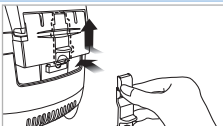
② 밥물고임방지배수로 캡의 손잡이를 잡고 아래방향으로 밀어서 분리합니다.



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

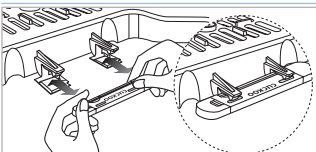


④ 밥물고임방지배수로로 청소용 브러쉬를 이용하여 그림과 같이 깨끗이 청소해 주십시오.

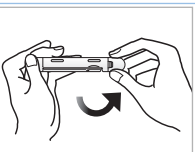


⑤ 청소 후 그림과 같이 밥물고임 방지배수로캡을 위로 밀어서 끼워 넣은 후 물받이를 확실하게 장착합니다.

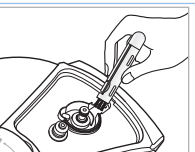
청소용 핀 & 브러쉬 킷 사용방법



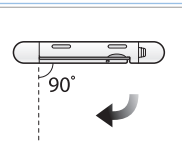
① 청소용 핀 & 브러쉬 킷 (제품 바닥면 부착을 그림과 같이 분리합니다.



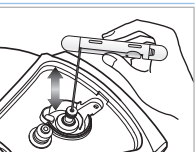
② 그림과 같이 브러쉬뚜껑을 잡고 화살표 방향으로 힘을 주어 뚜껑을 분리합니다.



③ 청소용 브러쉬로 밥물고임 방지 배수로나 행주로 닦기 어려운 부분을 깨끗이 청소할 수 있습니다.



④ 청소용 핀을 사용할 때에는 화살표 방향으로 청소용핀을 당겨서 청소용 핀·브러쉬 킷 몸체와 90도 맞춰 주십시오.



⑤ 청소용 핀은 증기 배출구 청소시에만 사용하십시오.

뚜껑이 닫히지 않을 때의 주의사항

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



1. 내슬이 제품 본체에 완전히 들어가 있는지 확인합니다. (내슬에 부착된 손잡이를 제품 본체 홈 부에 안착하십시오)

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



3. 제품 내에 증기가 발생되는 음식물이나 뜨거운 물 등이 들어 있으면 닫는 순간 압력이 걸려서 뚜껑이 잘 닫히지 않습니다. 이때는 압력추를 쥔 다음 뚜껑을 닫고 뚜껑 결합 손잡이를 시계방향으로 돌려서 뚜껑을 체결합니다.



기능 조작부의 이름과 역할 / 기능 표시부의 이상점검 기능

기능 조작부의 이름과 역할

예약 / 자동세척 버튼
예약취사를 할 경우 사용
▶ 55~56쪽 참조
자동살균세척(스팀세척)을 할 경우 사용
▶ 47쪽 참조

모드 버튼
맞춤밥맛(48쪽~50쪽),
현재사각 설정(43쪽),
음성볼륨 설정(43쪽),
보온온도 설정(58쪽),
맞춤보온(58쪽), 맞춤취사(49쪽),
취침보온(59쪽),
누룽지 높음 강화(50쪽),
자동 절전(60쪽)
모드에 진입할 경우 사용

메뉴/선택 버튼
백미, 백미쾌속, 김초밥,
잡곡, 현미/알아, 무쇠솔밥, 영양밥, 영양죽, 누룽지, 세척미, 만능찜, 홍삼,
자동살균세척(스팀세척)을 선택할 경우 사용, 예약시간을 변경할 경우 사용 ▶ 55쪽 참조
현미알아 시간을 맞추거나 만능찜 시간을 선택할 경우 사용, 모드 버튼으로 선택된 기능들을 설정할 경우 사용 ▶ 52, 54쪽 참조

보온/재가열 버튼
보온을 할 경우나 식사 직전
밥을 따뜻하게 데울 경우 사용
▶ 57쪽 참조

압력취사 / 백미쾌속 버튼
취사 및 요리를 시작 할 경우 사용
▶ 46쪽 참조

취소 버튼
선택한 기능을 취소 할 경우 사용하거나
자동으로 증기를 배출시킬때 사용
▶ 64쪽 참조
절전 기능 진입시 사용
▶ 60쪽 참조

기능표시부

확인 버튼
선택한 기능을 설정 하거나 버튼
잠금 기능을 설정 할 경우 사용
▶ 6쪽 참조

- * 전원플러그를 꽂고 아무 동작을 하지 않은 경우, 그림과 같이 화면상태가 나타날 때가 대기 상태입니다.
(대기 상태 화면의 메뉴, 시간, 음성 유무, 맞춤밥맛 단계는 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 올바르게 않거나 제품에 이상이 생겼을 때 아래와 같은 표시가 나타나 경보를 하여 줍니다.
정상적인 사용 조건에서나 혹은 조치 이후에도 지속적으로 표시가 나타날 경우에는 서비스 센터로 문의하십시오.

	내솥이 없을 때 나타납니다.
	온도감지기 또는 냉각팬에 이상이 있을 때 나타납니다. ("E.L" 표시, "E.P" 표시 "※" 표시가 깜박거립니다.)
	뚜껑 결합 손잡이를 확실하게 돌리지 않은 상태에서 압력취사 또는 예약 버튼을 눌렀을 때 나타납니다. 손잡이를 "잠금" 쪽으로 확실하게 돌려 주십시오.
	물만 계속 끓일 경우나 제품이상 발생시 나타납니다.
	예약 시간이 13시간을 초과한 경우에 나타납니다. 13시간 이내로 예약을 하십시오. (55~56쪽 참조)
	취사완료 후 보온 상태에서 한번도 뚜껑 결합 손잡이를 "열림"으로 하지 않고, 대기 상태가 된 후 재차 압력취사/예약 버튼을 눌렀을 때 나타납니다. 뚜껑 체결 감지 장치의 동작 확인 기능입니다. 뚜껑 결합 손잡이를 "열림"으로 한 후 다시 "잠금"으로 돌려 주시면 됩니다.
	마이크 전원에 이상이 있을때 나타납니다.
	환경센서에 이상이 있을때 나타납니다.
	분리형 커버가 장착 되어 있지 않은 상태에서 압력취사, 보온/재가열 버튼을 눌렀을 때 나타납니다. 분리형 커버를 장착해 주십시오. ※보온 중에는 경고음이 발생하며, 보온 재가열이 되지 않습니다.
	전원 또는 제품의 이상 발생 점검 기능입니다.

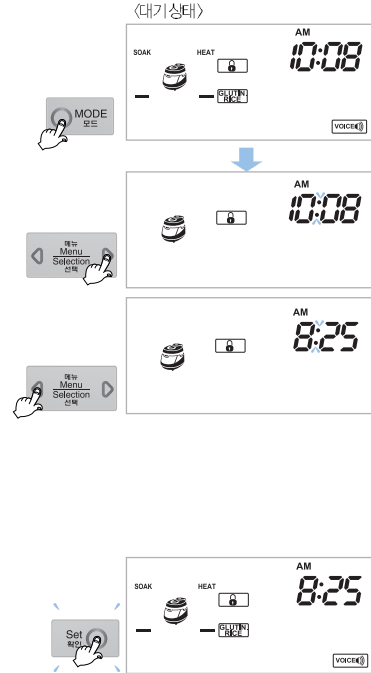


현재시각의 설정 / 음성안내 기능의 설정과 해제

현재시각은 이렇게 맞추십시오.

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

- 1 전원플러그를 꽂은 후 모드 버튼을 1회 누릅니다.
 - ▶ 모드버튼을 초기에 누를 시 1초 이상 눌러야 진입 가능합니다.
 - ▶ “현재 시각 설정 모드입니다. 선택버튼으로 현재시각을 맞춘 후 확인버튼을 눌러주세요”하는 음성이 나옵니다.
 - ▶ 메뉴/선택 버튼이 점멸하고, 모드 확인/취소 버튼이 켜집니다.
 - ▶ 1초 주기로 표시부의 :이 깜박거립니다.
- 2 메뉴/선택 버튼을 눌러 시를 “8”에 맞추고 분을 “25”에 맞춥니다.
 - ▶ “0”버튼을 누를 때마다 1분 단위로 증가합니다.
 - ▶ “0”버튼을 누를 때마다 1분 단위로 감소합니다.
 - ▶ 버튼을 계속 누르고 있으면 10분 단위로 연속으로 변합니다.(반복기능)
반복기능을 이용하여 원하는 시를 먼저 맞추고, 1분 단위로 분을 맞추면 원하는 시각을 더 편리하게 설정 할 수 있습니다.
 - ▶ 오전, 오후가 바뀌지 않도록 주의하여 맞춥니다.
 - ▶ 낮 12:00의 경우는 오후 12:00로 표시됩니다.
- 3 원하는 시각으로 설정이 완료되면 확인 버튼을 눌러주십시오.
 - ▶ 확인버튼이 점멸하고, 모드,메뉴/선택,취소 버튼이 켜집니다.
 - ▶ 확인 버튼을 누르지 않고 7초가 경과되면 “시간이 초과되어 기능 설정이 취소되었습니다.”하는 음성과 함께 시각 설정이 취소됩니다.



■라동 건전지에 대하여

- 본 제품에는 정전보상 기능 및 시계 기능을 위하여 라동 건전지가 내장되어 있으며 건전지의 수명은 약 3년 정도이나 성능에 따라 차이가 날 수 있습니다.
- 전원플러그를 뽑았다가 다시 꽂았을 때 현재시각이 “12:00”로 리셋되는 현상이 발생하면 건전지에 문제발생 가능성이 있으므로 고객센터로 문의하여 지정된 서비스센터에서 교환한 후 사용하십시오.

■정전 보상기능이란?

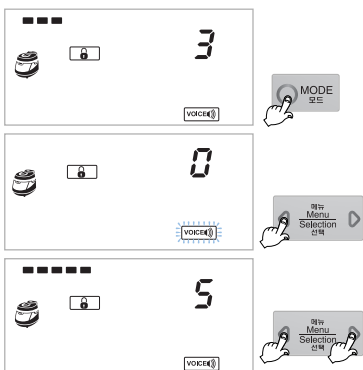
- 본 제품은 정전이 되어도 정전 이전의 상태를 기억하게 되어 있어 정전 후, 다시 전기가 들어오면 정상적으로 작동하게 됩니다.
- 취사나 요리중에 정전이 되면 정전된 시간만큼 취사나 요리시간이 늦어지며 정전시간에 따라 취사나 요리상태가 다소 차이가 날 수도 있습니다.
- 보온 중 정전이 되어 밥이 식었을 때는 보온이 취소됩니다.

■보온 중일때 현재시각 설정은 이렇게 하세요.

- 1 보온 중일 때 현재시각을 변경할 경우에는 취소 버튼을 눌러 보온을 취소한 후 모드 버튼을 1회 눌러 현재시각을 설정합니다.
- 2 현재시각 설정이 끝나면 보온/재가열 버튼을 1회 눌러 보온 합니다. 이때 표시부에는 “ON”가 표시 됩니다.

음성볼륨 조절기능(음성기능을 해제하거나 음성볼륨을 조절하는 기능임)

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



모드버튼을 2회 눌러 음성볼륨 설정모드 진입 시 표시부에 3 이 표시됩니다.

- ▶ 메뉴/선택 버튼이 점멸하고, 모드, 확인, 취소 버튼이 켜집니다.

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

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

- ▶ 확인버튼이 점멸하고, 모드, 메뉴/선택, 취소 버튼이 켜집니다.
- ▶ 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.
- ▶ 원하시는 음성볼륨을 설정하신 후 확인 버튼을 눌러 주십시오.



취사 전 준비사항

1 내솅을 깨끗이 씻은 후 물기를 닦습니다.

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

2 계량컵을 사용하여 쌀을 인분수 만큼 별도의 용기에 담습니다.

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

3 맑은 물이 나올 때까지 깨끗이 씻습니다.

4 깨끗이 씻은 쌀을 내솅에 옮겨 담습니다.

5 메뉴에 따라 물의 양을 조절합니다.

- ▶ 바닥이 평평한 곳에 내솅을 올려 놓고 내솅에 표시된 눈금에 맞춰 물의 양을 조절합니다.
- ▶ 내솅에 표시된 눈금은 쌀과 물을 함께 부었을 때의 물눈금을 표시합니다.
- ▶ 물 높이 조절에 대하여
 - 백미, 잡곡, 무쇠술밥, 영양밥, 누룽지 : '백미, 잡곡' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.
백미는 최대 10인분, 잡곡은 최대 8인분,
무쇠술밥은 최대 10인분, 영양밥은 최대 6인분,
누룽지는 최대 4인분 까지 취사 가능합니다.
 - 김초밥 : '김초밥' 물눈금 기준으로 맞춥니다.
김초밥은 최대 8인분까지 취사 가능합니다.
 - 현미/발아 : '현미/발아' 물눈금 기준으로 맞춥니다.
현미/발아는 최대 6인분까지 취사 가능합니다.
 - 영양죽 : '영양죽' 물눈금 기준으로 맞춥니다.
영양죽은 최대 2인분까지 취사 가능합니다.
 - 세척미 : '백미/잡곡' 물눈금 기준으로 맞춥니다.
세척미는 최대 10인분까지 취사 가능합니다.

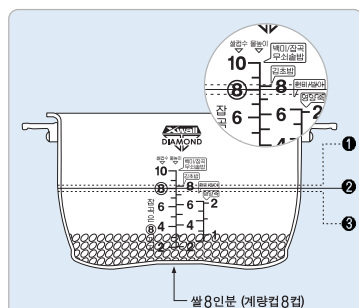
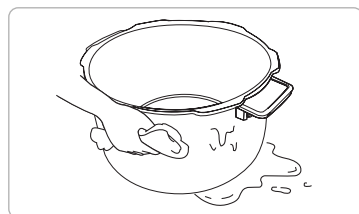
※ 콩, 팥과 같은 딱딱한 곡류는 불리거나 삶아서 잡곡 메뉴에서 취사를 하십시오.
잡곡의 종류에 따라 실익을 수도 있습니다.

6 내솅을 본체에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.

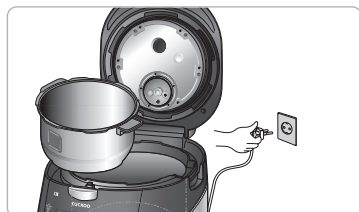
- 분리형 커버가 장착되어 있는지 확인하여 주십시오.
- ▶ 압력취사 보온/재가열 버튼을 누를 때 분리형 커버가 장착되어 있지 않으면 "Eco" 표시가 나타나고, 취사, 보온이 진행되지 않습니다.
- 내솅을 넣을 때 본체에 완전히 들어가도록 주의하여 넣습니다.
- ▶ 내솅의 바닥면에 쌀 등의 이물질이 붙어 있으면 취사가 잘 되지 않거나 고장의 우려가 있습니다.
- ▶ 내솅이 본체에 정확하게 들어가지 않으면 뚜껑이 닫히지 않습니다
(내솅의 손잡이가 본체의 홈에 들어가도록 하십시오)

7 전원플러그를 꽂고 뚜껑 결합 손잡이를 "잠금" 방향으로 돌려 주십시오.

