

IH PRESSURE JAR COOKER
福库IH 多功能电压力饭煲

CUCKOO

Operating Instructions
使用说明书

CRP-LHTA06 FUZZY SERIES
1.08L(1-6Persons) /
1.08L(1-6人份)



CUCKOO ELECTRONICS CO., LTD.

CONTENTS

영어 사용설명서 (English user manual)

●	IMPORTANT SAFEGUARDS	3
	INFORMATION TO THE USER / SPECIFICATIONS	4
	SAFETY PRECAUTIONS	5~6
	FUNCTION OPERATING PART	9
	ERROR CODE AND POSSIBLE CAUSE	9
	NAME OF EACH PART	10
	MAINTENACE	11
	HOW TO SELECT HIGH PRESSURE MODE OR NON PRESSURE MODE	12
	VOICE SETTING	12
	HOW TO COOK	13~14
	HOW TO OPEN COOK	15
	HOW TO PRESET TIMER FOR COOKING / REHEATING FUNCTION	16~17
	PRECAUTIONS FOR PRESET COOKING / REHEATING	18
●	사용하기전에	7~8
	● 각 부분의 이름	19
	● 제품 손질 방법 / 뚜껑 결합 손잡이의 사용법에 관하여	20
	● 제품 손질 방법	21~22
	● 기능 조작부의 이름과 역할	23
	● 기능 표시부의 이상점검 기능	23
●	사용할때	24
	● 고압모드 또는 무압모드 선택 방법	25
	● 현재시각의 설정	25
	● 음성안내 기능의 설정과 해제	25
	● 야간 음성볼륨 설정 기능 / 음성 설정 기능	26
	● 취사 전 준비사항	27
	● 맛있는 밥을 드시려면	28
	● 취사는 이렇게 하십시오.	29
	● 취사 / 자동세척 / 간편불림은 이렇게 하십시오.	30
	● 쿠쿠 맞춤취사 기능은 이렇게 하십시오.	31
	● 헌미발아는 이렇게 하십시오.	32~33
	● 고압찜은 이렇게 하십시오.	34
	● 누룽지는 이렇게 하십시오	35
	● 오픈 쿠킹(OPEN COOKING)은 이렇게 하십시오	36
	● 무압찜은 이렇게 하십시오.	37
	● 이유식은 이렇게 하십시오.	38
	● 예약 취사는 이렇게 하십시오.	39~41
	● 예약 채가열은 이렇게 하십시오.	42~43
	● 밥을 맛있게 보온하려면	44~46
	● 절전기능 / 에너지아이 기능은 이렇게 하십시오.	47
	● 화면조명 절전기능 / 버튼 잠금기능 / 취사 잔여시간 표시기능은 이렇게 하십시오	48
●	고장신고전에	49~51
●	● 고장신고 전에 확인하십시오.	
●	● Recipe	52~56
●	● 요리안내	57~61

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING : This appliance generates heat and 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.

HOW TO USE EXTENSION CORD

Note :

- A. A short power-supply cord (or cord set) is provided to reduce the hazards from entanglement by a longer cord.
- B. Extension cord should be used properly.
- C. Extension cord 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.

INFORMATION TO THE USER

FCC Notice - Interference Statement

This device complies with Part 18 of the FCC Rules.

This equipment may cause interference to radio communications.

If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception,

which can be determined by turning the equipment off and on,

the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

SPECIFICATIONS / 제품규격

Model Name (모델명)		CRP-LHTA06 Fuzzy Series
Power Supply (전원)		AC120V, 60Hz
Power Consumption(소비전력)		1090W
Cooking Capacity (최대용량)	WHITE RICE(백미), SAVORY WHITE RICE(구수한백미)	0.18L~1.08L(1~6cups)
	STICKY WHITE RICE(찰진백미), HIGH HEAT STICKY RICE(찰진백미고화력)	
	MULTI GRAIN RICE(잡곡), SAVORY MULTI GRAIN RICE(구수한잡곡)	
	STICKY MULTI GRAIN RICE(찰진잡곡), HIGH HEAT STICKY MULTI GRAIN RICE(찰진잡곡고화력)	
	TURBO WHITE RICE(백미쾌속), TURBO MULTI GRAIN RICE(잡곡쾌속)	0.18L~0.72L(1~4cups)
	GABA RICE(현미발아)	
	NON PRESSURE WHITE RICE(무압백미), VEGGIE RICE(나물밥)	
	SCORCHED RICE(누룽지)	
PORRIDGE (영양죽)	THICK PORRIDGE(된죽)	0.18L~0.27L(1~1.5cups)
	THIN PORRIDGE(묽은죽)	0.09L~0.18L(0.5~1cups)
Power Cord Length (전원코드길이)		1.2m
Pressure (사용압력)		98.0kPa(1.0kgf/cm ²)
Dimension (치수)	Weight (중량)	7.0kg
	Width (폭)	26.2cm
	Length (길이)	38.3cm
	Height (높이)	26.0cm

※ Design and Color of product may be subject to change without notice.

HOW SERVICE IS HANDLED

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

SAFETY PRECAUTIONS

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

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

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

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

• Please read and follow the instruction to avoid any harmful situation.

 • Indicates a prohibition

 • Indicates an instruction

⚠ Warning

🚫 Do not

Do not cover the automatic steam outlet or pressure weight with your hand or face.

- It can cause burns.
- Especially be careful to keep it out of children's reach.

Do not use the cooker near hot things such as stove, gas stove or direct ray of light.

- It can cause an electric shock, fire, deformation, malfunction, or discoloration. Please check the power cord and plug frequently.

Do not alter, reassemble, disassemble or repair.

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

Use a single socket with the rated current above 15A.

- Using several lines in one socket can cause overheating or re. Please check the power cord and plug frequently.
- Use an extension cord with the rated current above 15A.
- Use AC 120V only.

Please pay careful attention against water and chemicals

- It can cause an electric shock or fire.

Do not use a rice cooker at a place where dust is trapped or chemical material is located.

- Do not use any combustible gas or flammable materials nearby a product.
- It can cause explosion or fire.

Do not use damaged power cord, plug, or loose socket.

- Please check the power cord frequently for damage.
- Serious damage can cause electric shock or fire.
- If the plug is damaged, contact the dealer or a service center.

Do not clean the product with water or pour water in the product.

- It can cause an electric shock or fire.
- If it contacts water, please separate power cord and contact dealer and service center.

Do not cover the automatic steam outlet or pressure weight with a duster, a towel, or apron, etc.

- It can cause deformation or a breakdown.
- It can cause an explosion by pressure.

Do not use pots that are not designed for the cooker. Do not use abnormal pot and do not use without the inner pot.

- It can cause an electric shock or fire.
- Depending on the model, the capacity, shape, material and water scale of the inner pot are different. When purchasing an inner pot, please check the model name of the product.

Do not bend, tie, or pull the power cord by force.

- It can cause an electric shock or short circuit resulting in fire. Please check the power cord and plug frequently.

Do not use it without the inner pot.

- It can cause electric shock or malfunction.
- Do not pour rice or water without the inner pot.
- If rice or water gets in then do not turn the product over or shake it, please contact the dealer or service center.

Do not turn the cover handle to "Non Pressure" while cooking.

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

Do not over unplug and plug the power cord over and over.

- It can cause an electric shock or fire.

Do not insert metal objects such as pins and wires or any other external substances in the automatic steam exhaust outlet or any other slot.

- It can cause an electric shock or fire.
- Especially be careful to keep it out of reach of children.

This device is not intended for use by people who lack physical, sensory, and mental abilities or lack the experience and knowledge to safely use the device without supervision or instruction, including children.

- Keep device out of reach of children.
- Device may cause electric shock, burns, etc

Don't spray or put any insecticides or chemicals.

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

Don't let foreign substances such as needle, cleaning pin, or metal get in or block the in let/out let pipe or gape.

- It can cause an electric shock or fire.
- Do not put a cleaning pin in a gap or a hole of the product except when dearing a steam outlet.

Do not open the LID while in heating and cooking. Never open the lid first, even if it boils over or the steam leaks.

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

Remove a foreign substance on the cord and plug with a clean cloth.

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

Be careful that both the plug and power cord are not to be shocked by animal attack or sharp metal materials.

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

SAFETY PRECAUTIONS



Caution



Do not

Do not use it on a rice chest or a shelf.

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

Do not press heavy things on the power cord.

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

Do not change, extend or connect the power cord without the advice of a technical expert.

- It can cause an electric shock or fire.

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

- It can cause a system malfunction or fire.

Do not plug or pull out the power cord with wet hands.

- It can cause an electric shock.

Please contact a dealer or service center when there is a strange smell or smoke.

- First pull out the power cord. And contact dealer or the service center.

Do not use over the maximum capacity.

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

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

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

Don't use the cooker near a magnetic field.

- It can cause burns or breakdown.

Do not drop or impact the cooker.

- It can cause a safety problem.

Recommended detergent for inner pot cleaning (inside, outside)

Available	Unavailable
Cotton wool, Sponge wool, Microfiber, Mesh wool	Blue, Green scrubber (Abrasive material), Iron, Stain wool, Other metallic materials

- If you do not use a suitable scrubber for cleaning, the inner pot coating may be damaged and peeled off.

Use product on a flat surface. Do not use on a cushion. Please avoid using it on an unstable location prone to falling down.

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

Don't use for various purpose for inner pot. And do not heat up the inner pot on the gas stove.

- It can cause deformation of the inner pot.
- It can cause to spill the inner coating.

Please pull out the plug when not in use.

- It can cause electric shocks or fire.

Please use the cooker for it's intended purpose.

- It can cause malfunction or smell.

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

- The hot steam or any hot content within the cooker can cause burns.
- Cautiously open the top cover after cooking is done to avoid dangerous steam and burns.

Do not place on rough top or tilted top.

- It can cause burns or breakdowns.
- Be careful to install the power cord to pass without disruption.

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

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

Do not hold the cooker by the inner pot handle.

- It can cause problems and danger. There are portable handles on the bottom right and left side of the cooker. Hold the handles with both hands and move it carefully.

Always turn the cover Handle to "High Pressure" when not in use.

- It can cause deformation by remaining pressure.

Wipe off any excessive water on the cooker after cooking.

- It can cause odor and discoloration. Wipe off water that is left behind from dew.

Do not move the product by pulling or using the power cord.

- Electric short might cause fire.

In case of a blackout or Standby power blocking switch (■) (TURN OFF) during cooking, steam from a rice cooker will be released automatically. Thus, the quality of rice is lower than normal.

- Make sure that the standby power blocking switch is set to (■) (ON) before cooking.
- Please start cooking with an indicated amount of rice and water.
- Water can overflow if the amount of water in a pot exceeds the indicated level of water usage.
- Please start cooking in a status that steam control cap is installed completely.

Please clean the body and other parts after cooking.

- After cooking chicken soup, multi cook dishes, and etc., the smell may be absorbed.
- Clean the oven packing, top heater plate, and inner pot every time you cook any of those.
- It can cause alteration or smell.
- Use dry kitchen cleaner or sponge to clean the inner pot, since rough scrub or metallic ones are abrasive to the coating.
- Depending on the using methods or user's circumstances, inner pot coating might rise. Please call the customer service for those cases.
- Please, do not pull out the clean steam vent by force.

Be cautious when steam is being released.

- When the steam is released don't be surprised.
- Please keep the cooker out of reach of children.

If possible, only use warming function when cooking white rice. Other foods are easily discolored.

When you pull out the power plug, don't pull the power cord. Please, safely pull out the power plug.

- If you inflict impact on power cord, it can cause an electric shock or fire.

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 두 가지로 구분되어 있으며 '경고'와 '주의'의 의미는 다음과 같습니다.

⚠ 경고	피하지 않을 경우 사망이나 중상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황	⚠ ·이 기호는 특정 조건 하에서 위험을 끼칠 우려가 있는 사항에 대하여 주의를 환기시키는 표시입니다.
⚠ 주의	피하지 않을 경우 경상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황	⚠ ·위험 발생을 피하기 위해 주의 깊게 읽고 자세에 따라 사용하십시오. ○ ·이 기호는 어떤 행위를 '금지'하는 표시입니다. ! ·이 기호는 어떤 행위를 '지시'하는 표시입니다.



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 죄사광선이 찌는 곳, 가스레인지, 라이터, 전열기구 등의 가까이에서 사용하지 마십시오.

전기누전, 감전, 변형, 변색 및 화재의 원인이 됩니다.
전원코드를 열기구 가까이 두지 마십시오. 코팅피복이 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 15A이상의 교류 120V전용 콘센트에서만 사용해 주시고 한 콘센트에 여러 제품의 전원플러그를 동시에 끼워 사용하지 마십시오.

여러 제품과 함께 사용하거나, 다른 기구에 사용하면 발열 및 불화, 감전의 원인이 됩니다. 수시로 콘센트 상태를 꼭 확인하십시오.
전원플러그에 이물질이나 물기가 들어 있는 경우에는 절단은 다음 사용하십시오.
연장 코드도 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 문의하여 주십시오.

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

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

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

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

전원플러그에 물은 이물질은 물기가 없는 천으로 깨끗이 제거하여 주십시오.

화재의 원인이 됩니다. 수시로 전원 플러그 상태를 꼭 확인하십시오.

변형된 내솥이나 전용 내솥이 아닌 것은 사용하지 마십시오.

내솥이 가열되어 이상 작동 및 화재의 원인이 됩니다.
내솥을 떨어뜨렸거나 변형된 경우에는 서비스센터로 문의해 주십시오.
모델에 따라 내솥의 용량, 형상, 재질, 물堵눈금이 다르므로 내솥 추가 구매 시에는 제품의 모델명을 확인하여 주십시오.

내솥 없이 사용을 하지 마십시오.

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

취사나 요리가 진행 중일 때 뚜껑 열림 버튼을 누르거나, 뚜껑 결합 손잡이를 절대 "닫은"으로 돌리지 마십시오.

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

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

감전 및 화재의 원인이 됩니다.

이 기기는 신체, 감각, 정신능력이 결여되어 있거나 경험과 지식이 부족하여 감독이나 지시 없이는 안전하게 기기를 사용할 수 없는 사람(어린이 포함)이 사용하도록 만들어지지 않았습니다.

어린이가 기기를 가지고 놀지 않도록 주의하세요.

감전, 화상 등 부상의 원인이 됩니다.

제품내에 살충제나 화학물질 등을 뿌리거나 투입하지 마십시오.

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

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

감전 및 화재의 원인이 됩니다.
청소용 편을 증기배출구 청소와 함께 제품의 틈새나 구멍에 넣지 마십시오.

취사나 요리가 진행 중일 때 절대로 뚜껑을 열지 마십시오.

로워 즈이며 넘쳐나거나 증기가 누설되더라도 절대로 먼저 뚜껑을 열지 마십시오.
제대로 뚜껑을 열면 내용을 비산으로 화상의 우려가 있습니다.

취사 또는 요리가 진행 중일 때 부득이하게 뚜껑을 열어야 할 경우 취사 버튼을 약 0.5초간(손을 온도가 높으면 1.5초간) 누른 후 내부 압력이 완전히 제거되었는지 확인을 하고 열어 주십시오.

필요 시 제품의 사용을 중지하고 전원플러그를 뽑은 다음 고객상담실로 문의하여 주십시오.

전원코드를 무리하게 주부리거나, 끊거나, 잡아당기지 마십시오.

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

전원플러그를 반복하여 뺏다 끌었다 하지 마십시오.

감전 및 화재의 위험이 있습니다.

플러그 및 전원 코드부를 둘들이 끊거나 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.

안전상의 경고



주의



(금지)

씰통 및 다용도 선반 등에 제품을 놓고 사용하지 마십시오.

- 전원코드가 틈새에 놀려져 화재 및 감전의 원인이 됩니다. 수시로 전원코드 상태를 꼭 확인하십시오.
- 취사 또는 요리 중 증기가 배출될 때 씰통 및 다용도 선반에 의해 제품의 손상, 화재, 감전의 원인이 됩니다.

전원코드 위에 무거운 물건을 올려 놓거나 코드가 제품 바닥에 놀라지 않도록 주의해 주십시오.

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

전원코드를 임의로 연장하거나 연결하는 등 가공하여 사용하지 마십시오.

- 감전 및 화재의 위험이 있습니다.

온도감지기, 밥솥 내부 및 열판 또는 내솥 바깥 부위의 이물질(밥알, 기타 음식물 등)은 반드시 제거 후 사용하십시오.

- 제품 사용 전 반드시 이물질 제거 상태 확인 후 사용하십시오.

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

전원플러그를 콘센트에서 끌거나 뺄 때는 손의 물기를 반드시 제거한 후 전원플러그를 잡고 끌거나 뺏어 주십시오.

- 정은 손으로 전원플러그를 뽑으면 감전의 원인이 될 수 있습니다.

- 무리하게 당겨 뽑으면 전원코드에 이상이 발생되어 누전 및 감전이 될 수 있습니다.

제품 이동시 전원코드를 이용하여 끌어들리거나 잡아당겨서 이동하지 마십시오.

- 소트로 인한 화재의 원인이 될 수 있습니다.

최대 용량 이상으로 내용물을 넣고 사용하지 마십시오.

- 밥을 넘침이나 취사 불량 등 고장의 원인이 됩니다.

- 죽은 지정된 용량 이상은 사용하지 마십시오.

사용 중이거나 사용직후에는 내솥, 내부, 열판 및 압력주 등은 뜨거워므로 만지지 마십시오.

- 고열에 의해 화상을 입을 수 있습니다.

- 압력주가 젖혀져 증기에 의해 화상을 입을 수 있습니다.

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

- 제품 고장 및 기능이 정상적으로 작동되지 않을 수 있습니다.

제품에 심한 충격을 주거나 떨어뜨리지 마십시오.

- 제품 고장 및 안전상의 문제가 발생할 수 있습니다.

내솥 세척용 권장 수세미(나黍, 異黍)

사용 가능	사용 불가능
면 수세미, 스폰지 수세미, 긁세, 맘자 수세미	청색, 녹색 수세미(연마제 재질), 철, 스텐 수세미, 기타 금속성 재질 수세미
사용 불가능 수세미를 사용하길 경우 내솥 코팅이 손상되어 벗겨질 수 있습니다.	

제품 밑에 깔판, 방석, 전기장판 등을 놓고 사용하지 마십시오.

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

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

- 고장 및 냄새의 원인이 됩니다.

경사진 곳이나 유통불통한 곳에서는 사용하지 마십시오.

- 화상 및 제품 고장의 원인이 됩니다.

- 전원코드에 손이나 발, 기타 물체가 걸려 제품이 떨어지지 않도록 주의하십시오.

전원플러그를 뽑을 때는 전원코드를 잡지 마시고 꼭 전원플러그를 잡고 뽑아 주십시오.

- 전원코드에 충격이 가면 감전 및 화재의 원인이 될 수 있습니다.

사용하지 않을 때는 전원플러그를 콘센트에서 뽑아 주십시오.

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

내솥을 다른 용도로 사용하거나 불위에 올리지 마십시오.

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

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

- 화상 및 제품 손상의 원인이 됩니다.

- 압력주를 젖혀 증기와 원전히 배출되었는지 확인 후 뚜껑 결합 손잡이를 돌려주십시오.

- 취사나 요리 완료 후 뚜껑을 열 때 증기의 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 있으나 반드시 주방용 중성세제와 스폰지로 씻어 주십시오.

- 널카로운 식기류(포크, 숟가락, 젓가락 등)를 내솥에 넣은 채 씻을 경우 내솥 코팅이 벗겨질 수 있습니다.

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 잡은 손으로 들어 올려 안전하게 사용하십시오.

전원플러그를 뽑더라도 뚜껑 결합 손잡이를 항상 “고압” 위치로

- 취사나 요리 완료 후 내솥이 뜨거나 뜨거운 밥이 남아 있을 경우 전원 플러그를 뽑더라도 뚜껑을 닫고 뚜껑 결합 손잡이를 “고압” 위치로 돌리지 않으면 내부 압력에 의해 제품의 변형이나 손상의 원인이 됩니다.

- 취사, 요리 및 보온 중에도 반드시 뚜껑 결합 손잡이를 “고압” 위치에 놓고 사용해 주십시오.

취사나 요리가 끝난 뒤에는 반드시 본체에 고인물을 닦아 주십시오.

- 냄새 및 변색의 원인이 됩니다.

- 본체의 물받이에 고인 물을 닦아 주십시오.

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

취사 또는 요리 진행 중 정전 또는 요리 진행 중 대기전력 차단 스위치가 **[■]** (OFF) 되면 자동증기 배출 장치가 작동하여 내용물 비산의 우려가 있습니다.

취사 전 대기전력 차단 스위치가 **[■]** (ON)으로 되어 있는지 확인 후 취사해 주십시오.

- 정해진 쌀 및 물의 양으로 취사해 주십시오.

- 특히, 물의 양이 규정보다 많으면 내용물 넘침의 원인이 됩니다.

- 증기조절밸브가 정착된 상태에서 취반을 하십시오.

요리 후에는 반드시 청소해 주십시오.

- 닭찜, 갈비찜 등의 요리 후 취사 및 보온을 하게 되면 밥에 냄새가 배어들 수도 있습니다.

- 내솥 뚜껑 세척시 거친 수세미나 금속성 수세미를 사용할 경우 코팅이 벗겨질 수 있으나 반드시 스푼지 또는 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오.

- 31쪽을 참조하여 내솥, 내솥 뚜껑, 패킹 등을 깨끗이 닦아 주십시오.

- 제품의 사용환경이나 방법에 따라 내솥 뚜껑의 코팅이 벗겨질 수 있습니다. 이런 경우 서비스센터로 문의해 주십시오.

취사 또는 요리 진행 중 자동증기 배출시 주의하십시오.

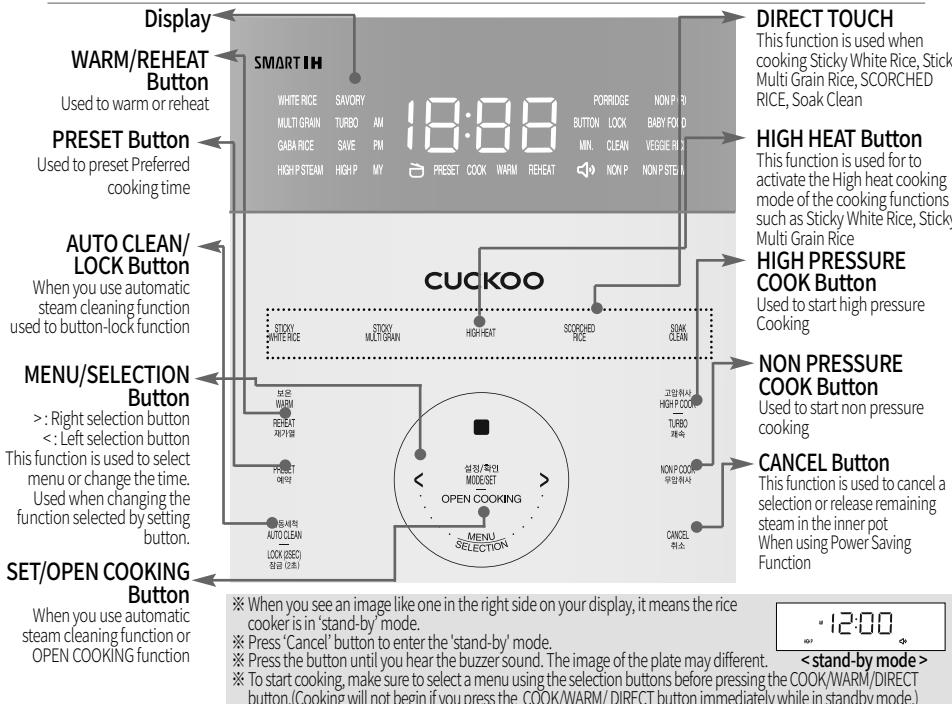
- 증기가 고속으로 배출되면서 ‘취익’하는 소리가 나므로 놀라지 않도록 주의하십시오.

- 특히 어린이의 접근을 막아 주십시오. 화상의 원인이 됩니다.

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

FUNCTION OPERATING PART/ERROR CODE AND POSSIBLE CAUSE

FUNCTION OPERATING PART



Error Code and Possible Cause

When the product has any problems or used it inappropriately, you can follow the below marks.
If error persistently shows up even in normal using conditions or after taking measure, inquire with customer service.

LJ When the inner pot is not placed into the unit.

E_F Problem on fan motor.
(“E_F” mark blink.)

E_E **E_P** **E_L** Problem on temperature sensor. (“E_E” mark, “E_P” mark, “E_L” mark blink.)

E_10 This error code is shown when power is disconnected for 10 minutes while cooking.
Press "Cancel" button to reset to Stand-by mode.

13H0 When setting preset time longer than 13 hours Set the preset time within 13 hours.

E_01 This error code is displayed when either High Pressure Cooking, Non Pressure Cooking, Keep Warm/Reheat, Reservation, or Auto Clean button is selected while the Lock/Unlock handle is not firmly adjusted to "High Pressure" or "Non Pressure". Firmly turn the Lock/Unlock handle to either "High Pressure" or "Non Pressure" as applicable.

E_11 This error code is displayed when the smart locking system has failed.

This error code is displayed when the smart locking system has failed. Please do not open the lid until cooking is completely finished.
If error occurs during warming or stand by mode, please open the lid after turn off the power.
Please contact Service center for service inquiry.

It is appears on the display when you press 'PRESSURE COOK' or 'PRESET/AUTO CLEAN' button again, or if the cooking has finished and you've never ever turned the handle to "NON PRESSURE", It can be solved by turning handle to "NON PRESSURE" and then turn to "HIGH PRESSURE".

E_uu Problem on micom power.

E_uF Problem on micom memory.

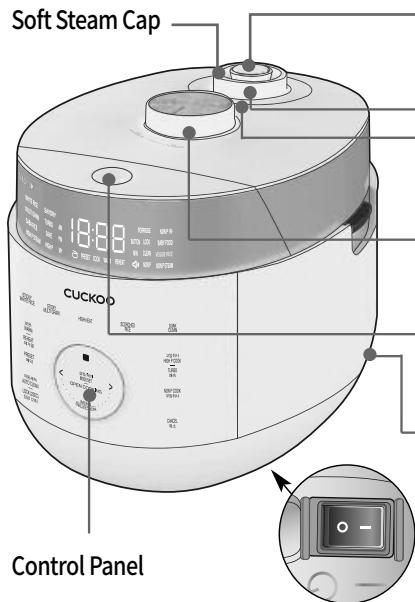
E_eco This error message shows up when 'PRESSURE COOK' or 'KEEP WARM/REHEAT' button is pressed while separate cover is not mounted. Mount separate cover. While keeping warm. alarm will sound and keeping warm and reheating do not work.

E_HP **E_HF** This code indicates the function of checking for abnormality of power of product.

E_E Problem on environment sensor.

NAME OF EACH PART

NAME OF EACH PART



Pressure Weight

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

TWIN PRESSURE VALVE

Automatic Steam Exhaust Outlet (Solenoid Valve)
steam is automatically released.

The Cover Handle

When the cover handle is rotated to "HIGH PRESSURE" & "High pressure mode can be selected for cooking." & "NON PRESSURE" position You can select the pressure mode cooking mode.

