

IH전기압력밥솥
IH PRESSURE
RICE COOKER

사용설명서

10인분(1.8L)

당질 저감 기능

CUCKOO



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 자체로 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 이용하실 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 퓨즈
- ⑦ 과열방지 온도 퓨즈
- ⑧ 이상전원 차단회로(퓨징 저항)
- ⑨ 소프트스탑 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 슬로우오픈 기능(유체램퍼)

㉒ 뚜껑 열림 감지 스위치

㉓ 스마트 잠금장치

IH 전기압력보온밥솥의 특징

- ① 쿠쿠 맞춤취사 기능 : 사용자의 기호에 맞게 취사를 할 수 있습니다. (19쪽 참조)
- ② 현미발아 기능 : 현미를 발아시켜 발아현미밥을 드시고자 할 때 사용합니다. (21~21쪽 참조)
- ③ 맞춤보온 기능 : 보온 시 뚜껑을 열 때 물이 많이 흐를 경우나 밥 가장자리에 밥 퍼짐 현상이 생길 경우에 사용합니다. (34쪽 참조)
- ④ 이상 점점 표시 기능 : 제품에 이상이 생기거나 조작 상태가 올바르지 않을 때 전면 표시부와 부저음을 통해 경고를 표시합니다. (11쪽 참조)
- ⑤ 음성 기능 : 버튼 조작 시 조작기능을 음성으로 안내해 주므로 편리합니다.
- ⑥ 백미, 잡곡 쾌속기능 : 쾌속취사 기능으로 밥짓는 시간을 단축합니다. (17~18쪽 참조)
- ⑦ 다양한 요리 기능 : 일반 밥솥에서는 할 수 없었던 다양한 요리 기능을 추가하였습니다. (41~60쪽 요리안내 참조)
- ⑧ 오픈쿠킹 : 무압취사 중 오픈쿠킹 버튼을 누르면 스마트 잠금장치가 해제되어 뚜껑을 열고 요리레시피(재료추가, 뒤집기 등)를 활용할 수 있습니다.
- ⑨ 내솥 손잡이 적용 : 사용이 편리합니다. (8쪽 참조)
- ⑩ 분리형 커버 적용 : 분리형 커버를 분리해 세척 할 수 있으며 최적의 보온 밥맛을 유지합니다. (9쪽 참조)
- ⑪ 절전기능 : 대기 시 내부의 전기회로를 외부 전원과 차단시켜 전력소모를 최소화 합니다. (36쪽 참조)
- ⑫ 버튼잠금 기능 : 청소 시나 어린이 접촉에 의한 오동작을 방지하기 위해 설정할 수 있습니다. (37쪽 참조)
- ⑬ 야간 음성불륨 설정 기능 : 취침시간(10:00PM~05:59AM) 동안 음성 불륨을 줄이는 기능입니다. (14쪽 참조)
- ⑭ 음성 설정 기능 : 한국어, 영어, 중국어 음성을 선택하여 원하는 음성으로 설정할 수 있습니다. (14쪽 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. (37쪽 참조)
- ⑰ 고화력 기능 : 일반취사와 차별되는 구수하고, 차진밥을 드시고자 할 때 사용합니다. (17쪽 참조)
- ⑱ 에너지아이기능 : 보온, 예약 중 조도센서가 자동으로 주변의 밝기를 인식하여 밥솥의 에너지 소비를 최소화하는 기능입니다. (36쪽 참조)
- ⑲ 뚜껑 결합 손잡이의 램프 기능 : 뚜껑 결합 손잡이 사용 시 불빛이 켜지거나 점멸하여 뚜껑의 상태를 알 수 있는 기능입니다. (9쪽 참조)
- ⑳ DIRECT TOUCH : 찰진백미, 찰진잡곡, 고화력, 누룽지, 저당질밥 메뉴를 즉시 취사할 경우 사용합니다. (11쪽 참조)
- ㉑ 대기전력 차단 스위치 : 대기전력을 ON/OFF 할 수 있는 대기전력 차단 스위치는 불필요한 에너지 낭비를 사전에 예방합니다. (8쪽 참조)
- ㉒ 고압/무압취사(트윈 프레스) 기능 : 사용자 기호에 맞게 고압 또는 무압 메뉴를 취사 할 수 있습니다. (12쪽 참조)
- ㉓ 당질저감 기능 : 저당질밥 메뉴로 당질 저감된 밥을 드시고자 할 때 사용합니다. (27쪽 참조)