- ▶ 표시부에 잠금 표시가 커지면 뚜껑이 완전히 결합 되었음을 알 수 있습니다.
- ▶ 뚜껑 결합 손잡이를 "잠금" 방향으로 돌리지 않고 취사버튼을 누르면 경고음 및 "E01" 표시가 나고 취사가 되지 않습니다.
- ※ 보온 중일 때는 취소 버튼을 눌러 보온을 취소한 후 원하시는 기능을 선택하여 주십시오.
- ▶ 이외에 "E00" 표시가 나올 경우에는 뚜껑 결합 손잡이를 "열림" 방향으로 돌린 후 다시 "잠금"으로 돌려 주시면 정상적으로 동작 됩니다
(뚜껑 체결 감지 장치의 동작 확인 기능)
- ※ 이전 취사에서 취사 완료 후 한번 이상 뚜껑결합 손잡이를 "열림" 방향으로 돌렸을 경우에는 해당되지 않습니다.




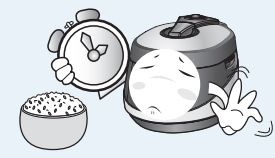
- 1 진밥을 원할 때 : 물을 규정량보다 많이 부어 주십시오
- 2 쌀 8인분의 경우 (계량컵 8컵) 내솅의 '백미, 잡곡, 무쇠술밥' 눈금 8에 물을 맞춥니다
- 3 쌀을 충분히 불렸을 때 또는 된밥을 원할 때 : 물을 규정량보다 적게 부어 주십시오





압력밥솥으로 맛있는 밥짓기

맛있는 압력밥솥 밥을 드시려면 다음 사항을 꼭 알아두십시오.

<p>쌀은 계량컵으로! 물은 내솥 눈금 으로 정확히!</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 쌀은 반드시 계량컵을 사용하여 정확히 계량합니다. (시중에 유통되고 있는 쌀통은 제품에 따라 쌀의 양이 다소 차이가 날 수도 있습니다.) • 물의 양은 내솥을 평평한 곳에 놓고 내솥의 물(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 증발 되지 않도록 보관합니다. • 쌀을 개봉한 지 오래되어 말라 있는 경우는 물을 반눈금 정도 더 넣고 취사를 하면 좋습니다. 	<p>쌀이 많이 말라 있는 경우는 계량을 정확히 하더라도 밥이 퍼석할 수가 있습니다.</p>
<p>예약 취사 시간은 짧을수록 좋습니다!</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 쌀이 많이 말라 있는 경우는 가급적 예약취사를 피하시고 물을 반눈금 정도 더 넣고 취사합니다. 	<p>10시간 이상 예약취사하거나 말라있는 쌀을 예약취사할 경우는 밥이 퍼석 하거나 설익을 수가 있으며 심한 경우는 충밥이 될 수도 있습니다.</p> <p>예약 설정 시간이 길어질수록 멜라노이징(미세 밥 눌음현상)이 증가 할 수 있습니다.</p>
<p>보온 시간은 짧을 수록 좋습니다!</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 보온은 12시간 이내로 하는 것이 좋습니다 	<p>장시간 보온을 하게되면 밥색깔이 변하거나 밥에서 냄새가 날 수도 있습니다.</p>
<p>제품은 깨끗하게!</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 청소를 자주 하십시오. 특히 뚜껑부에 이물질이 묻어 있지 않도록 자주 닦아 주십시오. 	<p>청소를 자주 하지 않으면 세균이 번식하여 보온시 밥에서 냄새가 날 수 있습니다.</p>



취사는 이렇게 하십시오

1

메뉴/선택 버튼을 눌러 원하시는 메뉴를 선택합니다.

- 취사 전 압력추를 수평으로 맞추어 주십시오.
- 메뉴버튼을 누를 때마다 백미→백미래속→무쇠술밥→김초밥→잡곡→현미/발아→영양밥→영양죽→누룽지→세척미→만능찜→홍삼→자동세척(스팀세척순으로 반복 선택됩니다)
- 버튼을 계속 누르고 있으면 메뉴 순서대로 연속으로 변합니다
- 백미 김초밥 잡곡 현미발아 경우 한번 취사가 완료 되고나면 메뉴가 기억되므로 동일 메뉴를 연속 사용할 경우는 메뉴선택을 하지 않아도 됩니다.



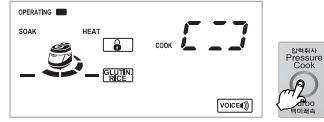
예) 김초밥을 선택 할 경우

- ▶ “김초밥”이라는 음성이 나옵니다
- 김초밥 취사를 하실 경우 취사 중 자동증기 배출장치가 작동합니다.

2

압력취사 / 백미래속 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.

- 취사를 하기전에 반드시 뚜껑 결합 손잡이를 “ (잠김) 방향으로 돌리고 압력취사 / 백미래속 버튼을 누르면 “백미 쿠쿠가 맛있는 취사를 시작합니다.” 하는 음성과 함께 취사가 시작됩니다.
- 뚜껑 결합 손잡이를 “ (잠김) 방향으로 돌리지 않고 압력취사 버튼을 누르면 경고음과 함께 “” 이 나타난 후 “뚜껑 결합 손잡이를 잠김으로 돌려주세요.” 하는 음성이 나오고 작동이 되지 않습니다.



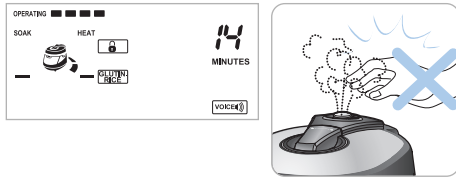
예) 백미를 취사 할 경우

3

뜸들이기 (예 : 백미)

- 뜸 진행 부더는 “뜸들이기를 시작합니다”하는 음성과 함께 표시부에 남은 취사시간을 표시합니다.
- 메뉴에 따라 남은 시간은 차이가 있습니다.
- 뜸완료 1~3분 전에 증기배출효과음(기차소리)이 나오고 “증기배출이 시작됩니다.”하는 음성과 함께 증기가 자동배출되므로 놀라거나 화상을 입지 않도록 주의하십시오.

예) 14분 남은 경우



4

취사완료

- 취사가 끝날 때 완료음(쿠~쿠~, 쿠쿠하쎄요, 새소리)이 울리고 “쿠쿠가 맛있는 백미밥을 완료하였습니다.” 하는 음성과 함께 보온 기능을 시작합니다.
- 취사가 끝나면 즉시 밥을 골고루 잘 섞어 주십시오.
- 섞지 않고 그냥 두면 밥이 굳고 변색되어 냄새가 발생합니다
- 뚜껑 결합 손잡이가 잘 돌아가지 않는 경우는 압력추를 젖힌 다음 내부 증기를 완전히 빼낸 후 뚜껑 결합 손잡이를 돌려 주십시오.
- 취사 중에는 취소 버튼을 누르지 마십시오. 취사가 취소됩니다.



메뉴별 취사시간

구분	메뉴	백 미	백미래속	김초밥	잡곡	현미/발아	무쇠술밥	영양밥	영양죽	누룽지	세척미	만능 찜	홍삼	자동살균세척 (스팀세척)
취사량		2인분~10인분	2인분~6인분	2인분~8인분	2인분~8인분	2인분~6인분	2인분~10인분	2인분~6인분	1인분~2인분	2인분~4인분	2인분~10인분	메뉴별 상세 요리안내를 참조하여 주십시오.		물론금 2까지
취사시간		약27분~약37분	약33분~약26분	약44분~약51분	약44분~약52분	약56분~약62분	약28분~약40분	약29분~약37분	약61분~약71분	약36분~약42분	약31분~약44분			약18분

※ 만능찜, 홍삼 등의 요리 후 취사하게 되면 냄새가 배어 들 수도 있습니다.

(40쪽을 참조하여 패킹과 뚜껑 부위를 깨끗하게 닦아 낸 후 사용하여 주십시오.)

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



취사는 이렇게 하십시오

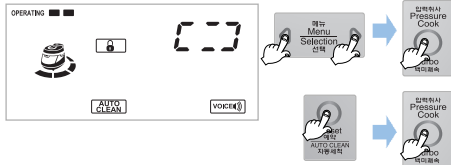
취사메뉴 사용법

백미	백미를 차지게 취사할 때 사용합니다.	김초밥	일반밥술과 차진 압력밥술의 중간밥을 드시고자 할때 사용합니다.
잡곡	백미를 곡류에 섞어서 취사할 경우 사용합니다.	현미/말아	현미를 발아시켜 발아현미밥을 드시고자 할 때 사용합니다.
무쇠술밥	무쇠술밥을 취사할 때 사용합니다.	영양밥	영양밥을 취사할 때 사용합니다.
영양죽	영양죽을 끓이는 기능입니다.	누룽지	취사할 때 누룽지를 만들어 줍니다.
세척미	세척미를 취사할 때 사용합니다.	만능찜	수동으로 찜시간을 설정해서 요리합니다.
홍삼	수삼을 증숙하고 달일 경우에 사용합니다.	자동세척(스팀세척)	취사, 보온 또는 요리 후 배어든 냄새를 세척할 때 사용합니다.
백미쾌속	<ul style="list-style-type: none"> · 백미쾌속 취사는 밥짓는 시간이 단축됩니다. (백미 2인분 기준 약 13분 정도 걸림) · 백미쾌속 취사는 정상 취사보다 밥 상태가 좋지 않으므로 62도 이하에서만 사용하여 주십시오. · 취사전 쌀을 20분 정도 불린 다음 백미쾌속으로 취사하시면 밥맛이 더욱 좋아집니다. 		

※ 매뉴별 상세한 요리 방법은 요리안내 71~76쪽을 참조하십시오.

자동살균세척(스팀세척)은 이렇게 하십시오.

자동살균 세척(스팀세척)은 이렇게 하십시오.



내솥에 물을 물눈금 27까지 붓고, 뚜껑을 덮어 뚜껑 결합 손잡이를 잠김으로 돌려 주십시오.
 방법1. 메뉴/선택버튼으로 자동세척 메뉴를 선택한 후 압력취사 버튼을 눌러 주십시오.
 방법2. 대기상태에서 예약버튼을 2회 눌러 자동세척(스팀세척)을 선택한 후 압력 취사 버튼을 눌러 주십시오

세척미는 이렇게 하십시오.

1. 내솥에 계량컵으로 세척미를 원하시는 용량만큼 계량하여 넣은 후 백미 물눈금 기준에 맞추어 물을 부어 주십시오.
 (세척미는 최소 2인분 ~ 최대 10인분 까지 취사 가능합니다.)
 2. 세척미와 물이 잘 섞이도록 주걱으로 골고루 잘 저어 주신 후 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼으로 세척미 메뉴를 선택한 후 압력취사 버튼을 눌러 주십시오.
- ※ 세척미는 별도로 세척하지 않고 물만 부어 취사를 진행하므로 취사 후 멜라노이징(미세 밥 눌음)현상이 나타날 수 있습니다.
 ※ 세척미는 습기에 약하므로 습한 곳에 보관하지 마시고, 여름철이나 장마철에는 변질되거나 벌레가 생길 수 있으므로 시중에서 세척미 구입 시 소포장 단위로 구입하여 주십시오.

멜라노이징(미세 밥 눌음) 현상

이 압력밥솥은 밥의 밀면에 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 오랜 시간 침전되면 내솥 바닥에 미세 전분이 가라앉아 "일반취사"보다 멜라노이징(미세 밥 눌음)현상이 증가할 수 있습니다.

※ 백미에 곡류를 섞어서 잡곡을 취사할 경우 백미만으로 취사할 때 보다 멜라노이징(미세 밥 눌음)현상이 증가할 수 있습니다.



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

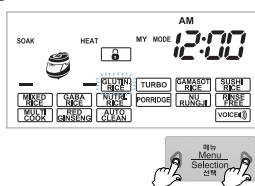
“불림시간”을 길게 선택하면 : 밥맛이 부드러워집니다. (불림시간 4단계 선택가능)

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

쿠쿠 맞춤밥맛 사용방법

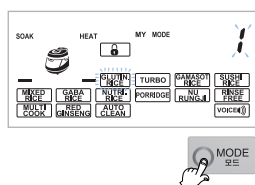
맞춤밥맛이 지원하는 메뉴(백미, 잡곡, 현미/발아, 누룽지, 세척미, 무쇠술밥)를 선택하신 후 모드 버튼을 1초 이상 누르면 “맞춤밥맛 설정모드”입니다. 선택버튼으로 불림 및 가열 단계를 선택한 후 확인 버튼을 눌러주세요.” 하는 음성과 함께 맞춤밥맛 설정모드로 진입합니다
※ 아래의 설정방법의 예는 백미 메뉴 기준입니다.

1 메뉴 선택 화면



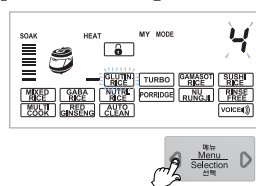
메뉴/선택 버튼을 눌러 맞춤밥맛이 지원하는 메뉴를 선택하여 주십시오

2 쿠쿠 맞춤밥맛 진입 화면



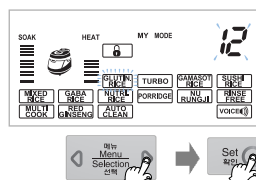
원하시는 메뉴를 선택하신 후 모드 버튼을 1초 이상 1회 누르면 맞춤밥맛 설정모드로 진입합니다.
▶메뉴/선택 버튼이 점멸하고, 확인, 압력취사 / 백미 쾌속, 취소 버튼이 켜집니다.

3 불림시간 조정모드



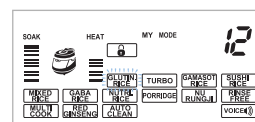
◀ 버튼을 눌러 원하시는 불림시간을 선택하십시오.
▶확인 버튼이 점멸하고, 압력취사 / 백미 쾌속, 취소, 메뉴/선택 버튼이 켜집니다.

4 가열유지시간 조정모드



▶ 버튼을 눌러 원하시는 가열유지시간을 선택하신 후 확인 버튼을 눌러 주십시오.
▶확인 버튼이 점멸하고, 압력취사 / 백미쾌속 취소, 메뉴/선택 버튼이 켜집니다.
※ 16가지 맞춤밥맛은 16가지 밥맛그래프를 참조하여 주십시오. (49쪽 참조)

5 설정 완료 화면



원하시는 맞춤밥맛을 설정하신 후 압력취사 / 백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
▶압력취사 / 백미쾌속 버튼이 점멸하고, 메뉴/선택, 확인, 취소 버튼이 켜집니다.

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

▶ ‘쿠쿠 맞춤밥맛’ 기능은 백미, 잡곡, 현미/발아, 누룽지, 세척미, 무쇠술밥 메뉴에 개별 적용됩니다.

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

주의사항

1. ‘쿠쿠 맞춤밥맛’ 기능 사용시 눌음현상 발생과 취사상태 등에 영향을 줄 수 있습니다
어린이의 조작 등으로 인해 시간이 임의로 변경되지 않도록 주의하여 주십시오.
※초기 설정치(불림시간 0분, 가열시간 0분)는 “!”번 밥맛으로 설정되어 있습니다.
2. ‘쿠쿠 맞춤밥맛’ 기능을 사용하게 되면 설정된 시간만큼 취사시간이 다소 길어질 수 있습니다.
3. 가열유지시간을 길게 설정하면, 눌음현상이 나타날 수 있습니다.

