

IH전기압력밥솥
IH PRESSURE
RICE COOKER

CUCKOO



사용설명서

10인분(1.8L)
ALL 스테인리스 내솥
Full스테인리스 분리형커버

※ 일부 모델은 에너지아이 및 대기전력 차단 기능이 지원되지 않습니다.



쿠쿠전자|주|

가족 여러분!

저희 CUCKOO IH 전기압력 보온 밥솥을
애용해 주셔서 감사합니다.

이 사용설명서(보증서 포함)는 잘 보관하여 주십시오. 사용 중에 모르는
사항이 있을 때나 기능이 제대로 발휘되지 않을 때 많은 도움이 될 것입니다.



쿠쿠 IH 전기압력보온밥솥의 특징과 장점

IH(전자유도가열) 취사

취사 버튼을 누르면 인버터 회로를 통한 고주파 전력이 내부의 가열코일에 공급되어 고주파 자계로 변환된 소용돌이 전류가 발생하여 줄(Joule)열에 의한 가열을 하는 방식으로 내솥 자체가 발열하여 가스불과 같은 강한 화력과 정교한 인버터 열량 조절로 더욱 맛있는 밥을 짓게 하는 것이 IH(전자유도가열)방식입니다.

IH 전기압력보온밥솥의 안전장치

안심하고 사용하실 수 있도록 철저한 안전 장치를 적용한 제품입니다.

- 1 뚜껑 체결 감지 자석식 스위치(리드 스위치)
- 2 잔류압력 제거 구조(2중모션 밸브 열림)
- 3 제품 이상과열 방지 제어 회로 장치
- 4 이상압력 방지 증기 배출 구조(안전패킹)
- 5 뚜껑 열림 방지 장치
- 6 과전류 보호용 전류 퓨우즈
- 7 과열방지 온도 퓨우즈
- 8 이상전원 차단회로(퓨우징 저항)
- 9 소프트스팀캡 안전장치
- 10 자동 증기 배출 장치(슬레노이드 밸브)

- 취사 또는 요리가 끝날 때 자동으로 내부의 압력을 배출시켜 주어 사용이 더욱 편리합니다.

- 11 압력 조절 장치(압력추)
- 내부 압력을 일정하게 조절하여 안전합니다.
- 12 입체 보온 센서(탑 센서)
- 13 자동 온도 조절 장치(센터센서)
- 14 비복귀형 안전 압력 배출 장치
- 15 분리형 커버 감지 확인 장치
- 16 뚜껑 체결 감지 장치 동작 확인 기능
- 17 과열방지 경고장치
- 18 복귀형 압력 안전 장치
- 19 내솥 감지 확인 장치
- 20 복귀형 안전 압력 배출 구조
- 21 슬로우 오픈 기능(유체퍼머)
- 22 뚜껑 열림 감지 스위치

IH 전기압력보온밥솥의 특징

- 1 쿠쿠 맞춤밥맛 기능 : 사용자 기호에 맞게 밥맛을 임의로 선택할 때 사용합니다. (24-25쪽 참조)
- 2 현미밥아 기능 : 현미를 발아시켜 발아현미밥을 드시고자 할 때 사용합니다. (26-27쪽 참조)
- 3 맞춤보온 기능 : 보온 시 뚜껑을 열 때 물이 많이 흐를 경우나 밥 가장자리에 밥 퍼짐 현상이 생길 경우에 사용합니다. (39쪽 참조)
- 4 이상점검 표시 기능 : 제품에 이상이 생기거나 조작 상태가 올바르지 않을 때 전면 표시부와 부저음을 통해 경고를 표시합니다. (16쪽 참조)
- 5 음성 기능 : 버튼 조작 시 조작기능을 음성으로 안내해 주므로 편리합니다.
- 6 백미, 잡곡 쾌속기능 : 쾌속취사 기능으로 밥짓는 시간을 단축합니다. (23쪽 참조)
- 7 다양한 요리 기능 : 일반 밥솥에서는 할 수 없었던 다양한 요리 기능을 추가하였습니다. (46-63쪽 요리안내 참조)
- 8 슈퍼곡물 기능 : 다양한 슈퍼곡물(카무트, 귀리, 병아리콩 등)밥을 드시고자 할 때 사용합니다. (28쪽 참조)
- 9 내솥 손잡이 적용 : 사용이 편리합니다. (12쪽 참조)
- 10 분리형 커버 적용 : 분리형 커버를 분리해 세척 할 수 있으며 최적의 보온 밥맛을 유지합니다. (13쪽 참조)
- 11 절전기능 : 대기 시 내부의 전기회로를 외부 전원과 차단시켜 전력소모를 최소화 합니다. (41쪽 참조)
- 12 버튼잠금 기능 : 청소 시나 어린이 접촉에 의한 오동작을 방지하기 위해 설정할 수 있습니다. (42쪽 참조)
- 13 야간 음성불륨 설정 기능 : 취침시간(10:00PM~05:59AM)동안 음성 불륨을 줄이는 기능입니다. (19쪽 참조)
- 14 음성 설정 기능 : 한국어, 영어, 중국어 음성을 선택하여 원하시는 음성으로 설정할 수 있습니다. (19쪽 참조)
- 15 광터치 네비게이션 : 기능 조작 시 버튼의 불빛이 켜지거나 점멸하여 사용자의 기능조작을 도와줍니다.
- 16 화면조명 절전 기능 : 취사, 보온, 예약 취사 중 화면의 밝기를 적절히 조절하여 불필요한 에너지 소모를 줄이는 기능입니다. (42쪽 참조)
- 17 고화력 기능 : 일반취사와 차별되는 구수하고, 차진밥을 드시고자 할 때 사용합니다. (23쪽 참조)
- 18 에너지아이는 기능 : 보온, 예약 중 조도센서가 자동으로 주변의 밝기를 인식하여 밥솥의 에너지 소비를 최소화하는 기능입니다. (41쪽 참조)-일부모델 제외
- 19 뚜껑 결합 손잡이의 램프 기능 : 뚜껑 결합 손잡이 사용 시 불빛이 켜지거나 점멸하여 뚜껑의 상태를 알 수 있는 기능입니다. (13쪽 참조)
- 20 DIRECT TOUCH : 백미, 잡곡, 고화력, 누룽지, 건강죽 메뉴를 즉시 취사 할 경우 사용합니다. (22쪽 참조)
- 21 대기전력 차단 스위치 : 대기전력을 ON/OFF 할 수 있는 대기전력 차단 스위치는 불필요한 에너지 낭비를 사전에 예방합니다. (11쪽 참조)
- 22 고압/무압취사 기능 : 사용자 기호에 맞게 고압 또는 무압 메뉴를 취사 할 수 있습니다. (17쪽 참조)

사용설명서에 제품보증서가 포함되어 있습니다.

사용전에 사용설명서를 반드시 읽고 정확하게 사용하여 주십시오. 읽고 난 뒤에는 제품을 사용하는 사람이 항상 볼 수 있는 곳에 보관해 주십시오.

주의 : 제품을 고장없이 오래 사용하시려면 사용설명서를 꼭 읽어 주십시오.

목 차

사용하기전에

- 쿠쿠 H 전기압력보온밥솥의 특징과 장점 2
- 안전상의 경고 4~7
- 트윈 프레셔란 8
- 2중 모션 패킹이란 9
- 원터치 분리형커버 10
- 대기전력 차단 스위치란 11
- 각 부분의 이름 12
- 제품 손질 방법 / 뚜껑 결합 손잡이의 사용법에 관하여 13
- 제품 손질 방법 14~15
- 기능 조작부의 이름과 역할 16
- 기능 표시부의 이상점검 기능 16

사용할때

- 고압모드 또는 무압모드 선택 방법 17
- 현재시각의 설정 18
- 음성안내 기능의 설정과 해제 18
- 야간 음성볼륨 설정 기능 / 음성 설정 기능 19
- 취사 전 준비사항 20
- 맛있는 밥을 드시려면 21
- 취사는 이렇게 하십시오. 22
- 취사 / 자동세척 / 간편불림은 이렇게 하십시오. 23
- 쿠쿠 맞춤밥맛 기능은 이렇게 하십시오. 24~25
- 현미발아는 이렇게 하십시오. 26~27
- 슈퍼곡물은 이렇게 하십시오. 28
- 고압점은 이렇게 하십시오. 29
- 누룽지는 이렇게 하십시오. 30
- 무압점은 이렇게 하십시오. 31
- 이유식은 이렇게 하십시오. 32
- 예약 취사는 이렇게 하십시오. 33~35
- 예약 재가열은 이렇게 하십시오. 36~37
- 밥을 맛있게 보온하려면 38~40
- 절전기능 / 에너지아이 기능은 이렇게 하십시오. 41
- 화면조명 절전기능 / 버튼 잠금기능 / 취사 잔여시간 표시기능은 이렇게 하십시오. 42

고장신고전에 요리안내

- 고장신고 전에 확인하십시오. 43~45
- 맛있게 요리해 드십시오. 46~63
- 백미(고압메뉴) 쌀밥 / 완두콩밥 46
- 잡곡(고압메뉴) 보리밥 / 오곡밥 46
- 현미/발아(고압메뉴) Fresh발아현미밥 / 현미말밥 / 닭가슴살을 곁들인 녹차밥 / 머쉬룸티안 / 새싹 비빔밥 47
- 영양밥(고압메뉴) 영양밥 / 견과류밥 / 모듬버섯밥 / 버섯죽순밥 48~49
- 슈퍼곡물(고압메뉴) 카무트밥 / 귀리밥 / 병아리콩밥 / 그린렌틸콩밥 / 퀴노아밥 49~50
- 무압백미(무압메뉴) 쌀밥/초밥 51
- 나물밥(무압메뉴) 콩나물밥/무밥 51
- 건강죽(무압메뉴) 잣죽 / 전복죽 / 특미달죽 / 흰죽 / 팔죽 52~53
- 이유식(무압메뉴) 단호박스프 / 고구마사과죽 / 참치야채무른밥 / 야채쌀미음 53~54
- 삼계탕(고압메뉴) 삼계탕 54
- 무압찜 / 고압찜 시루떡 / 갈비찜 / 닭찜 / 수육 55
- 오향장숙 / 갑오징어조림 / 스테이크 / 꽃게찜 56
- 생선찜 / 대합찜 / 약밥 57
- 두부찜 / 잡채 / 가지찜 58
- 만두찜 / 호박찜 / 고구마찜 / 삶은계란 59
- 밥찜 / 감자찜 / 옥수수찜 / 떡그라탕 60~61
- 계란찜 / 새우계첩볶음 61
- 밥피자 / 버터초콜릿케익 / 떡볶이 62
- 요리별 시간표 요리선택표 / 무압찜/고압찜 요리별 시간표 / 건강죽 용량별 설정 시간표 63

중국어 사용설명서 (中文使用说明书)





- 功能操作部和内锅水刻度的中文标示 / 语音设定功能 64
- 产品部件名称 65
- 功能操作部的名称及作用/功能显示部异常检测功能 66
- 煮饭方法 67
- 高压模式或无压模式选择方法 68
- 煮饭 / 自动洗涤 / 简便浸泡功能 69
- 超级谷物使用方法 70
- 预约煮饭方法 71~73
- 预约再加热使用方法 74~75
- 售后服务 76

서비스안내

- 고객센터 / 제품보증서 / 소비자 분쟁 해결 기준 안내 77
- 서비스에 대하여 78
- 제품규격 / 폐 가전제품의 처리방법 / 고장문의 79

안전상의 경고

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

⚠ 경고	피하지 않을 경우 사망이나 중상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황	 • 이 기호는 특정조건하에서 위험을 끼칠 우려가 있는 사항에 대하여 주의를 환기시키는 표시입니다.  • 위험 발생을 피하기 위해 주의깊게 읽고 지시에 따라 사용하십시오.
⚠ 주의	피하지 않을 경우 경상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황	 • 이 기호는 어떤 행위를 '금지'하는 표시입니다.  • 이 기호는 어떤 행위를 '지시'하는 표시입니다.

⚠ 경고

⊘ (금지)

사용 중 압력추 및 자동증기배출구에는 손과 얼굴을 가까이 하지 마십시오.

- 화상의 우려가 있습니다. 취사 또는 요리 중 나오는 증기는 매우 뜨거우므로 손이나 얼굴을 가까이 하지 마십시오.
- 특히 어린이의 접근을 막아 주십시오.



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

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



고객상담실 (지역번호없이 1588-8899)

로 꼭 문의 하십시오.

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

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



반드시 정격 15A 이상의 교류 220V 전용 콘센트에서만 사용해 주시고 한 콘센트에 여러 제품의 전원플러그를 동시에 꽂아 사용하지 마십시오.

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



제품을 분해하거나 개조하지 마십시오.

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

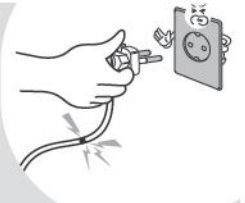


고객상담실 (지역번호없이 1588-8899)

로 문의하여 주십시오.

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

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



제품을 싱크대에 넣고 닦거나 제품 내부에 물을 넣지 마십시오.

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

고객상담실 (지역번호없이 1588-8899)

로 문의하여 주십시오.

⚠ 경고

⊘ (금지)

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

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



제품 내에 살충제나 화학물질 등을 뿌리거나 투입하지 마십시오.

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



고객상담실 (지역번호없이 1588-8899)

로 문의해 주십시오.

변형된 내솥이나 전용 내솥이 아닌것은 사용하지 마십시오.

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



〈전용내솥〉

고객상담실 (지역번호없이 1588-8899)

로 문의해 주십시오.

내솥 없이 사용을 하지 마십시오.

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

고객상담실 (지역번호없이 1588-8899)

로 꼭 문의하십시오.

취사나 요리가 진행중일 때 뚜껑 열림 버튼을 누르거나, 뚜껑 결합 손잡이를 절대 “힘 무입” 방향으로 돌리지 마십시오.

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

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

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

뚜껑 결합 손잡이를 “고압 ㅎ” 위치에 놓고 내솥을 넣고 뚜껑을 닫지 마십시오.

- 잠금장치 및 내솥의 파손, 변형으로 증기누서나 폭발의 위험이 있습니다.

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



- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

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

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

취사나 요리가 진행중일 때 절대로 뚜껑을 열지 마십시오.

- 요리 중 끓어 넘치거나 증기가 누설되더라도 절대로 먼저 뚜껑을 열지 마십시오.
- 강제로 뚜껑을 열면 내용을 비산으로 화상의 우려가 있습니다.
- 취사 또는 요리가 진행 중일때 부득이하게 뚜껑을 열어야 할 경우 취소 버튼을 약 0.3초간(내솥 온도가 높으면 1.5초간) 누른 후 내부 압력이 완전히 제거되었는지 확인을 하고 열어 주십시오.
- 필요 시 제품의 사용을 중지하고 전원플러그를 뽑은 다음 고객센터실(지역번호 없이 1588-8899) 로 문의하여 주십시오.

전원코드를 무리하게 구부리거나, 묶거나, 잡아당기지 마십시오.

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



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

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



전원플러그에 묻은 이물질은 물기가 없는 천으로 깨끗이 제거하여 주십시오.

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

이 기기는 신체, 감각, 정신 능력이 결여 되어 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.

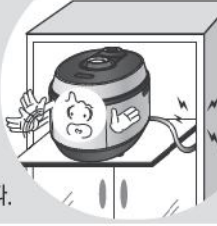


안전상의 경고

⚠ 경고

쌀통 및 다용도 선반 등에 제품을 놓고 사용하지 마십시오.

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



! (지시)

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

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



온도감지기, 밥솥내부 또는 내솥 바깥부위의 이물질(밥알, 기타음식물 등)은 반드시 제거한 후에 사용하십시오.

- 온도감지를 정확히 못하게 되므로 내솥이 가열되어 이상작동 및 화재의 원인이 됩니다.
- 제품 사용전 반드시 이물질 제거상태 확인후 사용하십시오.



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

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

⚠ 주의

취사 또는 요리 진행 중 자동증기 배출시 주의하십시오.

- 증기가 고속으로 배출되면서 취익하는 소리가 나므로 놀라지 않도록 주의하십시오.
- 특히, 어린이의 접근을 막아 주십시오. 화상의 원인이 됩니다.

전원플러그를 뽑을때는 전원코드를 잡지 마시고 꼭 전원플러그를 잡고 뽑아주십시오.

- 전원코드에 충격이 가면 감전 및 화재의 원인이 될 수 있습니다.



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

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

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

취사나 요리가 끝난 뒤에는 반드시 본체에 고인물을 닦아 주십시오.

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

사용중에는 제품 본체와 30cm 이상의 거리를 유지하여 주십시오.

- 전자제품에서는 자기장이 방출될 수 있습니다.

이물질이나 음식물이 내솥에 달라붙어서 떨어지지 않을 경우에는 물에 충분히 불려서 제거해 주십시오.

갈비찜과 같이 뼈가 있는 음식을 조리 시 별도 용기에서 양념하여 옮겨 담아 주십시오.

- 내솥이 손상될 수 있습니다.
- 고객 과실에 의한 내솥 손상이 발생할 경우에는 무상 서비스 기간 내라도 유상 처리됩니다.

모델에 따라 내솥의 용량, 형상, 재질, 물눈금이 다르므로 내솥 추가 구매 시에는 제품의 모델명을 확인하여 주십시오.

요리 후에는 반드시 청소해 주십시오.

- 닭찜, 갈비찜 등의 요리 후 취사 및 보온을 하게되면 밥에 냄새가 배어들 수도 있습니다.
- 분리형 커버, 홀더, 홀더 가이드, 찜판은 이물질이 묻은 채 오래두면 부식 및 변색의 우려가 있으므로 자주 세척해 주십시오.
- 압력조절판 세척 시 거친 수세미나 금속성 수세미를 사용할 경우 내솥이 손상될 수 있으니 반드시 스폰지 또는 물기를 제거한 행주로 닦아주십시오.
- 13쪽을 참조하여 내솥, 분리형커버, 팍킹 등을 깨끗이 닦아낸 후 사용하십시오.
- 제품의 사용환경이나 방법에 따라 압력조절판이 손상될 수도 있습니다.



고객상담실 (지역번호없이 1588-8888) 로 문의 바랍니다.

제품 구매 후 STAINLESS 내솥을 반드시 세척 후 사용해 주십시오.

- 내솥에 미세한 먼지(연마제)가 나올 수 있으므로 세척 후 사용해 주십시오.
- 세척방법은 13쪽을 참고해 주십시오.

전원플러그를 뽑더라도 뚜껑 결합손잡이를 항상 "고압솥" 위치로 돌려주십시오.

- 취사나 요리 완료 후 내솥이 뜨겁거나 뜨거운 밥이 남아 있을 경우 전원 플러그를 뽑더라도 뚜껑을 닫고 뚜껑 결합 손잡이를 "고압솥" 방향으로 돌리지 않으면 내부압력에 의해 제품의 변형이나 손상의 원인이 됩니다.
- 취사, 요리 및 보온 중에도 반드시 뚜껑 결합 손잡이를 "고압솥" 방향으로 돌려서 놓고 사용해 주십시오.



취사 또는 요리 진행 중 대기전력 차단 스위치가 (OFF)가 되면 자동증기 배출장치가 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.
- 소프트스팀캡이 장착된 상태에서 취반을 하십시오.



쌀은 별도의 용기에서 씻어서 옮겨 담아 주시고, 용기에 남은 쌀을 털어내기 위해 내솥에 두드리지 마십시오.

- 고객 과실에 의한 내솥 손상이 발생할 경우에는 무상 서비스 기간 내라도 유상 처리됩니다.

! 주의

⊘ (금지)

ALL-STAINLESS 내술인 경우

- ALL-STAINLESS 내술을 거친 수세미나 금속성 수세미로 씻을 경우 내술이 손상 될 수 있으니 세척시 반드시 권장 수세미를 사용하여, 세척하여 주시기 바랍니다. (15P 참조)
- 내술 세척 관리방법(15P 참조)에 안내되지 않은 방법으로 ALL-STAINLESS 내술을 세척할 경우 제품 및 내술 손상의 원인이 될 수 있으니 주의 하십시오.
- 내술 세척시 수세미 종류에 따라 아주 미세한 스크래치가 발생할 수 있으나, 제품 성능에는 문제가 없습니다.
- ALL-STAINLESS 내술을 거친 수세미나 금속성 수세미로 씻을 경우, 내측 물눈금이 손상될 수 있으니, 반드시 권장 수세미를 사용하여 세척하여 주시기 바랍니다. (15P참조)

플라스틱이나 나무 소재의 주걱 이외에 금속성 소재의 주걱이나 숟가락으로 밥을 푸지 마십시오.
또한, 칼, 가위 등의 날카로운 금속성 주방도구를 내술에 넣어 보관하지 마십시오.

- 내술이 손상될 수 있습니다.
- 고객 과실에 의한 내술 손상이 발생할 경우에는 무상 서비스 기간 내라도 유상 처리됩니다.

ALL-STAINLESS 내술인 경우 청색, 녹색 수세미(연마제 재질), 철, 스텐 수세미, 기타 금속성 재질 수세미, 연마제 등을 사용하지 마십시오.

- ALL-STAINLESS 내술은 세척시 반드시 주방용세제와 부드러운 천이나 스폰지로 씻어 주십시오.
- 내술 표면의 광택을 위해 연마제, 기타 광택제 등을 사용하지 마십시오.

내술 세척용 권장 수세미(내측, 외측)

사용 가능	사용 불가능
면 수세미, 스폰지 수세미, 극세사, 망사 수세미	청색, 녹색 수세미(연마제 재질), 철, 스텐 수세미, 기타 금속성 재질 수세미

- 사용 불가능 수세미를 사용하실 경우 내술이 손상될 수 있습니다.
- 고객 과실에 의한 내술 손상이 발생할 경우에는 무상 서비스 기간 내라도 유상 처리됩니다.

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

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

내술 손잡이를 잡고 제품을 들어 올리지 마십시오.

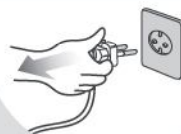
- 내술 손잡이를 잡고 들어 올릴 경우 뚜껑이 열려 위험합니다.
- 제품 바닥 좌우측에 있는 이동용 손잡이 홈을 양손으로 들어올려 안전하게 사용하십시오.

내술을 다른 용도로 사용하거나 불위에 올리지 마십시오.

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

사용하지 않을 때는 전원플러그를 콘센트에서 뽑아 주십시오.

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



제품에 심한 충격을 주거나 떨어뜨리지 마십시오.

- 제품 고장 및 안전상의 문제가 발생할 수 있습니다.
- 고객 과실에 의한 내술의 변형이 발생할 경우에는 무상 서비스 기간 내라도 유상 처리됩니다.

사용 중에 이상한 소리나 냄새 또는 연기가 나면 즉시 전원플러그를 뽑고 내부 압력을 완전히 제거후

고객상담실 (지역번호없이 1588-8899)

로 문의해 주십시오.

경사진 곳이나 울퉁불퉁한 곳에서는 사용하지 마십시오.

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



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

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



교류 220V 이외에는 사용하지 마십시오.

- 감전, 화재의 원인이 될 수 있습니다.
- 제품이 정상적으로 작동을 하지 않습니다.
- 110V전원에서 승압용 트랜스를 220V로 승압해서 사용하지 마십시오. (한국전력에 승압 공사를 의뢰하여 220V로 승압후 사용하십시오.)

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

- 화재 및 변형의 원인이 됩니다.
- 수시로 제품상태를 꼭 확인하십시오.



취사나 요리시에는 지정된 용량을 초과하여 요리하지 마십시오.

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

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

- 고장 및 냄새의 원인이 됩니다.

본 제품은 가정용 및 이와 유사한 용도에 사용 가능합니다.

- 상점, 사무실 및 직원용 식당
- 농가
- 호텔, 모텔 민박등의 숙박시설



초고압과 무압을 하나로

국내 최초 **쿠쿠 트윈프레스**



국내최초 쿠쿠만의 독보적인 IH기술력에 디테일과 섬세함을 갖춘 초고압과
고화력 IH무압 기술력으로 가족의 입맛에 따라, 취향에 따라 찰지고 쫄득쫄득한
초고압 밥맛과 촉촉하고 고슬고슬한 무압 밥맛을 선택할 수 있습니다.



특허출원

두 번 밀착하는 쿠쿠 2중 모션 패키으로 압력이 싹틈없어
처음의 좋은 밥맛을 더욱 더 오래오래~



이중모션패킹은 시간이 경과하면서 조금씩 증기가 누설되는 기존 일반 패키의 한계를 혁신적으로 개선한 쿠쿠만의 특허기술입니다. 밀폐층과 지지층의 2중 구조로 되어 있어, 기존 패키에 비해 향상된 밀폐력을 통해 처음의 좋은 밥맛을 보다 오래 유지시켜줄 것입니다.

이중모션패킹은 뚜껑을 닫으면 밀폐층과 지지층이 밀착되어 밀폐력이 높아지는 '무브-밀착'의 첫 번째 모션과 취사가 진행되면서 밥솥 내 압력이 증가해 지지층이 더욱 단단하게 밀폐층을 지지하는 '무브-지지'의 두 번째 모션이 기술적으로 구현되는 신개념 패키입니다. 또한 밀폐층과 지지층에 형성되는 중공층은 보온 밥맛도 향상시켜드립니다.

쿠쿠 제품을 구매해 주셔서 진심으로 감사드리며 이중모션 패키으로 처음의 좋은 밥맛을 더욱 더 오래오래 즐기세요.



원터치 분리형커버

원터치 분리형커버

한번에 분리하고, 한번에 부착하다!!

초/간/편 원터치 분리형커버 쿠쿠만의 특허기술

오직 쿠쿠만의 신기술로 탄생해 속까지 깨끗한 100% full스테인리스로 위생적이고 깔끔하며, 고온/고압/고스팀에 특히 강해 오래 사용해도 처음 밥맛 그대로 맛있게 즐기실 수 있을 뿐만 아니라 초/간/편 원터치 분리형 커버 방식으로 탈.부착이 훨씬 간편하여 세척과 관리가 더욱 용이합니다.



1 원터치 버튼을 눌러 커버를 한번에 분리
▶ 돌리지 않고 버튼을 누르기만 하면 한번에 분리되어 정말 편리합니다.



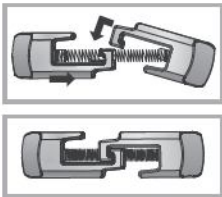
2 분리된 커버를 간편하게 세척
▶ full스테인리스 소재에 세척까지 간편하여 언제나 깨끗합니다.



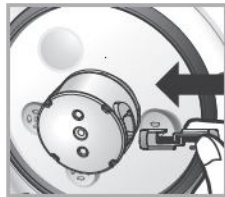
3 재부착도 원터치로 손쉽게 간편부착
▶ 위치에 맞춰 누르면 '딸깍' 소리와 동시에 손쉽게 부착됩니다.

원터치버튼 조립방법

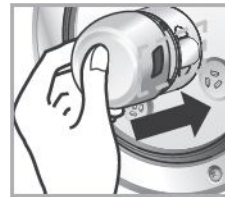
- 원터치 덮개가 분해되었을 때 아래와 같이 결합해 주십시오.
- 부품 분실이나 파손시 고객센터(지역번호없이 1588-8899)로 문의해 주십시오.



① 원터치버튼의 부품을 위 그림처럼 조립해 주십시오.



② ①그림에서 조립된 원터치 버튼을 뚜껑부의 사각 홈에 밀어 넣어 조립해 주십시오.
※ 원터치버튼의 스톱퍼의 방향에 주의하여 결합해 주십시오.



③ 원터치버튼 덮개의 홈과 스톱퍼를 방향에 맞게 맞추어 '딸깍' 소리가 나도록 밀어주세요.



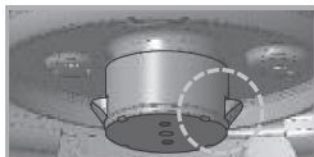
원터치 버튼 비정상 결합시



스톱퍼 돌출될것

④ 위 그림과 같이 원터치 버튼이 정상적으로 결합됐는지 확인해 주세요.

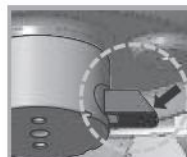
⑤ 원터치 버튼을 눌러 정상적으로 동작되는지 확인하여 주세요.



※스톱퍼의 형상 상하방향 주의

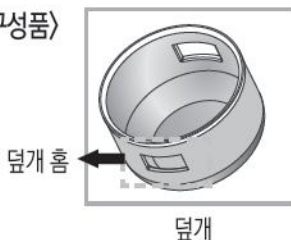


정상



비정상

<원터치 구성품>



국내 최초
대기전력 차단 스위치



대기전력 ON/OFF 스위치

대기전력을 ON/OFF 할 수 있는 대기전력 차단 스위치는 불필요한 에너지 낭비를 사전에 예방해 에너지효율을 높이고 더욱 효과적인 전기세 절감효과가 있는 실용적이고 스마트한 쿠쿠만의 신기술입니다.

각 부분의 이름

각부 명칭(외부)



소프트스팀캡

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

2중모션밸브 (TWIN PRESSURE)

자동 증기 배출구
취사나 요리가 끝나거나 보온시 자동으로 증기를 배출시켜 줍니다. 필요할 경우 취소 버튼을 눌러 증기를 배출시킬 수도 있습니다.

뚜껑 결합 손잡이
뚜껑 결합 손잡이를 회전시켜 "고압 모드"에 위치하면 고압모드 조리 선택이 가능하고, "스무압"에 위치하면 무압모드 조리 선택이 가능합니다.

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

기능조작부 및 표시부

대기전력 차단 스위치
전원코드 연결 후 전원이 들어오지 않을 경우 대기전력 차단 스위치가 (ON)으로 되었는지 확인 바랍니다.
• 사용시: (ON)
• 미사용시: (OFF)
(대기전력이 차단되어 에너지 절전 효과가 있습니다.)

※ 취사 또는 요리 진행 중 대기전력 차단 스위치가 (OFF)가 되면 자동 증기 배출 장치가 작동하여 내용물 비산의 우려가 있습니다.

각부 명칭(내부)



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

뚜껑

분리형커버

압력조절판

안전패킹 커버

안전패킹

원터치 버튼

분리형커버 손잡이

물받이 (제품후면)
보온이나 취사, 요리 후에는 항상 물받이에 있는 물을 버려주세요. 물받이에 밥물이 고여 있을 경우 냄새의 원인이 됩니다.

전원플러그

전원코드

온도감지기

내솔 손잡이
내솔
내솔을 본체에 딱바로 넣습니다. ※ 내솔형상은 모델별로 다를 수 있습니다.

부속품 안내



사용설명서 및 요리안내



주걱



계량컵



찜판(별매품)
(쿠쿠몰이나 전문점에서 구매 가능합니다.)



청소용 핀·브러쉬 키
(실물은 본체 바닥면에 부착되어 있습니다. 14쪽을 참조하여 사용하십시오.)

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.)
- 본체·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 분리형커버나 내솥내부에 밥물이 묻어 전분막이 생기는 수가 있으나, 위생상 아무런 영향이 없습니다.

분리형 커버 및 압력패킹

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

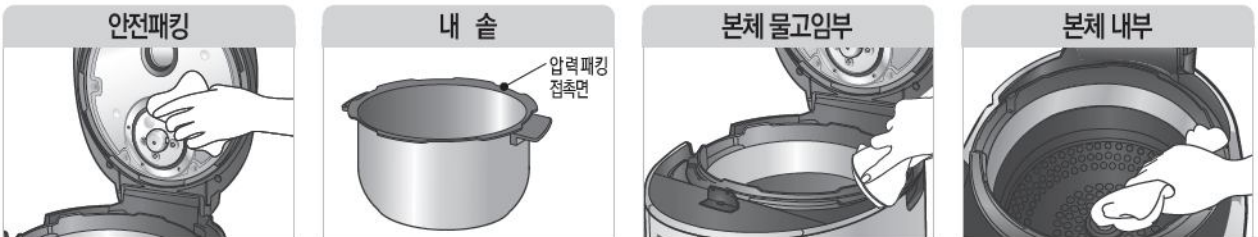


- ① 분리형 커버 손잡이를 잡고 버튼의 중앙을 누른 후 손잡이를 하살표 방향과 같이 잡아 당기면 밥솥과 쉽게 분리되어 세척이 가능합니다.
* 분리형커버를 분리 또는 장착시 떨어질 우려가 있으니 분리형커버 손잡이를 잡아주십시오.
* 버튼의 중앙을 누르지 않을 경우 동작이 되지 않을 수 있으니 버튼의 중앙을 눌러 사용 해 주십시오.
- ② 주방용 중성세제 및 스폰지로 자주 세척해 주시고 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오.
* 압력패킹의 내솥 접촉면에는 밥알 등이 붙지 않게 닦아 주시고 청결히 관리하면 제품을 더 오래 사용할 수 있습니다.
- ③ 장착 시에는 분리형 커버 손잡이를 잡고 뚜껑에 부착한 후 분리형 커버의 하단부를 '딸깍' 소리가 나도록 밀어 완전히 결합시켜 주십시오.