Lid Clamp

Turn handle to "NON PRESSURE", and then press Clamp knob to open. (Do not press the lid clamp while cooking)

Standby Power Blocking Switch

When the power is not supplied after the power cable is connected, check if the switch is (ON).

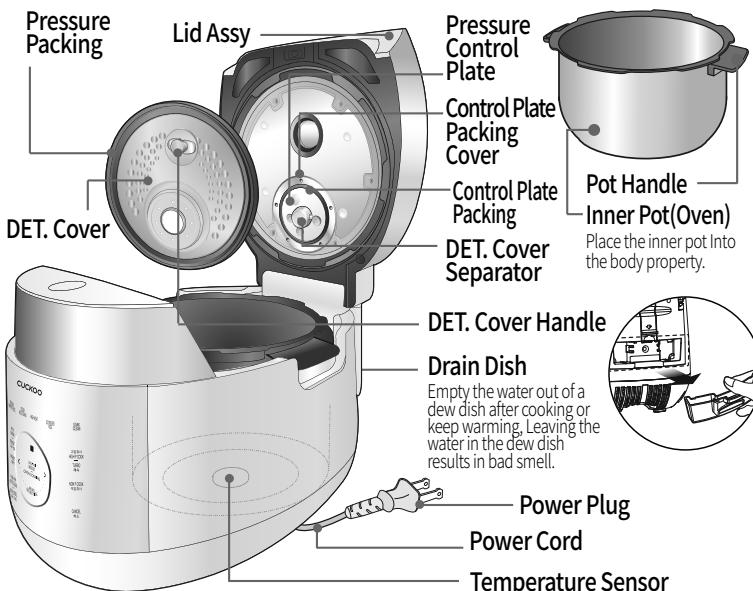
-Enabled: (ON)

-Disabled: (OFF)

(The standby power is blocked, saving the energy)

※In case of a blackout during cooking, steam from a rice cooker will be released automatically.

NAME OF EACH PART



Accessories



Manual & Cooking Guide



Rice Scoop



Rice Measuring Cup



Steam Plate



Cleaning Pin

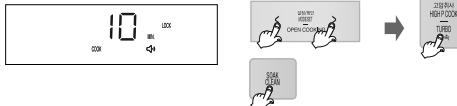
(Attached on the bottom of the unit)

MAINTENANCE

How to Clean Burnt or Stuck-on Food from the Inner Pot

If food residue is burnt or stuck to the inner pot, follow the steps below for easier cleaning.

- 1 After cooking or warming is finished, use the rice scoop to gently remove any large food residue from the inner pot.
- 2 Pour water into the inner pot up to the "White Rice – Level 2" water line. Close the lid and turn the Lock/Unlock handle to the "High Pressure  " position.
- 3 Select the Soak Clean function using the selection button or Direct Touch, then press the High Pressure Cook button.



※ For burnt or heavily stuck-on food, it is recommended to soak the inner pot in warm water for at least 30 minutes before washing, or use the Soak Clean function.

※ The Soak Clean function is different from Auto Clean. Using Auto Clean for soaking may cause food debris to block the steam vent. For soaking purposes, use the Soak Clean function only.

※ The inner pot may be hot after the Soak Clean cycle is completed. Use caution when handling.

How to Clean and Maintain the Stainless Steel Inner Pot (Please wash it before first use.)

Follow the care instructions below to remove residue and stains and to keep the product clean for a long time. Before first use, fine dust (abrasive residue) may be present on the inner pot. Wash thoroughly following the steps below until no residue remains.

- 1 Add 10 g of citric acid or baking soda to the inner pot (adjust the amount depending on the level of staining). Add water up to the Auto Clean water line. Close the lid and turn the Lock/Unlock handle to either High Pressure (Lock ) or Non-Pressure (Unlock ) mode.
※ Vinegar (1/3 cup) may be used as a substitute for citric acid or baking soda.
- 2 In standby mode, press and hold the Auto Clean / Lock (2 sec) button to select Auto Clean. Then press the High Pressure Cook button (for High Pressure mode) or the Non-Pressure Cook button (for Non-Pressure mode).
- 3 After the Auto Clean cycle is complete, wash the inner pot with a mild detergent and lukewarm water.
※ The inner pot may be hot after the Auto Clean cycle. Handle with care.
- 4 Wipe off any remaining moisture with a dry cloth and allow the inner pot to dry completely.
※ If abrasive residue or foreign substances remain, repeat steps 1-4 until the inner pot is clean.

※ Stainless Steel Care Notes

- During use, the stainless steel inner pot may darken slightly or develop rainbow-colored stains. This is a natural phenomenon caused by minerals remaining on the surface after cooking and is not a product defect. (Rainbow-colored stains on stainless steel are harmless and do not affect safety or performance)
- Prolonged soaking of the stainless steel inner pot in salt water or acidic solutions may cause discoloration.
- Do not wash or wipe stainless steel parts with bleach or detergents containing chlorine.
- Water spots or rainbow stains can be removed using a sufficient amount of vinegar or lemon juice.

내솥 세척용 권장 수세미(내측, 외측)

Recommended Cleaning Tools	Cotton cloth, Sponge pad, Microfiber cloth, Mesh sponge	※ Using abrasive or metal scrubbers may damage the inner pot surface or coating.
Do Not Use	Blue/Green scouring pads (abrasive material), Steel wool, Stainless steel scrubber, Other metal scrubbers	

HOW TO SELECT HIGH PRESSURE MODE OR NON PRESSURE MODE / VOICE SETTING

Select High Pressure Mode

Turn the cover handle to “HIGH PRESSURE ▲”.

- When the LED of the cover handle lights up in orange and the “HIGH PRESSURE” icon appears on the display panel, you are in the High pressure mode.
- In high pressure mode, you can select only the high pressure menu options.
- HIGH PRESSURE MENU : White Rice, SAVORY WHITE RICE, Turbo White Rice, Multi Grain Rice, SAVORY Multi Grain Rice, Turbo Multi Grain Rice, GABA rice, High-pressure steam, Sticky White Rice, High Heat Sticky White Rice, Sticky Multi Grain Rice, High Heat Sticky Multi Grain Rice, Scorched Rice, Soak Clean
- ① If you want to change the pressure mode from non pressure mode to high pressure mode, turn the cover handle from “NON PRESSURE” to “HIGH PRESSURE ▲”.
 - When the pressure mode is turned from non pressure mode to high pressure mode, only the high pressure menu options will flash for three seconds and the saved high pressure menu will be turned on.
 - To start cooking, make sure to select a menu using the selection buttons before pressing the COOK/WARM/DIRECT button. (Cooking will not begin if you press the COOK/WARM/ DIRECT button immediately while in standby mode.)



Select NON Pressure Mode

Turn the cover handle to “NON PRESSURE.”

- When the LED of the cover handle lights up in white and the “NON PRESSURE” icon appears on the display panel, you are in the Non pressure mode.
- In non pressure mode, you can select only the non pressure menu options.
- NON PRESSURE MENU : Non Pressure White rice, Baby food, Non pressure steam, Porridge, Veggie Rice
- ① If you want to change the pressure mode from high pressure mode to non pressure mode, turn the cover handle from “HIGH PRESSURE ▲” to “NON PRESSURE.”
 - When the pressure mode is turned from high pressure mode to non pressure mode, only the non pressure menu options will flash for three seconds and the saved non pressure menu will be turned on.
 - To start cooking, make sure to select a menu using the selection buttons before pressing the COOK/WARM/DIRECT button. (Cooking will not begin if you press the COOK/WARM/ DIRECT button immediately while in standby mode.)



- ② If you don't precisely turn the cover handle to “NON PRESSURE” or “HIGH PRESSURE ▲” (if you set it to neutral position), you cannot select a menu or Cook.
 - When the pressure mode is turned from high pressure mode to non pressure mode, only the non pressure menu options will flash for three seconds and the saved non pressure menu will be turned on.

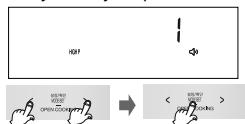
⚠ Precautions

Precautions when using NON PRESSURE STEAM.

- Do not cook over the specified capacity.
- If the specified capacity is exceeded, it will overflow.

Voice Setting

You may select your preferred voice among, ‘Korean, English and Chinese.’ The default is Korean.



Example) When set to Korean



Example) When set to English voice



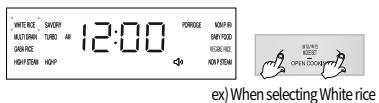
Example) When set to Chinese voice

1. Press ‘MODE/SET’ button 1 time in standby status, and you will enter Voice mode. ‘MODE/SET’ button needs to be pressed for over 1 second at the first time.
2. After setting Auto voice with ‘MENU/SELECTION’ button, Korean or English or Chinese, and press ‘MODE/SET’ button.
3. If you press ‘CANCEL’ or do not operate for 7 seconds, setting will be cancelled and you will go back to the standby mode.

HOW TO COOK

1 Select the desired pressure mode with the lid engagement knob.

- Make sure that a removable cover is installed.
- Adjust the pressure level before cooking.
- If the correct pressure mode is not selected, the menu can not be selected.
- When the lid fitting is in the high pressure mode, only the high pressure menu is selected. In the non pressure mode mode, only the non pressure mode menu is selected
- <HIGH PRESSURE MODE>
 - Every time you press the selection button, White Rice → SAVORY WHITE RICE → Turbo White Rice → Multi Grain Rice → SAVORY Multi Grain Rice → Turbo Multi Grain Rice → GABA rice → High-pressure steam → Sticky White Rice → High Heat Sticky White Rice → Sticky Multi Grain Rice → High Heat Sticky Multi Grain Rice → Scorched Rice → Soak Clean
- <NON PRESSURE MODE>
 - Every time you press the selection button, Non Pressure White Rice → Baby Food → Veggie Rice → Non Press Steam → Porridge
- In the high-pressure mode, when you press the DIRECT TOUCH button in the menu for Sticky White Rice, Sticky Multi Grain Rice, Scorched rice, Soak Clean cooking will proceed
- Sticky White Rice, Sticky Multi Grain Rice menu Within 5 seconds after cooking starts, high cooking power of the menu will proceed when high heat button is pressed
- In the cases of White Rice, SAVORY WHITE RICE, Multi Grain Rice, SAVORY Multi Grain Rice, GABA rice, Sticky White Rice, High Heat Sticky White Rice, Sticky Multi Grain Rice, High Heat Sticky Multi Grain Rice, Non pressure white rice, Veggie rice, the menu remains memorized once each cooking is completed, so for continuous use of the same menu, no selection of menu is required.



ex) When selecting White rice

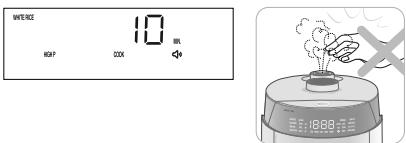


When cooking white rice in high pressure mode

3 Steaming

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

ex) In case of 10minutes left.



4 The end of cooking

- When cooking is completed, warming will start with the voice "White rice has been completed".
- If you want to stop warming, Push 'CANCEL' button for more than 0.3 seconds.
- When cooking ends, stir rice equally and immediately. If you don't stir rice at once and keep it stagnant, rice will go bad and smell bad.
- If the lid handle is not working well, take out the steam completely out of inner pot by turning over pressure weight.
- While cooking, do not press cancel button.



Cooking time by Menu

Menu Division	WHITE RICE	STICKY WHITE RICE	SAVORY WHITE RICE	HIGH HEAT STICKY WHITE RICE	TURBO WHITE RICE	MULTI GRAIN RICE	STICKY MULTI GRAIN RICE	SAVORY MULTI GRAIN RICE	HIGHHEAT STICKY MULTI GRAIN RICE	TURBO MULTI GRAIN RICE	GABA RICE (OH)	SCORCHED RICE	NON- PRESSURE WHITE RICE	VEGGIE RICE	THICK PORRIDGE	THIN PORRIDGE	HIGH PRESSURE STEAM	NON PRESSURE STEAM	BABY FOOD
CAPAC- ITY	1~6 PERSONS	1~6 PERSONS	1~6 PERSONS	1~6 PERSONS	1~4 PERSONS	1~4 PERSONS	1~4 PERSONS	1~4 PERSONS	1~4 PERSONS	1~4 PERSONS	1~4 PERSONS	1~4 PERSONS	1~4 PERSONS	1~4 PERSONS	1~4 PERSONS	1~1.5 CUPS	0.5~1 CUPS		
COOKI- NG TIME	Approx. 22~31 min	Approx. 23~33 min	Approx. 29~38 min	Approx. 25~36 min	Approx. 12~19 min	Approx. 38~48 min	Approx. 40~49 min	Approx. 45~55 min	Approx. 41~51 min	Approx. 28~38 min	Approx. 50~56 min	Approx. 37~45 min	Approx. 27~36 min	Approx. 32~39 min	Approx. 35~45 min	Approx. 40~50 min		See detailed guide to cooking by the menus	

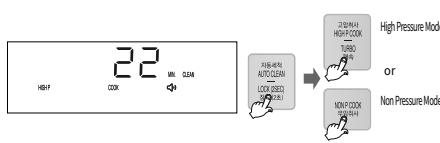
HOW TO COOK

How to use the cooking menu

WHITE RICE	Use this function to cook white rice.	STICKY WHITE RICE	Use this function to cook sticky white rice
SAVORY WHITE RICE	Use this function to cook savory white rice.	VEGGIE RICE	Used this function to cook rice mixed with vegetables.
MULTI GRAIN RICE	Used to cook a variation of mixed or brown rice.	GABA RICE(3H)	Used to cook germinated brown rice.
GABA RICE(OH)	Used to cook variation of brown rice.		
NON PRESS WHITE RICE	It is used for soft non-pressure rice without sticking.	STICKY MULTI GRAIN RICE	Use this function to cook sticky mixed rice
PORRIDGE	For cooking porridge.	NON PRESS STEAM, HIGH PRESS STEAM	Set the steamed time manually and cook at non pressure (1 atm) and high pressure (2.0 atm).
BABY FOOD	This menu cooks baby food automatically.	SCORCHED RICE	Used to cook scorched rice when cooking is done.
SAVORY MULTI GRAIN RICE	Use this function to cook savory mixed rice.	SOAK CLEAN	Use when rice or food sticks to the inner pot.
AUTO CLEAN (Steam Cleaning)	This menu is used to eliminate small soaked after cooking or warming.	HIGH HEAT (Sticky White Rice, Sticky Multi Grain Rice)	Use when cooking more sticky and soothing Cooked Rice. (Melanozing effect could be increased.)
TURBO WHITE RICE	<ul style="list-style-type: none">If selected turbo white rice, total cooking time will be reduced. (It takes about 14minutes when you cook the white rice for 2 persons.)Use this turbo cooking function only for cooking rice for less than 4 persons.The result of TURBO WHITE RICE is less than that of ordinary WHITE RICE, thus only use TURBO WHITE RICE for 4 cups or less.If you soak the rice in water for about 20minutes before cooking the rice and then cook the rice in turbo cooking course, the rice will taste good.		
TURBO MULTI GRAIN RICE	<ul style="list-style-type: none">If selected turbo mixed rice, total cooking time will be reduced. (It takes about 30minutes for cooking MULTI GRAIN RICE for 2 persons.)Turbo mixed rice cooking lessens the quality of food, so only use for less than 4 people.		

※ After cooking in white rice turbo mode or cooking of small serving, discard water.

How to use AUTO CLEAN (Steam Cleaning)



Put water until water scale AUTO CLEAN, make sure to close and turn the cover handle to the "HIGH PRESSURE" or "NON PRESSURE".

Method

- Coupling Handle toward "HIGH PRESSURE" or "NON PRESSURE"
- During Stand-by mode, press the Auto Clean/Lock button to select auto clean, and then press "High Pressure Cooking" button for High Pressure Mode or "Non Pressure Cooking" button for Non Pressure Mode to start cleaning.

Simple Soft Function

You can soak grains before stating cooking by setting a desired time with this function.

► Setting Method



- To activate the Simple Soft Function, press "PRESET" button within 5 seconds right after. CUCKOO started the menu for GLUTIN, for White Rice, SAVORY WHITE RICE, Turbo White Rice, Multi Grain Rice, SAVORY Multi Grain Rice, Turbo Multi Grain Rice, Sticky White Rice, High Heat Sticky White Rice, Sticky Multi Grain Rice, High Heat Sticky Multi Grain Rice, Scorched Rice, Non Pressure White rice, Veggie Rice.
- To change the soaking time, press'PRESET'button in simple Soft Function: the time setting can change from 10 to 30 minutes, 60 minutes, and No Soaking Time.
- If you do not press any button for more than 5 seconds while setting the soaking time, it will be automatically set back to the current soaking time, After the soaking time is over, the cooking will start.
※ Soaking time is counted by 1 minute unit.
※ If you unlock the lid Handle during the simple Soaking Function, the cooking will be canceled.
※ The longer the soaking time, the melanoizing phenomenon.

Melanoizing phenomenon

The cooked rice can be light yellow at the bottom of the oven, because this product is designed to improve pleasant flavor and taste. Especially, melanoizing is more serious at the "Preset cooking" than just "Cooking". It does not mean malfunction.
※ When mixing other rice with White rice, Melanoizing phenomenon could increase more than "White rice" setting.

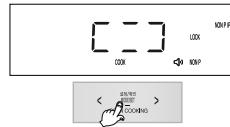
HOW TO OPEN COOK

What is open cooking?

Open cooking is a function that allows the user to release the smart locking device, during a non pressure cooking process, and add ingredients or stir the contents in the pot.

How to use open cooking function.

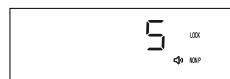
- 1 During a non pressure menu cooking, select the Setting/Open Cooking button.



<Button Indication>

- 2 Wait until the smart locking device is released.

► It takes 5 to 60 seconds for the smart locking device to be released.



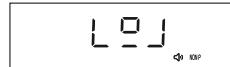
<Remaining Time under released locking device>

- 3 Once the display on the right appears, open the lid and add ingredients or stir the contents.

► An audible instruction of "Please open the lid" is provided.

► Do not press the Open Lid button when the smart locking device remaining time is displayed or during cooking.

Only press the Open Lid button when the Add Ingredients Indicator is activated.



<Add ingredient indication>

- 4 After opening the lid, close the lid within 3 minutes.

► Cooking will be canceled if the lid is kept open for more than 3 minutes.



<Cooking process indication>

▲ CAUTION

Cautions for open cooking

- Do not exceed the designated capacity.
- If the designated capacity is exceeded, the appliance may overflow due to boiling.
- While the lid is open, the inner pot will not be heated.
- Burn Hazard! Do not remove the detachable cover.
- Close the lid only when the inner pot and detachable cover are properly assembled.
- Pressing lid clamp knob when the smart locking device is activated may cause damage to the appliance. Only press the Open Lid button when the Add Ingredients Indicator is activated.
- Contact Cuckoo Customer Service center when the appliance does not properly work.
- When the lid does not open after open cooking or non pressure cooking is completed. Press the cover as shown on the right to unlock the smart locking device, and then push the clamp knob to open.
- When "EL1" error code occurs, please contact with Customer Service for service inquiry.
- When "EL2" error code occurs, please do not open the lid until cooking is completely finished. If error occurs during warming or stand by mode, please open the lid after turn off the power. Please contact Service center for service inquiry.



HOW TO PRESET TIMER FOR COOKING / REHEATING FUNCTION

How to preset timer for cooking

For example, if it is nine o'clock in the evening and you want to have warm breakfast at seven forty the next morning.

1 Make sure that the current time is correct.

- If the current time is not set correctly, the presetting time will also be incorrect.
- Please be careful not to change from AM to PM.



2 Turn the Cover Coupling Handle toward "HIGH PRESSURE □" or "□ NON PRESSURE" and press the PRESET

- The preset time is set to 06:30 AM when the product is delivered from the factory.
- In the high pressure mode, the preset timer function is not set for GABA RICE(3H), TURBO WHITE RICE, TURBO MULTI GRAIN RICE, SOAK CLEAN menu.
- ※ To select a preset timer for cooking during Keep Warm mode, press the Cancel button to abort Keep Warm and configure the preset timer.



3 Press the SET button, and press the SELECTION button to set the preset time.

- The preset time is increased by 10 minutes each time you press the "►" Button
- The preset time is increased by 10 minutes each time you press the "◄" Button

※ Please be careful not to change from AM to PM.



4 Press the SELECTION button to select the desired menu.

5 Press the HIGH PRESSURE COOK or NON PRESSURE COOK button.

- Once cook is completed with preset time, preset time is stored in the memory. Don't need to set up time again.
- ※ If a small amount of rice is cooked, it could be finished earlier than time you programmed it.



HOW TO PRESET TIMER FOR COOKING / REHEATING FUNCTION

How to use Preset Reheating function

► Use this function when the cooked rice is not kept warm in the rice cooker but you still want to enjoy a hot meal at your convenience.

► It takes 100minutes before it's fully warmed up: Please use the function at least 100minutes before you enjoy your meal.

For example, if it is nine o'clock in the evening and you want to have warm breakfast at seven forty the next Morning.

1 Make sure that the current time is correct

- Please make sure that the current time is correct so that the reheating process ends on time.
- Do not get confused between morning and afternoon.



2 Set the lid handle at "HIGH PRESSURE" and press 'PRESET/AUTO CLEAN' button when High Pressure icon is displayed.

- Precisely turn the cover handle to select the high pressure mode before using the 'PRESET/AUTO CLEAN' function.



3 Press the 'KEEP WARM/REHEAT' button and Preset Reheating mode begins.

- The Preset time is set to 06:30 AM when the product is delivered from the factory. If you want to preset reheating to this time, it is not required for you to set the time.



4 Press the 'MENU/SELECTION' button to preset the completion time of reheating.

- The completion time is increased by 10 minutes each time you press the "▶" button.
- The completion time is decreased by 10 minutes each time you press the "◀" button. If you keep pressing the button and the time changes continuously (repetition is allowed).
- ※ Do not get confused between morning and afternoon.



5 Press the 'SET' button.

6 Press the 'KEEP WARM/REHEAT' button.

- Reheating is completed as scheduled.
- The cooker memorizes the hour that you have preset: You may press the 'KEEP WARM/REHEAT' button directly without having to preset the time again from the beginning.

PRECAUTIONS FOR PRESET COOKING / REHEATING

Precautions for preset cooking / reheating

1 In case of preset cooking

- If the rice is old and dry, the result may not be good.
- If the rice is not well cooked, add more water by about half-scale.
- If the preset time is longer, melanization could be increased.
- Rinsed rice has a significant amount of sedimented starch, which may cause burning during preset timer cooking.
To reduce scorching, cook washed rice by rinsing in running water or reduce cooking amount.

2 In case of preset reheating

- When leaving cooked rice at ambient temperature for a prolonged period of time, moisture is evaporated from cooked rice. In such a case, the reheating preset may cause dehumidifying or melanosis (slightly burnt) of cooked rice.
- If there is an excessive amount of cooked rice in the pot, it may not sufficiently be reheated.
It is recommended to set reheating for no more than three people(approx. half of the inner pot).
- Reheating of cold- or frozen-stored cooked rice may cause insufficient heating, dehumidifying or melanosis (slightly burnt) after completion of reheating.
- Put cold-stored cooked rice into the inner pot, beat rice with a scoop, and then reheat rice.
- Reheating of frozen-stored cooked rice shall be performed only after thawing the rice.

3 Changing preset time

- Press 'CANCEL' button for more than 0.3 seconds and restart it to change the preset time.

4 If the preset time is beyond the available range

- If the preset time is shorter than cooking time, cooking will immediately begin.
- If the reheating preset time is shorter than the available range(100minutes), reheating will begin immediately.

5 In case the preset time is over 13 hours.

- “*13Hr*” will be displayed and the preset time will be changed to 13 hours automatically.
If cooking is preset to AM07:00 of the following day at PM5:00 of the day, where preset time is 14 hours, “*13Hr*” will be displayed, and preset time automatically changes to AM06:00.
(Maximum preset time is 13 hours)
- ※ If the preset time is over 13 hours, it can cause bad smell. The limited preset time is set up less than 13 hours because the rice spoils easily during the summer time.
- ※ Use Preset Cooking function when you want to finish cooking between 1 hour to 13 hours based on the preset time.
- ※ Use Preset Reheating function when you want to finish reheating between 100 minute to 13 hours based on the preset time.
- ※ If you press the set button to check the present time during the preset cooking function, the present time will be displayed for 2 seconds.

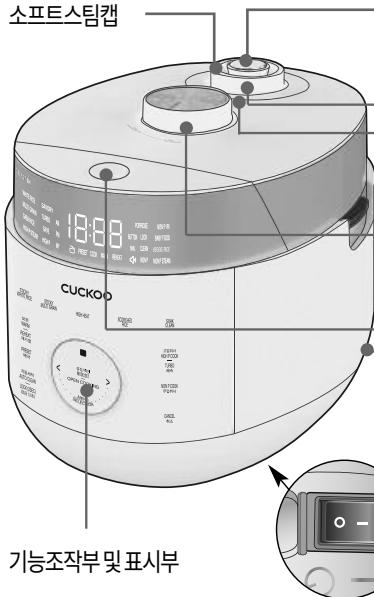
Possible time setting for each menu

Menu Class	WHITE RICE	STICKY WHITE RICE	SAVORY WHITE RICE	HIGH HEAT STICKY WHITE RICE	MULTI GRAIN RICE	STICKY MULTI GRAIN RICE	SAVORY MULTI GRAIN RICE	HIGH HEAT STICKY MULTI GRAIN RICE	TURBO WHITE RICE	TURBO MULTI GRAIN RICE
Possible time Setting	from 36minutes to 13hours	from 38minutes to 13hours	from 43minutes to 13hours	from 41minutes to 13hours	from 53minutes to 13hours	from 54minutes to 13hours	from 60minutes to 13hours	from 56minutes to 13hours	NO PRESET function	
Menu Class	SOAK CLEAN	GABA RICE (OH)	SCORCHED RICE	NON-PRESSURE WHITE RICE	VEGGIE RICE	THICK PORRIDGE	THIN PORRIDGE	HIGH PRESSURE STEAM	NON PRESSURE STEAM	BABY FOOD
Possible time Setting	NO PRESET function	from 61minutes to 13hours	from 49minutes to 13hours	from 41minutes to 13hours	from 44minutes to 13hours	From (My mode + 1minute) to 13hours				

각 부분의 이름

각부명칭(외부)

소프트스팀캡



기능조작부 및 표시부

압력추

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

2중모션밸브 (TWIN PRESSURE)

자동증기 배출구

취사나 요리가 끝나거나 보온시 자동으로 증기를 배출시켜 줍니다. 필요할 경우 취소버튼을 눌러 증기 배출 시킬 수도 있습니다.

뚜껑 결합 손잡이

뚜껑 결합 손잡이를 회전시켜 “고압 음”에 위치하면 고압모드 조리 선택이 가능하고, “음무압”에 위치하면 무압모드 조리 선택이 가능합니다.

뚜껑 열림 버튼

뚜껑 결합 손잡이를 “고압 음”에서 “음무압”으로 돌린 후 뚜껑 열림버튼을 누르면 뚜껑이 열립니다. (취사나 요리 중에는 뚜껑 열림버튼을 누르지 마십시오.)