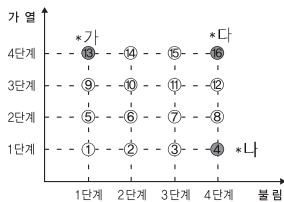


쿠쿠 맞춤밥맛 기능은 이렇게 하십시오

쿠쿠 맞춤밥맛의 단계별 그래픽 표시



쿠쿠 맞춤밥맛의 16가지 밥맛 그래픽



- * 가. 쌀이 단단하고 찰기가 있는 밥맛이 됩니다.
- * 나. 쌀이 부드럽고 잘 부풀어 오르는 밥맛이 됩니다.
- * 다. 쌀이 부드럽고 찰기가 있는 밥맛이 됩니다.
- ※ 밥맛번호(1~16)가 숫자로 디스플레이 창에 표시 됩니다.

쿠쿠 맞춤취사 기능 (취사온도 조절기능)

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

초기값은 으로 설정되어 있으며 경우에 따라 단계별 조절을 해주십시오.

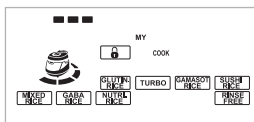
- 높은단계 : 잡곡류로 취사하실 경우나 차진밥을 좋아하실 경우에 설정해 주십시오.
- 낮은단계 : 햅쌀로 취사하실 경우나 차진밥을 싫어하실 경우에 설정해 주십시오.

쿠쿠 맞춤취사 사용방법

대기상태에서 모드 버튼을 5회 누르면 부자음과 함께 “맞춤취사 설정모드 입니다. 선택버튼으로 화력을 조절한 후 확인 버튼을 눌러 주세요” 하는 음성과 함께 “맞춤취사 설정모드”로 들어갑니다. 이 때 ‘쿠쿠 맞춤취사’가 지원되는 전 메뉴가 표시부에 나타납니다.

②-1 높은단계 조정모드

① 쿠쿠 맞춤취사 설정화면

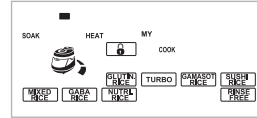


모드 버튼을 5회 누르면 맞춤취사 설정 화면으로 진입 합니다. 초기값은 화면과 같습니다.

(모드버튼을 초기에 누를 시 1초 이상 눌러야 진입 가능합니다)

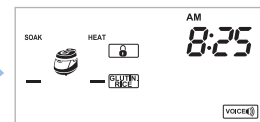
- ▶ 메뉴선택 버튼이 점멸되고, 모드, 확인, 취소 버튼이 켜집니다.

②-2 낮은단계 조정모드



- ▶ 메뉴선택 버튼을 눌러 표시부가 그림과 같이 변하도록 합니다.
- ▶ 확인버튼이 점멸되고, 모드, 메뉴선택, 취소 버튼이 켜집니다.
- ▶ 버튼을 계속누르고 있으면연속으로 변합니다.

③ 설정 완료 화면



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

1. ‘쿠쿠 맞춤취사’ 기능은 백미, 백미쾌속, 김초밥, 잡곡, 현미/찰아, 영양밥, 세척미, 무쇠솥밥 메뉴에 일괄 적용 됩니다.
2. 초기 표시 화면을 기준으로 하여 기호에 따라 맞춤취사 단계를 설정하여 주십시오. 취사단계가 높은 경우 높음현상이 발생할 수 있습니다.
3. 단계별 설정 후 취사시 쌀의 상태 및 흡수율에 따라서 취반상태에서 차이가 있을 수 있습니다.



쿠쿠 맞춤밥맛 기능은 이렇게 하십시오

누룽지 눌음강화 기능의 설정 방법

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

▶ 누룽지 눌음강화 기능 설정 방법 (누룽지 취사 시 눌음량의 증가를 원하시는 경우)



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

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



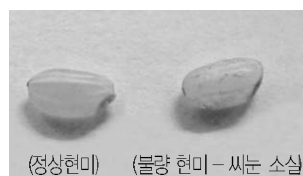
1. 대기상태에서 모드 버튼을 7회 누르면 "누룽지 눌음강화" 설정모드로 진입합니다.
모드버튼을 초기에 누를시 1초 이상 눌러야 진입 가능합니다.
2. "누룽지 눌음강화" 설정모드로 들어왔을때 "누룽지 눌음강화 설정 모드입니다. 선택버튼으로 누룽지 눌음 강화를 선택 또는 해제한 후 확인 버튼을 눌러 주세요." 하는 음성이 나옵니다. 이때, 메뉴/선택 버튼이 점멸하고, 모드, 확인, 취소 버튼이 켜집니다.
3. 메뉴/선택 버튼을 누르면 "누룽지 눌음강화가 해제되었습니다. 확인 버튼을 눌러주세요"하는 음성이 나옵니다.
원하시는 모드를 선택한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

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

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

현미구입방법

원산지: 경기 용인
품 목: 추정
단 위: 15kg
생산년도: XX XX 년산
도정일자: XX XX 년 XX 월 XX 일

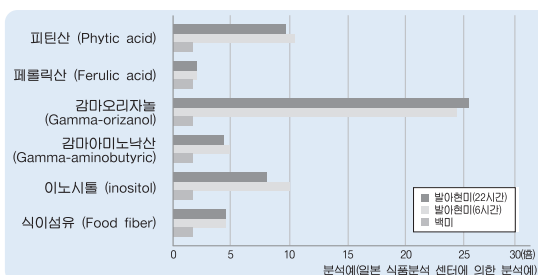


- ❶ 먼저 생산일자과 도정일자를 확인 하십시오.
 - ▶ 수확한지 1년 이내 그리고 도정일자로부터 3개월 이내의 현미를 사용하십시오.
(현미의 경우 수확년도와 도정날짜가 표시되어 있습니다.)
- ❷ 눈으로 현미를 직접 확인하십시오.
 - ▶ 시중에서 판매하는 현미의 대부분은 내부를 볼 수 있도록 되어 있습니다.
 - 씨눈이 살아 있는지 먼저 확인하십시오.
 - 쌀 표면이 밝은 황색을 띠고 표면에 윤기가 흐르면 좋은 현미이고 표면이 하얗게 일어나거나 색이 검은 기운을 띠면 발아에 적합하지 않은 현미입니다.
 - 조각나거나 덜 어문 현미는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

발아현미의 특징

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

- ▶ 현미보다 부드러운 밥맛을 즐기실 수 있습니다.
- ▶ 소화가 잘되고 영양소가 풍부합니다 - 발아과정에서 당화호르몬이 분비되어 소화흡수가 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
감마오리지놀 239배	식이섬유 4.3배



현미발아는 이렇게 하십시오

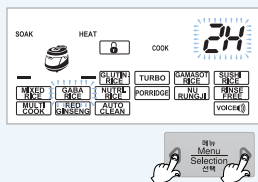
현미발아 메뉴의 조작방법

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

예비발아방법

- ▶일반적으로 가정에서 사용하는 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 뚜껑 결합 손잡이를 “잠김” 방향으로 돌리고, 메뉴/선택 버튼을 눌러 현미/발아를 선택합니다.



※ 초기 설정 2H(2시간)

현미/발아 메뉴가 선택되었을 때는 표시부에 2H가 표시됩니다.

(“현미발아 확인버튼을 눌러주세요.” 하는 음성이 나옵니다.)

- ▶확인 버튼이 점멸하고, 모드, 메뉴/선택, 취소, 압력취사 버튼이 켜집니다.

- 3 확인버튼을 누르고 메뉴/선택 버튼으로 시간을 설정합니다.

- ▶메뉴/선택 버튼이 점멸하고, 모드, 취소, 압력취사 버튼이 켜집니다.

1. < Menu Selection > 버튼을 누르면

현미발아시간이 2시간씩 증가합니다.

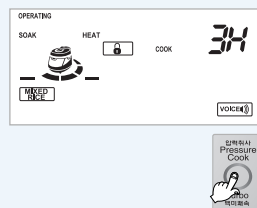
2. > Menu Selection > 버튼을 누르면

현미발아시간이 2시간씩 감소합니다.

3. 현미 발아시간은 0, 2, 4, 6시간으로 설정 가능합니다.

- ※ 현미발아 0' 시간으로 설정 후 압력취사 버튼 입력시 즉시 취사가 진행됩니다. 현미를 발아시키지 않고 취사할 경우 또는 이미 발아가 되어있는 현미로 취사할 경우에는 0' 시간으로 설정하십시오.

- 4 압력취사 버튼을 누릅니다.



※ 발아완료시간이 3시간 남아있을 때

- ▶압력취사 / 백미쾌속버튼을 누르거나 확인버튼을 누른 후 압력취사 버튼을 누르면 설정된 시간만큼 현미발아를 시작하고 발아 완료 후 즉시 취사가 시작됩니다.

- ▶현미 발아중에는 ‘취사표시’가 나타나며 남은 시간이 표시됩니다. (“현미발아 쿠쿠가 맛있는 취사를 시작합니다.” 하는 음성이 나옵니다.)

현미발아 취사 시 유의사항

- 1 발아된 쌀의 크기를 키우지 않고 좀 더 빨리 드시고 싶으면 예비발아를 하지않고 현미/발아를 선택하여 원하는 발아시간을 설정하신 후 취사버튼을 눌러 취사하십시오. (쌀의 크기에 따른 영양분의 차이는 크지 않습니다.)
- 2 기온이 높을때 오랜시간 발아시키면 냄새가 날 경우가 있습니다. 그 경우에는 발아 설정시간을 단축하여 짧게 설정하여 주십시오.
- 3 현미/발아 메뉴로 취사하실 경우에는 최대 6인분 이하로 하여 주십시오.
- 4 물은 수도물을 사용하셔도 무방하나 생수를 이용하시면 더욱 좋습니다. 단, 뜨거운 물, 끓인 물은 식힌 경우와 하더라도 발아가 되지 않을수 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 수확후 1년 미만의 것을 사용해 주시고, 도정후 보관기간이 가급적 짧은 것을 이용해 주십시오.
- 6 현미/발아 메뉴의 경우 4H, 5H, 6H 설정시에는 예약이 되지 않습니다. 예약을 원하실 경우에는 “0H”로 설정하신 후 예약해 주십시오. (55쪽 참조)
- 7 현미의 종류에 따라 밀라노이징 또는 밥상태의 차이가 나타날 수 있습니다. 기호에 맞게 물량을 가감하거나 맞춤밥맛 기능을 이용해 주십시오.(48~49쪽 참조)

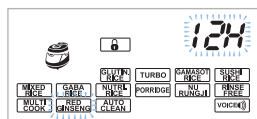


홍삼메뉴의 조작방법

홍삼메뉴를 이용하여 수삼을 증숙 및 달임을 하실 수 있습니다.

1 뚜껑 결합 손잡이를 “☰”(잠금) 방향으로 돌리고, 메뉴/선택 버튼을 눌러 홍삼을 선택합니다.

▶ 확인 버튼이 점멸하고, 메뉴/선택, 취소, 압력취사 버튼이 켜집니다



홍삼이 선택되었을 때는 표시부에 12H가 표시 됩니다.
(“홍삼 확인 버튼을 눌러 주세요.” 하는 음성이 나옵니다.)

※ 초기 설정 12H (12시간)

- ▶ 증숙을 하실경우 내솥의 물4컵과 찜판을 놓고 수삼을 올려 주십시오.
- ▶ 증숙한 삼을 달여 드실 경우에는 찜판을 꺼낸 후 다시 물을 추가하여 주십시오. (7쪽 참조)
- ▶ 증숙 및 달임 시간은 ②의 설명과 같이 메뉴/선택 버튼으로 변경하여 사용하실 수 있습니다.

2 확인 버튼을 누르고 메뉴/선택 버튼으로 시간을 설정합니다.

▶ 메뉴/선택 버튼이 점멸하고, 취소, 압력취사 버튼이 켜집니다.

1. < 메뉴/선택 버튼을 누르면 홍삼 시간이 2시간씩 증가 합니다.



2. > 버튼을 누르면 홍삼 시간이 2시간씩 감소 합니다.



▶ 버튼을 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.

3. 홍삼시간은 2시간 ~ 24시간으로 2시간 단위로 설정 가능합니다. (초기설정 시간은 12시간입니다.)

3 압력취사 / 백미패속 버튼을 누릅니다.

- ▶ 압력취사 / 백미패속 버튼이 점멸하고, 메뉴/선택, 취소 버튼이 켜집니다.
- ▶ 압력취사 / 백미패속 버튼을 누르거나, 확인 버튼을 누른 후 압력취사 버튼을 누르면 설정된 시간만큼 증숙 또는 달임을 진행합니다.
- ▶ 홍삼 진행중에는 ‘취사’ 표시가 나타나며, 남은 시간이 표시 됩니다. (“홍삼 메뉴를 시작합니다.” 하는 음성이 나옵니다.)

좋은 수삼을 골라 구입하는 요령

1. 몸통의 상하가 균형이 있으며, 상처나 흠집이 없이 되도록 매끈하여야 합니다.
2. 사람의 다리나 같이 뿌리가 균형있게 둘, 많으면 셋 정도이며 잔뿌리가 골고루 무성해야 합니다.
3. 인삼의 주성분인 사포닌은 3년근 부터 생겨나기 시작해서 6년근에 최대치를 이룹니다. 따라서 6년근이 약성이 제일 좋긴하나, 가격이 비싸므로 앞서 설명한 홍삼 구입 요령을 참고하여 3-4년 근이라 하여도 좋은 수삼을 고를 수 있습니다.

수삼 저장법

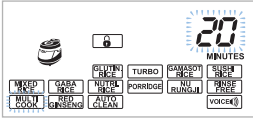
1. 수삼은 인삼 앞이 지는 가을철에 채취하여 출하하므로 이 시기가 수삼을 싼 가격에 구입할 좋은 시기입니다.
2. 수삼은 3 ~ 5도 정도로 저온의 건조한 곳에서 보관하는 것이 좋으며, 냉장 보관을 요합니다.
3. 대개 수삼은 구입한지 2주가 지나면 부패되기 쉬우므로, 2주 내로 복용할 양만 구입합니다.


※ 홍삼 기능은 예약이 되지 않습니다.



만능찜 · 누룽지는 이렇게 하십시오

만능찜 사용 및 예약방법

- 

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

 - ▶ 확인 버튼이 점멸하고, 메뉴/선택, 취소, 압력취사 버튼이 켜집니다
 - ▶ 만능찜 메뉴가 선택되었을때는 표시부에 20분이 표시됩니다.
(“만능찜 확인버튼을 눌러주세요.” 하는 음성이 나옵니다.)
- 확인버튼을 누르고 메뉴/선택 버튼으로 시간을 설정합니다.

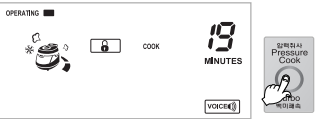
“선택버튼으로 요리시간을 맞춘 후 취소버튼을 눌러주세요.” 하는 음성이 나옵니다.(메뉴별 시간 설정은 요리안내를 참조하세요.)

 - ▶ 메뉴/선택 버튼이 점멸하고, 취소, 압력취사 버튼이 켜집니다.

1. 버튼을 누르면 만능찜 시간이 5분씩 증가합니다. (90분 이후에는 10분씩 증가합니다.)

 - ▶ 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.
2. 버튼을 누르면 만능찜 시간이 5분씩 감소합니다. (90분 이후에는 10분씩 감소합니다.)


 - ▶ 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.
3. 만능찜 시간은 10분~120분 까지 설정 가능합니다.
4. 원하시는 시간을 선택 후 확인버튼을 누르면 “취사나 예약버튼을 눌러주세요” 하는 음성이 나옵니다.

- 


압력취사 / 백미쾌속 버튼을 누릅니다.