사용설명서에 제품보증서가 포함되어 있습니다.

사용전에 "사용설명서"를 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 IH 전기압력보온밥솥의 특징과 장점	2
	안전상의 경고	4~7
	각 부분의 이름	8
	제품 손질 방법 / 뚜껑 결합 손잡이의 사용법에 관하여	9
	제품 손질 방법	10
	기능 조작부의 이름과 역할	11
	기능 표시부의 이상점검 기능	11
사용할때	● 고압모드 또는 무압모드 선택 방법	12
	현재시각의 설정	13
	음성안내 기능의 설정과 해제	13
	야간 음성볼륨 설정 기능 / 음성 설정 기능	14
	취사 전 준비사항	15
	맛있는 밥을 드시려면	16
	취사는 이렇게 하십시오.	17
	취사 / 자동세척 기능 / 저당 트레이 세척은 이렇게 하십시오.	18
	쿠쿠 맞춤취사 / 간편볼륨 기능은 이렇게 하십시오.	19
	현미발아는 이렇게 하십시오.	20~21
	고압찜은 이렇게 하십시오.	22
	누룽지는 이렇게 하십시오.	23
	오픈쿠기는 이렇게 하십시오.	24
	간편식은 이렇게 하십시오.	25
	무압찜은 이렇게 하십시오.	26
	저당질밥은 이렇게 하십시오.	27
	예약 취사는 이렇게 하십시오.	28~30
	예약 재가열은 이렇게 하십시오.	31~32
	밥을 맛있게 보온하려면	33~35
	절전기능 / 에너지아이 기능은 이렇게 하십시오.	36
	화면조명 절전기능/버튼 잠금기능/	37
	취사 잔여시간 표시기능은 이렇게 하십시오.	37
고장신고전에	● 고장신고 전에 확인하십시오.	38~40
요리안내	● 맛있게 요리해 드십시오.	41~60
	백미(고압메뉴) 쌀밥 / 원두콩밥	41
	잡곡(고압메뉴) 보리밥 / 오곡밥	41
	현미/발아(고압메뉴) Fresh발아현미밥 / 현미팔밥 / 닭가슴살을 곁들인 녹차밥 /	42
	머쉬룸티안 / 새싹 비빔밥	43
	무압백미(무압메뉴) 쌀밥/초밥	44
	나물밥(무압메뉴) 콩나물밥/무밥	44
	건강죽(무압메뉴) 찰죽/전복죽/특미닭죽/원죽/팔죽	45~46
	저당질밥(무압메뉴) 저당질밥 백미15, 저당질밥 백미30, 저당질밥 잡곡15	46
	저당 트레이 활용 메뉴(무압메뉴) 스파게티 면 살기/물만두/야채 데치기(시금치/당근)/호빵	47
	간편식(무압메뉴) 호빵/새우볶음밥/된장찌개/달걀	48
	순대/달봉/피자/클램차우더스프	49
	삼계탕/물빵/사골곰탕/막창	50
	김치찌개/소고기죽/국물떡볶이/순두부수제비/짜개	51
	버섯모듬전골/ 부대찌개/ 만두전골	52
	무압찜 / 고압찜 시루떡 / 갈비찜 / 닭찜 / 수육	53
	오향장육 / 갑오징어조림 / 스테이크 / 꽃게찜	54
	생선찜 / 대합찜 / 약밥	55
	두부찜 / 집채 / 가지찜	56
	만두찜 / 호박찜 / 고구마찜 / 삶은계란	57
	밤찜 / 감자찜 / 옥수수찜	58
	그라탕 / 계란찜 / 새우케첩볶음	59
	밥피자 / 버터초콜릿케익 / 떡볶이	60
	요리별 시간표 요리선택표 / 무압찜/고압찜 요리별 시간표 / 건강죽 요리별 설정 시간표 / 간편식 요리별 시간표	61
중국어 사용설명서	● 功能操作部和内锅水刻度的中文标示 / 语音设定功能	62
(中文使用说明书)	产品部件名称	63
	功能操作部的名称及作用/功能显示部异常检测功能	64
	煮饭方法	65
	高压模式或无压模式选择方法	66
	煮饭 / 自动洗涤 / 简便浸泡功能	67
	中途加料请这样操作	68
	低糖米饭请这样做	69
	预约煮饭方法	70~72
	预约再加热使用方法	73~74
	售后服务	75
서비스안내	● 제품규격 / 폐 가전제품의 처리방법 / 고장문의	76
	고객카드 / 제품보증서 / 소비자 분쟁 해결 기준 안내서	77
	서비스에 대하여	78