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



- ① 압력패킹 분리 시에는 그림과 같이 잡고 당겨주십시오.
- ② 조립 시에는 6군데의 압력 패킹 맞춤돌기와 커버누금을 먼저 맞춰 끼워주십시오.
- ③ 6군데를 끼운 후 그림과 같이 압력 패킹을 돌려가며 눌러 완전히 끼워주십시오.
- ④ 전 둘레에 그림과 같이 완전히 끼워지지 않은 구간이 있는지 확인하여 주십시오. 압력패킹이 완전히 끼워지지 않으면 증기가 누설될 수 있습니다.



- 안전패킹**
사용 전·후 증기배출구가 막히지 않도록 깨끗이 부드럽게 닦아 주십시오. 안전패킹은 부드럽게 닦아 주시고 강제로 빼거나 제품에서 떼어내지 마시고 사용 전·후 결합 상태를 확인해 주십시오. 결합이 불안정한 경우 반드시 서비스 센터에 문의하십시오.
- 내 솥**
내솥의 바깥면이나 밑면의 이물질 및 물기를 깨끗이 닦아 주십시오. 거친수세미, 솔, 연마제 등은 손상을 야기할 수 있으므로 주방용 세제와 부드러운 천, 스폰지로 닦아 주십시오.
* 내솥의 압력패킹 접촉부위를 청결히 관리하면 제품을 더 오래 사용할 수 있습니다.
- 본체 물고임부**
취사 시 발생하는 밥물은 증기배출구로 통해 이곳에 고일수 있도록 설계되어 있으므로 취사 완료 후 물기를 제거한 행주로 깨끗이 닦아 주십시오.
*내솥 세척 시 유의사항
날카로운 식기류(포크, 숟가락, 젓가락 등)를 내솥에 넣은 채 세척 하지 마십시오.
- 내솥이 손상될 수 있습니다.
- 고객 과실에 의한 내솥 손상이 발생할 경우에는 무상 서비스 기간 내라도 유상 처리됩니다.
- 본체 내부**
온도감지기에 이물질이 눌러 붙어 있는 경우 금속편이 손상되지 않게 제거하십시오.

뚜껑 결합 손잡이의 사용법에 관하여

1. 취사나 요리 시에는 뚜껑을 닫고 뚜껑 결합 손잡이를 "고압 썸" 또는 "썸 무압" 방향으로 확실하게 돌려주십시오.
· 뚜껑 결합 손잡이를 "고압 썸"으로 돌리면, 고압모드 취사나 요리 선택이 가능합니다. 이때 기능표시부에 "고압"표시가 나타납니다. 이는 뚜껑이 확실하게 잠겨 고압취사를 선택할 수 있도록 표시하여 주는 안전장치기능입니다.
· 뚜껑 결합 손잡이를 "무압 썸"으로 돌리면, 무압모드 취사나 요리 선택이 가능합니다. 이때 기능표시부에 "무압"표시가 나타납니다.
· 기능표시부에 "고압" 또는 "무압" 표시가 나타나지 않으면 취사, 예약 버튼이 작동하지 않습니다.
2. 고압취사나 고압요리 후 뚜껑 결합 손잡이를 "고압 썸"에서 "썸 무압"방향으로 돌린 후, 뚜껑 열림 버튼을 눌러 뚜껑을 열어주십시오.
제품내부에 증기가 완전히 배출되지 않으면 뚜껑 결합 손잡이가 "고압 썸"에서 "썸 무압"쪽으로 쉽게 돌아가지 않습니다. 이때 뚜껑 결합 손잡이를 강제로 돌리지 마시고 압력추를 젖혀 내부 증기가 완전히 배출된 후 다시 조작해 주십시오.
3. 뚜껑을 열고 닫을 때는 항상 뚜껑 결합 손잡이 위치를 "썸 무압"방향으로 확실하게 돌려 주십시오.



제품 손질 방법

압력 노즐막힘 손질 방법

압력추 / 2중모션 밸브

이물질 등으로 증기 배출구와 2중모션 밸브가 막혀 있으면 제 기능을 발휘하지 못하므로 사용 전 · 후에는 아래의 압력추 / 증기배출구 / 2중모션 밸브 청소방법을 참조하여 압력추를 분리한 다음 청소용 핀으로 구멍을 뚫은 후 사용해 주십시오.

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

※ 압력추의 디자인은 그림과 다를 수 있습니다.

<압력추/증기배출구 청소방법>



① 뚜껑 결합 손잡이를 "고압 슺" 방향으로 돌린 후 압력추를 잡고 위로 들면서 화살표 방향(반시계방향)으로 돌려서 분리합니다.



② 청소용 핀&브러쉬 킷(실물은 본체 바닥면에 부착되어 있음)으로 구멍을 뚫습니다.
※ 청소용 핀으로 압력추 증기 배출구만 청소하시고, 다른 구멍은 안전장치이므로 절대로 찌르지 마십시오.

소프트 스팀캡

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

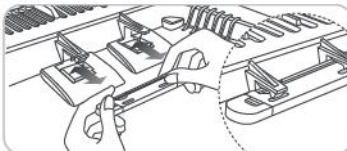


③ 청소후 압력추를 조립할 때는 분리할 때와 반대 방향(시계방향)으로 돌려서 끼워 넣습니다.
④ 압력추가 완전히 조립되면 추가 자유롭게 돌아 갑니다.

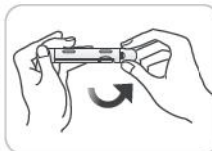
내솔 · 부속품 ▶ 주방용 중성세제와 스폰지로 씻어 주십시오.



청소용 핀 & 브러쉬 킷 사용방법



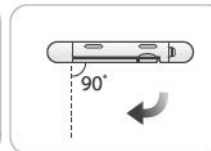
① 청소용 핀&브러쉬 킷 (제품 바닥면 부착)을 그림과 같이 분리합니다.



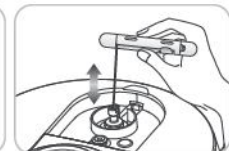
② 그림과 같이 브러쉬 뚜껑을 잡고 화살표 방향으로 힘을 주어 뚜껑을 분리합니다.



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



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



⑤ 청소용 핀은 증기 배출구 청소시에만 사용하십시오.
※ 2중모션 밸브 훼손을 막기 위해 뚜껑 결합 손잡이를 "고압 슺" 방향으로 돌린 후 청소용 핀을 사용하십시오.

소프트 스팀캡 손질 방법

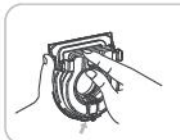
취사나 요리 완료 직후에는 소프트 스팀캡이 뜨거우므로 만지지 마십시오. 화상을 입을 수 있으므로 주의하십시오.



① 소프트 스팀캡을 그림과 같이 손잡이를 위로 살짝 들어 올리면서 떼어냅니다.



② 양쪽에 있는 후크를 화살표 방향으로 눌러 분해하고, 주변용 세제 및 스폰지로 자주 세척해 주십시오. 세척 후 순서대로 조립해 주십시오.
※ 패키지를 끼울 때는 방향에 주의해서 패키지를 잘 맞춘 후 끼워 주십시오.

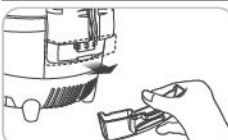


③ 소프트 스팀캡을 조립하여 끼울 때에는 스팀캡을 부분을 맞춰 끼우고, 아래쪽의 홈과 돌기 부분을 맞춘 후, 화살표 방향으로 눌러 양쪽의 후크를 확실하게 끼워 주십시오.

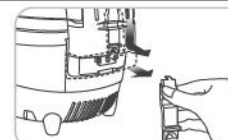


④ 제품에 소프트 스팀캡을 장착할 때는 그림과 같이 소프트 스팀캡을 안착한 후 소프트 스팀캡을 눌러 단면이 고정시켜 주십시오.

물받이/밥물고임방지배수로 손질방법



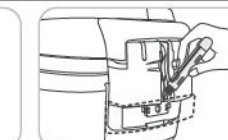
① 물받이를 분해합니다.



② 밥물고임방지배수로 캡의 손잡이를 잡고 아래방향으로 밀어서 분리합니다.



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



④ 밥물고임방지배수로로 청소용 브러쉬를 이용하여 그림과 같이 깨끗이 청소해 주십시오.



⑤ 청소 후 그림과 같이 밥물고임방지배수로 캡을 위로 밀어서 끼워 넣은 후 물받이를 확실하게 장착합니다.

뚜껑이 닫히지 않을 때의 주의사항

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



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



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

제품 손질 방법

내솨에 밥이나 음식이 눌러 붙은 경우

내솨에 달라붙은 잔여물을 세척시 아래와 같이 사용 해주시면 보다 쉽게 세척을 하실수 있습니다.

- 1 취사나 요리가 끝난 후 주걱 등을 사용하여 내솨에 붙은 잔여물을 밀어서 때어내 주십시오.
- 2 내솨에 물을 백미 물눈금 2 까지 붓고, 뚜껑을 덮어 뚜껑 결합 손잡이를 “고압 ㅎ”으로 돌려 주십시오.
- 3 메뉴/선택 버튼이나 DIRECT TOUCH로 불림세척을 선택한 후, 고압취사 버튼을 눌러 주십시오.



- ※ 내솨에 밥이나 음식물이 눌러 붙은 내솨의 경우 따뜻한 물에 30분 이상 불린 후 세척하여 주시거나, “불림세척,기능을 사용하시면 세척이 편리합니다.
- ※ 불림세척은 자동세척과 다른 용도의 기능으로, 내솨 불림 목적으로 자동세척 메뉴를 사용하시면 내솨의 잔여물이 증기배출구를 막는 문제가 발생할 수 있으니 내솨 불림 목적으로 사용시 반드시 불림세척 메뉴를 사용해 주십시오.
- ※ 불림세척 완료시 내솨이 뜨거우니 안전에 유의해 주십시오.

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

불순물 및 얼룩 제거와 오랜 시간 사용을 위해 아래와 같이 관리 해주시면 보다 깨끗하게 사용할 수 있습니다. 초기 제품 사용 전 내솨에 미세한 먼지(연마제)가 묻어 나올 수 있습니다. 아래 세척방법으로 먼지(연마제)가 나오지 않을 때 까지 깨끗이 세척 후 사용해 주세요.

- 1 내솨에 구연산 또는 베이킹소다 10g (얼룩의 정도에 따라 양 조절 가능)과 자동세척 눈금에 맞춰 물을 넣고, 뚜껑을 덮어 뚜껑 결합 손잡이를 “고압 ㅎ” 또는 “ㅎ 무압”으로 돌려주십시오.
※ 구연산 또는 베이킹소다 대신 식초 (종이컵1/3)로 대체 가능합니다.
- 2 대기상태에서 예약/자동세척 버튼을 2번 눌러 자동세척을 선택한 후 고압모드에서는 고압취사 버튼을, 무압모드에서는 무압취사 버튼을 눌러주십시오.
- 3 자동세척 완료 후 중성세제를 이용하여 미온수로 씻어주세요.
※ 자동세척 완료 후 내솨 이 뜨거우니 화상에 주의 바랍니다.
- 4 마른 수건으로 물기를 닦아내고, 충분히 건조해 줍니다.
※연마제 및 이물이 묻어나올 경우, 나오지 않을 때 까지 1~4를 반복해주세요.

※ 스테인리스 참고 사항

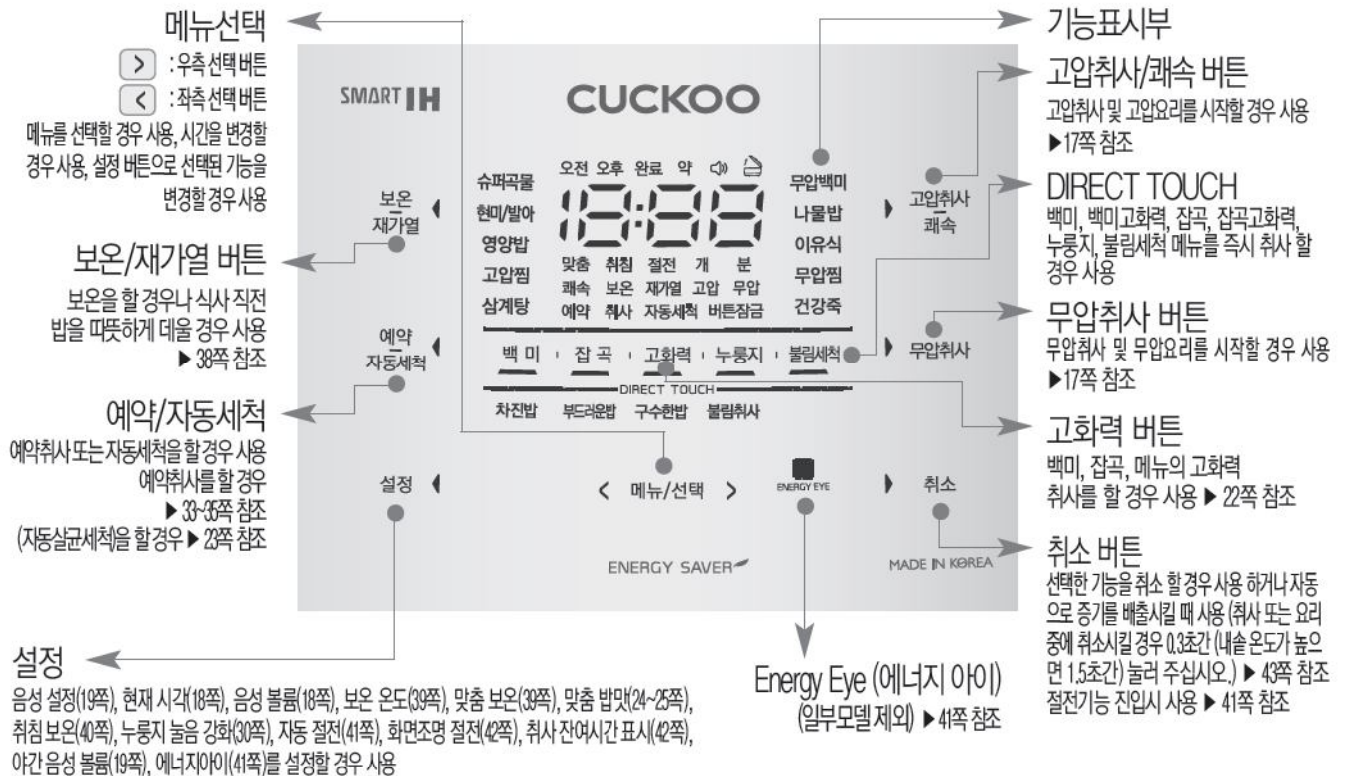
- 사용 중 스테인리스 오븐 색깔이 약간 거무스름해지거나 무지개 빛깔처럼 얼룩이 생기는 것은 조리시 음식물이 가지고 있는 미네랄 성분이 내솨에 남아 생기는 현상이며, 제품의 하자가 아닙니다.
(STAINLESS 내솨에 생기는 무지개 빛 얼룩은 음식 조리 시 발생할 수 있는 자연현상입니다. 인체에 전혀 무해한 부분이므로 안심하고 사용하셔도 됩니다.)
- 스테인리스 오븐에 소금물이나 산성용액 등을 장시간 담가둘시 변색의 원인이 됩니다.
- 스테인리스 재질 부분은 락스 또는 염소 성분이 첨가된 세제로 세척하거나 닦지 마십시오.
- 물때 또는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

내솨 세척용 권장 수세미(내측, 외측)

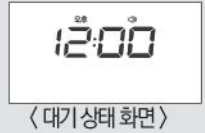
사용 가능	면수세미, 스폰지 수세미, 극세사, 망사수세미	※사용 불가능 수세미를 사용하실 경우 내솨 및 물눈금이 손상될 수 있습니다.
사용 불가능	청색, 녹색 수세미(연마제 재질), 철, 스텐수세미, 기타 금속성 재질 수세미	

기능 조작부의 이름과 역할 / 기능 표시부의 이상점검 기능

기능 조작부의 이름과 역할

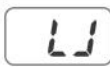
















- ※ 전원플러그를 꽂고 아무 동작을 하지 않은 경우, 그림과 같이 화면상태가 나타나 때가 대기 상태입니다. (대기 상태 화면의 메뉴, 시간, 음성 유무, 맞춤밥맛 단계는 사용자의 설정에 따라 다릅니다.)
- ※ 기능 조작 시 취소 버튼을 누르면 대기 상태로 전환됩니다.
- ※ 버튼은 부처음이 날 때까지 확실히 눌러 주시고 본 명판의 디자인은 실물과 다를 수 있습니다.



기능 표시부의 이상점검 기능

사용방법이 올바르지 않거나 제품에 이상이 생겼을 때 아래와 같은 표시가 나타나 경보를 하여 줍니다. 정상적인 사용 조건에서나 혹은 조치 이후에도 지속적으로 표시가 나타날 경우에는 고객센터(1588-8899)로 문의하십시오.

- | | | | |
|--|--|--|--|
|  E.L | 내솥이 없을 때 나타납니다. |  E.F | 방각팬에 이상이 있을 때 나타납니다. ("E.F" 표시가 깜박거립니다.)
고객상담실(1588-8899)로 문의하십시오. |
|  E.Lx |  E.P |  E.Lt | 온도 감지기에 이상이 있을 때 나타납니다. ("E.Lx" 표시, "E.P" 표시, "E.Lt" 표시가 깜박거립니다.)
고객상담실(1588-8899)로 문의하십시오. |
|  E.O1 | 뚜껑 결합 손잡이를 정확한 압력모드로 돌리지 않은 상태에서 취사 또는 보온재가열, 예약, 선택 버튼을 눌렀을 때 나타납니다. 손잡이를 "고압솥" 또는 "무압" 쪽으로 확실하게 돌려 주십시오. | | |
|  E.O3 | 물만 계속 끓일 경우나 제품이상 발생시 나타납니다.
고객상담실(1588-8899)로 문의하십시오. |  13Ho | 예약 시간이 13시간을 초과한 경우에 나타납니다.
13시간 이내로 예약을 하십시오. (33~35쪽 참조) |
|  E.do | 고압취사 완료 후 보온 상태에서 한번도 뚜껑 결합 손잡이를 "무압" 쪽으로 하지 않고 대기 상태가 된 후 재차 취사 또는 예약 버튼을 눌렀을 때 나타납니다. 뚜껑 체결 감지 장치의 동작 확인 기능입니다. 뚜껑 결합 손잡이를 "무압" 쪽으로 한 후 다시 "고압솥" 쪽으로 돌려 주시면 됩니다. 그래도 문제가 계속 해결되지 않으면 고객센터(1588-8899)로 문의하여 주십시오. | | |
|  E.u | 마이크 전원에 이상이 있을 때 나타납니다.
고객상담실(1588-8899)로 문의하십시오. |  E.uF | 마이크 내부 메모리에 이상이 있을 때 나타납니다.
고객상담실(1588-8899)로 문의하십시오. |
|  E.co | 분리형 커버가 장착하지 않았을 때 나타납니다. 분리형 커버를 장착해 주십시오.
분리형 커버가 장착된 상태에서 "E.co" 표시가 점멸하는 경우는 분리형 커버 감지부에 이상이 발생되었을 경우입니다. | | |
|  H.P. |  H.F. | 전원 또는 제품의 이상 발생 점검 기능입니다.
고객상담실(1588-8899)로 문의하십시오. | |
|  E.P | 환경센서에 이상이 있을 때 나타납니다.
고객상담실(1588-8899)로 문의하십시오. | | |

고압모드 또는 무압모드 선택 방법

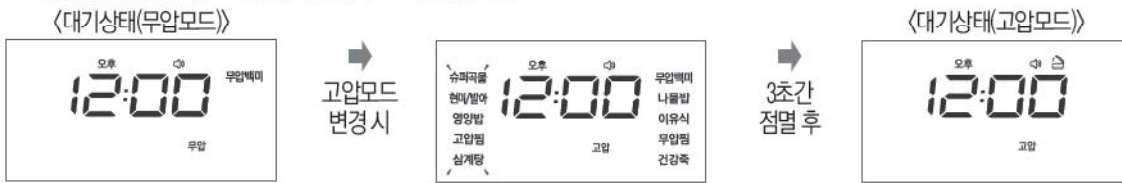
고압모드 선택

뚜껑결합손잡이 방향을 “고압 ㅎ”으로 해주세요.

- ▶뚜껑 결합 손잡이의 LED가 주황색으로 점등되고, 기능표시부에 “고압”표시가 나타나면 고압모드입니다.
- ▶고압모드에서는 고압메뉴만 선택이 가능합니다.
- ▶고압메뉴 : 슈퍼곡물, 현미/발아, 영양밥, 고압찜, 삼계탕, 백미, 백미 고화력, 잡곡, 잡곡 고화력, 누룽지, 불림세척

1 압력모드를 무압모드에서 고압모드로 변경을 원하실 경우 뚜껑결합손잡이를 “ㅎ 무압”에서 “고압 ㅎ”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.



무압모드 선택

뚜껑결합손잡이 방향을 “ㅎ 무압”으로 해주세요.

- ▶뚜껑 결합 손잡이의 LED가 파란색으로 점등되고, 기능표시부에 “무압”표시가 나타나면 무압모드입니다.
- ▶무압모드에서는 무압메뉴만 선택이 가능합니다.
- ▶무압메뉴 : 무압백미, 나물밥, 이유식, 무압찜, 건강죽

1 압력모드를 고압모드에서 무압모드로 변경을 원하실 경우 뚜껑결합손잡이를 “고압 ㅎ”에서 “ㅎ 무압”으로 돌려주세요.

- ▶ 압력모드가 고압모드에서 무압모드로 변경이 되면 전체 무압메뉴만 3초간 점멸 후 저장된 무압메뉴가 점등합니다.
- ▶ “무압모드입니다. 무압메뉴를 선택해주세요” 하는 음성이 나옵니다.
- ▶ 뚜껑결합손잡이의 램프의 불빛이 파란색으로 변경됩니다.



2 뚜껑결합손잡이의 방향을 “ㅎ 무압” 또는 “고압 ㅎ”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.

〈뚜껑결합 손잡이 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.
 - 무압메뉴 요리 중 절대로 뚜껑을 열지 마십시오.

현재시각의 설정 / 음성안내 기능의 설정과 해제

현재시각은 이렇게 맞추십시오.

현재시각을 맞추려면 다음 사항을 꼭 알아두십시오. 예) 현재시각이 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. 선택버튼으로 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, 취소 버튼이 켜집니다.
 - ▶ 설정 버튼을 누르지 않고 7초가 경과되면 시간이 초과되어 기능 설정이 취소되었습니다."하는 음성과 함께 시각 설정이 취소됩니다.



■ 리튬 건전지에 대하여

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

■ 정전 보상기능이란?

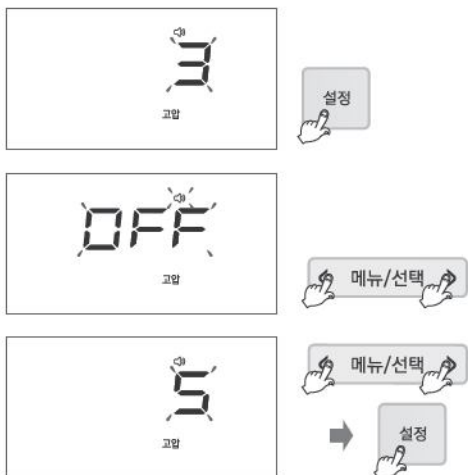
- 본 제품은 정전이 되어도 정전 이전의 상태를 기억하게 되어 있어 정전 후, 다시 전기가 들어오면 정상적으로 작동하게 됩니다.
- 취사나 요리 중에 정전이 되면, 정전된 시간만큼 취사나 요리 시간이 늦어지며 정전시간에 따라 취사나 요리 상태가 다소 차이가 날 수도 있습니다.
- 보온 중 정전이 되어 밥이 식었을 때는 보온이 취소됩니다.

■ 보온 중일때 현재시각 설정은 이렇게 하세요.

- 1 보온 중일 때 현재시각을 변경할 경우에는 취소 버튼을 눌러 보온을 취소한 후 설정 버튼을 2회 눌러 현재시각을 설정합니다.
- 2 현재시각 설정이 끝나면 보온/재가열 버튼을 1회 눌러 보온합니다. 이때 표시부에는 "OK"가 표시됩니다.

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 3이 표시됩니다.

- ▶ 설정, 취소 버튼이 켜집니다.
- ▶ "음성볼륨 설정모드 입니다. 선택버튼으로 볼륨을 조절한 후 설정 버튼을 눌러주세요"하는 음성이 나옵니다.

선택 버튼으로 OFF가 설정되면 <mute> 및 OFF 표시가 깜빡거리며 "음성 기능이 해제되었습니다."하는 음성이 나옵니다.

선택 버튼으로 1부터 5까지의 음성볼륨 크기를 설정할 수 있습니다.

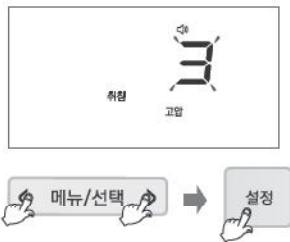
- ▶ 설정, 취소 버튼이 켜집니다.
- ▶ 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.
- ▶ 원하시는 음성볼륨을 설정하신 후 설정 버튼을 눌러 주십시오.
- ▶ 버튼을 누르지 않고 7초가 경과되면 "시간이 초과되어 기능 설정이 취소 되었습니다."하는 음성과 함께 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기설정으로 돌아옵니다.

야간 음성볼륨 설정 기능 / 음성 설정 기능

야간 음성볼륨 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 설정 버튼을 12회 누르면 야간 음성볼륨 줄임 설정 모드로 진입합니다.
설정 버튼을 초기에 누를 시 0.3초 이상 눌러야 진입 가능합니다.
2. 야간 음성볼륨 줄임 설정 모드로 들어왔을 때 "야간 음성볼륨 설정 모드입니다. 선택버튼으로 야간 음성볼륨을 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 "야간 음성 기능이 해제되었습니다."하는 음성이 나옵니다.
야간 음성 볼륨을 해제하시려면 설정버튼을 눌러 주세요.
5. 야간 음성볼륨 줄임 설정 모드 진입 후 취소 버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력없이 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



예) 한국어음성 설정 시



예) 영어음성 설정 시



예) 중국어음성 설정 시

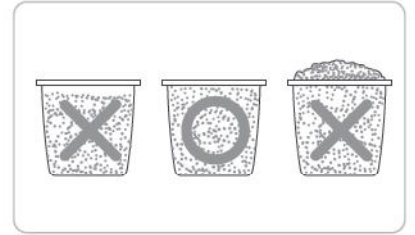
1. 대기상태에서 설정 버튼을 1회 누르면 음성 설정 모드로 진입합니다.
설정 버튼을 초기에 누를 시 0.3초 이상 눌러야 진입 가능합니다.
2. 음성 설정 모드로 들어왔을 때 "음성 설정 모드입니다. 선택버튼으로 원하시는 음성을 선택한 후 설정 버튼을 눌러주세요."하는 음성이 나옵니다. 이때, 설정, 취소 버튼이 켜집니다.
3. 선택 버튼으로 한국어음성, 영어음성, 중국어음성 설정 후 설정 버튼을 눌러주세요. 이 때, 설정, 취소 버튼이 켜집니다.
4. 음성 설정 모드 진입 후 취소 버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력없이 7초가 지나면 "시간이 초과되어 기능 설정이 취소되었습니다."하는 음성과 함께 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기설정으로 돌아갑니다.

취사 전 준비사항

- 1 내솥을 깨끗이 씻은 후 물기를 닦습니다.
 - ▶ 내솥을 씻을 때는 부드러운 행주를 사용하여 주십시오.
 - ▶ 강한 수세미를 사용하면 내솥 안쪽 표면이 벗겨지는 경우가 있습니다.
 - ▶ 날카로운 식기류(포크, 숟가락, 젓가락 등)를 내솥에 넣은 채 세척하지 마십시오.
 - 내솥이 손상될 수 있습니다.
 - 고객 과실에 의한 내솥 손상이 발생할 경우에는 무상 서비스 기간 내라도 유상 처리됩니다.



- 2 계량컵을 사용하여 쌀을 인분수 만큼 별도의 용기에 담습니다.
 - ▶ 쌀을 계량컵의 윗면 기준으로 평평하게 맞추면 1인분에 해당됩니다. (예 : 3인분일 경우 → 3컵, 6인분일 경우 → 6컵)

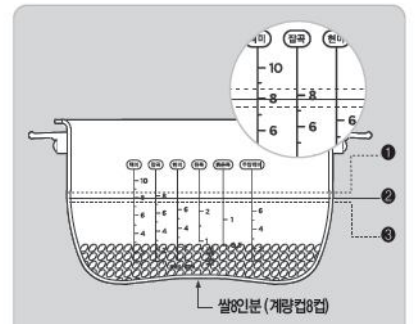


- 3 맑은 물이 나올 때까지 깨끗이 씻습니다.
- 4 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 옮겨 담습니다.
- 5 메뉴에 따라 물의 양을 조절합니다.

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

- 백미, 백미쾌속, 백미고화력 : '백미' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.
 - 영양밥, 누룽지 백미, 백미고화력은 최대 10인분, 백미쾌속은 최대 6인분, 누룽지는 최대 4인분까지 취사 가능합니다.
 - 영양밥은 최대 6인분까지 취사 가능합니다.
- 잡곡, 잡곡쾌속, 잡곡고화력 : '잡곡' 물눈금 기준으로 맞춥니다.
 - 슈퍼곡물 잡곡, 잡곡고화력, 슈퍼곡물은 최대 8인분, 잡곡쾌속은 최대 6인분까지 취사 가능합니다.
- 무압백미, 나물밥 : '무압백미' 물눈금 기준으로 맞춥니다.
 - 무압백미는 최대 6인분까지 취사 가능합니다.
- 현미/발아 : '현미' 물눈금 기준으로 맞춥니다.
 - 현미/발아는 최대 6인분까지 취사 가능합니다.
- 건강죽(된죽) : '된죽' 물눈금 기준으로 맞춥니다. 건강죽(된죽)은 최대 2컵까지 취사 가능합니다.
- 건강죽(물은죽) : '물은죽물 눈금' 기준으로 맞춥니다. 건강죽(물은죽)은 최대 1컵까지 취사가 가능합니다.

※ 콩, 팥과 같은 딱딱한 곡류는 불리거나 삶아서 잡곡, 잡곡고화력, 잡곡쾌속 메뉴에서 취사를 하십시오. 잡곡의 종류에 따라 설익을 수도 있습니다.
 ※ 메뉴별 취사량은 21쪽의 '메뉴별 취사시간'을 참조하십시오.
 ※ 본 모델은 백미저압, Soft백미 메뉴를 지원하지 않습니다.



- 1 진밥을 원할때 : 물을 규정량보다 많이 부어 주십시오.
- 2 쌀 8인분의 경우 (계량컵 8컵) 내솥의 '백미' 눈금 8에 물을 맞춥니다.
- 3 쌀을 충분히 불렸을 때 또는 된밥을 원할 때 : 물을 규정량보다 적게 부어 주십시오.
- 4 밥이 설익거나 고소한 경우 : 쌀의 품종 차이 또는 함유물(묵은쌀) 차이로 발생합니다. 이 경우 기존 취사 물량 대비 1~10% 물량을 늘려서 취사해 주십시오.

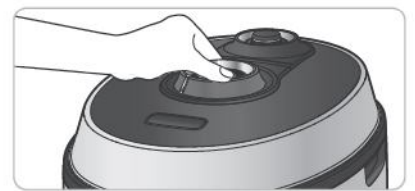
- 6 전원플러그를 꽂은 후 내솥을 본체에 넣어 주십시오.