 - ▶ 압력취사 / 백미쾌속 버튼이 점멸하고, 메뉴/선택, 취소 버튼이 켜집니다
 - ▶ 압력취사 / 백미쾌속 버튼을 누르면 만능찜 취사가 시작됩니다.
 - ▶ 만능찜 취사가 시작되면 취사 표시가 나타나며 남은 시간이 표시됩니다.
 - ▶ “만능찜 쿠크가 맛있는 요리를 시작합니다.” 하는 음성이 나옵니다

4 만능찜 예약은 이렇게 하십시오.

- 현재 시간이 맞는지 확인합니다
- 뚜껑 결합 손잡이를 “”(잠김) 방향으로 돌리고 예약 버튼을 누릅니다.
- 메뉴/선택 버튼을 눌러 예약시간을 설정하고 확인 버튼을 누릅니다.
- 메뉴/선택 버튼을 눌러 만능찜을 선택하고 확인 버튼을 누릅니다.
- 메뉴/선택 버튼을 눌러 만능찜 요리시간을 설정합니다.
- 확인 버튼을 누르고 압력취사 버튼을 누릅니다.

누룽지 만드는 방법

- 뚜껑 결합 손잡이를 “”(잠김) 방향으로 돌리고 메뉴/선택 버튼을 눌러 누룽지를 선택합니다. (50쪽 참조)
- 압력 취사 / 백미쾌속 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.
- 누룽지가 완료되면 뚜껑을 열고 밥은 덜어내 드시고, 바닥의 누룽지는 기호에 따라 드시면 됩니다.
 - ▶ 누룽지 취사는 최대 4인분까지만 가능합니다.
 - ▶ 누룽지 취사시 물량은 “백미, 잡곡” 물노금 기준으로 맞추시면 됩니다.
 - ▶ 쌀을 너무 깨끗이 씻지 말고(물이 불투명할 정도)취사하십시오.
 - ▶ 누룽지를 강하게(눌러)하고 싶은 경우, 물량을 맞춘 나뭇을 제곱에 넣고 뚜껑을 닫아 쌀을 30분 정도 물에 불린 후 취사하십시오.

예약취사는 이렇게 하십시오

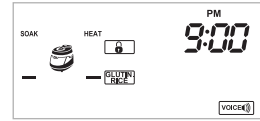


예약 취사하는 방법

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

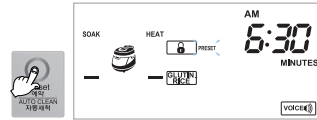
1 현재 시각이 맞는지 확인합니다.

- ▶현재 시각을 맞추는 방법은 43쪽을 참조하십시오.
- ▶현재 시각이 맞지 않을 경우 예약취사 시각이 맞지 않으므로 현재 시각으로 정확히 맞춥니다.
- ▶오전, 오후가 바뀌지 않도록 주의합니다.



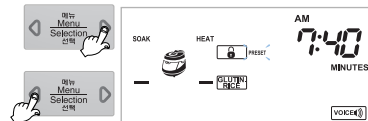
2 뚜껑 결합 손잡이를 “ 잠금 ”(잠김) 방향을 돌리고, 예약/자동세척 버튼을 누릅니다.

- ▶메뉴/선택 버튼이 점멸하고, 확인, 취소, 압력취사 / 백미쾌속 버튼이 켜집니다.
- ▶예약 시각은 제품 출하시 오전 6시 30분에 맞추어져 있으므로 이 시각에 예약 취사를 원하시는 분은 예약시각 설정을 하지 않아도 됩니다.
- ▶뚜껑 결합 손잡이를 “ 잠금 ”(잠김) 방향으로 돌리지 않고 예약 / 자동세척 버튼을 누르면 예약이 되지 않습니다.
- ▶예약 / 자동세척 버튼을 누르면 그림과 같이 기존에 설정되어 있는 예약 시각 표시가 나타나고, 예약표시가 깜박거립니다.
“선택버튼으로 취사완료 시각을 맞춘 후 취사나 확인버튼을 눌러주세요” 하는 음성이 나옵니다.
- ▶현미밥아 메뉴의 경우 “OH” 설정시에만 예약이 가능합니다.
- ※보온 중일 때 예약 취사를 설정하실 경우 취소버튼을 눌러 보온을 취소한후 예약시간을 설정해 주십시오.



3 메뉴/선택 버튼을 눌러 예약 시각을 설정합니다.

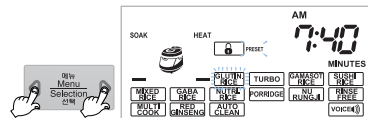
- ▶확인 버튼이 점멸하고, 메뉴/선택, 취소, 압력취사 버튼이 켜집니다.
- ▶“D” 버튼을 누를 때마다 10분 단위로 증가합니다.
- ▶“Q” 버튼을 누를 때마다 10분 단위로 감소합니다.
- 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다. (반복기능)
- ※오전/오후가 바뀌지 않도록 주의하십시오.



※예약시각 오전 7시 40분 설정시

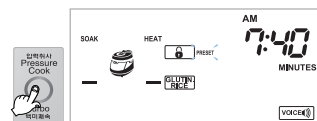
4 확인버튼을 누른 후 메뉴/선택 버튼을 눌러 원하는 메뉴를 선택합니다.

- ▶“선택버튼으로 예약 메뉴를 선택한 후 취사버튼을 눌러주세요.” 하는 음성이 나옵니다.
- ▶확인 버튼이 점멸하고, 메뉴/선택, 압력취사 / 백미쾌속, 취소 버튼이 켜집니다.
- ▶맞춤밥맛이 지원되는 메뉴(백미, 잡곡, 현미/발아, 누룽지, 세척미, 무쇠술밥)의 경우 모드버튼이 켜집니다.



5 압력취사 / 백미쾌속 버튼을 누릅니다.

- ▶압력취사 / 백미쾌속 버튼이 점멸하고, 메뉴/선택, 취소 버튼이 켜집니다.
- ▶“백미 맛있는 취사가 예약 되었습니다.내일OO, OO시 OO분에 예약취사가 완료됩니다” 하는 음성이 나옵니다.
- ▶예약 설정된 시각에 예약 취사가 완료됩니다.
(취사량 및 사용조건에 따라 완료시각이 다소 차이가 날 수도 있습니다.)
- ▶한 번 설정되어 취사가 완료된 예약 시각은 항상 기억되므로 예약 시각을 맞출 필요없이 예약 버튼만 누르면 됩니다.
- ※예약 취사 시간은 메뉴별 최대인분 기준으로 설정되어 있으므로 소량 취사시 예약시간보다 일찍 취사가 완료될 수 있습니다.





예약취사는 이렇게 하십시오

예약 취사시 유의사항

1 예약 취사를 할 경우

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

2 예약 시각 변경

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

3 예약 설정 가능 시간을 벗어난 경우

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

4 설정시간이 13시간을 초과할 경우

- ▶“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 확인 버튼을 누르면 현재 시각이 약 2초간 나타납니다.



메뉴별 예약 설정 가능시간

메뉴 구분	백미	백미래스	김초밥	잡곡	현미/발아	무쇠솥밥	영양밥	영양죽	누룽지	세척미	만능찜	자동살균세척 (스팀세척)
예약설정 가능 시간	(3분+맞춤 밥맛시간) ~13시간	26분 ~13시간	51분 ~13시간	(52분+맞춤 밥맛시간) ~13시간	(62분+맞춤 밥맛시간) ~13시간	(40분+맞춤 밥맛시간) ~13시간	(37분+맞춤 밥맛시간) ~13시간	7분 ~13시간	(42분+맞춤 밥맛시간) ~13시간	(44분+맞춤 밥맛시간) ~13시간	(설정시간 +1분) ~13시간	18분 ~13시간

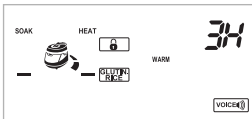


밥을 맛있게 보온하려면

식사하실 때

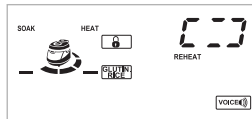
▶보온 중 식사를 하실 때 따끈따끈한 밥을 원하시면, 보온/재가열 버튼을 누르면 “따끈따끈한 보온/재가열을 시작합니다.”하는 음성과 함께 보온재가열이 시작되고 9분 후 밥을 드시면 금방 지은 밥처럼 따끈따끈한 밥을 드실 수 있습니다.

〈보온중〉



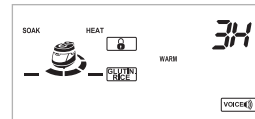
표시부의 “3H”는 보온경과 시간이 3시간임을 의미합니다.

〈재가열 중〉



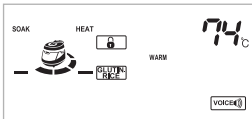
표시부의 “REHEAT”표시가 빙글빙글 돌아 가며 재가열을 합니다.

〈재가열 완료〉



재가열이 끝나면 “보온재가열이 완료되었습니다.”하는 음성과 완료호파음 (밥을 잘 저어주세요 쿵~쿵~)이 나온 후 다시 보온을 진행하며 보온경과 시간을 표시합니다.

〈현재 보온온도 표시〉



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

※ 표시되는 보온온도는 온도감지기가 감지하는 온도이므로 사용조건 및 환경에 따라 밥 내부 온도와는 차이가 있을 수 있습니다.

※ 취사 후에는 밥이 뜨거우므로 설정된 보온온도보다 온도가 높을 수 있습니다.

※ 보온 중일 때 현재시각을 변경할 경우에는 43쪽을 참조하여 주십시오.

▶재가열 기능을 너무 자주 사용하시면 밥이 변색되거나 마르는 경우가 있습니다. 1일 1~2회만 사용하세요.

▶별도의 전열기구나 가스불로 밥을 지은 경우는 밥을 밥솥에 담은 후 보온/재가열 버튼을 1회 눌러 보온을 합니다.

이때, 표시부에는 “REHEAT”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 직후나 보온 중 뚜껑을 열 때 압력에 의해 뚜껑이 잘 안열리는 경우가 있습니다. 뚜껑을 열 때는 압력추를 젖혀 압력이 완전히 제거된 다음 열어 주십시오.

보온 또는 재가열시 반드시 뚜껑 결합 손잡이를 “”(잠금)방향으로 돌려주십시오. (뚜껑 열림 버튼 파손 및 보온성능에 영향을 줍니다.)

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

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

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

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

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

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

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

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

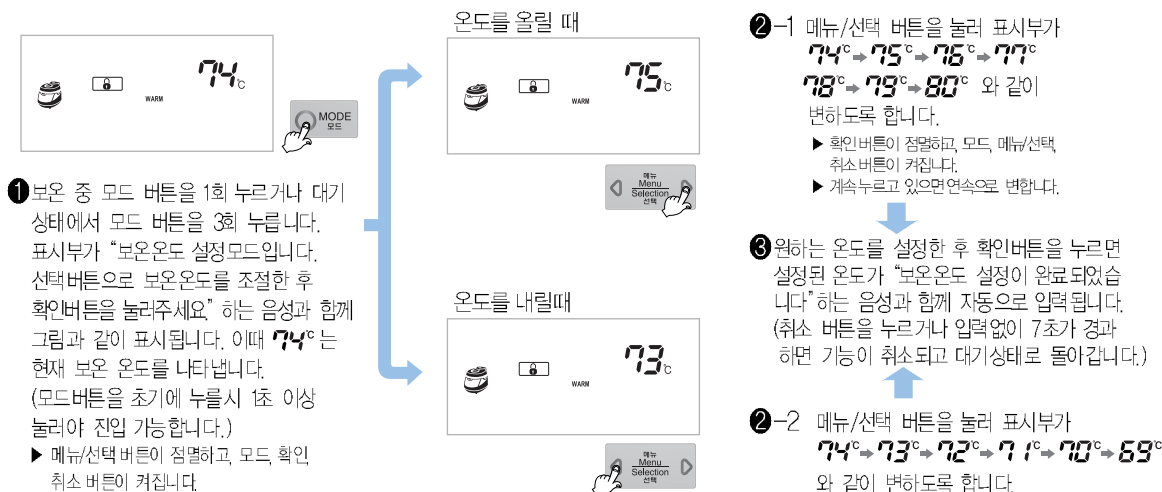


밥을 맛있게 보온하려면

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 서비스 센터로 문의 하시면 상세히 안내해 드리겠습니다.



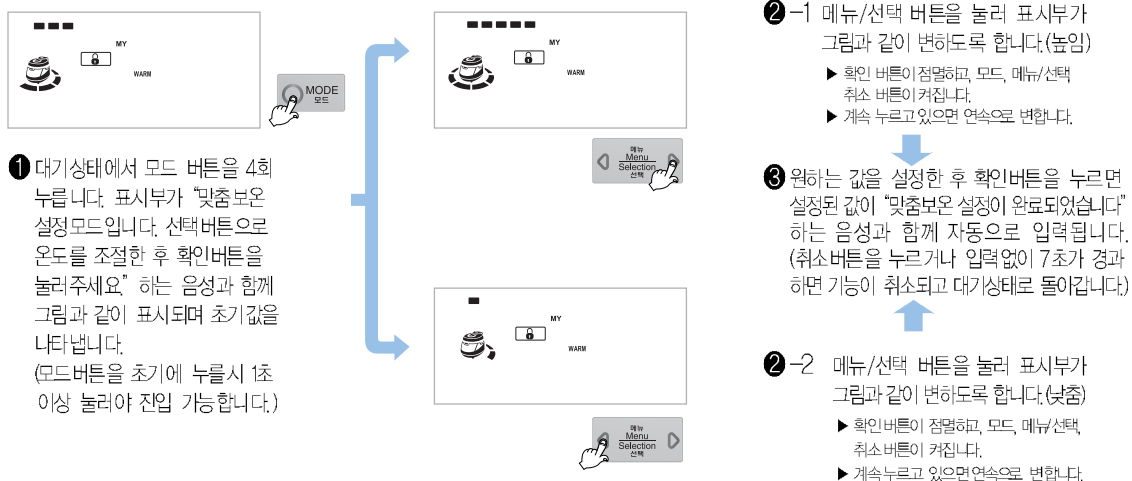
※ 제품 출고 시 설정된 기준온도는 설명서와 다를 수 있습니다.

온도조정치

1. 쉼 냄새가 많이 나고 물이 많이 맷히는(밥이 색) 경우 : 보온 온도가 낮은 경우 입니다. 보온 온도를 1~2°C정도 높여 줍니다.
2. 밥 색깔이 심하게 누렇게 밥이 마르면서 냄새가 날 경우 : 보온 온도가 높은 경우 입니다. 보온 온도를 1~2°C정도 낮춰 줍니다.

맞춤보온 기능 조정방법

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



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



취침보온 모드 설정방법

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

▶ 설정방법



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

▶ 설정 상태에서 해제방법



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

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

보온 시 냄새가 날 때

- ▶ 청소를 자주 해 주십시오. 특히, 뚜껑부의 청소상태가 나쁘면 세균이 번식하여 보온시 냄새가 날 수 있습니다.
- ▶ 외관상 깨끗하더라도 곳곳에 세균이 서식하여 보온시 냄새를 발생시킬 수 있으므로 냄새가 많이 날 경우는 자동살균세척(스팀 세척) 메뉴를 이용하여 세척하여 주십시오. 자동살균세척(스팀세척) 완료 후 내술을 반드시 깨끗이 씻어 냅니다. (47쪽 참조)
- ▶ 탕이나 찜 등의 요리를 한 후 깨끗이 씻어내지 않고 보온하면 밥에 냄새가 배어들 수 있습니다.



절전 기능은 이렇게 하십시오.