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. • 위험발생을 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

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.



(금지)

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 2m 이상 거리를 유지하십시오.



제품을 분해하거나 개조하지 마십시오.

- 화재 및 감전의 원인이 됩니다.
- 서비스기사 이외의 사람이 분해 하거나 수리하지 마십시오. 수리 및 고장상담은



고객상담실 (지역번호없이 1588-8899)

로 문의하여 주십시오.

제품을 싱크대에 넣고 닦거나 제품 내부에 물을 넣지 마십시오.

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

고객상담실 (지역번호없이 1588-8899)

로 문의하여 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

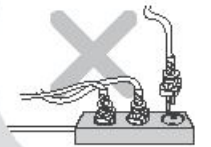


고객상담실 (지역번호없이 1588-8899)

로 꼭 문의 하십시오.

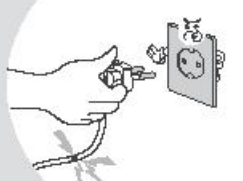
반드시 정격 15A 이상의 교류 220V 전용 콘센트에서만 사용해 주시고 한 콘센트에 여러 제품의 전원플러그를 동시에 꽂아 사용하지 마십시오.

- 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 15A 이상의 것을 사용하여 주십시오.



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

- 제품 사용 중 사용상의 부주의로 전원 코드의 파복이 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 유자격 기술자(서비스 기사)에 의해 코드 교환을 하십시오.
- 반드시 지정된 서비스 센터에서 수리하시기 바랍니다.



⚠ 경고

🚫 (금지)

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

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



변형된 내솥이나 전용 내솥이 아닌것은 사용하지 마십시오.

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



(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 꼭문의 하십시오.

고압모드에서 취사나 요리가 진행중일 때 뚜껑 열림 버튼을 누르거나, 뚜껑 결합 손잡이를 절대 “**스** 무압” 방향으로 돌리지 마십시오.

- 강제로 열 경우 압력으로 인해 화상 및 폭발의 위험이 있습니다.
- 고압모드에서 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 스” 위치에 놓고 내솥을 넣고 뚜껑을 닫지 마십시오.

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

내솥 없이 저당 트레이나 금속성 물질 등을 넣거나, 넣어서 사용하지 마십시오. (특히 어린이주의)

- 감전 및 화재의 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.



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.

고압모드에서 취사나 요리가 진행중일 때 절대로 뚜껑을 열지 마십시오.