- 분리형 커버가 장착되어 있는지 확인하여 주십시오.
- ▶ 분리형 커버가 장착되어 있지 않으면 "Eco" 표시가 나타나며 버튼입력이 되지 않습니다.
 - 내솥을 넣을 때 본체에 완전히 들어가도록 주의하여 넣습니다.
 - ▶ 내솥의 바닥면에 쌀 등의 이물질이 붙어 있으면 취사가 잘 되지 않거나 고장의 우려가 있습니다.
 - ▶ 내솥이 본체에 정확하게 들어가지 않으면 뚜껑이 닫히지 않습니다. (내솥의 손잡이가 본체의 홈에 들어가도록 하십시오.)



- 7 뚜껑을 닫은 후 뚜껑 결합손잡이를 "고압 썩" 또는 "썩 무압" 위치로 돌려주십시오.

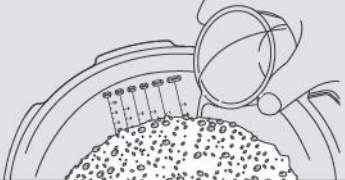

- ▶ 뚜껑 결합 손잡이의 LED가 주황색으로 점등되고, 기능표시부에 "고압" 표시가 나타나면 고압모드이고, 뚜껑 결합 손잡이의 LED가 파란색으로 점등되고, 기능표시부에 "무압" 표시가 나타나면 무압모드입니다.
- ▶ 고압모드에서 무압취사 버튼을 누르는 경우와 무압모드에서 고압취사 버튼을 누르는 경우에는 경고음 및 "E01" 표시가 나고 취사가 되지 않습니다.
- ▶ 고압모드에서 고압취사 버튼을 누르는 경우와 무압모드에서 무압취사 버튼을 누르는 경우에만 취사가 진행됩니다.
- ※ 보온 중일 때는 취소 버튼을 눌러 보온을 취소한 후 원하시는 기능을 선택하여 주십시오.
- ▶ 이외에 "Eco" 표시가 나올 경우에는 뚜껑 결합 손잡이를 "썩 무압" 방향으로 돌린 후 다시 "고압 썩"으로 돌려 주시면 정상적으로 동작 됩니다. (뚜껑 체결 감지 장치의 동작 확인 기능)
- ※ 고압모드 상태로 이전 취사에서 취사완료 후 한번 이상 뚜껑 결합 손잡이를 "썩 무압" 방향으로 돌렸을 경우에는 해당되지 않습니다.



맛있는 밥을 드시려면

압력밥솥으로 맛있는 밥짓기

맛있는 압력밥솥 밥을 드시려면 다음 사항을 꼭 알아두십시오.

<p>쌀은 계량컵으로! 물은 내솔눈금 으로 정확히!</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 쌀은 반드시 계량컵을 사용하여 정확히 계량합니다. (시중에 유통되고 있는 쌀통은 제품에 따라 쌀의 양이 다소 차이가 날 수도 있습니다.) • 물의 양은 내솔을 평평한 곳에 놓고 내솔의 물(水) 눈금에 맞춥니다. 	<p>쌀의 양과 물의 양이 맞지 않으면 밥이 퍼석하거나 설익거나 질게 될 수가 있습니다.</p> 
<p>쌀은 보관 방법이 중요!</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 쌀은 가급적이면 소량으로 구입하여 통풍이 잘되고 직사광선이 없는 서늘한 곳에 쌀의 수분이 잘 증발되지 않도록 보관합니다. • 쌀을 개봉한 지 오래되어 말라 있는 경우는 물을 반눈금 정도 더 넣고 취사를 하면 좋습니다. 	<p>쌀이 많이 말라 있는 경우는 계량을 정확히 하더라도 밥이 퍼석할 수가 있습니다.</p>
<p>예약 취사 시간은 짧을수록 좋습니다</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 쌀이 많이 말라 있는 경우는 가급적 예약취사를 피하시고 물을 반눈금 정도 더 넣고 취사합니다. 	<p>10시간 이상 예약취사하거나 말라 있는 쌀을 예약취사할 경우는 밥이 퍼석하거나 설익을 수가 있으며 심한 경우는 총밥이 될 수도 있습니다.</p> <p>예약 설정 시간이 길어질수록 멜라노이징(미세 밥 눌음)현상이 증가할 수 있습니다.</p>
<p>보온시간은 짧을 수록 좋습니다</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 보온은 12시간 이내로 하는 것이 좋습니다. 	<p>장시간 보온을 하게 되면 밥색깔이 변하거나 밥에서 냄새가 날 수도 있습니다.</p>
<p>제품은 깨끗하게!</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 청소를 자주 하십시오. 특히, 뚜껑부에 이물질이 묻어 있지 않도록 자주 닦아 주십시오. 	<p>청소를 자주 하지 않으면 세균이 번식하여 보온시 밥에서 냄새가 날 수 있습니다.</p>

취사는 이렇게 하십시오

1 뚜껑결합손잡이로 원하는 압력모드를 선택합니다.

- 분리형 커버가 장착되어 있는지 확인하여 주십시오.
- 취사 전 압력추를 수평으로 맞추어 주십시오.
- 정확한 압력모드가 선택되지 않으면 메뉴를 선택할 수 없습니다.
- 뚜껑결합손잡이가 고압모드일 경우 고압메뉴만 선택되고 무압모드일 경우 무압메뉴만 선택이 됩니다.

(고압모드)

- 선택 버튼을 누를 때마다 슈퍼곡물→현미/쌀아→영양밥→고압찜→삼계탕→백미→백미고화력→잡곡→잡곡고화력→누룽지→불림세척 순으로 반복 선택됩니다.

(무압모드)

- 선택 버튼을 누를 때마다 무압백미→나물밥→이유식→무압찜→건강죽 순으로 반복 선택됩니다.
- 고압모드에서 백미, 잡곡, 누룽지, 불림세척 메뉴의 경우 해당 메뉴의 DIRECT TOUCH 버튼을 누르면 즉시 취사가 진행 됩니다.
- 백미, 잡곡 메뉴 취사 시작 후 5초 이내 고화력 버튼 입력 시 해당 메뉴의 고화력 취사가 진행 됩니다.
- 백미, 백미고화력, 잡곡, 잡곡고화력, 현미/쌀아, 슈퍼곡물, 영양밥, 무압백미, 나물밥 메뉴의 경우 취사가 완료되면 메뉴가 기억되므로 동일메뉴를 연속사용할 경우는 메뉴를 선택하지 않아도 됩니다.



예) 슈퍼곡물을 선택 할 경우
▶ "슈퍼곡물"이라는 음성이 나옵니다.

2 고압취사/쾌속 또는 무압취사 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.

- 취사를 하기전에 고압메뉴의 경우 뚜껑결합손잡이를 '고압'으로 돌리고 고압취사/쾌속 버튼을 눌러 무압메뉴의 경우 뚜껑결합손잡이를 '스' 무압'으로 돌리고 무압취사 버튼을 눌러주세요.
- 고압메뉴를 선택 후 무압취사 버튼을 누르면 경고음과 함께 테이이 나타난 후 '고압메뉴입니다. 고압취사 버튼을 눌러주세요.' 무압메뉴를 선택 후 고압취사/쾌속 버튼을 누르면 경고음과 함께 테이이 나타난 후 '무압메뉴입니다. 무압취사 버튼을 눌러주세요.' 하는 음성이 나옵니다.
- 취사 버튼을 누르면 "백미, 쿠쿠가 맛있는 취사를 시작합니다." 하는 음성과 함께 취사가 시작합니다.
- 뚜껑결합손잡이를 '고압' 또는 '무압'으로 방향을 하지 않고 고압취사/쾌속 또는 무압취사 버튼을 누른 경우 경고음과 함께 테이이 나타난 후 뚜껑결합손잡이를 원하는 압력위치로 돌려주세요." 하는 음성 이 나오고 작동되지 않습니다.
- 취사 시작 직후 1분간 취사완료예상 시간을 표시합니다.
- 취사 용량이 나수온, 취사 조기에 따라 실제 취사 시간은 차이가 있을 수 있습니다.
- 취사 시작 1분 후에는 일정시간 주기로 남은 취사시간을 선정하여 10초간 표시됩니다.



고압모드에서 백미를 취사 할 경우

3 뜸들이기 (예: 백미)

- 뜸 진행 부터는 "뜸들이기를 시작합니다"하는 음성과 함께 표시부에 남은 취사시간을 표시합니다.
- 메뉴에 따라 남은 시간은 차이가 있습니다.
- 뜸완료 1~4분 전에 증기배출효과음(기차소리)이 나오고 "증기배출이 시작됩니다."하는 음성과 함께 증기가 자동배출 되므로 놀라거나 화상을 입지 않도록 주의하십시오.

예) 10분 남은 경우



4 취사완료

- 취사가 끝날 때 완성음 (쿠~쿠~, 쿠쿠하세요, 새소리)이 울리고 "쿠쿠가 맛있는 백미밥을 완성하였습니다. 밥을 잘 저어주세요." 하는 음성과 함께 보온 기능을 시작합니다.
- 보온을 원하지 않을 경우 취소 버튼을 0.3초간 눌러 보온을 취소하여 주십시오.
- 취사가 끝나면 즉시 밥을 골고루 잘 섞어 주십시오.
- 섞지 않고 그냥 두면 밥이 굳고 변색되어 냄새가 발생합니다.
- 뚜껑 결합 손잡이가 잘 돌아가지 않는 경우는 압력추를 젓힌 다음 내부 증기를 완전히 빼낸 후 뚜껑 결합 손잡이를 돌려 주십시오.
- 취사 중에는 취소 버튼을 누르지 마십시오. 취사가 취소됩니다.



메뉴별 취사시간

메뉴 구분	백미	백미 쾌속	백미 고화력	잡곡	잡곡 쾌속	잡곡 고화력	현미/쌀아(10)	슈퍼 곡물	영양밥	누룽지	삼계탕	고압찜	무압 백미	나물밥	건강죽 (원죽)	건강죽 (물은죽)	무압찜	이유식	자동세척 (자동살균세척)	불림세척
취사량	1인분 ~ 10인분	1인분 ~ 6인분	1인분 ~ 10인분	1인분 ~ 8인분	1인분 ~ 6인분	1인분 ~ 8인분	1인분 ~ 6인분	1인분 ~ 8인분	1인분 ~ 6인분	1인분 ~ 4인분	1마리 (약 1kg)	메뉴별 상세 요리안내 를 참조하여 주십시오	1인분 ~ 6인분	1인분 ~ 6인분	1컵 ~ 2컵	0.5컵 ~ 1컵	메뉴별 상세 요리안내를 참조하여 주십시오.	백미 물눈금 2까지	백미 물눈금 2까지	
취사 시간	약25분 ~ 약35분	약12분 ~ 약20분	약25분 ~ 약37분	약11분 ~ 약15분	약24분 ~ 약33분	약12분 ~ 약15분	약48분 ~ 약58분	약40분 ~ 약50분	약28분 ~ 약38분	약33분 ~ 약38분	약35분	약44분 ~ 약52분	약45분 ~ 약54분	약35분 ~ 약55분	약45분 ~ 약55분			약20분	약10분	

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

(13쪽을 참조하여 패킹과 뚜껑 부위를 깨끗하게 닦아 낸 후 사용하여 주십시오.)

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

취사 / 자동세척 / 간편불림 기능은 이렇게 하십시오

취사메뉴 사용법

백미	백미를 차지게 취사할 때 사용합니다.	나물밥	백미에 나물을 섞어서 취사할 때 사용합니다.
잡곡	백미를 곡류에 섞어서 취사할 경우 사용합니다.	현미발아(2+)	현미를 발아시켜 발아현미밥을 드시고자 할 때 사용합니다.
현미발아(어)	현미를 발아시키지 않고, 현미밥을 드시고자 할 때 사용합니다.	삼계탕	삼계탕을 자동으로 요리해 줍니다.
무압백미	찰기없이 부드러운 밥을 드시고자 할 때 사용합니다.	슈퍼곡물	다양한 슈퍼곡물(키무드, 귀리, 병아리콩 등)을 드시고자 할 때 사용합니다.
이유식	이유식을 자동으로 요리해 줍니다.	고압찜, 무압찜	수동으로 찜 시간을 설정하여 고압(2.07압) 및 무압(1기압)에서 요리합니다.
건강죽	수동으로 건강죽 시간을 설정하여 끓이는 기능입니다.	누룽지	취사할 때 누룽지를 만들어 줍니다.
영양밥	영양밥을 취사할 때 사용합니다.	불림세척	내솥에 밥이나 음식이 눌러 붙은 경우 사용합니다. 상세방법은 15쪽 참조하십시오.
자동세척 (자동살균세척)	취사, 보온 또는 요리 후 배어든 냄새를 세척할 때 사용합니다.	고화력 (백미, 잡곡)	일반취사와 차별되는 구수하고 차진 밥을 드시고자 할 때 사용합니다. (멜라노이징 현상이 발생할 수 있습니다.)
백미쾌속	<ul style="list-style-type: none"> · 백미메뉴를 선택한 후 고압취사/쾌속 버튼을 연속하여 두 번 누르면(2회때 1초이상) 백미쾌속 취사로 동작하여 밥짓는 시간이 단축됩니다. (백미 2인분 기준 약 13분 정도 걸림) · 백미쾌속 취사는 정상취사보다 밥상태가 좋지 않으므로 6인분 이하에서만 사용하여 주십시오. · 취사전 쌀을 2분 정도 불린 다음 백미쾌속으로 취사하시면 밥맛이 더욱 좋아집니다. 		
잡곡쾌속	<ul style="list-style-type: none"> · 잡곡메뉴를 선택한 후 고압취사/쾌속 버튼을 연속하여 두 번 누르면(2회때 1초이상) 잡곡쾌속 취사로 동작하여 밥짓는 시간이 단축됩니다. (오곡밥 2인분 기준 약 26분 정도 걸림) · 잡곡쾌속 취사는 정상 취사보다 밥 상태가 좋지 않으므로 6인분 이하에서만 사용하여 주십시오. · 취사전 잡곡을 미리 불리거나 딱딱한콩, 팥등의 경우 미리 삶아서 취사하시면 밥맛이 더욱 좋아집니다. 		

※ 백미쾌속 및 저인분을 취사할 경우 물받이에 있는 물이 많을 수 있으므로 취사 후 물을 버려 주십시오.
 ※ 메뉴별 상세한 요리 방법은 요리 안내 46-61쪽을 참조하십시오.

자동세척(자동살균세척)은 이렇게 하십시오.

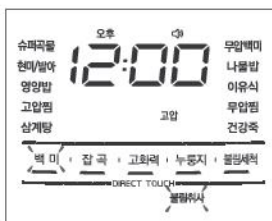


내솥에 백미 물눈금 2까지 물을 넣고 뚜껑을 덮어 뚜껑 결합 손잡이를 "고압 ㅁ" 또는 "ㅁ 무압"으로 돌려주십시오.

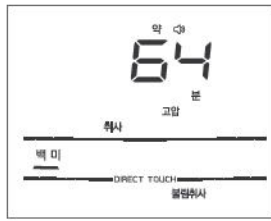
- 방법
1. 뚜껑결합손잡이로 고압모드 또는 무압모드를 선택 해주십시오.
 2. 대기상태에서 예약버튼을 2회 눌러 자동세척을 선택한 후 고압모드에서는 고압취사/쾌속 버튼을, 무압모드에서는 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.
- ※ 자동세척을 정기적으로 하시면 2중모션밸브를 청결히 유지할 수 있습니다.

간편 불림 기능

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



〈불림취사 선택 화면〉



〈취사 시작 화면〉

1. 백미, 백미고화력, 잡곡, 잡곡고화력, 누룽지 메뉴를 선택 후 설정 버튼을 눌러 코스를 선택합니다.
 2. 설정 버튼을 누를 때마다 차진밥→부드러운밥→구수한밥→불림취사로 반복하여 변경됩니다.
 3. 간편 불림을 원하실 경우 불림취사를 선택하고 고압취사/쾌속 버튼을 누릅니다.
- ※ 불림시간은 30분입니다. 취사를 시작하면 취사시간에 불림시간 30분이 추가됩니다. (ex, 불림시간30분+백미 34분)
 ※ 불림취사 시 멜라노이징 현상이 증가할 수 있습니다.

멜라노이징(미세 밥 눌음) 현상

이 압력밥솥은 밥의 밑면에 얇은 누런 빛깔이 나타나는데, 이는 밥이 잔여수분을 밥 내부로 흡수시켜 밥 특유의 구수한 향기와 맛을 내는 멜라노이징 현상을 일으켜 맛있는 밥이 되도록 설계되어 있기 때문입니다. 특히 예약취사와 같이 쌀알이 오랜 시간 침전되면 내솥 바닥에 미세 전분이 가라앉아 일반취사 보다 멜라노이징(미세 밥 눌음)현상이 증가할 수 있습니다.

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

쿠쿠 맞춤밥맛 기능은 이렇게 하십시오

쿠쿠 맞춤밥맛이란

세계 최초로 쿠쿠만의 가변밥맛 기술을 개발하여 밥의 부드러운 정도와 차지고 구수한 정도를 자신의 기호에 맞게 선택하여 취사하는 기능으로 소비자가 원하는 밥맛으로 취사할 수 있는 쿠쿠만의 특허 기술입니다.

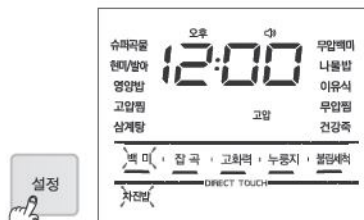
쿠쿠 맞춤밥맛기능 (제품 초기상태의 밥맛은 차진밥입니다.)

차진밥 선택 시: 밥맛이 차지고 쫄득해 집니다.
부드러운밥 선택 시: 밥맛이 부드러워 집니다.
구수한밥 선택 시: 밥맛이 더 구수해 집니다. 멜라노이징이 발생 할 수 있습니다.
※ 기호에 따라 기호에 따라 차진밥, 부드러운밥, 구수한밥을 선택하시면 됩니다

쿠쿠 맞춤밥맛 사용 방법 1

맞춤밥맛이 지원되는 메뉴(백미, 백미고화력, 잡곡, 잡곡고화력, 누룽지)을 선택하신 후 설정 버튼을 누를때마다 “차진밥이 선택되었습니다.” “부드러운 밥이 선택되었습니다.” “구수한 밥이 선택되었습니다.” 하는 음성이 나옵니다. ※ 아래의 설정방법의 예는 백미 메뉴 기준입니다.

① 차진 밥맛 선택시 화면



원하시는 메뉴를 선택하신 후 설정 버튼을 눌러 차진밥을 선택하십시오.
(제품초기상태는 차진 밥이 선택되어 있습니다.)
▶ 고압취사/쾌속 버튼이 점멸하고, 설정, 취소 버튼이 켜집니다.

② 부드러운 밥맛 선택시 화면



설정 버튼을 1회 추가로 누르면 부드러운 밥맛이 선택이 됩니다.
▶ 고압취사/쾌속 버튼이 점멸하고, 설정, 취소 버튼이 켜집니다.

③ 구수한 밥맛 선택시 화면



설정 버튼을 2회 추가로 누르면 구수한 밥맛이 선택이 됩니다.
▶ 고압취사/쾌속 버튼이 점멸하고, 설정, 취소 버튼이 켜집니다.

맞춤밥맛 선택시 표시부에 선택한 밥맛 표시가 취사, 예약 중에도 계속 나타납니다.

▶ '쿠쿠 맞춤밥맛' 기능은 백미, 백미고화력, 잡곡, 잡곡고화력, 누룽지 메뉴에 개별 적용됩니다.

※ 한번 설정된 밥맛은 다시 변경하기 전까지 계속 기억되므로, 매번 취사시마다 선택할 필요가 없습니다.

취사 및 보온, 예약취사가 진행 중일때는 맞춤밥맛을 조정할 수 없습니다.


⚠ 주의사항

1. '쿠쿠 맞춤밥맛' 기능 사용시 눌음현상 발생과 취사상태 등에 영향을 줄 수 있습니다.
어린이의 조작 등으로 인해 시간이 임의로 변경되지 않도록 주의하여 주십시오.
초기 설정치는 차진밥으로 설정되어 있습니다.
2. '구수한밥'을 사용하게 되면 눌음현상이 나타날 수 있고 취사시간이 다소 길어질 수 있습니다.

쿠쿠 맞춤밥맛 기능은 이렇게 하십시오

쿠쿠 맞춤취사 기능(취사온도 조절기능)

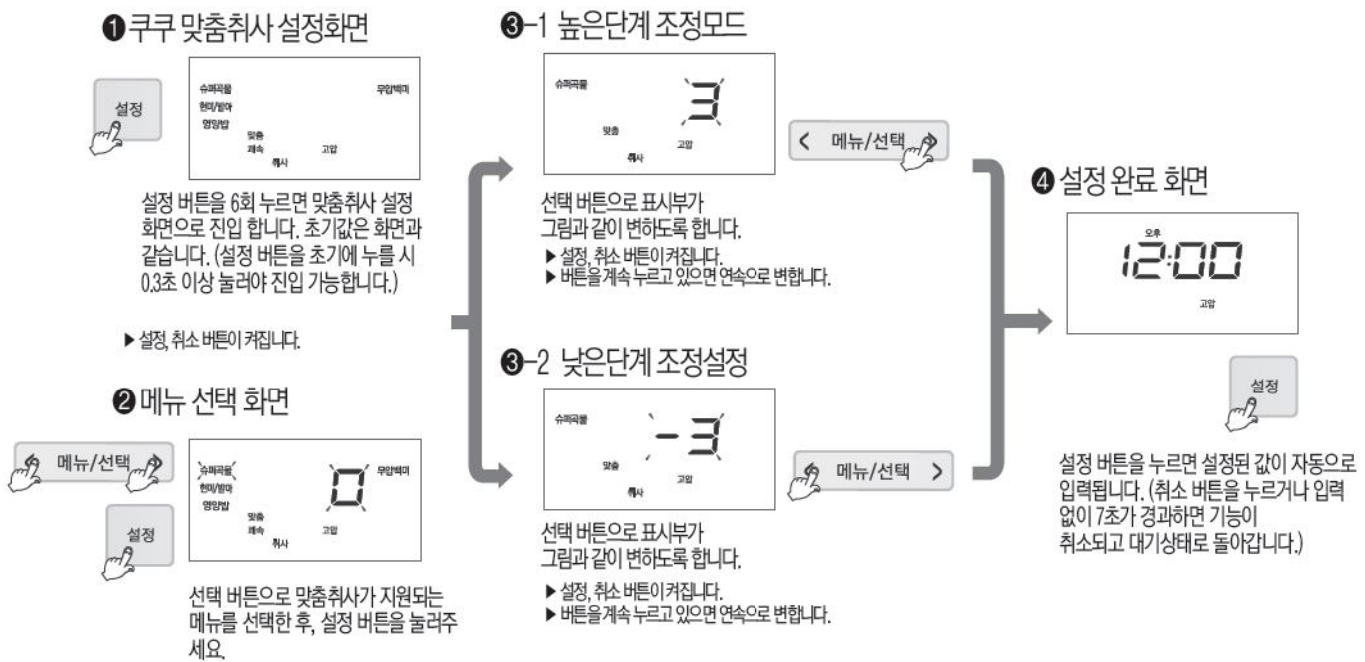
취사시 가열완료 온도단계를 조절(온도의 높고, 낮음)하여 취사할 수 있는 기능으로 기존 취사시 고정되어 있던 온도단계를 소비자가 직접 조절할 수 있으므로 소비자가 원하는 기호에 맞게 취사할 수 있습니다.

- 초기값은 로 설정되어 있으며 경우에 따라 단계별 조절을 해주십시오.
- 높은단계 : 잡곡류로 취사하실 경우나 차진밥을 좋아하실 경우에 설정해 주십시오.
 - 낮은단계 : 햅쌀로 취사하실 경우나 차진밥을 싫어하실 경우에 설정해 주십시오.

쿠쿠 맞춤취사 사용방법

대기상태에서 설정 버튼을 6회 누르면 부저음과 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.



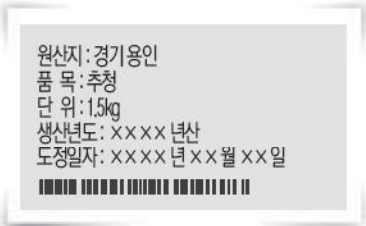
1. 쿠쿠 맞춤취사 기능은 백미, 백미고화력, 백미쾌속, 잡곡, 잡고고화력, 잡곡쾌속, 현미, 현미발아, 영양밥, 무압백미, 나물밥에 개별 적용됩니다.
2. 초기 표시 화면을 기준으로 하여 기호에 따라 맞춤취사 단계를 설정하여 주십시오. 취사단계가 높은 경우 눌음현상이 발생할 수 있습니다.
3. 단계별 설정 후 취사시 쌀의 상태 및 함수율에 따라서 취반상태에서 차이가 있을 수 있습니다.

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 소화 흡수가 훨씬 수월한 형태로 변화됩니다.

현미구입방법

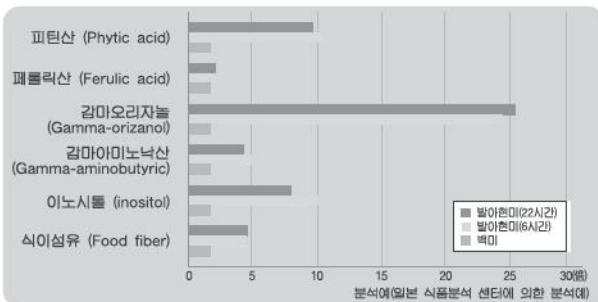


- ① 먼저 생산일자와 도정일자를 확인 하십시오.
 - ▶ 수확한지 1년 이내 그리고 도정일자로부터 3개월 이내의 현미를 사용하십시오. (현미의 경우 수확년도와 도정날짜가 표시되어 있습니다.)
- ② 눈으로 현미를 직접 확인하십시오.
 - ▶ 시중에서 판매하는 현미의 대부분은 내부를 볼 수 있도록 되어 있습니다.
 - 씨눈이 살아 있는지 먼저 확인하십시오.
 - 쌀 표면이 밝은 황색을 띄고 표면에 윤기가 흐르면 좋은 현미이고 표면이 하얗게 일어나거나 색이 검은 기운을 띄면 발아에 적합하지 않은 현미입니다.
 - 조각나거나 덜 여문 현미는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

발아현미의 특징

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

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



발아현미(6시간)와 백미의 영양 비교

발아현미는 백미에 비해 높은 영양소를 가집니다.

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

현미발아는 이렇게 하십시오

현미발아 메뉴의 조작방법

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

예비발아방법

- ▶일반적으로 가정에서 사용하시는 용기에 씻은 현미를 넣고, 물을 충분히 넣고 침수시킨 후 예비발아하여 주십시오.
- ▶예비발아는 16시간 이내로 하여 주시고 현미발아 메뉴 사용 전에는 반드시 흐르는 물에 세척하신 후 사용하여 주십시오. 지나치게 세게 문질러 세척하면 쌀눈(배아)이 떨어져 발아되지 않을 수 있습니다.
- ▶예비발아하실 때 침수시간에 따라 특유의 냄새가 날 수 있습니다.
- ▶예비발아가 완료된 현미는 씻은 후에 내솥에 넣고 취사량에 따라 물높이를 맞추신 후 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 뚜껑 결합 손잡이를 “고압 솟” 방향으로 돌리고, 선택 버튼을 눌러 현미발아를 선택합니다.



현미발아 메뉴가 선택되었을 때는 표시부에 04가 표시됩니다.

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

3 설정 버튼을 누르고 선택 버튼으로 시간을 설정합니다.

1. > 우측 선택 버튼을 누르면 현미발아 시간이 2시간씩 증가합니다.
< 좌측 선택 버튼을 누르면 현미발아 시간이 2시간씩 감소합니다.

2. 현미발아시간은 2, 4, 6시간으로 설정 가능합니다.

- ▶ 고압취사/쾌속 버튼이 점멸하고, 취소 버튼이 켜집니다.
- ▶ 발아하지 않고, 현미밥을 드실 경우, 현미/발아 아를 선택하여 취사하십시오.

4 고압취사/쾌속 버튼을 누릅니다.



※ 발아잔여시간이 3시간 남아있을 때

- ▶고압취사/쾌속 버튼을 누르면 설정된 시간만큼 현미발아를 시작하고 발아 완료 후 즉시 취사가 시작됩니다.
- ▶현미발아중에는취사 표시가 나타나며 남은 시간이 표시됩니다. (“현미발아 0(설정시간) 시간 후 쿠쿠가 맛있는 취사를 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 취사 버튼을 눌러 취사하십시오. (쌀의 크기에 따른 영양분의 차이는 크지 않습니다.)
- 2** 기온이 높을때 오랜시간 발아시키면 냄새가 날 경우가 있습니다. 그 경우에는 발아 설정시간을 짧게 설정하여 주십시오.
- 3** 현미발아 메뉴로 취사하실 경우에는 최대 6인분 이하로 하여 주십시오.
- 4** 물은 수도물을 사용하셔도 무방하나 생수를 이용하시면 더욱 좋습니다. 단, 뜨거운 물, 끓인 물은 식힌 경우라 하더라도 발아가 되지 않을 수 있으니 사용을 피해주시십시오.
- 5** 현미의 발아율이나 쌀의 길이 등의 발아상태는 현미의 종자와 보관상태, 보관기간에 따라 차이가 있을 수 있습니다.
 - 발아현미는 현미를 싹틔운 것으로, 현미의 종자에 따라 발아율 및 발아된 후의 쌀의 길이에 차이가 있을 수 있습니다.
 - 발아시킬 현미는 반드시 수확후 1년 미만의 것을 사용해 주시고, 도정 후 보관기간이 가급적 짧은 것을 이용해 주십시오.
- 6** 현미발아 메뉴의 경우 2H, 4H, 6H설정시에는 예약이 되지 않습니다.
 - 예약을 원하실 경우에는 “현미발아 아”메뉴로 설정하신 후, 예약해 주십시오.
- 7** 현미의 종류에 따라 멜라노이징 또는 밥상태의 차이가 나타날 수 있습니다.
 - 기호에 맞게 물량을 가감하거나 맞춤밥맛 기능을 이용해 주십시오. (24~25쪽 참조)
- 8** 사용환경이나 쌀 상태에 따라서 싹이 보이지 않을 수 있습니다.

슈퍼곡물은 이렇게 하십시오

슈퍼곡물이란

슈퍼곡물은 쌀보다 영양 밸런스가 좋고 각종 비타민과 미네랄, 항산화 성분, 식이섬유가 풍부하여 쌀 대체식으로 이용하기에 좋으며 부족한 영양 보충을 할 수 있는 훌륭한 영양원입니다.


슈퍼곡물의 특징

- 1 카무트: 항산화 효과 - 카무트에 함유되어 있는 셀레늄이 몸속에 활성 산소를 제거합니다.
- 2 귀리: 변비 예방 - 불포화 지방산과 섬유질이 풍부합니다.
- 3 병아리콩: 다이어트 효과 - 병아리콩에 함유되어 있는 아르기닌 성분이 지방연소와 혈관확장을 도와줍니다.
- 4 그린렌틸콩: 피로회복 효과 - 단백질, 비타민B, 철분 등이 풍부합니다.
- 5 퀴노아: 성인병 예방 - 불포화지방산으로 이루어져 있어 콜레스테롤 수치를 낮추는데 효과적입니다.

슈퍼곡물 메뉴의 조작방법

※ 슈퍼곡물별 상세 비율 및 레시피는 48~49쪽을 참조하십시오.

1 뚜껑 결합 손잡이를 "고압 8" 방향으로 돌리고, 선택 버튼을 눌러 슈퍼곡물을 선택합니다.




슈퍼곡물 메뉴가 선택되었을 때는 표시부에 04가 표시됩니다.

- ▶ 설정 버튼이 점멸하고, 취소, 고압취사/쾌속 버튼이 켜집니다. ("슈퍼곡물 설정 버튼을 눌러주세요." 하는 음성이 나옵니다.)

2 설정 버튼을 누르고 선택 버튼으로 시간을 설정합니다.

1. > 우측 또는 < 좌측 선택 버튼을 누를 때마다 슈퍼곡물 불림시간이 0(0시간) ↔ 3H(3시간)으로 반복 선택됩니다.
2. 슈퍼곡물 불림시간은 0, 3시간으로 설정 가능합니다.
 - ▶ 고압취사/쾌속 버튼이 점멸하고, 취소 버튼이 켜집니다. ("슬라이드 터치로 불림시간을 맞춘 후 고압 취사 버튼을 눌러주세요." 하는 음성이 나옵니다.)
 - ▶ 딱딱한 곡물(카무트 등)을 취사하실 경우, 불림시간 3H를 선택하여 주십시오.

3 고압취사/쾌속 버튼을 누릅니다.