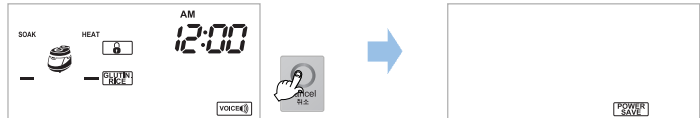
대기모드 절전기능이란

- ▶ 전원코드를 뽑지 않으면 동작하지 않는 대기상태라 할지라도 약간의 전력이 소모됩니다. 이를 대기전력이라고 하는데 이를 절감하기 위해 밥솥내부의 전기회로를 외부 전원으로부터 차단시켜 전력 소모를 최소(1와트미만)화 하는 기술입니다.

수동 사용방법

▶ 절전 시작방법

대기 상태에서 취소 버튼을 3초간 누르고 있으면 "절전 모드를 시작합니다."하는 음성과 함께 절전 기능이 설정됩니다.



▶ 절전 종료방법

방법 1) 아무 버튼이나 누르면 "절전모드가 종료되었습니다. 원하시는 기능을 선택해 주세요."하는 음성과 함께 절전모드가 해제되고, 대기 상태로 돌아갑니다.

방법 2) 뚜껑 결합손잡이를 열거나 닫으면 "절전모드가 종료되었습니다. 원하시는 기능을 선택해 주세요."하는 음성과 함께 절전모드가 해제되고, 대기 상태로 돌아갑니다.

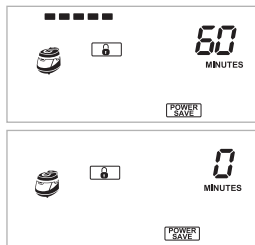


자동 사용방법

「자동절전기능 설정모드」에서 대기시간을 '0'이 아닌 값으로 선택하면 대기상태에서 선택된 시간이 경과한후 자동으로 절전 기능이 시작됩니다. (* 제품출고시 설정된 값은 60분입니다.)

만약 대기시간이 경과되기전 뚜껑결합 손잡이를 돌리거나 버튼을 누르면 대기시간이 선택된 설정값부터 다시 감소합니다.

▶ 설정방법



1. 대기상태에서 모드 버튼을 8회 누르면 "자동절전기능" 모드로 진입합니다. 모드버튼을 초기에 누를시 1초이상 눌러야 진입 가능합니다.
2. "자동절전기능" 설정모드로 들어왔을 때 "자동절전기능 설정모드입니다. 선택 버튼으로 대기시간을 선택한 후 확인 버튼을 눌러주세요."하는 음성이 나옵니다.
3. 메뉴/선택 버튼을 눌러 '0'분을 선택하면 절전기능이 해제되어 자동절전기능을 지원하지 않는 상태로 됩니다. 원하시는 시간을 설정한 후 확인 버튼을 눌러 주십시오.
4. "자동절전기능"설정모드 진입 후 아무런 버튼 입력없이 7초가 지나면 취소 버튼을 누르면 "시간이 초과되어 기능 설정이 취소되었습니다."하는 음성과 함께 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기 모드로 돌아갑니다.



버튼 잠금기능은 이렇게 하십시오.

버튼 잠금기능

- ▶ 터치 방식의 버튼으로 청소 시나 어린이 접촉에 의한 오동작을 방지하기 위해 터치버튼에 대해 잠금(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, “버튼잠금이 선택되었습니다.” 하는 음성이 나옵니다. 이때, 화면에 버튼잠금이 표시됩니다.

▶ 해제방법



1. 버튼 잠금 상태에서 “확인” 버튼을 3초이상 누르고 있으면 버튼잠금이 해제 됩니다.
2. 버튼잠금이 해제 되었을때, “버튼잠금이 해제되었습니다.” 하는 음성이 나옵니다. 이때, 화면에 버튼 잠금 표시가 사라집니다.

- ※ 버튼잠금이 설정된 상태에서 확인버튼을 제외한 다른 버튼을 누를 경우, 부저음이 발생 됩니다.
- ※ 확인버튼을 3초이상 눌러 버튼잠금을 해제한 후 원하시는 기능을 설정하실 수 있습니다.
- ※ 버튼 잠금이 설정된 상태에서 전원 OFF후 재인가시 버튼 잠금 기능이 해제됩니다.


고장신고 전에 확인하십시오

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

증 상	확인사항	조치사항
밥이 되지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> • 압력취사 버튼을 눌렀습니까? • 취사중 정전이 되지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 원하는 메뉴 선택 후 반드시 압력취사 버튼을 1회 눌러 표시부에 “” 표시가 나타나는지 확인하십시오. • 정전보상 기능에 대해서는 43쪽을 참조하십시오.
밥이 설익거나 퍼석할 때 또는 증압이 될 때	<ul style="list-style-type: none"> • 계량컵을 사용하셨습니까? • 물 조절은 정확히 하셨습니까? • 쌀을 깨끗이 씻었습니까? • 쌀을 장시간 불린 후 취사하셨습니까? • 쌀을 개봉한지 오래되어 너무 말라있지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 44~45쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오. • 물을 반눈금 정도 더 넣고 취사하십시오.
콩(잡곡/현미)이 설익을 때	<ul style="list-style-type: none"> • 콩(잡곡/현미)이 너무 마르지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 콩(잡곡/현미)을 불리거나 삶아서 잡곡/현미메뉴에서 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. (44~45쪽 참조) • 취사 완료음이 울린 후 압력이 완전히 제거된 다음 뚜껑을 열고 밥을 섞어주십시오.
취사 도중 밥물이 넘칠 때	<ul style="list-style-type: none"> • 계량컵을 사용하셨습니까? • 물 조절은 정확히 하셨습니까? • 메뉴 선택을 정확히 하셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 44~45쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오.
보온 중 냄새가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑을 꼭 닫았습니까? • 보온중 전원플러그가 콘센트에서 빠지지 않았습니까? • 12시간 이상 보온하였거나 너무 적은 밥을 보온하지 않았습니까? • 주걱이나 식은밥 혹은 다른 종류의 밥을 넣어서 보온하지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑을 완전히 닫아주십시오. • 보온중 전원플러그를 항상 꽂아 주십시오. • 보온시간은 가능한 12시간 이내로 하십시오. • 백미 이외의 메뉴와 식은밥은 보온하지 마십시오.
“  ”, “  ” 표시가 나타날때 “  ” 표시가 깜빡일 때	<ul style="list-style-type: none"> • 온도감지기 또는 냉각팬에 이상이 있을 때 나타납니다. 	<ul style="list-style-type: none"> • 전원을 차단 후 고객상담실로 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.
“  ” 표시가 나타날때	<ul style="list-style-type: none"> • 취사 완료 후 전원이 인가된 상태에서 한번도 뚜껑 결합 손잡이를 “” (열림) 방향으로 돌리지 않고 보온이 취소된 상태(대기상태)에서 압력취사 버튼을 누르지 않으셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑 결합 손잡이를 “” (열림) 방향으로 돌린 뒤 다시 “” (잠김) 방향으로 돌려 주십시오.
“  ” 표시가 나타날때	<ul style="list-style-type: none"> • 분리형 커버가 장착되어 있습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 분리형 커버를 장착해 주십시오. (40쪽 참조) • 분리형 커버가 장착된 상태에서 “” 표시가 계속 점멸할 경우 고객 상담실로 문의하십시오.
보온 중 경고음이 울리거나 보온 중 재가열이 되지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> • 분리형 커버가 장착되어 있습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 분리형 커버를 장착해 주십시오. (40쪽 참조)

고장신고 전에 확인하십시오

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

증상	확인사항	조치사항
버튼 입력시 “ LJ ” 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 내솅이 제품에 들어 있습니까? • 사용전원을 확인 하셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 내솅이 들어 있지 않은 상태에서는 버튼 조작이 되지 않습니다. 내솅을 넣어 주십시오. • 본 제품은 120V전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.
압력취사, 예약 등의 버튼이 작동되지 않고 “ EOI ” 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑 결합 손잡이를 “☷”(잠김) 방향으로 돌리셨습니까? • 잠김 표시에 불이 들어와 있습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑 결합 손잡이를 완전히 “☷”(잠김) 방향으로 돌립니다. 뚜껑 결합 손잡이가 완전히 체결되지 않으면 압력취사 / 백미 쾌속 예약 / 자동세척버튼이 작동되지 않습니다.
밥이 심하게 눌을 때	<ul style="list-style-type: none"> • 온도감지기, 내솅외면에 밥알이 심하게 눌러 붙어 있거나 이물질이 있지는 있습니까? • “쿠쿠 맛솅밥맛” 또는 “맛솅취사” 기능을 설정하지 않으셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 온도감지기, 내솅외면의 이물질을 제거해 주십시오. (40쪽 참조) • 필요에 따라 맛솅밥맛 또는 맛솅취사 기능을 해제 또는 설정한 후 취사하여 주십시오.
장시간동안 취사가 완료되지 않고 “ EO3 ” 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 사용전원을 확인 하셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 제품에 이상이 생겨(히터 단선, 열량 부족 등) 장시간 밥이 완료되지 않을 때 나타나는 표시입니다. 전원을 차단 후 고객센터실로 문의하십시오. • 물만 넣고 장시간 가열할 경우에 “EO3” 표시가 나타나는 것은 정상입니다. • 본 제품은 120V 전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.
예약 취사 시각이 맞지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> • 현재 시각이 맞습니까? • 오전, 오후를 잘못 선택하지 않았습니까? • 예약시간을 13시간 이상으로 선택하지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 현재시각을 맞추지 않으면 예약시각에 취사가 완료되지 않습니다. 현재시각을 맞추십시오. (43쪽 참조) • 오전, 오후를 확인하십시오. • 최대 예약시간은 13시간입니다. (55~56쪽 참조)
취사 직후나 보온 중 밥에서 이상한 냄새가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 닭찜, 갈비찜 등의 요리를 하신 후 청소를 깨끗이 하셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 40쪽을 참조하여 뚜껑부의 패킹을 깨끗이 닦아낸 후 사용하여 주십시오.
뚜껑이 닫히지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑 결합 손잡이가 ()가 “☷”(열림) 방향으로 완전히 돌려졌습니까? • 내솅에 밥이나 뜨거운 음식물이 들어 있지 있습니까? • 내솅을 본체에 완전히 넣었습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑 결합 손잡이를 “☷”(열림) 방향으로 완전히 돌리고 닫아 주십시오. • 압력추를 젖힌 다음 뚜껑을 닫습니다. • 내솅에 부착되어 있는 내솅 손잡이를 좌우로 돌려 본체에 완전히 안착시킵니다.
“ E.O. 00 ” 번갈아 가면서 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 마이컴 전원에 이상이 있을때 나타납니다. 	<ul style="list-style-type: none"> • 전원을 차단 후 고객센터실로 문의하십시오.
“ E.P. 00 ” 번갈아 가면서 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 환경센서에 이상이 있을때 나타납니다. 	<ul style="list-style-type: none"> • 전원을 차단 후 고객센터실로 문의하십시오.
취사, 보온/재가열, 예약 시작시 “ HF ” 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 내솅이 제품에 들어 있습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 전용 내솅을 넣어 주십시오. 지속적으로 표시가 나타날 경우에는 전원을 차단 후 고객센터실로 문의하십시오.
제품 동작중 “ HF ” 또는 “ HF ” 표시가 나타날 때		<ul style="list-style-type: none"> • 전원 또는 제품에 이상 점검 기능입니다. 지속적으로 표시가 나타날 경우에는 고객센터실로 문의 하십시오.

고장신고 전에 확인하십시오

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

증상	확인사항	조치사항
뚜껑 결합 손잡이가 “열림” 방향으로 움직이지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> 취사 또는 요리중에 뚜껑 결합 손잡이를 돌리지 않았습니까? 증기가 완전히 배출되지 않은 상태에서 뚜껑 결합 손잡이를 돌리지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 취사 또는 요리 중에는 뚜껑이 열리지 않습니다. 뚜껑을 강제로 열지 마십시오. 부득이한 경우는 취소 버튼을 2초간 눌러 취소시킨 다음 압력추를 젖혀 증기를 완전히 빼낸 후 열어 주십시오. 압력추를 젖혀 증기를 완전히 빼낸 후 뚜껑을 열어 주십시오.
뚜껑 결합 손잡이가 “열림” 방향으로 완전히 돌아갔는데도 뚜껑이 열리지 않을 경우		<ul style="list-style-type: none"> 압력 때문입니다. 압력추를 젖혀 증기를 완전히 빼낸 후 뚜껑을 열어 주십시오.
뚜껑 사이로 증기가 누설되거나 “삐”하는 휘파람 소리가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> 패킹에 이물 질(밥알 등)이 묻어있지 않습니까? 패킹이 낡지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 패킹을 행주나 부드러운 헝겊으로 깨끗이 닦은 후 사용하십시오. 패킹 주변은 항상 깨끗이 유지시켜 주십시오. 증기가 누설되면 곧바로 취소 버튼을 2초간 눌러 증기를 빼낸 후 전원플러그를 뽑아 사용을 중지하고 고객센터로 문의하십시오. 패킹의 수명은 약 12개월이므로 1년에 한번씩 교체하여 사용하는 것이 좋습니다. 낡은 패킹을 계속하여 사용시 증기가 누설되어 압력취사법이 되지 않을 수 있습니다.
취사 또는 요리중 취소 버튼이 눌러지지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> 내술의 내부가 뜨겁지 않습니까? 버튼잠금이 설정되어 있지 않습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 취사 또는 요리중 부득이하게 취소할 경우, 내술 내부는 도가 높으면 안전을 위해 취소 버튼을 2초간 눌러야 취소 또는 요리가 취소됩니다. 취사 또는 요리가 취소되면 자동 증기배출장치로 증기가 배출되면서 내용물이 비산할 수 있으므로 얼굴과 손 등에 화상을 입을 수 있으니 주의하십시오. 확인버튼을 3초이상 눌러 버튼잠금 기능을 해제하여 주십시오.
취사나 보온시 이상한 소음이 날 때	<ul style="list-style-type: none"> 취사시 바람부는 소리(“붕”)가 나지 않습니까? 취사 및 보온중 “찌”하는 소리가 납니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 내부 부품의 열을 식혀주기 위해 송풍모터가 돌아가는 소리입니다. 정상입니다. 취사 및 보온중 “찌”하는 소리는 IH 압력밥솥이 동작될 때 나는 소리입니다. 정상입니다.
현미가 제대로 발아되지 않을때	<ul style="list-style-type: none"> 정격용량 이상의 현미를 넣고 발아시키지 않았습니까? 묵은 현미를 사용하지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 정격용량의 현미를 넣어주십시오. 묵은 현미나 오염된 현미를 사용했을 때 발아율이 떨어질 수 있습니다.(51쪽 현미 구입방법 참조)



Tasty Rice

:: Boiled Rice



Ingredients

Rice 6 cups

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

Recipe

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

Reference

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

Multigrain Rice

:: Five-grain Rice



Ingredients

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

Recipe

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

Reference

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

Multigrain Rice

:: Boiled Fresh Germinated Brown Rice



Ingredients

Brown rice 4 cups

Recipe

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

Reference

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

:: Boiled Brown Rice with Red Beans



Ingredients

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

Recipe

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



COOKING GUIDE

Well-being Boiled Rice

:: Saessak Bibimbap (rice with sprout and vegetables)



Ingredients

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

Recipe

- 1 Wash brown rice clean, put it into the inner pot and pour water by germinated brown rice water "scale 2".
- 2 After locking the cover and choosing [germinated brown rice] in the menu, push [Pressure Cook / turbo] button after setting up the time of germinated brown rice for four hours.
- 3 Pour sesame oil in a pot and stir-fry the crushed beef. Stir-fry it a little more after stirring up it with red pepper paste and 1/3cup of water in order to be thick put sugar, honey and sesame oil.
- 4 After stirring up rice when it is changes to heating mode, put the prepared sprouts and vegetables on germinated brown rice.
- 5 Put red pepper paste so that sprouts may not cause a mess.