대기전력 차단 스위치

전원코드 연결 후 전원이 들어오지 않을 경우 대기전력 차단스위치가 (ON)으로 되었는지 확인 바랍니다.

• 사용시: (ON)

• 미사용시: (OFF)

내기전력이 차단되어에너지 절전효과가 있습니다.)

※ 취사 또는 요리 진행 중 대기전력 차단스위치가 (OFF)가 되면 자동증기 배출장치가 작동하여 내용물 비산의 우려가 있습니다.

부속품 안내



사용설명서 및 요리안내



주걱



계량컵



찌판



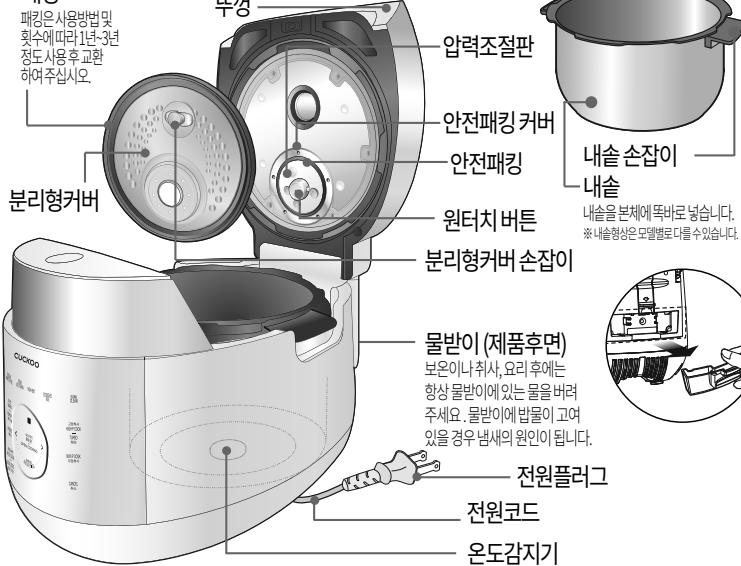
청소용핀

(실물은 본체 바닥면에 부착되어 있습니다.
21쪽을 참조하여 사용하십시오.)

각부명칭(내부)

패킹

패킹은 사용방법 및 횟수에 따라 1년~3년 정도 사용 후 교환 하여 주십시오.



KOREAN

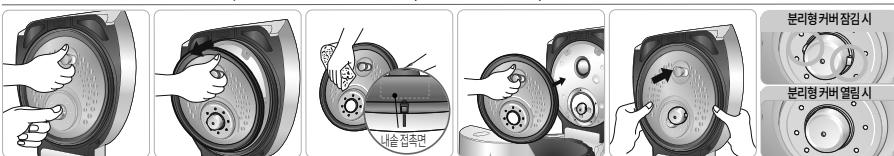
제품 손질 방법 / 뚜껑 결합 손잡이의 사용법에 관하여

- 청소를 잘하지 않으면 보온 중 냄새가 나는 원인이 됩니다. 특히 뚜껑부는 자주 청소해 주십시오.
(전원플러그를 빼고 본체의 열이 식고 난 후 손질하십시오.)
- 분체·뚜껑은 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오. 벤젠, 신나 등은 사용하지 마십시오.
- 분리형 커버 및 기타 스테인리스 재질 부분은 락스 또는 염소 성분이 첨가된 세제로 세척하거나 닦지 마십시오.
- 사용 중 분리형 커버나 내솔내부에 밥풀이 묻어 전분막이 생기는 수가 있으나, 위생상 아무런 영향이 없습니다.

분리형 커버 및 압력패킹

분리형 커버 세척 후에는 반드시 뚜껑에 장착해 주십시오.

분리형 커버가 장착되지 않으면 취사, 예약취사가 되지 않습니다. (보온시 경고음 발생)



① 분리형 커버 손잡이를 잡고 빠른 손잡이를 회자표 방향과 같이 잡아당기면서 밥풀과 쉽게 분리하여 세척이 가능합니다.

※ 분리형 커버를 분리 또는 장착 시 빠져나온 경우 밥풀과 함께 분리형 커버 손잡이를 양쪽 주십시오.

※ 버튼의 중앙을 누르지 않을 경우 동작이 되지 않을 수 있으니 버튼의 중앙을 눌러 사용해 주십시오.

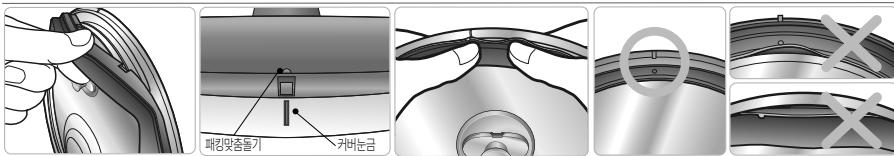
② 주방용 중성세제 및 스폰지로 자주 세척해 주시고 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오.

※ 압력패킹의 내솔 접촉면에는 밥풀이 떨어지지 않게 빠져나오지 않고 정착해

관리하는 제품을 더 오래 사용할 수 있습니다.

③ 장착 시에는 분리형 커버 손잡이를 잡고 뚜껑에 부착 한 후 분리형 커버의 하단부를 '딸깍' 소리가 나도록 밀어 완전히 결합시켜 주십시오.

압력패킹의 세척이나 교환으로 분리 후 재조립시에는 빠진곳이 없도록 완전히 끼워 넣고 사용해 주십시오.



① 압력패킹 분리 시에는 그림과 같이 침고당겨 주십시오.

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

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

④ 전돌레에 그림과 같이 완전히 끼워지지 않은 구간이 있는 지 확인하여 주십시오. 압력패킹이 완전히 끼워지지 않으면 증기 누설될 수 있습니다.



사용 전·후 증기배출구가 막히지 않도록 깨끗이 부드럽게 닦아 주십시오. 안전패킹은 부드럽게 닦아 주고 강제로 빼거나 제거해서 떼어내지 마시고 사용 전·후 결합 상태를 확인해 주십시오. 결합이 불완전한 경우 반드시 서비스센터 문의 하십시오.

내솔의 바깥면이나 밑면의 이물질 및 물기를 제거해 닦아 주십시오. 거친 수세미·솔, 엔제 등은 코팅이 벗겨질 수 있으므로 주방용 세제와 부드러운 천·스포온·나일론·리본 등으로 주십시오.

※ 내솔의 압력 패킹 접촉부위를 청결히 관리하면 제품을 더 오래 사용할 수 있습니다.

취사 시 발생하는 밥풀은 증기배출구로 통해 이곳에 고이할 수 있도록 설계되어 있으므로

취사 완료 후 물기를 제거한 행주로 깨끗이 닦아 주십시오.

※ 내솔 세척 시 유의사항

날카로운 신기류(포크, 슬기류, 젓가락 등)를 내솔에 넣은 채 세척하지 마십시오.

-내솔 코팅이 손상 될 수 있습니다.

-고객 과정에 의한 내솔 코팅의 스크래치 및 벗겨짐이 발생할 경우에는 무상 서비스기간 내라도 무상 처리됩니다.

뚜껑 결합 손잡이의 사용법에 관하여

1. 취사나 오리 시에는 뚜껑을 닫고 뚜껑 결합 손잡이를 "고압 암" 또는 "느무압" 방향으로 확실하게 돌려주십시오.

· 뚜껑 결합 손잡이를 "고압 암"으로 돌리면, 고압모드 취사나 오리 선택이 가능합니다. 이때 기능표시부에 "고압" 표시가 나타납니다. 이는 뚜껑이 확실하게 점고 고취사를 선택할 수 있는 표시입니다.

· 뚜껑 결합 손잡이를 "무압 암"으로 돌리면, 무압모드 취사나 오리 선택이 가능합니다. 이때 기능표시부에 "무압" 표시가 나타납니다.

· 기능표시부에 "고압" 또는 "무압" 표시가 나타나지 않으면 취사, 예약 nấu기가 작동하지 않습니다.

2. 고압취사나 고압요리 후 뚜껑 결합 손잡이를 "고압 암"에서 "느무압" 방향으로 돌린 후,

뚜껑 열림버튼을 두번 누르면 뚜껑을 열어주십시오.

제품내부에 증기가 완전히 배출되지 않으면 뚜껑 결합 손잡이가 "고압 암"에서 "느무압"쪽으로 쉽게 들어가지 않습니다.

이때 뚜껑 결합 손잡이를 강제로 뚫고 들어가고 압력주를 청정해 내부증기가 완전히 배출된 후 다시 조작해 주십시오.

3. 뚜껑을 열고 닫을 때는 항상 뚜껑 결합 손잡이 위치를 "느무압" 방향으로 확실하게 돌려 주십시오.



압력주/2중모션 밸브

압력주/2중모션 밸브

이 물질들으로 증기 배출구와 2중모션 밸브가 막혀 있으면 제 기능을 발휘하지 못하므로 사용 전·후에는 아래의 압력주/증기 배출구/2중모션 밸브 청소방법을 참조하여 압력주를 분리한 다음 청소용 핀으로 구멍을 뚫은 후 사용해 주십시오.

2중모션 밸브의 이물질 제거를 위해 정기적으로 자동세척을 실시해 주십시오.(30쪽 참조)
증기 배출구의 구멍이 막히지 않는지 정기적으로 점검해 주십시오.

※ 압력주의 디자인은 그림과 다를 수 있습니다.

압력주/증기 배출구 청소방법



- ① 뚜껑 결합 손잡이를 “고압 암” 방향으로 돌린 후 압력주를 잡고 위로 들면서 화살표 방향 (반시계방향)으로 돌려 분리합니다.



- ② 청소용 핀(실물은 본체 바닥면에 부착되어 있음)으로 구멍을 뚫습니다.

※ 청소용 핀으로 압력주 증기 배출구 만 청소하시고, 다른 구멍은 안전장치이므로 절대로 빠지 마십시오.



소프트 스팀캡

취사나 요리 완료 후 떼어낸 다음 주방용 중성세제 및 스폰지로 자주 세척해 주시고 제품 뚜껑에 고인 물은 물을 꼭 짠 행주로 닦아 주십시오.

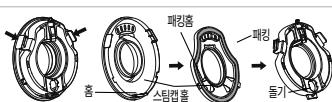
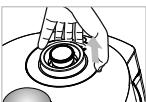


- ① 청소 후 압력주를 조립할 때는 분리할 때와 반대 방향 (시계방향)으로 돌려 끼워 넣습니다.
② 압력주가 원전히 조립되면 추가 자유롭게 돌아 갑니다.



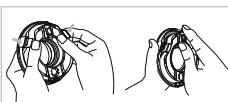
소프트 스팀캡 손질 방법

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



- ① 뚜껑에 있는 후크를 화살표 방향으로 놀려서 분리하고, 주방용 세제 및 스폰지로 서 떼어냅니다.

※ 패킹을 끼울 때는 방향에 주의해 패킹 허브를 잘 맞춘 후 끼워 주십시오.



- ② 소프트 스팀캡을 조립하여 끼울 때에는 스팀캡 허브 부분을 맞춰 끼우고, 아래쪽의 홈과 둘기 부분을 맞춘 후 화살표 방향으로 놀려 양쪽의 후크를 확실히 끼워 주십시오.

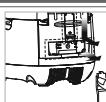


- ③ 제품에 소프트 스팀캡을 정착할 때는 그림과 같이 소프트 스팀캡을 안전한 한쪽으로 끌어거나 강용 중성세제 및 스폰지로 세척해 주십시오.

물받이/밥물고임방지배수로 손질방법



- ① 물받이를 분해합니다.



- ② 밥물고임방지배수로 캡의 손잡이를 꺾고 아래방향으로 밀어서 분리합니다.



- ③ 밥물고임방지배수로 및 물받이를 물기름 제거한 한쪽으로 끌어거나 강용 중성세제 및 스폰지로 세척해 주십시오.



- ④ 물받이 후 고김과 같이 밥물고임방지배수로 캡을 위로 밀어서 끼워 주십시오.



- ⑤ 물받이를 화살표 방향으로 놀려 확실히 끼워 주십시오.

뚜껑이 닫히지 않을 때의 주의사항

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



1. 내수레 자체 제품 본체에 완전히 들어가 있는지 확인합니다.
(내수레에 부착된 손잡이가 제품 본체 허브 부에 안착하십시오.)

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



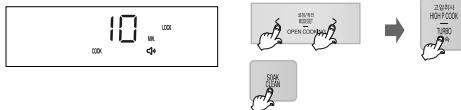
3. 제품 내에 증기가 발생되는 음식물이나 뜨거운 물들이 들어 있으면 닫는 순간 압력이 갈려서 뚜껑이 잘 닫히지 않습니다. 이때는 압력주를 찾은 다음 뚜껑을 닫고 뚜껑 결합 손잡이를 시계방향으로 돌려서 뚜껑을 제거합니다.

제품 손질 방법

내솥에 밥이나 음식이 놀아 붙은 경우

내솥에 달라붙은 잔여물을 세척시 아래와 같이 사용 해주시면 보다 쉽게 세척을 하실 수 있습니다.

- ① 취사나 요리가 끝난 후 주걱 등을 사용하여 내솥에 붙은 잔여물을 밀어서 때어내 주십시오.
- ② 내솥에 물을 백미 물눈금 2까지 붓고, 뚜껑을 덮어 뚜껑 결합 손잡이를 “고압 둔”으로 돌려주십시오.
- ③ 선택 버튼이나 DIRECT TOUCH로 불림세척(SOAK CLEAN)을 선택한 후, 고압취사 버튼을 눌러 주십시오.



※ 내솥에 밥이나 음식물이 놀아 붙은 내솥의 경우 따뜻한 물에 30분 이상 불린 후 세척하여 주시거나, 『SOAK CLEAN』 기능을 사용하시면 세척이 편리합니다.
※ 불림세척(SOAK CLEAN)은 자동세척과 다른 용도의 기능으로, 내솥 불림 목적으로 자동세척 메뉴를 사용하시면 내솥의 잔여물이 증기배출구를 막는 문제가 발생할 수 있으니 내솥 불림 목적으로 사용시 반드시 불림세척(SOAK CLEAN) 메뉴를 사용해 주십시오.
※ 불림세척(SOAK CLEAN) 완료시 내솥이 뜨거우니 안전에 유의해 주십시오.

스테인리스 내솥 세척 및 관리 방법 (제품 구매시 반드시 세척 후 사용바랍니다.)

불순물 및 얼룩 제거와 오랜 시간 사용을 위해 아래와 같이 관리 해주시면 보다 깨끗하게 사용하실 수 있습니다.
초기 제품 사용 전 내솥에 미세한 먼지(연마제)가 묻어 나올 수 있습니다.

아래 세척방법으로 먼지(연마제)가 나오지 않을 때 까지 깨끗이 세척 후 사용해 주세요.

- ① 내솥에 구연산 또는 베이킹소다 10g(얼룩의 정도에 따라 양 조절 가능)과 자동세척 눈금에 맞춰 물을 넣고, 뚜껑을 덮어 뚜껑 결합 손잡이를 “고압 둔” 또는 “무압 둔”으로 돌려주십시오.
※ 구연산 또는 베이킹소다 대신 식초 (종이컵1/3)로 대체 가능합니다.
- ② 대기상태에서 자동세척/잠금(2초) 버튼을 눌러 자동세척을 선택한 후 고압모드에서는 고압취사 버튼을, 무압모드에서는 무압취사 버튼을 눌러주십시오.
- ③ 자동세척 완료 후 중성세제를 이용하여 미온수로 씻어주세요.
※ 자동세척 완료 후 내솥이 뜨거우니 화상에 주의 바랍니다.
- ④ 마른 수건으로 물기를 닦아내고, 충분히 건조해 줍니다.

※연마제 및 이물이 물어나는 경우, 나오지 않을 때 까지 1~4를 반복해주세요.

※스테인리스 참고 사항

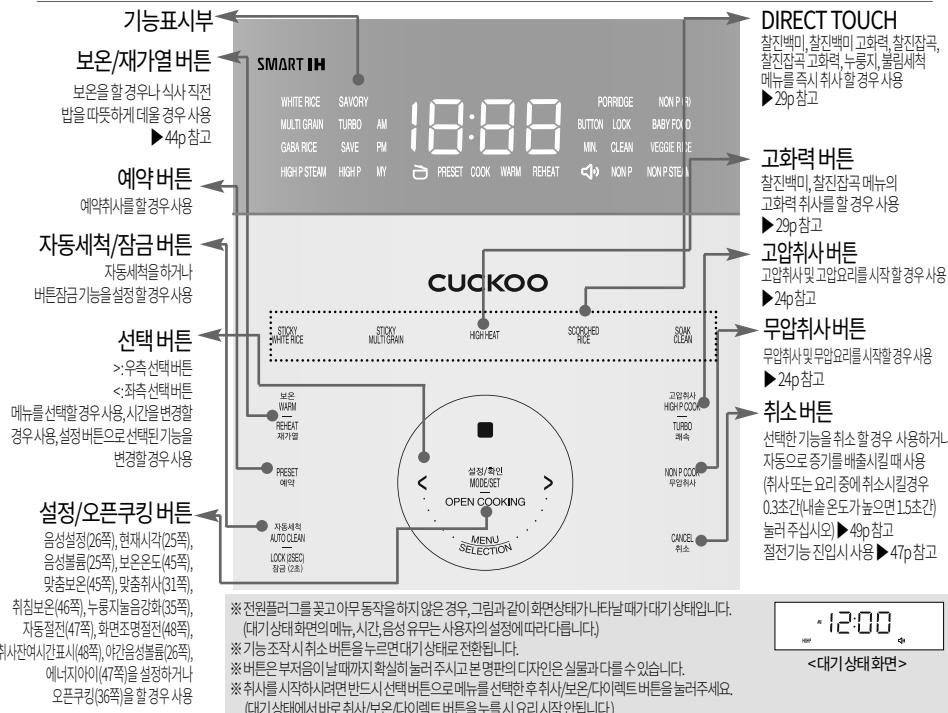
- 사용 중 스테인리스 오븐 색깔이 약간 거무스름해지거나 무지개 빛깔처럼 얼룩이 생기는 것은 조리시 음식물이 가지고 있는 미네랄 성분이 내솥에 남아 생기는 현상이며, 제품의 하자가 아닙니다.
(STAINLESS 내솥에 생기는 무지개 빛 얼룩은 음식 조리 시 발생될 수 있는 자연현상입니다. 인체에 전혀 무해한 부분이므로 안심하고 사용하셔도 됩니다.)
- 스테인리스 오븐에 소금물이나 산성용액 등을 장시간 담가둘시 변색의 원인이 됩니다.
- 스테인리스 재질 부분은 락스 또는 염소 성분이 침가된 세제로 세척하거나 닦지 마십시오.
- 물때 또는 무지개 빛 얼룩은 충분한 양의 식초 또는 레몬즙을 사용하시면 얼룩 제거에 도움이 될 수 있습니다.

내솥 세척용 권장 수세미(내측, 외측)

사용 가능	면수세미, 스판지 수세미, 금세사, 망사 수세미	※ 사용 불가능 수세미를 사용하실 경우 내솥 및 물눈금이 손상될 수 있습니다.
사용 불가능	청색, 녹색 수세미(연마제 재질), 철, 스판수세미, 기타 금속성 재질 수세미	

기능 조작부의 이름과 역할 / 기능 표시부의 이상점검 기능

기능 조작부의 이름과 역할



기능 표시부의 이상점검 기능

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

정상적인 사용 조건에서나 혹은 조치 이후에도 지속적으로 표시가 나타날 경우에는 고객상담실로 문의하십시오.

LJ 내솥이 없을 때 나타납니다.

E_F 냉각팬에 이상이 있을 때 나타납니다. ("E_F" 표시가 깜박거립니다.)
고객상담실로 문의하십시오.

EL1 스마트 점검장치에 이상이 있을 때 나타납니다.
고객상담실로 문의하십시오.

EL2

온도 감지기에서 이상이 있을 때 나타납니다. ("E_L" 표시, "E_P" 표시, "E_E" 표시가 깜박거립니다.)
고객상담실로 문의하십시오.

E_W 취사 중 제품의 전원이 10분간 차단되었을 때 나타납니다.
취소버튼을 누르면 표시가 해제되어 대기상태로 돌아갑니다.

13h0 예약 시간이 13시간을 초과한 경우에 나타납니다.
13시간 이내로 예약을 하십시오.(39-43쪽 참조)

두경 결합 손잡이를 "고압 끄" 또는 "무압 끄" 방향으로 확실히 둘러리지 않은 상태에서 고압취사, 무압취사, 보온/재가열, 예약/자동세척 또는 선택 버튼을 눌렀을 때 나타납니다. 두경 결합 손잡이가 "고압 끄" 방향에서 무압취사 버튼을 누르는 경우와 "무압 끄" 방향에서 고압취사 버튼을 누르는 경우에 경고음 및 "E01" 표시가 나오취사가 되지 않습니다. 두경 결합 손잡이를 "고압 끄" 또는 "무압 끄" 방향으로 확실히 둘러 주십시오.

취사 완료 후 온도 상태에서 한동안 두경 결합 손잡이를 "무압 끄" 쪽으로 하지 않고 대기상태가 된 후 재차 취사 또는 예약버튼을 눌렀을 때 나타납니다. 두경 결합 손잡이의 동작 확인이 가능입니다. 두경 결합 손잡이를 "무압 끄"으로 한 후 다시 "고압 끄" 쪽으로 돌려 주시면 됩니다.

E_u 마이컴 내부 메모리에 이상이 있을 때 나타납니다.
고객상담실로 문의하십시오.

E_U 마이컴 내부 메모리에 이상이 있을 때 나타납니다.
고객상담실로 문의하십시오.

Eco 분리형 커버가 장착하지 않았을 때 나타납니다. 분리형 커버를 장착해 주십시오.
분리형 커버가 장착된 상태에서 "Eco" 표시가 점멸하는 경우는 분리형 커버 감지부에 이상이 발생되었을 경우입니다.

HDF 전원 또는 제품의 이상 발생 점검 기능입니다.
고객상담실로 문의하십시오.

E_B 환경센서에 이상이 있을 때 나타납니다.
고객상담실로 문의하십시오.

고압모드 또는 무압모드 선택 방법

고압모드 선택

뚜껑결합손잡이 방향을 “고압 ⏪”으로 해주세요.

▶ 뚜껑 결합 손잡이의 LED가 주황색으로 점등되고, 기능표시부에 “고압” 표시가 나타나면 고압모드입니다.

▶ 고압모드에서는 고압메뉴만 선택이 가능합니다.

▶ 고압메뉴: 백미, 구수한 백미, 백미쾌속, 짭곡, 구수한 짭곡, 짭곡쾌속, 현미/발아, 고압찜, 찰진백미, 찰진백미고화력, 찰진잡곡, 찰진잡곡고화력, 누룽지, 불림세척

- ① 압력모드를 무압모드에서 고압모드로 변경을 원하실 경우 뚜껑결합손잡이를 “△무압”에서

“고압 ⏪”으로 돌려주세요.

▶ 압력모드가 무압모드에서 고압모드로 변경이 되면 전체 고압메뉴만 3초간 점멸 후 저장된 고압메뉴가 점등합니다.

▶ “고압모드입니다. 고압메뉴를 선택해주세요”하는 음성이 나옵니다.

▶ 뚜껑결합손잡이의 램프의 불빛이 주황색으로 변경됩니다.

▶ 취사를 시작하시려면 반드시 선택버튼으로 메뉴를 선택한 후 취사/보온/다이렉트 버튼을 눌러주세요.

(대기 상태에서 바로 취사/보온/다이렉트 버튼을 누를 시 요리 시작 안됩니다.)



무압모드 선택

뚜껑결합손잡이 방향을 “△ 무압”으로 해주세요.

▶ 뚜껑 결합 손잡이의 LED가 흰색으로 점등되고, 기능표시부에 “무압” 표시가 나타나면 무압모드입니다.

▶ 무압모드에서는 무압메뉴만 선택이 가능합니다.

▶ 무압메뉴: 무압백미, 이유식, 무압찜, 건강죽, 나물밥

- ① 압력모드를 고압모드에서 무압모드로 변경을 원하실 경우 뚜껑결합손잡이를 “고압 ⏪”에서 “△무압”으로 돌려 주세요.

▶ 압력모드가 고압모드에서 무압모드로 변경이 되면 전체 무압메뉴만 3초간 점멸 후 저장된 무압메뉴가 점등합니다.

▶ “무압모드입니다. 무압메뉴를 선택해주세요”하는 음성이 나옵니다.

▶ 뚜껑결합손잡이의 램프의 불빛이 흰색으로 변경됩니다.

▶ 취사를 시작하시려면 반드시 선택버튼으로 메뉴를 선택한 후 취사/보온/다이렉트 버튼을 눌러주세요.

(대기 상태에서 바로 취사/보온/다이렉트 버튼을 누를 시 요리 시작 안됩니다.)



- ② 뚜껑결합손잡이의 방향을 “△무압” 또는 “고압 ⏪”으로 정확하게 하지 않을 경우(중립위치) 메뉴선택 및 취사를 할 수 없습니다.

▶ 메뉴선택 또는 취사버튼 입력 시 “뚜껑결합손잡이를 원하는 압력위치로 돌려주세요”하는 음성이 나옵니다.

▶ 뚜껑결합손잡이를 정확하게 돌려 고압모드 또는 무압모드를 선택해주세요.

<뚜껑결합손잡이 중립위치 상태>



▲주의사항

무압 메뉴 취사/요리시 지정된 용량으로 조리하십시오.

취사나 요리시에는 지정된 용량을 초과하여 요리하지 마십시오.

- 요리안내에 지정된 용량을 초과할 경우 압력추와 소프트 스팀캡으로 내용물 넘침의 원인이 됩니다.

- 반드시 지정된 설명서의 요리안내를 준수 바랍니다.

현재시각의 설정 / 음성안내 기능의 설정과 해제

현재시각은 이렇게 맞추십시오.

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

① 전원플러그를 꽂은 후 설정 버튼을 2회 누릅니다.

- ▶ 설정 버튼을 초기에 누를 시 0.3초 이상 눌러야 진입 가능합니다.
- ▶ “현재 시각 설정 모드입니다. 선택 버튼으로 현재시각을 맞춘 후 설정 버튼을 눌러주세요”하는 음성이 나옵니다.
- ▶ 설정, 취소 버튼이 켜집니다.



② 선택 버튼으로 시를 “8”에 맞추고 분을 “25”에 맞춥니다.

- ▶ ▶ 우측 선택 버튼을 누를 때마다 1분 단위로 증가합니다.
- ◀ 좌측 선택 버튼을 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 설정 버튼을 눌러주십시오.

- ▶ 설정 버튼이 점멸하고, 선택, 취소 버튼이 켜집니다.
- ▶ 설정 버튼을 누르지 않고 7초가 경과되면 “시간이 초과되어 기능 설정이 취소되었습니다.”하는 음성과 함께 시각 설정이 취소됩니다.