※ 불림시간이 3시간 남아있을 때

- ▶ 고압취사/쾌속 버튼을 누르면 설정된 시간 만큼 불림을 시작하고 발아 완료 후 즉시 취사가 시작됩니다.
- ▶ 불림 중에는 '취사' 표시가 나타나며 남은 시간이 표시됩니다. (불림시간 3H 설정 시, "슈퍼곡물, 3시간 후 쿨쿠가 맛있는 취사를 시작합니다." 하는 음성이 나옵니다.)

슈퍼곡물 취사 시 유의사항

- 1 슈퍼곡물 취사 시 잡곡 물눈금을 이용하여 주십시오. 최대 8인분까지 취사 가능합니다.
- 2 슈퍼곡물의 종류에 따라 멜라노이징 또는 밥상태의 차이가 나타날 수 있습니다. 기호에 맞게 물량을 가감하거나 맞춤밥맛 기능을 이용해 주십시오. (24~25쪽 참조)
- 3 슈퍼곡물 메뉴의 경우 예약이 되지 않습니다.
- 4 딱딱한 곡물을 취사하실 경우에는 불림 3H(3시간)을 선택한 후 취사하여 주십시오.
- 5 소비자 기호에 따라 더 부드러운 식감을 원하실 경우, 아래와 같이 취사하여 주십시오.
 - ▶ '병아리콩' 곡물을 취사하실 경우에는 실온에서 4~6시간 불린 후 취사하여 주십시오.
 - ▶ '귀리' 곡물을 취사하실 경우에는 실온에서 30분~1시간 불린 후 취사하여 주십시오.
- 6 취사가 완료되어 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

카무트 곡물 취사 시 유의사항

- 1 카무트와 쌀을 분리하여 각각 씻은 다음, 내솥에 카무트를 먼저 넣고(카무트의 식감을 부드럽게 하기 위해) 그 위에 쌀을 넣은 후 잡곡 물눈금으로 물량을 맞춰 주십시오.
- 2 슈퍼곡물 메뉴를 선택한 후, 선택 버튼으로 불림시간을 3H(3시간)으로 설정한 뒤 고압취사/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
- 3 취사가 완료되어 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

고압찜은 이렇게 하십시오

고압찜 사용 및 예약방법

1

슈퍼곡물
현미/발아
영양밥
고압찜
삼계탕

무압백미
나물밥
이유식
무압찜
건강죽

메뉴/선택

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

- ▶ 설정 버튼이 점멸하고, 취소, 고압취사/쾌속 버튼이 켜집니다.
- ▶ 고압찜 메뉴가 선택되었을때는 표시부에 시간이 표시됩니다. (“고압찜 설정 버튼을 눌러주세요.”하는 음성이 나옵니다.)

2

슈퍼곡물
현미/발아
영양밥
고압찜
삼계탕

무압백미
나물밥
이유식
무압찜
건강죽

설정

설정 버튼을 누르고 선택 버튼으로 요리 시간을 설정합니다.

- ▶ 취소 버튼이 켜지고 고압취사/쾌속 버튼이 점멸합니다. “선택버튼으로 요리시간을 맞춘 후 고압취사 버튼을 눌러주세요.”하는 음성이 나옵니다. (메뉴별 시간 설정은 요리안내를 참조하세요.)
- ▶ 설정 버튼을 누르면 “고압취사나 예약 버튼을 눌러주세요.”하는 음성이 나옵니다.

1. < 메뉴/선택

우측 선택 버튼을 누르면 고압찜 시간이 5분씩 증가합니다. (90분-120분은 10분씩 증가합니다.)
▶ 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.

2. > 메뉴/선택

좌측 선택 버튼을 누르면 고압찜 시간이 5분씩 감소합니다. (120분-90분은 10분씩 감소합니다.)
▶ 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.

3. 고압찜 시간은 10분~120분까지 설정 가능합니다.

4. 설정

원하시는 시간을 선택 후 설정 버튼을 누르면 “고압취사나 예약 버튼을 눌러 주세요” 하는 음성이 나옵니다.

3

고압찜

취사

고압

고압취사
쾌속

고압취사/쾌속 버튼을 누릅니다.

- ▶ 고압취사/쾌속 버튼을 누르면 고압찜 취사가 시작됩니다. 고압찜 취사가 시작되면 취사 표시가 나타나며 남은 시간이 표시됩니다. “고압찜, 00분(설정시간) 쿠크가 맛있는 요리를 시작합니다.”하는 음성이 나옵니다.

4 고압찜 예약은 이렇게 하십시오.

1. 현재 시간이 맞는지 확인합니다.

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



3. 선택 버튼을 눌러 취사 완료 시간을 맞추고 설정 버튼을 누릅니다.



4. 선택 버튼을 눌러 고압찜을 선택하고, 설정 버튼을 누릅니다.



5. 선택 버튼을 눌러 고압찜 요리 시간을 선택하고 설정 버튼을 누른 후, 고압취사/쾌속 버튼을 누릅니다.



누룽지는 이렇게 하십시오

누룽지 만드는 방법

1. 뚜껑 결합 손잡이를 "고압 ㅅ" 위치에 맞추고 선택 버튼을 눌러 누룽지를 선택합니다. (누룽지 높음강화 기능 참조)
2. 고압취사/쾌속 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.
3. 누룽지가 완료되면 뚜껑을 열고 밥은 덜어내 드시고, 바닥의 누룽지는 기호에 따라 드시면 됩니다.
 - ▶ 누룽지 취사는 최대 4인분까지만 가능합니다.
 - ▶ 누룽지 취사시 물량은 "백미"물눈금 기준으로 맞추시면 됩니다.
 - ▶ 쌀을 너무 깨끗이 씻지 말고(물이 불투명할 정도) 취사하십시오.
 - ▶ 누룽지를 강하게(늘게)하고 싶은 경우, 물량을 맞춘 내솥을 제품에 넣고 뚜껑을 닫아 쌀을 30분 정도 물에 불린 후 취사하십시오.

누룽지 높음 강화 기능의 설정 방법

"누룽지" 메뉴 취사시 바닥의 밥 높음 정도를 조절할 수 있는 기능으로 기호에 따라 설정해 주십시오.

▶ 누룽지 높음 강화 기능 설정 방법 (누룽지 취사시 높음량의 증가를 원하시는 경우)



1. 대기상태에서 설정 버튼을 8회 누르면 누룽지 높음 강화 설정모드로 진입합니다. (설정 버튼을 초기에 누를 시 0.3초 이상 눌러야 진입 가능합니다.)
2. 누룽지 높음 강화 설정모드로 들어왔을 때 "누룽지 높음 강화 설정모드입니다. 선택버튼으로 누룽지 높음 강화를 선택 또는 해제 한 후 설정 버튼을 눌러주세요."하는 음성이 나옵니다. 이때, 설정, 취소 버튼이 켜집니다.
3. 선택 버튼을 눌러 On을 선택하면 "누룽지 높음 강화가 선택되었습니다."하는 음성이 나옵니다. 원하시는 모드를 선택한 후 설정 버튼을 눌러 주십시오. 이때, 설정, 취소 버튼이 켜집니다.
4. 누룽지 높음 강화 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 들어갑니다.

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



1. 대기상태에서 설정 버튼을 8회 누르면 누룽지 높음 강화 설정모드로 진입합니다. (설정 버튼을 초기에 누를 시 0.3초 이상 눌러야 진입 가능합니다.)
2. 누룽지 높음 강화 설정모드로 들어왔을 때 "누룽지 높음 강화 설정모드입니다. 선택버튼으로 누룽지 높음 강화를 선택 또는 해제 한 후 설정 버튼을 눌러주세요."하는 음성이 나옵니다. 이때, 설정, 취소 버튼이 켜집니다.
3. 선택 버튼을 눌러 OFF를 선택하면 "누룽지 높음 강화가 해제되었습니다."하는 음성이 나옵니다. 원하시는 모드를 선택한 후 설정 버튼을 눌러 주십시오. 이때, 설정, 취소 버튼이 켜집니다.
4. 누룽지 높음 강화 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 들어갑니다.

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

무압찜은 이렇게 하십시오

무압찜 사용 및 예약방법

1

메뉴/선택

뚜껑 결합 손잡이를 “**무압**” 방향으로 돌리고, 선택 버튼을 눌러 무압찜을 선택합니다.

- ▶ 설정 버튼이 점멸하고, 취소, 무압취사 버튼이 켜집니다.
- ▶ 무압찜 메뉴가 선택되었을 때는 표시부에 시간이 표시됩니다. (“무압찜 설정 버튼을 눌러주세요.”하는 음성이 나옵니다.)

2

설정

설정 버튼을 누르고 선택 버튼으로 요리 시간을 설정합니다.

- ▶ 취소 버튼이 켜지고 무압취사 버튼이 점멸합니다. “선택버튼으로 요리시간을 맞춘 후 무압취사 버튼을 눌러주세요.”하는 음성이 나옵니다. (메뉴별 시간 설정은 요리안내를 참조하세요.)
- ▶ 설정 버튼을 누르면 “무압취사나 예약 버튼을 눌러주세요.”하는 음성이 나옵니다.

1. < 메뉴/선택

우측 선택 버튼을 누르면 무압찜 시간이 5분씩 증가합니다. (90분~120분은 10분씩 증가합니다.)
▶ 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.

2. 메뉴/선택 >

좌측 선택 버튼을 누르면 무압찜 시간이 5분씩 감소합니다. (120분~90분은 10분씩 감소합니다.)
▶ 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.

3. 무압찜 시간은 10분~120분까지 설정 가능합니다.

4. 설정

원하시는 시간을 선택 후 설정 버튼을 누르면 “무압취사나 예약 버튼을 눌러주세요.”하는 음성이 나옵니다.

3

무압취사

무압취사 버튼을 누릅니다.

- ▶ 무압취사 버튼을 누르면 무압찜 취사가 시작됩니다. 무압찜 취사가 시작되면 취사 표시가 나타나며 남은 시간이 표시됩니다. “무압찜, 00분 (설정시간) 쿠키가 맛있는 요리를 시작합니다.”하는 음성이 나옵니다.

4 무압찜 예약은 이렇게 하십시오.

1. 현재 시간이 맞는지 확인합니다.

2. 뚜껑 결합 손잡이를 “**무압**” 방향으로 돌리고 예약 버튼을 누릅니다.

예약 자동세척

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

메뉴/선택

설정

4. 선택 버튼을 눌러 무압찜을 선택하고 설정 버튼을 누릅니다.

메뉴/선택

설정

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

메뉴/선택

설정 → 무압취사

⚠ 주의사항

- 무압찜 메뉴 사용시 주의 사항
- 지정된 용량을 초과하여 조리하지 마십시오.
 - 지정된 용량을 초과할 경우 끓어 넘침이 발생합니다.
 - 화상의 우려가 있으므로 절대로 뚜껑을 열지 마십시오.

이유식은 이렇게 하십시오

이유식 사용 및 예약방법



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

- ▶ 설정 버튼이 점멸하고, 취소, 무압취사 버튼이 켜집니다.
- ▶ 이유식 메뉴가 선택되었을때는 표시부에 시간이 표시됩니다. (“이유식 설정 버튼을 눌러주세요.”하는 음성이 나옵니다.)



설정 버튼을 누르고 선택 버튼으로 요리 시간을 설정합니다.

- ▶ 설정 버튼이 꺼지고 무압취사 버튼이 점멸합니다. “선택버튼으로 요리시간을 맞춘 후 무압취사 버튼을 눌러주세요.”하는 음성이 나옵니다. (메뉴별 시간 설정은 요리안내를 참조하세요.)
- ▶ 설정 버튼을 누르면 “무압취사나 예약 버튼을 눌러주세요.”하는 음성이 나옵니다.

1. 메뉴/선택

우측 선택 버튼을 누르면 이유식 시간이 5분씩 증가합니다.
▶ 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.

2. 메뉴/선택

좌측 선택 버튼을 누르면 이유식 시간이 5분씩 감소합니다.
▶ 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.

3. 이유식 시간은 10분~60분까지 설정 가능합니다.

4.

원하시는 시간을 선택 후 설정 버튼을 누르면 “무압 취사나 예약 버튼을 눌러주세요.”하는 음성이 나옵니다.



무압취사 버튼을 누릅니다.

- ▶ 무압취사 버튼을 누르면 이유식 취사가 시작됩니다. 이유식 취사가 시작되면 취사 표시가 나타나며 남은 시간이 표시됩니다. “이유식, 00분 (설정시간) 쿠쿠가 맛있는 요리를 시작합니다.”하는 음성이 나옵니다.

4 이유식 예약은 이렇게 하십시오.

1. 현재 시간이 맞는지 확인합니다.

2. 뚜껑 결합 손잡이를 “ 무압”방향으로 돌리고 예약 버튼을 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 주의 사항
- 지정된 용량을 초과하여 조리하지 마십시오.
 - 지정된 용량을 초과할 경우 끓어 넘침이 발생합니다.
 - 화상의 우려가 있으므로 절대로 뚜껑을 열지 마십시오.

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 18쪽을 참조하십시오.
- ▶ 현재 시각을 맞지 않을 경우 예약취사 시각이 맞지 않으므로 현재 시각으로 정확히 맞춥니다.
- ▶ 오전, 오후가 바뀌지 않도록 주의합니다.



2 뚜껑 결합 손잡이를 “고압 0” 방향으로 돌려 “고압” 표시가 나타나면 예약 버튼을 누릅니다.

- ▶ “예약, 선택버튼으로 취사 완료 시각을 맞춘 후 고압취사나 설정 버튼을 눌러주세요.” 하는 음성이 나옵니다.
 - ▶ 설정, 고압취사/쾌속 버튼이 점멸하고, 보온/재가열, 예약, 취소 버튼이 켜집니다.
 - ▶ 예약 시각은 제품 출하시 오전 6시 30분에 맞추어져 있으므로 이 시각에 예약 취사를 원하시는 분은 예약시간 설정을 하지 않아도 됩니다.
 - ▶ 예약 버튼을 누르면 그림과 같이 기존에 설정되어 있는 예약 시각 표시가 나타나고, 예약표시가 깜박거립니다.
 - ▶ 고압모드일 경우 현미/발아(2+6H), 슈퍼곡물, 백미쾌속, 불림세척 메뉴는 예약취사가 설정 되지 않습니다.
- ※ 보온 중일 때 예약 취사를 설정하실 경우 취소 버튼을 눌러 보온을 취소한 후 예약 시간을 설정해 주십시오.



3 선택 버튼을 눌러 예약시간을 설정한 후 설정 버튼을 누릅니다.

- ▶ 고압취사/쾌속, 설정 버튼이 점멸하고, 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
- ▶ 메뉴 선택 중에는 고압취사/쾌속, 설정 버튼이 점멸하고 취소버튼이 켜집니다.



5 고압취사/쾌속을 누릅니다.

- ▶ “백미 맛있는 취사가 예약되었습니다. 내일00, 00시 00분에 예약취사가 완료됩니다.” 하는 음성이 나옵니다.
 - ▶ 예약 설정된 시각에 예약 취사가 완료됩니다. (취사량 및 사용조건에 따라 완료시각이 다소 차이가 날 수도 있습니다.)
 - ▶ 한 번 설정되어 취사가 완료된 예약 시각은 항상 기억되므로 예약 시각을 맞출 필요없이 예약 버튼만 누르면 됩니다.
- ※ 예약 취사 시간은 메뉴별 최대인분 기준으로 설정되어 있으므로 소량 취사시 예약시간보다 일찍 취사가 완료될 수 있습니다.



예약 취소는 이렇게 하십시오

예약 취소하는 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 18쪽을 참조하십시오.
- ▶ 현재 시각을 맞지 않을 경우 예약취사 시각이 맞지 않으므로 현재 시각으로 정확히 맞춥니다.
- ▶ 오전, 오후가 바뀌지 않도록 주의합니다.



2 뚜껑 결합 손잡이를 “음 무압”방향으로 돌려 “무압” 표시가 나타나면 예약 버튼을 누릅니다.

- ▶ “예약, 선택버튼으로 취사 완료 시각을 맞춘 후 무압취사나 설정 버튼을 눌러주세요.”하는 음성이 나옵니다.
- ▶ 설정, 무압취사 버튼이 점멸하고, 예약, 취소 버튼이 켜집니다.
- ▶ 예약 시각은 제품 출하시 오전 6시 30분에 맞추어져 있으므로 이 시각에 예약 취사를 원하시는 분은 예약시간 설정을 하지 않아도 됩니다.
- ※ 보온 중일 때 예약 취사를 설정하실 경우 취소 버튼을 눌러 보온을 취소한 후 예약 시간을 설정해 주십시오.



3 선택 버튼을 눌러 예약시간을 설정한 후 설정 버튼을 누릅니다.

- ▶ 무압취사, 설정 버튼이 점멸하고, 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. (반복가능)
- ※ 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
- ▶ 메뉴 선택 중에는 무압취사, 설정 버튼이 점멸하고 취소버튼이 켜집니다.



5 무압취사 버튼을 누릅니다.

- ▶ “무압백미 맛있는 취사가 예약되었습니다. 내일 00, 00시 00분에 예약취사가 완료됩니다.”하는 음성이 나옵니다.
- ▶ 예약 설정된 시각에 예약 취사가 완료됩니다. (취사량 및 사용조건에 따라 완료시각이 다소 차이가 날 수도 있습니다.)
- ▶ 한번 설정되어 취사가 완료된 예약 시각은 항상 기억되므로 예약 시각을 맞출 필요없이 예약 버튼만 누르면 됩니다.
- ※ 예약 취사 시간은 메뉴별 최대인분 기준으로 설정되어 있으므로 소량 취사시 예약시간보다 일찍 취사가 완료될 수 있습니다.



예약 취사는 이렇게 하십시오

예약 취사시 유의사항

1 예약 취사를 할 경우

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

2 예약 시각 변경

- ▶ 예약시각을 변경할 경우는 취소 버튼을 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

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

메뉴별 취사시간

메뉴 구분	백미	백미 고화력	잡곡	잡곡 고화력	누룽지	슈퍼곡물	영양밥	현미/찰아 (H)	삼계탕	고압찜	무압백미	나물밥	이유식	무압찜	건강죽	블림세척
취 사 량	(30분+ 맞춤밥맛시간) ~13시간	(40분+ 맞춤밥맛시간) ~13시간	(50분+ 맞춤밥맛시 간)~13시간	(50분+ 맞춤밥맛시 간)~13시간	(40분+ 맞춤밥맛시 간)~13시간	예약기능 없음	(37분+ 맞춤밥맛시 간)~13시간	(44분+ 맞춤밥맛시 간)~13시간	80분 ~13시간	(설정시간+ 1분)	5분 ~13시간	57분 ~13시간	(설정시간+ 1분)	(설정시간+ 1분)	(설정시간+ 1분)	예약기능 없음

예약 재가열은 이렇게 하십시오

예약 재가열 사용 방법

- ▶ 보온을 하지 않고 밥솥에 보관중인 밥을 원하시는 시각에 따뜻하게 드시고 싶을 때, 설정하십시오.
- ▶ 예약 재가열은 3시간동안 진행되므로 밥을 드시고자 하는 시각에서 최소 3시간 전 예약 재가열을 하십시오.

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

1 현재 시각이 맞는지 확인합니다.

- ▶ 현재 시각을 맞추는 방법은 18쪽을 참조하십시오.
- ▶ 현재 시각을 맞지 않을 경우 예약 재가열 완료 시각이 맞지 않으므로 현재 시각으로 정확히 맞추십시오.
- ▶ 오전, 오후가 바뀌지 않도록 주의합니다.



2 뚜껑 결합 손잡이를 "고압" 방향으로 돌려 "고압" 표시가 나타나면 예약 버튼을 누릅니다.

- ▶ "예약, 선택버튼으로 취사 완료 시각을 맞춘 후 고압취사나 설정 버튼을 눌러주세요." 하는 음성이 나옵니다.
- ▶ 고압취사/쾌속, 설정 버튼이 점멸하고 보온, 예약, 취소버튼이 켜집니다.
- ▶ 뚜껑 결합 손잡이를 "고압" 방향으로 돌리지 않고 예약 버튼을 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 음성이 나옵니다.
- ▶ 보온/재가열 버튼이 점멸하고 설정, 취소 버튼이 켜집니다.
- ▶ 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/재가열 버튼이 점멸하고 취소 버튼이 켜집니다.
- ▶ > 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 음성이 나옵니다.
- ▶ 보온/재가열 버튼이 점멸하고 취소 버튼이 켜집니다.

6 보온/재가열 버튼을 누릅니다.

- ▶ "따끈따끈한 재가열이 예약되었습니다. 오늘/내일 ○○, ○○시○○분에 예약 재가열이 완료 됩니다." 하는 음성이 나옵니다.
- ▶ 예약 재가열 설정 시각에 예약 재가열이 완료됩니다.
- ▶ 한번 설정되어 재가열이 완료된 예약 시각은 항상 기억되므로 예약 시각을 맞추는 필요없이 보온/재가열 버튼만 누르면 됩니다.

예약 재가열은 이렇게 하십시오

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 5인분(내솔의 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 내솔에 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 시간 변경

- ▶ 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(3시간)보다 짧았을 경우 즉시 예약 재가열을 시작합니다.

4 설정시간이 13시간을 초과할 경우

- ▶ “13Ho”가 표시되고 예약 시간을 자동적으로 13시간으로 변경됩니다.
 예) 오늘 오후 5시에 내일 오전 7시 예약 재가열 완료를 예약하면(설정시간14시간이 됨)
 “13Ho”가 표시되고 예약 시각이 내일 오전 6시로 자동 변경됩니다.(설정시간 13시간)
- ※ 예약 재가열 시간이 13시간을 초과할 경우 냄새 및 변색의 원인이 되고, 여름철에는 쌀이 쉬기 때문에 13시간 이하로 예약설정 가능시간을 설정합니다.
- ※ 낮 12시에 예약 재가열 완료를 원하시는 경우 오후 12:00로 설정해 주십시오.
- ※ 예약 재가열 기능은 현재시각 기준 3시간 후에서 13시간 이내로 재가열 완료를 원하실 때 사용해 주십시오.
- ※ 예약 재가열 진행중에 현재 시각을 확인하려면 설정 버튼을 누르면 현재 시각이 약2초간 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 ㅎ”위치로 돌린후 보온/재가열 버튼을 눌러 보온으로 전환되면 보온/재가열 버튼을 1회 더 눌러 주십시오.



표시부의 "3H"는 보온경과 시간이 3시간임을 의미합니다.

표시부의 "09"표시가 빙글빙글 돌아가고 남은시간을 표시하며 재가열을 합니다.

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

<강화보온 설정 방법>



백미 메뉴 보온의 경우, 변색 및 마름을 최소화하기 위한 보온 모드를 운용하고 있습니다. 장시간 보온 시사용환경에 따라 냄새가 발생할 경우, 강화 보온 모드를 설정하시면 도움이 됩니다. 보온 품질 향상을 위해 사용 환경에 따라 강화 보온으로 자동 전환될 수 있습니다. 맛춤보온 설정모드(30쪽 참조)에서 보온/재가열 버튼을 누르면 강화보온이 선택 또는 해제됩니다. 강화보온이 선택되면 표시부의(그림참조) 보온표시가 깜박거리고 해제되면 깜박거림이 멈춥니다. 원하시는 보온 모드를 선택하신 후 설정 버튼을 누르시면 설정된 값이 저장됩니다. 보온 중 메뉴 버튼을 누르면 강화 보온으로 설정됩니다. (초기값은 강화보온 해제상태로 되어있으니 필요에 따라 설정해 주십시오)

※ 보온 중일 때 현재시각을 변경할 경우에는 10쪽을 참조하여 주십시오.

- ▶ 재가열 기능을 너무 자주 사용하시면 밥이 변색되거나 마르는 경우가 있습니다. 1일 1~2회만 사용하세요.
- ▶ 별도의 전열기구나 가스불로 밥을 지은 경우는 밥을 밥솥에 담은 후 보온/재가열 버튼을 1회 눌러 보온을 합니다. 이때, 표시부에는 "0H"가 표시됩니다. (이와 같이 차가운 밥솥에 뜨거운 밥을 옮겨 담아 보온할 경우 냄새나 변색이 있을 수 있습니다.)
- ▶ 보온 24시간 경과 이후부터 보온 경과시간을 깜빡이게 표시하여 보온이 장시간 경과 되었음을 알립니다.
- ▶ 보온중 무압모드에서는 재가열이 진행되지 않습니다. 고압모드로 변경 후 보온/재가열 버튼을 눌러주십시오.
- ▶ 재가열 진행중 뚜껑 결합 손잡이를 "ㅎ 무압"으로 돌릴경우, 표시부에 "E01"가 표시됩니다. 이때 보온 재가열이 취소되고 보온이 진행됩니다.

보온할 때 주의사항

<p>취사 직후나 보온 중 뚜껑을 열 때 압력에 의해 뚜껑이 잘 안열리는 경우가 있습니다. 뚜껑을 열 때는 압력추를 찾혀 압력이 완전히 제거된 다음 열어 주십시오.</p> <p>재가열시 반드시 뚜껑 결합 손잡이를 "고압 ㅎ"방향으로 돌려주십시오. (뚜껑 열림 버튼 파손 및 보온성능에 영향을 줍니다.)</p>	<p>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.</p>
<p>취사 완료 후 밥을 밀면까지 골고루 섞어 보온하면 밥상태가 좋습니다. (적은 밥은 내솥의 중앙에 불룩하게 모아서 보온하십시오.)</p>	<p>잡곡, 현미는 백미보다 보온 상태가 좋지 않으므로 가끔적 보온은 피하십시오.</p>
<p>보온 중 내솥에 밥이 없거나 사용하지 않을 경우에는 취소 버튼을 눌러 보온을 취소하거나, 전원플러그를 콘센트에서 뽑아 주십시오.</p>	<p>보온 중 내솥의 가장자리나 증기 배출구 하단부는 부분적으로 밥이 하얗게 변하고 부풀어 오를 수도 있습니다. 이럴 경우는 밥을 저어서 섞어 주십시오.</p>
<p>주걱을 내솥에 넣어 둔 채로 보온하지 마십시오. 특히, 나무주걱 등은 세균을 발생시켜 냄새의 원인이 됩니다.</p>	<p>너무 적은 밥을 보온하거나 먹다 남은 밥이나 찬밥을 보온 중인 밥과 섞어서 보온하지 마십시오. 밥에서 냄새가 날 수 있습니다. (찬밥은 전자레인지로 이용하십시오.)</p>


밥을 맛있게 보온하려면

보온온도 조정방법

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

보온 온도를 조정하고자 하실 때는 고객센터(지역번호없이 1588-8899)로 문의 하시면 상세히 안내해 드리겠습니다.


설정




1 보온 중 설정 버튼을 1회 누르거나 대기상태에서 설정 버튼을 4회 누릅니다. 표시부가 보온온도 설정모드입니다. 선택버튼으로 보온온도를 조절한 후 설정 버튼을 눌러주세요. "하는 음성과 함께 그림과 같이 표시됩니다. 이때 74는 현재 보온 온도를 나타냅니다. (설정 버튼을 초기에 누를시 0.3초 이상 눌러야 진입 가능합니다.)

▶ 설정, 취소 버튼이 켜집니다.

온도를 올릴 때



온도를 내릴 때



2-1 우측 선택 버튼을 눌러 표시부가 74 → 75 → 76 → 77 → 78 → 79 → 80 와 같이 변화하도록 합니다.
▶ 취소, 설정 버튼이 켜집니다.
▶ 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.

3 원하는 온도를 설정한 후 설정 버튼을 누르면 설정된 온도가 "보온온도 설정이 완료되었습니다" 하는 음성과 함께 자동으로 입력됩니다. (취소 버튼을 누르거나 입력없이 7초가 경과하면 기능이 취소되고 대기상태로 돌아갑니다.)

2-2 좌측 선택 버튼을 눌러 표시부가 74 → 73 → 72 → 71 → 70 → 69 와 같이 변화하도록 합니다.
▶ 취소, 설정 버튼이 켜집니다.
▶ 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.

※ 제품 출고 시 설정된 기준온도는 설명서와 다를 수 있습니다.

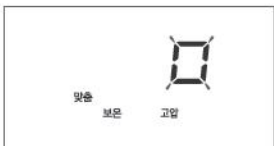
온도조정치

1. 선 냄새가 많이 나고 물이 많이 멧히는(밥이 삭는)경우 : 보온 온도가 낮은 경우 입니다. 보온 온도를 2~3°C정도 높여 줍니다.
2. 밥 색깔이 심하게 누렇게 밥이 마르면서 냄새가 날 경우 : 보온 온도가 높은 경우 입니다. 보온 온도를 2~3°C정도 낮춰 줍니다.

맞춤보온 기능 조정방법

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

설정



1 대기상태에서 설정 버튼을 5회 누릅니다. 표시부가 맞춤보온 설정모드입니다. 선택버튼으로 온도를 조절한 후 설정 버튼을 눌러주세요. "하는 음성과 함께 그림과 같이 표시되며 초기값을 나타냅니다. (설정 버튼을 초기에 누를시 0.3초 이상 눌러야 진입 가능합니다.)

▶ 설정, 취소 버튼이 켜집니다.

2-1 우측 선택 버튼을 눌러 표시부가 그림과 같이 변화하도록 합니다.(높임)
▶ 설정, 취소 버튼이 켜집니다.
▶ 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.

3 원하는 값을 설정한 후 설정 버튼을 누르면 설정된 값이 "맞춤보온 설정이 완료되었습니다" 하는 음성과 함께 자동으로 입력됩니다. (취소 버튼을 누르거나 입력없이 7초가 경과하면 기능이 취소되고 대기상태로 돌아갑니다.)

2-2 좌측 선택 버튼을 눌러 표시부가 그림과 같이 변화하도록 합니다.(낮춤)
▶ 설정, 취소 버튼이 켜집니다.
▶ 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.

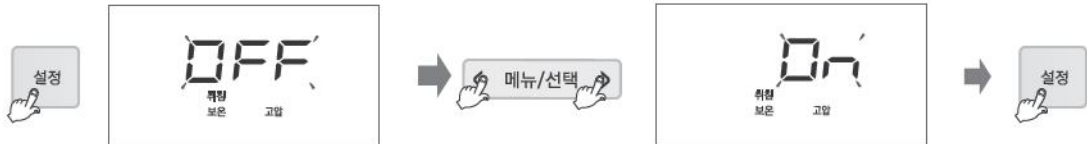
1. 뚜껑을 열때 물이 많이 흐를 경우 : 선택 버튼을 눌러 설정값을 높여 줍니다.
2. 밥 가장자리에 밥퍼짐 현상이 생기는 경우 : 선택 버튼을 눌러 설정값을 낮춰 줍니다.

밥을 맛있게 보온하려면

취침보온 모드 설정방법

장시간 보온을 유지할 시 밥품질(변색, 마름, 냄새등)의 저하예방을 위해 취침시간(PM 10:00 ~ AM 04:00)동안 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 눌러 주세요."하는 음성이 나옵니다. 이때, 설정, 취소 버튼이 켜집니다.
3. 설정 버튼을 눌러 On을 선택하면 "취침 보온이 선택되었습니다. 설정 버튼을 눌러주세요"하는 음성이 나옵니다.
원하시는 모드를 선택한 후 설정 버튼을 눌러 주십시오. 이때, 설정, 취소 버튼이 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.

▶ 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. 선택 버튼을 눌러 OFF를 선택하면 "취침 보온이 해제되었습니다. 설정 버튼을 눌러주세요"하는 음성이 나옵니다.
원하시는 모드를 선택한 후 설정 버튼을 눌러 주십시오. 이때, 설정, 취소 버튼이 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 유지되오니 취침시간에 보온이 필요하신 분은 설정하지 마십시오.
기온이 높은 여름철에는 밥이 상해서 변색되거나 냄새가 날 수 있습니다. 여름철에는 취침보온 모드 설정을 기급적 하지 마십시오.
- ▶ 본 기능은 제품 출하시 해제 상태로 되어 있으니 필요에 따라 설정해 주십시오.

보온 시 냄새가 날 때

- ▶ 청소를 자주 해 주십시오. 특히, 뚜껑부의 청소상태가 나쁘면 세균이 번식하여 보온시 냄새가 날 수 있습니다.
- ▶ 외관상 깨끗하더라도 곳곳에 세균이 서식하여 보온시 냄새를 발생시킬 수 있으므로 냄새가 많이 날 경우는 물을 내술의 백미 눈금 2인분 정도에 맞추고 식초를 1큰술 넣은 후 뚜껑을 닫고 자동세척(자동살균세척)을 선택한 후, 고압모드에서는 고압취사/쾌속 버튼을 무압모드에서는 무압취사 버튼을 눌러 주십시오. 완료 후 내술을 반드시 깨끗이 씻어 냅니다. (23쪽 참조)
- ▶ 탕이나 찜 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 밥솥내부의 전기회로를 외부 전원으로부터 차단시켜 전력 소모를 최소화 하는 기술입니다.