- Broccoli sprout : Prevention of cancer,
- Chinese cabbage sprout : Good for stomach and improve constipation
- Turnip sprout : Improve hepatitis and jaundice,
- Cabbage sprout : Include selenium, preventing aging and cancer
- Daikon sprout : Lowers body heat and makes swelling subside,
- Wheat sprout : Purify blood

Nutrious Rice

:: Nutrious Rice



Ingredients

Rice 4cups, fresh ginseng 4 roots, chestnut 4 units, jujube 4 units, ginkgo nut 12 units and refined rice wine 2 tablespoon
Marinade : Soy sauce 4 tablespoon, chopped scallion 2 tablespoon, crushed garlic 1/2 tablespoon, red pepper powder 1/2 teaspoon, ground sesame mixed with salt 2 teaspoon and sesame oil 1 teaspoon

Recipe

- 1 Cut out the rhizome of fresh ginseng clearly and chop them into slices.
- 2 Peel the skin of chestnuts and cut them into two pieces. After washing jujubes clean and separating their seeds from them cut them into two pieces.
- 3 Stir-fry ginkgo nuts with some oil and peel their skins, or put ginkgo nuts in boiled water for 2~3 minutes and peel their skins with a spoon.
- 4 After putting clean-washed rice in the inner pot and pouring water by white rice water "scale 4", stir it up with two tablespoons of refined rice wine.
- 5 Put fresh ginseng, chestnuts, ginkgo nuts and jujubes prepared in step Nb.4.
- 6 After locking the cover and choosing [Nutrious Rice] in the menu, push [Pressure Cook / turbo] button.
- 7 Mix rice when cooking is finished, mix marinade prepared according to your preference with rice.

References

When nutritious rice is cooked, there may be differences in melanoidine according to amount or conditions of materials (jujube, fresh ginseng) after cooking is completed. Therefore, control the amount of food according to your preference.

Healthy Porridge

:: Pine Nut Porridge



Ingredients

Rice 1 cup, pine nut 1/2cup and some salt

Recipe

- 1 Wash rice and pine nuts clean.
- 2 Put rice on a landing net and crush pine nuts with an electric mixer.
- 3 Pour water on the rice and the crushed pine nuts by nutrition porridge water "scale 1.5".
- 4 After locking the cover and choosing [Nutrition Porridge] in the menu, push [Pressure Cook / turbo] button.
- 5 Mix rice when cooking is finished, and stir it with salt according to your preference.

References

- It is important to cook porridge according to the time. And cooled down porridge or reheated porridge is not tasty.
- It is good to eat it with watery plain kimchi, well-digesting fish boiled in soy sauce and Pollack liver.
- While porridge is cooked in the same way as pine nut porridge in the format putting only rice.
- How to chose a Korean pine nut : There is gloss or luster on the pine nut and no outer seed. And there should be a pine nut perfume or pineresin perfume.

Special Porridge

:: Special Chicken Porridge



Ingredients

Rice 1cup, chicken 200g, chicken soup 600cc, green pepper 1 unit, red pepper 1 unit and some salt
Seasoning : Chopped scallion 1 tablespoon, crushed garlic 1 tablespoon, soy sauce 2 tablespoons, some ground sesame mixed with salt, sesame oil 2 teaspoons and some ground pepper

Recipe

- 1 Wash rice clean and put it in water for more than one hour.
- 2 Boil well-trimmed chicken for a long time. Tear it into pieces and season them with the above materials.
- 3 Separate seeds from red peppers and green peppers and chop them into pieces.
- 4 Remove oil from chicken soup and put it on absorbent gauze.
- 5 Put step Nb. 1, 2 and 3 into the inner pot and pour the chicken soup.
- 6 Pour water by nutrition porridge water "scale 2".
- 7 After locking the cover and choosing [Nutrition Porridge] in the menu, push [Pressure Cook / turbo] button.
- 8 Mix rice when cooking is finished and stir it with salt according to your preference.

:: White Porridge



Ingredients

Rice 1 cup

Recipe

- 1 Wash rice clean and put it into the inner pot. And pour water by nutrition porridge water "scale 1".
- 2 After locking the cover and choosing [Nutrition Porridge] in the menu, push [Pressure Cook / turbo] button.

Porridge is one of the oldest food developed in our tradition and culture

It is presumed that people in the New Stone Age with agricultural culture boiled grain with water. It is the origin of porridge.



Red Ginseng

:: Red Ginseng



Ingredients

Large fresh ginseng 300g

Recipe

- 1 Cut the rhizome of fresh ginseng and wash it clean, paying attention so that its roots may not fall out and fresh ginseng may not be damaged.
- 2 Pour 4 cups of water into the inner pot, place clean-washed steam plate on the inner pot and put fresh ginseng on the steam pot.
- 3 After locking the cover and choosing [Red Ginseng] in the menu, select the steam aging time of your choice then press the [Pressure Cook / turbo] button. (The initial setting time is 12 hours. The setting time is adjustable from 2 to 24 hours)
- 4 Without breaking the steam-aged ginseng, take the steam plate out of the oven, put 6 cups of water, then press the pressure cooking button after setting the decocting time of your choice. (After decocting is completed, keep it cold)

Note

Dry ginseng in a cool place where ventilation is good, where mold can not grow. Decoct ginseng with purified water or clean tap water.

Effect of red ginseng

Red ginseng increases defensive immunity against different kinds of diseases and stress from the environment, an effect of adaptogen, which makes the body adapt to the environment more easily. It is scientifically proven.

Baby Food

:: Sweet Pumpkin Soup



※ Post Baby Food (after 12 months)

Ingredients

Sweet pumpkin 200g, bread crumbs 2 tablespoons, water 1/2cup, some salt and some milk

Recipe

- 1 After selecting well-ripened yellow sweet pumpkin, peel its skin and remove its seeds, then cut it into thin slices and rinse them with water.
- 2 Place step no.1 with bread crumbs, 2 tablespoons of water in the inner pot.
- 3 After locking the cover and choosing [Universal Steam] in the menu button, push [Pressure Cook / turbo] button after setting up the time of universal steam 10 minutes.
- 4 After cooking is completed, mash it up with a rice paddle. When it is hot, mix it with milk.

References (Notes)

Post baby food (after 9~12 months) : they can eat smooth solids at this time. Therefore, make them eat them at a fixed time three times every day.
The perfect period of baby food (after 12 months) : It is a period of transition to go into a meal which an adult can have. Make them have a balanced diet by giving them diverse types of foods.
※ Clam, shrimp, milk, honey, tomato and corn may cause allergy. Therefore, make children take the recipe's above after the first day.
※ Depending on the baby, some ingredients may cause allergy. Therefore, pay attention to children's reactions.

:: Sweet Potato & Apple Porridge



※ Post Baby Food (after 12 months)

Ingredients

Sweet potato 100g, apple 100g, water 1/4cup and some honey

Recipe

- 1 Peel the skins of apple and sweet potato and cut them into thin slices.
- 2 Place the recipe no.1 and with 1/4cup of water in the inner pot.
- 3 After locking the cover and choosing [Universal Steam] in the menu button, push [Pressure Cook / turbo] button after setting up the time of universal steam for 20 minutes.
- 4 After cooking is completed, mash up it with a rice paddle and mix it with some honey.

:: Thin Rice Gruel with Vegetables



※ Post Baby Food (after 9~12 months)

Ingredients

Rice 1.2cup, broccoli 30g, water 1/2cup and some salt

Recipe

- 1 After washing the rice clean and soaking the rice in water for 30 minutes, grind it with broccoli.
- 2 Put step no.1 and 1/2cup of water in the inner pot.
- 3 After locking the cover and choosing [Universal Steam] in menu button, push [Pressure Cook / turbo] button after setting up the time of universal steam to 25 minutes.

※ Cooking with ungrinded rice may result in water overflow.
※ It is possible to cook in the same method as above with other vegetables (spinach, carrot, etc) besides broccoli.



COOKING GUIDE

Universal Steam

:: Steamed Rib



Ingredients

Beef rib (port rib) 1.2kg, sake 3 tablespoons, nicely aged soy sauce 5 tablespoons, crushed garlic 1 tablespoon, sesame oil 1 tablespoon, onion juice 3 tablespoons, pear juice 3 tablespoons, sugar 3 tablespoons, chopped scallion 5 tablespoons, ground sesame mixed with salt 1 tablespoon, ground pepper 1 teaspoon, carrot 1 unit, chestnut 10 units, ginkgo nut 20 units and ground pine nuts 1 tablespoon

Recipe

- 1 Remove fat and tendons from chopped rib and remove blood by putting it in cold water.
- 2 Remove water by scooping it with a basket and keep the rib smooth by marinating it in sake and pear juice.
- 3 Peel the skins of chestnuts and divide large chestnuts into two pieces. Stir-fry ginkgo nuts with oil and peel the skins of ginkgo nuts. Cut carrots into chestnut-size pieces.
- 4 Mix all the prepared ingredients with seasoning and marinate them for one hour. After that, put them in the inner caldron (it is not necessary to pour additional water since it is cooked with moisture from ribs and marinade).
- 5 After locking the cover and choosing [Universal Steam] in menu button, push [Pressure Cook / turbo] button after setting up the time of universal steam to 45 minutes.
- 6 After cooking is completed, scatter ground pine nuts on the steamed rib.

:: Steamed Chicken



Ingredients

1 chicken (1kg), potato 100g, carrot 100g, sugar 3 tablespoons, chopped scallion 1 tablespoon, crushed garlic 1 tablespoon, nicely aged soy sauce 6 tablespoons, ginger juice 1 tablespoon, ground pepper 1/2 teaspoon, ground sesame mixed with salt 1 tablespoon and sesame oil 1.5 tablespoons.

Recipe

- 1 Wash a chicken, clean and remove feathers and internal organs and cut the fat in the tail.
- 2 After cutting the chicken into a suitable eating size, make cuts in the chicken to make it well-seasoned and to roast quickly.
- 3 After putting carrots, potatoes and sliced chicken in a large bowl and mixing them with prepared seasoning, marinate.
- 4 Put enough marinated chicken, potatoes and carrots in the inner caldron.
- 5 After locking the cover and choosing [Universal Steam] in menu button, push [Pressure Cook / turbo] button after setting up the universal steam times to 45 minutes.

Universal Steam

:: Boiled Pork



Ingredients

Pork (shank or pork belly) 400g, ginger 1EA, some garlic, onion 1EA, scallion 1EA and some kimchi

Recipe

- 1 Put two cups of water in the inner caldron and put the steam plate above it.
- 2 Cut pork into 2~3 pieces and put them on the steam plate with 2~3 pieces of ginger cut into thin slices.
- 3 After locking the cover and choosing [Universal Steam] in menu button, push [Pressure Cook / turbo] button after setting up the time of universal steam to 40 minutes.
- 4 After cooking is completed, put the pork on a plate with onion, garlic, scallion and kimchi.

:: Steak



Ingredients

Beef (for steak) 500g, some steak sauce, some salt and some ground pepper

Recipe

- 1 After scattering ground pepper and salt on beef to suit its taste, put the beef in the inner caldron and pour 1/2 cup of water.
- 2 After locking the cover and choosing [Universal Steam] in menu button, push [Pressure Cook / turbo] button after setting up the time of universal steam to 30 minutes.
- 3 After cooking is completed, pour some steak sauce on the steak.

How to make wine sauce

After mincing button mushrooms, garlic and onions, stir-fry the prepared material with salt and ground pepper.
After boiling enough red wine, boil it down in ketchup, barbecue sauce, pepper corn and laurel leaves.



Universal Steam

:: Steamed Blue Crab



Ingredients

Blue crab 2EA, beef 150g, tofu 1/2 block, red/green pepper each 1/2EA, yolk 1/2EA and some flour

Recipe

- 1 Wash the blue crab clean and separate its body.
- 2 Crush meat of the separated body into thin slices.
- 3 After crushing beef and tofu into thin slices, mix them with the crushed crab meat.
- 4 After crushing red/green pepper into thin slices, mix them with yolk.
- 5 After scattering flour on the crab skin and filling up step no.3 in the crab skin, cover it with step no. 4.
- 6 Pour one measuring cup of water in the inner cauldron. After locking the cover and choosing [Universal Steam] in menu button, push [Pressure Cook / turbo] button after setting up the time of universal steam to 30 minutes.

:: Steamed Fish



Ingredients

Snapper 1EA, beef 50g, shiitake 3EA, stone mushroom 2EA, red pepper 1EA, egg 1EA, some scallion, some garlic, some soy sauce, some ground sesame mixed with salt, some cooking oil, some sesame oil, some salt and some ground pepper

Recipe

- 1 Make cuts on the well-trimmed snapper at intervals of 2cm.
- 2 Season crushed beef with soy sauce, scallion, ground sesame mixed with salt, garlic and ground pepper.
- 3 Pour the prepared seasoning on the snapper.
- 4 After pouring two cups of water into the innerpot, place the steam plate on it.
- 5 Put the prepared snapper on the steam plate.
- 6 After locking the cover and choosing [Universal Steam] in the menu, push [Pressure Cook / turbo] button after setting up the time of universal steam to 30 minutes.
- 7 After cooking is completed, decorate it with the remaining garnish.

Universal Steam

:: Japchae (stir-fried vegetables, and shredded meat)



Ingredients

Cellophane 250g, paprika (green, red) each 1EA, carrot 100g, onion 100g, some spinach, enoki mushroom 100g, fishcake 100g and cooking oil 2 tablespoons

Recipe

- 1 After cutting paprika, onion, carrot and fish cake into thin slices, wash enoki mushroom clean, and blanch spinach in boiling water. Cut it after removing from water. (paprika and carrot: 2~3mm, onion and fish cake 5mm)
- 2 After soaking cellophane in lukewarm water for 20 minutes, wash it with cold water. (When cellophane is soaked for a long time, cellophane may be too soft or agglomerated. According to preference, soak cellophane for 10 minutes~30 minutes)
- 3 After putting two tablespoons of cooking oil, 1/2 cup of water and cellophane in the inner cauldron, put the prepared fish cake, carrot, onion and paprika together.
- 4 After locking the cover and choosing [Universal Steam] in the menu, push [Pressure Cook / turbo] after setting up the time of universal steam to 25 minutes. (When cellophane is too soft or when you want more chewy noodle, set up the time of universal steam for 20 minutes)
- 5 After cooking is completed, put spinach blanched in boiled water and mix with soy sauce, sesame oil and sugar according to your preference. Scatter sesame seeds or ground sesame mixed with salt on the seasoned Japchae.



COOKING GUIDE

Universal Steam

:: Steamed Dumpling



Ingredients

Dumplings 20 EA

Recipe

- 1 Pour two cups of water into the inner pot.
- 2 Put steam pot on the inner cauldron and put dumplings on the steam plate.
- 3 After locking the cover and choosing [Universal Steam] in the menu, push [Pressure Cook / turbo] button after setting up the time of universal steam to 25 minutes.