■리듬 간전지에 대하여

- 제품들은 정전보상 기능 및 시계 기능을 위하여 리듬 간전지가 내장되어 있으며 간전지의 수명은 약 3년 정도이나 성능에 따라서 차이가 날 수 있습니다.
- 전원플러그를 뺏다가 다시 꽂았을 때 현재시각이 “12:00”로 리셋되는 현상이 발생하면 간전지에 문제(방전 등)가 있으므로 고객상담실로 문의하여 지정된 서비스센터에서 간전지를 교환한 후 사용하십시오.

■정전 보상기능이란?

- 본제품은 정전이 되어도 정전이 전의 상태를 기억하게 되어 있어 정전후, 다시 전기가 들어오면 정상적으로 작동하게 됩니다.
- 취사나 요리 중에 정전이 되면, 정전된 시간만큼 취사나 요리 시간이 늦어지며 정전시간에 따라 취사나 요리상태가 다소 차이가 날 수 있습니다.
- 1분 이상 정전 시 취사가 취소됩니다.
- 보온 중 정전이 되어 병이 식었을 때는 보온이 취소됩니다.

음성볼륨 조절기능(음성기능을 해제하거나 음성볼륨을 조절하는 기능임)

대기 상태에서 설정 버튼을 3회 누르면 진입합니다. (설정 버튼을 초기에 누를 시 0.3초 이상 눌러야 진입 가능합니다.)

설정 버튼을 3회 눌러 음성볼륨 설정모드 진입 시 표시부에 3 표시됩니다.

- ▶ 설정 버튼과 취소 버튼이 켜집니다.
- ▶ “음성볼륨 설정모드입니다. 선택 버튼으로 볼륨을 조절한 후 설정버튼을 눌러주세요”하는 음성이 나옵니다.

선택 버튼으로 OFF가 설정되면 ▶ 및 OFF 표시가 깜빡거리며 “음성 기능이 해제되었습니다.”하는 음성이 나옵니다.

선택 버튼으로 1부터 5 까지의 음성볼륨 크기를 설정할 수 있습니다.

- ▶ 설정 버튼이 점멸하고, 취소 버튼이 켜집니다.
- ▶ 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.
- ▶ 원하시는 음성볼륨을 설정하신 후 설정 버튼을 눌러 주십시오.
- ▶ 버튼을 누르지 않고 7초가 경과되면 “시간이 초과되어 기능설정이 취소되었습니다.”하는 음성과 함께 기능이 설정되지 않고 취소되어 대기설정으로 돌아갑니다.

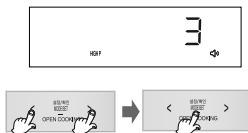


야간 음성볼륨 줄임 기능 / 음성 설정 기능

야간음성볼륨 설정 기능

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

▶ 야간 음성볼륨 설정방법



예) 3단계, 음성 크기의 60%

OFF : 음성 없음.

1 : 음성 크기의 20%

2 : 음성 크기의 40%

3 : 음성 크기의 60%

4 : 음성 크기의 80%

5 : 음성 크기의 100%

설정 단계에 따른 야간음성 크기

1. 대기상태에서 설정버튼을 12회 누르면 야간음성볼륨 줄임 설정 모드로 진입합니다.

설정 버튼을 초기에 누를 시 0.3초 이상 눌러야 진입 가능합니다.

2. 야간음성볼륨 줄임 설정 모드로 들어왔을 때 “야간음성볼륨 설정 모드입니다. 선택버튼으로 야간음성볼륨을 조절한 후 설정 버튼을 눌러주세요.” 하는 음성이 나옵니다. 이때, 설정, 취소 버튼이 켜집니다.

3. 선택 버튼을 누르면 단계가 선택되면서 음성의 크기가 바뀝니다. 원하시는 음성의 크기를 선택 후 설정 버튼을 눌러 주세요. 이때, 설정, 취소 버튼이 켜집니다.

4. 선택 버튼을 조절하여 “OFF” 표시가 되면 “야간음성 기능이 해제되었습니다.” 하는 음성이 나옵니다. 설정 버튼을 눌러 기능을 선택하여 주십시오. 이때, 설정 버튼이 점멸하고, 취소 버튼이 켜집니다.

5. 야간음성볼륨 줄임 설정 모드 진입 후 취소 버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력 없이 7초가 지나면 “시간이 초과되어 기능 설정이 취소되었습니다.” 하는 음성과 함께 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기설정으로 돌아갑니다.

음성 설정 기능

한국어, 영어, 중국어 음성을 선택하는 기능으로 원하시는 음성을 설정 가능합니다.

제품의 초기 상태는 한국어음성 상태입니다.

▶ 음성 기능 설정방법



1. 대기상태에서 설정 버튼을 1회 누르면 음성 설정 모드로 진입합니다.

설정 버튼을 초기에 누를 시 0.3초 이상 눌러야 진입 가능합니다.

2. 음성 설정 모드로 들어왔을 때 “음성 설정 모드입니다. 선택버튼으로 원하시는 음성을 선택한 후 설정 버튼을 눌러주세요.” 하는 음성이 나옵니다. 이때, 설정, 취소 버튼이 켜집니다.

3. 선택 버튼으로 한국어음성, 영어음성, 중국어음성 설정 후 설정 버튼을 눌러주세요. 이때, 설정 버튼이 점멸하고, 취소 버튼이 켜집니다.

4. 음성 설정 모드 진입 후 취소 버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력 없이 7초가 지나면 “시간이 초과되어 기능 설정이 취소되었습니다.” 하는 음성과 함께 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기설정으로 돌아갑니다.

취사 전 준비사항

KOREAN

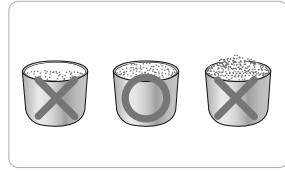
1 내솥을 깨끗이 씻은 후 물기를 닦습니다.

- ▶ 내솥을 씻을 때는 부드러운 행주를 사용하여 주십시오.
- ▶ 강한 수세미를 사용하여 내솥 악쪽 표면이 벗겨지는 경우가 있습니다.
- ▶ 날카로운 식기류(포크, 숟가락, 젓가락 등)를 내솥에 넣은 채 세척하지 마십시오.
- ▶ 내솥 코팅이 손상될 수 있습니다.
- ▶ 고객 과실에 의한 내솥 코팅의 스크래치 및 벗겨짐이 발생할 경우에는 무상 서비스 기간 내에서도 유상 처리됩니다.



2 계량컵을 사용하여 쌀을 1인분 만큼 별도의 용기에 담습니다.

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



3 맑은 물이 나올 때까지 깨끗이 씻습니다.

4 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 옮겨 담습니다.

5 메뉴에 따라 물의 양을 조절합니다.

- ▶ 바닥이 평평한 곳에 내솥을 옮겨 놓고 내솥에 표시된 눈금에 맞춰 물의 양을 조절합니다.
- ▶ 내솥에 표시된 눈금은 쌀과 물을 함께 부었을 때의 물눈금을 표시합니다.

- ▶ 물 높이 조절에 대하여
 - 베미, 칠진백미, 구수한백미, “백미” 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.
 - 칠진백미고화력, 백미래속 누룽지 베미, 칠진백미, 구수한백미, 칠진백미고화력은 최대 6인분, 백미래속은 최대 4인분, 누룽지는 최대 4인분까지 취사 가능합니다.

- 잡곡, 칠진잡곡, 구수한잡곡, “잡곡” 물눈금 기준으로 맞춥니다.
- 칠진잡곡고화력, 잡곡래속
 - 잡곡, 칠진잡곡, 구수한잡곡, 칠진잡곡고화력은 최대 4인분
 - 잡곡래속은 최대 4인분까지 취사 가능합니다.

- 무압백미, 나물밥: “무압백미” 백미기준/Sof백미 물눈금 기준으로 맞춥니다.
- 무압백미, 나물밥은 최대 4인분까지 취사 가능합니다.

• 현미/찰아: “현미” 물눈금 기준으로 맞춥니다.

• 현미/찰아는 최대 4인분까지 취사 가능합니다.

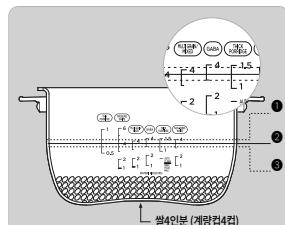
• 건강죽(단죽): “단죽” 물눈금 기준으로 맞춥니다. 건강죽(단죽) 최대 15컵까지 취사 가능합니다.

• 건강죽(죽): “죽” 물눈금 기준으로 맞춥니다. 건강죽(죽)은 죽은 최대 1컵까지 취사 가능합니다.

※ 콩, 팥과 같은 떡떡한 곡류는 불리거나 삶아서 잡곡, 칠진잡곡, 구수한잡곡, 칠진잡곡고화력, 잡곡래속 메뉴에서 취사를 하십시오. 잡곡의 종류에 따라 설익을 수도 있습니다.

※ 매뉴별 취사량은 29쪽의 “매뉴별 취사시간”을 참조하십시오.

※ 본 모델은 백미저압, Soft백미 메뉴를 지원하지 않습니다.



❶ 진밥을 원할 때: 물을 규정량보다 많이 부어 주십시오.

❷ 쌀 4인분의 경우 (계량컵4컵)

내솥의 “백미” 눈금 4에 물을 맞춥니다.

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

❹ 밀이 설익거나 꼬들한 경우:

쌀의 품종 차이 또는 험수율(육은 쌀)

차이로 발생합니다. 이 경우 기준 취사 물량

대비 1~10% 물량을 늘려서 취사해 주십시오.

6 전원플러그를 꽂은 후 내솥을 본체에 넣어 주십시오.

분리형 커버가 장착되어 있는지 확인하여 주십시오.

- ▶ 분리형 커버가 장착되어 있지 않으면 “E-err” 표시가 나타나며 버튼입력이 되지 않습니다.
- ▶ 내솥을 넣을 때 본체에 원전히 들어가도록 주의하여 넣습니다.

- ▶ 내솥의 바닥면에 쌀 등의 이물질이 붙어 있으면 취사가 잘 되지 않거나 고장의 우려가 있습니다.

- ▶ 내솥이 본체에 정확하게 들어가지 않으면 무정이 달하지 않습니다.
- (내솥의 손잡이가 본체의 홈에 들어가도록 하십시오.)

7 뚜껑을 단은 후 뚜껑 결합 손잡이를 “고압 끓” 또는 “△ 무압” 위치로 돌려주십시오.

- ▶ 뚜껑 결합 손잡이의 LED가 주황색으로 점등되고, 기능표시부에 “고압” 표시가 나타나면 고압모드이고, 뚜껑 결합 손잡이의 LED가 흰색으로 점등되고, 기능표시부에 “무압” 표시가 나타나면 무압모드입니다.

- ▶ 고압모드에서 고압취사 버튼을 누르는 경우와 무압모드에서 고압취사 버튼을 누르는 경우에는 경고음 및 “E-err” 표시가 나오고 취사가 되지 않습니다.

- ▶ 고압모드에서 고압취사 버튼을 누르는 경우와 무압모드에서 무압취사 버튼을 누르는 경우에만 취사가 진행됩니다.

※ 보온 중일 때는 취소 버튼을 눌러 보온을 취소한 후 원하시는 기능을 선택하여 주십시오.

- ▶ 이외에 “E-err” 표시가 나올 경우에는 뚜껑 결합 손잡이를 “△ 무압” 방향으로 돌린 후 다시 “고압 끓”으로 돌려 주시면 정상적으로 동작됩니다.

(뚜껑 체결 감지 장치의 동작 확인 기능)

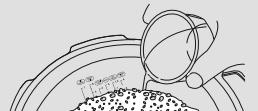
※ 고압모드 상태로 이전 취사에서 취사 완료 후 한번 이상 뚜껑 결합 손잡이를 “△ 무압” 방향으로 돌렸을 경우에는 해당되지 않습니다.



맛있는 밥을 드시려면

압력밥솥으로 맛있는 밥짓기

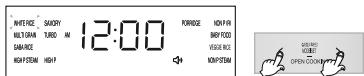
맛있는 압력밥솥 밥을 드시려면 다음 사항을 꼭 알아두십시오.

쌀은 계량컵으로! 물은 내솥눈금 으로 정확히!	<ul style="list-style-type: none">쌀은 반드시 계량컵을 사용하여 정확히 계량합니다. (시중에 유통되고 있는 쌀통은 제품에 따라 쌀의 양이 다소 차이가 날 수도 있습니다.)물의 양은 내솥을 평평한 곳에 놓고 내솥의 물(水) 눈금에 맞춥니다.	쌀의 양과 물의 양이 맞지 않으면 밥이 퍼석하거나 설익거나 질게 될 수가 있습니다. 
쌀은 보관 방법이 중요!	<ul style="list-style-type: none">쌀은 가급적이면 소량으로 구입하여 통풍이 잘되고 직사광선이 없는 서늘한 곳에 쌀의 수분이 잘 증발되지 않도록 보관합니다.쌀을 개봉한 지 오래되어 말라 있는 경우는 물을 반눈금 정도 더 넣고 취사를 하면 좋습니다.	쌀이 많이 말라 있는 경우는 계량을 정확 히 하더라도 밥이 퍼석할 수가 있습니다.
예약 취사 시간은 짧을수록 좋습니다!	<ul style="list-style-type: none">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 총밥이 될 수도 있습니다. 예약 설정 시간이 길어질수록 멜라노이징(미세밥눌음)현상이 증가할 수 있습니다.
보온시간은 짧을 수록 좋습니다!	<ul style="list-style-type: none">보온은 12시간 이내로 하는 것이 좋습니다. 	장시간 보온을 하게되면 밥색깔이 변하거나 밥에서 냄새가 날 수도 있습니다.
제품은 깨끗하게!	<ul style="list-style-type: none">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 뚜껑결합손잡이로 원하는 압력모드를 선택합니다.

- 분리형 카버가 장착되어 있는지 확인하여 주십시오.
•사전 압력을 넣을 수령하고 맞추어 주십시오.
•정확한 압력으로도 선택되지 않으면 헬륨을 선택할 수 없습니다.
•무방향손잡이가 고요모드 경우 고압 메뉴만 선택되고 무압모드 경우 우측 메뉴만 선택됩니다.
【안드로이드】
•선택 버튼을 누를 때마다 미니빔이 →수현모드→비비미래→접상→거수현접상→접고궤수→현미설아→무방향→설진백화→설진백화고리력→찰진접곡→찰진장곡→고리력→누동시→불림세척순으로
번갈아 선택됩니다.
【우ي모드】
•선택 버튼을 누를 때마다 우이암백미→이우식→니말밥→무압암→건강증 순으로 번갈아 선택됩니다.
•안드로이드에서 착진백화, 찰진접곡, 누동지, 불림세척 메뉴의 경우 해당 메뉴의 DIRECT TOUCH 버튼을 누르면
즉시 휴지가 착진됩니다.
•찰진장곡→찰진접곡→착진백화→착진백화고리력→찰진장곡→고리력→누동시→불림세척 순으로
번갈아 선택됩니다.
•찰진장곡→찰진접곡→착진백화→착진백화고리력→찰진장곡→고리력→누동시→불림세척 순으로
번갈아 선택됩니다.
•찰진장곡→찰진접곡→착진백화→착진백화고리력→찰진장곡→고리력→누동시→불림세척 순으로
번갈아 선택됩니다.
•찰진장곡→찰진접곡→착진백화→착진백화고리력→찰진장곡→고리력→누동시→불림세척 순으로
번갈아 선택됩니다.

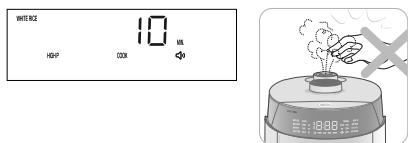


예) 백미를 선택할 경우
▶ “백미”라는 음성이나옵니다

3 뜰들이기 (예·백미)

- 뜰전행 부터는 “뜰들이기 시작합니다.”하는 음성과 함께 표시부에 남은 취사시간을 표시합니다.
메뉴에 따라 남은 시간은 차이가 있습니다.
 - 뜰안료 1~4분전에 증기배출효과(기차소리)이 나오고 “증기배출이 시작됩니다.”하는 음성과 함께 증기가 자동배출되므로 놀리거나 화상을 입지 않도록 주의하십시오.

예) 10분 남은 경우



2 고압취사 또는 무압취사 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.

- 취수를 하기전에 고인메뉴의 경우 두경결합손잡이를 “고압”으로 들리고 고압취수버튼을, 무인메뉴의 경우 두경결합손잡이를 “누르”으로 들리고 무인취수버튼을 놀리주세요. 고인메뉴는 텔레콤 무인취수버튼들을 누르면 경고음과 함께 **01**이 나타난 후 고압취수버튼입니다. 무인메뉴는 텔레콤 무인취수버튼들을 누르면 경고음과 함께 **01**이 나타난 후 “고압입니다.” 무인취수버튼을 눌러주세요. 하는 음성이나입니다. 취수버튼을 누르면 “미리 쿠미았는취수를 착하겠습니다.” 한마디로 음성과 함께 취수를 시작합니다.

두경결합손잡이를 “고압” 또는 “누르” 방향으로 하지 않고 고압취수 또는 무인취수버튼을 누르면 경고음과 함께 **01**이 나타난 후 “두경결합손잡이를 원하는 압력위치로 돌려주세요.” 하는 음성이나고 작동되지 않습니다.

취수 시작 직후 본체 취수 임의 예상 시간 표시합니다.

취수 용량이나 수은, 취수 조건에 따라 실제 취수 시간은 차이가 있을 수 있습니다.

취수 시작 후 본체에 **01** 표시가 주기적으로 날은 취수시작을 선택하여 10개 표시됩니다.



고압모드에서 백미를 취사할 경우

4

- 취사가 끝날 때 완성을 (쿠~쿠~ 쿠쿠하세요, 새소리) 이 울리고
“쿠~”이 있는 백미를 완성하였습니다. 밥을 잘 저어주세요.”
하는 음성과 함께 보운 기능을 시작합니다.
 - 보운을 하지 않음 경우 취소버튼을 0.3초간 눌러 보운을 취소하여 주십시오.
 - 취사가 끝나면 즉시 밥을 끌고루 잘 섞어 주십시오.



메뉴별 최사시간

매뉴 구분	제품별 판매량												이유식				
	백미 [기본백미]	찰진 백미	구수한 백미	찰진백미 고화력	백미 쾌속	잡곡	찰진 잡곡	구수한 잡곡	찰진잡곡 고화력	잡곡 현미/멥아 (0)	누룽지	무압 백미	나물밥	건강죽 (원죽)	건강죽 (율은죽)	고임찌 무임찌	
취사량	1인분~ 6인분	1인분~ 6인분	1인분~ 6인분	1인분~ 6인분	1인분~ 4인분	1인분~ 4인분	1인분~ 4인분	1인분~ 4인분	1인분~ 4인분	1인분~ 4인분	1인분~ 4인분	1인분~ 4인분	1인분~ 4인분	1인분~ 4인분	1인분~ 4인분	0.5컵~ 1컵	
취사 시간	약22분~ 약31분	약23분~ 약33분	약29분~ 약38분	약25분~ 약36분	약12분~ 약19분	약38분~ 약48분	약40분~ 약49분	약45분~ 약55분	약41분~ 약51분	약28분~ 약38분	약50분~ 약56분	약37분~ 약45분	약27분~ 약36분	약32분~ 약39분	약35분~ 약45분	약40분~ 약50분	찰조하여 주십시오.

※ 고압찜, 무압찜, 간편식, 이유식 등의 요리 후 취사하게 되면 냄새가 배어들 수도 있습니다.

(20쪽을 참조하여 패킹과 뚜껑 부위를 깨끗하게 닦아 낸 후 사용하여 주십시오.)

※ 메뉴별 취사시간은 저암. 물량. 수온 등 사용환경에 따라 다소 차이가 날 수 있습니다.

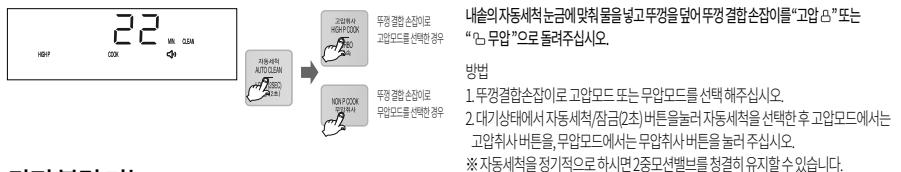
취사 / 자동세척 / 간편불림 기능은 이렇게 하십시오

취사메뉴 사용법

백미	백미를 취사할 때 사용합니다.	찰진백미	백미를 차지게 취사할 때 사용합니다.
잡곡	백미를 곡류에 섞어서 취사할 경우 사용합니다.	구수한백미	구수한 백미밥을 드시고자 할 때 사용합니다.
현미발아(0H)	현미를 발아시키지 않고, 현미밥을 드시고자 할 때 사용합니다.	찰진잡곡	백미를 곡류에 섞어서 차지게 취사할 때 사용합니다.
무압백미	찰기 없이 부드러운 밥을 드시고자 할 때 사용합니다.	나물밥	백미에 나물을 섞어서 취사할 때 사용합니다.
이유식	이유식을 자동으로 요리해 줍니다.	불림세척	내솥에 밥이나 음식이 놀아 붙은 경우 사용합니다.
건강죽	수동으로 건강죽 시간을 설정하여 끓이는 기능입니다.	고압밥, 무압밥	수동으로 찜 시간을 설정하여 고압(2기압) 및 무압(1기압)에서 요리합니다.
현미발아(3H)	현미를 발아시켜 발아현미밥을 드시고자 할 때 사용합니다.	누룽지	취사할 때 누룽지를 만들어 줍니다.
구수한잡곡	구수한 잡곡밥을 드시고자 할 때 사용합니다.	고회력	일반취사와 차별되는 구수하고 차진밥을 드시고자 할 때 사용합니다. (멜라노이징 현상이 발생할 수 있습니다.)
자동세척(자동살균세척)	취사, 보온 또는 요리 후 배어온 냄새를 세척할 때 사용합니다.	(찰진백미, 찰진잡곡)	
백미쾌속	<ul style="list-style-type: none">• 메뉴 버튼을 이용하여 백미쾌속 메뉴를 선택한 후 고압취사 버튼을 한번 누르거나, 메뉴 버튼을 이용하여 백미 메뉴를 선택한 후 고압취사 버튼을 연속하여 두번(5초 이내) 누르면 밥짓는 시간이 단축됩니다.(백미 2인분 기준 약 14분 정도 걸림)• 백미쾌속 취사는 정상 취사보다 밥 상태가 좋지 않으므로 4인분 이하에서만 사용하여 주십시오.• 취사 전 쌀을 20분 정도 불린 다음 백미쾌속으로 취사하시면 밥맛이 더욱 좋아집니다.		
잡곡쾌속	<ul style="list-style-type: none">• 메뉴 버튼을 이용하여 잡곡쾌속 메뉴를 선택한 후 고압취사 버튼을 한번 누르거나, 메뉴 버튼을 이용하여 잡곡 메뉴를 선택한 후 고압취사 버튼을 연속하여 두번(5초 이내) 누르면 밥짓는 시간이 단축됩니다.(오곡밥 2인분 기준 약 30분 정도 걸림)• 잡곡쾌속 취사는 정상 취사보다 밥 상태가 좋지 않으므로 4인분 이하에서만 사용하여 주십시오.• 취사 전 잡곡을 미리 불리거나 떡딱한 콩, 팔등의 경우 미리 삶아서 취사하시면 밥맛이 더욱 좋아집니다.		

※ 백미쾌속 및 저인분을 취사할 경우 물받이에 있는 물이 많을 수 있으므로 취사 후 물을 빠져 주십시오.

자동세척(자동살균세척)은 이렇게 하십시오.



간편 불림 기능

취사 시작시 간편하게 불림시간을 추가하여 시간만큼 불림 후 취사할 수 있는 기능입니다.



1. 백미, 구수한백미, 백미쾌속, 잡곡, 구수한잡곡, 잡곡쾌속, 찰진백미, 찰진백미 고회력, 찰진잡곡, 찰진잡곡 고회력 누룽지, 무압백미, 나물밥 메뉴 취사 시작 후 5초 이내 예약버튼을 누르면 간편불림기능 설정 모드로 진입합니다.

2. 간편 불림 기능 설정 모드로 진입 시 예약버튼을 누를 때마다 취사 전 불림시간이 10분 → 30분 → 60분 → 불림시간 없음(현재전여시간 표시)으로 반복하여 변경됩니다.

3. 불림시간 선택 중 버튼 입력 없이 5초 경과 시 현재 불림 시간이 적용됩니다. 원하시는 불림 시간 선택시 해당 불림 시간이 지나면 취사가 진행됩니다.

※ 선택된 불림시간은 1분 단위로 감소됩니다.

※ 간편 불림 기능동작 중 무경결합 손잡이의 방향을 돌릴 경우, 취사가 취소됩니다.

※ 불림시간이 길어짐에 따라 멜라노이징 현상이 증가할 수 있습니다.

멜라노이징(미세 밥눌음) 현상

이 압력밥솥은 밥의 밑면에 얹은 누런 빛깔이나 다른 빛깔의 밥을 차지하는 현상입니다. 이는 밥이 차지하는 밥의 양과 밥의 풍미를 차지하는 밥의 풍미가 차이가 있는 경우 발생합니다. 특히 예약취사와 같이 찬밥이 오랜 시간 침전되면 내솥 바닥에 미세 전분이 차지되어 밥의 풍미가 차지되는 현상입니다.

※ 백미에 곡류를 섞어서 잡곡을 취사할 경우 백미만으로 취사할 때보다 멜라노이징(미세 밥눌음) 현상이 증가할 수 있습니다.

쿠쿠 맞춤취사 기능은 이렇게 하십시오

쿠쿠 맞춤취사 기능(취사온도 조절기능)

취사시 가열온도단계를 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 해주시십시오.

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

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

쿠쿠 맞춤취사 사용방법

대기상태에서 설정 버튼을 6회 누르면 보조음과 함께 “맞춤취사 설정모드 입니다. 선택버튼으로 메뉴를 선택한 후 설정 버튼을 눌러 주세요”하는 음성과 함께 맞춤취사 설정모드로 들어갑니다. 이 때 쿠쿠 맞춤취사가 지원되는 전 메뉴가 표시부에 나타납니다.

※ 아래의 설정방법의 예는 백미 메뉴 기준입니다.

① 쿠쿠 맞춤취사 설정화면



설정버튼을 6회 누르면 맞춤취사 설정화면으로 진입합니다. 초기값은 화면과 같습니다.
(설정 버튼을 초기에 누를 시 0.3초 이상 눌러야 진입 가능합니다.)

③-1 높은단계 조정모드



선택 버튼으로 표시부가 그림과 같이 변하도록 합니다.
▶ 버튼을 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.

② 메뉴 선택화면



설정 버튼으로 맞춤취사가 지원되는 메뉴를 선택하여 주십시오.

③-2 낮은단계 조정설정



선택 버튼으로 표시부가 그림과 같이 변하도록 합니다.
▶ 버튼을 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.

④ 설정 완료화면



설정 버튼을 누르면 설정된 값이 자동으로 입력됩니다. 취소 버튼을 누르거나 입력 없이 7초가 경과하면 기능이 취소되고 대기상태로 돌아갑니다.