수동 사용방법

▶ 절전 시작방법

대기 상태에서 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, 대기상태로 돌아옵니다.

방법2) 뚜껑 결합 손잡이를 열거나 닫으면 "절전모드가 종료되었습니다."하는 음성과 함께 절전모드가 해제되고, 대기상태로 돌아옵니다.

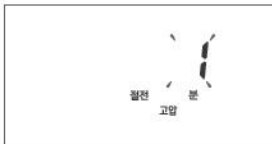


자동 절전기능 사용방법

'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 누를시 0.3초 이상 눌러야 진입 가능합니다.)
2. 자동 절전기능 설정모드로 들어왔을 때 "자동 절전기능 설정모드입니다. 선택버튼으로 대기시간을 선택한 후 설정 버튼을 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 설정 버튼을 눌러 주십시오. 이때, 설정, 취소 버튼이 켜집니다.
4. 자동 절전기능 설정모드 진입 후 아무런 버튼 입력없이 7초가 지나면 "시간이 초과되어 기능 설정이 취소되었습니다."하는 음성과 함께 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기모드로 돌아옵니다.



에너지아이 기능 (일부모델 제외)

보온, 예약 중 조도센서가 자동으로 주변의 밝기를 인식하여 밥솥의 에너지 소비를 최소화 하는 기능 입니다. 현재 절전모드에 진입하는 밝기(2단계) 보다 더 어두운 곳에서 절전모드에 진입하기를 원하면 1단계를 설정하고, 더 밝은 곳에서 절전모드에 진입하기를 원하면 3단계를 설정하십시오. (제품 출고시 설정 값은 2입니다.)



1. 대기상태에서 설정 버튼을 13회 누르면 에너지아이 기능 설정모드로 진입합니다. (설정 버튼을 초기에 누를 시 0.3초 이상 눌러야 진입 가능합니다.)
2. 에너지아이 기능 설정모드로 들어왔을 때 "에너지아이 설정모드입니다. 선택버튼으로 에너지아이 설정을 선택 또는 해제 한 후 설정 버튼을 눌러주세요."하는 음성이 나옵니다. 이때, 설정, 취소 버튼이 켜집니다.
3. 선택 버튼을 누를 때마다 에너지아이 기능이 3단계 → OFF → 1단계 → 2단계 → 3단계로 선택되고 OFF가 표시되면 "에너지아이 기능이 해제되었습니다."하는 음성이 나옵니다. 이때, 설정, 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 입력없이 7초가 지나면 "시간이 초과되어 기능 설정이 취소되었습니다."하는 음성과 함께 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기상태로 돌아옵니다.

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 On 입니다.)



1. 대기상태에서 설정 버튼을 10회 누르면 화면조명 절전기능 설정모드로 진입합니다.
(설정 버튼을 초기에 누를 시 0.3초 이상 눌러야 진입 가능합니다.)
2. 화면조명 절전기능 설정모드로 들어왔을 때 "화면 조명 절전기능 설정모드입니다. 선택버튼으로 화면 조명 절전기능을 선택 또는 해제한 후 설정 버튼을 눌러주세요."하는 음성이 나옵니다. 이때, 설정, 취소 버튼이 켜집니다.
3. 선택 버튼을 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, 취소 버튼 이 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 입력없이 7초가 지나면 "시간이 초과되어 기능 설정이 취소되었습니다."하는 음성과 함께 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기상태로 돌아갑니다.

버튼 잠금기능

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

- ▶ 설정방법



1. 취사, 예약, 보온, 재가열 중이나 대기상태에서 메뉴선택버튼(< >)을 10초 이상 누르면 버튼 잠금이 설정됩니다.
2. 버튼 잠금이 설정 되었을때, "버튼 잠금이 선택 되었습니다."하는 음성이 나옵니다. 이때, 화면에 버튼 잠금 표시가 깜빡거립니다.

- ▶ 해제방법



1. 취사, 예약, 보온, 재가열 중이나 대기상태에서 메뉴선택버튼(< >)을 10초 이상 누르면 버튼 잠금이 해제 됩니다.
2. 버튼 잠금이 해제 되었을때, "버튼 잠금이 해제 되었습니다."하는 음성이 나옵니다. 이때, 화면에 버튼잠금 표시가 사라집니다.

- ※ 버튼 잠금이 설정된 상태에서 메뉴선택버튼(< >)을 제외한 다른 버튼을 누를 경우, "버튼 잠금이 동작중입니다."하는 음성과 부저음이 나옵니다.
- ※ 메뉴선택버튼(< >)을 10초 이상 눌러 버튼 잠금을 해제한 후 원하시는 기능을 설정하실 수 있습니다.
- ※ 버튼 잠금이 설정된 상태에서 전원 OFF후 재인가시 버튼 잠금기능이 해제 됩니다.

취사 잔여시간 표시 기능

취사 진행 중 주기적으로 나타나는 취사 잔여시간 표시를 선택 또는 해제 할 수 있습니다.
(취사 중 표시되는 잔여시간은 취사 용량 및 진행 상태에 따라 실제 취사 시간과 다를 수 있습니다.)

1. 대기상태에서 설정 버튼을 11회 누르면 취사 잔여시간 표시 모드로 진입합니다.
(설정 버튼을 초기에 누를 시 0.3초 이상 눌러야 진입 가능합니다.)
2. 취사 잔여시간 설정모드로 들어왔을 때 "취사 잔여시간 표시 설정모드입니다. 선택버튼으로 취사 잔여시간 표시 모드를 선택 또는 해제 한 후 설정 버튼을 눌러주세요."하는 음성이 나옵니다.
3. 선택 버튼을 누를 때마다 취사 잔여 시간 표시기능이 선택 또는 해제되고, "취사 잔여시간 표시 모드가 선택되었습니다. 설정 버튼을 눌러주세요." 또는 "취사 잔여시간 표시 모드가 해제되었습니다. 설정 버튼을 눌러주세요."하는 음성이 나옵니다. 이때, 설정, 취소 버튼이 켜집니다. 원하시는 모드를 선택한 후, 설정 버튼을 눌러주세요.
4. 취사 잔여시간 표시 설정 모드 진입 후, 취소 버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력없이 7초가 지나면 "시간이 초과되어 기능 설정이 취소 되었습니다."하는 음성과 함께 기능이 설정되지 않고, 취소되면 대기상태로 돌아갑니다.



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



※ 취사 잔여시간 표시 기능 해제시

고장신고 전에 확인하십시오

▼ 제품에 이상이 생겼을 경우에는 고객센터(1588-8899)로 문의하시기 전에 아래 사항을 확인해 주십시오.

증상	확인사항	조치사항
뚜껑 결합 손잡이가 “무압” 방향으로 움직이지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> 취사 또는 요리중에 뚜껑 결합 손잡이를 돌리지 않았습니까? 증기가 완전히 배출되지 않은 상태에서 뚜껑 결합 손잡이를 돌리지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 취사 또는 요리중에는 뚜껑이 열리지 않습니다. 뚜껑을 강제로 열지 마십시오. 부득이한 경우는 취소 버튼을 0.3초간(내술 온도가 높으면 1.5초간) 눌러 취소시킨 다음 압력추를 젓혀 증기를 완전히 빼낸 후 열어 주십시오. 압력추를 젓혀 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 젓혀 증기를 완전히 빼낸 후 뚜껑을 열어 주십시오.
예약 취반 중 알림음과 함께 “ 무압” 표시가 깜빡일 때	<ul style="list-style-type: none"> 뚜껑 결합 손잡이를 “고압 ” 방향으로 완전히 돌리셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 뚜껑 결합 손잡이를 완전히 “고압 ” 방향으로 돌립니다.
뚜껑 사이로 증기가 누설되거나 “”하는 휘파람 소리가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> 패킹에 이물질(밥알 등)이 묻어있지 않았습니까? 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(내술 온도가 높으면 1.5초간) 눌러 증기를 빼낸 후 전원플러그를 뽑아 사용을 중지하고 고객센터(1588-8899)로 문의하십시오. 패킹은 사용 방법 및 횟수에 따라 1년~3년 정도 사용 후 교환하여 주십시오. 낡은 패킹을 계속하여 사용시 증기가 누설되어 압력 취사가 되지 않을 수 있습니다.
취사 또는 요리중 취소 버튼이 눌러지지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> 내술의 내부가 뜨겁지 않았습니까? 버튼잠금이 설정되어 있지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 취사 또는 요리 중 부득이하게 취소할 경우, 내술 내부 온도가 높으면 안전을 위해 취소 버튼을 0.3초간(내술 온도가 높으면 1.5초간) 눌러야 취사 또는 요리가 취소됩니다. 취사 또는 요리가 취소되면 자동증기배출장치로 증기가 배출되면서 내용물이 비산할 수 있으므로 얼굴과 손 등에 화상을 입을 수 있으니 주의하십시오. 메뉴선택버튼(또는)을 10초 이상 눌러 버튼잠금 기능을 해제하여 주십시오.
취사나 보온시 이상한 소음이 날 때	<ul style="list-style-type: none"> 취사시 바람부는 소리(“”)가 나지 않았습니까? 취사 및 보온중 “”하는 소리가 납니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 내부 부품의 열을 식혀주기 위해 송풍모터가 돌아가는 소리입니다. 정상입니다. 취사 및 보온중 “”하는 소리는 H 압력밥솥이 동작 될 때 나는 소리입니다. 정상입니다.
현미가 제대로 발아되지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> 정격용량 이상의 현미를 넣고 발아시키지 않았습니까? 묵은 현미를 사용하지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 정격용량의 현미를 넣어주십시오. 묵은 현미나 오염된 현미를 사용했을 때 발아율이 떨어질 수 있습니다. (※쪽 현미 구입방법 참조)
버튼 입력시 “” 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> 내술이 제품에 들어 있습니까? 110V용(전원)에 사용하지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 내술이 들어 있지 않은 상태에서는 버튼조작이 되지 않습니다. 내술을 넣어 주십시오. 본 제품은 220V 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 체결되지 않으면 취사, 예약버튼이 작동되지 않습니다.
“” ↔ “” 표시와 “”가 교차로 점멸 할 때	<ul style="list-style-type: none"> 뚜껑이 열려있습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 고압/무압 취사, 보온/재가열, 예약을 하실 때는 뚜껑을 닫고 진행해 주십시오. 취사 중 뚜껑을 닫지 않으면 뜨거운 증기로 인해 화상의 위험이 있습니다.

고장신고 전에 확인하십시오

▼ 제품에 이상이 생겼을 경우에는 고객센터실(1588-8899)로 문의하시기 전에 아래 사항을 확인해 주십시오.

증 상	확인사항	조치사항
밥이 심하게 눌을 때	<ul style="list-style-type: none"> 온도감지기, 내솥 외면에 밥알이 심하게 눌어 붙어 있거나 이물질이 있지는 않습니까? "쿠쿠 맞춤밥맛" 또는 "맞춤 취사" 기능을 설정 하지 않으셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 온도감지기, 내솥외면의 이물질들을 제거해 주십시오. (13~14쪽 참조) 필요에 따라 맞춤밥맛 또는 맞춤취사 기능을 해제 또는 설정한 후 취사하여 주십시오. (24~25쪽 참조)
장시간동안 취사가 완료되지 않고 "E03" 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> 110V용(전원)에 사용하지 않으셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 제품에 이상이 생겨(히터단선, 열량 부족 등) 장시간 밥이 완료되지 않을 때 나타나는 표시입니다. 전원을 차단후 고객센터실(1588-8899)로 문의하십시오. 물만 넣고 장시간 가열할 경우에 "E03" 표시가 나타나는 것은 정상입니다. 본 제품은 220V 전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.
예약 취사 시각이 맞지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> 현재 시각이 맞습니까? 오전, 오후를 잘못 선택하지 않았습니까? 예약시간을 13시간 이상으로 선택하지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 현재시각을 맞추지 않으면 예약시각에 취사가 완료 되지 않습니다. 현재시각을 맞추십시오. (18쪽 참조) 오전, 오후를 확인하십시오. 최대 예약시간은 13시간입니다. (36쪽 참조)
취사 직후나 보온 중 밥에서 이상한 냄새가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> 닭찜, 갈비찜 등의 요리를 하신 후 청소를 깨끗이 하셨 습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 13쪽을 참조하여 뚜껑부의 패킹을 깨끗이 닦아낸 후 사용하여 주십시오.
뚜껑이 닫혀지지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> 뚜껑 결합 손잡이가 () "스 무압" 방향으로 완전히 돌려졌습니까? 내솥에 밥이나 뜨거운 음식물이 들어 있지 않습니까? 내솥을 본체에 완전히 넣었습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 뚜껑 결합 손잡이를 "스 무압" 방향으로 완전히 돌리고 닫아 주십시오. 압력추를 젖힌 다음 뚜껑을 닫습니다. 내솥에 부착되어 있는 내솥 손잡이를 좌우로 돌려 본체에 완전히 안착시킵니다.
"E_u .00" 번갈아가면서 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> 마이크 전원에 이상이 있을때 나타납니다. 	<ul style="list-style-type: none"> 전원을 차단후 고객센터실(1588-8899)로 문의하십시오.
"E_p .00" 번갈아가면서 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> 환경센서에 이상이 있을때 나타납니다. 	<ul style="list-style-type: none"> 전원을 차단후 고객센터실(1588-8899)로 문의하십시오.
"E_uF" 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> 마이크 내부 메모리에 이상이 있을때 나타납니다. 	<ul style="list-style-type: none"> 전원을 차단후 고객센터실(1588-8899)로 문의하십시오.
취사, 보온/재가열 버튼 입력시, 보온 동작 중 "H_P_" , 취사 동작 중 "H_P_" 표시가 나타날 때		<ul style="list-style-type: none"> 전원 또는 제품의 이상 점검 기능 입니다. 지속적으로 표시가 나타날 경우에는 고객센터실 (1588-8899)로 문의 하십시오.
밥이 되지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> 취사 버튼을 눌렀습니까? 취사중 정전이 되지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 원하는 메뉴선택 후 반드시 취사 버튼을 1회눌러 표시부에 "E_03" 표시가 나타나는지 확인하십시오. 정전보상 기능에 대해서는 18쪽을 참조하십시오.
밥이 설익거나 퍼석할 때 또는 총밥이 될 때	<ul style="list-style-type: none"> 계량컵을 사용하셨습니까? 물 조절은 정확히 하셨습니까? 쌀을 깨끗이 씻었습니까? 쌀을 장시간 불린 후 취사하셨습니까? 쌀을 개봉한지 오래되어 너무 말라있지 않습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 20~21쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오. 물을 반눈금 정도 더 넣고 취사하십시오.

고장신고 전에 확인하십시오

▼ 제품에 이상이 생겼을 경우에는 고객센터(1588-8899)로 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. (20-21쪽 참조) • 취사 완료음이 울린 후 압력이 완전히 제거된 다음 뚜껑을 열고 밥을 섞어주십시오.
취사 도중 밥물이 넘칠 때	<ul style="list-style-type: none"> • 계량컵을 사용하셨습니까? • 물 조절은 정확히 하셨습니까? • 메뉴 선택을 정확히 하셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 20-21쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오.
보온 중 냄새가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑을 꼭 닫았습니까? • 보온중 전원플러그가 콘센트에서 빠지지 않았습니까? • 12시간 이상 보온하였거나 너무 적은 밥을 보온하지 않았습니까? • 주걱이나 식은밥 혹은 다른 종류의 밥을 넣어서 보온하지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑을 완전히 닫아주십시오. • 보온 중 전원플러그를 항상 꽂아 주십시오. • 보온시간은 가능한 12시간 이내로 하십시오. • 백미 이외의 메뉴와 식은밥은 보온하지 마십시오.
"E...","E_P","E_..." 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 온도감지기에 이상이 있을 때 나타납니다. 	<ul style="list-style-type: none"> • 전원을 차단 후 고객센터(1588-8899)로 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 고객센터(1588-8899)로 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 경과 되었음을 알립니다.
보온중 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"> • 취사 완료 후 전원이 인가된 상태에서 한번도 뚜껑 결합 손잡이를 "↓ 무압" 방향으로 돌리지 않고 보온이 취소된 상태(대기상태)에서 취사 버튼을 누르지 않으셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑 결합 손잡이를 "↓ 무압" 방향으로 돌린 뒤 다시 "고압 ↓" 방향으로 돌려 주십시오.
"Eco" 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 분리형 커버가 장착 되어 있습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 분리형 커버를 장착해 주십시오. (13쪽 참조) • 분리형 커버가 장착된 상태에서 "Eco" 표시가 계속 점멸할 경우 고객센터(1588-8899)로 문의하십시오.
보온 중 경고음이 울리거나 보온 중 재가열이 되지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> • 분리형 커버가 장착되어 있습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 분리형 커버를 장착해 주십시오. (13쪽 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. (12쪽 참조)

요리안내

백미(고압메뉴) - 재료에 표시된 컵은 밥솥에 들어있는 계량컵(물: 180ml, 쌀: 150g) 기준입니다.

:: 쌀밥



준비할 재료

쌀 10컵(1500g)
* 1컵(180ml 기준)은 1인분에 해당합니다.

이렇게 만드세요

- ① 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 백미 물눈금 10까지 물을 부어 주십시오.
- ② 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌려주십시오.
- ③ 27압의 찰진 고압밥을 드시려면 「백미」버튼을 눌러 주십시오.
- ④ 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

참고

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

:: 완두콩밥



준비할 재료

쌀 3컵(450g), 완두콩 1/2컵(75g), 정종 1큰술, 소금 1.5작은술
* 콩은 삶아서 취사를 하십시오.

이렇게 만드세요

- ① 완두콩은 소금을 넣고 깨끗이 씻어 물기를 빼두십시오.
- ② 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 정종과 소금으로 간을 한 후 백미 물눈금 3까지 물을 부어 주십시오.
- ③ 그 위에 완두콩을 얹고 뚜껑을 닫아 핸들 손잡이를 고압모드로 돌려주십시오.
- ④ 「백미」버튼을 눌러 주십시오.
- ⑤ 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

완두콩은 이렇게 보관합니다.

완두콩, 강낭콩 등을 사다가 그대로 냉장고에 보관할 경우 변색이 빠를 뿐 아니라 신선도도 떨어집니다.
따라서 이런 것들을 시장에서 사오는 즉시 살짝 데쳐 냉장고에 넣어 두었다가 필요할 때마다 꺼내 사용하면 색상이나 신선도를 그대로 유지할 수 있습니다.

잡곡(고압메뉴) - 재료에 표시된 컵은 밥솥에 들어있는 계량컵(물: 180ml, 쌀: 150g) 기준입니다.

:: 보리밥



준비할 재료

쌀 2컵(300g), 보리쌀 1컵(150g)

이렇게 만드세요

- ① 보리쌀 1컵은 깨끗이 씻어 물기를 빼두십시오.
- ② 쌀을 깨끗이 씻어서 보리쌀과 함께 내솥에 담고 잡곡 물눈금 3까지 물을 부어 주십시오.
- ③ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌려주십시오.
- ④ 「잡곡」버튼을 눌러 주십시오.
- ⑤ 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

:: 오곡밥



준비할 재료

쌀 6+2/5컵(960g), 카무트 1+3/5컵(240g) (쌀: 카무트의 비율은 8:2가 적당합니다.)

이렇게 만드세요

- ① 쌀, 찹쌀, 조, 수수를 같이 깨끗이 씻어서 건진 다음 체에 받쳐 두십시오.
- ② 팥은 센불에서 70~80% 삶아서 팥물만 따로 다른 그릇에 받아 두십시오.
- ③ 체에 받쳐둔 쌀, 찹쌀, 조, 수수를 내솥에 담고 팥물과 물을 잡곡 물눈금 8까지 부어 주십시오.
- ④ 그 위에 삶아 놓은 팥을 얹어 주십시오.
- ⑤ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌려주십시오.
- ⑥ 「잡곡」버튼을 눌러 주십시오.
- ⑦ 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

참고

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

현미/발아(고압메뉴) - 재료에 표시된 컵은 밥솥에 들어있는 계량컵(물: 180ml, 쌀: 150g) 기준입니다.

:: Fresh 발아현미밥



준비할 재료

현미 6컵(900g)

이렇게 만드세요

- ① 현미를 깨끗이 씻어서 내솥에 넣고 현미 물눈금 6까지 물을 부어 주십시오.
- ② 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌려주십시오.
- ③ 메뉴/선택 버튼을 눌러 '현미/발아'를 선택한 후 현미발아 시간을 4시간으로 설정한 뒤 고압취사/해속 버튼을 눌러 주십시오.
- ④ 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

참고

- 기호에 따라 현미 발아시간을 조절하신 뒤 취사해 주십시오.
- 발아가 되어있는 현미로 취사를 하실 때, 발아를 하지 않고 100% 현미밥을 드시고자 하실 때에는 현미 메뉴로 취사해 주십시오.

:: 현미팔밥



준비할 재료

현미 1컵(150g), 쌀 2컵(300g), 팔 1/3컵(50g)

이렇게 만드세요

- ① 팔은 모양이 깨어지지 않을 정도로 부드럽게 될때까지 삶아 팔물과 분리해 주십시오.
- ② 현미는 깨끗이 씻어 내솥에 넣고 현미 물눈금 3까지 물을 부은 후 삶아놓은 팔을 넣어 주십시오.
- ③ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌려주십시오.
- ④ 메뉴/선택 버튼을 눌러 '현미/발아'를 선택한 후 현미발아 시간을 4시간으로 설정한 뒤 고압취사/해속 버튼을 눌러 주십시오.
- ⑤ 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

:: 닭가슴살을 곁들인 녹차밥



준비할 재료

현미 2컵(300g), 녹차잎 3g, 녹차가루 10g, 닭가슴살 4쪽, 올리브오일 약간, 소금 약간, 후추 약간, 셀러리 5g, 라임 약간, 로즈마리 약간

이렇게 만드세요

- ① 현미를 깨끗이 씻어서 녹차가루 10g, 녹차잎 3g과 함께 내솥에 넣고 현미 물눈금 7까지 물을 부어 주십시오.
- ② 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌려주십시오.
- ③ 메뉴/선택 버튼을 눌러 '현미/발아'를 선택한 후 현미발아 시간을 4시간으로 설정한 뒤 고압취사/해속 버튼을 눌러 주십시오.
- ④ 닭가슴살은 소금, 후추에 약 1시간 가량 재운 뒤 팬에 올리브오일을 넣고 구운 후 얇게 썰어 준비해 주십시오.
- ⑤ 라임은 반달모양으로 썰어 준비하고 셀러리는 채를 썰어 준비해 주십시오.
- ⑥ 보온으로 되면 밥을 잘 섞은 뒤 발아현미밥과 닭가슴살을 그릇에 담고 라임과 셀러리를 곁들여 담아내어 주십시오.

녹차의 10가지 장점

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

요리안내

현미/발아(고압메뉴) - 재료에 표시된 컵은 밥솥에 들어있는 계량컵(물: 180ml, 쌀: 150g) 기준입니다.

:: 머쉬룸티안



준비할 재료

현미 2컵(300g), 브라운그레비소스 20g, 소금 약간, 갯잎 2장, 호박 1/3개, 해송이버섯 1팩
*버섯은 각 가정의 기호에 따라 선택하셔도 좋습니다.

이렇게 만드세요

- ① 현미를 깨끗이 씻어서 내솥에 넣고 현미 물눈금 2까지 물을 부어주십시오.
- ② 뚜껑을 닫고 핸드 손잡이를 고압모드로 돌려주십시오.
- ③ 메뉴/선택 버튼을 눌러 「현미/발아」를 선택한 후 현미발아 시간을 4시간으로 설정한 뒤 고압취사/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
- ④ 호박은 잘게 깎둑 썰어 소금을 넣고 살짝 볶아 주십시오.
- ⑤ 해송이버섯은 브라운그레비소스에 살짝 버무려 두십시오.
- ⑥ 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.
- ⑦ 발아현미밥을 몰드에 넣고 볶은 호박을 넣은 후 다시 발아현미밥으로 덮어 형태를 잡이준 뒤 물드에서 빼내어 주십시오.
- ⑧ 브라운그레비소스에 버무린 해송이버섯을 쌓은 뒤 갯잎채를 올려 주십시오.

:: 새싹 비빔밥



준비할 재료

현미 2컵(300g), 새싹채소 조금씩
약고추장: 고추장 1/2컵(75g), 쇠고기(다진것) 40g, 참기름 1큰술, 꿀 1큰술, 설탕 1큰술, 물 1/3컵(60ml)

이렇게 만드세요

- ① 현미를 깨끗이 씻어서 내솥에 넣고 현미 물눈금 2까지 물을 부어 주십시오.
- ② 뚜껑을 닫고 핸드 손잡이를 고압모드로 돌려주십시오.
- ③ 메뉴/선택 버튼을 눌러 「현미/발아」를 선택한 후 현미발아 시간을 4시간으로 설정한 뒤 고압취사/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
- ④ 냄비에 참기름을 두르고 다진 쇠고기를 볶다가 고추장과 물 1/3컵(60ml)을 넣어 걸쭉해질 때까지 잘 저어 볶은 후 설탕, 꿀, 참기름을 넣고 조금 더 볶아 주십시오.
- ⑤ 보온으로 되면 밥을 잘 섞은 뒤 발아현미밥 위에 준비된 새싹채소를 예쁘게 담아내어 주십시오.
- ⑥ 고추장은 새싹이 흐트러지지 않게 얹어 주십시오.

참고

- 브로콜리새싹: 암 예방 ■ 순무새싹: 간염, 황달 개선 ■ 무새싹: 열 낮추고 부기 가라앉힘
- 배추새싹: 위에 좋고 변비 개선 ■ 밀새싹: 혈액 정화 ■ 양배추새싹: 노화, 암 예방하는 셀레늄 함유

영양밥(고압메뉴) - 재료에 표시된 컵은 밥솥에 들어있는 계량컵(물: 180ml, 쌀: 150g) 기준입니다.

:: 영양밥



준비할 재료

쌀 4컵(600g), 수삼 4뿌리, 밤 4개, 대추 4개, 은행 12개, 청주 2큰술
양념장: 간장 4큰술, 다진파 2큰술, 다진마늘 1/2큰술, 고춧가루 1/2작은술, 깨소금 2작은술, 참기름 1작은술

이렇게 만드세요

- ① 수삼은 깨끗이 씻어 비누 부분을 잘라내고 얇게 어슷 썰어 두십시오.
- ② 밤은 껍질을 벗겨 반으로 썰고, 대추는 깨끗이 씻어 씨를 발라낸 뒤 반으로 잘라 두십시오.
- ③ 은행은 기름을 조금 넣고 볶아 껍질을 벗기거나 끓는물에 넣고 2~3분 정도 삶으면서 손가락등으로 문질러 껍질을 벗겨 두십시오.
- ④ 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 백미 물눈금 4까지 물을 부은 후 청주 2큰술을 넣고 잘 섞어 주십시오.
- ⑤ ④에 준비한 수삼, 밤, 대추, 은행을 골고루 얹어 주십시오.
- ⑥ 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼으로 「영양밥」을 선택하신 후 고압취사/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
- ⑦ 보온으로 되면 밥을 위아래로 잘 섞어 밥그릇에 푼 뒤 기호에 따라 준비한 양념장을 같이 밥에 조금씩 얹어 드십시오.

참고

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

영양밥(고압메뉴) - 재료에 표시된 컵은 밥술에 들어있는 계량컵(물: 180ml, 쌀: 150g) 기준입니다.

:: 견과류밥



준비할 재료

쌀 4컵(600g), 호두 4개, 잣 2큰술, 아몬드 2큰술, 캐슈넛 2큰술, 은행 15개
 양념장: 간장 4큰술, 고춧가루 1/2작은술, 깨소금 2작은술, 다진파 2큰술, 다진마늘 1/2큰술, 참기름 1작은술

이렇게 만드세요

- 1 호두는 겉껍질을 제거한 뒤 따뜻한 물에 불려 속껍질을 제거하여 주십시오.
- 2 은행은 기름을 조금 넣고 볶아 껍질을 벗기거나, 끓는 물에 넣고 2~3분 정도 삶으면서 손가락 등으로 문질러 껍질을 벗겨 주십시오.
- 3 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 백미 물눈금 4까지 부어 주십시오.
- 4 ③에 잣, 호두, 은행, 아몬드, 캐슈넛을 올린 뒤 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼으로 「영양밥」을 선택하신 후 고압취사/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
- 5 취사가 완료되면 준비해둔 양념장을 올려 비벼 드십시오.

:: 모듬버섯밥



준비할 재료

쌀 4컵(600g), 만가닥버섯 60g, 팽이버섯 40g, 양송이버섯 4개, 새송이버섯 60g
 양념장: 간장 4큰술, 고춧가루 1/2작은술, 깨소금 2작은술, 다진파 2큰술, 다진마늘 1/2큰술, 참기름 1작은술

이렇게 만드세요

- 1 만가닥버섯과 팽이버섯은 씻어 가닥가닥 찢어두고, 양송이버섯은 껍질을 벗기고 도톰하게 저며 두십시오.
- 2 새송이버섯은 길이대로 저민 후 먹기 좋은 크기로 등분하여 주십시오.
- 3 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 백미 물눈금 4까지 부어 주십시오.
- 4 ③에 손질해 둔 버섯을 올린 뒤 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼으로 「영양밥」을 선택하신 후 고압취사/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
- 5 취사가 완료되면 준비해둔 양념장을 올려 비벼 드십시오.

:: 버섯죽순밥



준비할 재료

쌀 4컵(600g), 느타리버섯 200g, 죽순 100g, 은행 10개
 양념장: 간장 4큰술, 고춧가루 1/2작은술, 깨소금 2작은술, 다진파 2큰술, 다진마늘 1/2큰술, 참기름 1작은술

이렇게 만드세요

- 1 느타리버섯은 씻어 먹기 좋은 크기로 찢어 두고, 죽순은 살짝 데쳐 빗살 사이사이의 하얀 부분을 제거한 후 빗살 모양을 살려얇게 저며 주십시오.
- 2 은행은 기름을 조금 넣고 볶아 껍질을 벗기거나, 끓는 물에 넣고 2~3분 정도 삶으면서 손가락 등으로 문질러 껍질을 벗겨 주십시오.
- 3 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 백미 물눈금 4까지 부어 주십시오.
- 4 ③에 손질해 둔 느타리버섯, 죽순, 은행을 올린 뒤 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼으로 「영양밥」을 선택 하신 후 고압취사/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
- 5 취사가 완료되면 준비해둔 양념장을 올려 비벼 드십시오.

슈퍼곡물(고압메뉴) - 재료에 표시된 컵은 밥술에 들어있는 계량컵(물: 180ml, 쌀: 150g) 기준입니다.

:: 카무트밥



준비할 재료

쌀 6+2/5컵(960g), 카무트 1+3/5컵(240g) (쌀: 카무트의 비율은 8:2가 적당합니다.)

이렇게 만드세요

- 1 카무트와 쌀을 분리하여 각각 씻어 주십시오.
- 2 내솥에 카무트를 먼저 넣고 그 위에 쌀을 넣은 후 잡곡 물눈금 8까지 물을 부어 주십시오.
- 3 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌려주십시오.
- 4 메뉴/선택 버튼을 눌러 「슈퍼곡물」을 선택한 후 불림시간을 3시간으로 설정한 뒤 고압취사/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
- 5 취사가 완료되어 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

참고

- 카무트의 더 부드러운 식감을 원하실 경우, 불려서 취사해 주십시오.
- 불림시간이 길어짐에 따라 멜라노이징 현상이 증가할 수 있습니다.

요리안내

슈퍼곡물 (고압메뉴) - 재료에 표시된 컵은 밥솥에 들어있는 계량컵(물: 180ml, 쌀: 150g) 기준입니다.

:: 귀리밥



준비할 재료

쌀 5+3/5컵(840g), 귀리 2+2/5컵(360g) (쌀: 귀리의 비율은 7:3이 적당합니다.)