:: Steamed Chestnut



Ingredients

Chestnut 30 EA

Recipe

- 1 Pour two cups of water into the inner pot.
- 2 Put steam pot on the inner cauldron and put chestnuts on the steam plate (peel partial skin of chestnut to prevent bursting).
- 3 After locking the cover and choosing [Universal Steam] in the menu, push [Pressure Cook / turbo] button after setting up the time of universal steam to 30 minutes.
- 4 When cooking is completed, be careful with the hot chestnuts.

:: Sweet Potato



Ingredients

Sweet potato 5EA

※When sweet potato is large (more than 150g), cut it into two pieces.

Recipe

- 1 Pour two cups of water in the inner pot.
- 2 Put steam pot in the inner cauldron and put sweet potatoes on the steam plate.
- 3 After locking the cover and choosing [Universal Steam] in the menu, push [Pressure Cook / turbo] button after setting up the time of universal steam to 35 minutes.
- 4 When cooking is completed, be careful with the hot sweet potatoes.

Diverse effect of sweet potato

- Steamed sweet potato for constipation : When you take steamed sweet potato with its skin, it is good for constipation.
- Fresh sweet potato for weak person : Sweet potato includes a lot of vitamin B, mineral and carotene. Therefore, it is food with high nutrition. Especially, when taking ground fresh sweet potato, it is good for your health. Many kinds of enzymes are included in the fluid flown out from sweet potatoes.

Universal Steam

:: Potato



Ingredients

Potato (less than 200g) 6EA

Recipe

- 1 Pour two cups of water into the inner pot.
- 2 Put steam pot on the inner cauldron and put potatoes on the steam plate.
- 3 After locking the cover and choosing [Universal Steam] in the menu, push [Pressure Cook / turbo] button after setting up the time of universal steam to 45 minutes.
- 4 When cooking is completed, be careful with the hot potatoes.

How to keep potato

When potatoes are kept at normal temperature in the summer, it sprouts right away. Therefore it is good to keep them in the refrigerator. If there is a great amount, put potatoes in a bag and keep it in an opened carton box. At this time, putting one or two apples together with potatoes will be helpful to prevent sprouting because of the effect of enzymes in apple.

:: Corn



Ingredients

Corn 4EA

Recipe

- 1 Pour two cups of water into the inner pot.
- 2 Put steam pot in the inner cauldron and put corn on the steam plate.
- 3 After locking the cover and choosing [Universal Steam] in the menu, push [Pressure Cook / turbo] button after setting up the time of universal steam to 40 minutes.
- 4 When cooking is completed, be careful with the hot corn.

:: Fresh Cream Cake



Ingredients

Flour (weak flour) 1/2cup, egg 2EA, 1/2 tablespoon of butter, 1/2 tablespoon of milk, some vanilla perfume, 1/2cup of sugar and some salt
Whipped cream: 100cc of cream, 1/4cup of sugar
Fruits: Cherry 1EA, strawberry 3EA, 1/4 can of tangerine and kiwi 1EA

Recipe

- 1 Put salt in flour and sieve it.
- 2 Separate the yolk from an egg.
- 3 Put the white of an egg in a vessel and stir it in a fixed direction. When bubbles take place, put sugar by dividing it in several times. Stir up bubbles until they don't flow down when the vessel caves over.
- 4 Continue to stir while putting the yolk in recipe no.3 little by little and put some vanilla perfume.
- 5 When step no.4 becomes cream, mix with flour.
- 6 Mix boiled butter with milk.
- 7 After putting butter on the bottom and the side of the inner cauldron, pour cake dough into the inner cauldron.
- 8 After locking the cover and choosing [Universal Steam] in the menu, push [Pressure Cook / turbo] button after setting up the time of universal steam to 40 minutes.
- 9 Cool down the cooked sponge cake.
- 10 After pouring whipped cream in a vessel and making bubbles to be regarded to be thick, put powdered sugar (put sugar in a cutter and grind it).
- 11 Apply cream on the cooled sponge cake.
- 12 Decorate it with different kinds of prepared fruit.



맛있는 밥

잡곡밥

:: 쌀밥



■ 준비할 재료

쌀 6컵
※재료에 표시된 컵은 밥솥에 들어있는 계량컵 기준입니다.
1컵 180cc 기준은 1인분에 해당합니다.

■ 이렇게 만드세요

- 1 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 백미 물نون 6까지 물을 부어 주십시오.
- 2 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 「백미」를 선택한 후 압력취사 / 백미패속 버튼을 눌러 주십시오.
- 3 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

■ 참고

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

:: 오곡밥



■ 준비할 재료

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

■ 이렇게 만드세요

- 1 쌀, 찹쌀, 조, 수수를 같이 깨끗이 씻어서 건진 다음 체에 받쳐 두십시오.
- 2 팥은 선불에서 70~80% 삶아서 팥물만 따로 다른 그릇에 받아 두십시오.
- 3 체에 받쳐둔 쌀, 찹쌀, 조, 수수를 내솥에 담고 팥물과 물을 백미 물نون 3까지 부어 주십시오.
- 4 그 위에 삶아놓은 팥을 얹고 뚜껑을 잠근 뒤 메뉴 버튼을 눌러 「잡곡」을 선택한 후 압력취사 / 백미패속 버튼을 눌러 주십시오.
- 5 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

■ 참고

한의학에서는, 팥을 적소두라고 하여 수분을 빼주고 증기를 없애거나 농축이 생긴 것을 배출시키는 효과에다 갈증과 설사를 멈추게 하고 소변이 잘 나오게 하며 부종을 가라 앉히는데 좋은 식품으로 알려져 있습니다.

:: Fresh 발아현미밥



■ 준비할 재료

현미 4컵

■ 이렇게 만드세요

- 1 현미를 깨끗이 씻어서 내솥에 넣고 현미/발아 물نون 4까지 물을 부어 주십시오.
- 2 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 「현미/발아」를 선택한 후 현미발아 시간을 4시간으로 설정한 뒤 압력취사 / 백미패속 버튼을 눌러 주십시오.
- 3 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

■ 참고

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

잡곡밥

웰빙밥

영양밥

:: 현미팔밥



■ 준비할 재료

현미 1컵, 쌀 2컵, 팥 1/3컵

■ 이렇게 만드세요

- 1 팥은 모양이 깨어지지 않을 정도로 부드럽게 될 때까지 삶아 팥물과 분리해 주십시오.
- 2 현미는 깨끗이 씻어 내솥에 넣고 현미/발아 물نون 3까지 물을 부은 후 삶아 놓은 팥을 넣어 주십시오.
- 3 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 「현미/발아」를 선택한 후 현미발아 시간을 0시간으로 설정한 뒤 압력취사 / 백미패속 버튼을 눌러 주십시오.
- 4 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

:: 새싹 비빔밥



■ 준비할 재료

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

■ 이렇게 만드세요

- 1 현미를 깨끗이 씻어서 내솥에 넣고 현미/발아 물نون 2까지 물을 부어 주십시오.
- 2 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 「현미/발아」를 선택한 후 현미발아시간을 4시간으로 설정한 뒤 압력취사 / 백미패속 버튼을 눌러 주십시오.
- 3 밥비에 참기름을 두르고 다진 쇠고기를 볶다가 고추장과 물 1/3컵을 넣어 걸죽해질 때까지 잘 저어 볶은 후 설탕, 꿀, 참기름을 넣고 조금 더 볶아 주십시오.
- 4 보온으로 되면 밥을 잘 섞은 뒤 발아현미밥 위에 준비된 새싹채소를 예쁘게 담아내어 주십시오.
- 5 고추장은 새싹이 흐트러지지 않게 얹어 주십시오.

- 브로콜라: 암 예방
- 배추: 위에 좋고 변비 개선
- 순무: 간염, 황달 개선
- 양배추: 노화 억제하는 셀레늄 함유
- 무: 열 낮추고 부기 가라앉힘
- 밀싹: 혈압 정상화

:: 영양밥



■ 준비할 재료

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

■ 이렇게 만드세요

- 1 수삼은 깨끗이 씻어 부엌 부분을 잘라내고 얇게 어슷 썰어 두십시오.
- 2 밤은 껍질을 벗겨 반으로 썰고, 대추는 깨끗이 씻어 씨를 발라낸 뒤 반으로 잘라 두십시오.
- 3 은행은 기름을 조금 넣고 볶아 껍질을 벗기거나 끓는 물에 넣고 2~3분 정도 삶으면서 숟가락 등으로 문질러 껍질을 벗겨 두십시오.
- 4 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 백미 물نون 4까지 물을 부은 후 청주 2큰술을 넣고 잘 섞어 주십시오.
- 5 4에 준비한 수삼, 밤, 대추, 은행을 골고루 얹어 주십시오.
- 6 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 「영양밥」을 선택한 후 압력취사 / 백미패속 버튼을 눌러 주십시오.
- 7 보온으로 되면 밥을 위아래로 잘 섞어 밥그릇에 퐁퐁 기호에 따라 준비한 양념장을 같이 밥에 조금씩 얹어 비벼 드십시오.

■ 참고

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



요리안내

건강죽

별미죽

:: 잣죽



— 준비할 재료

쌀 1컵, 잣 1/2컵, 소금 약간

— 이렇게 만드세요

- ① 쌀과 잣을 깨끗이 씻어 주십시오.
- ② 쌀은 체에 받쳐 두고 잣은 믹서에 갈아 두십시오.
- ③ 쌀과 같은 잣을 넣고 영양죽 물눈금 1.5까지 물을 부어 주십시오.
- ④ 뚜껑을 잠그고 **메뉴** 버튼을 눌러 「영양죽」을 선택한 후 **압력취사 / 백미쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.
- ⑤ 보온으로 되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.

— 참고

- 죽은 드실 시간에 맞추어 죽을 쑤는 것이 중요하며, 식은 죽이나 다시 데운 죽은 맛이 떨어집니다.
- 팔각이나 소화가 잘되는 생선조림, 북어 보푸라기 등을 곁들이면 더욱 좋습니다.
- 흰죽 요리는 쌀만 넣은 상태에서 죽죽과 동일한 방법으로 만듭니다.
- 국산쌀을 고르는 법 : 윤기가 있고 광택이 있으며 잣의 씨눈 덮개가 거의 없고 잣나무향과 송진향이 납니다.

:: 특미닭죽



— 준비할 재료

쌀 1컵, 닭 200g, 닭국물 600cc, 청고추 1개, 홍고추 1개, 소금 약간
양념: 다진파 1큰술, 다진마늘 1큰술, 간장 2큰술
깨소금 약간, 참기름 2작은술, 후춧가루 약간

— 이렇게 만드세요

- ① 쌀을 깨끗이 씻어 물에 1시간 이상 불려 두십시오.
- ② 닭은 손질하여 목 살이 먹기 좋게 찢어서 위의 재료로 양념해 두십시오.
- ③ 청고추, 홍고추는 씨를 버리고 잘게 썰어 두십시오.
- ④ 닭국물은 기름기를 제거하고 가아저에 받쳐 두십시오.
- ⑤ 내솥에 ①의 쌀과 ②, ③의 닭과 고추를 넣고, 받쳐 둔 닭국물을 부어 주십시오.
- ⑥ 물은 영양죽 물눈금 2까지 부어 주십시오.
- ⑦ 뚜껑을 잠그고 **메뉴** 버튼을 눌러 「영양죽」을 선택한 후 **압력취사 / 백미쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.
- ⑧ 보온으로 되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.

:: 흰죽



— 준비할 재료

쌀 1컵

— 이렇게 만드세요

- ① 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 영양죽 물눈금 1까지 물을 부어 주십시오.
- ② 뚜껑을 잠그고 **메뉴** 버튼을 눌러 「영양죽」을 선택한 후 **압력취사 / 백미쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.

— 죽은 우리의 먹거리 중에서 가장 일찍부터 발달한 주식입니다.

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

홍삼

:: 홍삼



— 준비할 재료

수삼 큰 것 300g

— 이렇게 만드세요

- ① 수삼은 노두 부분을 잘라내고 뿌리 부분이 떨어지거나, 수삼에 상처가 생기지 않도록 주의하여 깨끗하게 씻어 두십시오.
- ② 내솥에 4컵의 물을 붓고 깨끗이 씻은 찜판을 올린 후 수삼을 올려 놓아 주십시오.
- ③ 뚜껑을 잠그고 **메뉴** 버튼을 눌러 「홍삼」을 선택한 후 원하시는 증숙시간을 선택하여 **압력취사 / 백미쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.
(초기 설정 시간은 12시간이며, 2시간~24시간까지 설정 가능합니다)
- ④ 증숙 완료된 삼을 부셔서지 않도록 주의하여 덜어내어 두고 찜판을 꺼낸 후 다시 물 6컵과 증숙된 수삼을 넣고 원하시는 달임 시간을 설정한 후 **압력취사** 버튼을 눌러 주십시오.
(달임이 완료되면 보온으로 장시간 두시지 마시고 냉장 보관하여 주십시오)

— 참고

삼을 말려서 드실 경우에는 바람이 잘 통하는 서늘한 곳에 곰팡이가 생기지 않도록 말려 주십시오. 달임 물은 정수된 물 또는 깨끗한 수돗물을 사용하여 주십시오.

— 홍삼의 효능

홍삼은 어댑토겐(adaptogen適應素) 효과로서 주위 환경으로부터 오는 각종 유해작용인 누병(漏病), 각종 스트레스 등에 대해 방어능력을 증가시켜 생체가 보다 쉽게 적응하도록 하는 능력이 있음이 과학적으로 입증되고 있습니다.



이유식

:: 단호박스프



※ 이유식 원료기 (12개월 이후)

— 준비할 재료

단호박 200g, 팽이버섯 2큰술, 물 1/2컵, 소금 약간, 우유 약간

— 이렇게 만드세요

- ① 단호박은 노랑이 잘 익은 것으로 골라 껍질을 벗기고 씨를 제거한 후 얇게 썰어 물에 행구 주십시오.
- ② 내솥에 ①의 재료와 팽이버섯 2큰술, 물 1/2컵을 넣어 주십시오.
- ③ 뚜껑을 잠그고 **메뉴** 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 10분으로 설정한 뒤 **입력키** / **백미** 버튼을 눌러 주십시오.
- ④ 요리가 완료되면 나무주걱으로 으개어 뜨거울 때 우유를 섞어 주십시오.

— 참고

이유식 후기(9~12개월 이후) : 부드러운 고형식을 먹을 수 있는 시기로서, 하루 세차례에 걸쳐 정해진 시간에 먹을 수 있도록 해주십시오.

이유식 원료기(12개월 이후) : 어린이 먹을 수 있는 식사로 넘어가는 과도기로서, 음식 종류를 다양하게 주어 편식 습관이 생기지 않도록 해주십시오.

※ 조개, 새우, 생우유, 꿀, 토마토, 옥수수 등은 알레르기 유발할 수 있으므로 들어 지난 후에 섭취할 수 있도록 해주십시오.

※ 아이에게 따라 알레르기 유발 할 수 있는 이유식 재료나 섭취 시기를 다를 수 있으므로 주의하여 섭취할 수 있도록 해주십시오.

:: 고구마사과죽



※ 이유식 원료기 (12개월 이후)

— 준비할 재료

고구마 100g, 사과 100g, 물 1/4컵, 꿀 약간

— 이렇게 만드세요

- ① 사과와 고구마는 껍질을 벗기고 얇게 썰어 주십시오.
- ② 내솥에 ①과 물 1/4컵을 넣어 주십시오.
- ③ 뚜껑을 잠그고 **메뉴** 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 20분으로 설정한 뒤 **입력키** / **백미** 버튼을 눌러 주십시오.
- ④ 요리가 완료되면 나무주걱으로 골라 으개어 꿀을 조금 넣어 섞어 주십시오.