1. 쿠쿠 맞춤취사 기능은 백미, 구수한백미, 백미래속, 잡곡, 구수한잡곡, 잡곡래속, 현미/발아, 찰진백미, 찰진백미고화력, 찰진잡곡, 찰진잡곡고화력, 무압백미, 나물밥에 개별 적용됩니다.

2. 초기 표시화면을 기준으로 하여 기호에 따라 맞춤취사 단계를 설정하여 주십시오. 취사 단계가 높은 경우 높음 현상이 발생할 수 있습니다.

3. 단계별 설정 후 취사시 쌀의 상태 및 함수율에 따라서 취반상태에서 차이가 있을 수 있습니다.

현미발아는 이렇게 하십시오

발아현미란

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

현미구입방법

원산지: 경기 용인
품목: 촉청
단위: 1.5kg
생산년도: XXXX년산
도정일자: XXXX년XX월XX일




① 먼저 생산일자와 도정일자를 확인하십시오.

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

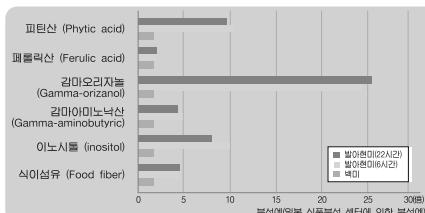
② 눈으로 현미를 직접 확인하십시오.

▶ 시중에서 판매하는 현미의 대부분은 내부를 볼 수 있도록 되어 있습니다.
• 씨눈이 살아있는지 먼저 확인하십시오.
• 쌀표면이 밝은 황색을 띠고 표면이 윤기가 흐르면 좋은 현미이고 표면이 하얗게 일어나거나 색이 검은 기운을 띠면
발아에 적합하지 않은 현미입니다.
• 조각나거나 덜여문 현미는 피하시고 쪽정이가 없는 현미를 고르세요.
쪽정이는 발아 중 썩어 냄새를 유발하고 푸르스름한 색을 띠는 덜여문 현미는 발아가 되지 않습니다.

발아현미의 특징

발아현미는 영양가 높은 현미를 발아 시켜 영양소를 더욱 증강시키고 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 촉진하여 중성지방
증가 억제 작용, 혈압상승 방지효과, 뇌세포 대사 촉진 등 우리몸에 좋은 효과가 있음이 의학적으로 확인되었습니다.



발아현미(6시간)와 백미의 영양비교

발아현미는 백미에 비해 높은 영양소를 가집니다.

피틴산 10.3배	감마아미노낙산 5배
페롤리산 1.4배	이노시톨 10배
감미아리자놀 23.9배	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, 물을 충분히 넣고 침수시킨 후 예비발아하여 주십시오.
- ▶ 예비발아는 16시간이나로 하여 주시고 현미발아 메뉴 사용 전에는 반드시 흐르는 물에 세척하신 후 사용하여 주십시오. 지나치게 세게 문질러 세척하면 쌀눈(벼아)이 떨어져 발아되지 않을 수 있습니다.
- ▶ 예비발아하실 때 침수시간에 따라 특유의 냄새가 날 수 있습니다.
- ▶ 예비발아가 완료된 현미는 씻은 후에 내솥에 넣고 취사장에 따라 물높이를 맞추신 후 현미발아 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 두께 결합손잡이를 “고압 쿠” 방향으로 돌리고, 선택 버튼을 눌러 현미/事业发展를 선택합니다.



현미발아 메뉴가 선택되었을 때는 표시부에 메뉴 표시됩니다.

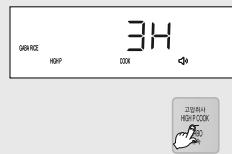
- ▶ 설정 버튼이 점멸하고 취소, 고압취사 버튼이 켜집니다.
- ▶ (“현미발아 설정 버튼을 눌러주세요.” 하는 음성이 나옵니다.)

- ③ 설정 버튼을 누르고 선택 버튼으로 시간을 설정합니다.

1. [>] 우측 선택 버튼과 [<] 좌측 선택 버튼으로 현미발아 시간(0,3시간) 설정이 가능합니다.

- ▶ 고압취사 버튼이 점멸하고, 취소 버튼이 켜집니다.
- ▶ 발아하지 않고, 현미밥을 드실 경우, 현미/事业发展 버튼을 선택하여 취사하십시오.

- ④ 고압취사 버튼을 누릅니다.



※ 발아전여시간이 3시간 남아있을 때

- ▶ 고압취사 버튼을 누르거나 설정 버튼을 누른 후 고압취사 버튼을 누르면 설정된 시간 만큼 현미 발아를 시작하고 발아 완료 후 즉시 취사가 시작됩니다.
- ▶ 현미발아 중에는 취사 표시가 나타나며 남은 시간이 표시됩니다.
- ▶ (“현미발아 ○ 설정시간 시간 후 쿠쿠가 맛있는 취사 시작합니다.” 하는 음성이 나옵니다.)

현미발아 취사 시 유의사항

- ① 발아된 쌀의 크기를 키우지 않고 좀 더 빨리 드시고 싶으면 예비발아를 하지 않고 현미발아를 선택하여 원하는 발아시간을 설정하신 후 취사버튼을 눌러 취사하십시오.(쌀의 크기에 따른 영양분의 차이는 크지 않습니다.)
- ② 기온이 높을 때 오랜 시간 발아시키면 냄새가 날 경우가 있습니다. 그 경우에는 발아 설정시간을 짧게 설정하여 주십시오.
- ③ 현미발아 메뉴로 취사하실 경우에는 최대 4인분 이하로 하여 주십시오.
- ④ 물은 수돗물을 사용하셔도 무방하나 생수를 이용하시면 더욱 좋습니다. 단, 뜨거운 물, 끓인 물은 식힌 경우라 하더라도 발아가 되지 않을 수 있으니 사용을 피해주세요.
- ⑤ 현미의 발아율이나 쌀의 길이 등의 발아상태는 현미의 종자와 보관상태, 보관기간에 따라 차이가 있을 수 있습니다.
 - 발아현미는 현미를 씩틔운 것으로, 현미의 종자에 따라 발아율 및 발아된 후의 쌀의 길이에 차이가 있을 수 있습니다.
 - 발아시킬 현미는 반드시 수확후 1년 미만의 것을 사용해 주시고, 도정 후 보관기간이 가급적 짧은 것을 이용해 주십시오.
- ⑥ 현미발아 메뉴의 경우 3H 설정시에는 예약이 되지 않습니다.
 - 예약을 원하실 경우에는 AH로 설정하신 후, 예약해 주십시오.
- ⑦ 현미의 종류에 따라 멜라노이징 또는 밤상태의 차이가 나타날 수 있습니다.
 - 기호에 맞게 물량을 가감하거나 맞춤취사 기능을 이용해 주십시오. (31쪽 참조)
- ⑧ 사용환경이나 쌀 상태에 따라서 쌀이 보이지 않을 수 있습니다.

고압찜은 이렇게 하십시오

고압찜 사용 및 예약방법

1



뚜껑 결합 손잡이를 “고압凸”방향으로 돌리고, 선택 버튼을 눌러 고압찜을 선택합니다.

- ▶ 설정 버튼이 점멸하고, 취소, 고압취사버튼이 켜집니다.
- ▶ 고압찜 메뉴가 선택되었을 때는 표시부에 시간이 표시됩니다.
("고압찜 설정 버튼을 눌러주세요."하는 음성이나옵니다.)

2



설정 버튼을 누르고 선택 버튼으로 요리 시간을 설정합니다.

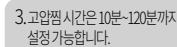
- ▶ 취소 버튼이 켜지고 고압취사버튼이 점멸합니다.
“선택버튼으로 요리시간을 맞춘 후 고압취사버튼을 눌러주세요.”하는 음성이나옵니다.
[메뉴별 시간 설정은 요리안내를 참조하세요.]
- ▶ 설정 버튼을 누르면 “고압취사나 예약버튼을 눌러주세요.”하는 음성이나옵니다.



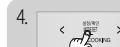
우측 선택 버튼을 누르면 고압찜 시간이 5분씩 증가합니다.
(9분 이후에는 10분씩 증가합니다.)
▶ 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.



좌측 선택 버튼을 누르면 고압찜 시간이 5분씩 감소합니다.
(9분 이하에는 10분씩 감소합니다.)
▶ 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.

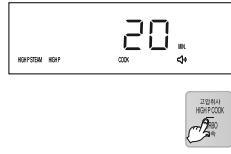


3. 고압찜 시간은 10분~120분까지 설정 가능합니다.



원하시는 시간을 선택 후 설정 버튼을 누르면 “고압취사나 예약버튼을 눌러주세요.”하는 음성이나옵니다.

3



고압취사 버튼을 누릅니다.

- ▶ 고압취사버튼을 누르면 고압찜 취사가 시작됩니다.
고압찜 취사가 시작되면 취사 표시가 나타나며 남은 시간이 표시됩니다.
“고압찜, 00분 (설정시간) 쿠쿠가 맛있는 요리를 시작합니다.”하는 음성이나옵니다.

4 고압찜 예약은 이렇게 하십시오.

1. 현재 시간이 맞는지 확인합니다.

2. 뚜껑 결합 손잡이를 “고압凸”방향으로 돌리고 예약 버튼을 누릅니다.



3. 선택 버튼을 눌러 취사 완료 시간을 맞춘 후 설정 버튼을 누릅니다.



4. 선택 버튼을 눌러 고압찜을 선택하고, 설정 버튼을 누릅니다.



5. 선택 버튼을 눌러 고압찜 요리시간을 선택하고 설정 버튼을 누른 후, 고압취사 버튼을 누릅니다.



누룽지는 이렇게 하십시오

누룽지 만드는 방법

- 뚜껑 결합손잡이를 “고압 끓워치”에 맞추고 선택버튼을 눌러 누룽지를 선택합니다. (누룽지 끓음강화 기능 참조)
 - 고압취사버튼을 눌러 취사를 시작합니다.
 - 누룽지가 완료되면 뚜껑을 열고 범은 덜어내드시고, 바닥의 누룽지는 기호에 따라 드시면 됩니다.
- ▶ 누룽지 취사시 물량은 “백미” 물눈금 기준으로 맞추시면 됩니다.
- ▶ 쌀을 너무 깨끗이 씻지 말고(물이 불투명할 정도) 취사하십시오.
- ▶ 누룽지를 강하게(높게) 하고 싶은 경우, 물량을 맞춘 내솥을 제품에 넣고 뚜껑을 닫아 쌀을 30분 정도 물에 불린 후 취사하십시오.

누룽지 끓음 강화 기능의 설정 방법

“누룽지” 메뉴 취사 시 바닥의 밤 끓음 정도를 조절할 수 있는 기능으로 기호에 따라 설정해 주십시오.

▶ 누룽지 끓음 강화 기능 설정 방법(누룽지 취사시 끓음량의 증가를 원하시는 경우)



- 대기상태에서 설정 버튼을 8회 누르면 누룽지 끓음 강화 설정모드로 진입합니다.
(설정 버튼을 초기에 누를 시 0.3초 이상 눌러야 진입 가능합니다.)
- 누룽지 끓음 강화 설정모드로 들어왔을 때 “누룽지 끓음 강화 설정모드입니다. 선택버튼으로 누룽지 끓음 강화를 선택 또는 해제 한 후 설정 버튼을 눌러주세요.” 하는 음성이 나옵니다. 이때, 설정, 취소 버튼이 커집니다.
- 선택 버튼을 눌러 On을 선택하면 “누룽지 끓음 강화가 선택되었습니다.” 하는 음성이 나옵니다. 원하시는 모드를 선택한 후 설정 버튼을 눌러 주십시오. 이때, 설정 버튼이 점멸하고, 취소 버튼이 커집니다.
- 누룽지 끓음 강화 설정모드 진입 후 취소 버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력 없이 7초가 지나면 “시간이 초과되어 기능 설정이 취소 되었습니다.” 하는 음성과 함께 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기모드로 들어갑니다.

▶ 누룽지 끓음 강화 기능 해제 방법(누룽지 일반 취사를 원하시는 경우)



- 대기상태에서 설정 버튼을 8회 누르면 누룽지 끓음 강화 설정모드로 진입합니다.
(코스/설정 버튼을 초기에 누를 시 0.3초 이상 눌러야 진입 가능합니다.)
- 누룽지 끓음 강화 설정모드로 들어왔을 때 “누룽지 끓음 강화 설정모드입니다. 선택버튼으로 누룽지 끓음 강화를 선택 또는 해제 한 후 설정 버튼을 눌러주세요.” 하는 음성이 나옵니다. 이때, 설정, 취소 버튼이 커집니다.
- 선택 버튼을 눌러 OFF를 선택하면 “누룽지 끓음 강화가 해제되었습니다.” 하는 음성이 나옵니다. 원하시는 모드를 선택한 후 설정 버튼을 눌러 주십시오. 이때, 설정 버튼이 점멸하고, 취소 버튼이 커집니다.
- 누룽지 끓음 강화 설정모드 진입 후 취소 버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력 없이 7초가 지나면 “시간이 초과되어 기능 설정이 취소되었습니다.” 하는 음성과 함께 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기모드로 들어갑니다.

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

오픈 쿠킹(OPEN COOKING)은 이렇게 하십시오

오픈 쿠킹(OPEN COOKING) 이란?

무압 메뉴 취사 중 스마트 잠금장치를 해제시켜 뚜껑을 열고 재료를 투입하거나 내용물을 뒤집을 수 있는 기능입니다.

오픈 쿠킹(OPEN COOKING) 사용 방법

- ① 먼저, 무압 메뉴 취사 중 설정/OPEN COOKING 버튼을 눌러주세요.



- ② 그리고 스마트 잠금장치가 해제될 때까지 기다려주세요.

▶ 스마트 잠금장치는 5초~1분 후 해제됩니다.



- ③ 우측 그림이 표시되면, 뚜껑을 열고 재료를 투입하거나 내용물을 뒤집어주세요.

▶ "뚜껑을 열어주세요"하는 음성이 나옵니다.
▶ 요리 안내는 52~61page를 참고해주세요.
▶ 스마트 잠금장치 해제 잔여시간이 표시 중이거나 취사 중에는 뚜껑 열림 버튼을 누르지 마십시오.
반드시 재료 투입 표시가 나타나면 뚜껑 열림 버튼을 눌러주세요.



- ④ 뚜껑을 열고난 후 3분 이내에 뚜껑을 닫아주세요.

▶ 3분 이상 뚜껑이 열려 있을 경우 취사가 취소됩니다.



주의사항

오픈 쿠킹 시 주의사항

- 지정된 용량을 초과하여 조리하지 마십시오.
- 지정된 용량을 초과한 경우 물이 넘침이 발생할 수 있습니다.
- 뚜껑이 열려 있을 경우, 내솥이 가열되지 않습니다.
- 화상의 우려가 있으므로 분리형 커버를 분리하지 마십시오.
- 내솥과 분리형 커버가 제대로 장착된 상태에서 뚜껑을 닫아주십시오.
- 스마트 잠금장치가 동작 중일 때 뚜껑 열림 버튼을 누르면 파손이나 고장의 원인이 됩니다.
반드시 재료 투입 표시가 나타나면 뚜껑 열림 버튼을 눌러주세요.
만약, 제품이 정상적으로 동작하지 않을 때 시 카드 고객상담실로 문의 바랍니다.
- 오픈 쿠킹 사용 및 무압모드 취사 완료 후 뚜껑이 열리지 않을 경우
우측 그림처럼 뚜껑을 눌러 스마트 잠금장치가 해제되도록 한 후 뚜껑 열림 버튼을 눌러 주십시오.
- "EL1" 표시가 나타날 경우 고객상담실로 문의 하십시오.
- "EL2" 표시가 나타날 경우 취사가 완료될 때 까지 뚜껑을 열지 마세요.
보온 및 대기 상태에서 뚜껑을 열고자 할 경우 전원을 차단하고 뚜껑을 열어주세요.
고객상담실로 문의 하십시오.



무압չ은 이렇게 하십시오

무압չ은 사용 및 예약방법

1



뚜껑 결합 손잡이를 “△무압”방향으로 돌리고,
선택 버튼을 눌러 무압弛을 선택합니다.

- ▶ 설정 버튼이 절멸하고 취소, 무압취사 버튼이 켜집니다.
- ▶ 무압弛 메뉴가 선택되었을 때는 표시부에 시간이 표시됩니다.
("무압弛 설정 버튼을 눌러주세요."하는 음성이 나옵니다)

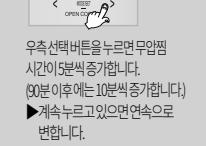
2



설정 버튼을 누르고 선택 버튼으로 요리 시간을 설정합니다.

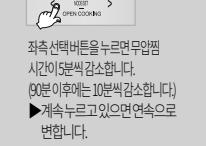
- ▶ 취소 버튼이 켜지고 무압취사 버튼이 절멸합니다.
"선택버튼으로 요리시간을 맞춘 후 무압취사 버튼을 눌러주세요."하는 음성이 나옵니다.
(메뉴별 시간 설정은 요리안내를 참조하세요)
- ▶ 설정 버튼을 누르면 "무압취사나 예약버튼을 눌러주세요."하는 음성이 나옵니다.

1



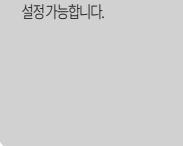
▶ 계속 누르고 있으면 연속으로
변합니다.

2



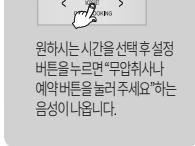
▶ 계속 누르고 있으면 연속으로
변합니다.

3



3. 무압弛 시간은 10분~120분까지
설정 가능합니다.

4.



원하시는 시간을 선택 후 설정
버튼을 누르면 "무압취사나
예약버튼을 눌러주세요."하는
음성이나옵니다.

3



무압취사 버튼을 누릅니다.

- ▶ 무압취사 버튼을 누르면 무압弛 취사가 시작됩니다.
무압弛 취사가 시작되면 취사 표시가 나타나며 남은 시간이 표시됩니다.
"무압弛, 00분 (설정시간) 쿠쿠가 멋있는 요리를 시작합니다."하는 음성이나옵니다.

4

무압弛 예약은 이렇게 하십시오.

1. 현재 시간이
맞는지 확인합니다.

2. 뚜껑 결합 손잡이를
“△무압”방향으로
돌리고 예약버튼을
누릅니다.



3. 선택 버튼을 눌러 취사
완료 시간을 맞춘 후
설정 버튼을 누릅니다.



4. 선택 버튼을 눌러
무압弛를 선택하고,
설정 버튼을 누릅니다.



5. 선택 버튼을 눌러 무압弛 요리시간
을 선택하고 설정 버튼을 누른 후,
무압취사 버튼을 누릅니다.



▲ 주의사항

무압弛 메뉴 사용시 주의사항

- 지정된 용량을 초과하여 조리하지 마십시오.
- 지정된 용량을 초과할 경우 끓어 넘침이 발생합니다.

이유식은 이렇게 하십시오

이유식 사용 및 예약방법

1



30

뚜껑 결합 손잡이를 “▶무압”방향으로 돌리고, 선택 버튼을 눌러 이유식을 선택합니다.

▶설정 버튼이 점멸하고 취소, 무압취사버튼이 켜집니다.

▶이유식 메뉴가 선택되었을 때는 표시부에 시간이 표시됩니다. (“이유식 설정버튼을 눌러주세요.”하는 음성이나옵니다.)

2



30

설정 버튼을 누르고 선택 버튼으로 요리 시간을 설정합니다.

▶취소버튼이 켜지고 무압취사버튼이 점멸합니다.

“선택버튼으로 요리시간을 맞춘 후 무압취사버튼을 눌러주세요.”하는 음성이나옵니다.

(메뉴별 시간 설정은 요리안내를 참조하세요.)

▶설정 버튼을 누르면 “무압취사나 예약버튼을 눌러주세요.”하는 음성이나옵니다.



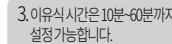
우측 선택버튼을 누르면 이유식 시간이 5분씩 증가합니다.

▶계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.



좌측 선택버튼을 누르면 이유식 시간이 5분씩 감소합니다.

▶계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.



3. 이유식 시간은 10분~60분까지 설정 가능합니다.



원하시는 시간을 선택 후 설정 버튼을 누르면 “무압취사나 예약버튼을 눌러주세요.”하는 음성이나옵니다.

3



30

무압취사 버튼을 누릅니다.

▶무압취사버튼을 누르면 이유식 취사가 시작됩니다.

이유식 취사가 시작되면 취사 표시가 나타나며 남은 시간이 표시됩니다.

“이유식, 00분 (설정시간) 쿠쿠가잇는 요리를 시작합니다.”하는 음성이나옵니다.

4 이유식 예약은 이렇게 하십시오.

1. 현재 시간이 맞는지 확인합니다.

2. 뚜껑 결합 손잡이를 “▶무압”방향으로 돌리고 예약버튼을 누릅니다.



3. 선택 버튼을 눌러 취사 완료 시간을 맞춘 후 설정 버튼을 누릅니다.



4. 선택 버튼을 눌러 이유식을 선택하고, 설정 버튼을 누릅니다.



5. 선택 버튼을 눌러 이유식 요리시간을 선택하고 설정 버튼을 누른 후 무압취사 버튼을 누릅니다.



⚠ 주의사항

이유식 메뉴 사용시 주의사항

-지정된 용량을 초과하여 조리하지 마십시오.

-지정된 용량을 초과할 경우 물이 넘침이 발생합니다.

예약 취사는 이렇게 하십시오

예약 취사하는 방법 (고압메뉴를 하고 싶을 때 이렇게 하세요)

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

1 현재 시각이 맞는지 확인합니다.

- ▶ 현재 시각을 맞추는 방법은 25쪽을 참조하십시오.
- ▶ 현재 시각을 맞지 않을 경우 예약취사 시각이 맞지 않으므로 현재 시각으로 정확히 맞춥니다.
- ▶ 오전, 오후가 바뀌지 않도록 주의합니다.



2 두개 결합 손잡이를 “고압 둔” 방향으로 돌려 고압 표시가 나타나면 예약 버튼을 누릅니다.

- ▶ “예약, 선택버튼으로 취사 완료 시각을 맞춘 후 고압취사나 설정 버튼을 눌러주세요.” 하는 음성이 나옵니다.
- ▶ 설정, 고압취사버튼이 점멸하고, 보온/재가열, 예약, 취소버튼이 켜집니다.
- ▶ 예약 시각은 제품 출하시 오전 6시 30분에 맞추어져 있으므로 이 시각에 예약 취사를 원하시는 분은 예약시간 설정을 하지 않아도 됩니다.
- ▶ 예약버튼을 누르면 그림과 같이 기준에 설정되어 있는 예약 시각 표시가 나타나고, 예약표시가 깜빡거립니다.
- ▶ 고압모드일 경우 현미/발아(3H), 백미어속, 잡곡쾌속 메뉴는 예약취사가 설정되지 않습니다.



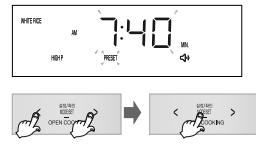
※보온 중일 때 예약 취사를 설정하실 경우 취소버튼을 눌러 보온을 취소한 후 예약 시간을 설정해 주십시오.

3 선택 버튼을 눌러 예약시간을 설정한 후 설정 버튼을 누릅니다.

- ▶ 설정, 고압취사버튼이 점멸하고, 보온/재가열, 예약, 취소 버튼이 켜집니다.
- ▶ (▶) 우측 선택 버튼을 누를 때마다 10분 단위로 증가합니다.
- ▶ (◀) 좌측 선택 버튼을 누를 때마다 10분 단위로 감소합니다.

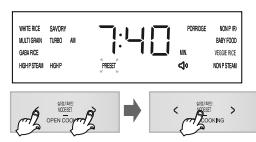
버튼을 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다. (반복기능)

※ 오전/오후가 바뀌지 않도록 주의하십시오.



4 선택 버튼을 눌러 원하는 메뉴를 선택한 후 설정 버튼을 누릅니다.

- ▶ “선택버튼으로 예약 메뉴를 선택한 후 설정 버튼을 눌러주세요.” 하는 음성이 나옵니다.
- ▶ 설정, 고압취사버튼이 점멸하고, 보온/재가열, 예약, 취소 버튼이 켜집니다.



5 고압취사를 누릅니다.

- ▶ “백미 맛있는 취사가 예약되었습니다. 내일 00,00시 00분에 예약취사가 완료됩니다.” 하는 음성이 나옵니다.
- ▶ 예약 설정된 시각에 예약취사가 완료됩니다.
(취사량 및 사용 조건에 따라 완료시간이 다소 차이가 날 수도 있습니다.)
- ▶ 한번 설정되어 취사가 완료된 예약 시각은 항상 기억되므로 예약 시각을 맞출 필요 없이 예약버튼만 누르면 됩니다.
- ※ 예약취사 시간은 메뉴별 최대인분 기준으로 설정되어 있으므로 소량취사시 예약시간보다 일찍 취사가 완료될 수 있습니다.



예약 취사는 이렇게 하십시오

예약 취사하는 방법 (무압메뉴를 하고 싶을 때 이렇게 하세요)

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

1 현재 시각이 맞는지 확인합니다.

- ▶ 현재 시각을 맞추는 방법은 25쪽을 참조하십시오.
- ▶ 현재 시각을 맞지 않을 경우 예약취사 시각이 맞지 않으므로 현재 시각으로 정확히 맞춥니다.
- ▶ 오전, 오후가 바뀌지 않도록 주의합니다.



2 두경 결합 손잡이를 “△무압” 방향으로 돌려 무압 표시가 나타나면 예약버튼을 누릅니다.

- ▶ “예약, 선택버튼으로 취사 원료 시각을 맞춘 후 무압취사나 설정버튼을 눌러주세요.” 하는 음성이 나옵니다.
- ▶ 설정, 무압취사 버튼이 점멸하고, 예약, 취소버튼이 켜집니다.
- ▶ 예약 시각은 제품 출하시 오전 6시 30분에 맞추어져 있으므로 이 시각에 예약 취사를 원하시는 분은 예약시간 설정을 하지 않아도 됩니다.

※ 보온 중일 때 예약취사를 설정하실 경우 취소버튼을 눌러 보온을 취소한 후 예약 시간을 설정해 주십시오.



3 선택버튼을 눌러 예약시간을 설정한 후 설정버튼을 누릅니다.

- ▶ 설정, 무압취사 버튼이 점멸하고, 예약, 취소버튼이 켜집니다.
- ▶ ▶(우측 선택 버튼)을 누를 때마다 10분 단위로 증가합니다.
- ▶ ▶(좌측 선택 버튼)을 누를 때마다 10분 단위로 감소합니다.

버튼을 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.(번복기능)

※ 오전/오후가 바뀌지 않도록 주의하십시오.



4 선택 버튼을 눌러 원하는 메뉴를 선택한 후 설정 버튼을 누릅니다.

- ▶ “선택버튼으로 예약 메뉴를 선택한 후 설정버튼을 눌러주세요.” 하는 음성이나옵니다.
- ▶ 설정, 무압취사 버튼이 점멸하고, 예약, 취소버튼이 켜집니다.



5 무압취사 버튼을 누릅니다.

