사용설명서 Operating Instructions

CRP-M1059F Series

1.8L(2~10 Persons) / 1.8L(2~10인분)

CUCKOO
always new

happiness

NO.1 CUCKOO

Electric Pressure Rice cooker/warmer

design

emotion

love

CUCKOO ELECTRONICS CO., LTD.

CONTENTS

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

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

저희 쿠쿠 압력보온밥솥을 애용해 주셔서 대단히 감사 드립니다.

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

CONTENTS

BEFORE USING

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

WHEN USING

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

BEFORE ASKING FOR SERVICE

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

COOKING GUIDE

Cooking Guide ..... 68~69

목 차

사용하기전에

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

사용할 때

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

고장 신고 전에

고장신고 전에 확인 하십시오 ..... 65~67

요리안내

요리안내 ..... 70~83

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

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

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

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CET APPAREIL EST DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

MESURES DE PROTECTION SUPPLÉMENTAIRES

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

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

- la cuisine pour le personnel dans des magasins, des bureaux et d'autres environnements de travail;
- les fermes;
- par des clients dans des hôtels, des motels et autres environnements de type résidentiel;
- des environnements de type chambres d'hôtes.

HOW TO USE EXTENSION CORD / COMMENT UTILISER UNE RALLONGE

Note:

A. A short power-supply cord (or cord set) is provided to reduce the hazards from entanglement by a longer cord.

B. Extension cord should be used properly.

C. Extension cord usage for the rice cooker:
(1) The correct rated voltage should be used for the rice cooker.
(2) If the appliance is set on the ground, the extension cord should also be set on the ground.
(3) The cord wires and extension cord should always be arranged to prevent hazards to children.

This appliance has a polarized plug : (one blade is wider than the other).
As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way.
If the plug does not properly fit in the outlet, turn the plug over.
If it still does not fit, contact a qualified electrician.
Please, keep this safety feature.

Remarque :

A. Un cordon d'alimentation court (ou câble) est fourni pour réduire les dangers d'emmêlement causés par un cordon plus long.

B. La rallonge doit être utilisée correctement.

C. L'utilisation de la rallonge pour le cuiseur à riz :
(1) La tension nominale correcte doit être utilisée pour le cuiseur à riz.
(2) Si l'appareil est installé sur le sol, la rallonge doit aussi être installée sur le sol.
(3) Les câbles et la rallonge doivent toujours être disposés dans le but d'éviter les dangers pour les enfants.

Cet appareil dispose d'une fiche polarisée : (une broche est plus large que l'autre).
Par mesure de sécurité, cette fiche ne peut s'enfoncer dans une prise polarisée que dans un seul sens.
Si la fiche ne s'enfonce pas correctement dans la prise, retournez-la.
Si elle ne s'enfonce toujours pas, contactez un électricien qualifié.
Veuillez respecter cette mesure de sécurité.

SPECIFICATIONS / 제품규격 / SPÉCIFICATIONS

Model Name / NOM DU MODÈLE (모델명)		**CRP-M10 Fuzzy Series**
Power Supply / CORDON D'ALIMENTATION(전원)		AC120V, 60Hz
Power Consumption / CONSOMMATION D'ÉNERGIE(소비전력)		1150W
Cooking Capacity CAPACITÉ DE CUISSON (취사용량)	Glutinous Rice(백미)	0.36~1.8L (2~10cups)
	Sushi(김초밥)	0.36~1.44L (2~8cups)
	Mixed Ricce(잡곡)	
	GABA(현미/발아)	0.36~1.08L (2~6cups)
	Old Rice(묵은쌀)	
	Turbo Glutinous Rice(백미패속)	
	Nu Rung Ji(누룽지)	0.36~0.72L (2~4cups)
	Porridge(죽)	0.18~0.36L (1~2cups)
Power Cord Length/LONGUEUR DU CORDON D'ALIMENTATION(전원 코드 길이)		1.0m
Pressure / PRESSION (사용압력)		78.4KPa(0.8kgf/cm^2)
Weight / POIDS(중량)		6.9kg
Dimension/DIMENSION(치수)	Width/LARGEUR(폭)	29.4cm
	Length/LONGUEUR(길이)	39.5cm
	Height/HAUTEUR(높이)	29cm

HOW SERVICE IS HANDLED / MISE EN OEUVRE DU SERVICE

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

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

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)

사용중 압력추 및 자동증기 배출구에는 손과 얼굴을 가까이 하지 마십시오.

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

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

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

제품을 분해하거나 개조하지 마십시오.

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

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

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

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

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

먼지가 많은 곳이나 화학성 물질이 있는 곳에서는 사용하지 마십시오.

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

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

- 제품 사용 중 사용상의 부주의로 전원 코드의 피복이 벗겨지거나 찍힐 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(서비스 기사)에 의해 코드 교환을 하십시오.
- 반드시 지정된 서비스 센터에서 수리하시기 바랍니다.

제품을 싱크대에 넣고 닦거나 제품 내부에 물을 넣지 마십시오.

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

안전상의 경고

⚠ 경고 ⃠ (금지)

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

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

제품내에 살충제나 화학물질 등을 뿌리거나 투입하지 마십시오.

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

변형된 내솥이나 전용 내솥이 아닌것은 사용하지 마십시오.

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

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

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

내솥 없이 사용을 하지 마십시오.

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

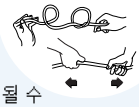
취사나 요리가 진행중일 때 절대로 뚜껑을 열지 마십시오.

- 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 취소버튼을 약 2초간 누른 후 내부압력이 완전히 제거되었는지 확인을 하고 열어 주십시오.

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

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

전원코드를 무리하게 구부리거나, 묶거나, 잡아당기지 마십시오.



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

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 빠져나왔거나 결합 상태가 불량할 시 서비스 센터에 문의 하십시오.
- 사용전·후 청결을 유지하여 주십시오.

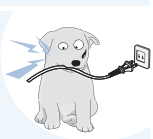
전원플러그를 반복하여 뺐다 꽂았다 하지 마십시오.

- 감전 및 화재의 위험이 있습니다.

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

- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

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



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

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

- 고열에 화상을 입거나 감전이 될 수 있습니다.

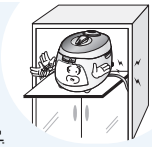
전원플러그에 묻은 이물질은 물기가 없는 천으로 깨끗이 제거하여 주십시오.

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

안전상의 경고

경고 (지시)

쌀통 및 다용도 선반 등에 제품을 놓고 사용하지 마십시오.



- 전원코드가 틈새에 눌려져 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, 열판 및 내부 또는 내솥 주위의 이물질은 반드시 제거한 후에 사용하십시오.

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

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

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

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

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

전원코드를 임의로 연장하거나 연결하는 등 가공하여 사용하지 마십시오.

- 감전 및 화재의 위험이 있습니다.

제품 이동시 전원코드를 이용하여 들어올리거나 잡아당겨서 이동하지 마십시오.

- 쇼트로 인한 화재의 원인이 될 수 있습니다.

주의 (금지)

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

교류 120V 이외에는 사용하지 마십시오.

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

최대 용량 이상으로 내용물을 넣고 사용하지 마십시오.

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

제품 밑에 깔판, 방석, 전기장판 등을 놓고 사용하지 마십시오.

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

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

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

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

- 고장 및 냄새의 원인이 됩니다.

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.

제품에 심한 충격을 주거나 떨어뜨리지 마십시오.

- 제품 고장 및 안전상의 문제가 발생할 수 있습니다.

내솥을 다른 용도로 사용하거나 불위에 올리지 마십시오.

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

안전상의 경고

주의 (금지)

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

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

내솥 코팅이 벗겨질 경우 서비스센터로 문의해 주십시오.

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

경사진 곳이나 울퉁불퉁한 곳에서는 사용하지 마십시오.

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

뚜껑 결합 손잡이나 내솥 손잡이를 잡고 제품을 들어 올리지 마십시오.

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

주의 (지시)

전원플러그를 뽑더라도 뚜껑 결합 손잡이를 항상 "🔒"(잠김)위치로 돌려 주십시오.

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

취사나 요리가 끝난 뒤에는 반드시 본체에 고인물을 닦아 주십시오.

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

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

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

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

요리 후에는 반드시 청소해 주십시오.

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

취사 또는 요리 진행 중 자동증기 배출시 주의하십시오.

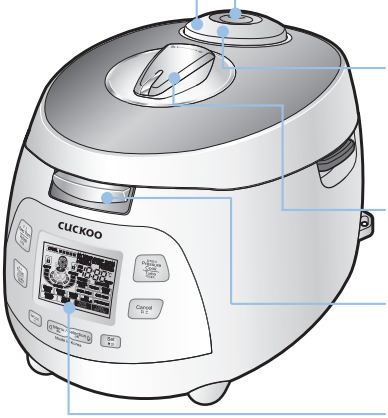
- 증기가 고속으로 배출되면서 '취익'하는 소리가 나므로 놀라지 않도록 주의하십시오.
- 특히 어린이의 접근을 막아 주십시오. 화상의 원인이 됩니다.

흰밥 이외의 식품에는 변질하기 쉬운 것(팥밥,혼식,크로켓, 그라탱 등)이 있으므로 가능하면 보온하지 마십시오.

전원플러그를 뽑을때는 전원코드를 잡지마시고 꼭 전원플러그를 잡고 뽑아주십시오.

- 전원코드에 충격이 가면 감전 및 화재의 원인이 될 수 있습니다.

각 부 명칭(외부)



소프트스팀캡

압력추

취사나 요리 전 압력추를 수평으로 맞추어 주십시오.
내부의 압력이 일정하도록 조절하며, 젖히면 수동으로 증기배출이 됩니다.

자동 증기 배출구

취사나 요리가 끝나거나 보온시 자동으로 증기를 배출시켜 줍니다.
필요할 경우 취소버튼을 눌러(2초) 증기를 배출 시킬 수도 있습니다.

뚜껑 결합 손잡이

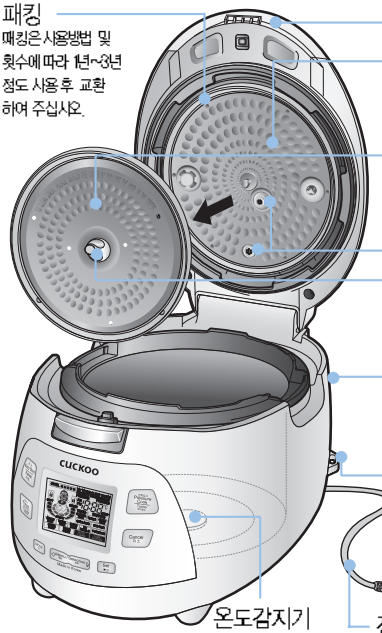
취사나 요리 시 손잡이 표시( )가 "(잠김) 위치로 되어야 작동이 됩니다.

뚜껑 열림 버튼

뚜껑 결합 손잡이를 "(잠김)에서 "(열림)으로 돌린 후 뚜껑 열림 버튼을 누르면 뚜껑이 열립니다.
(취사나 요리 중에는 뚜껑 열림 버튼을 누르지 마십시오)

기능조작부 및 표시부

각 부 명칭(내부)

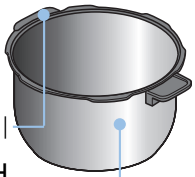


패킹
패킹은 사용방법 및 횟수에 따라 1년~3년 정도 사용 후 교환하여 주십시오.

뚜껑

내솥뚜껑

내솥 손잡이



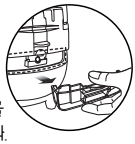
분리형 커버

내솥
내솥을 본체에 똑바로 넣습니다.

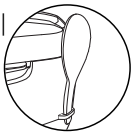
클린 스팀 벤트

분리형 커버 손잡이

물받이
보온이나 취사 조리 후에는 항상 물받이에 있는 물을 버려주세요.
물받이에 밥물이 고여 있을 경우 냄새의 원인이 됩니다.



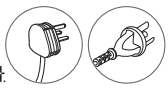
주걱꽂이



전원플러그

온도감지기

전원코드
전원플러그는 국가별로 형상이 다를수 있습니다.

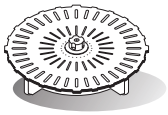


부속품 안내

사용설명서 및 요리안내

주 걱

계량컵



찜판

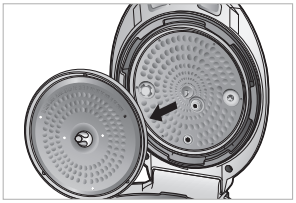
청소용 핀
(실물은 본체바닥면에 부착되어 있습니다)

제품 손질 방법

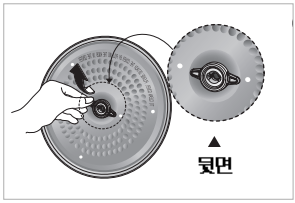
분리형 커버 및 압력패킹

분리형 커버 세척 후에는 반드시 뚜껑에 장착해 주십시오.

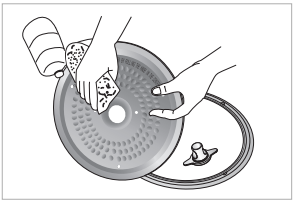
- 청소를 잘하지 않으면 보온 중 냄새가 나는 원인이 됩니다. 특히 뚜껑부는 자주 청소해 주십시오.
  (전원플러그를 빼고 본체의 열이 식고 난 후 손질하십시오.)
- 본체 · 뚜껑은 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오. 벤젠, 신나 등은 사용하지 마십시오.
- 사용중 분리형 커버, 내솥 뚜껑이나 내솥 내부에 밥물이 묻어 전분막이 생기는 수가 있으나, 위생상 아무런 영향이 없습니다.



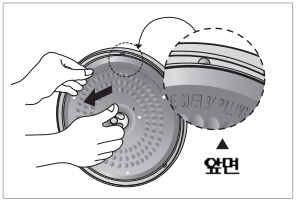
① 분리형 커버 손잡이를 화살표 방향대로 당기면 뚜껑에서 쉽게 분리되어 세척이 가능합니다.



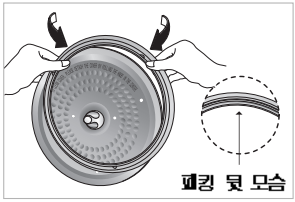
② 분리형 커버 세척시 분리형 커버 뒷면의 손잡이부의 날개를 잡고 당겨서 손잡이를 분리하고, 패킹도 분리합니다.



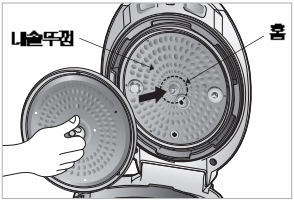
③ 주방용 중성세제 및 스폰지로 자주 세척해 주시고 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오.