:: 야채쌀미음



※ 이유식 후기(9~12개월 이후)

— 준비할 재료

쌀 1/2컵, 브로콜리 30g, 물 1.5컵, 소금 약간

— 이렇게 만드세요

- ① 쌀을 깨끗이 씻어서 30분 정도 불린 후 브로콜리와 함께 골라 같이 준비해 주십시오.
- ② 내솥에 ①과 물 1.5컵을 넣어 주십시오.
- ③ 뚜껑을 잠그고 **메뉴** 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 25분으로 설정한 뒤 **입력키** / **백미** 버튼을 눌러 주십시오.

※ 쌀을 갈지 않고 조리시 죽이 올라올 수 있으니 주의하여 주십시오.

※ 브로콜리 외의 야채(파프리카, 당근 등)를 이용하여 같은 방법으로 조리 가능합니다.

만능찜

:: 갈비찜



— 준비할 재료

쇠갈비(돼지갈비) 1.2kg, 정종 3큰술, 진간장 5큰술, 다진마늘 1큰술, 참기름 1큰술, 양파즙 3큰술, 배즙 3큰술, 설탕 3큰술, 다진파 5큰술, 깨소금 1큰술, 후춧가루 1작은술, 당근 1개, 밤 10개, 은행 20개, 잣가루 1큰술

— 이렇게 만드세요

- ① 토막난 갈비에 기름기와 핏물을 제거하고 찬물에 담구 핏물을 빼주십시오.
- ② 소쿠리에 건져 물기를 빼고 정종과 배즙에 재워 고기를 익히게 해주십시오.
- ③ 밤은 껍질을 벗겨 큰것은 반으로 자르고 은행은 프라이팬에 기름을 조금 넣어 볶아 껍질을 벗겨낸 뒤 당근은 밤통 크기로 깎아 주십시오.
- ④ 준비한 모든 재료에 양념을 넣고 부무려 1시간 정도 양념이 배도록 재워 놓은 후 내솥에 넣어 주십시오. (갈비와 양념장에서 우러나오는 수분으로 조리가 되기 때문에 별도의 물을 부을 필요가 없습니다.)
- ⑤ 뚜껑을 잠그고 **메뉴** 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 45분으로 설정한 뒤 **입력키** / **백미** 버튼을 눌러 주십시오.
- ⑥ 음식이 완료되면 갈비찜 위에 잣가루를 뿌려 식탁에 내놓으십시오.

:: 닭찜



— 준비할 재료

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

— 이렇게 만드세요

- ① 닭고기를 깨끗이 씻어 전골과 내장을 완전히 없애고 꼬리 부분에 묻혀 있는 기름을 잘라내 주십시오.
- ② 닭고기를 먹이에 알맞은 크기로 자른 후 양념이 잘 배고 빨리 익도록 감자를 넣어 주십시오.
- ③ 먹이에 알맞은 크기로 자른 당근, 감자, 닭고기를 커다란 불에 넣고 준비한 양념과 골고루 섞은 후 양념이 충분히 배일 때까지 재워 두십시오.
- ④ 충분히 재워둔 닭고기와 감자 당근을 내솥에 넣어 주십시오.
- ⑤ 뚜껑을 잠그고 **메뉴** 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 45분으로 설정한 뒤 **입력키** / **백미** 버튼을 눌러 주십시오.

:: 수육



— 준비할 재료

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

— 이렇게 만드세요

- ① 내솥에 물을 2컵 정도 넣고 찜판을 넣어 주십시오.
- ② 돼지고기를 2~3등분하여 찜판위에 놓고 생강을 얇게 썰어 2~3쪽 넣어 주십시오.
- ③ 뚜껑을 잠그고 **메뉴** 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 40분으로 설정한 뒤 **입력키** / **백미** 버튼을 눌러 주십시오.
- ④ 찜사 완료 후 양파, 마늘 대파, 김치를 곁들여서 전시에 담가 식탁에 내놓으십시오.



요리안내

만능찜

:: 스테이크



— 준비할 재료

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

— 이렇게 만드세요

- 1 고기에 후춧가루와 소금을 뿌려 간을 배게 한 다음 고기를 내솥에 넣고 반컵 가량의 물을 부어 주십시오.
- 2 뚜껑을 잠그고 **메뉴** 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 30분으로 설정한 뒤 **압력취사 / 백미쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.
- 3 요리가 완료되면 고기를 꺼내어 스테이크 소스를 끼얹어 주십시오.

— 와인소스 만드는 법

양송이와 마늘 양념을 다져 놓은 뒤 준비한 재료를 소금 후춧가루로 간하여 볶아 주십시오.
여기에 레드와인을 넉넉히 넣어 끓인 후 케첩, 버버큐소스, 통후추, 월계수잎을 넣어 조리 주십시오.

:: 꽃게찜



— 준비할 재료

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

— 이렇게 만드세요

- 1 꽃게의 몸통을 손으로 잡고 깨끗이 씻어낸 다음 몸통을 떼어 두십시오.
- 2 떼어낸 몸통의 살을 발라내어 곱게 다져 주십시오.
- 3 쇠고기와 두부는 곱게 다진 후 몸통살 다진것과 합하여 골고루 버무려 주십시오.
- 4 청·홍고추는 잘게 다져 달걀노른자와 섞어 주십시오.
- 5 꽃게의 갑질안에 밀가루를 뿌리고 ④을 도톰하게 채운 후 그 위에 ②를 고르게 펴발라 주십시오.
- 6 내솥에 계량컵 1컵의 물을 부어 뚜껑을 잠그고 **메뉴** 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 30분으로 설정한 뒤 **압력취사 / 백미쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.

:: 생선찜



— 준비할 재료

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

— 이렇게 만드세요

- 1 손질해 놓은 도미를 등쪽으로 2cm간격이 되도록 칼집을 넣어 두십시오.
- 2 다진 쇠고기에 간장, 파, 마늘, 참기름, 깨소금, 후춧가루를 넣어 양념해 주십시오.
- 3 도미의 칼집을 넣은 부분에 준비해둔 양념을 꼭꼭 채워 넣어 주십시오.
- 4 내솥에 2컵의 물은 부은 뒤 찜판을 넣어 주십시오.
- 5 찜판 위에 준비해둔 도미를 넣어 주십시오.
- 6 뚜껑을 잠그고 **메뉴** 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 30분으로 설정한 뒤 **압력취사 / 백미쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.
- 7 요리가 완료되면 나머지 고명을 얹어 장식해 주십시오.

만능찜

:: 잡채



— 준비할 재료

당면 250g, 피망청, 황, 각각 1개, 당근 100g, 양파 100g, 시금치 약간, 팥이버섯 100g, 어묵 100g, 식용유 2큰술
양념장: 설탕약간, 간장 약간, 참기름 약간, 통깨·깨소금 약간

— 이렇게 만드세요

- 1 피망, 양파, 당근, 어묵은 잘게 채썰고 팥이버섯은 다듬어 깨끗이 씻은 후 시금치는 끓는 물에 살짝 데쳐서 물기를 꼭 짰 후 먹기좋게 썰어 주십시오. (피망, 당근은 2~3mm 정도가 적당하고 양파, 어묵은 5mm 정도로 채썰는 것이 적당합니다.)
- 2 미지근한 물에 당면을 20분 정도 담궈둔 후 찬물에 넣어 씻은 뒤 건져 두십시오.
(당면을 오래 담궈두면 잡채 원료 후 당면이 퍼지거나 뭉치는 경우가 있습니다. 기호에 따라서 면을 담궈 두는 시간을 10분에서 30분 사이로 조절해 주십시오.)
- 3 내솥에 식용유 2큰술, 1/2컵의 물을 넣은 후 당면을 내솥에 넣고 준비한 어묵 및 당근, 양파, 피망을 같이 넣어 주십시오.
- 4 뚜껑을 잠그고 **메뉴** 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 25분으로 설정한 뒤 **압력취사 / 백미쾌속** 버튼을 눌러 주십시오. (당면을 많이 불려냈거나, 소비자 기호에 따라 좀 더 쫄깃한 면을 원하시면 만능찜 시간을 20분으로 설정해 주십시오.)
- 5 요리가 완료되면 뚜껑을 열어 데쳐놓은 시금치를 넣고 기호에 따라간장과 참기름, 설탕을 넣고 골고루 섞어 주십시오. 양념한 잡채에 통깨나 깨소금을 뿌려 접시에 담아 주십시오.

:: 만두찜



— 준비할 재료

만두 20개

— 이렇게 만드세요

- 1 내솥에 2컵의 물을 부어 주십시오.
- 2 찜판을 내솥에 넣고 그 위에 만두를 고르게 올려 주십시오.
- 3 뚜껑을 잠그고 **메뉴** 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 25분으로 설정한 뒤 **압력취사 / 백미쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.



만능찜

:: 밤찜



— 준비할 재료

밤 30개

— 이렇게 만드세요

- 1 내솥에 2컵의 물을 부어 주십시오.
- 2 찜판을 내솥에 넣고 그위에 밤을 올려 놓아 주십시오.
(밤은 터짐 방지를 위해 껍질을 일부 벗기고 찜판에 놓아 주십시오.)
- 3 뚜껑을 잠그고 **메뉴** 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 30분으로 설정한 뒤 **입력취사** / **백미쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.
- 4 요리가 완료되면 밤이 뜨거우므로 주의하십시오.

:: 고구마



— 준비할 재료

고구마 5개
※큰 고구마(150g 이상)는 반으로 잘라서 조리하십시오.

— 이렇게 만드세요

- 1 내솥에 2컵의 물을 부어 주십시오.
- 2 찜판을 내솥에 넣고 그위에 잘 씻은 고구마를 올려 놓아 주십시오.
- 3 뚜껑을 잠그고 **메뉴** 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 35분으로 설정한 뒤 **입력취사** / **백미쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.
- 4 요리가 완료되면 고구마가 뜨거우므로 주의하십시오.

— 다양한 효과의 고구마

- **변비에**는 찐 고구마: 찐 고구마를 껍질째 먹으면 변비에 효과가 있다.
- **허약체질인** 사람에게서는 **생고구마**: 고구마는 비타민 B군과 미네랄 카로틴 등이 다량으로 함유되어 있어 영양가가 높은 식품인데, 특히 생고구마를 갈아서 먹으면 허약 체질인 사람의 건강 증진에 효과가 있다 이는 생고구마를 잘랐을 때 나오는 유즙과 같은 액체에 각종 효소가 함유되어 있기 때문이다.

:: 감자



— 준비할 재료

감자(200g 이하) 6개

— 이렇게 만드세요

- 1 내솥에 2컵의 물을 부어 주십시오.
- 2 찜판을 내솥에 넣고 그위에 감자를 올려 놓아 주십시오.
- 3 뚜껑을 잠그고 **메뉴** 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 45분으로 설정한 뒤 **입력취사** / **백미쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.
- 4 요리가 완료되면 감자가 뜨거우므로 주의하십시오.

— 감자보관법

감자는 여름철의 경우 상온에 두면 금방 썩어 돌아나오므로 냉장고에 넣는 것이 좋지만 양이 많은 경우에는 봉투에 감자를 넣고 입구를 발린 채로 골판지 상자에 보관합니다 이때 사과 1, 2개를 함께 넣어 두면 효소의 작용으로 썩이 잘 나지 않는다고 합니다.

만능찜

:: 옥수수



— 준비할 재료

옥수수 4개

— 이렇게 만드세요

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

:: 생크림케익



— 준비할 재료

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

— 이렇게 만드세요

- 1 밀가루를 소금을 넣고 체에 내려 주십시오.
- 2 계란 흰자와 노른자를 분리해 두십시오.
- 3 흰자를 그릇에 넣고 일정한 방향으로 저어 거품을 내다가 커다란 거품이 일면 설탕을 여러번 나누어 넣고, 그릇을 뒤집었을 때 흘러내리지 않을 정도까지 거품을 저어 주십시오.
- 4 ③에 노른자를 조금씩 넣으면서 계속 저고 바닐라향을 조금 넣어 주십시오.
- 5 ④가 크림상태가 되면 밀가루를 넣고 날 밀가루가 보이지 않게 살살 섞어 주십시오.
- 6 우유와 중량한 버터를 섞어 두십시오.
- 7 내솥의 밑면 옆면에 버터를 얇게 바른 후 케익반죽을 내솥에 부어 주십시오.
- 8 뚜껑을 잠그고 **메뉴** 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 40분으로 설정한 뒤 **입력취사** / **백미쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.
- 9 취사가 완료된 카스텔라를 식혀 주십시오.
- 10 그릇에 휘핑크림을 붓고, 도넛과 여겨지도록 충분히 거품을 낸 뒤에 슈가파우더를 넣어 주십시오. (슈가파우더는 설탕을 컵티기에 넣어서 갈아주시면 됩니다.)
- 11 식힌 카스텔라에 생크림을 고르게 패발라 주십시오.
- 12 준비된 여러가지 과일도 장식해 주십시오.

Cooking Guide 로 즐거운 요리를 만들어 보세요

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

요리 선택표

요리종류	메뉴선택	요 리 방 법
흰 죽	영양죽	1. 나술에 준비된 재료를 넣고 용량에 따라 물을 적당한 물눈금까지 부어 주십시오. 1인분 : 영양죽 물눈금 1, 1.5인분 : 영양죽 물눈금 1.5, 2인분 : 영양죽 물눈금 2 (* 참고사항 : 영양죽 취사의 최대용량은 2인분입니다)
팔 죽		
닭 죽		
자른 죽		
전복 죽		
새우 죽		
굴 죽	만능찜	2. 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 「영양죽」으로 선택한 후 입력취사 / 백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
갈비 찜		
닭 찜	만능찜	1. 나술에 준비된 재료를 넣어 주십시오. 2. 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 45분으로 설정한 뒤 입력취사 / 백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
고구마		

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

만능찜 요리별 시간표

요리종류	요리시간	요리종류	요리시간
단호박스프	10분	대합찜	35분
고구마사과죽	20분	고구마	
야채살미음	25분	수육	40분
두부찜		오향장육	
잡채		생크림케익	
만두찜			
감오징어조림	30분	갈비찜	45분
스테이크		닭찜	
꽃게찜		감자	
생선찜			
가지찜			
호박찜			
밤찜			



MEMO





MEMO

MEMO



CUCKOO ELECTRIC RICE COOKER/WARMER LIMITED WARRANTY

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

WARRANTY PERIOD

MODEL#	#LABOR	PARTS	HOW SERVICE IS HANDLED
CRP-HN10	1YEAR	1YEAR	<p>The East and the Central Districts Call : 718 888 9144 Address : 129-04 14th Avenue College Point, NY 11356, USA</p> <p>The West and the Central Districts. Call : 213 687 9828 Toll Free : 877 481 9828 Address : 700 Jackson Street, L.A, CA 90012, USA</p> <p>Canada (TORONTO) Call : 416 878 4561 / 905 707 8224 Address : #D8-7398 Yonge Street Thornhill Ontario Canada L4J 8J2</p> <p>Canada (VANCOUVER) Call : 604 540 1004 / 604 523 1004 Address : 945 Lougheed Hwy Coquitlam BC Canada V3K 3T4</p>

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

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

THE ABOVE WARRANTY DOES NOT APPLY IN THESE CASES:

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

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

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

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

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

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

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

Canada (Vancouver)
Call : 604 415 9858/604 524 8282
Address : 103-4501 North Road
Burnaby BC Canada
V3R 4R7