- 요리 중 끓여 넘치거나 증기가 누설되더라도 절대로 먼저 뚜껑을 열지 마십시오.
- 강제로 뚜껑을 열면 내용을 비산으로 화상의 우려가 있습니다.
- 고압모드에서 취사나 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 고객센터(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 금속 물체로부터 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 결여되어 있거나 경험과 지식이 부족하여 감독이나 지시 없이는 안전하게 기기를 사용할 수 없는 사람(어린이 포함)이 사용하도록 만들어지지 않았습니다.

- 어린이가 기기를 가지고 놀지 않도록 주의하세요.
- 감전, 화상 등 부상의 원인이 됩니다.



안전상의 경고



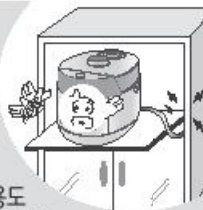
경고



(지시)

쌀통 및 다용도 선반 등에
제품을 놓고 사용하지 마십시오.

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



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 바깥
부위의 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 확인 후 사용하십시오.



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

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



주의



(지시)

취사 또는 요리 진행 중 자동증기 배출시 주의하십시오.

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

전원플러그를 뽑을 때는 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 배출장치
가 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(팔밥, 혼식, 크로켓,
그라탕 등)이 있으므로 가능하면 보존하지 마십시오.

취사나 요리가 끝난 뒤에는 반드시 본체에 고인물을 닦아 주십시오.

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

사용중에는 제품 본체와 30cm이상의 거리를 유지하여 주십시오.

- 전자제품에서는 자기장이 방출될 수 있습니다.

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

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

- 내솥 코팅이 손상되어 벗겨질 수 있습니다.
- 고객 과실에 의한 내솥 코팅의 스크래치 및 벗겨짐이 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.

- 달걀, 갈비찜 등의 요리 후 취사 및 보온을 하게 되면 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 코팅이 벗겨질 수 있으니 반드시 스폰지 또는 물기를 제거한 행주로 닦아주십시오.
- 9쪽을 참조하여 내솥, 분리형커버, 패킹 등을 깨끗이 닦아낸 후 사용하십시오.
- 제품의 사용환경이나 방법에 따라 압력조절판의 코팅이 벗겨 질 수도 있습니다. 이런 경우 **고객상담실 (지역번호없이 1588-8899)**로 문의 바랍니다.



전원플러그를 뽑더라도 뚜껑 결합 손잡이를
항상 "고압 스팀" 위치로 돌려 주십시오.

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



고압모드에서 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 코팅의 스크래치 및 벗겨짐이 발생할 경우에는 무상 서비스 기간 내라도 유상 처리됩니다.

안전상의 경고



주의



(금지)

외면에 에어 버블 코팅/다이아몬드 코팅 내출인 경우

- 에어버블/다이아몬드 코팅의 외면을 거친 수세미나 금속성 수세미로 씻을 경우 외면 코팅이 손상될 수 있으니 세척시 반드시 주방용 중성세제와 부드러운 천, 스폰지로 씻어 주십시오.
- 에어버블/다이아몬드 코팅 세척시 싱크대 및 다른 주방기구와의 마찰로 인하여 외면 코팅이 손상되는 경우도 있으나 제품성능에는 문제가 없습니다.
- 고객 과실에 의한 내출 코팅의 스크래치 및 벗겨짐이 발생할 경우에는 무상 서비스 기간 내라도 유상 처리됩니다.

플라스틱이나 나무 소재의 주걱 이외에 금속성 소재의 주걱이나 숟가락으로 밥을 푸지 마십시오.

또한, 칼, 가위 등의 날카로운 금속성 주방도구를 내출에 넣어 보관하지 마십시오.

- 내출 코팅이 손상되어 벗겨질 수 있습니다.
- 고객 과실에 의한 내출 코팅의 스크래치 및 벗겨짐이 발생할 경우에는 무상 서비스 기간 내라도 유상 처리됩니다.

내출 코팅이 벗겨질 경우

고객상담실
(지역번호없이 1588-8899)



로 문의해주시십시오.