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



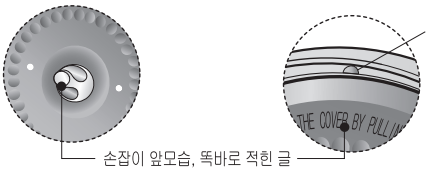
⑤ 분리형커버에 패킹을 장착시킬 경우 패킹 뒷부분의 홈에 가장자리를 끼운 후 한바퀴 돌리면서 장착합니다.



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

올바른 예

패킹 앞모습



패킹 뒷모습

※분리형 커버 구멍에 나사 및 다른 이물질을 넣지 마십시오.
※분리형 커버 앞쪽과 뒷쪽을 잘 살펴주십시오.

제품 손질 방법

내 솥

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

내솥뚜껑

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

압력패킹

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

클린 스팀 벤트

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

본체 물고임부

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

본체내부

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

기능조작부

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

물받이/밥물고임방지 배수로 손질방법

❶ 물받이를 분해합니다.

❷ 밥물고임방지 배수로캡의 손잡이를 잡고 아래 방향으로 밀어서 분리합니다.

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

❹ 청소 후 그림과 같이 밥물고임방지 배수로캡을 위로 밀어서 끼워 넣습니다.

❺ 물받이를 화살표 방향으로 눌러 확실히 끼워 주십시오.

압력 노즐막힘 손질방법

압력추

이물질 등으로 압력추 증기 배출구가 막혀 있으면 재기능을 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.

소프트스팀캡

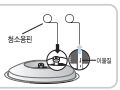
취사나 요리 완료 후 떼어낸 다음 주방용 중성세제 및 스폰지로 자주 세척해 주시고 제품뚜껑에 고인물은 물을 꼭 짠 행주로 닦아 주십시오.

〈압력추/증기배출구 청소방법〉

❶ 뚜껑 결합 손잡이를 '🔓(잠김)'방향으로 돌린 후 압력추를 잡고 위로 돌려서 화살표 방향(반시계방향)으로 돌려서 분리합니다.

❸ 청소 후 압력추를 조립할 때는 분리할 때와 반대 방향 (시계방향) 으로 돌려서 끼워 넣습니다.

❹ 압력추가 완전히 조립되면 추가 자유롭게 돌아갑니다.



❷ 청소용 핀(실물은 본체바닥면에 부착되어 있음)으로 구멍을 뚫습니다.
※청소용 핀으로 압력추 증기 배출구만 청소하시고, 다른 구멍은 안전장치이므로 절대로 찌르지 마십시오.

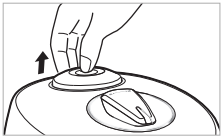
내솥 · 부속품 ▶ 주방용 중성세제와 스폰지로 씻어 주십시오.

KOREAN

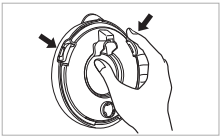
제품 손질 방법

소프트스팀캡 손질 방법

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

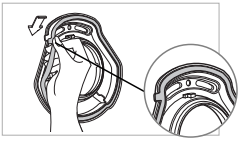


❶ 소프트 스팀캡을 그림과 같이 뒷부분을 손가락으로 잡고 위로 살짝 들어올리면서 떼어냅니다.

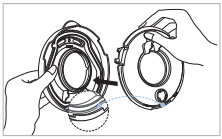


❷ 앞면에 있는 후크를 화살표 방향으로 눌러서 분해하고, 주방용 중성세제 및 스폰지로 자주 세척해 주십시오.

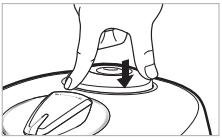
❸ 화살표 방향으로 패킹을 분리 후 세척해 주십시오.



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

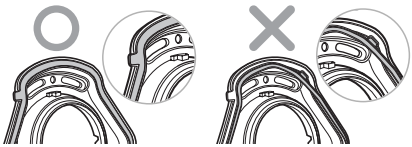


❺ 소프트스팀캡을 조립하여 끼울 때에는 아래쪽의 홈 부분을 맞춘 후, 화살표 방향으로 눌러 확실히 끼워주십시오.



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

올바른 패킹사용 예



올바른 사용방법 / 잘못된 사용방법

※패킹을 끼울때는 방향에 주의해서 끼워주십시오.

뚜껑 결합 손잡이의 사용법에 관하여

1. 취사나 요리시에는 뚜껑을 닫고 뚜껑 결합 손잡이를 "🔒"(잠김) 위치로 확실하게 돌려주십시오.
   - 기능표시부에 "🔒"(잠김)표시가 나타납니다. 이는 뚜껑이 확실하게 잠겨 압력취사를 선택할 수 있도록 표시하여 주는 안전장치의 기능입니다.
2. 취사나 요리 완료 후 뚜껑 결합 손잡이를 "🔒"(잠김)에서 "🔓"(열림)위치로 돌린 후, 뚜껑 열림 버튼을 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 위치해 주십시오.

- "🔒"(잠김)표시가 나타나지 않으면 정확하게 다시 "🔒"(잠김)위치로 돌려 주십시오.
- 뚜껑부를 위에서 보았을 때 뚜껑 결합 손잡이가 오른쪽 그림과 일치할 때 뚜껑이 잠긴 상태입니다.

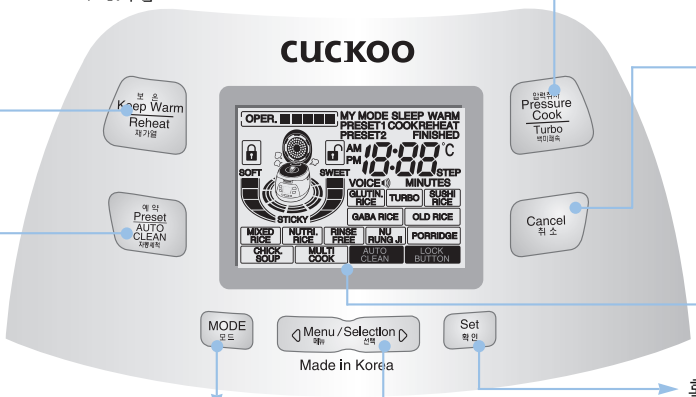
뚜껑이 닫히지 않을 때의 주의사항

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

1. 내솥이 제품 본체에 완전히 들어가 있는지 확인합니다. (내솥에 부착된 손잡이를 제품 본체 홈 부에 안착하십시오.)
2. 뚜껑부를 위에서 보았을 때 뚜껑 결합 손잡이가 오른쪽 그림과 같이 되어 있어야 뚜껑이 닫힙니다.

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

기능 조작부의 이름과 역할 / 기능 표시부의 이상점검 기능



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

기능 표시부의 이상점검 기능

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

LJ	내솥이 없을 때 나타납니다.
E--	온도 감지기에 이상이 있을 때 나타납니다. ("_"표시가 깜박거립니다.)→서비스센터로 문의하십시오.
E01	뚜껑 결합 손잡이를 확실하게 돌리지 않은 상태에서 압력취사/백미쾌속 또는 예약/자동세척 버튼을 눌렀을 때 나타납니다. 뚜껑 결합 손잡이를 "🔒"(잠김)쪽으로 확실하게 돌려 주십시오.
E03	물만 계속 끓일 경우나 제품 이상 발생시 나타납니다. → 서비스센터로 문의하십시오.
13Hb	예약 시간이 13시간을 초과한 경우에 나타납니다. 13시간 이내로 예약을 하십시오. (59~61쪽 참조)
Edb	취사나 요리 완료 후 보온 상태에서 한번도 뚜껑 결합 손잡이를 "🔓"(열림)쪽으로 하지않고, 대기 상태가 된 후 재차 압력취사/백미쾌속, 예약/자동세척 버튼을 눌렀을 때 나타납니다. 뚜껑 체결 감지장치의 동작 확인 기능 입니다. 뚜껑 결합 손잡이를 "🔓"(열림)으로 한 후 다시 "🔒"(잠김)쪽으로 돌려 주시면 됩니다. 그래도 문제가 계속 해결되지 않으면 서비스센터로 문의하여 주십시오.

현재시각의 설정 / 음성안내 기능의 설정과 해제

현재시각은 이렇게 맞추십시오.

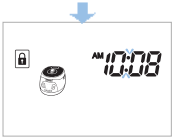
현재시각을 맞추려면 다음 사항을 꼭 알아두십시오. (예) 현재 시각이 오전 8시 25분일 경우

(대기상태)

1 전원플러그를 꽂은 후 모드 버튼을 1회 누릅니다.

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

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



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

3 원하는 시각으로 설정이 완료되면 확인버튼을 눌러주십시오.

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

■리튬 건전지에 대하여

- 본 제품에는 정전보상 기능 및 시계 기능을 위하여 리튬 건전지가 내장되어 있으며 건전지의 수명은 약 3년 정도이나 상황에 따라서 차이가 날 수 있습니다.
- 전원플러그를 뺐다가 다시 꽂았을 때 현재시각이 "12:00"로 리셋되는 현상이 발생하면 건전지에 문제발생 등이 있으므로 고객상담실로 문의하여 지정된 서비스센터에서 건전지를 교환한 후 사용하십시오.

■정전 보상기능이란?

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

■보온 중일때 현재시각 설정은 이렇게 하세요.

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

음성볼륨 조절기능(음성기능을 해제하거나 음성볼륨을 조절하는 기능임)

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

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

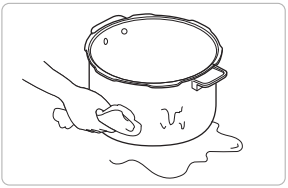
메뉴/선택 버튼을 눌러 0 이 설정되면 VOICE 이 깜빡거리며 음성기능이 해제됩니다.

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

- ▶ 원하시는 음성볼륨을 설정하신 후, 확인버튼을 눌러 주십시오.

1 내솥을 깨끗이 씻은 후 물기를 닦습니다.

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



2 계량컵을 사용하여 쌀을 인분수 만큼 별도의 용기에 담습니다.

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

3 별도의 용기에 맑은 물이 나올 때까지 깨끗이 씻습니다.

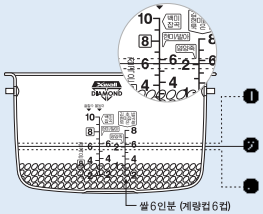
4 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 옮겨 담습니다.

5 메뉴에 따라 물의 양을 조절합니다.

▶ 바닥이 평탄한 곳에 내솥을 올려 놓고 내솥에 표시된 눈금에 맞춰 물의 양을 조절합니다.
▶ 내솥에 표시된 눈금은 쌀과 물을 함께 부었을 때의 물눈금을 표시합니다.
▶ 물 높이 조절에 대하여

- 백미, 잡곡, 영양밥 : '백미,잡곡' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.
  누룽지, 세척미 — 백미는 최대 10인분, 잡곡은 최대 8인분, 영양밥은 최대 6인분, 누룽지는 최대 4인분, 세척미는 최대 8인분까지 취사 가능합니다.
- 김초밥, 묵은쌀 : '김초밥' 물눈금 기준으로 맞춥니다.
  김초밥은 최대 8인분, 묵은쌀은 최대 6인분까지 취사 가능합니다.
- 현미/발아 : '현미/발아' 물눈금 기준으로 맞춥니다.
  현미/발아는 최대 6인분까지 취사 가능합니다.
- 영양죽 : '영양죽' 물눈금 기준으로 맞춥니다. 영양죽은 최대 2인분 까지 취사 가능합니다.
- 현미잡곡 : 백미에 현미를 5:5 비율로 섞어서 취사 할 경우 사용합니다. '현미잡곡'물눈금 기준으로 맞춥니다. 현미잡곡은 최대 8인분까지 취사 가능합니다.

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



❶ 묵은쌀로 밥을 지을때나 진밥을 원할때 :
물을 규정량보다 많이 부어 주십시오.

❷ 쌀 6인분의 경우 (계량컵 6컵) 내솥의 '백미' 눈금 6에 물을 맞춥니다.

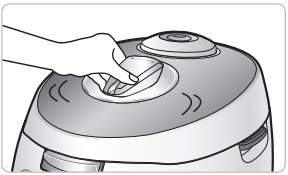
❸ 쌀을 충분히 불렸을 때 또는 된밥을 원할 때 :
물을 규정량보다 적게 부어 주십시오.

6 내솥을 본체에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.

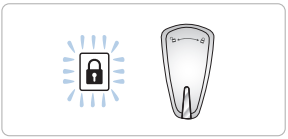
내솥을 넣을 때 본체에 완전히 들어가도록 주의하여 넣습니다.
▶ 내솥의 바닥면에 쌀 등의 이물질이 붙어 있으면 취사가 잘 되지 않거나 고장의 우려가 있습니다.
▶ 내솥이 본체에 정확하게 들어가지 않으면 뚜껑이 닫히지 않습니다.
(내솥의 손잡이가 본체의 홈에 들어가도록 하십시오.)

7 전원플러그를 꽂고 뚜껑 결합 손잡이를 "🔒"(잠김)위치로 돌려 주십시오.

▶ 기능표시부에 "🔒"(잠김)표시가 나타나면 뚜껑이 완전히 결합 되었음을 알 수 있습니다.
▶ 뚜껑 결합 손잡이를 "🔒"(잠김)으로 맞추지 않고 압력취사/백미쾌속 버튼을 누르면 경고음 및 "E01" 표시가 나타나고 취사가 되지 않습니다.
▶ 이외에 "Edo" 표시가 나올 경우에는 뚜껑 결합 손잡이를 "🔓"(열림) 방향으로 돌린 후 다시 "🔒"(잠김)으로 돌려 주시면 정상적으로 동작 됩니다.
(뚜껑 체결 감지 장치의 동작 확인 가능)



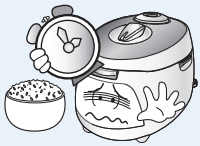
※ 이전 취사에서 취사 완료 후 한번 이상 뚜껑결합 손잡이를 "🔓"(열림)방향으로 돌렸을 경우에는 해당되지 않습니다.
※ 보온중일때는 취소 버튼을 눌러 보온을 취소한 후 원하시는 기능을 선택하여 주십시오.



맛있는 밥을 드시려면

압력밥솥으로 맛있는 밥짓기

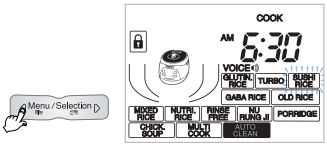
맛있는 압력밥솥 밥을 드시려면 다음 사항을 꼭 알아두십시오.