- ▶ “무압백미 및 있는 취사가 예약되었습니다. 내일 00, 00시 00분에 예약취사가 완료됩니다.” 하는 음성이나옵니다.
- ▶ 예약 설정된 시각에 예약취사가 완료됩니다.
- ▶ (취사량 및 사용 조건에 따라 원료 시각이 다소 차이가 날 수도 있습니다.)
- ▶ 한번 설정되어 취사가 완료된 예약 시각은 항상 기억되므로 예약 시각을 맞출 필요없이 예약 버튼만 누르면 됩니다.

※ 예약취사 시간은 메뉴별 최대인분 기준으로 설정되어 있으므로 소량취사시 예약시간보다 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 짠어질 수 있으므로 내솥표시의 물(水)눈금 기준에서 가감하여 물량을 조절해 주십시오.
- ▶ 예약취사 용량이 많거나 장시간 예약취사를 설정하실 경우 멜라노이징(미세 밥 놀음)현상이 증가할 수 있습니다.
- ▶ 세척미는 침전된 전분이 많으므로 예약취사 시 놀음이 발생할 수 있습니다. 세척미를 흐르는 물에 행궈 취사하시거나, 취사 용량을 적게 해주시면 놀음 정도가 감소합니다.

② 예약 시각변경

- ▶ 예약시각을 변경할 경우는 취소버튼을 0.3초 이상 눌러 취소시킨 후 다시 시작하십시오.

③ 예약 설정 가능 시간을 벗어난 경우

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

④ 설정시간이 13시간을 초과할 경우

- ▶ “**13H**”가 표시되고 예약 시간은 자동적으로 13시간으로 변경됩니다.
 - 예) 오후 5시에 내일 오전 7시 취사원료를 예약하면 (설정시간 14시간이 됨) “**13H**”가 표시되고 예약 각이 오전 6시로 자동 변경됩니다. (설정시간 13시간)
- ※ 예약시간이 13시간을 초과할 경우 낸生产和변색의 원인이 되고, 여름철에는 쌀이 수기 때문에 13시간 이하로 예약설정 가능시간을 설정하였습니다.
- ※ 낮 12시에 예약취사원료를 원하실 경우 오후 12:00로 설정해 주십시오.
- ※ 예약취사 기능은 현재시각 기준 1시간 후에서 13시간 이내로 취사원료를 원하실 때 사용해 주십시오.
- ※ 예약취사 진행중에 현재 시각을 확인하려면 설정 버튼을 누르면 현재 시각이 약 2초간 나타납니다.

메뉴별 예약 취사시간

메뉴 구분	백미	찰진 백미	구수한 백미	찰진백미 고화력	찹곡	찰진찹곡	구수한 찹곡	찰진찹곡 백미폐숙 장곡폐숙	불림세척 장곡폐숙	현미/ 발아(아미)	누룽지	무압 백미	나물밥	건강죽 (원두죽)	건강죽 (밀은죽)	고압찌	무압찌	이유식
취 사 시 간	3분 ~ 13시간	38분 ~ 13시간	43분 ~ 13시간	41분 ~ 13시간	53분 ~ 13시간	54분 ~ 13시간	60분 ~ 13시간	56분 ~ 13시간	예약기능없음	61분 ~ 13시간	49분 ~ 13시간	41분 ~ 13시간	44분 ~ 13시간	(설정시간+ 1분)	(설정시간+ 1분)	(설정시간+ 1분)	(설정시간+ 1분)	(설정시간+ 1분)

예약 재가열은 이렇게 하십시오

예약 재가열 사용 방법

- ▶ 보운을 하지 않고 밥솥에 보관중인 밥을 원하시는 시각에 따뜻하게 드시고 싶을 때, 설정하십시오.
- ▶ 예약 재가열은 100분동안 진행되므로 밥을 드시고자 하는 시각에서 최소 100분 전 예약 재가열을 하십시오.

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

① 현재 시각이 맞는지 확인합니다.

- ▶ 현재 시각을 맞추는 방법은 25쪽을 참조하십시오.
- ▶ 현재 시각을 맞지 않을 경우 예약 재가열 완료 시각이 맞지 않으므로 현재 시각으로 정확히 맞춥니다.
- ▶ 오전, 오후가 바뀌지 않도록 주의합니다.



② 두경 결합 손잡이를 “고압 끄” 방향으로 돌려 잠김표시가 나타나면 예약 버튼을 누릅니다.

- ▶ “예약, 선택버튼으로 취사완료 시각을 맞춘 후 고압취사나 설정 버튼을 눌러주세요.”하는 음성이나옵니다.
- ▶ 설정, 고압취사 버튼이 점멸하고, 보온/재가열, 예약, 취소버튼이 커집니다.
- ▶ 두경 결합 손잡이를 “고압 끄” 방향으로 돌리지 않고 예약버튼을 누르면 예약 재가열을 할 수 없습니다.



③ 보온/재가열 버튼을 누르면 예약 재가열 설정 모드로 진입합니다.

- ▶ “예약 재가열, 선택버튼으로 재가열 완료 시각을 맞춘 후 보온 버튼을 눌러주세요.”하는 음성이나옵니다.
- ▶ 보온/재가열버튼이 점멸하고 설정, 취소 버튼이 커집니다.
- ▶ 예약 시각은 제품 출하시 오전 6시 30분에 맞추어져 있으므로 이 시각에 예약 재가열을 원하시는 예약시간 설정을 하지 않아도 됩니다.



④ 선택 버튼을 눌러 예약 재가열 완료 시각을 설정합니다.

- ▶ 보온/재가열버튼이 점멸하고, 설정, 취소 버튼이 커집니다.
 - ▶ (>) 우측 선택 버튼을 누를 때마다 10분 단위로 증가합니다.
 - ▶ (<) 좌측 선택 버튼을 누를 때마다 10분 단위로 감소합니다.
- 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.(반복기능)
※ 오전/오후가 바뀌지 않도록 주의하십시오.



⑤ 설정 버튼을 누릅니다.

- ▶ “보온 버튼을 눌러주세요.”하는 음성이나옵니다.
- ▶ 보온/재가열버튼이 점멸하고, 설정, 취소 버튼이 커집니다.

⑥ 보온/재가열 버튼을 누릅니다.

- ▶ “따끈따끈한 재가열이 예약되었습니다. 오늘/내일 ○○, ○○시 ○○분에 예약 재가열이 완료됩니다.”하는 음성이나옵니다.
- ▶ 예약 재가열 설정 시각에 예약 재가열이 완료됩니다.
- ▶ 한번 설정되어 재가열이 완료된 예약 시각은 항상 기억되므로 예약 시각을 맞출 필요없이 보온/재가열 버튼만 누르면 됩니다.

예약 재가열시 유의 사항

1 예약 재가열을 할 경우

- ▶ 취사가 완료된 후 상온에서 장시간 보관된 밥은 수분이 증발되어 예약 재가열을 하실 경우 밥이 마르거나 멜라노이징(미세 밥 눌음) 현상이 발생할 수 있습니다.
- ▶ 밥양이 많은 경우 밥이 먹기 좋은 따끈따끈한 온도까지 충분히 데워지지 않을 수 있으니 예약 재가열 설정시 밥양은 3인분(내솥의 절반 가량) 이내를 권장합니다.
- ▶ 냉장 또는 냉동 보관된 밥의 경우 보관 상태에 따라 예약 재가열 완료 후 밥이 덜 데워지거나 밥 마름 및 멜라노이징(미세 밥 눌음) 현상이 증가할 수 있습니다.
- ▶ 냉장 보관된 밥 사용시에는 내솥에 옮겨 담은 후 주걱을 사용하여 골고루 저어 뭉쳐진 밥을 잘 펼친 후 예약 재가열 하시기 바랍니다.
- ▶ 냉동 보관된 밥은 반드시 해동 후 예약 재가열 하시기 바랍니다.

2 예약 시간변경

- ▶ 예약 시각을 변경할 경우는 취소 버튼을 0.3초 이상 눌러 취소시킨 후 다시 시작하십시오.

3 예약 설정 가능 시간을 벗어난 경우

- ▶ 설정 시간이 예약 설정 가능 시간(100분)보다 짧았을 경우 즉시 예약 재가열을 시작합니다.

4 설정시간이 13시간을 초과할 경우

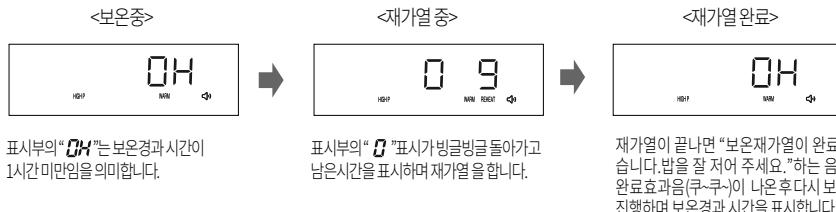
- ▶ “13H0”가 표시되고 예약 시간을 자동적으로 13시간으로 변경됩니다.
예) 오늘 오후 5시에 내일 오전 7시 예약 재가열 완료를 예약하면(설정시간 14시간이 됨)
“13H0”가 표시되고 예약 시각이 내일 오전 6시로 자동 변경됩니다.(설정시간 13시간)

- ※ 예약 재가열 시간이 13시간을 초과할 경우 냄새 및 변색의 원인이 되고, 여름철에는 쌀이 썩기 때문에 13시간 이하로 예약설정 가능시간을 설정합니다.
- ※ 낮 12시에 예약 재가열 완료를 원하시는 경우 오후 12:00로 설정해 주십시오.
- ※ 예약 재가열 기능은 현재시각 기준 100분 후에서 13시간 이내로 재가열 완료를 원하실 때 사용해 주십시오.
- ※ 예약 재가열 진행중에 현재 시각을 확인하려면 설정 버튼을 누르면 현재 시각이 약 2초간 나타납니다.

밥을 맛있게 보온하려면

식사하실 때

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



표시부의 “**CH**”는 보온과 시간이 1시간 미만임을 의미합니다.

표시부의 “**D**” 표시가 빙글빙글 돌아가고 남은시간을 표시하여 재가열을 합니다.

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

- ▶ 재가열 기능을 너무 자주 사용하시면 밥이 변색되거나 마르는 경우가 있습니다. 1일 1~2회만 사용하세요.
- ▶ 별도의 전열기거나 가스불로 밥을 지은 경우는 밥을 밥솥에 담은 후 보온/재가열 버튼을 1회 눌러 보온을 합니다.
이때, 표시부에는 “**CH**”가 표시됩니다. (이와 같이 차가운 밥솥에 뜨거운 밥을 옮겨 담아 보온할 경우 냄새나 변색이 있을 수 있습니다.)
- ▶ 보온 24시간 경과 이후부터 보온 경과시간을 깜빡이게 표시하여 보온이 장시간 경과 되었음을 알립니다.
- ▶ 보온 중 무압모드에서는 재가열이 진행되지 않습니다. 고압모드로 변경 후 보온/재가열 버튼을 눌러주십시오.
- ▶ 재가열 진행중 뚜껑 결합 손잡이를 “**닫문압**”으로 돌릴 경우, 표시부에 “**EO!**”가 표시됩니다. 이때 보온 재가열이 취소되고 보온이 진행됩니다.

보온할 때 주의사항

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

재가열시 반드시 뚜껑 결합 손잡이를 “고압 Ⓜ” 방향으로 돌려주십시오. (뚜껑 열림 버튼 파손 및 보온성능에 영향을 줍니다.)

취사원료밥을 밀번 키커풀고 뜨거워 보온하면 밥상태가 좋습니다. (적은 밥은 내솥의 중앙에 불룩하게 모아서 보온하십시오.)

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

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

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

특히, 압력밥은 특성상 일반 밥솥의 밥보다 변색이 빨리 됩니다.

보온 24시간 경과 이후부터 보온 경과 시간을 깜빡이게 표시하여 보온이 장시간 경과 되었음을 알립니다.

집과, 험마는 백미보다 보온 상태가 좋지 않으므로 가급적 보온은 피하십시오.

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

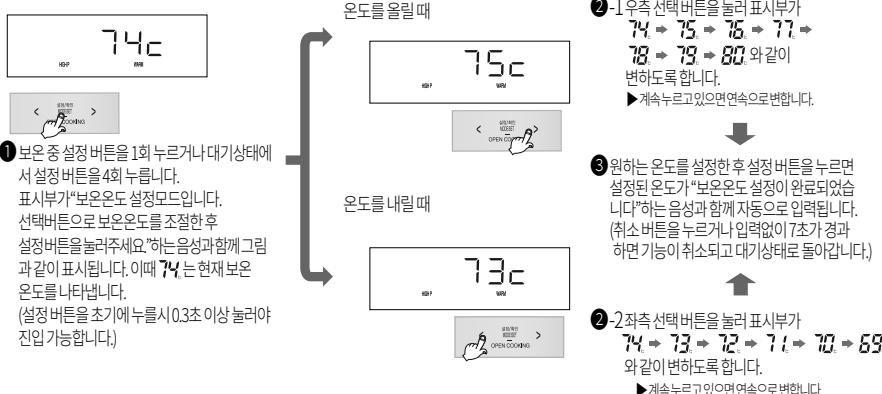
너무 적은 밥을 보온하거나 먹다 남은 밥이나 찬밥을 보온 중인 밥과 섞어서 보온하지 마십시오.

밥에서 냄새가 날 수 있습니다. (찬밥은 전자레인지를 이용하십시오.)

보온온도 조정방법

청소를 자주하고 물을 끓여 소독을 하였는데도 냄새가 나고 물이 맷히거나 색깔이 변하는 경우는 보온온도가 맞지 않은 경우이므로 보온온도를 조정합니다.

보온온도를 조정하고자 하실 때는 고객상담실로 문의 하시면 상세히 안내해 드리겠습니다.



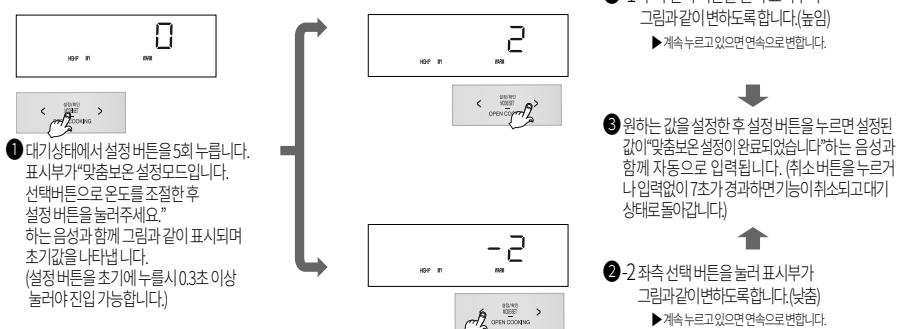
※ 제품 출고 시 설정된 기준온도는 설명서와 다를 수 있습니다.

온도조정치

1. 냄새가 많이 나고 물이 많이 맷히는(밥이 삭는) 경우: 보온온도가 낮은 경우입니다. 보온온도를 2~3°C 정도 높여 줍니다.
2. 색깔이 심하게 누렇고 밥이 마르면서 냄새가 날 경우: 보온온도가 높은 경우입니다. 보온온도를 2~3°C 정도 낮춰 줍니다.

맞춤보온 기능 조정방법

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



1. 뚜껑을 열 때 물이 많이 흐를 경우: 선택 버튼을 눌러 설정값을 높여 줍니다.

2. 밥 가장자리에 밥 퍼짐 현상이 생기는 경우: 선택 버튼을 눌러 설정값을 낮춰 줍니다.

밥을 맛있게 보온하려면

취침보온 모드 설정방법

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

▶ 설정방법



1. 대기상태에서 설정 버튼을 7회 누르면 취침보온 설정 모드로 진입합니다.

설정 버튼을 초기에 누를시 0.3초 이상 눌러야 진입 가능합니다.

2. 취침보온 설정모드로 들어왔을 때 “취침보온 설정모드입니다. 선택버튼으로 취침 보온을 선택 또는 해제한 후 설정 버튼을 눌러주세요.”하는 음성이 나옵니다. 이때 설정 취소 버튼이 켜집니다.

3. 선택버튼을 눌러 On을 선택하면 “취침보온이 선택되었습니다. 설정 버튼을 눌러주세요”하는 음성이 나옵니다.
원하시는 모드를 선택한 후 설정 버튼을 눌러 주십시오. 이때, 설정 버튼이 점멸하고, 취소버튼이 켜집니다.

4. 취침보온 설정모드 진입 후 취소 버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력없이 7초가 지나면 “시간이 초과되어 기능 설정이 취소되었습니다.”하는 음성과 함께 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기모드로 돌아갑니다.

▶ 설정 상태에서 해제방법



1. 대기상태에서 설정 버튼을 7회 누르면 취침보온 설정 모드로 진입합니다.

설정 버튼을 초기에 누를시 0.3초 이상 눌러야 진입 가능합니다.

2. 취침보온 설정모드로 들어왔을 때 “취침보온 설정모드입니다. 선택버튼으로 취침 보온을 선택 또는 해제한 후 설정 버튼을 눌러주세요.”하는 음성이 나옵니다. 이때 설정 취소 버튼이 켜집니다.

3. 선택버튼을 눌러 OFF를 선택하면 “취침보온이 해제되었습니다. 설정 버튼을 눌러주세요”하는 음성이 나옵니다.
원하시는 모드를 선택한 후 설정 버튼을 눌러 주십시오. 이때, 설정 버튼이 점멸하고, 취소버튼이 켜집니다.

4. 취침보온 설정모드 진입 후 취소 버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력없이 7초가 지나면 “시간이 초과되어 기능 설정이 취소 되었습니다.”하는 음성과 함께 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기모드로 돌아갑니다.

▶ 본 기능을 설정시 취침시간 동안 보온온도가 저온상태로 유지되거나 취침시간에 보온이 필요하신 분은 설정하지 마십시오.

기온이 높은 여름철에는 밥이 상해서 변색되거나 냄새가 날 수 있습니다. 여름철에는 취침보온 모드 설정을 가급적 하지 마십시오.

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

보온 시 냄새가 날 때

▶ 청소를 자주해 주십시오. 특히, 뚜껑부의 청소상태가 나쁘면 세균이 번식하여 보온시 냄새가 날 수 있습니다.

▶ 외관상 깨끗하더라도 곳곳에 세균이 서식하여 보온시 냄새를 발생시킬 수 있으므로 냄새가 많이 날 경우는 물을 내솥의 자동세척 눈금에 맞추고 식초를 1큰술 넣은 후 뚜껑을 닫고 자동세척(자동살균세척)을 선택한 후, 고압모드에서는 고압취사버튼을 무압모드에서는 무압취사버튼을 눌러 주십시오. 원료후내솥을 반드시 깨끗이 씻어냅니다. (30쪽 참조)

▶ 텅이나 펌, 간편식 등의 요리를 한 후 깨끗이 씻어내지 않고 보온하면 밥에 냄새가 배어들 수 있습니다.

절전 기능 / 에너지아이 기능은 이렇게 하십시오

대기모드 절전기능이란

전원코드를 뽑지 않으면 동작하지 않는 대기상태라 할지라도 약간의 전력이 소모됩니다. 이를 대기전력이라고 하는데 이를 절감하기 위해 범술내부의 전기회로를 외부 전원으로부터 차단시켜 전력 소모를 최소화 하는 기술입니다.

수동 사용방법

▶ 절전 시작방법

대기상태에서 취소 버튼을 3초간 누르고 있으면
“절전모드를 시작합니다.”하는
음성과 함께 절전기능이 설정됩니다.



▶ 절전 종료방법

방법1) 아무 버튼이나 누르면 “절전모드가 종료되었습니다.”하는
음성과 함께 절전모드가 해제되고, 대기 상태로 돌아갑니다.

방법2) 두개 결합 손잡이를 열거나 닫으면 “절전모드가 종료되었습니다.”
하는 음성과 함께 절전모드가 해제되고, 대기 상태로 돌아갑니다.

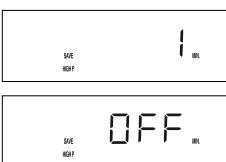


자동 절전기능 사용방법

「자동 절전기능 설정모드」에서 대기시간을 'OFF'가 아닌 값으로 선택하면 대기상태에서 선택된 시간이 경과한 후 자동으로 절전 기능이 시작됩니다. (※ 제품출고시 설정된 값은 1분입니다.)

만약 대기시간이 경과되기 전 뚜껑 결합 손잡이를 돌리거나 버튼을 누르면 대기시간이 선택된 설정값부터 다시 감소합니다.

▶ 설정방법

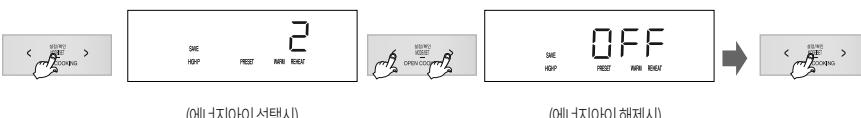


1. 대기상태에서 설정 버튼을 9회 누르면 자동 절전기능 설정모드로 진입합니다.
(설정 버튼을 초기에 누를 시 03초 이상 눌러야 진입 가능합니다.)
2. 자동 절전기능 설정모드로 들어왔을 때 “자동 절전기능 설정모드입니다. 선택버튼으로 대기시간을 선택한 후 설정버튼을 눌러주세요.”하는 음성이 나옵니다. 이때, 설정, 취소 버튼이 켜집니다.
3. 선택 버튼을 눌러 OFF를 선택하면 절전기능이 해제되어 자동 절전기능을 지원하지 않는 상태로 됩니다. 원하시는 시간 설정 후 설정버튼을 눌러 주십시오. 이때, 설정 버튼이 점멸하고 취소 버튼이 켜집니다.
4. 자동 절전기능 설정모드 진입 후 아무런 버튼 입력 없이 7초가 지나면 “시간이 초과되어 기능 설정이 취소되었습니다.”하는 음성과 함께 기능이 설정되지 않고 취소되어 대기모드로 돌아갑니다.

에너지아이 기능

보온, 예약증조도센서가 자동으로 주변의 밝기를 인식하여 범술의 에너지소비를 최소화 하는 기능입니다.

현재 절전모드에 진입하는 밝기(2단계)보다 더 어두운 곳에서 절전모드에 진입하기를 원하면 1단계를 설정하고, 더 밝은 곳에서 절전모드에 진입하기를 원하면 3단계를 설정하십시오. (제품출고시 설정값은 2입니다.)



(에너지아이 선택시)

(에너지아이 해제시)

1. 대기상태에서 설정 버튼을 13회 누르면 에너지아이 기능 설정모드로 진입합니다.
(설정 버튼을 초기에 누를 시 03초 이상 눌러야 진입 가능합니다.)

2. 에너지아이 기능 설정모드로 들어왔을 때 “에너지아이 설정모드입니다. 선택버튼으로 에너지아이 설정을 선택 또는 해제 한 후 설정 버튼을 눌러 주세요.”하는 음성이 나옵니다. 이때, 설정, 취소 버튼이 켜집니다.

3. 선택 버튼을 누를 때마다 에너지아이 기능이 3단계 → OFF → 1단계 → 2단계 → 3단계로 선택되고 OFF가 표시됩니다.
“에너지아이 기능이 해제되었습니다.”하는 음성이 나옵니다. 이때, 설정 버튼이 점멸하고 취소 버튼이 켜집니다.

4. 원하는 단계를 선택한 후 설정 버튼을 누르면 “에너지아이 설정이 완료되었습니다.”하는 음성과 함께 저장됩니다.

5. 에너지아이 기능 설정모드 진입 후 취소 버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력 없이 7초가 지나면 “시간이 초과되어 기능 설정이 취소되었습니다.”하는 음성과 함께 기능이 설정되지 않고 취소되어 대기상태로 돌아갑니다.

화면조명 절전기능 / 버튼 잠금기능 / 취사 잔여시간 표시기능은 이렇게 하십시오

화면조명 절전기능

대기, 취사, 보온, 예약 취사 중 화면의 밝기를 적절히 조절하는 기능입니다.
(화면조명 절전기능 On상태에서 버튼 조명이 꺼지면 화면이 어두워집니다.)

▶ 기능 설정 및 해제 방법

(※제품출고시 설정된 값은 On입니다.)



1. 대기상태에서 설정 버튼을 10회 누르면 화면조명 절전기능 설정모드로 진입합니다.

(설정버튼을 초기에 누를 시 0.3초 이상 눌러야 진입 가능합니다.)

2. 화면조명 절전기능 설정모드로 들어왔을 때 “화면조명 절전기능 설정모드입니다. 선택버튼으로 화면조명 절전기능을 선택 또는 해제한 후 설정 버튼을 눌러주세요.”하는 음성이 나옵니다. 이때, 설정, 취소 버튼이 켜집니다.

3. 선택버튼을 누를 때마다 화면조명 절전기능이 선택 또는 해제되고 “화면조명 절전기능이 선택되었습니다. 설정 버튼을 눌러주세요.” 또는 “화면조명 절전기능이 해제되었습니다. 설정 버튼을 눌러주세요.”하는 음성이 나옵니다. 이때, 설정 버튼이 점멸하고, 취소 버튼이 켜집니다.

4. 설정 버튼을 누르면 “화면조명 절전기능 설정이 완료되었습니다.”하는 음성과 함께 설정이 저장됩니다.

5. 화면조명 절전기능 설정모드 진입 후 취소 버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력 없이 7초가 지나면 “시간이 초과되어 기능 설정이 취소되었습니다.”하는 음성과 함께 기능이 설정되지 않고 취소되어 대기상태로 돌아갑니다.

버튼 잠금기능

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

▶ 설정방법



1. 취사, 예약, 보온, 재기열 중이나 대기상태에서 자동세척/잠금(2초) 버튼을 2초 이상 누르면 버튼 잠금이 설정됩니다.

2. 버튼 잠금이 설정되었을 때, “버튼 잠금이 선택되었습니다.”하는 음성이 나옵니다. 이때, 화면에 버튼 잠금 표시가 깜빡거립니다.

▶ 해제방법



1. 버튼 잠금이 설정된 상태에서 자동세척/잠금(2초) 버튼을 2초 이상 누르면 버튼 잠금이 해제됩니다.

2. 버튼 잠금이 해제되었을 때, “버튼 잠금이 해제되었습니다.”하는 음성이 나옵니다. 이때, 화면에 버튼 잠금 표시가 사라집니다.

※ 버튼 잠금이 설정된 상태에서 자동세척/잠금 버튼을 제외한 다른 버튼을 누를 경우, “버튼 잠금이 동작중입니다.”하는 음성과 부저음이 나옵니다.

※ 버튼 잠금이 설정된 상태에서 전원 OFF 후 재인가시 버튼 잠금기능이 해제 됩니다.

취사잔여시간 표시기능

취사진행 중 주기적으로 나타나는 취사잔여시간 표시를 선택 또는 해제 할 수 있습니다.

(취사종료되는 잔여시간은 취사용량 및 진행상태에 따라 실제취사시간과 다를수 있습니다.)

1. 대기상태에서 설정 버튼을 11회 누르면 취사잔여시간 표시모드로 진입합니다.

(설정버튼을 초기에 누를 시 0.3초 이상 눌러야 진입 가능합니다.)