이렇게 만드세요

- ① 쌀, 귀리를 깨끗이 씻어서 내솥에 넣고 잠곡 물눈금 8까지 물을 부어 주십시오.
- ② 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌려주십시오.
- ③ 메뉴/선택 버튼을 눌러 「슈퍼곡물」을 선택한 후 불림시간을 0시간으로 설정한 뒤 고압취사/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
- ④ 취사가 완료되어 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

참고

- 귀리의 더 부드러운 식감을 원하실 경우, 30분-1시간 정도 불려서 취사해 주십시오.
- 슈퍼곡물의 종류에 따라 멜라노이징 현상이 증가할 수 있습니다.

:: 병아리콩밥



준비할 재료

쌀 6+2/5컵(960g), 병아리콩 1+3/5컵(240g) (쌀: 병아리콩의 비율은 8:2가 적당합니다.)

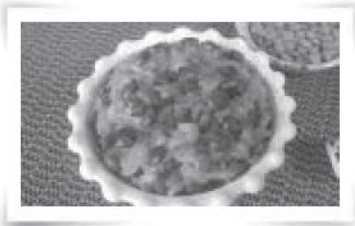
이렇게 만드세요

- ① 쌀, 병아리콩을 깨끗이 씻어서 내솥에 넣고 잠곡 물눈금 8까지 물을 부어 주십시오.
- ② 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌려주십시오.
- ③ 메뉴/선택 버튼을 눌러 「슈퍼곡물」을 선택한 후 불림시간을 0시간으로 설정한 뒤 고압취사/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
- ④ 취사가 완료되어 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

참고

- 병아리콩의 더 부드러운 식감을 원하실 경우, 4-6시간 정도 불려서 취사해 주십시오.
- 슈퍼곡물의 종류에 따라 멜라노이징 현상이 증가할 수 있습니다.

:: 그린렌틸콩밥



준비할 재료

쌀 5+3/5컵(840g), 그린렌틸콩 2+2/5컵(360g) (쌀: 그린렌틸콩의 비율은 7:3이 적당합니다.)

이렇게 만드세요

- ① 쌀, 그린렌틸콩을 깨끗이 씻어서 내솥에 넣고 잠곡 물눈금 8까지 물을 부어 주십시오.
- ② 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌려주십시오.
- ③ 메뉴/선택 버튼을 눌러 「슈퍼곡물」을 선택한 후 불림시간을 0시간으로 설정한 뒤 고압취사/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
- ④ 취사가 완료되어 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

참고

- 슈퍼곡물의 종류에 따라 멜라노이징 현상이 증가할 수 있습니다.

:: 퀴노아밥



준비할 재료

쌀 5+3/5컵(840g), 퀴노아 2+2/5컵(360g) (쌀: 퀴노아의 비율은 7:3이 적당합니다.)

이렇게 만드세요

- ① 쌀을 깨끗이 씻어 주십시오. (퀴노아는 따로 체에 걸러 씻은 후, 쌀과 섞어 주십시오.)
- ② 쌀, 퀴노아를 내솥에 넣고 잠곡 물눈금 8까지 물을 부어 주십시오.
- ③ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌려주십시오.
- ④ 메뉴/선택 버튼을 눌러 「슈퍼곡물」을 선택한 후 불림시간을 0시간으로 설정한 뒤 고압취사/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
- ⑤ 취사가 완료되어 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

참고

- 슈퍼곡물의 종류에 따라 멜라노이징 현상이 증가할 수 있습니다.

무압백미(무압메뉴)

▲ 무압백미 주의사항

- 재료에 표시된 컵은 밥솥에 들어있는 계량컵(물: 180ml, 쌀: 150g) 기준입니다.
- 지정된 용량을 초과하지 마십시오. 끓어 넘침이 발생할 수 있습니다.

:: 쌀밥



준비할 재료

쌀 6컵(900g) ※ 1컵(180ml 기준)은 1인분에 해당합니다.

이렇게 만드세요

- ① 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 무압백미 물눈금 6까지 물을 부어 주십시오.
- ② 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌려주십시오.
- ③ 찰기 없이 부드러운 무압밥을 드시려면 선택 버튼으로 '무압백미'를 선택한 후 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.
- ④ 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

참고

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

:: 초밥



준비할 재료

쌀 3컵(450g) 다시마 1조각(4cmx4cm), 초밥용 회 적당량, 와사비 1T
단춧물: 식초 100ml, 설탕 60g, 소금 10g, 레몬 1/2개

이렇게 만드세요

- ① 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 무압백미 물눈금 3까지 물을 붓고 다시마 1조각을 넣어 주십시오.
- ② 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌려주십시오.
- ③ 선택 버튼으로 '무압백미'를 선택한 후 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.
- ④ 취사가 완료되면 다시마는 건져내고 밥을 잘 저어 불에 따로 담아 두십시오.
- ⑤ 냄비에 단춧물 재료를 넣고 설탕과 소금이 녹을때 까지 끓인 후 식혀두십시오.
- ⑥ 완성된 단춧물에 레몬을 넣으십시오. (레몬은 향을 내기 위함입니다. 기호에 따라 넣지 않아도 됩니다.)
- ⑦ 덜어둔 밥에 만들어둔 단춧물을 넣어가면서 섞어 주십시오.
이때, 밥알이 으깨지지 않도록 주걱은 세워서 섞어 주십시오. (단춧물의 경우, 기호에 맞게 넣어 주시기 바랍니다.)
- ⑧ 밥알에 단춧물이 스며들도록 잠시 면보를 덮어두십시오.
- ⑨ 차가운 물에 손을 담근 후, 밥 적당량을 손에 쥐고 뭉친 뒤, 그 위에 와사비를 콕 찍듯이 발라주십시오.
- ⑩ 생선살을 올려 손으로 모양을 잡아 주십시오.
- ⑪ 만들어둔 초밥은 접시에 담아내십시오.

참고

- 단춧물은 뜨거운 밥에 넣고 섞어 주십시오. 밥이 차갑게 식었을 경우에는 밥알에 스며들지 않을 수 있습니다.

나물밥(무압메뉴)

▲ 나물밥 주의사항

- 재료에 표시된 컵은 밥솥에 들어있는 계량컵(물: 180ml, 쌀: 150g) 기준입니다.
- 지정된 용량을 초과하지 마십시오. 끓어 넘침이 발생할 수 있습니다.

:: 콩나물밥



준비할 재료

쌀 3컵(450g), 콩나물 150g
양념장: 간장 4큰술, 고춧가루 1/2큰술, 깨소금 2작은술, 다진파 2큰술, 다진마늘 1/2큰술, 참기름 1작은술

이렇게 만드세요

- ① 콩나물은 깨끗이 씻어 껍질을 제거하여 준비해 두십시오.
- ② 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 무압백미 물눈금 3까지 물을 부은 후, 그 위에 콩나물을 올려 주십시오.
- ③ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌려주십시오.
- ④ 선택 버튼으로 '나물밥,메뉴'를 선택한 후 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.
- ⑤ 취사가 완료되면 준비해둔 양념장을 올려 비벼 드십시오.

:: 무밥



준비할 재료

쌀 3컵(450g), 무 150g
양념장: 간장 4큰술, 고춧가루 1/2큰술, 깨소금 2작은술, 다진파 2큰술, 다진마늘 1/2큰술, 참기름 1작은술

이렇게 만드세요

- ① 무는 적당한 크기로 채썰어 준비해 두십시오.
- ② 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 무압백미 물눈금 3까지 물을 부은 후, 그 위에 채썬 무를 올려 주십시오.
- ③ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌려주십시오.
- ④ 선택 버튼으로 '나물밥,메뉴'를 선택한 후 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.
- ⑤ 취사가 완료되면 준비해둔 양념장을 올려 비벼 드십시오.

요리안내

건강죽 (무압메뉴)

⚠ 건강죽 주의사항

- 재료에 표시된 컵은 밥솥에 들어있는 계량컵(물: 180ml, 쌀: 150g) 기준입니다.
- 지정된 용량을 초과하지 마십시오. 끓어 넘침이 발생할 수 있습니다.
- 요리가 진행중일 때는 뚜껑을 열지 마십시오. 비산으로 화상의 우려가 있습니다.

:: 잣죽



* 쌀알 터짐 및 퍼짐 정도가 부족할 경우, 시간을 더 늘려서 취사하십시오.

준비할 재료

쌀 1컵(150g), 잣 1/2컵(75g), 잣 1/2컵, 소금 약간

이렇게 만드세요

- ① 쌀과 잣을 깨끗이 씻어 주십시오.
- ② 쌀은 체에 받쳐 두고 잣은 믹서에 갈아 두십시오.
- ③ 쌀과 같은 잣을 넣고 된죽 물눈금 1.5까지 물을 부어 주십시오.
- ④ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌려주십시오.
- ⑤ 메뉴/선택 버튼으로 「건강죽」을 선택한 후, 죽 시간을 50분으로 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.
- ⑥ 보온으로 되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.

참고

- 죽은 드실 시간에 맞추어 죽을 쑨는 것이 중요하며, 식은 죽이나 다시 데운 죽은 맛이 떨어집니다.
- 물김치나 소화가 잘되는 생선조림, 복어 보푸라기 등을 곁들이면 더욱 좋습니다.
- 국산잣을 고르는 법: 윤기가 있고 광택이 있으며 잣의 씨눈 달개가 거의 없고 잣나무향과 송진향이 납니다.

:: 전복죽



* 쌀알 터짐 및 퍼짐 정도가 부족할 경우, 시간을 더 늘려서 취사하십시오.

준비할 재료

쌀 1컵(150g), 참기름 1큰술, 전복 1개, 소금 약간

이렇게 만드세요

- ① 쌀을 깨끗이 씻어서 불려 두십시오.
- ② 전복은 솔로 문질러 씻어 도려내고 내장을 떼 후 얇게 썰어 두십시오.
- ③ 내수에 쌀과 전복을 넣고 참기름을 넣은 후 섞어 주십시오.
- ④ 물을 된죽 물눈금 1까지 부어 주십시오.
- ⑤ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌려주십시오.
- ⑥ 메뉴/선택 버튼으로 「건강죽」을 선택한 후, 죽 시간을 35분으로 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.
- ⑦ 보온으로 되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.

참고

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

:: 특미닭죽



* 쌀알 터짐 및 퍼짐 정도가 부족할 경우, 시간을 더 늘려서 취사하십시오.

준비할 재료

쌀 1컵(150g), 닭 100g, 닭국물 300ml, 청고추 1개, 홍고추 1개, 소금 약간
양념: 다진파 1큰술, 다진마늘 1큰술, 간장 2큰술, 깨소금 약간, 참기름 2작은술, 후춧가루 약간

이렇게 만드세요

- ① 쌀을 깨끗이 씻어 물에 1시간 이상 불려 두십시오.
- ② 닭은 손질하여 꼭 삶아 먹기 좋게 찢어서 준비해둔 재료로 양념해 두십시오.
- ③ 청고추, 홍고추는 씨를 버리고 잘게 썰어 두십시오.
- ④ 닭국물은 기름기를 제거하고 가이저에 받쳐 두십시오.
- ⑤ 내수에 ①의 쌀과 ②, ③의 닭과 고추를 넣고, 받쳐 둔 닭국물을 부어 주십시오.
- ⑥ 물은 된죽 물눈금 1.5까지 부어 주십시오.
- ⑦ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌려주십시오.
- ⑧ 메뉴/선택 버튼으로 「건강죽」을 선택한 후, 죽 시간을 50분으로 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.
- ⑨ 보온으로 되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.

:: 흰죽



* 쌀알 터짐 및 퍼짐 정도가 부족할 경우, 시간을 더 늘려서 취사하십시오.

준비할 재료

쌀 2컵(300g)

이렇게 만드세요

- ① 깨끗이 씻은 쌀을 내수에 넣고 된죽 물눈금 2까지 물을 부어 주십시오.
- ② 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌려주십시오.
- ③ 메뉴/선택 버튼으로 「건강죽」을 선택한 후, 죽 시간을 60분으로 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.

죽은 우리의 먹거리 중에서 가장 일찍부터 발달한 주식입니다.

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

건강죽(무압메뉴)

⚠ 건강죽 주의사항

- 재료에 표시된 컵은 밥솥에 들어있는 계량컵(물: 180ml, 쌀: 150g) 기준입니다.
- 지정된 용량을 초과하지 마십시오. 끓어 넘침이 발생할 수 있습니다.
- 요리가 진행중일 때는 뚜껑을 열지 마십시오. 비산으로 화상의 우려가 있습니다.

:: 팔죽



* 쌀알 터짐 및 퍼짐 정도가 부족할 경우, 시간을 더 늘려서 취사하십시오.

준비할 재료

쌀 2/3컵(100g), 팥 1/3컵(50g), 찹쌀가루 2/3컵(100g)

이렇게 만드세요

- ① 쌀을 깨끗이 씻어서 30분 이상 물에 불려 두십시오.
 - ② 팥은 강한불에서 삶은 후 팥물을 버리고 다시 물을 부어 약한불에서 팥이 터질 때까지 천천히 한번 더 삶아 주십시오.
 - ③ 삶은 팥은 체에 받치고 으깨어 팥물만 걸러내 주십시오.
 - ④ 2~3번 체에 내린 찹쌀가루를 끓여서 식힌물로 반죽하여 새알심을 만들어 두십시오.
 - ⑤ 미리 불려둔 쌀을 내솥에 넣고 된죽 물눈금 1.5까지 팥물을 부어 주십시오.
 - ⑥ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌려주십시오.
 - ⑦ 메뉴/선택 버튼을 "건강죽"을 선택한 후, 죽 시간을 50분으로 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.
- * 팥알이 씹힘을 원하시면 기호에 따라 팥알을 넣어 주셔도 좋습니다.

이유식(무압메뉴)

⚠ 이유식 주의사항

- 재료에 표시된 컵은 밥솥에 들어있는 계량컵(물: 180ml, 쌀: 150g) 기준입니다.
- 지정된 용량을 초과하지 마십시오. 끓어 넘침이 발생할 수 있습니다.
- 요리가 진행중일 때는 뚜껑을 열지 마십시오. 비산으로 화상의 우려가 있습니다.

:: 단호박스프



* 이유식 후기 (9~12개월 이후)

준비할 재료

단호박 200g, 빵가루 2큰술, 물 3/4컵(135ml), 소금 약간, 우유 약간

이렇게 만드세요

- ① 단호박은 노랗게 잘 익은 것으로 골라 껍질을 벗기고 씨를 제거한 후 얇게 썰어 물에 헹구어 주십시오.
- ② 내솥에 ①의 재료와 빵가루 2큰술, 물 3/4컵(135ml)을 넣어 주십시오.
- ③ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌려주십시오.
- ④ 메뉴/선택 버튼을 "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



* 이유식 후기 (9~12개월 이후)

준비할 재료

고구마 100g, 사과 100g, 물 1/2컵(90ml), 꿀 약간

이렇게 만드세요

- ① 사과와 고구마는 껍질을 벗기고 얇게 썰어 주십시오.
- ② 내솥에 ①과 물 1/2컵(90ml)을 넣어 주십시오.
- ③ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌려주십시오.
- ④ 메뉴/선택 버튼을 "이유식"을 선택한 후, 이유식 시간을 30분으로 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.
- ⑤ 요리가 완료되면 나무주걱으로 곱게 으깨어 꿀을 조금 넣어 섞어 주십시오.

:: 참치야채무른밥



* 이유식 원료기 (12개월 이후)

준비할 재료

밥 70g, 참치살(캔) 40g, 피망 15g, 당근 15g, 물 2/3컵(120ml), 버터, 김가루 약간씩

이렇게 만드세요

- 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 ③의 재료를 넣고, 물을 부어 주십시오.
- ⑤ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌려주십시오.
- ⑥ 메뉴/선택 버튼을 "이유식"을 선택한 후, 이유식 시간을 30분으로 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.
- ⑦ 이유식이 완료되면 주걱으로 잘 섞어 주십시오.

요리안내

이유식 (무압메뉴)

▲ 이유식 주의사항

- 재료에 표시된 컵은 밥솥에 들어있는 계량컵(물: 180ml, 쌀: 150g) 기준입니다.
- 지정된 용량을 초과하지 마십시오. 끓어 넘침이 발생할 수 있습니다.
- 요리가 진행중일 때는 뚜껑을 열지 마십시오. 비산으로 화상의 우려가 있습니다.

:: 야채쌀미음



※ 이유식 완료기 (12개월 이후)

준비할 재료

쌀 1/2컵(75g), 브로콜리 30g, 물 1.5컵(270ml), 소금 약간

이렇게 만드세요

- 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 핸들 손잡이를 무압모드로 돌려주십시오.
- ④ 메뉴/선택 버튼을 눌러 '이유식'을 선택한 후, 이유식 시간을 4분으로 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.
- ⑤ 이유식이 완료되면 주걱으로 잘 섞어 주십시오.

참고

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

삼계탕 (고압메뉴)

:: 삼계탕



준비할 재료

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

이렇게 만드세요

- ① 준비된 닭의 배 아래쪽 양쪽에 칼집을 내어 구멍을 뚫어 주십시오.
- ② 손질한 닭의 뺏속에 2시간 이상 불린 찹쌀과 마늘을 채워 넣어 주십시오. (찹쌀을 불리지 않으면 설익을 수 있습니다.)
- ③ 식성에 따라 걸죽한 국물을 원하시면 찹쌀의 1/2은 닭의 뺏속에 넣고 나머지 1/2은 밖으로 꺼내 놓아 주십시오.
- ④ 칼집을 낸 구멍에 두다리를 엇갈리게 끼우고 고정시켜 주십시오.
- ⑤ 내솥에 준비한 닭을 넣고 깨끗이 씻은 수삼과 대추를 넣은 후 물을 백미 물만큼 6까지 부어 주십시오.
- ⑥ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌려주십시오.
- ⑦ 메뉴/선택 버튼을 눌러 '삼계탕'을 선택한 후 고압취사/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.

참고

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

무압찜/고압찜

⚠ 찜 주의사항

- 재료에 표시된 컵은 밥솥에 들어있는 계량컵(물: 180ml, 쌀: 150g) 기준입니다.
- 지정된 용량을 초과하지 마십시오. 끓어넘침이 발생할 수 있습니다.
- 요리가 진행중일 때는 뚜껑을 열지 마십시오. 비산으로 화상의 우려가 있습니다.

:: 시루떡



무압찜 시간 45분 고압찜 시간 45분

준비할 재료

멥쌀가루 5컵(750g), 팥 2컵(300g), 소금 1큰술, 설탕 5큰술, 물 3큰술

이렇게 만드세요

- 1 멥쌀가루 5컵에 물 3큰술을 넣고 잘 버무려서 체에 한번 내려준 다음 설탕(3큰술)을 섞어 주십시오.
 - 2 팥은 물기 없이 삶아서 대강 찧으면서 위의 소금 1큰술과 설탕 2큰술을 넣어 주십시오.
 - 3 내솥에 물 3컵(540ml)을 붓고 찜판을 넣은 후 적당한 크기의 천이나 한지를 오려서 깔아 주십시오.
 - 4 팔고물 1컵을 깔고 멥쌀가루를 편편하게 얹고 다시 팔고물 1컵을 넣어 층을 만들어 주십시오.
 - 5 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌리고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「고압찜을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
- 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「무압찜을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.

:: 갈비찜



무압찜 시간 60분 고압찜 시간 40분

준비할 재료

쇠갈비(돼지갈비) 1.2kg, 정종 3큰술, 진간장 5큰술, 다진마늘 1큰술, 참기름 1큰술, 양파즙 3큰술, 배즙 3큰술, 설탕 3큰술, 다진파 2큰술, 깨소금 1큰술, 후춧가루 1작은술, 당근 1개, 밤 10개, 은행 20개, 잣가루 1큰술

이렇게 만드세요

- 1 토막난 갈비에 기름기와 힘줄을 제거하고 찬물에 담궈 핏물을 빼두십시오.
 - 2 소쿠리에 건져 물기를 빼고 정종과 배즙에 재워 고기를 연하게 해두십시오.
 - 3 밤은 껍질을 벗겨 큰것은 반으로 자르고 은행은 후라이팬에 기름을 조금 넣어 볶아 껍질을 벗겨낸 뒤 당근은 밤통 크기로 깎아 주십시오.
 - 4 준비한 모든 재료에 양념을 넣고 버무려 1시간 정도 양념이 배도록 재워 놓은 후 내솥에 넣어 주십시오. (갈비와 양념장에서 우려나오는 수분으로 조리가 되기 때문에 별도의 물을 부을 필요가 없습니다.)
 - 5 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌리고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「고압찜을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
- 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「무압찜을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.
- 6 음식이 완료되면 갈비찜 위에 잣가루를 뿌려 식탁에 내놓으십시오.

참고 ※별매품(ECO Stainless 내솥)구매 시 사용 가능한 레시피입니다.

:: 닭찜



무압찜 시간 50분 고압찜 시간 45분

준비할 재료

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

이렇게 만드세요

- 1 닭고기를 깨끗이 씻어 잔털과 내장을 완전히 없애고 꼬리 부분에 묻혀 있는 기름을 잘라내 주십시오.
 - 2 닭고기를 먹기에 알맞은 크기로 자른 후 양념이 잘 배고 빨리 익도록 칼집을 넣어 주십시오.
 - 3 먹기에 알맞은 크기로 자른 당근, 감자, 닭고기를 커다란 볼에 넣고 준비한 양념과 꿀고루 섞은 후 양념이 충분히 배일 때까지 재워 두십시오.
 - 4 충분히 재워 둔 닭고기와 감자, 당근을 내솥에 넣어 주십시오.
 - 5 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌리고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「고압찜을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
- 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「무압찜을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.

참고 ※별매품(ECO Stainless 내솥)구매 시 사용 가능한 레시피입니다.

:: 수육



무압찜 시간 45분 고압찜 시간 35분

준비할 재료

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

이렇게 만드세요

- 1 내솥에 물 3컵(540ml) 정도 붓고 찜판을 넣어 주십시오.
 - 2 돼지고기를 2-3등분하여 찜판위에 놓고 생강을 얇게 썰어 2-3쪽 넣어 주십시오.
 - 3 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌리고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「고압찜을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
- 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「무압찜을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.
- 4 취사 완료 후 양파, 마늘, 대파, 김치를 곁들여서 접시에 담아 식탁에 내놓으십시오.

요리안내

무압찜/고압찜

△ 찜 주의사항

- 재료에 표시된 컵은 밥솥에 들어있는 계량컵(물: 180ml, 쌀: 150g) 기준입니다.
- 지정된 용량을 초과하지 마십시오. 끓어 넘침이 발생할 수 있습니다.
- 요리가 진행중일 때는 뚜껑을 열지 마십시오. 비산으로 화상의 우려가 있습니다.

:: 오향장육



무압찜 시간 55분

고압찜 시간 40분

준비할 재료

돼지고기 700g, 간장 1/3컵(60ml), 설탕 2큰술, 무명실 조금
 오향: 통후추 6알, 통깨피 7cm, 팔각 4개

이렇게 만드세요

- 1 돼지고기는 흐트러지지 않고 단단하게 익도록 무명실로 잘 묶어 주십시오.
- 2 묶은 돼지고기를 그릇에 담고 간장과 설탕 그리고 오향을 넣어 재워 두십시오.
- 3 내솥에 2의 재료를 넣은 후 물 1.5컵(270ml)의 물을 부어 주십시오.
- 4 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌리고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「고압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
- 5 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「무압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.
- 6 요리가 완료되면 돼지고기를 꺼내 조리용 가위로 무명실을 잘라서 푼다.
오향장육을 식혀서 0.2cm 두께로 얇게 썰어서 접시에 내어 주십시오.

참고 *별매품(ECO Stainless 내솥) 구매 시 사용 가능한 레시피입니다.

:: 갑오징어조림



무압찜 시간 30분

고압찜 시간 10분

준비할 재료

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

이렇게 만드세요

- 1 오징어는 반 갈라 내장을 제거하고 껍질을 벗겨 깨끗이 씻은 후 안쪽에 가로 세로로 칼집을 내 주십시오.
- 2 끓는 물에 소금 약간을 넣고 칼집 낸 오징어 몸통을 데쳐내고 다리도 손질하여 데쳐 두십시오.
- 3 시금치는 다듬어서 깨끗이 씻은 후 소금을 넣고 살짝 데쳐 찬물에 헹구 물기를 짜고, 당근은 굵게 채썰어 끓는 물에 데친 후 각각 소금과 참기름으로 무쳐 주십시오.
- 4 달걀은 소금을 넣고 잘 풀어 오징어 넓이에 맞게 지단을 부쳐 두십시오.
- 5 데쳐낸 오징어의 물기를 닦고 안쪽에 밀가루를 약간 뿌린 후 지단을 얹고 그 위에 준비한 시금치, 당근, 오징어 다리를 놓아 돌돌 말아준 후 꼬치로 고정시켜 주십시오.
- 6 내솥 찜판 위에 말아서 준비한 오징어와 양념장 그리고 물 1/2컵(90ml)을 부어 주십시오.
- 7 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌리고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「고압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
- 8 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「무압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.

참고 *별매품(ECO Stainless 내솥) 구매 시 사용 가능한 레시피입니다.

:: 스테이크



무압찜 시간 35분

고압찜 시간 25분

준비할 재료

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

이렇게 만드세요

- 1 고기에 후춧가루와 소금을 뿌려 간을 배이게 한 다음 내솥에 물 1컵(180ml)을 붓고, 찜판을 넣고 그위에 고기를 올려 주십시오.
- 2 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌리고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「고압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
- 3 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「무압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.
- 4 요리가 완료되면 고기를 꺼내어 스테이크 소스를 끼얹어 주십시오.

:: 꽃게찜



무압찜 시간 30분

고압찜 시간 30분

준비할 재료

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

이렇게 만드세요

- 1 꽃게의 몸통을 손으로 잡고 깨끗이 씻어낸 다음 몸통을 떼어 두십시오.
- 2 떼어낸 몸통의 살을 발라내어 곱게 다져 주십시오.
- 3 쇠고기와 두부는 곱게 다진 후 몸통살 다진것과 한하여 곱고루 버무려 주십시오.
- 4 청 · 홍고추는 잘게 다져 달걀노른자와 섞어 주십시오.
- 5 꽃게의 껍질안에 밀가루를 뿌리고 4에서 준비한 재료를 도톰하게 채운 후 그 위에 청, 홍고추를 섞어 둔 달걀 노른자를 고르게 펴발라 주십시오.
- 6 내솥에 물 2컵(360ml)을 붓고 찜판을 넣은 후 꽃게를 올려 뒤, 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌리고 메뉴/선택버튼을 눌러 「고압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
- 7 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「무압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.

무압찜/고압찜

△ 찜 주의사항

- 재료에 표시된 컵은 밥솥에 들어있는 계량컵(물: 180ml, 쌀: 150g) 기준입니다.
- 지정된 용량을 초과하지 마십시오. 끓어 넘침이 발생할 수 있습니다.
- 요리가 진행중일 때는 뚜껑을 열지 마십시오. 비산으로 화상의 우려가 있습니다.

:: 생선찜



무압찜 시간 45분

고압찜 시간 35분

준비할 재료

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

이렇게 만드세요

- 1 손질해 놓은 도미를 등쪽으로 2cm간격이 되도록 칼집을 넣어 두십시오.
- 2 다진 쇠고기에 간장, 파, 마늘, 참기름, 깨소금, 후춧가루를 넣어 양념해 주십시오.
- 3 도미의 칼집을 넣은 부분에 준비해둔 양념을 꼭꼭 채워 넣어 주십시오.
- 4 내솥에 물 2컵(360ml)을 부은 뒤 찜판을 넣어 주십시오.
- 5 찜판 위에 준비해둔 도미를 넣어 주십시오.
- 6 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌리고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「고압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
- 7 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「무압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.
- 8 요리가 완료되면 나머지 고명을 얹어 장식해 주십시오.

:: 대합찜



무압찜 시간 35분

고압찜 시간 35분

준비할 재료

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

이렇게 만드세요

- 1 쇠고기를 곱게 다져 두십시오.
- 2 해감시켜 깨끗이 헹군 대합을 반으로 갈라 껍질에 붙어 있는 살을 칼로 떼내어 곱게 다져 두십시오.
- 3 그릇에 다진 쇠고기와 대합살을 넣고 분량의 다진파, 다진마늘, 소금, 후춧가루로 양념하여 골고루 버무려 주십시오.
- 4 담을수 있는 껍질은 4개 이므로 껍질 1개당 1/2정도로 양념한 재료를 꼭꼭 채워 담아 주십시오.
- 5 재료에 끈기가 생겨 찜 후에도 모양이 흐트러지지 않도록 대합살 위에 달걀 흰자를 고르게 펴발라 주십시오.
- 6 내솥에 물 1.5컵(270ml)을 붓고 찜판을 넣어 주십시오.
- 7 찜판위에 준비한 대합을 얹어 주십시오.
- 8 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌리고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「고압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
- 9 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「무압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.
- 10 완숙한 달걀은 흰자와 노른자로 나누어서 흰자는 곱게 다지고 노른자는 으깨어 체에 내린 뒤 대합 위에 달걀 노른자와 흰자를 각각 반씩 얹어 주십시오.

:: 약밥



무압찜 시간 40분

고압찜 시간 30분

준비할 재료

참쌀 3컵(450g), 건포도 60g, 밤 15개, 대추 10개, 잣 1큰술, 흑설탕 100g, 진간장 1큰술, 참기름 3큰술, 소금 약간, 계핏가루 1/2작은술

이렇게 만드세요

- 1 참쌀을 깨끗이 씻어서 1시간 이상 충분히 물에 불려 두십시오.
- 2 밤과 대추는 적당한 크기로 잘라서 준비해 두십시오.
(단, 밤과 대추는 껍질과 씨를 제거해 주십시오.)
- 3 미리 불려놓은 참쌀에 흑설탕, 참기름, 계핏가루, 소금 약간을 넣은 후 골고루 섞어 주십시오.
- 4 3과 모든 재료를 내솥에 넣고 백미 물눈금 4까지 물을 부은 후 한번 더 골고루 섞어 주십시오.
- 5 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌리고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「고압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
- 6 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「무압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.

요리안내

무압찜/고압찜

△ 찜 주의사항

- 재료에 표시된 컵은 밥솥에 들어있는 계량컵(물: 180ml, 쌀: 150g) 기준입니다.
- 지정된 용량을 초과하지 마십시오. 끓어 넘침이 발생할 수 있습니다.
- 요리가 진행중일 때는 뚜껑을 열지 마십시오. 비산으로 화상의 우려가 있습니다.

:: 두부찜



무압찜 시간 25분

고압찜 시간 15분

준비할 재료

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

이렇게 만드세요

- ① 두부는 2등분한 다음 1cm 두께로 썰어 소금을 뿌려 물기를 빼두십시오.
- ② 파는 가늘게 채썰고, 다진마늘과 진간장, 고춧가루, 깨소금, 참기름과 실고추를 섞어서 양념장을 준비해 놓으십시오.
- ③ 내솥에 물 2컵(360ml)을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 썰어놓은 두부를 고르게 올려 주십시오.
- ④ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌리고 메뉴/선택 버튼을 눌러 '고압찜'을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 메뉴/선택 버튼을 눌러 '무압찜'을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오
- ⑤ 요리가 완료되면 두부를 꺼내고 두부위에 양념장을 골고루 얹어 주십시오.

:: 잡채



무압찜 시간 20분

고압찜 시간 20분

준비할 재료

당면 250g, 피망(청, 홍) 각각 1개, 당근 100g, 양파 100g, 시금치 약간, 팽이버섯 100g, 어묵 100g, 식용유 2큰술
 양념장: 설탕 약간, 간장 약간, 참기름 약간, 통깨, 깨소금 약간

이렇게 만드세요

- ① 피망, 양파, 당근, 어묵은 잘게 채썰고 팽이버섯은 다듬어 깨끗이 씻은 후 시금치는 끓는 물에 살짝 데쳐서 물기를 꼭 짰 후 먹기 좋게 썰어 주십시오. (피망, 당근은 2-3mm 정도가 적당하고 양파, 어묵은 5mm 정도로 채썰는 것이 적당합니다.)
- ② 미지근한 물에 당면을 30분 정도 담궜 후 찬물에 넣어 씻은 뒤 건져 두십시오. (당면을 오래 담궜다면 잡채 완료 후 당면이 퍼지거나 멍치는 경우가 있습니다. 기호에 따라서 면을 담궜 두는 시간을 10분에서 30분 사이로 조절해 주십시오.)
- ③ 내솥에 식용유 2큰술, 물 1/2컵(90ml)을 넣은 후 당면을 내솥에 넣고 준비한 어묵, 당근, 양파, 피망을 같이 넣어 주십시오.
- ④ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌리고 메뉴/선택 버튼을 눌러 '고압찜'을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 메뉴/선택 버튼을 눌러 '무압찜'을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오
 (당면을 많이 불리셨거나, 소비자 기호에 따라 좀 더 쫄깃한 면을 원하시면 시간을 20분으로 설정해 주십시오.)
- ⑤ 요리가 완료되면 뚜껑을 열어 데쳐 놓은 시금치를 넣고 기호에 따라 간장과 참기름, 설탕을 넣고 골고루 섞어 주십시오. 양념한 잡채에 통깨나 깨소금을 뿌려 찜시에 담아 주십시오.