쌀은 계량컵으로! 물은 내솥눈금으로 정확히!	• 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.	쌀의 양과 물의 양이 맞지 않으면 밥이 퍼석하거나 설익거나 질게 될수가 있습니다.
쌀은 보관 방법이 중요!	• 쌀은 가급적이면 소량으로 구입하여 통풍이 잘되고 직사광선이 없는 서늘한 곳에 쌀의 수분이 잘 증발되지 않도록 보관합니다. • 쌀이 개봉한 지 오래되어 말라 있는 경우는 물을 반눈금 정도 더 넣고 취사를 하면 좋습니다.	쌀이 많이 말라 있는 경우는 계량을 정확히 하더라도 밥이 퍼석할 수가 있습니다.
예약 취사 시간은 짧을수록 좋습니다!	• 쌀이 많이 말라 있는 경우는 가급적 예약취사를 피하시고 물을 반눈금 정도 더 넣고 취사합니다.	• 10시간 이상 예약취사하거나 말라 있는 쌀을 예약취사할 경우는 밥이 퍼석하거나 설익을 수가 있으며 심한 경우는 충밥이 될 수도 있습니다. • 예약 설정 시간이 길어질수록 멜라노이징(미세 밥 눌음)현상이 증가할 수 있습니다.
보온시간은 짧을수록 좋습니다!	• 보온은 12시간 이내로 하는 것이 좋습니다. 	장시간 보온을 하게되면 밥색깔이 변하거나 밥에서 냄새가 날 수도 있습니다.
제품은 깨끗하게!	• 청소를 자주 하십시오. 특히, 뚜껑부에 이물질이 묻어 있지 않도록 자주 닦아 주십시오.	청소를 자주 하지 않으면 세균이 번식하여 보온시 밥에서 냄새가 날 수 있습니다.

취사는 이렇게 하십시오

1 메뉴/선택 버튼을 눌러 원하시는 메뉴를 선택하세요.

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

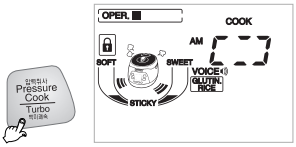


예) 김초밥을 선택 할 경우

▶ "김초밥 이라는 음성이 나옵니다.
김초밥 취사를 하실 경우 취사중 자동증기 배출장치가 작동합니다.
(취사중 1회, 취사완료 3분전 1회 배출됩니다.

2 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.

- 취사를 하기전에 반드시 뚜껑 결합 손잡이를 "🔒"(잠김)쪽으로 맞추고 압력취사/백미쾌속 버튼을 누르면"맥이 쿠쿠가 맛있는 취사를 시작합니다."하는 음성과 함께 취사가 시작됩니다.
- 뚜껑 결합 손잡이를 "🔒"(잠김)쪽으로 맞추지 않고 압력취사/백미쾌속 버튼을 누르면 경고음과 함께 "E01" 이 나타난 후 "뚜껑 결합 손잡이를 잠김으로 돌려주세요." 하는 음성이 나오고 작동이 되지 않습니다.

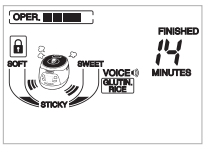


예) 백미를 취사 할 경우

3 뜸들이기 (예 : 백미)

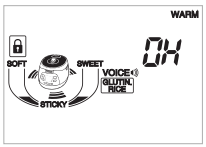
- 뜸 진행 부터는 기능표시부에 남은 취사시간을 표시합니다. 메뉴에 따라 남은 시간은 차이가 있습니다.
- 뜸 완료 3분 전에 증기배출효과음(1차소리)이 나오고 "증기배출이 시작됩니다."하는 음성과 함께 증기가 자동배출되므로 놀라거나 화상을 입지 않도록 주의하십시오.

예) 14분 남은 경우



4 취사완료

- 취사가 끝날 때 완료음(쿠~쿠~, 쿠쿠하세요, 새소리)이 울리면 보온 기능을 시작합니다.
- 취사가 끝나면 즉시 밥을 골고루 잘 섞어 주십시오. 섞지 않고 그냥두면 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.
- 취사중에는 취소버튼을 누르지 마십시오. 취사가 취소됩니다.



메뉴별 취사시간

구분 \ 메뉴	백 미	백미쾌속	김초밥	잡곡	현미/발아	영양죽	묵은쌀	삼계탕	누룽지	영양밥	만능찜	세척미	자동세척
취사량	2인분~10인분	2인분~6인분	2인분~8인분	2인분~8인분	2인분~6인분	1인분~2인분	2인분~6인분	1마리 (1Kg)	2인분~4인분	2인분~6인분	메뉴별 상세 요리안내를 참조하여 주십시오	2인분~8인분	백미물눈금 2까지
취사시간	약28분~약41분	약17분~약27분	약35분~약49분	약48분~약57분	약54분~약61분	약80분~약93분	약42분~약48분	약64분	약39분~약44분	약38분~약46분		약29분~약38분	약23분

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

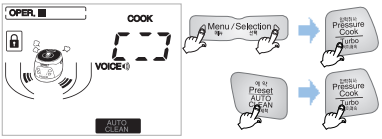
취사는 이렇게 하십시오

취사메뉴 사용법

백미	백미를 찰지게 취사할 때 사용합니다	김초밥	일반밥솥과 찰진 압력밥솥의 중간밥을 드시고자 할때 사용합니다.
잡곡	백미에 곡류를 섞어서 취사할 경우 사용합니다.	현미/발아	현미밥 또는 현미를 발아시켜 발아현미밥을 드시고자 할 때 사용합니다.
영양죽	영양죽을 끓이는 기능입니다.	묵은쌀	묵은쌀을 취사할 때 사용합니다.
삼계탕	삼계탕을 자동으로 요리해 줍니다.	누룽지	취사할 때 누룽지를 만들어 줍니다.
영양밥	영양밥을 취사할 경우 사용합니다.	만능찜	수동으로 찜시간을 설정해서 요리합니다.
세척미	세척미를 취사 할 때 사용합니다.	자동세척 (스팀세척)	취사· 보온 또는 요리후 배어든 냄새를 세척 할 때 사용합니다.
백미 쾌속	• "백미"메뉴를 선택한 후 압력취사/백미쾌속 버튼을 두번 누르면 백미쾌속 취사로 동작하여 밥짓는 시간이 단축됩니다. (백미 2인분 기준 약 17분정도 걸림) • 백미쾌속 취사는 정상 취사보다 밥 상태가 좋지 않으므로 6인분 이하에서만 사용하여 주십시오. • 취사전 쌀을 20분 정도 불린 다음 백미쾌속으로 취사하시면 밥맛이 더욱 좋아집니다.		

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

자동살균세척(자동세척)은 이렇게 하십시오



내솥에 물을 물눈금 2까지 붓고, 뚜껑을 덮어 뚜껑 결합 손잡이를 "🔒"(잠김)으로 돌려 주십시오.
방법1. 메뉴/선택 버튼으로 자동세척 메뉴를 선택한 후 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
방법2. 대기상태(48쪽 참조)에서 예약/자동세척버튼을 3회 눌러(자동세척단축기능) 자동세척을 선택 한 후 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러주십시오.

세척미는 이렇게 하십시오

1. 내솥에 계량컵으로 세척미를 원하시는 용량만큼 계량하여 넣은 후 백미 물눈금 기준에 맞추어 물을 부어 주십시오.
(세척미는 최소 2인분 ~ 최대 8인분까지 취사 가능합니다.)
2. 세척미와 물이 잘 섞이도록 주걱으로 골고루 잘 저어 주신 후 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼으로 세척미 메뉴를 선택한 후 압력취사/백미쾌속 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, 여름철에는 변질되거나 벌레가 생길 수 있으므로 시중에서 세척미 구입시 소포장 단위로 구입하여 주십시오.

멜라노이징(미세 밥 눌음) 현상

이 압력밥솥은 밥의 밑면에 엷은 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 "예약 취사"와 같이 쌀알이 오랜 시간 침전되면 내솥 바닥에 미세 전분이 가라앉아 "일반 취사"보다 멜라노이징(미세 밥 눌음)현상이 심하게 나타날 수도 있습니다.
※ 백미에 곡류를 섞어서 잡곡을 취사할 경우 "백미 취사"보다 멜라노이징(미세 밥 눌음)현상이 증가할 수 있습니다.

묵은쌀 취사기능

- 오래 보관한 쌀 또는 수분이 줄어든 마른 쌀로 지으면 밥이 퍼석하거나 설익을 수 있습니다.
- 추수 후 1년 이상 경과되었거나, 개봉후 보관과정에서 쌀의 수분이 줄어든 마른 쌀의 경우는 묵은쌀 메뉴로 취사를 하시면, 더 좋은 밥맛을 얻을 수 있습니다. (쌀의 보관 및 수분 상태에 따라서 멜라노이징 현상이 나타날 수도 있습니다.)
- 묵은쌀은 쌀의 보관 및 수분상태에 따라서 밥 상태의 차이가 날 수 있습니다.
- 맛출밥맛 기능을 이용하여 불림 또는 가열시간을 추가할 수 있습니다. (53~54쪽 참조)

※ 쌀 세척시 맑은물이 나올 때까지 깨끗이 세척하며, 장시간 보관하면 품질이 떨어지므로 소포장 단위로 구입하여 사용하시면 좋습니다.
또한, 쌀이 마르면 밥맛이 떨어지고 보온시 냄새가 나는 원인이 됩니다.

영양밥 취사기능

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

쿠쿠 맛춤밥맛 기능은 이렇게 하십시오

쿠쿠 맛춤밥맛이란

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 맛춤밥맛기능

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

쿠쿠 맛춤밥맛 사용 방법 I

맛춤밥맛이 지원되는 메뉴(백미, 잡곡, 현미/발아, 누룽지, 묵은쌀, 세척미)를 선택하신 후 모드 버튼을 1초 이상 누르면 "맛춤밥맛 설정모드입니다. 모드 또는 선택 버튼으로 원하시는 밥맛을 선택한 후 확인버튼을 눌러 주세요." 하는 음성과 함께 맛춤밥맛 설정모드로 진입합니다.
※ 아래의 설정방법의 예는 백미 메뉴 기준입니다.

❶ 메뉴 선택 화면

메뉴/선택 버튼을 눌러 맛춤밥맛이 지원되는 메뉴를 선택하여 주십시오.

❷ 쿠쿠 맛춤밥맛 진입 화면

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

❸-1 부드러운밥 단계 조정모드

메뉴/선택 버튼의 ◁(왼쪽)을 눌러 원하시는 부드러움 단계를 선택하십시오.

❸-2 구수한밥단계 조정모드

메뉴/선택 버튼의 ▷(오른쪽)을 눌러 원하시는 구수함 단계를 선택하신 후 확인 버튼을 눌러 주십시오.
※ 16가지 맛춤밥맛은 16가지 밥맛그래프를 참조하여 주십시오 (54쪽 참조)

❹ 설정 완료 화면

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

쿠쿠 맛춤밥맛 사용 방법 II

맛춤밥맛 설정 모드 진입한 후 모드 버튼을 눌러 맛춤밥맛의 대표밥맛을 설정할수 있습니다. 모드 버튼을 누를때마다 찰진밥→부드러운밥→구수한밥→부드럽고 구수한밥 순으로 맛춤밥맛의 대표밥맛이 나타납니다.
※ 아래의 설정방법의 예는 백미 메뉴 기준입니다.

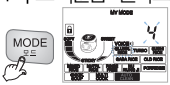
❶ 메뉴 선택 화면

메뉴/선택 버튼을 눌러 맛춤밥맛이 지원되는 메뉴를 선택하여 주십시오.

❷ 쿠쿠 맛춤밥맛 진입 화면

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

❸-1 부드러운밥 선택모드



모드 버튼을 1회 누르면 그림과 같이 변합니다.
이때 부드러운밥 4단계가 선택됩니다.

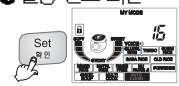
❸-2 구수한밥 선택모드

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

❸-3 부드럽고, 구수한밥 선택모드

모드 버튼을 3회누르면 그림과 같이 변합니다.
이때 부드럽고, 구수한밥이 선택됩니다.

❹ 설정 완료 화면



원하시는 맛춤밥맛을 설정하신 후 확인버튼을 누르면 설정된 값이 자동으로 입력됩니다.
(취소 버튼은 누르거나 버튼입력 없이 7초가 경과하면 기능이 취소되고 대기 상태로 돌아갑니다)

쿠쿠 맛춤밥맛 기능은 이렇게 하십시오

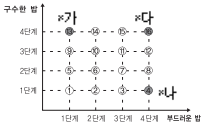
쿠쿠 맛춤밥맛의 단계별 그래픽 표시

부드러운밥 : 1단계, 구수한밥 : 1단계

부드러운밥 : 4단계, 구수한밥 : 1단계

부드러운밥 : 1단계, 구수한밥 : 4단계

쿠쿠 맛춤밥맛의 16가지 밥맛 그래프



* 가. 쌀이 단단하고 찰기가 있는 밥맛이 됩니다.
* 나. 쌀이 부드럽고 잘 부풀어 오른 밥맛이 됩니다.
* 다. 쌀이 부드럽고 찰기가 있는 밥맛이 됩니다.

※ 밥맛번호(1~16)가 숫자로 기능표시부에 표시 됩니다.

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

▶ 쿠쿠 맛춤밥맛' 기능은 백미, 잡곡, 현미/발아, 누룽지, 묵은쌀, 세척미 메뉴에 개별 적용됩니다.

※ 한번 설정된 선택시간은 다시 변경하기 전까지 계속 기억되므로, 매번 취사시마다 시간을 맞출 필요가 없습니다.
취사 및 보온, 예약취사가 진행 중일때는 부드러운밥, 구수한밥 단계를 조정할 수 없습니다.

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

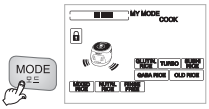
쿠쿠 맛춤취사 기능(취사온도 조절기능)

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 차진 밥을 좋아하실 경우에 설정해 주십시오.
- 낮은단계 : 햅쌀로 취사하실 경우나 차진 밥을 싫어하실 경우에 설정해 주십시오.

쿠쿠 맛춤취사 사용방법

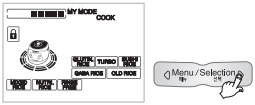
대기상태에서 모드버튼을 5회 누르면 부저음과 함께 "맛춤취사 설정모드 입니다. 선택버튼으로 화력을 조절한 후 확인버튼을 눌러 주세요" 하는 음성과 함께 "맛춤취사 설정모드"로 들어갑니다. 이 때 '쿠쿠 맛춤취사'가 지원되는 전 메뉴가 기능표시부에 나타납니다.

❶쿠쿠 맛춤취사 설정화면



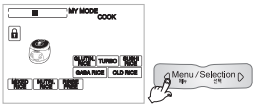
모드버튼을 5회 누르면 맛춤취사 설정화면으로 진입합니다. 초기값은 화면과 같습니다.
(모드버튼을 초기에 누를시 1초 이상 눌러야 진입 가능합니다.)

❷-1 높은단계 조정모드



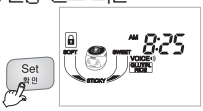
메뉴/선택 버튼의 ▷ (오른쪽)을 눌러 기능 표시부가 그림과 같이 변하도록 합니다.

❷-2 낮은단계 조정모드



메뉴/선택 버튼의 ◁ (왼쪽)을 눌러 기능 표시부가 그림과 같이 변하도록 합니다.