2. 취사잔여시간 설정모드로 들어왔을 때 “취사잔여시간 표시 설정모드입니다.

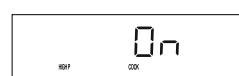
선택버튼으로 취사잔여시간 표시 모드를 선택 또는 해제한 후 설정버튼을 눌러주세요.”하는 음성이 나옵니다. 이때, 설정버튼이 점멸하고 취소 버튼이 켜집니다.

설정 버튼을 눌러주세요.” 또는 “취사잔여시간 표시 모드가 해제되었습니다. 설정버튼을 눌러주세요.”하는 음성이 나옵니다. 이때, 설정버튼이 점멸하고 취소 버튼이 켜집니다.

원하시는 모드를 선택한 후, 설정 버튼을 눌러주세요.

4. 취사잔여시간 표시 설정 모드 진입 후, 취소 버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력 없이 7초가 지나면

“시간이 초과되어 기능 설정이 취소되었습니다.”하는 음성과 함께 기능이 설정되지 않고, 취소되어 대기상태로 돌아갑니다.



※ 취사잔여시간 표시 기능 선택시
(초기값 설정 상태로 되어 있습니다.)



※ 취사잔여시간 표시 기능 해제시

고장신고 전에 확인하십시오

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

증상	확인사항	조치사항
뚜껑 결합 손잡이가 “△무압” 방향으로 움직이지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> 고압 취사 또는 요리 중에 뚜껑 결합 손잡이를 돌리지 않았습니까? 증기가 완전히 배출되지 않은 상태에서 뚜껑 결합 손잡이를 돌리지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 고압 취사 또는 요리 중에는 뚜껑이 열리지 않습니다. 뚜껑을 강제로 열지 마십시오. 부득이한 경우는 취소 버튼을 0.3초간(내솥 온도가 높으면 1.5초간) 눌러 취소시킨 다음 압력추를 젖혀 증기를 완전히 빼낸 후 열어 주십시오. 압력추를 젖혀 증기를 완전히 빼낸 후 뚜껑을 열어 주십시오.
뚜껑 결합 손잡이가 “△무압” 방향으로 완전히 돌아갔는데도 뚜껑이 열리지 않을 경우		<ul style="list-style-type: none"> 압력 때문입니다. 압력추를 젖혀 증기를 완전히 빼낸 후 뚜껑을 열어 주십시오.
예약취반 중 알림음과 함께 “고압” 또는 “무압” 표시가 깜빡일 때	<ul style="list-style-type: none"> 뚜껑 결합 손잡이를 “고압 △” 또는 “무압 △” 방향으로 완전히 돌리셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 뚜껑 결합 손잡이를 완전히 “고압 △” 또는 “무압 △” 방향으로 돌립니다.
뚜껑 사이로 증기가 누설되거나 “삐”하는 휘파람 소리가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> 패킹에 이물질(밥알 등)이 묻어있지 않습니까? 패킹이 낡지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 패킹을 행주나 부드러운 헝겊으로 깨끗이 닦은 후 사용하십시오. 패킹 주변은 항상 깨끗이 유지시켜 주십시오. 증기가 누설되면 곧바로 취소 버튼을 0.3초간(내솥 온도가 높으면 1.5초간) 눌러 증기를 빼낸 후 전원플러그를 뽑아 사용을 중지하고 고객상담실로 문의하십시오. 패킹은 사용 방법 및 횟수에 따라 1년~3년 정도 사용 후 교환하여 주십시오. 낡은 패킹을 계속하여 사용 시 증기가 누설되어 압력취사가 되지 않을 수 있습니다.
취사 또는 요리 중 취소 버튼이 눌러지지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> 내솥의 내부가 뜨겁지 않습니까? 버튼잠금이 설정되어 있지 않습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 취사 또는 요리 중 부득이하게 취소할 경우, 내솥 내부 온도가 높으면 안전을 위해 취소 버튼을 0.3초간(내솥 온도가 높으면 1.5초간) 눌러야 취사 또는 요리가 취소됩니다. 고압 취사 또는 요리가 취소되면 자동증기 배출장치로 증기가 배출되면서 내용물이 비산할 수 있으므로 얼굴과 손등에 화상을 입을 수 있으니 주의하십시오. 자동서치/점검 버튼을 2초 이상 눌러 버튼잠금 기능을 해제하여 주십시오.
취사나 보온시 이상한 소음이 날 때	<ul style="list-style-type: none"> 취사시 바람부는 소리(“붕”)가 나지 않습니까? 취사 및 보온 중 “찌”하는 소리가 납니다? 	<ul style="list-style-type: none"> 내부 부품의 열을 식혀주기 위해 승풍모터가 돌아가는 소리입니다. 정상입니다. 취사 및 보온 중 “찌”하는 소리는 IH 압력밥솥이 동작될 때 나는 소리입니다. 정상입니다.
현미가 제대로 발아되지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> 정격용량 이상의 현미를 넣고 발아시키지 않았습니까? 목은 현미를 사용하지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 정격용량의 현미를 넣어 주십시오. 목은 현미나 오영된 현미를 사용했을 때 발아율이 떨어질 수 있습니다. (32쪽 현미 구입방법 참조)
버튼입력시 “△ △” 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> 내솥이 제품에 들어 있습니까? 220V(전원)에 사용하지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 내솥이 들어 있지 않은 상태에서는 버튼조작이 되지 않습니다. 내솥을 넣어 주십시오. 본 제품은 120V 전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.
취사, 예약 등의 버튼이 작동되지 않고 “△ △” 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> 뚜껑 결합 손잡이를 “고압 △” 또는 “△무압” 방향으로 확실하게 돌리셨습니까? “고압” 또는 “무압” 표시가 나타나 있습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 뚜껑 결합 손잡이를 완전히 “고압 △” 또는 “△무압” 방향으로 확실하게 돌립니다. 뚜껑 결합 손잡이가 완전히 제거되지 않으면 취사, 예약 버튼이 작동되지 않습니다.
“△ ↔ △” 표시와 “■”가 교차로 점멸할 때	<ul style="list-style-type: none"> 뚜껑이 열려있습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 고압/무압 취사, 보온/제거열, 예약을 하실 때는 뚜껑을 닫고 진행해 주십시오. 취사 중 뚜껑을 닫지 않으면 뜨거운 증기로 인해 화상의 위험이 있습니다.
“△ △” 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> 취사 중 제품의 전원이 10분 이상 차단되었습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 취소 버튼을 눌러 “E10” 표시를 해제한 후 다시 취사해 주십시오.

고장신고 전에 확인하십시오

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

증상	확인사항	조치사항
밥이 심하게 놀을 때	<ul style="list-style-type: none"> 온도감지기, 내솥 외면에 밥알이 심하게 놀어붙어 있거나 이불질이 있는지 않습니까? “맞춤 취사” 기능을 설정하지 않으셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 온도감지기, 내솥 외면의 이물질을 제거해 주십시오. (19~20쪽 참조) 필요에 따라 맞춤취사 기능을 설정한 후 취사하여 주십시오. (31쪽 참조)
장시간동안 취사가 완료되지 않고 “E03” 표시가 나타날 때	• 220V(전원)에 사용하지 않으셨습니까?	<ul style="list-style-type: none"> 제품에 이상이 생겨(히터단선, 열량부족 등) 장시간 밥이 완료되지 않을 때 나타나는 표시입니다. 전원을 차단 후 고객상담실로 문의하십시오. 본 제품은 120V 전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.
예약취사 시각이 맞지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> 현재 시각이 맞습니까? 오전, 오후를 잘못 선택하지 않았습니까? 예약시간을 13시간 이상으로 선택하지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 현재 시각을 맞추지 않으면 예약시각에 취사가 완료되지 않습니다. 현재 시각을 맞추십시오. (25쪽 참조) 오전, 오후를 확인하십시오. 최대 예약시간은 13시간입니다. (41쪽 참조)
취사 직후나 보온 중 밥에서 이상한 냄새가 날 때	• 닭찜, 갈비찜 등의 요리를 하신 후 청소를 깨끗이 하셨습니까?	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑을 침조하여 뚜껑부의 패킹을 깨끗이 닦아낸 후 사용하여 주십시오.
뚜껑이 닫혀지지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> 뚜껑 결합 손잡이가 (Q) “吮무압” 방향으로 완전히 들려졌습니까? 내솥에 밥이나 뜨거운 음식물이 들어있지 않습니까? 내솥을 본체에 완전히 넣었습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑 결합 손잡이를 “吮무압” 방향으로 완전히 들리고 닦아주십시오. • 임팩추를 젖힌 다음 뚜껑을 닫습니다. • 내솥에 부착되어 있는 내솥 손잡이를 좌우로 돌려 본체에 완전히 안착시킵니다.
“E_LU, 00” 번갈아가면서 표시가 나타날 때	• 마이컴 전원에 이상이 있을 때 나타납니다.	• 전원을 차단 후 고객상담실로 문의하십시오.
“E_LP, 00” 번갈아가면서 표시가 나타날 때	• 환경센서에 이상이 있을 때 나타납니다.	• 전원을 차단 후 고객상담실로 문의하십시오.
“E_LWF” 표시가 나타날 때	• 마이컴 내부 메모리에 이상이 있을 때 나타납니다.	• 전원을 차단 후 고객상담실로 문의하십시오.
취사, 보온/재가열 버튼 입력시, 보온 동작 중 “HDF” 취사 동작 중 “HDP” 표시가 나타날 때		<ul style="list-style-type: none"> • 전원 또는 제품의 이상 점검 기능입니다. 지속적으로 표시가 나타날 경우에는 고객상담실로 문의하십시오.
밥이 되지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> 취사버튼을 눌렀습니까? 취사종정성이 되지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 원하는 매뉴선택 후 반드시 취사버튼을 1회 눌러 표시부에 “E_L” 표시가 나타나는지 확인하십시오. • 정전보상 기능에 대해서는 25쪽을 참조하십시오.
밥이 설의거나 퍼석할 때 또는 층밥이 될 때	<ul style="list-style-type: none"> 계량컵을 사용하셨습니까? 물 조절은 정확히 하셨습니까? 쌀을 깨끗이 씻었습니까? 쌀을 짚시간 불린 후 취사하셨습니까? 쌀을 개봉한지 오래되어 너무 알라았지 않습니까? 자동세척을 정기적으로 하셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 27~28쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오. • 물을 반눈금 정도 더 넣고 취사하십시오. • 30쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오.
“E_L F” 표시가 나타날 때	• 스마트 잠금장치에 이상이 있을 때 나타납니다.	• 전원을 차단 후 고객상담실로 문의하십시오.
“E_L2” 표시가 나타날 때	• 스마트 잠금장치에 이상이 있을 때 나타납니다.	<ul style="list-style-type: none"> • 취사가 완료될 때까지 뚜껑을 열지 마세요. • 보온 및 대기 상태에서 뚜껑을 열고자 할 경우 전원을 차단하고 뚜껑을 열어주세요. • 고객상담실로 문의하십시오.

고장신고 전에 확인하십시오

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

증상	확인사항	조치사항
콩(잡곡/현미)이 설익을 때	<ul style="list-style-type: none"> 콩(잡곡/현미)이 너무 마르지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 콩(잡곡/현미)을 불리거나 삶아서 잡곡메뉴에서 취사를 하십시오. 잡곡의 종류에 따라 설익을 수도 있습니다.
밥이 너무 질거나 된밥일 때	<ul style="list-style-type: none"> 메뉴 선택은 맞게 하셨습니까? 물 조절은 정확히 하셨습니까? 뜸을 들이는 상태에서 뚜껑을 열지는 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 원하는 메뉴를 바르게 선택하십시오. 물 조절을 정확히 하십시오. (27~28쪽 참조) 취사원료음이 울린 후 압력이 완전히 제거된 다음 뚜껑을 열고 밥을 섞어주십시오.
취사도중 밥물이 넘칠 때	<ul style="list-style-type: none"> 계량컵을 사용하셨습니까? 물 조절은 정확히 하셨습니까? 메뉴 선택을 정확히 하셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 27~28쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오.
보온 중 냄새가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> 뚜껑을 꼭 닫았습니까? 보온 중 전원플러그나 콘센트에서 빠지지 않았습니까? 12시간 이상 보온하였거나 너무 적은 밥을 보온하지 않았습니까? 주걱이나 식은밥 혹은 다른 종류의 밥을 넣어서 보온하지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 뚜껑을 완전히 닫아주십시오. 보온 중 전원플러그를 항상 꽂아 주십시오. 보온시간은 가능한 12시간이내로 하십시오. 백미 이외의 메뉴와 식은밥은 보온하지 마십시오.
“E-L”, “E-P”, “E-L” 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> 온도감지기에 이상이 있을 때 나타납니다. 	<ul style="list-style-type: none"> 전원을 차단 후 고객상담실로 문의하십시오.
“E-F” 표시가 깜빡일 때	<ul style="list-style-type: none"> 냉각팬에 이상이 있을 때 나타납니다. 	<ul style="list-style-type: none"> 전원을 차단 후 고객상담실로 문의하십시오.
보온 중 보온경과시간 표시가 깜빡일 때	<ul style="list-style-type: none"> 보온 후 24시간이 경과하지 않으셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 보온 24시간 경과 이후부터 보온 경과 시간을 깜빡이게 표시하여 보온이 장시간 경과되었음을 알립니다.
보온 중 밥이 많이 식었거나 물이 많이 흐를 때	<ul style="list-style-type: none"> 보온을 취침보온모드로 설정하지 않으셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 필요에 따라 취침보온모드를 해제 또는 설정한 후 보온하여 주십시오.
“E do” 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> 취사원료 후 전원이 인가된 상태에서 한번도 뚜껑 결합 손잡이를 “누무입”방향으로 돌리지 않고 보온이 취소된 상태(대기상태)에서 취사 버튼을 누르지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 뚜껑 결합 손잡이를 “누무입”방향으로 돌린 뒤 다시 “고입”방향으로 돌려 주십시오.
“E co” 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> 분리형 커버가 장착되어 있습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 분리형 커버를 장착해 주십시오. (20쪽 참조) 분리형 커버가 장착된 상태에서 “E co” 표시가 계속 점멸할 경우 고객상담실로 문의하십시오.
보온 중 경고음이 울리거나 보온 중 제거이 되지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> 분리형 커버가 장착되어 있습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 분리형 커버를 장착해 주십시오. (20쪽 참조)
전원코드 연결 후 전원이 들어오지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> 대기전력 차단 스위치가  (ON)으로 되어 있습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 대기전력 차단 스위치를  (OFF)에서  (ON)으로 변경해 주십시오. (19쪽 참조)

KOREAN

RECIPE

Recipe	Set Time	Menu Mode	Ingredients	Directions
Boiled Rice	-	White Rice	Rice 6 cups *The "cup" in ingredients means a measuring cup in the rice cooker. 1 cup (180cc) is for one person.	1. Put clean-washed rice in the inner pot and pour water up to the line for White Rice. (Boiled Rice : 6, Pea Rice : 3) 2. Lock the lid, and select 「White Rice」 in the menu, and then push the HIGH PRESSURE COOK button.
Pea Rice			3 cups of rice, 1/2 cup of pea, 1 tablespoonful of salt, 1 1/2 teaspoonful of salt. ※Boil pea before cooking.	
Booled Barly	-	Multi Grain Rice	2 cups of rice, a cup of barley	1. Drain the grains after washing. 2. Put clean rice with prepared ingredients with some salt and pour water up to the line for Multi Grain Rice. (Booled Barly : 3, Five-grain Rice : 4) 3. Lock the lid, and select 「Multi Grain Rice」 in the menu, and then push the HIGH PRESSURE COOK button.
Five-grain Rice			Rice 2+1/3cups, millet 1/3cup, glutinous Rice 2/3cup, red beans 1/3cup, Sorghum 1/3cup and salt 1 teaspoon	
Boiled Brown Rice with Red Beans	0Hours	GABA Rice	Brown rice 1 cup, rice 2 cups and red beans 1/3cup	1. Wash and put brown rice into the inner pot. Pour water up to the line 3 for GABA rice. 2. Lock the lid, and select 「GABA Rice」 in the menu, and then push the HIGH PRESSURE COOK button.
Boiled Fresh Germinated Brown Rice	Brown rice 4cups		1. Wash and put brown rice and prepared ingredients into the inner pot. Pour water up to the line 4 for GABA rice. 2. Lock the lid, and select 「GABA Rice」 in the menu, and then push the HIGH PRESSURE COOK button.	
Green Tea Rice Blended with Chicken Chest Flesh	2 cups of brown rice, 3g of green tea leaf, 10g of green tea powder, 4 nuggets of chicken chest flesh, a little bit of olive oil, a little bit of salt, a little bit of pepper, 5g of celery, a little bit of lime, a little bit of rosemary		1. Wash and put brown rice and prepared ingredients into the inner pot. Pour water up to the line 2 for GABA rice. 2. Lock the lid, and select 「GABA Rice」 in the menu, and then push the HIGH PRESSURE COOK button.	
Mushroom Tian	3Hours			2 cups of brown rice, 20g of brown gravy sauce, a little bit of salt, 2 sheets of sesame leaves, 1/3 pieces of pumpkin, a pack of shimeji mushroom ※Mushroom may be chosen as preferred in the family.
Saessak Bibimbap (rice with sprout and vegetables)	2 cups of brown rice and some sprouts and vegetables. ※Seasoning red pepper paste : Red pepper paste 1/2cup, beef (crushed) 40g, sesame oil 1 tablespoon, honey 1 tablespoon and sugar 1 tablespoon, 1/3 cup of water			
Rice cooked with bean sprouts	-	Veggie Rice	3 cups of rice(450g), bean sprouts 150g, Sauce: 4 tablespoons of soy sauce, 1/2 tablespoons of red chili powder, 2 teaspoon of sesame salt, 2 tablespoons of chopped green onion, 1/2 tablespoons of minced garlic, 1 teaspoon of sesame oil	1. Put the rinsed rice in an inner pot, pour water to the scale 3 of NON P GLUTIN, and put ingredients. 2. Close the lid and turn the handle to 'Non Pressure' mode. 3. After selecting 「Veggie Rice」, press NON PRESSURE COOK button. 4. After cooking, eat it with sauce.
Rice with white radish			3 cups of rice(450g), radish 150g, Sauce: 4 tablespoons of soy sauce, 1/2 tablespoons of red chili powder, 2 teaspoon of sesame salt, 2 tablespoons of chopped green onion, 1/2 tablespoons of minced garlic, 1 teaspoon of sesame oil	

Recipe	Set Time		Menu Mode	Ingredients	Directions
	High P Steam	Non P Steam			
White Porridge	-			Rice 0.5-1.5 cups	<p>1. Put the prepared ingredients in the inner pot and pour water up to the appropriate line depending on the quantity of food to be served.</p> <p>Thick Porridge - Rice 1cup(150g): Pour water up to the line 1 for Thick Porridge. Rice 1.5cups(225g): Pour water up to the line 1.5 for Thick Porridge.</p> <p>Thin Porridge - Rice 0.5cup(75g): Pour water up to the line 0.5 for Thin Porridge. Rice 1cup(150g): Pour water up to the line 1 for Thin Porridge.</p> <p>2. After selecting 「Porridge」, press NON PRESSURE COOK button.</p> <p>Thick Porridge 1cup: 35 Minutes, Thick Porridge 1.5cups: 45 Minutes Thin Porridge 0.5cup: 40 Minutes, Thin Porridge 1cup: 50 Minutes</p>
Pine Nut Porridge	45 Minutes		Porridge	Rice 1cup, pine nut 1/2cup and some salt	
Abalone Porridge	40 Minutes			A cup of rice, 1 tablespoonful of sesame oil, 1 piece of abalone, a little bit of salt	<p>1. Put the prepared ingredients in the inner pot and pour water up to the appropriate line depending on the quantity of food to be served.</p> <p>(Pine Nut Porridge, Special Chicken Porridge, Red Bean Porridge: Pour water up to the line 1.5 for Thick Porridge / Abalone Porridge: Pour water up to the line 1 for Thick Porridge)</p>
Special Chicken Porridge	40 Minutes			Rice 1cup, Chicken 100g, chicken soup 300cc, green pepper 1unit, red pepper 1unit and some salt ※ Seasoning: Chopped scallion 1 tablespoon, crushed garlic 1 tablespoon, soy sauce 2 tablespoons, some ground sesame mixed with salt, sesame oil 2 teaspoons and some ground pepper	<p>2. After selecting 「Porridge」, press NON PRESSURE COOK button.</p>
Red Bean Porridge	45 Minutes			Rice 1cup, 1/3 cups of red bean, 2/3cup of glutinous rice	
Steamed Rice Cake	45Min	55Min		2.5 cups of nonglutinous rice, 1 cups of red beans, 1/2 tablespoonful of salt, 2.5 tablespoonful of sugar and 1.5 tablespoonful of water	
Steamed Rib	35Min	45Min		Beef rib port fb 700g, sake 2 tablespoons, nicely aged soy sauce 3 tablespoons, crushed garlic 1/2 tablespoon, sesame oil 1/2 tablespoon, onion juice 1 tablespoon, pear juice 1 tablespoon, sugar 1tablespoon, chopped scallion 3 tablespoons, ground sesame mixed with salt 1/2 tablespoon, ground pepper 1/2 teaspoon, carrot 1/2 unit, chestnut 3 units, ginkgo nut 6 units and ground pine nuts 1/2 tablespoon	<p>1. Put the prepared ingredients in the inner pot.</p> <p>2. Close the lid, turn the handle to high pressure mode, press Menu button and select [High Pressure Steam]. Then set the cooking time and press Cooking with [High Pressure Cook] button.</p> <p>Close the lid, turn the handle to non pressure mode, press Menu button and select [Non Pressure Steam]. Then set the cooking time and press [Non Pressure Cook] button.</p>
Steamed Chicken	30Min	40Min	High/ Non Press Steam	chicken 700g, potato 50g, carrot 50g, sugar 1 tablespoon, chopped scallion 1teaspoon, crushed garlic 1teaspoon, nicely aged soy sauce 3 tablespoons, ginger juice 1 teaspoon, a little bit of ground pepper, ground sesame mixed with salt 1/2 tablespoon and sesame oil 1teaspoons.	
Boiled Pork	30Min	40Min		Pork (shank or pork belly) 400g, ginger 1EA, some garlic, onion 1EA, scallion 1EA and some kimchi	
Five-flavor Pork	30Min	35Min		400g of pork, 1/3 cup of soy sauce, 2 tablespoonful of sugar, a little bit of silk yarn, 1/2cup of water Five flavors : 4 grains of black pepper, 5cm of cinnamon, 2 pieces of star anise	<p>1. Put the prepared ingredients in the inner pot.</p> <p>2. Close the lid, turn the handle to high pressure mode, press Menu button and select [High Pressure Steam]. Then set the cooking time and press Cooking with [High Pressure Cook] button.</p> <p>Close the lid, turn the handle to non pressure mode, press Menu button and select [Non Pressure Steam]. Then set the cooking time and press [Non Pressure Cook] button.</p>
Hard-boiled Cuttlefish	10Min	10Min		1 squid fish, 70g of spinach, 80g of carrot, 1 egg, a little bit of salt, a little bit of sesame oil, a little bit of wheat powder Seasoning Sauces: 1 tablespoonful of red pepper paste, 1 tablespoonful of soy sauce, 1 tablespoonful of refined rice wine, 1/2 teaspoonful of sesame oil, 1/2 teaspoonful of red pepper powder, 1/3cup of water	
Steak	20Min	25Min		Beef (for steak) 200g, some steak sauce, some salt and some ground pepper	
Steamed Blue Crab	30Min	40Min		Blue crab 1EA, beef 150g, tofu 1/4 block, red/green pepper each 1/2EA, yolk 1/2EA and some flour	

※ steamed Rib, steamed Chicken, Five-flavor Pork, hard-boiled Cuttlefish: This recipe can be cooked with ECO stainless steel inner pot (sold separately).

RECIPE

Recipe	Set Time		Menu Mode	Ingredients	Directions
	High P Steam	Non P Steam			
Steamed Fish	25Min	25Min	High/ Non Press Steam	Snapper 1EA, beef 50g, shiitake 3EA, stone mushroom 2EA, red pepper 1EA, egg 1EA, some scallion, some garlic, some soy sauce, some ground sesame mixed with salt, some cooking oil, some sesame oil, some salt and some ground pepper	<ol style="list-style-type: none"> 1. Put the prepared ingredients in the inner pot. 2. Close the lid, turn the handle to high pressure mode, press Menu button and select [High Pressure Steam]. Then set the cooking time and press Cooking with [High Pressure Cook] button. 3. Close the lid, turn the handle to non pressure mode, press Menu button and select [Non Pressure Steam]. Then set the cooking time and press [Non Pressure Cook] button.
Steamed Clam	25Min	35Min		2 clams, 15g of beef, egg white 1/2EA, egg 1/2EA, 1 teaspoonful of minced Welsh onion, 1/2 teaspoonful of minced garlic, 1/4 teaspoonful of salt, a little bit of pepper grounds	
Steamed Bean Curd	15Min	25Min		1 set of bean curd, a little bit of salt Seasoning Sauces: 1 tablespoonful of red pepper powder, 1 tablespoonful of minced garlic, a root of Welsh onion, a little bit of sesame oil, a little bit of ground sesame mixed with salt, a little bit of shredded red pepper, 3 tablespoonful of thick soy	
Multi-Flavor Glutinous Rice	30Min	40Min		3 cups of glutinous rice, 60g of raisin, 15 hestnuts, 10 dates, 1 tablespoonful of pine nut, 100g black sugar, 1 tablespoonful of thick soy, 3 tablespoonful of sesame oil, a little bit of salt, 1/2 tablespoonful of cinnamon powder	
Japchae (sir-fried vegetables, and shredded meat)	20Min	20Min		Cellophane 150g, paprika (green, red) each 1/2EA, carrot 70g, onion 70g, some spinach, enoki mushroom 70g, fishcake 70g and cooking oil 1 tablespoons	
Steamed Dumpling	15Min	20Min		Dumplings 15EA	
Steamed Eggplant	15Min	15Min		2 pieces of eggplants Seasoning Sauces: 1 tablespoonful of thick soy, 1/2 red pepper, 1/2 green chili, 1/4 tablespoonful of red pepper powder, 1/2 tablespoonful of vinegar, a little bit of ground sesame mixed with salt, 1/4 pieces of Welsh onion, 2 pieces of garlic, 1 teaspoonful of sugar	
Steamed Pumpkin	15Min	15Min		1 pumpkin Seasoning Sauces: 1 tablespoonful of thick soy, 1 teaspoonful of minced Welsh onion, 1/4 tablespoonful of sesame oil, 1/4 tablespoonful of red pepper powder, a little bit of shredded red pepper, 1/2 teaspoonful of sugar, 1 teaspoonful of minced garlic, 1/4 tablespoonful of ground sesame mixed with salt	
Steamed Chestnut	20Min	25Min		Chestnut 15EA	
Sweet Potato	25Min	25Min		Sweet potato 3EA ※ When sweet potato is large (more than 150g), cut it into two pieces.	
Potato	30Min	30Min	Boiled egg	Potato (less than 200g) 3EA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pour 1.5cups of water in the inner pot and place the steam plate. 2. Close the lid, turn the handle to high pressure mode, press Menu button and select [High Pressure Steam]. Then set the cooking time and press Cooking with [High Pressure Cook] button. 3. Close the lid, turn the handle to non pressure mode, press Menu button and select [Non Pressure Steam]. Then set the cooking time and press [Non Pressure Cook] button.
Corn	30Min	40Min		Corn 2EA	
Boiled egg	20Min	20Min		6 eggs, 2 cups of water, 1~2 drops of vinegar	
Steamed egg	15Min	15Min		2 eggs, 1cup of water or kelp water(180ml), 1/2teaspoon of salted shrimps, pinch of salt, 10g of carrot, 10g of green onion	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mix egg and water or water in a bowl and add finely chopped carrots and green onions. (chop pickled shrimp finely and add salt). 2. Close the lid, turn the handle to high pressure mode, press Menu button and select [High Pressure Steam]. Then set the cooking time and press Cooking with [High Pressure Cook] button. Close the lid, turn the handle to non pressure mode, press Menu button and select [Non Pressure Steam]. Then set the cooking time and press [Non Pressure Cook] button.