참고

※ 별매품(ECO Stainless 내솥) 구매 시 사용 가능한 레시피입니다.

:: 가지찜



무압찜 시간 15분

고압찜 시간 15분

준비할 재료

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

이렇게 만드세요

- ① 가지는 4cm 길이로 토막낸 후 세워서 십자로 칼집을 넣어 주십시오.
- ② 붉은고추, 풋고추는 잘게 썰고 파, 마늘은 다져 진간장, 깨소금, 고춧가루, 설탕, 식초를 넣어서 소를 만들어 주십시오.
- ③ 내솥에 물 2컵(360ml)을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 썰어 놓은 가지를 고르게 올려 놓아 주십시오.
- ④ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌리고 메뉴/선택 버튼을 눌러 '고압찜'을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 메뉴/선택 버튼을 눌러 '무압찜'을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오
- ⑤ 요리가 완료되면 가지위에 준비해둔 소를 고르게 얹어 주십시오.

무압찜/고압찜

⚠ 찜 주의사항

- 재료에 표시된 컵은 밥솥에 들어있는 계량컵(물: 180ml, 쌀 150g) 기준입니다.
- 지정된 용량을 초과하지 마십시오. 끓어 넘침이 발생할 수 있습니다.
- 요리가 진행중일 때는 뚜껑을 열지 마십시오, 비산으로 화상의 우려가 있습니다.

:: 만두찜



무압찜 시간 20분

고압찜 시간 15분

준비할 재료

만두 20개

이렇게 만드세요

- 1 내솥에 물 2컵(360ml)을 부어 주십시오.
- 2 찜판을 내솥에 넣고 그 위에 만두를 고르게 올려 주십시오.
- 3 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌리고 메뉴/선택 버튼을 눌러 '고압찜'을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 메뉴/선택 버튼을 눌러 '무압찜'을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.

:: 호박찜



무압찜 시간 15분

고압찜 시간 15분

준비할 재료

호박 1개

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

이렇게 만드세요

- 1 호박은 얇게 통썰기를 해주십시오.
- 2 다진파, 다진마늘, 진간장, 실고추, 고춧가루, 참기름, 깨소금, 설탕을 섞어 양념장을 만들어 주십시오.
- 3 내솥에 물 2컵(360ml)을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 썰어 놓은 호박을 올리고 ②의 양념장을 골고루 뿌려 주십시오.
- 4 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌리고 메뉴/선택 버튼을 눌러 '고압찜'을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 메뉴/선택 버튼을 눌러 '무압찜'을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.

:: 고구마찜



무압찜 시간 40분

고압찜 시간 25분

준비할 재료

고구마 5개

*큰 고구마(150g 이상)는 반으로 잘라서 조리하십시오.

이렇게 만드세요

- 1 내솥에 물 2컵(360ml)을 부어 주십시오.
- 2 찜판을 내솥에 넣고 그위에 잘 씻은 고구마를 올려 놓아 주십시오.
- 3 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌리고 메뉴/선택 버튼을 눌러 '고압찜'을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 메뉴/선택 버튼을 눌러 '무압찜'을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.
- 4 요리가 완료되면 고구마가 뜨거우므로 주의하십시오.

다양한 효과의 고구마

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

:: 삶은계란



무압찜 시간 25분

고압찜 시간 15분

준비할 재료

계란 10개, 물 4컵(720ml), 식초 한두방울

이렇게 만드세요

- 1 내솥에 계란과 물, 식초를 넣어 주십시오.
- 2 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌리고 메뉴/선택 버튼을 눌러 '고압찜'을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 메뉴/선택 버튼을 눌러 '무압찜'을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.

요리안내

무압찜/고압찜

⚠ 찜 주의사항

- 재료에 표시된 컵은 밥솥에 들어있는 계량컵(물: 180ml, 쌀: 150g) 기준입니다.
- 지정된 용량을 초과하지 마십시오. 끓어 넘침이 발생할 수 있습니다.
- 요리가 진행중일 때는 뚜껑을 열지 마십시오. 비산으로 화상의 우려가 있습니다.

:: 밤찜



무압찜 시간 40분

고압찜 시간 25분

준비할 재료

밤 30개

이렇게 만드세요

- 1 내솥에 물 2컵(360ml)을 부어 주십시오.
- 2 찜판을 내솥에 넣고 그위에 밤을 올려 놓아 주십시오.
(밤은 터짐 방지를 위해 껍질을 일부 벗기고 찜판에 놓아 주십시오.)
- 3 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌리고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「고압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「무압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오
- 4 요리가 완료되면 밤이 뜨거우므로 주의하십시오.

:: 감자찜



무압찜 시간 40분

고압찜 시간 40분

준비할 재료

감자(200g 이하) 6개

이렇게 만드세요

- 1 내솥에 물 2컵(360ml)을 부어 주십시오.
- 2 찜판을 내솥에 넣고 그위에 감자를 올려 놓아 주십시오.
- 3 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌리고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「고압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「무압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오
- 4 요리가 완료되면 감자가 뜨거우므로 주의하십시오.

감자보관법

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

:: 옥수수찜



무압찜 시간 55분

고압찜 시간 40분

준비할 재료

옥수수 4개

이렇게 만드세요

- 1 내솥에 물 2컵(360ml)을 부어 주십시오.
- 2 찜판을 내솥에 넣고 그위에 옥수수를 올려 놓아 주십시오.
- 3 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌리고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「고압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「무압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오
- 4 요리가 완료되면 옥수수가 뜨거우므로 주의하십시오.

무압찜/고압찜

⚠ 찜 주의사항

- 재료에 표시된 컵은 밥솥에 들어있는 계량컵(물: 180ml, 쌀: 150g) 기준입니다.
- 지정된 용량을 초과하지 마십시오. 끓어 넘침이 발생할 수 있습니다.
- 요리가 진행중일 때는 뚜껑을 열지 마십시오. 비산으로 화상의 우려가 있습니다.

:: 떡그라탕



무압찜 시간 20분

고압찜 시간 20분

준비할 재료

떡국떡 100g, 삶은 계란 2개, 고구마 1개, 피자치즈 80g, 슬라이스 치즈 2장, 올리브유 약간, 화이트소스 1컵(150g), 파슬리가루 약간
 *화이트 소스: 밀가루 20g, 버터 20g씩 우유200g, 소금, 백후추 약간씩 (버터를 녹힌 후 밀가루를 넣어 볶다가 우유를 넣고 걸쭉하게 끓인 후 소금, 백후추로 간한다.)

이렇게 만드세요

- 1 고구마는 깨끗이 씻어 껍질째 모양을 살려 동그랗게 잘라 주십시오.
- 2 삶은 계란은 커터기로 잘라 준비하고, 떡국떡은 미지근한 물에 담궈 두십시오.
- 3 내솥에 올리브유를 골고루 바른 후 고구마, 달걀, 떡국떡을 골고루 겹겹히 쌓아 주십시오.
- 4 ③에 화이트 소스를 뿌려 주신 후 피자치즈를 골고루 올리고 그 위에 슬라이스 치즈를 8등분으로 잘라 올린 뒤 파슬리 가루를 뿌려 주십시오.
- 5 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌리고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「고압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
- 6 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「무압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.

참고 *별매품(ECO Stainless 내솥) 구매 시 사용 가능한 레시피입니다.

:: 계란찜



무압찜 시간 20분

고압찜 시간 20분

준비할 재료

계란 3개, 물 또는 다시물 1.5컵(270ml), 새우젓 1/2작은술, 소금 약간, 당근 15g, 파 푸른부분 15g

이렇게 만드세요

- 1 그릇에 계란과 물 또는 다시물을 넣고 풀어 주십시오.
- 2 당근과, 파의 푸른 부분은 잘게 다져서 계란물과 같이 섞어 주십시오.
- 3 새우젓은 다져서 물을 약간 섞어 국물을 만들고, 준비해둔 재료와 섞어 소금으로 간을 해주십시오.
- 4 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌리고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「고압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
- 5 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「무압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.

참고 *별매품(ECO Stainless 내솥) 구매 시 사용 가능한 레시피입니다.

:: 새우케첩볶음



무압찜 시간 15분

고압찜 시간 15분

준비할 재료

중하 15마리, 대파 1/3대, 양파 30g, 당근 30g
 *케첩소스: 케첩 4큰술, 설탕 1.5큰술, 전분가루 1.5큰술, 물 1.5큰술, 소금, 간장, 후춧가루 약간씩

이렇게 만드세요

- 1 새우는 머리와 내장을 제거하고 꼬리쪽 한마디와 꼬리만 남기고, 껍질을 벗긴 후 소금물에 살짝 행구 준비해 주십시오.
- 2 대파는 어슷썰고, 양파는 새우 크기보다 작게 잘라 준비해 주십시오.
- 3 내솥에 새우, 대파, 양파를 넣고 케첩소스를 넣고 섞어 주십시오.
- 4 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌리고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「고압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
- 5 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「무압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.
- 6 만능찜이 완료되면 골고루 섞어 주십시오.

참고 *별매품(ECO Stainless 내솥) 구매 시 사용 가능한 레시피입니다.

요리안내

무압찜/고압찜

⚠ 찜 주의사항

- 재료에 표시된 컵은 밥솥에 들어있는 계량컵(물: 180ml, 쌀: 150g) 기준입니다.
- 지정된 용량을 초과하지 마십시오. 끓어 넘침이 발생할 수 있습니다.
- 요리가 진행중일 때는 뚜껑을 열지 마십시오. 비산으로 화상의 우려가 있습니다.

:: 밥피자



무압찜 시간 20분

고압찜 시간 20분

준비할 재료

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

이렇게 만드세요

- 1 양송이 버섯은 껍질을 제거한 후 모양을 살려 썰어두고, 크래미는 길이대로 찢어 준비해 두십시오.
 - 2 슬라이스햄은 네모 모양으로 잘라두고, 캔옥수수는 물기를 제거하여 주십시오.
 - 3 밥은 내솥 바닥에 편편하게 깔아 주십시오.
 - 4 밥 위에 피자소스를 손가락으로 편편하게 발라주고, 그 위에 손질한 재료를 골고루 얹어 주십시오.
 - 5 4에 피자치즈를 올린 후 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌리고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「고압찜을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
- 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「무압찜을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오

참고

*별매품(ECO Stainless 내솥) 구매 시 사용 가능한 레시피입니다.

:: 버터초콜릿케익



무압찜 시간 45분

고압찜 시간 45분

준비할 재료

버터 200g, 설탕 90g, 계란 3개, 핫케이크 가루 110g, 초콜릿 70g

이렇게 만드세요

- 1 버터를 실온에 두어 말랑해지면 둥근 그릇에 담고 설탕과 섞어 두십시오.
 - 2 1에 계란을 넣고 거품기로 부드러워지도록 섞어 주십시오.
 - 3 2에 핫케이크 가루를 넣고 주걱으로 섞어 주십시오.
 - 4 3에 초콜릿을 넣고 섞은 후 내솥에 녹인 버터를 바른 후 반죽을 넣고 편편하게 해주십시오.
 - 5 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌리고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「고압찜을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
- 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「무압찜을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오

:: 떡볶이



무압찜 시간 20분

고압찜 시간 15분

준비할 재료

가래떡(말랑한 것) 300g, 어묵 3장, 양파 1/3개, 대파 1/3개, 당근 60g
*양념장: 고추장 1.5큰술, 물엿 1.5큰술, 설탕 1.5큰술, 깨소금 1/2큰술, 간장 1/2큰술, 멸치다시마 1/2컵(90ml)

이렇게 만드세요

- 1 가래떡은 흐르는 물에 씻어 먹기 좋은 크기로 잘라 주십시오.
 - 2 어묵은 4등분하고, 당근, 양파는 채썰고, 대파는 어슷 썰어 주십시오.
 - 3 분량의 양념을 넣고 양념장을 따로 만들어 두십시오.
 - 4 내솥에 손질한 재료와 양념장을 넣고, 잘 섞어 주십시오.
 - 5 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌리고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「고압찜을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
- 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「무압찜을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오

참고

*별매품(ECO Stainless 내솥) 구매 시 사용 가능한 레시피입니다.

Cooking Guide 로 즐거운 요리를 만들어 보세요

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

요리 선택표

요리종류	메뉴선택	요리 방법
흰 죽	건강죽	1. 내솥에 준비된 재료를 넣고 용량에 따라 물을 적당한 된죽 물눈금까지 부어 주십시오. 쌀 1컵(150g): 내솥 표기 된죽 물눈금 1에 맞춤. 쌀 1.5컵(225g): 내솥 표기 된죽 물눈금 1.5에 맞춤. 쌀 2컵(300g): 내솥 표기 된죽 물눈금 2에 맞춤. (주의사항: 된죽 취사시의 최대 용량은 계량컵 기준 쌀 2컵(300g)입니다.) 2. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌려주십시오. 3. 메뉴/선택 버튼을으로 「건강죽」을 선택한 후, 죽 시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.
팥 죽		
달 죽		
잣 죽		
전복 죽		
새우 죽		
굴 죽		
삼계탕	삼계탕	1. 내솥에 준비된 재료를 넣고 백미 물눈금 6까지 부어 주십시오. 2. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌려주십시오. 3. 메뉴/선택 버튼을 눌러 「삼계탕」을 선택한 후 고압취사/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
갈비찜	고압찜	1. 내솥에 준비된 재료를 넣어 주십시오. 2. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌리고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「고압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
달 찜		
고구마찜	고압찜	1. 내솥에 물 2컵(300ml) 정도 부어 주십시오. 2. 찜판을 내솥에 넣고 준비한 재료를 찜판위에 올려 놓아 주십시오. 3. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌리고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「고압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.

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

무압찜/고압찜 요리별 시간표

요리종류	요리시간		요리종류	요리시간	
	무압찜	고압찜		무압찜	고압찜
떡볶이	20분	15분	고구마찜	40분	25분
감오징어조림	30분	10분	생선찜	45분	25분
새우케첩볶음	15분	15분	대합찜	35분	35분
계란찜	20분	20분	감자찜	40분	40분
만두찜	20분	15분	옥수수찜	55분	40분
가지찜	15분	15분	약밥	40분	30분
호박찜	15분	15분	꽃게찜	30분	30분
두부찜	25분	15분	오향장육	55분	40분
살은계란	25분	15분	수육	45분	35분
떡그라탕	20분	20분	달찜	50분	45분
밥피자	20분	20분	갈비찜	60분	40분
밤찜	40분	25분	시루떡	45분	45분
잡채	20분	20분	버터초콜릿케익	45분	45분
스테이크	35분	25분			

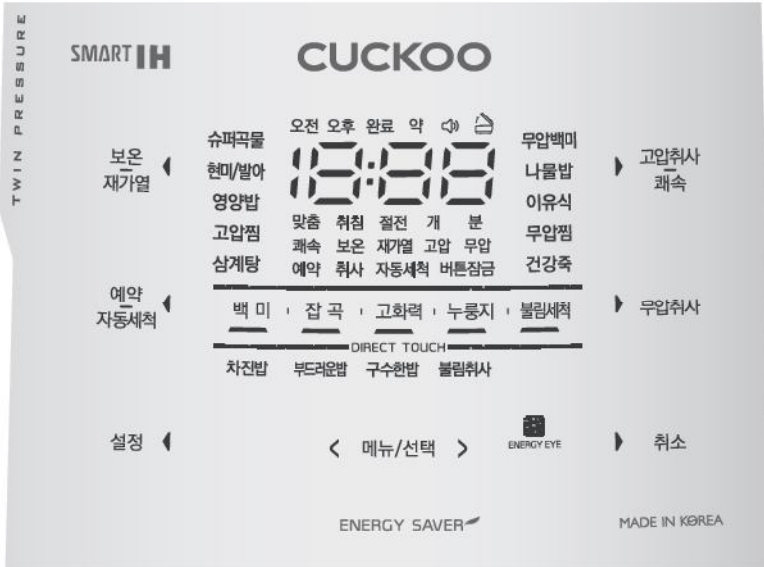
건강죽 용량별 설정 시간표

메뉴	쌀 용량(계량컵 기준)	요리시간
된 죽	1컵(150g)	35분
	1.5컵(225g)	50분
	2컵(300g)	55분
묽은 죽	0.5컵(75g)	45분
	1컵(150g)	55분

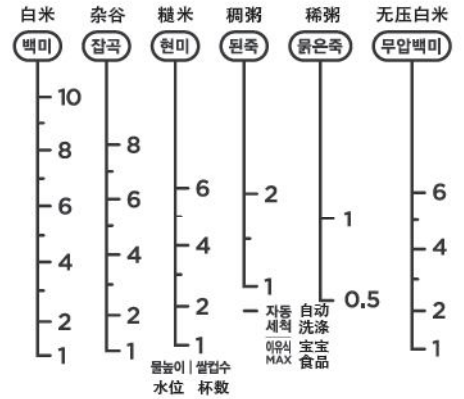


功能操作部和内锅水刻度的中文标示 / 语音设定功能

功能操作部



内锅水刻度



* 此中文翻译是为了更方便消费者使用、实际产品为韩文标识

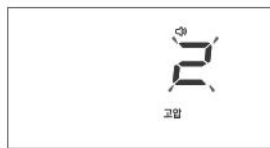
语音设定功能

通过韩国语、英语、中国语选择功能选择所需语音。
产品初始设置为韩国语语音。

▶ 语音功能设定方法



例) 设置为韩国语语音时



例) 设置为英语语音时



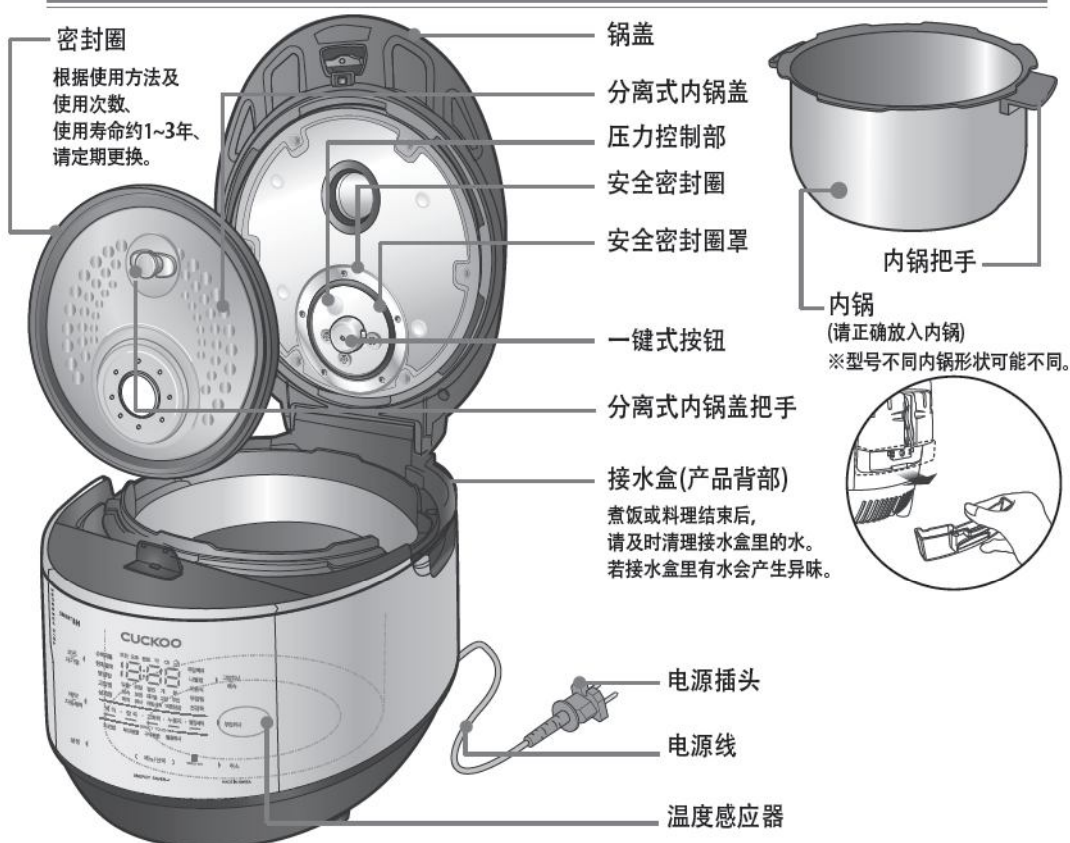
例) 设置为中国语语音时

1. 待机状态下按1次设置键进入语音设置模式。
初次按模式键时需按0.3秒以上。
2. 进入语音设置模式时，语音提示“语音设置模式，请按滑动触摸键选择所需语音后按确认键”，此时，设置、确认、取消键亮起。
3. 按滑动触摸键设置韩国语、英语、中国语语音后按确认键，此时，确认键闪烁，设置、取消键开启。
4. 进入语音设置模式后按取消键或7秒内无任何按键操作时，语音提示“已超时，功能设置被取消。”同时取消该功能并返回待机状态。

产品部件名称 (外部)



产品部件名称 (内部)



附属品



使用说明书及料理指导书



饭勺



量杯



蒸盘 (非附带品)
可在福库官方网站购买



透气针·清刷洁
(实物附着于产品底部。)

功能操作部的名称及作用 / 功能显示部异常检测功能

功能显示部名称及作用

菜单选择
 > : 右侧选择键
 < : 左侧选择键
 选择菜单时使用, 变更时间时使用
 用设定键更改已选择功能时使用

保温/再加热键
 保温或餐前热饭时使用

预约/自动洗涤键
 预约煮饭或自动洗涤时使用
 预约煮饭时(自动杀菌洗涤)时使用

设定
 语音设置, 现在时间, 语音音量, 保温温度, 调节保温, 调节饭味, 睡眠保温, 锅巴强化, 自动省电, 画面亮度省电, 显示煮饭剩余时间, 夜间语音音量, energy eye 设置以上功能时使用

功能显示部
高压煮饭/快速键
 高压煮饭及高压料理开始时使用

DIRECT TOUCH
 使用白米、白米高火力、杂谷、杂谷高火力、糙米、糙米高火力、浸泡洗涤菜单即刻开始煮饭时使用

无压煮饭键
 无压煮饭及无压料理开始时使用

高火力键
 使用白米、杂谷、糙米菜单煮饭时使用

取消键
 取消已选择的功能时使用或自动排出蒸汽时使用(煮饭或料理中取消时长按0.3秒)内胆温度高时长按1.5秒
 节能模式状态下使用

Energy Eye
 (不包括某些型号)

- ※ 接通电源后无任何操作时, 如图所示画面显示待机状态。(待机画面显示的菜单、时间、有无语音、调节饭味阶段, 根据用户设置而不同。)
- ※ 功能操作时如按取消键, 则返回待机状态。
- ※ 按键力度以听到响声为准, 面板设计以实物为准



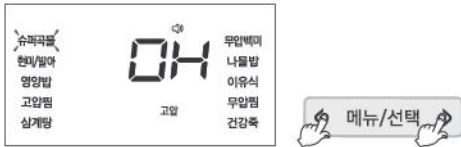
功能显示部异常检测功能

使用不当, 或产品出现异常时, 会出现以下标识给予警告。
 在正常使用条件下或采取措施后仍持续显示以下标识时, 请咨询售后服务中心。(40065-80805)

- U** 无内锅时显示。
- E-F** 冷却扇异常时显示(“E-F”标识闪烁。) 请咨询售后服务中心。(40065-80805)
- E-xx** **E-P** **E-t** 温度感应器异常时显示。(“E-xx”, “E-P”, “E-t”闪烁。) 请咨询售后服务中心。(40065-80805)
- E01** 未正确转动锅盖结合手柄状态下, 按煮饭或保温再加热、预约、选择键时显示 请将锅盖结合手柄转至“高压”或“无压”位置。
- E03** 持续煮水或产品异常时显示。 请咨询售后服务中心。(40065-80805)
- 13H0** 预约时间超过13个小时时显示, 请将预约时间控制在13个小时内
- E do** 高压煮饭完成后, 在保温状态下, 未将锅盖结合手柄转至“无压”位置而在待机状态下再次按煮饭键, 或按预约键时显示。此功能是确认结合手柄的感应装置, 将锅盖结合手柄转至“无压”位置后, 再次转至“高压”位置即可。如仍无法解决问题, 请咨询售后服务中心。(40065-80805)
- E-u** 微电源异常时显示, 请咨询售后服务中心(40065-80805)。
- EUF** 内存存储器异常时显示, 请咨询售后服务中心。(40065-80805)
- Eco** 未安装分离型内锅盖时显示, 请安装分离型内锅盖。 在安装了分离型内锅盖的状态下, “Eco”标识仍闪烁, 此为分离型内锅盖感应部异常。
- HP** **HF** 电源或产品异常时的检测功能, 请咨询售后服务中心。(40065-80805)
- E-P** 环境感应器异常时显示, 请咨询售后服务中心。(40065-80805)

1 用锅盖结合手柄选择所需压力模式

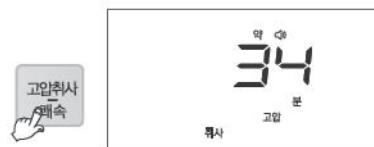
- 确认是否安装了分离型内锅盖。
- 煮饭前请将压力锥放置水平。
- 未正确选择压力模式时无法选择菜单。
- 锅盖结合手柄为高压模式时只能选择高压菜单，无压模式时只能选择无压菜单。
- <高压模式>
- 每按一次选择键以超级谷物→糙米/发芽→营养饭→高压蒸/炖→参鸡汤→白米→白米高火力→杂谷→杂谷高火力→锅巴→浸泡洗涤的顺序依次变更。
- <无压模式>
- 每按一次选择键以无压白米→什锦饭→宝宝食品→无压蒸/炖→无压蒸→健康粥的顺序依次变更。
- 在高压模式下，按白米、杂谷、锅巴、浸泡洗涤菜单的DIRECT TOUCH键，立即开始煮饭。
- 白米、杂谷菜单煮饭开始后5秒内按高火力键时，开始该菜单的高火力煮饭。
- 白米、白米高火力、杂谷、杂谷高火力、糙米/发芽、超级谷物、营养饭、无压白米、什锦饭菜单煮饭完成后，菜单将被自动记忆，再次使用同一菜单时无需重新选择。



例) 选择超级谷物时
▶ 语音提示“超级谷物”。

2 按高压煮饭/快速或无压煮饭键开始煮饭

- 煮饭前，高压菜单时将锅盖结合手柄转至“高压”位置，再按高压煮饭键，无压菜单时将锅盖结合手柄转至“无压”位置，再按无压煮饭键。
- 选择高压菜单后按无压煮饭键时警示音响起，同时显示E01后语音提示“高压菜单，请按高压煮饭键”，选择无压菜单后按高压煮饭键时警示音响起，同时显示E01后语音提示，“无压菜单，请按无压煮饭键”。
- 按煮饭键后，语音提示“开始进行白米煮饭”并开始煮饭。
- 未将锅盖结合手柄转至“高压”位置按高压煮饭/快速键或未将锅盖结合手柄转至“无压”位置按无压煮饭/快速键时，警示音响起，同时显示“E01”标识后，语音提示“请将锅盖结合手柄转至所需压力位置”并无法进行煮饭。
- 开始煮饭后，1分钟显示煮饭完成时间。
- 根据煮饭用量、水温、煮饭条件的不同，实际煮饭完成时间可能略有差异。
- 煮饭开始1分钟后以一定时间为周期显示10秒钟煮饭剩余时间。



例) 在高压模式下白米煮饭时

3 焖饭(例:白米)

- 进入焖饭阶段时，显示器显示剩余时间并语音提示“开始焖饭”，根据所选菜单不同，剩余时间会略有差异。
- 焖饭阶段完成前1~4分钟，发出蒸汽排出效果音(火车声)并伴有语音提示“开始排出蒸汽”，同时自动排出蒸汽，请不要受到惊吓或烫伤。

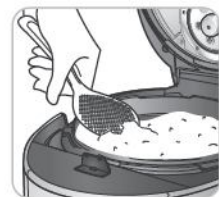


例) 剩余10分钟时



4 完成煮饭

- 煮饭完成后，语音提示(CUCKOO~, 鸟鸣声)“煮饭已完成，请搅匀米饭”同时自动进入保温状态。
- 不保温时，按取消键0.3秒，取消保温。
- 煮饭完成后请搅匀米饭，如未搅匀米饭，可能导致米饭变硬、变色、产生异味。
- 锅盖结合手柄不易转动时，请推动压力锥待蒸汽完全排出后转动。
- 煮饭中请勿按取消键，煮饭功能会被取消。



菜单区分	白米高压(基本菜单)	白米快速	白米高火力	杂谷	杂谷快速	杂谷高火力	糙米/发芽(OH)	超级谷物	营养饭	锅巴	参鸡汤	高压蒸/炖	无压白米	什锦饭	健康粥(稠粥)	健康粥(稀粥)	无压蒸/炖	宝宝食品	自动洗涤(自动水漏洗涤)	浸泡洗涤
煮饭量	1人份~10人份	1人份~6人份	1人份~10人份	1人份~8人份	1人份~6人份	1人份~8人份	1人份~6人份	1人份~8人份	1人份~6人份	1人份~4人份	1只鸡(约1kg)	请参照各菜单详细料理指导	1人份~6人份	1人份~6人份	1杯~2杯	0.5杯~1杯	请参照各菜单详细料理指导		白米水位2刻度	白米水位2刻度
煮饭时间	约25分~35分	约12分~20分	约25分~37分	约41分~51分	约24分~33分	约42分~53分	约48分~56分	约40分~50分	约26分~33分	约33分~39分	约85分	请参照各菜单详细料理指导	约44分~52分	约45分~54分	约35分~55分	约45分~55分			约20分	约10分

※ 高压蒸/炖、无压蒸/炖、宝宝食品、参鸡汤等料理完成后煮饭时可能会产生异味。(请参考13页清洗干净密封圈和锅盖后再使用。)

※ 各菜单煮饭时间，根据电压、水量、水温等使用环境的不同略有差异。

高压模式或无压模式选择方法

高压模式的选择

将锅盖结合手柄方向转至“高压”。

- ▶ 锅盖结合手柄的LED灯亮起黄色，功能显示部显示“高压”即为高压模式。
- ▶ 高压模式下只能选择高压菜单。
- ▶ 高压菜单：超级谷物，糙米/发芽，营养饭，高压蒸/炖，参鸡汤，白米，白米 高火力，杂谷，杂谷 高火力，锅巴，浸泡洗涤

1 压力模式由无压模式调节为高压模式时，请将锅盖结合手柄由“无压”转至“高压”压力模式从无压模式变为高压模式后，只有全部高压菜单闪烁3秒后，所保存的高压菜单开启。

- ▶ 语音提示“高压模式，请选择高压菜单”
- ▶ 锅盖结合手柄灯变为橘黄色。
- ▶ 高压模式下只能选择高压菜单功能。

〈待机状态(无压模式)〉



→
高压
模式
变更时



→
闪烁
3秒后

〈待机装填(高压模式)〉



无压模式的选择

将锅盖结合手柄方向转至“无压”。

- ▶ 锅盖结合手柄的LED灯亮起蓝色，功能显示部显示“无压”即为无压模式。
- ▶ 无压模式下只能选择无压菜单。
- ▶ 无压菜单：无压白米，什锦饭，宝宝食品，无压蒸/炖，健康粥

1 压力模式下高压模式变为无压模式时，将锅盖结合手柄从“高压”转至“无压”

- ▶ 压力模由高压模式变更无压模式后，只有全部无压菜单闪烁3秒后，所保存的菜单开启。
- ▶ 语音提示“无压模式，请选择无压菜单”。
- ▶ 锅盖结合手柄的灯变为蓝色。
- ▶ 无压模式下只能选择无压菜单。