❸설정 완료 화면



확인버튼을 누르면 설정된 값이 자동으로 입력됩니다. (취소버튼을 누르거나 버튼입력없이 7초가 경과하면 기능이 취소되고 대기상태로 돌아갑니다.)

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

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 취사시 눌음량의 증가를 원하시는 경우)

1. 대기상태에서 모드버튼을 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 확인버튼을 눌러 주세요." 하는 음성이 나옵니다.
3. 메뉴/선택 버튼을 누르면 "누룽지 눌음강화가 선택되었습니다. 확인버튼을 눌러주세요"하는 음성이 나옵니다.
   원하시는 모드를 선택한 후 확인버튼을 눌러 주십시오.
4. "누룽지 눌음강화" 설정모드 진입 후 아무런 버튼 입력없이 7초가 지나면 "시간이 초과되어 기능설정이 취소되었습니다." 하는 음성과 함께 기능이 취소되고, 취소버튼을 누르면 "기능설정이 취소되었습니다."하는 음성과 함께 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기모드로 돌아갑니다.

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

1. 대기상태에서 모드버튼을 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 확인버튼을 눌러 주세요." 하는 음성이 나옵니다.
3. 메뉴/선택 버튼을 누르면 "누룽지 눌음강화가 해제되었습니다. 확인버튼을 눌러주세요"하는 음성이 나옵니다.
   원하시는 모드를 선택한 후 확인버튼을 눌러 주십시오.
4. "누룽지 눌음강화" 설정모드 진입 후 아무런 버튼 입력없이 7초가 지나면 "시간이 초과되어 기능설정이 취소되었습니다." 하는 음성과 함께 기능이 취소되고, 취소버튼을 누르면 "기능설정이 취소되었습니다."하는 음성과 함께 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기모드로 돌아갑니다.

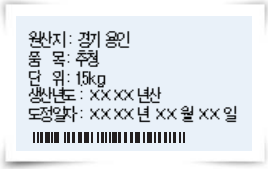
▶ 본 기능을 눌음강화 설정 상태로 둘 경우, 누룽지 취사 중 기능표시부에 "MY MODE" 문자가 표시됩니다.
▶ 본 기능은 제품 출하시 눌음강화 해제 상태로 되어 있으니 필요에 따라 설정해 주십시오.

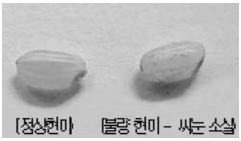
현미발아는 이렇게 하십시오

발아현미란

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

현미구입방법





[정상현미] [불량 현미 - 싸눈 소실]

[불량 현미 - 쭉정이와 덜 여문 현미]

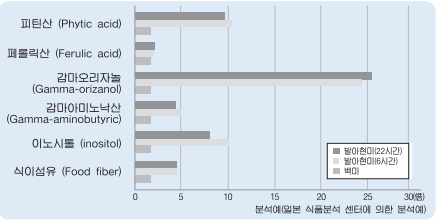
❶ 먼저 생산일자와 도정일자를 확인 하십시오.
▶ 수확한지 1년 이내 그리고 도정일자로부터 3개월 이내의 현미를 사용하십시오.
(현미의 경우 수확년도와 도정날짜가 표시되어 있습니다.)

❷ 눈으로 현미를 직접 확인하십시오.
▶ 시중에서 판매하는 현미의 대부분은 내부를 볼 수 있도록 되어 있습니다.
- 싸눈이 살아 있는지 먼저 확인하십시오.
- 쌀 표면이 밝은 황색을 띄고 표면에 윤기가 흐르면 좋은 현미이고 표면이 하얗게 일어나거나 색이 검은 기운을 띄면 발아에 적합하지 않은 현미입니다.
- 조각나거나 덜 여문 현미는 피하시고 쭉정이가 없는 현미를 고르세요.
쭉정이는 발아 중 썩어 냄새를 유발하고 푸르스름한 색을 띄는 덜 여문 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
페롤릭산 1.4배
감마오리자놀 239배
감마아미노낙산 5배
이노시톨 10배
식이섬유 4.3배

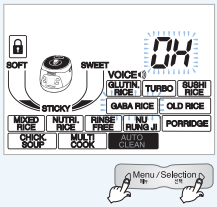
현미발아 메뉴의 조작방법

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

예비발아방법

▶일반적으로 가정에서 사용하시는 용기에 씻은 현미를 넣은 뒤, 최대한 물을 충분히 넣고 침수시킨 후 예비발아하여 주십시오.
▶예비발아는 16시간 이내로 하여 주시고 현미발아 메뉴 사용 전에는 반드시 흐르는 물에 세척하신 후 사용하여 주십시오.
지나치게 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) 위치에 맞추고, 메뉴/선택 버튼을 눌러 현미/발아를 선택합니다.



※ 초기 설정 0H(0시간)

현미/발아 메뉴가 선택되었을 때는 기능표시부에 "0H"가 표시됩니다.
("현미발아 확인버튼을 눌러주세요." 하는 음성이 나옵니다.)

3 확인버튼을 누르고 메뉴/선택 버튼으로 시간을 설정합니다.

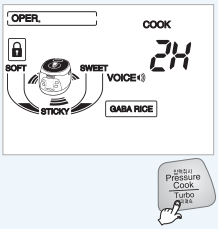
1. Menu / Selection "▷" 버튼을 누르면
현미발아시간이 3시간씩 증가합니다.

2. Menu / Selection "◁" 버튼을 누르면
현미발아시간이 3시간씩 감소합니다.
▶ 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.

3. 현미발아시간은 0, 3시간으로 설정 가능합니다.

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

4 압력취사/백미쾌속 버튼을 누릅니다.



※ 발아잔여시간이 2시간 남아있을 때

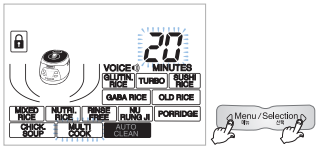
▶압력취사/백미쾌속 버튼을 누르거나 확인버튼을 누른 후 압력취사/백미쾌속 버튼을 누르면 설정된 시간만큼 현미발아를 시작하고 발아 완료 후 즉시 취사가 시작됩니다.
▶현미 발아중에는 '취사'표시가 나타나며 남은 시간이 표시됩니다.
("현미발아 쿠쿠가 맛있는 취사를 시작합니다." 하는 음성이 나옵니다.)

현미발아 취사시 유의사항

❶ 발아된 싹의 크기를 키우지 않고 좀 더 빨리 드시고 싶으면 예비발아를 하지않고 현미발아를 선택하여 원하는 발아시간을 설정하신 후 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 취사하십시오. (싹의 크기에 따른 영양분의 차이는 크지 않습니다.)
❷ 기온이 높을때 오랜시간 발아시키면 냄새가 날 경우가 있습니다 그 경우에는 발아 설정시간을 단축하여 짧게 설정하여 주십시오.
❸ 현미/발아 메뉴로 취사하실 경우에는 최대 6인분 이하로 하여 주십시오.
❹ 물은 수돗물을 사용하셔도 무방하나 생수를 이용하시면 더욱 좋습니다. 단, 뜨거운 물, 끓인 물은 식힌 경우라 하더라도 발아가 되지 않을수 있으니 사용을 피해주십시오.
❺ 현미의 발아율이나 싹의 길이 등의 발아상태는 현미의 종자와 보관상태, 보관기간에 따라 차이가 있을 수 있습니다.
– 발아현미는 현미를 싹틔운 것으로, 현미의 종자에 따라 발아율 및 발아된 후의 싹의 길이에 차이가 있을 수 있습니다.
발아시킬 현미는 반드시 수확후 1년 미만의 것을 사용해 주시고, 도정후 보관기간이 가급적 짧은 것을 이용해 주십시오.
❻ 현미/발아 메뉴의 경우 3H 설정시에는 예약이 되지 않습니다. 예약을 원하실 경우에는 "0H"로 설정하신 후 예약해 주십시오. (59쪽 참조)
❼ 현미의 종류에 따라 멜라노이징 또는 밥상태의 차이가 나타날 수 있습니다.
기호에 맞게 물량을 가감하거나 맞춤밥맛 기능을 이용해 주십시오.(53~55쪽 참조)

만능찜 • 누룽지는 이렇게 하십시오

만능찜 사용 및 예약방법

1 

뚜껑 결합 손잡이를 "🔒"(잠김) 위치에 맞추고, 메뉴/선택 버튼을 눌러 만능찜을 선택합니다.

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

2 확인버튼을 누르고 메뉴/선택 버튼으로 시간을 설정합니다.

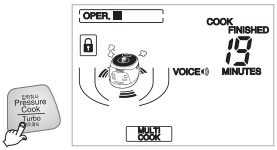
"선택버튼으로 요리시간을 맞춘 후 취사버튼을 눌러주세요." 하는 음성이 나옵니다.
(메뉴별 시간 설정은 83쪽을 참조하세요.)

1. Menu / Selection
"▷"버튼을 누르면 만능찜 시간이 5분씩 증가합니다.
▶계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.

2. Menu / Selection
"◁"버튼을 누르면 만능찜 시간이 5분씩 감소합니다.
▶계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.

3. 만능찜 시간은 10분~90분까지 설정 가능합니다.

4. 원하시는 시간을 선택 후 확인버튼을 누르면 "취사나예약버튼을 눌러 주세요." 하는 음성이 나옵니다.

3 

압력취사/백미쾌속 버튼을 누릅니다.

압력취사/백미쾌속 버튼을 누르면 만능찜 취사가 시작됩니다.
만능찜 취사가 시작되면 "취사" 표시가 나타나며 남은 시간이 표시됩니다.
"만능찜 쿠쿠가 맛있는 요리를 시작합니다." 하는 음성이 나옵니다.

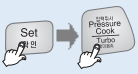
4 만능찜 예약은 이렇게 하십시오

1. 현재 시각이 맞는지 확인합니다.
2. 뚜껑결합 손잡이를 "🔒"(잠김)위치로 돌리고 예약 버튼을 누릅니다.

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

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

5. 메뉴/선택 버튼을 눌러 만능찜 요리시간을 설정합니다.

6. 확인 버튼을 누르고 압력취사/백미쾌속 버튼을 누릅니다.


누룽지 만드는 방법

1. 뚜껑 결합 손잡이를 "🔒"(잠김)위치에 맞추고 메뉴/선택 버튼을 눌러 누룽지를 선택합니다. (누룽지 눌음강화 기능 55쪽 참조)
2. 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.
3. 누룽지가 완료되면 뚜껑을 열고 밥은 덜어내 드시고, 바닥의 누룽지는 기호에 따라 드시면 됩니다.

▶ 누룽지 취사는 최대 4인분까지만 가능합니다.
▶ 누룽지 취사시 물량은 "백미, 잡곡" 물눈금 기준으로 맞추시면 됩니다.
▶ 쌀을 너무 짜끗이 씻지 말고 (물이 불투명할 정도) 취사하십시오.
▶ 누룽지를 강하게 눌게하고 싶은 경우, 물량을 맞춘 내솥을 제품에 넣고 뚜껑을 닫아 쌀을 30분 정도 물에 불린 후 취사하십시오.

예약 취사하는 방법

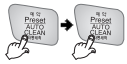
현재 시각이 오후 9시이고 다음날 오전 7시 40분에 식사를 하고 싶을 경우

1 현재 시각이 맞는지 확인합니다.

▶현재 시각을 맞추는 방법은 48쪽을 참조하십시오.
▶현재 시각이 맞지 않을 경우 예약취사 시각이 맞지 않으므로 현재 시각으로 정확히 맞춥니다.
▶오전, 오후가 바뀌지 않도록 주의합니다.

2 뚜껑 결합 손잡이를 "🔒"(잠김)위치로 돌려 기능표시부에 "🔒"(잠김)표시가 나타나면 예약 버튼을 누릅니다.

▶예약버튼을 1회누르면 예약1, 2회누르면 예약2로 예약 설정이 가능합니다.
▶예약시각은 제품출하시 예약1 : 오전 6시 30분, 예약2 : 오후 7시 00분에 맞추어져 있으므로 이시각에 예약 취사를 원하시는 분은 예약1, 예약2를 선택하시면 됩니다.
▶뚜껑 결합 손잡이를 "🔒"(잠김)으로 맞추지 않고 예약버튼을 누르면 예약이 되지 않습니다.
▶예약 버튼을 누르면 그림과 같이 기존에 설정되어 있는 예약 시각 표시가 나타나고, 예약1 또는 예약2가 깜박거립니다.
"선택버튼으로 취사완료 시각을 맞춘 후 취사나 확인버튼을 눌러주세요" 하는 음성이 나옵니다.
▶현미/발아 메뉴의 경우 "DH"설정시에만 예약이 가능합니다.
※보온중일때 예약 취사를 설정하실 경우 취소버튼을 눌러 보온을 취소한후 예약시간을 설정해 주십시오.



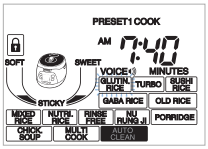
3 메뉴/선택 버튼을 눌러 예약 시각을 설정합니다.

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

※예약시각 오전 7시 40분 설정시

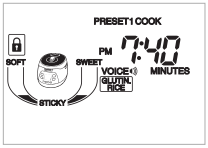
4 확인버튼을 누른 후 메뉴/선택 버튼을 눌러 원하는 메뉴를 선택합니다.

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



5 압력취사/백미쾌속 버튼을 누릅니다.

▶"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 버튼을 눌러 예약1 또는 예약2를 선택하여 설정 가능합니다.
※예약 취사 시간은 메뉴별 최대한분 기준으로 설정되어 있으므로 소량 취사시 예약시각보다 일찍 취사가 완료될 수 있습니다.



예약 취사는 이렇게 하십시오

예약 취사시 유의사항

1 예약 취사를 할 경우

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

2 예약 시각 변경

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

3 예약 설정 가능 시간을 벗어난 경우

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

4 설정시간이 13시간을 초과할 경우

▶"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

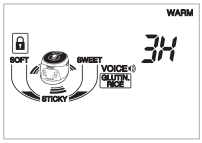
메뉴 / 구분	백미	백미쾌속	김초밥	잡곡	현미/발아	영양밥	영양죽	누룽지	묵은쌀	만능찜	자동세척	삼계탕	세척미
예약설정 가능시간	41분+맞춤 밥맛시간 ~13시간	27분 ~13시간	49분 ~13시간	57분+맞춤 밥맛시간 ~13시간	31분+맞춤 밥맛시간 ~13시간	46분+맞춤 밥맛시간 ~13시간	93분 ~13시간	44분+맞춤 밥맛시간 ~13시간	48분+맞춤 밥맛시간 ~13시간	설정시간 1분 후 ~13시간	28분 ~13시간	64분 ~13시간	38분+맞춤 밥맛시간 ~13시간

식사하실 때

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

▶전원을 인가 후 대기상태에서 재가열을 사용하실 경우에는 뚜껑 결합 손잡이를 "🔒"(잠김)위치로 돌린 후 보온/재가열 버튼을 눌러 보온으로 전환되면 보온/재가열 버튼을 1회 더 눌러 주십시오.