※ Japchae, steamed egg: This recipe can be cooked with ECO stainless steel inner pot (sold separately).

Recipe	Set Time		Menu Mode	Ingredients	Directions
	High P Steam	Non P Steam			
Rice cake gratin	20Min	20Min	High/ Non Press Steam	50g of rice cake for tteokguk, 1 boiled egg, 1 sweet potato, 80g of mozzarella cheese, 1 slice of cheddar cheese, some olive oil, 1 cup of white sauce, some parsley powder White sauce : 10g of flour, 10g of butter, 100g of milk, pinch of salt and white pepper	<ol style="list-style-type: none"> 1. Put the prepared ingredients in the inner pot. 2. Close the lid, turn the handle to high pressure mode, press Menu button and select [High Pressure Steam]. Then set the cooking time and press Cooking with [High Pressure Cook] button.
Shrimp ketchup fried rice	15Min	15Min		10 medium size shrimps, 1/4 green onion, 20g of onion, 20g of carrot ※ Ketchup sauce : 3 tablespoons of ketchup, 1 tablespoon of sugar, 1 tablespoon of starch powder, 1 tablespoon of water, pinch of salt, soy sauce, and pepper powder	
Rice pizza	20Min	20Min		*Dough ingredients : 100g of flour *Topping ingredients : 2 slices of ham, 2 button mushrooms, 2 tablespoons of canned corn, 1 stick of crabmeat, 40g of mozzarella cheese, 4 tablespoons of pizza sauce	
Butter chocolate cake	45Min	45Min		100g of butter, 45g of sugar, 2 eggs, 55g of pancake powder, 35g of chocolate	
Tteokbokki (spicy and sweet rice cake)	15Min	15Min		200g of rice cake bars (soft), 2 pieces of fish cake, 1/4 onion, 1/4 green onion, 40g of carrot *marinade : 1.5 tablespoons of red pepper paste, 1 tablespoon of starch syrup, 1 tablespoon of sugar, 1 teaspoon of sesame salt, 1 teaspoon of soy sauce, 1/3 cup of anchovy Water	

※ Rice cake gratin, shrimp ketchup fried rice, Rice pizza, Butter chocolate cake, Tteokbokki:

This recipe can be cooked with ECO stainless steel inner pot (sold separately).

RECIPE

Recipe	Set Time	Menu Mode	Ingredients	Directions
Sweet Pumpkin Soup	30min	Baby Food	Sweet pumpkin 100g, bread crumbs 1 tablespoons, water 1/3cup(60ml) some salt and some milk	<ol style="list-style-type: none"> 1. After selecting well-ripened yellow sweet pumpkin, peel its skin and remove its seeds, then cut it into thin slices and rinse them with water. 2. Place the recipe no.1 and with 1 tablespoons of bread crumbs and 1/3cup(60ml) of water in the inner pot. 3. Close the lid and turn the handle to "Non Pressure" mode. 4. Choose 「Baby Food」 in the select button, push Non Pressure Cook button after setting up the time of BABY FOOD for 30minutes. 5. After cooking is completed, mash up it with a rice paddle. When it is hot, mix it with milk.
Sweet Potato & Apple Porridge	50min		Sweet potato 70g, apple 70g, water 1/2cup(90ml) and some honey	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peel the skins of apple and sweet potato and cut them into thin slices. 2. Place the recipe no.1 and with 1/2cup(90ml) of water in the inner pot 3. Close the lid and turn the handle to "Non Pressure" mode. 4. Choose 「Baby Food」 in the select button, push Non Pressure Cook button after setting up the time of baby food for 50 minutes. 5. After cooking is completed, mash up it with a rice paddle and mix it with some honey.
Steamed rice and tofu with vegetable	30min		50g of rice, 30g of tofu, 10g of carrot, 10g of young pumpkin, 1/2 egg, 4 tablespoons of milk	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mash tofu after removing water from it, chop carrot and young pumpkin into fine pieces. 2. Mix egg and milk together. 3. Put rice, tofu, carrot, young pumpkin into the inner pot, pour the mixture of milk and egg, then mix it well. 4. Close the lid and turn the handle to "Non Pressure" mode. 5. Select 「Baby Food」 in the select button, push Non Pressure Cook button after setting up the time of baby food for 30 minutes. 6. Mix it well with a spatula after Baby food is completed.
Soft rice with tuna and vegetable	30min		50g of rice, 30g of tuna(can), 10g of bell pepper, 10g of carrot, 1/2cup of water(90ml), butter, little bit of laver powder	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pour out oil from tuna, tear it up into little pieces with chopsticks. 2. Finely chop bell pepper and carrot. 3. Mix rice, tuna, bell pepper, and carrot. 4. Spread butter on the bottom of inner pot, put ingredients of 3, and pour water. 5. Close the lid and turn the handle to "Non Pressure" mode. 6. Select 「Baby Food」 in the select button, push Non Pressure Cook button after setting up the time of baby food for 30 minutes. 7. Mix it well with a spatula after Baby food is completed.
Vegetable Rice Gruel	40min		Rice 1/2cup(75g), broccoli 30g, water 1.5cup(270ml) and some salt	<ol style="list-style-type: none"> 1. After washing the rice clean and soaking the rice in water for 30 minutes, grind it with broccoli. 2. Put step no.1 and 1.5cup of water in the inner pot. 3. Close the lid and turn the handle to "Non Pressure" mode. 4. Choose 「Baby Food」 in select button, push Non Pressure Cook button after setting up the time of Baby food to 40 minutes.

※ 상세 요리 재료 손질법은 쿠쿠홈페이지(www.cuckoo.co.kr)을 참조하세요

※ 취사후 내솥 세척시 31쪽의 유의사항을 참조하여 주십시오.

카테고리	요리명	요리재료	요리방법
백미	백미	쌀 6컵(900g)	1. 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 백미 물눈금 6까지 물을 부어 주십시오. 2. 두껑을 잡고 선택 버튼을 눌러 「백미」 메뉴를 선택한 후 고압취사 버튼을 눌러 주십시오.
	완두콩밥	쌀3컵(450g), 완두콩 1/2컵(75g), 정종 1T, 소금 1.5t ※ 콩은 삶아서 취사하십시오	1. 깨끗이 씻은 쌀과 준비된 재료를 내솥에 넣고 백미 물눈금 3까지 물을 부어 주십시오. 2. 그 위에 완두콩을 얹고 두껑을 잠근 뒤 선택 버튼을 눌러 「백미」 메뉴를 선택한 후 고압취사 버튼을 눌러 주십시오.
잡곡	보리밥	쌀 2컵(300g), 보리쌀 1컵(150g)	1. 깨끗이 씻은 쌀과 보리쌀을 내솥에 넣고 잡곡 물눈금 4까지 물을 부어 주십시오. 2. 두껑을 잡고 선택 버튼을 눌러 「잡곡」 메뉴를 선택한 후 고압취사 버튼을 눌러 주십시오.
	오곡밥	쌀2+1/3컵(350g), 조 1/3컵(50g), 칡쌀 2/3컵(100g), 팥 1/3컵(50g), 수수 1/3컵(50g)	1. 깨끗이 씻은 쌀과 잡곡을 내솥에 넣고 잡곡 물눈금 4까지 물을 부어 주십시오. 2. 그 위에 삶아둔 팥을 얹고, 두껑을 잠근 뒤 선택 버튼을 눌러 「잡곡」 메뉴를 선택한 후 고압취사 버튼을 눌러 주십시오.
현미 발아	Fresh 발아 현미밥	현미 4컵(600g)	1. 깨끗이 씻은 현미를 내솥에 넣고 현미 물눈금 4까지 물을 부어 주십시오. 2. 두껑을 잡고 선택 버튼을 눌러 「현미발아」를 선택한 후 현미발아 시간을 3시간으로 설정한 뒤 고압취사 버튼을 눌러 주십시오.
	현미밥밥	현미 1컵(150g), 쌀 2컵(300g), 팥 1/3컵(50g) ※ 팥은 삶아서 취사하십시오.	1. 깨끗이 씻은 현미를 내솥에 넣고 현미 물눈금 3까지 물을 부어 주십시오. 2. 두껑을 잡고 선택 버튼을 눌러 「현미발아」를 선택한 후 고압취사 버튼을 눌러 주십시오.
	닭가슴살 녹차밥	현미 2컵(300g), 녹차잎 3g, 닭가슴살 10g, 닭가슴살 4쪽, 올리브오일 약간, 소금 약간, 후추 약간, 살리미 5g, 라임 약간, 로즈마리 약간	
	마쉬룸 티안	현미 2컵(300g), 브리ون그레이비소스 20g, 소금 약간, 팻잎 2장, 호박 1/3개, 해송이버섯 1백	1. 깨끗이 씻어둔 쌀과 준비된 재료를 내솥에 넣고 현미 물눈금 2까지 물을 부어 주십시오. 2. 두껑을 잡고 선택 버튼을 눌러 「현미발아」를 선택한 후 현미발아 시간을 3시간으로 설정한 뒤 고압취사 버튼을 눌러 주십시오. 3. 취사가 완료되면 준비해둔 양념장을 울려 비벼 드십시오. → 상세 요리 재료 순차법은 쿠쿠홈페이지(www.cuckoo.co.kr)를 참조하세요.
	새싹 비빔밥	현미 2컵(300g), 새싹채소 약간 ※ 약고추장: 고추장 1/2컵(75g), 다진소고기 40g, 참기름 1T, 팔T, 설탕 1T, 물 1/3컵(60g)	
콩나물밥		쌀 3컵(450g), 콩나물 150g 양념장: 간장 4큰술, 고춧가루 1/2큰술, 깨소금 2작은술, 다진파 2큰술, 다진마늘 1/2큰술, 참기름 1작은술	1. 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 무압백미 물눈금 3까지 물을 부은 후, 그 위에 재료를 울려 주십시오.
무밥	나물밥		2. 두껑을 닫고 핸들손잡이를 무압모드로 돌려 주십시오. 3. 선택버튼으로 「나물밥」을 선택한 후 무압 취사 버튼을 눌러 주십시오. 4. 취사가 완료되면 준비해둔 양념장을 울려 비벼 드십시오.
		쌀 3컵(450g), 무 150g 양념장: 간장 4큰술, 고춧가루 1/2큰술, 깨소금 2작은술, 다진파 2큰술, 다진마늘 1/2큰술, 참기름 1작은술	
건강죽	흰죽	쌀 0.5~1.5컵	1. 내솥에 준비된 재료를 넣고 용량에 따라 적당한 물눈금까지 물을 부어 주십시오. 된죽 - 쌀 1컵(150g): 내솥 표기 된죽 물눈금 10에 맞춤. 쌀 1.5컵(225g): 내솥 표기 된죽 물눈금 15에 맞춤. (된죽 취사 시 최대 용량은 계량컵 기준 쌀 1.5컵(225g)입니다.) 묽은죽 - 쌀 0.5컵(75g): 내솥 표기 끓은죽 물눈금 0.5에 맞춤. 쌀 1컵(150g): 내솥 표기 끓은죽 물눈금 10에 맞춤. (굵은죽 취사 시 최대 용량은 계량컵 기준 쌀 1컵(150g)입니다.) 2. 두껑을 잡고 선택 버튼을 눌러 「건강죽」 메뉴를 선택한 후 죽 시간을 설정한 뒤 무압 취사 버튼을 눌러 주십시오. (된죽 1컵: 35분, 된죽 1.5컵: 45분, 끓은죽 0.5컵: 40분 끓은죽 1컵: 50분)
	잣죽	쌀 1컵(150g), 잣 1/2컵(75g), 소금 약간	
	전복죽	쌀 1컵(150g), 전복 1개, 참기름 1T, 소금 약간	1. 내솥에 준비된 재료를 넣고 용량에 따라 적당한 물눈금까지 물을 부어 주십시오. (잣죽, 특미닭죽, 팥죽: 끓은죽 물눈금 15, 전복죽: 끓은죽 물눈금 1)
	특미닭죽	쌀 1컵(150g), 닭 100g, 닭국물 300cc, 청고추/홍고추 1개씩, 소금 약간 *양념장: 간장 2T, 다진파 1T, 다진마늘 1T, 참기름 2T, 깨소금 약간, 후추 약간	2. 두껑을 잡고 선택 버튼을 눌러 「건강죽」 메뉴를 선택한 후 죽 시간을 설정한 뒤 무압 취사 버튼을 눌러 주십시오. (잣죽: 45분, 전복죽: 40분, 특미닭죽: 45분, 팥죽: 45분)
	팥죽	쌀 1컵(150g), 팥 1/3컵(50g), 칡쌀가루 2/3컵(100g)	

요리안내

요리종류	시간설정		메뉴선택	요리재료	요리방법
	고압찜	무압찜			
시루떡	45분	55분	고압찜 무압찜	멥쌀가루 2.5컵(375g), 팥 1컵(150g), 소금 1/2큰술, 설탕 2.5큰술, 물 15큰술	<p>1. 내솥에 준비된 재료를 넣어주십시오. → 상세요리 재료 손질법은 쿠쿠 홈페이지 (www.cuckoo.co.kr)를 참조하세요.</p> <p>2. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 「고압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사 버튼을 눌러 주십시오.</p> <p>2. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 「무압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.</p>
갈비찜	35분	45분		쇠갈비(돼지갈비)700g, 정종 2큰술, 진간장 3큰술, 다진마늘 1/2큰술, 참기름 1/2큰술, 다진파 3큰술, 배소금 1/2큰술, 설탕 1큰술, 다진파 3큰술, 배소금 1/2큰술, 후춧가루 1/2작은술, 당근 1/2개, 배 3개, 은행 6개, 장가루 1/2큰술	
닭찜	30분	40분		닭 700g, 감자 50g, 당근 50g, 설탕 1큰술, 다진파 1작은술, 다진마늘 1작은술, 진간장 3큰술, 생강즙 1작은술, 후춧가루 약간, 배소금 1/2큰술, 참기름 1작은술	
수육	30분	40분		돼지고기(사태 또는 삼겹살) 400g, 생강 1개, 마늘 약간, 양파 1개, 대파 1개, 김치 약간	
오향장육	30분	35분		돼지고기 400g, 간장 1/3컵(60ml), 설탕 2큰술, 무명설조금, 물 1/2컵(90ml) 오향: 통후추 4알, 통계파 5cm, 팔각 2개	
갑오징어 조림	10분	10분		오징어 1마리, 시금치 70g, 당근 80g, 달걀 1개, 소금 약간, 참기름 약간, 밀가루 약간 양념장: 통장 1큰술, 간장 1큰술, 설탕 1큰술, 청주 1큰술, 참기름 1/2작은술, 고춧가루 1/2작은술, 물 1/3컵(60ml)	
스테이크	20분	25분		고기(스테이크용) 200g, 스테이크 소스 약간, 소금 약간, 후춧가루 약간	
꽃게찜	30분	40분		꽃게 마리, 쇠고기 150g, 두부 1/4모, 청홍고추 반개씩, 달걀노른자 반개분, 밀가루 약간	
생선찜	25분	25분		도미 1마리, 쇠고기 50g, 표고버섯 3장, 석기버섯 2장, 홍고추 1개, 달걀 1개, 파 약간, 마늘 약간, 간장 약간, 배소금 약간, 식용유 약간, 참기름 약간, 소금 약간, 후춧가루 약간	
대합찜	25분	35분		대합 2개, 쇠고기 15g, 달걀흰자 1/2개분, 달걀 1/2개, 다진파 1작은술, 다진마늘 1/2작은술, 소금 1/4작은술, 후춧가루 약간	
두부찜	15분	25분		두부 1모, 소금 약간, 양념장: 고춧가루 1큰술, 다진마늘 1큰술, 파 1뿌리, 참기름 약간, 배소금 약간, 살고추 약간, 진간장 3큰술	

※ 갈비찜, 닭찜, 오향장육, 갑오징어조림: 별매품(ECO stainless 내솥(코팅)) 구매 시 사용 가능한 레시피입니다.

요리종류	시간설정		메뉴선택	요리재료	요리방법
	고압찜	무압찜			
약밥	30분	40분	고압찜 무압찜	찹쌀 3컵, 건포도 60g, 밤 15개, 대추 10개, 잣 1큰술, 흑설탕 100g, 진간장 1큰술, 참기름 3큰술, 소금 약간, 계핏가루 1/2작은술	1. 내솥에 준비된 재료를 넣어주십시오. → 상세요리 재료 손질법은 쿠쿠 홈페이지 (www.cuckoo.co.kr)를 참조하세요. 2. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 「고압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사 버튼을 눌러 주십시오. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 「무압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.
잡채	20분	20분		당면 150g, 피망(청, 흑) 각각 1/2개, 당근 70g, 양파 70g, 시금치 약간, 펑이버섯 70g, 어묵 70g, 시금치 1큰술 양념장: 설탕 약간, 간장 약간, 참기름 약간, 통깨, 깨소금 약간	
만두찜	15분	20분		만두 15개	
가지찜	15분	15분		가지 2개 양념장: 진간장 1큰술, 볶은고추 1/2개, 풋고추 1/2개, 고춧가루 1/4큰술, 식초 1/2큰술, 깨소금 약간, 파 1/4뿌리, 마늘 2쪽, 설탕 1작은술	1. 내솥에 1.5컵의 물을 끓고 찜판을 넣은 뒤, 준비한 재료를 올려 주십시오. → 상세요리 재료 손질법은 쿠쿠 홈페이지 (www.cuckoo.co.kr)를 참조하세요.
호박찜	15분	15분		호박 1개 양념장: 진간장 1큰술, 다진파 1작은술, 참기름 1/4큰술, 고춧가루 1/4큰술, 식고추 약간, 설탕 1작은술, 다진마늘 1작은술, 깨소금 1/4큰술	2. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 「고압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사 버튼을 눌러 주십시오. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 「무압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.
밤찜	20분	25분		밤 15개	
고구마찜	25분	25분		고구마 3개 ※ 큰 고구마(150g이상)는 반으로 잘라서 조리하십시오.	
감자찜	30분	30분		감자(200g이하) 3개	1. 내솥에 준비된 재료를 넣어주십시오. → 상세요리 재료 손질법은 쿠쿠 홈페이지 (www.cuckoo.co.kr)를 참조하세요.
옥수수찜	30분	40분		옥수수 2개	2. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 「고압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사 버튼을 눌러 주십시오. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 「무압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.
삶은계란	20분	20분		계란 6개, 물 2컵(360ml), 식초 한두 방울	1. 내솥에 계란과 물, 식초를 넣어주십시오. 2. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 「고압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사 버튼을 눌러 주십시오. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 「무압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.
계란찜	15분	15분		계란 2개, 물 또는 다시물 1컵(180ml), 새우젓 1/2작은술, 소금 약간, 당근 10g 파 푸른부분 10g	1. 그릇에 계란과 물 또는 다시물을 넣고 풀어서 다진 당근과 파를 넣어 섞어 주십시오. (새우젓은 다지고, 소금과 함께 간을 해주십시오.) 2. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 「고압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사 버튼을 눌러 주십시오. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 「무압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.

※ 잡채, 계란찜: 별매품(ECO stainless 내솥(코팅)) 구매 시 사용 가능한 레시피입니다.

요리안내

요리종류	시간설정		메뉴선택	요리재료	요리방법
	고압찜	무압찜			
그라탕	20분	20분	고압찜 무압찜	떡국떡 50g, 삶은 계란 1개, 고구마 1개, 피자 치즈 80g, 슬라이스 치즈 1장, 올리브유 약간, 화이트소스 1컵, 파슬리가루 약간 ※화이트 소스: 밀가루 10g, 버터 10g, 우유 100g, 소금, 백후추 약간씩 (버터를 녹힌 후 밀가루를 넣어 볶다가 우유를 넣고 걸쭉하게 끓인 후 소금, 백후추로 간한다.)	<p>1. 내솥에 준비된 재료를 넣어주십시오. → 상세요리 재료 손질법은 쿠쿠 홈페이지 (www.cuckoo.co.kr)를 참조하세요.</p> <p>2. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 「고압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사 버튼을 눌러 주십시오. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 「무압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.</p>
새우케첩볶음	15분	15분		중하 10마리, 대파 1/4대, 양파 20g, 당근 20g ※케첩소스: 케첩 3큰술, 설탕 1큰술, 전분가루 1큰술, 물 1큰술, 소금, 간장, 후춧가루 약간씩	
밥피자	20분	20분		※도우 재료: 밥 100g ※토핑재료: 슬라이스 햄 2장, 양송이버섯 2개, 캐육수수 2큰술, 크레이미 1개, 피자치즈 40g, 피자소스 4큰술	
버터초콜릿 케익	45분	45분		버터 100g, 설탕 45g, 계란 2개, 핫케이크 기루 55g, 초콜릿 35g	
떡볶이	15분	15분		가래떡(밀тки한 것) 200g, 어묵 2장, 양파 1/4개, 대파 1/4개, 당근 40g ※양념장: 고추장 15큰술, 물엿 1큰술, 설탕 1큰술, 깨소금 1작은술, 간장 1작은술, 멸치 다시물 1/3컵(60ml)	

※ 그라탕, 새우케첩볶음, 밥피자, 버터초콜릿케익, 떡볶이: 별매품(ECO stainless 내솥(코팅)) 구매 시 사용 가능한 레시피입니다.

요리종류	시간설정	메뉴선택	요리재료	요리방법
단호박스프	30분		단호박 100g, 깻가루 1큰술, 물 1/3컵(60ml), 소금 약간, 우유 약간	1. 단호박은 노랗게 잘 익은 것으로 골라 껍질을 벗기고 씨를 제거한 후 얇게 썰어 물에 헹궈 주십시오. 2. 내솥에 1.의 재료와 뱉가루 1큰술, 물 1/3컵(60ml)을 넣어 주십시오. 3. 뚜껑을 닫고 햄들 손잡이를 무압모드로 돌려주십시오. 4. 선택버튼으로 「이유식」을 선택한 후, 이유식 시간을 30분으로 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오. 5. 요리가 완료되면 나무주걱으로 곱게 으깨어 뜨거울 때 우유를 섞어 주십시오.
고구마사과죽	50분		고구마 70g, 사과 70g, 물 1/2컵(90ml), 꿀 약간	1. 사과와 고구마는 껍질을 벗기고 얇게 썰어 주십시오. 2. 내솥에 1.과 물 1/2컵(90ml)을 넣어 주십시오. 3. 뚜껑을 닫고 햄들 손잡이를 무압모드로 돌려주십시오. 4. 선택버튼으로 「이유식」을 선택한 후, 이유식 시간을 50분으로 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오. 5. 요리가 완료되면 나무주걱으로 곱게 으깨어 꿀을 조금 넣어 섞어 주십시오.
밥두부야채찜	30분	이유식	밥 50g, 두부 30g, 당근 10g, 애호박 10g, 계란 1/2개, 우유 4큰술	1. 두부는 물기를 제거한 후 으깨어 준비하고, 당근과 애호박은 잘게 다져 주십시오. 2. 계란은 우유를 넣고, 풀어 두십시오. 3. 내솥에 밥과, 두부, 당근, 애호박을 넣고, 우유와 계란 푼 것을 넣어 골고루 섞어 주십시오. 4. 뚜껑을 닫고 햄들 손잡이를 무압모드로 돌려주십시오. 5. 선택버튼으로 「이유식」을 선택한 후, 이유식 시간을 30분으로 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오. 6. 이유식이 완료되면 주걱으로 잘 섞어 주십시오.
참치야채무른 밥	30분		밥 50g, 참치살(캔) 30g, 피망 10g, 당근 15g, 물 1/2컵(90ml), 버터, 김가루 약간씩	1. 참치살은 기름을 빼고 젓가락으로 잘게 찢어 준비해 주십시오. 2. 피망과 당근은 잘게 다져 주십시오. 3. 그릇에 밥과 참치살, 피망, 당근을 섞어서 준비해 주십시오. 4. 내솥 바닥에 버터를 바른 후 3.의 재료를 넣고, 물을 부어 주십시오. 5. 뚜껑을 닫고 햄들 손잡이를 무압모드로 돌려주십시오. 6. 선택버튼으로 「이유식」을 선택한 후, 이유식 시간을 30분으로 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오. 7. 이유식이 완료되면 주걱으로 잘 섞어 주십시오.
야채쌀마이음	40분		쌀 1/2컵(75g), 브로콜리 30g, 물 1.5컵(270ml), 소금 약간	1. 쌀을 깨끗이 씻어서 30분 정도 불린 후, 브로콜리와 함께 곱게 갈아 준비해 두십시오. 2. 내솥에 갈아둔 쌀과 브로콜리, 물 1.5컵(270ml)을 넣어 주십시오. 3. 뚜껑을 닫고 햄들 손잡이를 무압모드로 돌려주십시오. 4. 선택버튼으로 「이유식」을 선택한 후, 이유식 시간을 40분으로 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오. 5. 이유식이 완료되면 주걱으로 잘 섞어 주십시오.

MEMO

MEMO

CUCKOO ELECTRIC RICE COOKER/WARMER LIMITED WARRANTY

CUCKOO ELECTRONICS AMERICA will, at its discretion, repair or replace, free of charge, any product found to be defective in materials or workmanship under normal use during the warranty period outlined below, starting from the date of the original purchase. This warranty is valid only for the original purchaser of the product and applies exclusively within the United States and Canada during the warranty period.

WARRANTY PERIOD			
MODEL#	#LABOR	PARTS	HOW SERVICE IS HANDLED
CRP-LHTA06	1YEAR	1YEAR	Cuckoo Electronics America Call: 213 228 5330 Address: 16610 Marquardt Ave. Cerritos, CA 90703, USA
			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 damage issues which result from delivery or improper installation.
- * To issues which result from misuse, abuse, accident, alteration, or incorrect electrical current or voltage.
- * To assist with inquiries unrelated to defective materials or workmanship, including providing guidance on the proper operation of the unit.

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

To Prove Warranty Coverage : ► Retain your Sales Receipt to provide proof 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:

To obtain product, customer or service assistance, please visit our website and find nearest service center.
Web : <https://cuckooamerica.com/pages/in-person-service-center>
Email : support@cuckooamerica.com