〈待机状态(高压模式)〉



→
无压
模式
变更时



→
闪烁
3秒后

〈待机状态(无压模式)〉



2 锅盖结合手柄方向转至“无压”或“高压”时（中立位置）时，无法进行菜单选择及取煮饭。

- ▶ 按菜单选择或煮饭键时语音提示“请将锅盖结合手柄转至所需压力位置”
- ▶ 请将锅盖结合手柄正确转至高压模式或无压模式。

〈锅盖结合手柄中立位置状态〉



⚠ 注意事项

无压菜单煮饭/料理时请按指定用量进行料理。

煮饭或料理时请不要超过指定用量料理。

- 超过料理指南指定的用量时内容物可能会通过压力锥与蒸汽帽溢出。
- 请务必遵守说明书的料理指南。
- 无压料理时请绝对不要打开锅盖。

煮饭 / 自动洗涤 / 简便浸泡功能

煮饭菜单使用方法

白米	煮较粘的米饭时使用。	什锦饭	在白米中加入什锦混合煮饭时使用。
杂谷	将杂谷掺入白米中煮饭时使用。	糙米发芽 (2H~6H)	将糙米发芽做糙米发芽饭时使用。
糙米发芽 (OH)	不使糙米发芽, 想吃糙米饭时使用。	参鸡汤	自动制作参鸡汤时使用。
无压白米	想吃没有粘性, 柔软的饭时使用。	超级谷物	食用多种超级谷物(卡姆小麦, 燕麦, 鹰嘴豆)时使用。
宝宝食品	自动做宝宝食品。	高压蒸炖, 无压蒸炖	手动设置蒸饭时间, 在高压 (2.0气压) 低压 (1气压) 下做饭
健康粥	可手动设置健康粥时间, 有熬煮功能。	锅巴	做锅巴时使用。
营养饭	做营养饭时使用。	浸泡洗涤	当米饭或食物粘在内锅上时使用。
自动洗涤 (自动杀菌洗涤)	煮饭、保温或料理结束后清除异味时使用。	高火力 (白米、杂谷)	煮比一般米饭香黏的米饭时使用。 (可能会出现糊化现象。)
白米快速	<ul style="list-style-type: none"> 选择白米菜单后按2次高压煮饭/快速键可缩短煮饭时间。(以白米2人份为基准大约需13分钟。) 使用白米快速煮的米饭效果不如正常煮的米饭效果好, 因此请将煮饭容量控制在6人份以下。 煮饭前将白米充分浸泡20分钟后用白米快速菜单煮饭效果更佳。 		
杂谷快速	<ul style="list-style-type: none"> 选择杂谷菜单后, 按2次高压煮饭/快速键开始杂谷快速煮饭, 缩短煮饭时间。(以杂谷2人份为基准约需26分钟。) 使用杂谷快速煮的米饭效果不如正常煮的米饭效果好, 因此请将煮饭容量控制在6人份以下。 煮饭前将杂谷提前浸泡, 或将坚硬的黄豆、红豆煮熟后再煮饭效果更佳。 		

※ 白米快速及煮少人份米饭时接水盒中会有较多积水, 请及时清理。

※ 该款式不提供soft白米, 白米低压功能。

自动洗涤(自动杀菌洗涤)使用方法



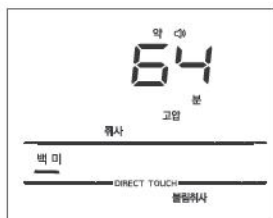
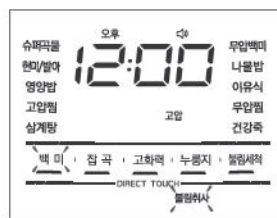
将水倒至自动洗涤水位, 盖上锅盖, 将锅盖结合手柄转至“高压”或“无压”位置。

方法. 待机状态下按两次预约/自动洗涤键选择自动洗涤后, 在高压模式下按高压煮饭/白米快速键, 在无压模式下按无压煮饭键。

※ 定期使用自动洗涤能维持双重压力转换阀的清洁。

简便浸泡功能

开始煮饭时添加了浸泡时间, 进行浸泡后再开始煮饭的功能。



1. 选择白米、白米高火力、杂谷、杂谷高火力、锅巴菜单选择后, 按设定键。
2. 每按一次设定键以黏米饭→柔软米饭→香黏米饭→浸泡煮饭依次变更。
3. 使用简便浸泡时, 选择浸泡煮饭按高压煮饭/快速键。
 ※ 浸泡时间为30分钟。如开始煮饭, 在煮饭时间的基础上增加30分钟浸泡时间。(ex, 浸泡时间 30分 + 白米 30分)
 ※ 浸泡煮饭可能会加重糊化现象。

糊化现象 (米饭微黄)

用该压力饭锅煮饭时米饭底部会出现糊化现象, 这是米饭吸收残留水分而形成的特有的香醇味道, 特别是如“预约煮饭”, 米粒经过长时间浸泡在内锅底部形成微小淀粉沉淀, 与煮“普通米饭”相比, 糊化现象更明显。

※ 将谷物掺入白米内煮杂谷饭时, 与煮白米饭相比, 糊化现象 (米饭微黄) 更加明显。

超级谷物使用方法

什么是超级谷物


与白米相比超级谷物营养更加均衡，含有多种维他命及丰富的矿物质，抗氧化成分，食物纤维，超级谷物可代替白米使用，是补充营养的很好的营养元素。

超级谷物的特征

- ① 卡姆小麦：抗氧化效果 - 卡姆小麦中含有硒，能去除体内的活性氧。
- ② 燕麦：预防便秘 - 含有丰富的不保护我脂肪酸及纤维质。
- ③ 鹰嘴豆：减肥效果 - 鹰嘴豆中含有精氨酸成分，可促进脂肪燃烧及血管扩张。
- ④ 绿色红扁豆：缓解疲劳 - 含有丰富的蛋白质，维他命B，铁质。
- ⑤ 藜麦：预防成人病 - 合成不饱和脂肪酸，具有降低胆固醇指数的效果。

超级谷物菜单的操作方法

1 将锅盖结合手柄转至“高压”位置，按选择键选择超级谷物。




选择糙超级谷物单后，显示部显示0H。
▶ 确认键闪烁，设置，取消高压煮饭/快速键亮起。
(语音提示“超级谷物，请按确认键”)

2 按确认键，再用滑动触摸键设置时间。
▶ 设置，取消，煮饭/快速键亮起。

1. 每按一次 **>** 右侧或 **<** 左侧选择键时，超级谷物浸泡时间反复选择3H(3个小时)↔0H(0个小时)。
2. 超级谷物浸泡时间可设置为0,3个小时。
▶ 高压煮饭/快速键闪烁，设置，取消键亮起。(语音提示“请按滑动触摸键，调整浸泡时间后按煮饭键”)
▶ 用较硬的谷物(卡姆小麦)煮饭时，将浸泡时间调整为3H。

3 按煮饭/快速键。



※ 剩余浸泡时间为3个小时时
▶ 按高压煮饭/快速键或确认键后，再按煮饭/快速键，此时，按设定时间开始进行浸泡，浸泡完成后再开始煮饭。
▶ 浸泡中显示“煮饭”标识及剩余时间。(设定浸泡时间为3H时，“超级谷物，3个小时后，cuckoo开始进行煮饭。”)

超级谷物煮饭时注意事项

- ① 用超级谷物煮饭时以杂谷水位为基准，最多可煮8人份。
- ② 使用不同种类的超级谷物煮饭时，糊化现象及米饭状态会略有差异。
请根据个人口味增减水量或使用调节煮饭功能。
- ③ 超级谷物菜单不支持预约功能。
- ④ 煮较硬的谷物时，选择浸泡3H(3个小时)后，再进行煮饭。
- ⑤ 根据个人口味如喜食用更加柔软的米饭时，请参照下列方法进行煮饭。
▶ 用‘鹰嘴豆’煮饭时，在室温下浸泡4~6个小时后再进行煮饭。
▶ 用‘燕麦’煮饭时，在室温下浸泡30分钟~1个小时后再进行煮饭。
- ⑥ 保温时请搅匀米饭。

卡姆小麦煮饭时注意事项

- ① 将卡姆小麦与大米分别清洗，先将卡姆小麦放入内锅后，再将大米放到卡姆小麦上，请按杂谷水位调整水量。
- ② 选择超级谷物菜单后，用选择键设定浸泡时间为3H(3个小时)，再按煮饭/快速键。
- ③ 保温时请搅匀米饭。

预约煮饭的方法(使用高压菜单时)

现在时间为上午9点，打算明天上午7点40分吃饭的情况

1 确认当前时间是否正确

- ▶ 当前时间不正确的情况下预约煮饭时间也不正确，请调整当前时间。
- ▶ 请注意不要将上午、下午调错



2 将锅盖结合手柄转向“高压”方向，出现“高压”标识后按预约键。

- ▶ 语音提示“用预约、选择键设定煮饭完成后，请按高压煮饭或设定键。”
- ▶ 设定、高压煮饭/快速键闪烁，保温/再加热、预约、取消键开启。
- ▶ 产品出厂时预约时间设定为上午6点30分，如预约时间同出厂设置一致时，无需调整预约时间。
- ▶ 按预约键时显示初始设定时间(如图)、预约标识闪烁。
- ▶ 高压模式下糙米/发芽(2H~6H)、超级谷物、白米快速、浸泡洗涤菜单无法设定预约煮饭。

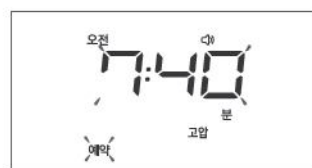


※ 保温中若要设定预约煮饭时，按取消键取消保温后设定预约时间。

3 按选择键设定预约时间后，按设定键。

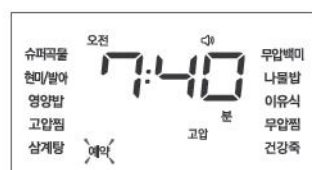
- ▶ 高压煮饭/快速、设定键闪烁，取消键开启。
- ▶ 每按一次 > 右侧选择键，以10分钟为单位增加。
- ▶ 每按一次 < 左侧选择键，以10分钟为单位减少。按住时连续变化。(反复功能)

※ 请注意上、下午区分。



4 按选择键选择所需菜单后，按设定键。

- ▶ 语音提示“按选择键选择预约菜单后请按设定键。”
- ▶ 菜单选择中高压煮饭/快速、设定键闪烁，取消键开启。



5 按高压煮饭/快速键。

- ▶ 语音提示“白米预约煮饭已完成。明日00,00时00分预约煮饭完成。”
- ▶ 根据预约设定时间完成预约煮饭。(根据煮饭量和使用条件的不同，煮饭完成时间略有差异。)
- ▶ 完成一次预约煮饭后，预约设定时间会自动记忆，无需调整煮饭时间直接按预约键即可。

※ 各菜单预约煮饭时间以最大人份为基准，如少量煮饭时，煮饭完成时间可能会比预约时间提前。



预约煮饭方法

预约煮饭的方法(使用无压菜单时)

现在时间为上午9点，打算明天上午7点40分吃饭的情况

1 确认当前时间是否正确。

- ▶ 当前时间不正确的情况下预约煮饭时间也不正确，请调整当前时间。
- ▶ 请注意不要将上午、下午调错。



2 将锅盖结合手柄转向“无压”方向，出现“无压”标识后按预约键。

- ▶ 语音提示“用预约、选择键设定煮饭完成后，请按无压煮饭或设定键。”
- ▶ 设定、无压煮饭键闪烁，预约、取消键开启。
- ▶ 产品出厂时预约时间设定为上午6点30分，如预约时间同出厂设置一致时，无需调整预约时间。
- ▶ 按预约键时显示初始设定时间（如图），预约标识闪烁。
- ※ 保温中若要设定预约煮饭时，按取消键取消保温后设定预约时间。



3 按选择键设定预约时间后，按设定键。

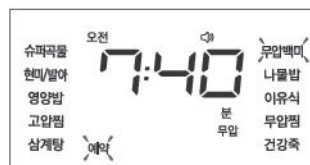
- ▶ 无压煮饭、设定键闪烁，取消键开启。
- ▶ 每按一次 > 右侧选择键，以10分钟为单位增加。
- ▶ 每按一次 < 左侧选择键，以10分钟为单位减少。
- 按住时连续变化。（反复功能）

※ 请注意上、下午区分。



4 按选择键选择所需菜单后，按设定键。

- ▶ 语音提示“按选择键选择预约菜单后请按设定键。”
- ▶ 菜单选择中无压煮饭、设定键闪烁，取消键开启。



5 按无压煮饭键。

- ▶ 语音提示“无压白米预约煮饭已完成。明日00,00时00分预约煮饭完成。”
- ▶ 根据预约设定时间完成预约煮饭。（根据煮饭量和使用条件的不同，煮饭完成时间略有差异。）
- ▶ 完成一次预约煮饭后，预约设定时间会自动记忆，无需调整煮饭时间直接按预约键即可。

※ 各菜单预约煮饭时间以最大人份为基准，如少量煮饭时，煮饭完成时间可能会比预约时间提前。



预约煮饭时注意事项

1 预约煮饭时

- ▶ 大米开封时间长较干硬时，米饭可能会夹生。
- ▶ 根据预约煮饭设定时间或周围环境条件，米饭可能会发硬或发软，请根据内锅水位刻度增减水量。
- ▶ 预约煮饭用量过多，或预约煮饭设定时间过长时，可能会增加米饭糊化程度。
- ▶ 免洗米浸泡时有较多的淀粉沉淀，预约煮饭时会产生糊化现象，将免洗米使用流动的水清洗后煮饭或煮少量米饭，会减轻糊化现象。

2 变更预约时间

- ▶ 变更预约时间时按取消键0.3秒以上取消后再进行变更。

3 超出可预约设置时间范围时

- ▶ 设置时间比可预约设置时间短时，即刻开始煮饭。

4 设置时间超过13个小时时

- ▶ 显示“13Ho”预约时间自动变更为13个小时
例)预约下午5时至次日上午7时(设置时间为14个小时)，显示“13Ho”预约时间自动变更为次日上午6时。
- ※ 预约时间超过13个小时会导致米饭变色变味，夏季米饭易变馊，请将预约时间控制在13个小时内。
- ※ 如需在白天12时完成预约煮饭时，请设置为下午12时。
- ※ 从显示时刻开始1~13个小时内可使用预约煮饭功能。
- ※ 预约煮饭时如需确认现在时间，请按确认键，会显示现在时间并持续2秒。

各菜单煮饭时间

菜单区分	白米高压 (基本菜单)	白米 高火力	杂谷	杂谷 高火力	锅巴	超级 谷物	营养饭	糙米/发 芽(OH)	参鸡汤	高压蒸/ 炖	无压 白米	宝宝 食品	什锦饭	无压蒸/ 炖	健康粥	浸泡 洗涤
煮饭量	(39分+调节饭味时间)~13个小时	(40分+调节饭味时间)~13个小时	(58分+调节饭味时间)~13个小时	(59分+调节饭味时间)~13个小时	(42分+调节饭味时间)~13个小时	无预约功能	(37分+调节饭味时间)~13个小时	(64分+调节饭味时间)~13个小时	80分~13小时	(设置时间+一分钟)	57分~13小时	(设置时间+一分钟)	(57分+调节饭味时间)~13小时	(设置时间+一分钟)	(设置时间+一分钟)	无预约功能

预约再加热使用方法

预约再加热使用方法

- ▶ 不保温米饭，但需在所需时刻食用热米饭时设置。
- ▶ 预约再加热需3小时，请至少提前3个小时进行预约再加热。

现在时间为9时，欲于次日上午7时40分食用热米饭时

1 请确认现在时间是否准确。

- ▶ 现在时间不准确时会导致完成预约再加热时间也不准确，请正确调整时间。
- ▶ 请注意区分上午、下午。



2 将锅盖结合手柄转至“高压”方向，出现“高压”标识后按预约键。

- ▶ 语音提示“用预约、选择键设定煮饭完成后，请按高压煮饭或设定键。”
- ▶ 高压煮饭/快速、设定键闪烁，保温、预约、取消键开启。
- ▶ 如未将锅盖结合手柄转至“高压”方向，按预约键将无法再加热。



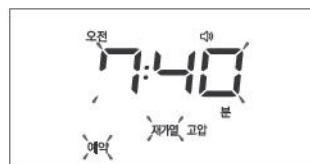
3 按保温/再加热键进入预约再加热设置模式。

- ▶ 语音提示“用预约再加热、选择键设定再加热完成后，请按保温键。”
- ▶ 保温/再加热键闪烁，取消键开启。
- ▶ 产品出厂时时间设定为上午6点30分，如预约再加热时间同出厂设置一致时，无需调整预约时间。



4 按滑动触摸键设置预约再加热完成时间。

- ▶ 保温/再加热键闪烁，确认、取消键开启。
- ▶ 按滑动触摸键可更加方便快捷地设置所需时间。
- ▶ > 每按键1次增加10分钟。
- ▶ < 每按键1次减少10分钟。
- ▶ 连续按键则连续变化。(反复功能)
- ※ 请注意区分上午/下午。



5 请按确认键。

- ▶ 语音提示“请按保温键。”
- ▶ 保温/再加热键闪烁，确认、取消键开启。

6 请按保温/再加热键。

- ▶ 语音提示“再加热已预约，今天/明天00，00时00分完成预约再加热”。
- ▶ 已在设置的预约再加热时间内，完成预约再加热。
- ▶ 已设置的完成预约再加热时间会被自动记忆，无需再调整时间，直接按保温/再加热键即可。

预约再加热时注意事项

1 预约再加热时

- ▶ 完成煮饭后，米饭在常温下经长时间保管，水分蒸发，预约再加热时米饭易变干或产生糊化现象(米饭微黄)。
- ▶ 米饭过量会导致无法将米饭充分加热，建议在5人份以下(约内锅的一半)使用预约再加热。
- ▶ 冷藏或冷冻保管的米饭，根据米饭状态完成预约再加热后米饭可能会不热或米饭较干、产生糊化现象(米饭微黄)明显
- ▶ 将冷藏保管的米饭盛入内锅后用饭勺搅匀，将成团的米饭摊开后再进行预约再加热。
- ▶ 务必将冷冻保管的米饭解冻后再进行预约再加热。

2 变更预约时间时

- ▶ 变更预约时间时按取消键0.3秒以上取消后再进行变更。

3 超出可设置预约时间时

- ▶ 设定时间比可设置预约时间(3小时)短时，立即开始预约再加热。

4 设置时间超过13个小时时

- ▶ 显示“13Ho”，预约时间自动变更为13个小时。
例) 如于今日下午5时至次日上午7时完成预约再加热(设置时间14个小时)，显示“13Ho”标识。预约时间自动变更为次日上午6时(设置时间13个小时)。
- ※ 预约再加热时间超过13个小时，会导致米饭变味、变色，夏季米饭变馊，请将预约时间控制在13个小时以内。
- ※ 如需在白天12时完成预约再加热时，请将时间设置为下午12:00时。
- ※ 以现在时间为准3小时后至13个小时内完成预约再加热时使用该功能。
- ※ 进行预约再加热时，如需确认现在时间，按确认键则显示现在时间并持续2秒钟。

售后服务

中国 SVC CENTER

구분 区分	주소 地址	전화 电话
청도 青岛	山东省青岛市城阳区青大工业园益园路1号/266111	86-40065-80805
	青岛市城阳区大周村工业园青威路东50米	86-532-5555-3070
북경 北京	北京市朝阳区望京广顺南大街东亚望京中心B座1011	86-10-8478-6939
상해 上海	中国上海市长宁区长宁路969号 兆丰花园1101室	86-21-3422-7066
광주 广州	广州市越秀区寺右二横路10号之三乐景阁205室	86-20-8737-7961
심양 沈阳	沈阳市和平区同泽南街16号 正大广场 A-21-3	86-24-2640-1219
	沈阳市和平区哈尔滨路65号	86-24-2273-0413
	沈阳市铁西区景星北街鑫丰郦城24号3-8	86-24-6467-4245
연길 延吉	延吉市新华街4-5号	86-433-255-2253
	延吉市明日胡同18号	86-433-253-8980
길림 吉林	吉林省梅河口市上河湾9号楼5单元410室	86-186-4322-3857
하얼빈 哈尔滨	哈尔滨市道里区地节街20号	86-451-8700-0237/8
성도 成都	四川省 成都市 天仙桥北路7号锦海国际花园A座115室	86-28-8666-9002

服务承诺

消费者受害类型		赔偿内容		
		保修期以内	超过保修期后	
在正常使用状态下自然发生的性能, 机能性故障时。 (在保修期内)	购买10日内需要重修时	产品更换或退货		
	购买1个月内重要配件需要重修时	产品更换或无偿修理		
	更换的产品1个月内需要重修重要部件时	不能更换时		退货
	发生故障时			无偿修理
	维修后发生同一故障时(第3回)	不能维修时	产品更换或退货	扣除折旧后金额10%后退款 扣除折旧后金额5%后退款
	多处故障维修4回, 再发生时(第5回)			
	消费者委托的维修产品丢失时			
	脱落的部件未进行保管无法维修时			
产品购买时运送或安装中发生破损时		产品更换		
因消费者故意, 过失造成的性能, 机能性故障时。	不能维修时	有偿修理	有偿修理	
	脱落的部件未进行保管无法维修时	增收有偿修理金额后更换产品	另处理, 以该公司的基准而定。	
■ 因自然灾害(火灾, 海啸, 煤气, 地震, 暴风雨等)发生的故障。 ■ 使用中更换正常磨损的消耗品时。 ■ 因电源异常或解除不良发生的故障。 ■ 不是产品自身造成的外部问题时。 ■ 不是本公司专业人员维修或私自改装时。		有偿修理	有偿修理	

- 未明示的事项按消费者权益保护法的规定进行赔偿。 • 服务热线: 40065-80805
- 在韩国购买后在海外使用的产品(购买针对韩国国内销售的产品)无保证期限一律按照有偿维修。



제 품 보 증 서

제 품 명 : 전기압력보온밥솥	모델명 :
구 입 일 : 년 월 일	
고 객 성 명 : 전화 : 주소 :	
대 리 점 상 호 : 전화 : 주소 :	

1. 본 제품에 대한 품질보증은 보증서에 기재된 내용으로 보증 혜택을 받습니다.
2. 무상 보증 기간은 구입일로부터 선정되므로 구입일자를 기재 받으시기 바랍니다.
(구입일자 확인이 안될 경우 제조년월일로부터 6개월이 경과한 날로부터 품질보증 기간을 기산합니다.)
3. 가정용 제품을 영업용도(영업활동, 비정상적인 사용환경 등)로 사용하거나, 산업용 제품인 경우에는 무상보증 기간을 1/2(6개월)로 적용합니다.
4. 이 보증서는 재발행되지 않습니다

CUCKOO
쿠쿠전자
경남 양산



*수리를 의뢰할 때는 구입일자가 기재된 본 보증서를 제시해야 충분한 서비스를 받으실 수 있으므로 잘 보관하시기 바랍니다.

무상 A/S기간 6개월 연장쿠폰

언제나 처음처럼 ~ 고객사랑 오래오래~

“쿠쿠를 120% 활용하세요!” 인증 번호 : (인증 번호를 기입해주세요)

www.cuckoo.co.kr
www.cuckoomall.com

서비스 문의
1588-8899

CUCKOO

소비자 분쟁 해결 기준 안내

소 비 자 피 해 유 형		보 상 내 역	
		보증기간내	보증기간 경과 후
정상적인 사용상태에서 자연 발생한 성능, 기능상의 고장 발생시 (품질보증 기간 이내)	구입 10일 이내에 중요한 수리를 요하는 경우	제품교환, 또는 구입가 환불	
	구입 1개월 이내에 중요 부품에 수리를 요하는 경우	제품교환 및 무상수리	
	교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 경우	교환불가시	구입가 환불
	하자 발생시		무상수리
	동일하자에 대하여 수리했으나 고장이 재발(3회째)		
	여러부위의 고장으로 총 4회 수리받았으나 고장이 재발(5회째)	수리불가시	제품교환, 또는 구입가 환불
	소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실한 경우		정액감가상각한 금액에 10%를 가산하여 환불
수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우		정액감가상각한 금액에 5%를 가산하여 환불	
소비자의 고의, 과실에 의한 성능 기능상의 고장	제품구입시 운송과정 및 제품 설치 중 발생한 피해	제품교환	
	수리가 가능한 경우	유상수리	유상수리
	수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우	유상수리에 해당하는 금액징수 후 제품교환	유상수리 금액 징수 후 감가상각적용 제품교환
<ul style="list-style-type: none"> ■ 천재지변(화재, 염해, 가스, 지진, 풍수해 등)에 의해 고장이 발생하였을 경우 ■ 사용상 정상 마모되는 소모성 부품을 교환하는 경우 ■ 사용전원의 이상 및 접속기기의 불량으로 인하여 고장이 발생하였을 경우 ■ 기타 제품 자체의 하자가 아닌 외부 원인으로 인한 경우 ■ 쿠쿠 대리점이나 서비스센터의 수리기사가 아닌 사람이 수리 또는 개조하여 고장이 발생하였을 경우 		유상수리	유상수리

*상기에 명시되지 않은 사항은 소비자 기본법에 따른 소비자 분쟁 해결 기준에 따라 피해를 보상하게 됩니다. • 고객상담실 : 지역번호 없이 1588-8899 • 기구세척, 조정, 사용설명 등은 고장이 아닙니다.

쿠쿠 사용안내

1. 본 쿠폰은 쿠쿠에서 발행한 것으로 쿠쿠제품을 구입하신 고객님에 한해서 사용할 수 있습니다.
2. 쿠쿠 홈페이지에서 회원가입 후 제품등록 하신 다음, 발급 받은 인증번호를 본 쿠폰에 기입함으로써 무상A/S기간 6개월 연장 혜택이 부여됩니다.
3. 본 쿠폰은 구입하신 제품에 한하며 반드시 구입하신 제품의 무상A/S기간이 1년 내에 제품등록하여 인증번호를 발부 받아야 유효합니다.
4. 본 쿠폰을 분실했을 때는 쿠쿠 홈페이지 마이쿠쿠에서 쿠폰을 출력하여 A/S신청시 제시하셔야 합니다.
5. 유상수리 사유에 해당하는 서비스 건은 무상서비스 기간내라도 유상 처리됨을 알려 드립니다.
6. 쿠쿠 홈페이지 회원탈퇴 혹은 홈페이지에 1년 이상 장기 미접속(비로그인)으로 인한 개인정보 파기 무상A/S기간 6개월 연장 혜택이 사라집니다.

쿠폰 등록 혜택

혜택 하나	쿠쿠가 진행하는 모든 행사에 우선 초대
혜택 둘	활동에 따른 포인트점수 지급
혜택 셋	포인트점수를 이용한 여러 상품 구입
혜택 넷	할인쿠폰 증정



QR코드를 입력하시면 쿠쿠 홈페이지에서 자세한 제품정보를 얻으실 수 있습니다.

서비스에 대하여

• 고객의 권리

고객께서는 제품사용중에 고장 발생시 구입일부터 1년 동안 무상서비스를 받으실 수 있는 <소중한 권리>가 있습니다. 단, 고객 과실 및 천재지변에 의해 고장이 발생한 경우는 무상서비스 기간내라도 유상 처리됨을 알려 드립니다.

• 유상서비스(고객의 비용부담)에 대한 책임

서비스 신청시 다음과 같은 경우는 무상서비스 기간내라도 유상처리 됩니다.

- 1) 제품내에 이물질(물, 음료수, 커피, 장난감 등)하여 고장이 발생하였을 경우
- 2) 제품을 떨어뜨리거나 충격으로 인하여 제품 파손 및 기능상의 고장이 발생하였을 경우
- 3) 신나, 벤젠 등 유기용제에 의하여 외관 손상 및 변형이 된 경우
- 4) 쿠쿠 정품이 아닌 부품 또는 소모품을 사용하여 제품 고장이 발생하였을 경우 (아답타, 밧데리, 필터, 먼지봉투 등)
쿠쿠 정품은 고객상담실로 문의하여 지정된 서비스센터에서 구입하신 후 사용하십시오.
- 5) 사용전압을 잘못 공급하여 제품 고장이 발생하였을 경우
- 6) 고객이 제품을 임의로 분해하여 부속품이 분실 및 파손되었을 경우
- 7) 쿠쿠 서비스센터의 수리기사가 아닌 사람이 제품을 수리 또는 개조하여 고장이 발생하였을 경우
- 8) 천재지변(낙뢰, 화재, 풍수해, 가스, 염해, 지진 등)에 의해 고장이 발생하였을 경우
- 9) 쿠쿠 제품 사용설명서 내에 "안전상의 경고"를 지키지 않아 고장이 발생하였을 경우 ("안전상의 경고"를 잘 지키면 제품을 오래 사용할 수 있습니다.)
- 10) 기타 고객 과실에 의하여 제품 고장이 발생하였을 경우

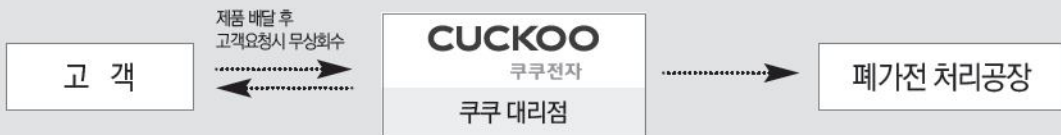
제품규격

구 분	10인분(1.8L)제품
취사 용량(백미)	0.36L(2인분) ~ 1.8L(10인분)
정격소비전력	1455W
정격전압및전류	교류 220V/60Hz, 6.6A
조정장치 압력	98.0 kPa(1.0kgf/cm ²)
안전장치 압력	147.1 kPa(1.5kgf/cm ²)
제품의 크기	42.0cm(길이) x 30.3cm(폭)x29.0cm(높이)
중 량	8.7kg
온도류우즈	169℃
용 량	백미·백미고화력: 1~10인분, 잡곡·잡곡고화력·슈퍼곡물: 1~8인분, 누룽지: 1~4인분, 백미쾌속·잡곡쾌속·무압백미·나물밥·현미/발아·영양밥: 1~6인분, 건강죽(된죽): 1~2컵, 건강죽(물은죽): 0.5컵~1컵
부속품	계량컵(1인분용), 주걱, 청소용 핀&브러쉬 킷, 사용설명서 및 요리안내

* 디자인 및 색상은 예고없이 바뀔 수도 있습니다.

폐 가전제품의 처리방법

- 당 제품의 폐기 처리는 다음과 같이 정부와 회사가 협조하여 환경을 보호하면서 재활용 처리를 하고 있습니다.
- 1. 신제품을 구입하시고 폐 가전제품 발생시는 제품 구입 대리점에 처리를 의뢰하시면 됩니다.(무상 회수 처리)



- 2. 폐 가전제품 발생시 쓰레기 종량제에 따라 가까운 지역주민센터에 연락하시면 됩니다.
(수수료는 지역별 차이가 있으므로 지역주민센터에 문의하시면 됩니다.)



고장문의

장기간 사용한 제품은 열, 습기, 먼지 등의 영향으로 부품이 노화하여 고장으로 이어지는 경우가 있습니다.

이와 같은 증상이 발생할 경우엔

- ① "고장신고 전에 확인하십시오"(43~45페이지)에 해당되는 증상 이외의 내용발생
- ② 제품에 손을 대면 짜릿한 전기가 흐른다.
- ③ 밥타는 냄새가 심하게 난다.
- ④ 증기 배출구 이외의 곳에서 증기가 발생한다.
- ⑤ 그외 다른 이상이나 고장이 발생할 경우

사용을 중지하여 주십시오.

전원 플러그를 뺀 후 반드시 서비스 센터에 문의하여 주시기 바랍니다.

서비스 문의 **1588-8899**

* "1588-8899"를 이용하실 경우 시내 전화 요금이 부과됩니다.
* 고장문의, AS 접수는 홈페이지 1:1채팅 상담을 이용 하시면 보다 편리하게 이용 하실 수 있습니다.

MEMO

MEMO

본 제품은 한국내에서만 사용하도록 만들어져 있습니다.
(FOR KOREA UNIT STANDARD ONLY)

CUCKOO

제품 사용 중 이상이 생겼거나 불편한 점이 있으시면
쿠쿠 고객센터로 문의하여 주십시오.

서비스
문의

1588-8899

고장문의, AS 접수는 홈페이지 1:1채팅 상담을
이용하시면 보다 편리하게 이용하실 수 있습니다.

www.cuckoo.co.kr

제품모델명, 고장상태, 연락처를 정확히 알려 주시면 고객 여러분의 고충사항, 제안 및 건의내용을 언제나 친절하게 상담, 빠른 서비스를 제공합니다.

- 입고 난 뒤에는 제품을 사용하는 사람이 항상 볼 수 있는 곳에 보관해 주십시오.
- 사용설명서에 제품보증서가 포함되어 있습니다.
- 주의: 제품을 고장없이 오래 사용하시려면 사용설명서를 꼭 읽어 주십시오.

383-300E0 Rev.0