〈보온 중〉

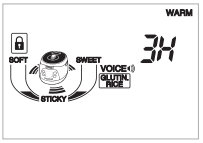


기능표시부의 "3H"는 보온경과 시간이 3시간임을 의미하며, 보온중 확인버튼을 누르면 현재 보온 온도를 표시하고, 확인버튼을 1회 더 누르면 현재 시각을 표시합니다.

〈재가열 중〉

기능표시부의 "0 9"표시가 빙글빙글 돌아가며 재가열을 합니다.

〈재가열 완료〉



재가열이 끝나면 "보온재가열이 완료 되었습니다." 하는 음성과 완료효과음(밥을 잘 저어주세요. 쿠~쿠~)이 나온 후 다시 보온을 진행하며 보온경과 시간을 표시합니다.

〈현재 보온온도 표시〉

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

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

※ 보온중일때 현재시각을 변경할 경우에는 48쪽을 참조하여 주십시오.

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

▶별도의 전열기구나 가스불로 밥을 지은 경우는 밥을 밥솥에 담은 후 보온/재가열 버튼을 1회 눌러 보온을 합니다.
이때, 기능표시부에는 "0H"가 표시됩니다. (이와 같이 차가운 밥솥에 뜨거운 밥을 옮겨 담아 보온할 경우 냄새나 변색이있을 수 있습니다.)

▶보온 24시간 경과 이후부터 보온 경과시간을 깜빡이게 표시하며 보온이 장시간 경과 되었음을 알립니다.

▶보온중 뚜껑 결합 손잡이가 "🔓"(열림)상태시 재가열이 진행되지 않습니다. 뚜껑 결합 손잡이를 "🔒"(잠김)으로 체결후, 보온/재가열 버튼을 눌러주십시오.

▶재가열 진행중 뚜껑 결합 손잡이를 "🔓"(열림)으로 돌릴경우, 기능표시부에 "E01"가 표시됩니다. 이때 재가열이 취소되고 보온이 진행됩니다.

보온할 때 주의사항

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

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

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

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

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

장시간 보온하면 밥이 변색되고 냄새가 날 수 있으므로 보온은 12시간 이내로 하는 것이 좋습니다.
특히, 압력밥은 특성상 일반 밥솥의 밥보다 변색이 빨리 됩니다.
보온 24시간 경과 이후부터 보온 경과시간을 깜빡이며 표시합니다.

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

보온중 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 냉새가 날 수 있습니다. (찬밥은 전자레인지를 이용하십시오.)

밥을 맛있게 보온하려면

보온온도 조정방법

청소를 자주하고 물을 끓여 소독을 하였는데도 냄새가 나고 물이 맺히거나 색깔이 변하는 경우는 보온 온도가 맞지 않은 경우이므로 보온 온도를 조정합니다.
보온 온도를 조정하고자 하실 때는 서비스센터로 문의 하시면 상세히 안내해 드리겠습니다.

❶보온중 모드버튼을 1회 누르거나 대기상태에서 모드버튼을 3회 누릅니다.
"보온온도 설정모드입니다.선택버튼으로 보온온도를 조정한 후 확인버튼을 눌러주세요." 하는 음성과 함께 그림과 같이 표시됩니다. 이때 74℃ 는 현재 보온 온도를 나타냅니다.
(모드버튼을 초기에 누를시 1초 이상 눌러야 진입 가능합니다.)

※제품 출고 시 설정된 기준온도는 설명서와 다를 수 있습니다.

온도를 올릴때

❷-1 메뉴/선택 버튼의 ▷(오른쪽)을 눌러 기능표시부가 74℃→75℃→76℃→77℃→78℃→79℃→80℃ 와 같이 변하도록 합니다.

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

온도를 내릴때

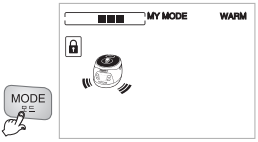
❷-2 메뉴/선택 버튼의 ◁(왼쪽)을 눌러 기능표시부가 74℃→73℃→72℃→71℃→70℃→69℃ 와 같이 변하도록 합니다.

온도조정치

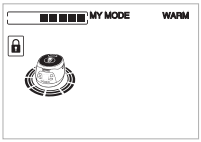
1. 쉰 냄새가 많이 나고 물이 많이 맺히는(밥이 삭는)경우 : 보온 온도가 낮은 경우 입니다. 보온 온도를 1~2℃정도 높여 줍니다.
2. 밥 색깔이 심하게 누렇고 밥이 마르면서 냄새가 날 경우 : 보온 온도가 높은 경우 입니다. 보온 온도를 1~2℃정도 낮춰 줍니다.

맞춤보온 기능 조정방법

보온시 주변환경 및 사용조건에 맞도록 밥의 보온상태를 최적으로 유지할 수 있도록 해줍니다.
보온시 뚜껑을 열 때 물이 많이 흐를 경우나 밥 가장자리에 밥 퍼짐 현상이 생길 경우에 사용합니다.

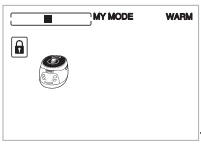


❶대기상태에서 모드버튼을 4회 누릅니다.
"맞춤보온 설정모드입니다. 선택버튼으로 온도를 조절한 후 확인버튼을 눌러주세요." 하는 음성과 함께 그림과 같이 표시되며 초기값을 나타냅니다
(모드버튼을 초기에 누를시 1초 이상 눌러야 진입 가능합니다.)



❷-1 메뉴/선택버튼의 ▷(오른쪽)을 눌러 기능표시부가 그림과 같이 변하도록 합니다. (높임)

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



❷-2 메뉴/선택버튼의 ◁(왼쪽)을 눌러 기능표시부가 그림과 같이 변하도록 합니다. (낮춤)

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

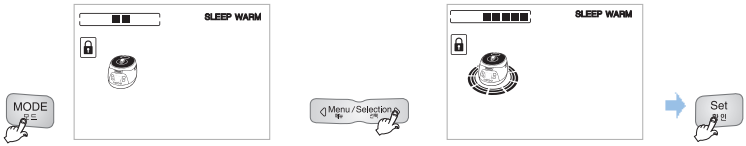
취침보온 모드 설정방법

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

▶ 설정 방법

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

▶ 해제 방법



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

▶ 본 기능을 설정시 취침시간 동안 보온 온도가 저온상태로 유지되오니 취침시간 동안 보온이 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.

보온시 냄새가 날 때

▶ 청소를 자주 해 주십시오. 특히, 뚜껑부의 청소상태가 나쁘면 세균이 번식하여 보온시 냄새가 날 수 있습니다.
▶ 외관상 깨끗하더라도 곳곳에 세균이 서식하여 보온시 냄새를 발생시킬 수 있으므로 냄새가 많이 날 경우는 자동살균세척(자동세척)메뉴를 이용하여 세척하여 주십시오. 자동살균세척(자동세척)완료 후 내솥을 반드시 깨끗이 씻어 냅니다.(52쪽 참조)
▶ 탕이나 찜 등의 요리를 한 후 깨끗이 씻어내지 않고 보온하면 밥에 냄새가 배어들 수 있습니다.

버튼 잠금 기능/야간 음성 볼륨 줄임 기능은 이렇게 하십시오

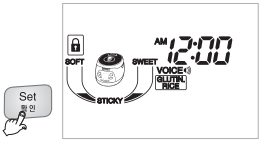
버튼 잠금 기능

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

▶설정 방법

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

▶해제 방법



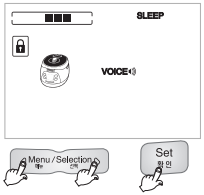
1. 취사, 예약, 보온, 재가열 중이나 대기상태에서 확인버튼을 3초이상 누르고 있으면 버튼잠금이 해지됩니다.
2. 버튼 잠금이 해제 되었을 때, "버튼잠금이 해제되었습니다."하는 음성이 나옵니다. 이때, 기능표시부에 "버튼잠금" 표시가 사라집니다.

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

야간 음성 볼륨 줄임 기능

야간 음성 볼륨 줄임 기능은 야간시간(10:00 PM~05:59 AM)의 음성볼륨을 줄이는 기능으로 필요에 따라 설정하여 주십시오.
이 기능은 야간 시간 중에만 동작합니다.

▶야간 음성 볼륨 줄임 설정 및 해제 방법



예) 주간음성 크기의 60%

		음성 없음.
1 단 계	▪	주간음성 크기의 20%
2 단 계	▪▪	주간음성 크기의 40%
3 단 계	▪▪▪	주간음성 크기의 60%
4 단 계	▪▪▪▪	주간음성 크기의 80%
5 단 계	▪▪▪▪▪	야간 음성 볼륨 줄임 기능 해제 시.

※ 야간 음성 볼륨 줄임 기능 설정에 따른 공정 진행바 표시

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

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

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

증 상	확인사항	조치사항
밥이 되지 않을 때	• 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌렀습니까? • 취사중 정전이 되지 않았습니까?	• 원하는 메뉴선택 후 반드시 압력취사/백미쾌속 버튼을 1회 눌러 기능표시부에 "[ ]" 표시가 나타나는지 확인하십시오. • 정전보상 기능에 대해서는 48쪽을 참조하십시오.
밥이 설익거나 퍼석할 때 또는 층밥이 될 때	• 계량컵을 사용하셨습니까? • 물 조절은 정확히 하셨습니까? • 쌀을 깨끗이 씻었습니까? • 쌀을 장시간 불린 후 취사하셨습니까? • 쌀을 개봉한지 오래되어 너무 말라있지 않습니까?	• 49~50쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오. • 물을 반눈금 정도 더 넣고 취사하십시오.
밥이 너무 질거나 된밥일 때	• 메뉴 선택은 맞게 하셨습니까? • 물 조절은 정확히 하셨습니까? • 뜸을 들이는 상태에서 뚜껑을 열지는 않았습니까?	• 원하는 메뉴를 바르게 선택하십시오. • 물 조절을 정확히 하십시오. (49~50쪽 참조) • 취사 완료음이 울린 후 압력이 완전히 제거된 다음 뚜껑을 열고 밥을 섞어주십시오.
취사 도중 밥물이 넘칠 때	• 계량컵을 사용하셨습니까? • 물 조절은 정확히 하셨습니까? • 메뉴 선택을 정확히 하셨습니까?	• 49~50쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오.
보온중 냄새가 날 때	• 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?	• 뚜껑을 완전히 닫아주십시오. • 보온중 전원플러그를 항상 꽂아 주십시오. • 보온시간은 가능한 12시간 이내로 하십시오. • 백미 이외의 메뉴와 식은밥은 보온하지 마십시오.
"E__" 표시가 나타날때	• 온도감지기에 이상이 있을 때 나타납니다.	• 전원을 차단 후 고객상담실로 문의하십시오.
보온중 보온경과시간 표시가 깜빡일때	• 보온후 24시간이 경과하지 않으셨습니까?	• 보온 24시간이 경과하면 보온이 장시간 경과되었음을 알리는 기능입니다.
보온중 밥이 많이 식었거나 물이 많이 흐를 때	• 보온을 취침보온모드로 설정하지 않으셨습니까?	• 필요에 따라 취침보온모드를 해제 또는 설정한 후 보온하여 주십시오.
"Edo"표시가 나타날때	• 취사 완료 후 전원이 인가된 상태에서 한번도 뚜껑 결합 손잡이를 "🔓"(열림)쪽으로 돌리지 않고 보온이 취소된 상태(대기상태)에서 압력취사/백미쾌속 버튼을 누르지 않으셨습니까?	• 뚜껑 결합 손잡이를 "🔓"(열림)쪽으로 돌린 뒤 다시 "🔒"(잠김)쪽으로 돌려 주십시오.

고장신고 전에 확인하십시오

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

증 상	확인사항	조치사항
버튼 입력시 "L J"표시가 나타날 때	• 내솥이 제품에 들어 있습니까? • 110V용(전원)에 사용하지 않았습니까?	• 내솥이 들어 있지 않은 상태에서는 버튼조작이 되지 않습니다. 내솥을 넣어 주십시오. • 본 제품은 120V전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.
압력취사/백미쾌속, 예약/자동세척 등의 버튼이 작동되지 않고 "E01" 표시가 나타날 때	• 뚜껑 결합 손잡이를 "🔒"(잠김)쪽으로 체결 하셨습니까? • 기능표시부에 "🔒"(잠김)표시가 나타나 있습니까?	• 뚜껑결합 손잡이를 완전히 "🔒"(잠김)쪽으로 체결합니다. 뚜껑 결합 손잡이가 완전히 체결되지 않으면 압력취사/백미쾌속, 예약/자동세척 버튼이 작동되지 않습니다.
밥이 심하게 눌을 때	• 온도감지기, 내솥외면에 밥알이 심하게 눌어 붙어 있거나 이물질이 있지는 않습니까? • "쿠쿠 맞춤밥맛" 또는 "맞춤취사" 기능을 설정하지 않으셨습니까?	• 온도감지기, 내솥외면의 이물질을 제거해 주십시오. (45쪽 참조) • 필요에 따라 맞춤밥맛 또는 맞춤취사 기능을 해제 또는 설정한 후 취사하여 주십시오.
장시간동안 취사가 완료되지 않고 "E03"표시가 나타날 때	• 110V용(전원)에 사용하지 않으셨습니까?	• 제품에 이상이 생계히터단선, 열량 부족 등) 장시간 밥이 완료되지 않을 때 나타나는 표시입니다. 전원을 차단후 고객상담실로 문의하십시오. • 물만 넣고 장시간 가열할 경우에 "E03"표시가 나타나는 것은 정상입니다. • 본 제품은 120V 전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.
예약 취사 시각이 맞지 않을 때	• 현재 시각이 맞습니까? • 오전, 오후를 잘못 선택하지 않았습니까? • 예약시간을 13시간 이상으로 선택하지 않았습니까?	• 현재시각을 맞추지 않으면 예약시각에 취사가 완료 되지 않습니다. 현재시각을 맞추십시오. (48쪽 참조) • 오전, 오후를 확인하십시오. • 최대 예약시간은 13시간입니다. (59~60쪽 참조)
취사 직후나 보온 중 밥에서 이상한 냄새가 날 때	• 삼계탕이나 갈비찜 등의 요리를 하신 후 청소를 깨끗이 하셨습니까?	• 45쪽을 참조하여 뚜껑부의 패킹을 깨끗이 닦아낸 후 사용하여 주십시오. • 52쪽을 참조하여 자동살균세척 기능을 사용하여 주십시오.
뚜껑이 닫혀지지 않을 때	• 뚜껑 결합 손잡이의 표시(🦷)가 "🔒"(잠김)을 가르키고 있습니까? • 내솥에 밥이나 뜨거운 음식물이 들어 있지 않습니까? • 내솥을 본체에 완전히 넣었습니까?	• 뚜껑 결합 손잡이를 "🔓"(열림) 상태로 놓고 닫아 주십시오. • 압력추를 젖힌 다음 뚜껑을 닫습니다. • 내솥에 부착되어 있는 내솥 손잡이를 좌우로 돌려 본체에 완전히 안착시킵니다.
취사, 보온 또는 보온 재가열중 "딱딱"소리가 날 때	• 취사 릴레이 소리가 아닙니까? • 내솥 밀면의 물기는 닦았습니까?	• 릴레이의 "딱딱"소리는 켜짐, 꺼짐의 작동소리로서 정상입니다. • 내솥 밀면에 물기가 있으면 "딱딱"소리가 납니다. 다음부터는 물기를 닦은 후 내솥을 넣어 주십시오.

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

증 상	확인사항	조치사항
뚜껑 결합 손잡이가 "🔓"(열림) 쪽으로 움직이지 않을 때	• 취사 또는 요리중에 뚜껑 결합 손잡이를 돌리지 않았습니까? • 증기가 완전히 배출되지 않은 상태에서 뚜껑 결합 손잡이를 돌리지 않았습니까?	• 취사 또는 요리중에는 뚜껑이 열리지 않습니다. 뚜껑을 강제로 열지 마십시오. 부득이한 경우는 취소버튼을 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)을 가르키고 있는데도 뚜껑이 열리지 않을 경우		• 압력 때문입니다. • 압력추를 젖혀 증기를 완전히 빼낸 후 뚜껑을 열어 주십시오.
뚜껑 사이로 증기가 누설되거나 "삐"하는 휘파람 소리가 날 때	• 패킹에 이물질(밥알 등)이 묻어있지 않습니까? • 패킹이 낡지 않았습니까?	• 패킹을 항주나부드러운 헝겊으로 깨끗이닦은 후 사용하십시오. • 패킹 주변은 항상 깨끗이 유지시켜 주십시오. • 증기가 누설되면 곧바로 취소버튼을 2초간 눌러 증기를 빼낸 후 전원플러그를 뽑아 사용을 중지하고 고객상담실로 문의하십시오. • 패킹은 사용방법 및 횟수에 따라 1년 ~ 3년정도 사용 후 교환하여 주십시오. 낡은 패킹을 계속하여 사용시 증기가 누설되어 압력취사가 되지 않을 수 있습니다.
취사 또는 요리중 취소버튼이 눌러지지 않을 때	• 내솥의 내부가 뜨겁지 않습니까?	• 취사 또는 요리중 부득이하게 취소할 경우, 내솥 내부 온도가 높으면 안전을 위해 취소버튼을 2초간 눌러야 취사 또는 요리가 취소됩니다. • 취사 또는 요리가 취소되면 자동증기배출장치로 증기가 배출되면서 내용물이 비산할 수 있으므로 얼굴과 손 등에 화상을 입을 수 있으니 주의하십시오.
현미가 제대로 발아되지 않을때	• 정격용량 이상의 현미를 넣고 발아시키지 않았습니까? • 묵은 현미를 사용하지 않았습니까?	• 정격용량의 현미를 넣어주십시오. • 묵은 현미나 오염된 현미를 사용했을 때 발아율이 떨어질 수 있습니다. (56쪽 현미 구입방법 참조)
콩(잡곡/현미)이 설익을 때	• 콩(잡곡/현미)이 너무 마르지 않았습니까?	• 콩(잡곡/현미)을 불리거나 삶아서 잡곡메뉴에서 취사를 하십시오. 잡곡의 종류에 따라 설익을 수도 있습니다.

맛있는 밥

:: 쌀밥

준비할 재료

쌀 6컵

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

이렇게 만드세요

❶ 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 백미 물눈금 6까지 물을 부어 주십시오.
❷ 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러, 백미를 찰지게 드시려면 「백미」를 일반밥솥 보다는 더 찰지고 압력밥솥 보다는 덜 찰진 밥을 드시려면 「김초밥」을 선택한 후 압력취사/백미배속 버튼을 눌러 주십시오.
(물눈금은 백미의 경우 백미 물눈금에, 김초밥의 경우 김초밥 물눈금에 맞추어 주십시오.)
❸ 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

참고

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

:: 완두콩밥

준비할 재료

쌀 3컵, 완두콩 1컵반, 정종 1큰술, 소금 1.5작은술
※콩은 삶아서 취사를 하십시오.

이렇게 만드세요

❶ 완두콩은 소금을 넣고 깨끗이 씻어 물기를 빼두십시오.
❷ 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 정종과 소금으로 간을 한 후 백미 물눈금 3까지 물을 부어 주십시오.
❸ 그 위에 완두콩을 얹고 뚜껑을 잠근 뒤 메뉴 버튼을 눌러 「백미」를 선택한 후 압력취사/백미배속 버튼을 눌러 주십시오.
❹ 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

완두콩은 이렇게 보관합시다

완두콩 강낭콩 등을 시다가 그대로 냉장고에 보관할 경우 변색이 **빠를 뿐 아니라** 산산도도 떨어집니다 따라서 이런 것들을 시장에서 사오는 즉시 살짝 데쳐 냉장고에 넣어 두었다가 필요할 때마다 꺼내 사용하면 색상이나 산산도를 그대로 유지할 수 있습니다.

:: 보리밥

준비할 재료

쌀 2컵, 보리쌀 1컵

이렇게 만드세요

❶ 1컵의 보리쌀로써 보리밥은 미리 준비하십시오.
❷ 쌀을 깨끗이 씻어서 보리밥과 함께 내솥에 담고 백미 물눈금 3까지 물을 부어 주십시오.
❸ 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 「잡곡」을 선택한 후 압력취사/백미배속 버튼을 눌러 주십시오.
❹ 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

잡곡밥

:: 오곡밥

준비할 재료

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

이렇게 만드세요

❶ 쌀 찹쌀, 조, 수수를 같이 깨끗이 씻어서 건진 다음 체에 받쳐 두십시오.
❷ 팥은 센불에서 70~80% 삶아서 팥물과 따로 다른 그릇에 받아 두십시오.
❸ 체에 받쳐둔 쌀, 찹쌀, 조, 수수를 내솥에 담고 팥물과 물을 백미 물눈금 3까지 부어 주십시오.
❹ 그 위에 삶아 놓은 팥을 얹고 뚜껑을 잠근 뒤 메뉴 버튼을 눌러 「잡곡」을 선택한 후 압력취사/백미배속 버튼을 눌러 주십시오.
❺ 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

참고

한의학에서는 팥을 적소두라고 하여 수분을 빼주고 종기를 없애거나 **붓기**이 생긴 것을 배출시키는 효과에다 갈증과 설사를 멈추게 하고 소변이 잘 나오게 하며 부종을 가라 앉히는데 좋은 식품으로 알려져 있습니다.

잡곡밥

Fresh 발아현미밥

준비할 재료

현미 4컵

이렇게 만드세요

❶ 현미를 깨끗이 씻어서 내솥에 넣고 현미/발아 물눈금 4까지 물을 부어 주십시오.
❷ 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 '현미/발아'를 선택한 후 현미/발아 시간을 4시간으로 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
❸ 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.

현미팥밥

준비할 재료

현미 1컵, 쌀 2컵, 팥 1/3컵

이렇게 만드세요

❶ 팥은 모양이 깨어지지 않을 정도로 부드럽게 될때까지 삶아 팥물과 분리해 주십시오.
❷ 현미는 깨끗이 씻어 내솥에 넣고 현미/발아 물눈금 3까지 물을 부은 후 삶아 놓은 팥을 넣어 주십시오.
❸ 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 '현미/발아'를 선택한 후 현미/발아 시간을 0시간으로 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
❹ 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

웰빙밥

닭가슴살을 곁들인 녹차밥

준비할 재료

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

이렇게 만드세요

❶ 현미를 깨끗이 씻어서 녹차가루 10g, 녹차잎 3g과 함께 내솥에 넣고 현미/발아 물눈금 2까지 물을 부어 주십시오.
❷ 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 '현미/발아'를 선택한 후 현미/발아시간을 4시간으로 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속버튼을 눌러 주십시오.
❸ 닭가슴살은 소금, 후추에 약 1시간 가량 재운 뒤 팬에 올리브오일을 넣고 구운 후 얇게 썰어 준비해 주십시오.
❹ 라임은 반달모양으로 썰어 준비하고 샐러리는 채를썰어 준비해 주십시오.
❺ 보온으로 되면 밥을 잘 섞은 뒤 발아현미밥과 닭가슴살을 그릇에 담고 라임과 샐러리를 곁들여 담아 내어 주십시오.

녹차의 10가지 장점

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

새싹 비빔밥

준비할 재료

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

이렇게 만드세요

❶ 현미를 깨끗이 씻어서 내솥에 넣고 현미/발아 물눈금 2까지 물을 부어 주십시오.
❷ 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 '현미/발아'를 선택한 후 현미/발아시간을 4시간으로 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
❸ 냄비에 참기름을 두르고 다진 쇠고기를 볶다가 고추장과 물 1/3컵을 넣어 걸쭉해질 때까지 잘 저어 볶은 후 설탕, 꿀, 참기름을 넣고 조금 더 볶아 주십시오.
❹ 보온으로 되면 밥을 잘 섞은 뒤 발아현미밥 위에 준비된 새싹채소를 예쁘게 담아내어 주십시오.
❺ 고추장은 새싹이 흐트러지지 않게 얹어주십시오.

■ 브로콜리싹 : 암 예방 ■ 무싹 : 열 낮추고 부기 가라앉힘 ■ 양배추싹 : 노화, 암 예방하는 셀레늄 함유
■ 순무싹 : 간염, 황달 개선 ■ 배추싹 : 위에 좋고 변비 개선 ■ 밀싹 : 혈액 정화

웰빙밥

:: 머쉬룸티안

준비할 재료

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

이렇게 만드세요

❶ 현미를 깨끗이 씻어서 내솥에 넣고 현미발아 물눈금 2까지 물을 부어 주십시오.
❷ 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 '현미/발아'를 선택한 후 현미발아시간을 4시간으로 설정한 뒤 압력취사/백미배속 버튼을 눌러 주십시오.
❸ 호박은 잘게 깍둑 썰어 소금을 넣고 살짝 볶아 주십시오.
❹ 해송이버섯은 브라운그래비소스에 살짝 버무려 두십시오.
❺ 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.
❻ 발아현미밥을 몰드에 넣고 볶은 호박을 넣은 후 다시 발아현미밥으로 덮어 형태를 잡아준 뒤 몰드에서 떼내어 주십시오.
❼ 브라운그래비소스에 버무린 해송이버섯을 쌓은 뒤 깻잎채를 올려주십시오.

영양밥

:: 영양밥

준비할 재료

쌀 4컵, 수삼4뿌리, 밤 4개, 대추4개, 은행 12개, 청주 2큰술
양념장 : 간장 4큰술 다진파 2큰술 다진마늘 1/2큰술 고춧가루 1/2작은술, 깨소금 2작은술, 참기름 1작은술

이렇게 만드세요

❶ 수삼은 깨끗이 씻어 뇌두 부분을 잘라내고 얇게 어슷 썰어 두십시오.
❷ 밤은 껍질을 벗겨 반으로 썰고, 대추는 깨끗이 씻어 씨를 발라낸 뒤 반으로 잘라 두십시오.
❸ 은행은 기름을 조금 넣고 볶아 껍질을 벗기거나 끓는물에 넣고 2~3분 정도 삶으면서 숟가락 등으로 문질러 껍질을 벗겨 두십시오.
❹ 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 백미 물눈금 4까지 물을 부은 후 청주 2큰술을 넣고 잘 섞어 주십시오.
❺ ❷에 준비한 수삼, 밤, 대추, 은행을 골고루 얹어주십시오.
❻ 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 '영양밥'을 선택한 후 압력취사/백미배속 버튼을 눌러 주십시오.
❼ 보온으로 되면 밥을 뒤섞어 골고루 섞어 밥그릇에 푼 뒤 기호에 따라 준비한 양념장을 같이 밥에 조금씩 얹어 비벼 드십시오.

참고

영양밥 취사시 사용하는 재료(대추, 수삼 등의 양이나 상태에 따라 취사 완료 후 멜라노이징미세 밥 눌음정도의 차이가 나타날 수 있으므로 기호에 따라 재료의 양을 조절하여 취사해 주십시오.

:: 견과류밥

준비할 재료

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

이렇게 만드세요

❶ 호두는 겉껍질을 제거한 뒤 따뜻한 물에 불려 속껍질을 제거하여 주십시오.
❷ 은행은 기름을 조금 넣고 볶아 껍질을 벗기거나, 끓는 물에 넣고 2~3분 정도 삶으면서 숟가락 등으로 문질러 껍질을 벗겨 주십시오.
❸ 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 백미 물눈금 4까지 부은 후 청주 1큰술을 넣어 주십시오.
❹ ❸에 호두, 은행, 아몬드, 캐슈넛을 올린 뒤 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 '영양밥'을 선택한 후 압력취사/백미배속 버튼을 눌러 주십시오.
❺ 취사가 완료되면 준비해둔 양념장을 올려 비벼 드십시오.

:: 모듬버섯밥

준비할 재료

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

이렇게 만드세요

❶ 만가닥버섯과 팽이버섯은 씻어 가닥가닥 찢어두고, 양송이버섯은 껍질을 벗기고 도톰하게 저며 두십시오.
❷ 새송이버섯은 길이대로 자른후 먹기 좋은 크기로 등분하여 주십시오.
❸ 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 백미 물눈금 4까지 부은후 청주 1큰술을 넣어 주십시오.
❹ ❸에 손질해 둔 버섯을 올린 뒤 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 '영양밥'을 선택한 후 압력취사/백미배속 버튼을 눌러 주십시오.
❺ 취사가 완료되면 준비해둔 양념장을 올려 비벼 드십시오.

영양밥

버섯죽순밥

준비할 재료

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

이렇게 만드세요

❶ 느타리버섯은 씻어 먹기 좋은 크기로 찢어 두고, 죽순은 살짝 데쳐 빗살 사이사이의 하얀 부분을 제거한 후 빗살 모양을 살려 얇게 저며 주십시오.
❷ 은행은 기름을 조금 넣고 볶아 껍질을 벗기거나, 끓는물에 넣고 2~3분 정도 삶으면서 숟가락 등으로 문질러 껍질을 벗겨 주십시오.
❸ 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을백미 물눈금 4까지 부은후 청주 1큰술을 넣어 주십시오.
❷❸에 손질해 둔 느타리버섯, 죽순, 은행을 올린 뒤 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 「영양밥」을 선택한 후 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
❺ 취사가 완료되면 준비해둔 양념장을 올려 비벼 드십시오.

건강죽

잣죽

준비할 재료

쌀 1컵, 잣 1/2컵 소금 약간

이렇게 만드세요

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

참고

■죽은 드실 시간에 맞추어 죽을 쑤는 것이 중요하며 식은죽이나 다시 데운죽은 맛이 떨어집니다.
■물갈치나 소화가 잘되는 생선조림 볶어 보푸라기 등을 곁들이면 더욱 좋습니다.
■흰죽 요리는 쌀만 넣은 상태에서 잣죽과 동일한 방법으로 만듭니다.
■국산잣을 고르는 법 : 윤기가 있고 광택이 있으며 잣의싸는 덮개가 거의없고 잣나무향과 송진향이 납니다.

전복죽

준비할 재료

쌀 1컵 참기름 1큰술 전복 1개, 소금약간

이렇게 만드세요

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

참고

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

별미죽

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

❶ 쌀을 깨끗이 씻어 물에 1시간 이상 불려 두십시오.
❷ 닭은 손질하여 뚝 삶아 먹기 좋게 찢어서 위의 재료로 양념해 두십시오.
❸ 청고추, 홍고추는 씨를 버리고 잘게 썰어 두십시오.
❹ 닭국물은 기름기를 제거하고 가아제에 받쳐 두십시오.
❺ 내솥에 ❶의 쌀과 ❷, ❸의 닭과 고추를 넣고, 받쳐 둔 닭국물을 부어 주십시오.
❻ 물은 영양죽 물눈금 2까지 부어 주십시오.
❼ 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 「영양죽」을 선택한 후 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
❽ 보온으로 되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어주십시오.

별미죽

:: 흰죽

준비할 재료

쌀 1컵

이렇게 만드세요

❶ 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 영양죽 물눈금 1까지 물을 부어 주십시오.
❷ 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 '영양죽'을 선택한 후 압력취사/백미패속 버튼을 눌러 주십시오.

죽은 우리의 먹거리 중에서 가장 일찍부터 발달한 주식입니다.

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

:: 팥죽

준비할 재료

쌀 1컵 팥 1/3컵, 찹쌀가루 1컵

이렇게 만드세요

❶ 쌀을 깨끗이 씻어서 30분 이상 물에 불려 두십시오.
❷ 팥은 강한불에서 삶은 후 팥물을 버리고 다시 물을 부어 약한불에서 팥이 터질 때까지 충분히 한번 더 삶아 주십시오.
❸ 삶은 팥은 체에 받치고 으깨어 팥물만 걸러내 주십시오.
❹ 2~3번 체에 내린 찹쌀가루를 끓여서 식힌물로 반죽하여 새알심을 만들어 두십시오.
❺ 미리 불려둔 쌀을 내솥에 넣고 영양죽 물눈금 2까지 팥물을 부어 주십시오.
❻ 새알심과 팥을 넣은 뒤 메뉴 버튼을 눌러 '영양죽'을 선택한 후 압력취사/백미패속버튼을 눌러 주십시오.

※ 팥알이 씹히길 원하시면 기호에 따라 팥을 넣어 주셔도 좋습니다.

삼계탕

:: 삼계탕

준비할 재료

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

이렇게 만드세요

❶ 준비된 닭의 배 아래쪽 양쪽에 칼집을 내어 구멍을 뚫어 주십시오.
❷ 손질한 닭의 뱃속에 2시간 이상 불린 찹쌀과 마늘을 채워 넣어 주십시오.
(찹쌀을 불리지 않으면 설익을 수 있습니다.)
❸ 식성에 따라 걸쭉한 국물을 원하시면 찹쌀의 1/2은 닭의 뱃속에 넣고 나머지 1/2은 밖으로 꺼내 놓아 주십시오.
❹ 칼집을 낸 구멍에 두다리를 엇갈리게 끼우고 고정시켜 주십시오.
❺ 내솥에 준비한 닭을 넣고 깨끗이 씻은 수삼과 대추를 넣은 후 물을 백미 물눈금 6까지 부어 주십시오.
❻ 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 '삼계탕'을 선택한 후 압력취사/백미패속 버튼을 눌러 주십시오.

참고

물을 너무 많이 넣으면 취사 완료후 압력 배출시 탕물이 올라올 수 있으니 주의하십시오.

연하고 맛있는 닭고기 고르기

닭고기는 비교적 연하고 맛이 담백할 뿐만 아니라 소화흡수가 잘 되기 때문에 점점 수요가 늘고 있습니다. 쇠고기나 돼지고기가 15~16일 정도로 숙성시간이 긴 반면 닭고기는 닭을 잡아 하룻밤이 지난 이른바 아침이 가장 연하고 맛있습니다. 그러므로 가능하다면 살아 있는 닭을 그 자리에서 잡아서 파는 가게에서 사거나 아침에 잡아 놓은 닭을 사서 저녁 식탁에 올리면 좋습니다.
살아 있는 닭을 고를 때는 눈이 호라다든지 항문이 빠져 있는 것은 병든 닭이므로 피해야 하며 닭다리의 근육을 만져 보아 통통하고 단단한 것을 고르십시오.
미리 잡아 놓은 닭을 통째로 살 경우에는 가슴 부분이 통통하고 껍질의 털구멍이 잘 돋아 있으면서 투명하고 연한 황색을 띤 것이 신선합니다. 생후 1년 이하 짜리가 연하고 맛있는데, 가슴뼈 끝을 만졌을 때 연한 연골 부분이 많을수록 어린 닭입니다.
부위별로 나누어진 닭을 살 경우에는 살이 단단하고 윤기있는 것을 고르십시오. 껍질이 제대로 붙어 있고 살코기와 껍질사이에 지방이 적당히 붙어 있으며 썬 단면이 매끈해야 합니다.

※ 고단백 보양식을 과하게 섭취할 경우에는 체액이 산성화 되어 세포가 노화되고 피로도가 높아져 항상 채소와 과일을 함께 먹으라고 권합니다.

이유식

단호박스프

※ 이유식 완료기 [12개월 이후]

준비할 재료

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

이렇게 만드세요

❶ 단호박은 노랗게 잘 익은 것으로 골라 껍질을 벗기고 씨를 제거한 후 얇게 썰어 물에 헹궈 주십시오.
❷ 내솥에 ❶의 재료와 빵가루 2큰술 물 1/2컵을 넣어 주십시오.
❸ 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 10분으로 설정한 뒤 압력취사/백미매속 버튼을 눌러 주십시오.
❹ 요리가 완료되면 나무주걱으로 으깨어 뜨거울 때 우유를 섞어 주십시오.

고구마사과죽

※ 이유식 완료기 [12개월 이후]

준비할 재료

고구마 70g, 사과 70g, 물 1/4컵 꿀 약간

이렇게 만드세요

❶ 사과와 고구마는 껍질을 벗기고 얇게 썰어 주십시오.
❷ 내솥에 ❶과 물 1/4컵을 넣어 주십시오.
❸ 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 30분으로 설정한 뒤 압력취사/백미매속 버튼을 눌러 주십시오.
❹ 요리가 완료되면 나무주걱으로 곱게 으깨어 꿀을 조금 넣어 섞어 주십시오.

참고

이유식 후기(9~12개월 이후) : 부드러운 고형식을 먹을 수 있는 시기로서, 하루 세차례에 걸쳐 정해진 시간에 먹을 수 있도록 해주십시오.
이유식 완료기(12개월 이후) : 어른이 먹을수 있는 식사로 넘어가는 과도기로서 음식 종류를 다양하게 주어 편식 습관이 생기지 않도록 해주십시오.
※ 조개 새우 생뚜유, 꿀 토마토, 옥수수 등은 알레르기를 유발할 수 있으므로 돌이 지난 후에 섭취할 수 있도록 해주십시오.
※ 아기에 따라 알레르기를 유발 할수 있는 이유식 재료나 섭취시기가 다를 수 있으므로주의하여 섭취할 수 있도록 해주십시오.

밥두부야채찜

※ 이유식 완료기 [10~12개월이후]

준비할 재료

밥 100g, 두부50g, 당근 20g, 애호박 20g, 계란 1개 우유 8큰술

이렇게 만드세요

❶ 두부는 물기를 제거한 후 으깨어 준비하고, 당근과 애호박은 잘게 다져 주십시오.
❷ 계란은 우유를 넣고 풀어 두십시오.
❸ 내솥에 밥과, 두부 당근 애호박을 넣고, 우유와 계란 푼 것을 넣어 골고루 섞어 주십시오.
❹ 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 10분으로 설정한 뒤 압력취사/백미매속 버튼을 눌러 주십시오.
❺ 만능찜이 완료되면 주걱으로 잘 섞어 주십시오.

참치야채무른밥

※ 이유식 완료기 [10~12개월이후]

준비할 재료

밥 100g, 참치살(캔) 50g, 피망 20g, 당근 20g, 물 1컵, 버터, 김가루 약간씩

이렇게 만드세요

❶ 참치살은 기름을 빼고 젓가락으로 잘게 찢어 준비해 주십시오.
❷ 피망과 당근은 잘게 다져 주십시오.
❸ 그릇에 밥과 참치살, 피망, 당근을 섞어서 준비해 주십시오.
❹ 내솥 바닥에 버터를 바른 후 ❸의 재료를 넣고, 물을 부어 주십시오.
❺ 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 15분으로 설정한 뒤 압력취사/백미매속 버튼을 눌러 주십시오.
❻ 만능찜이 완료되면 주걱으로 잘 섞어 주십시오.

만능찜

갈비찜

준비할 재료

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

이렇게 만드세요

❶ 토막난 갈비에 기름기와 핏물을 제거하고 찬물에 담궈 핏물을 빼두십시오.
❷ 소쿠리에 건져 물기를 빼고 정종과 배즙에 재워 고기를 연하게 해두십시오.
❸ 밤은 껍질을 벗겨 큰것은 반으로 자르고 은행은 후라이팬에 기름을 조금 넣어 볶아 껍질을 벗겨낸 뒤 당근은 밤톨 크기로 깎아 주십시오.
❹ 준비한 모든재료에 양념을 넣고버무려 1시간 정도 양념이 배도록 재워 놓은 후 내솥에 넣어 주십시오. (갈비와 양념장에서 우러나오는 수분으로 조리가 되기 때문에 별도의 물을 부을 필요가 없습니다.)
❺ 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 45분으로 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
❻ 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

❶ 닭고기를 깨끗이 씻어 잔털과 내장을 완전히 없애고 포기 부분에 뭉쳐 있는 기름을 잘라내 주십시오.
❷ 닭고기를 먹기에 알맞은 크기로 자른 후 양념이 잘 배고 빨리 익도록 칼집을 내어 주십시오.
❸ 먹기에 알맞은 크기로 자른 당근, 감자, 닭고기를 커다란 볼에 넣고 준비한 양념과 골고루 섞은 후 양념이 충분히 배일때까지 재워 두십시오.
❹ 충분히 재워 둔 닭고기와 감자, 당근을 내솥에 넣어 주십시오.
❺ 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 45분으로 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.

수육

준비할 재료

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

이렇게 만드세요

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

오향장육

준비할 재료

돼지고기 700g, 간장 2/3컵, 설탕 3큰술 무명실 조금
오향 : 통후추 8알, 통계피 7cm, 팔각 4개

이렇게 만드세요

❶ 돼지고기는 호르르지지 않고 단단하게 익도록 무명실로 잘 묶어 주십시오.
❷ 묶은 돼지고기를 그릇에 담고 간장과 설탕 그리고 오향을 넣어 재워 두십시오.
❸ 내솥에 ❷의 재료를 넣은 후 계량컵 3컵의 물을 부어 주십시오.
❹ 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 40분으로 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
❺ 요리가 완료되면 돼지고기를 꺼내 조리용 가위로 무명실을 잘라서 풉니다. 오향장육을 식히서 0.2cm 두께로 얇게 썰어서 접시에 내어 주십시오.

만능찜

:: 갑오징어조림

준비할 재료

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

이렇게 만드세요

❶ 오징어는 반 갈라 내장을 제거하고 껍질을 벗겨 깨끗이 씻은 후 안쪽에 가로 세로로 칼집을 내 주십시오.
❷ 끓는 물에 소금 약간을 넣고 칼집 낸 오징어 몸통을 데쳐내고 다리도 손질하여 데쳐 두십시오.
❸ 시금치는 다듬어서 깨끗이 씻은 후 소금을 넣고 살짝 데쳐 찬물에 헹궈 물기를 짜고, 당근은 굵게 채썰어 끓는 물에 데친 후 각각 소금과 참기름으로 무쳐 주십시오.
❹ 달걀은 소금을 넣고 잘 풀어 오징어 넓이에 맞게 지단을 부쳐 두십시오.
❺ 데쳐낸 오징어의 물기를 닦고 안쪽에 밀가루를 약간 뿌린 후 지단을 얹고 그 위에 준비한 시금치, 당근, 오징어 다리를 놓아 돌돌 말아준 후 꼬치로 고정시켜 주십시오.
❻ 내솥에 말아서 준비한 오징어와 양념장 그리고 물 반컵을 부어 주십시오.
❼ 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 30분으로 설정한 뒤 압력취사/백미매속 버튼을 눌러주십시오.

:: 스테이크

준비할 재료

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

이렇게 만드세요

❶ 고기에 후춧가루와 소금을 뿌려 간을 배이게 한 다음 고기를 내솥에 넣고 반컵 가량의 물을 부어 주십시오.
❷ 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 30분으로 설정한 뒤 압력취사/백미매속 버튼을 눌러 주십시오.
❸ 요리가 완료되면 고기를 꺼내어 스테이크 소스를 끼얹어 주십시오.

와인소스 만드는 법

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

:: 꽃게찜

준비할 재료

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

이렇게 만드세요

❶ 꽃게의 몸통을 손으로 잡고 깨끗이 씻어낸 다음 몸통을 떼어 두십시오.
❷ 떼어낸 몸통의 살을 발라내어 곱게 다져 주십시오.
❸ 쇠고기와 두부는 곱게 다진 후 몸통살 다진것과 합하여 골고루 버무려 주십시오.
❹ 청·홍고추는 잘게 다져 달걀노른자와 섞어 주십시오.
❺ 꽃게의 껍질에 밀가루를 뿌리고 ❸을 도톰하게 채운 후 그 위에 ❹를 고르게 펴발라 주십시오.
❻ 내솥에 계량컵 1컵의 물을 부어 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 30분으로 설정한 뒤 압력취사/백미매속 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

❶ 손질해 놓은 도미를 등쪽으로 2cm간격이 되도록 칼집을 넣어 두십시오.
❷ 다진 쇠고기에 간장 파, 마늘 참기름, 깨소금, 후춧가루를 넣어 양념해 주십시오.
❸ 도미의 칼집을 넣은 부분에 준비해둔 양념을 꼭꼭 채워 넣어 주십시오.
❹ 내솥에 2컵의 물은 부은 뒤 찜판을 넣어 주십시오.
❺ 찜판위에 준비해둔 도미를 넣어 주십시오.
❻ 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 30분으로 설정한 뒤 압력취사/백미매속 버튼을 눌러 주십시오.
❼ 요리가 완료되면 나머지 고명을 얹어 장식해 주십시오.

만능찜

대합찜

준비할 재료

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

이렇게 만드세요

❶ 쇠고기를 곱게 다져 두십시오.
❷ 해감시켜 깨끗이 헹군 대합을 반으로 갈라 껍질에 붙어 있는 살을 칼로 떼내어 곱게 다져 두십시오.
❸ 그릇에 다진 쇠고기와 대합살을 넣고 다진파, 다진마늘, 소금, 후춧가루로 양념하여 골고루 버무려 주십시오.
❹ 담을수 있는 껍질은 6개이므로 껍질 1개당 1/2정도로 양념한 재료를 푹푹 채워 담아 주십시오.
❺ 재료에 윤기가 생겨 찐 후에도 모양이 흐트러지지 않도록 대합살 위에 달걀 흰자를 고르게 펴 발라 주십시오.
❻ 내솥에 2컵의 물을 붓고 찜판을 넣어 주십시오.
❼ 찜판위에 준비한 대합을 얹어 주십시오.
❽ 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 35분으로 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
❾ 완숙한 달걀은 흰자와 노른자로 나누어서 흰자는 곱게 다지고 노른자는 으깨어 체에 내린 뒤 대합 위에 달걀 노른자와 흰자를 각각 반씩 얹어 주십시오.

두부찜

준비할 재료

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

이렇게 만드세요

❶ 두부는 2등분한 다음 1cm 두께로 썰어 소금을 뿌려 물기를 빼두십시오.
❷ 파는 가늘게 채썰고, 다진마늘과 진간장, 고춧가루, 깨소금, 참기름과 실고추를 섞어서 양념장을 준비해 놓으십시오.
❸ 내솥에 1.5컵의 물을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 썰어놓은 두부를 고르게 올려 주십시오.
❹ 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 25분으로 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
❺ 요리가 완료되면 두부를 꺼내고 두부위에 양념장을 골고루 무쳐 주십시오.

잡채

준비할 재료

당면 150g 피망(청,홍) 각각 약간 당근 70g, 양파 70g, 시금치 약간 팽이버섯 70g, 어묵 70g, 식용유 1큰술
양념장 : 설탕약간 간장 약간 참기름 약간, 통깨 · 깨소금약간

이렇게 만드세요

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

삶은계란

준비할 재료

계란 10개, 물 2컵, 식초 한두방울

이렇게 만드세요

❶ 내솥에 계란과 물 식초를 넣어 주십시오.
❷ 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 20분으로 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.

만능찜

계란찜

준비할 재료

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

이렇게 만드세요

❶ 그릇에 계란과 물 또는 다시팩을 넣고 풀어 주십시오.
❷ 당근과 파의 푸른 부분은 잘게 다져서 ❶과 같이 섞어 주십시오.
❸ 새우젓은 다져서 물을 약간 섞어 국물을 만들어 ❷에 섞고 소금으로 간을해주십시오.
❹ 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 15분으로 설정한 뒤 압력취사/백미매속 버튼을 눌러 주십시오.

떡그라탕

준비할 재료

떡국떡 100g, 삶은 계란 2개 고구마 1개, 피자치즈 80g, 슬라이스치즈 2장 올리브유 약간,
화이트 소스 1컵, 파슬리가루 약간
*화이트 소스 : 밀가루, 버터 10g씩 우유 100g, 소금, 백후추 약간씩 (버터를 녹힌 후 밀가루를 넣어 볶다가 우유를 넣고 걸쭉하게 끓인 후 소금, 백후추로 간한다.)

이렇게 만드세요

❶ 고구마는 깨끗이 씻어 껍질째 모양을 살려 동그랗게 잘라 주십시오.
❷ 삶은 계란은 커터기로 잘라 준비하고, 떡국떡은 미지근한 물에 담궈 두십시오.
❸ 내솥에 올리브유를 골고루 바른 후 고구마, 달걀, 떡국떡을 골고루 겹겹히 쌓아 주십시오.
❹❷에 화이트 소스를 뿌려 주신 후 피자치즈를 골고루 올리고 그 위에 슬라이스 치즈를 8등분으로 잘라 올린 뒤 파슬리 가루를 뿌려 주십시오.
❺ 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 20분으로 설정한 뒤 압력취사/백미매속 버튼을 눌러 주십시오.

새우케찹볶음

준비할 재료

중하 20마리 대파 1/2대, 양파 40g, 당근 40g
*케찹소스 : 케찹 3큰술 설탕 1큰술 전분가루 1큰술, 물 1큰술, 소금 간장, 후춧가루 약간씩

이렇게 만드세요

❶ 새우머리와 내장을 제거하고 꼬리쪽 한마디와 꼬리만 남기고, 껍질을 벗긴 후 소금물에 살짝 헹궈 준비해 주십시오.
❷ 대파는 어슷썰고, 양파는 새우 크기보다 작게 잘라 준비해 주십시오.
❸ 내솥에 새우, 대파 양파를 넣고 케찹소스를 넣고 섞어 주십시오.
❹ 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 15분으로 설정한 뒤 압력취사/백미매속 버튼을 눌러 주십시오.
❺ 만능찜이 완료되면 골고루 섞어 주십시오.

떡볶이

준비할 재료

가래떡(말랑한 것)300g, 어묵 3장, 양파 1/2개, 대파 1/2개, 당근 80g
*양념장 : 고추장 2큰술 물엿, 설탕 1큰술씩, 깨소금, 간장 1작은술씩, 멸치 다시팩 1/3컵

이렇게 만드세요

❶ 가래떡은 흐르는 물에 씻어 먹기 좋은 크기로 잘라 주십시오.
❷ 어묵은 4등분하고, 당근 양파는 채썰고, 대파는 어슷썰어 주십시오.
❸ 분량의 양념을 넣고 양념장을 따로 만들어 두십시오.
❹ 내솥에 손질한 재료와 양념장을 넣고, 잘 섞어 주십시오.
❺ 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 20분으로 설정한 뒤 압력취사/백미매속 버튼을 눌러 주십시오.

만능찜

:: 밥피자

준비할 재료

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

이렇게 만드세요

❶ 양송이 버섯은 껍질을 제거한 후 모양을 살려 썰어두고, 크래미는 길이대로 찢어 준비해 두십시오.
❷ 슬라이스햄은 네모 모양으로 잘라두고, 캔옥수수는 물기를 제거하여 주십시오.
❸ 밥은 내솥 바닥에 편편하게 깔아 주십시오.
❹ 밥 위에 피자소스를 숟가락으로 편편하게 발라주고, 그 위에 손질한 재료를 골고루 얹어 주십시오.
❺❻에 피자치즈를 올린 후 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 20분으로 설정한 뒤 압력취사/백미/배속 버튼을 눌러 주십시오.

:: 버터초콜릿케익

준비할 재료

버터 240g, 설탕 120g, 계란 4개, 핫케이크 가루 140g, 초콜릿 100g

이렇게 만드세요

❶ 버터를 실온에 두어 말랑해지면 둥근 그릇에 담고 설탕과 섞어 두십시오.
❷❶에 계란을 넣고 거품기로 부드러워지도록 섞어 주십시오.
❸❷에 핫케이크 가루를 넣고 주걱으로 섞어주십시오.
❹❸에 초콜릿을 넣고 섞은 후 내솥에 녹인 버터를 바른 후 반죽을 넣고 편편하게 해주십시오.
❺ 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 40분으로 설정한 뒤 압력취사/백미/배속 버튼을 눌러 주십시오.

:: 만두찜

준비할 재료

만두 20개

이렇게 만드세요

❶ 내솥에 2컵의 물을 부어 주십시오.
❷ 찜판을 내솥에 넣고 그 위에 만두를 고르게 올려 주십시오.
❸ 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 25분으로 설정한 뒤 압력취사/백미/배속 버튼을 눌러 주십시오.

:: 가지찜

준비할 재료

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

이렇게 만드세요

❶ 가지는 4cm 길이로 토막낸 후 세워서 십자로 칼집을 넣어 주십시오.
❷ 붉은고추, 풋고추는 잘게 썰고 파, 마늘은 다져 진간장, 깨소금, 고춧가루, 설탕, 식초를 넣어서 소를 만들어 주십시오.
❸ 내솥에 2컵의 물을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 썰어 놓은 가지를 고르게 올려 놓아 주십시오.
❹ 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 30분으로 설정한 뒤 압력취사/백미/배속 버튼을 눌러 주십시오.
❺ 요리가 완료되면 가지위에 준비해둔 소를 고르게 얹어주십시오.

만능찜

:: 호박찜

준비할 재료

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

이렇게 만드세요

❶ 호박은 얇게 동글동글 해주십시오.
❷ 다진파, 다진마늘 진간장, 실고추, 고춧가루, 참기름, 깨소금, 설탕을 섞어 양념장을 만들어 주십시오.
❸ 내솥에 2컵의 물을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 썰어 놓은 호박을 올리고 ❷의 양념장을 골고루 뿌려 주십시오.
❹ 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 30분으로 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.

:: 밤찜

준비할 재료

밤 30개

이렇게 만드세요

❶ 내솥에 2컵의 물을 부어주십시오.
❷ 찜판을 내솥에 넣고 그위에 밤을 올려 놓아 주십시오.
(밤은 터짐 방지를위해 껍질을 일부 벗기고 찜판에 놓아 주십시오.)
❸ 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 30분으로 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
❹ 요리가 완료되면 밤이 뜨거우므로 주의하십시오.

:: 고구마

준비할 재료

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

이렇게 만드세요

❶ 내솥에 2컵의 물을 부어주십시오.
❷ 찜판을 내솥에 넣고 그위에 잘 씻은 고구마를 올려 놓아주십시오.
❸ 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 45분으로 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
❹ 요리가 완료되면 고구마가 뜨거우므로 주의하십시오.

다양한 효과의 고구마

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

:: 감자

준비할 재료

감자(200g 이하) 6개

이렇게 만드세요

❶ 내솥에 2컵의 물을 부어 주십시오.
❷ 찜판을 내솥에 넣고 그위에 감자를 올려 놓아 주십시오.
❸ 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 45분으로 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
❹ 요리가 완료되면 감자가 뜨거우므로 주의하십시오.

감자보관법

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

만능찜

:: 옥수수

준비할 재료

옥수수 4개

이렇게 만드세요.

❶ 내솥에 2컵의 물을 부어주십시오.
❷ 찜판을 내솥에 넣고 그위에 옥수수를 올려 놓아 주십시오.
❸ 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 만능찜을 선택한 후 만능찜 시간을 40분으로 설정한 뒤 압력취사/백미취속 버튼을 눌러 주십시오.
❹ 요리가 완료되면 옥수수가 뜨거우므로 주의하십시오.

:: 생크림케익

준비할 재료

밀가루(박력분) 1/2컵, 계란 2개, 버터 1/2큰술, 우유 1/2큰술, 바닐라향 약간, 설탕1/2컵, 소금 약간
*휘핑크림 : 생크림 100cc, 설탕 1/4컵 *과일 : 체리 1개 딸기 3개, 밀감통조림 1/4통 , 키위 1개
※ 1컵은 계량컵 1컵 기준입니다.

이렇게 만드세요.

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

:: 약밥

준비할 재료

찹쌀 3컵 건포도 60g, 밤 15개, 대추 10개 잣 1큰술, 흑설탕 100g, 진간장 1큰술,
참기름 3큰술, 소금 약간, 계핏가루 1/2작은술

이렇게 만드세요.

❶ 찹쌀을 깨끗이 씻어서 1시간 이상 충분히 물에 불려 두십시오.
❷ 밤과대추는 적당한 크기로 잘라서 준비해 두십시오.
(단 밤과 대추는 껍질과 씨를 제거해 주십시오)
❸ 미리 불려놓은 찹쌀에 흑설탕, 참기름, 계핏가루, 소금 약간을 넣은 후 골고루 섞어 주십시오.
❹ ❸과 모든 재료를 내솥에 넣고 백미 물눈금 4까지 물을 부은 후 한번 더 골고루 섞어 주십시오.
❺ 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 40분으로 설정한 뒤 압력취사/백미취속 버튼을 눌러 주십시오.

:: 시루떡

준비할 재료

멥쌀가루 5컵 팥 2컵 소금1큰술, 설탕 5큰술, 물 3큰술

이렇게 만드세요.

❶ 멥쌀가루 5컵에 물 3큰술을 넣고 잘 버무려서 체에 한번 내려준 다음 설탕(3큰술을 섞어 주십시오.
❷ 팥은 물기 없이 삶아서 대강 찧으면서 위의 소금1큰술과 설탕1큰술을 넣어 주십시오.
❸ 내솥에 물 1.5컵을 붓고 찜판을 넣은 후 적당한 크기의 천이나 한지를 오려서 깔아 주십시오.
❹ 팥고물 1컵을 깔고 멥쌀가루를 편편하게 얹고 다시 팥고물 1컵을 넣어 층을 만들어 주십시오.
❺ 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 '만능찜'을 선택한 후 만능찜 시간을 45분으로 설정한 뒤 압력취사/백미취속 버튼을 눌러 주십시오.

Cooking Guide 로 즐거운 요리를 만들어 보세요

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

요리 선택표

요리종류	메뉴선택	요 리 방 법
흰 죽	영양죽	1. 내솥에 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 취사시의 최대용량은 2인분입니다.] 2. 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 「영양죽」으로 선택한 후 입력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
팥 죽		
닭 죽		
잣 죽		
전복죽		
새우죽		
굴 죽		
삼계탕	삼계탕	1. 내솥에 준비된 재료를 넣고 물을 백미 물눈금 6까지 부어 주십시오. 2. 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 「삼계탕」을 선택한 후 입력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
도가니탕		
갈비찜	만능찜	1. 내솥에 준비된 재료를 넣어 주십시오. 2. 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 45분으로 설정한 뒤 입력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
닭 찜		
고구마	만능찜	1. 내솥에 물을 계량컵으로 2컵~3컵 정도 부어 주십시오. 2. 찜판을 내솥에 넣고 준비한 재료를 찜판위에 올려 놓아 주십시오. 3. 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 45분으로 설정한 뒤 입력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.

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

만능찜 요리별 시간표

요리종류	요리시간	요리종류	요리시간
단호박스프	10분	고구마사과죽	30분
만 두 찜		스 테 이 크	
밥두부야채찜		수 육	40분
새우케찹볶음	15분	약 밥	
참치야채무른밥		오 향 장 육	
떡 볶 이	20분	생크림케익	
삶 은 계 란		버터초콜릿케익	
계 란 찜		갈 비 찜	45분
떡 그 라 탕		닭 찜	
밥 피 자			
생 선 찜	30분	시 루 떡	
가 지 찜		감 자	
호 박 찜			
밤 찜		고 구 마	

CUCKOO ELECTRIC RICE COOKER/WARMER
LIMITED WARRANTY

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

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

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

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

THE ABOVE WARRANTY DOES NOT APPLY IN THESE CASES:

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

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

To Prove warranty Coverage :

- **Retain your Sales Receipt to prove date of purchase**
- **Copy of your Sales Receipt must submitted at the time warranty service is provided.**

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

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

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

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

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