- 제품을 장기간 사용할 경우 내출 코팅이 벗겨질 수 있습니다.
- 거친 수세미나 금속성 수세미로 내출을 씻을 경우 코팅이 벗겨질 수 있으니 반드시 주방용 중성세제와 스폰지로 씻어 주십시오.
- 주걱에 묻어있는 밥풀을 제거하기 위하여 내출 가장자리를 반복적으로 내려 칠 경우 내출 코팅이 벗겨질 수 있습니다.
- 고객 과실에 의한 내출 코팅의 스크래치 및 벗겨짐이 발생할 경우에는 무상 서비스 기간 내라도 유상 처리됩니다.

내출 세척용 권장 수세미(내측, 외측)

사용 가능	사용 불가
면수세미, 스폰지수세미, 극세사, 망사수세미	청색, 녹색 수세미(연마제 재질), 철, 스텐수세미, 기타 금속성 재질 수세미

- 사용 불가한 수세미를 사용하실 경우 내출 코팅이 손상되어 벗겨질 수 있습니다.
- 고객 과실에 의한 내출 코팅의 스크래치 및 벗겨짐이 발생할 경우에는 무상 서비스 기간 내라도 유상 처리됩니다.

사용 중이거나 사용직후에는 내출, 저당 트레이, 압력추 및 밥솥 내부 부품 등은 뜨거운 것으로 주의하십시오.

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

내출 손잡이를 잡고 제품을 들어 올리지 마십시오.

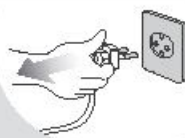
- 내출 손잡이를 잡고 들어 올릴 경우 뚜껑이 열려 위험합니다.
- 제품 바닥 좌우측에 있는 이동용 손잡이 홈을 양손으로 들어올려 안전하게 사용하십시오.

내출(또는 저당 트레이)을 다른 용도로 사용하거나 불위에 올리지 마십시오.

- 내출(또는 저당 트레이)의 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.



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 제품 상태를 꼭 확인하십시오.



취사나 요리시에는 지정된 용량을 초과하여 요리하지 마십시오.

- 요리안내에 지정된 용량을 초과할 경우 압력추와 소프트 스팀캡으로 내용을 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.

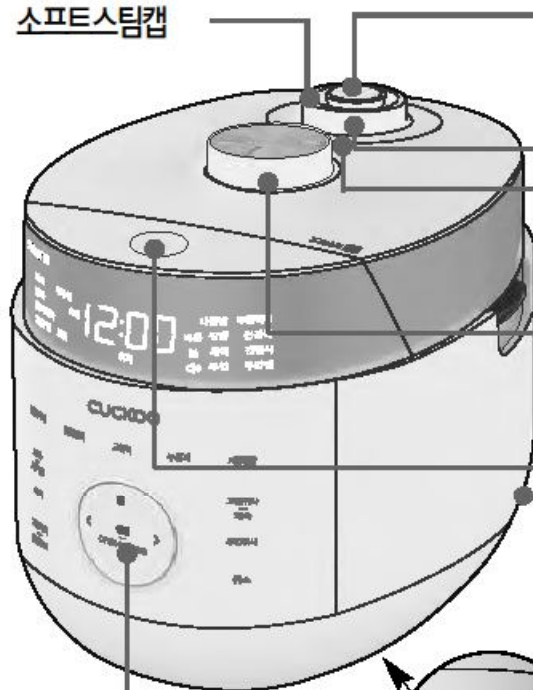
제품이나 내출, 저당 트레이에 심한 충격을 주거나 떨어뜨리지 마십시오.

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

각 부분의 이름

각 부 명칭(외부)

소프트스팀캡



기능조작부 및 표시부

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 배출 시킬 수도 있습니다.

뚜껑 결합 손잡이

뚜껑 결합 손잡이를 회전시켜 "고압 모드"에 위치하면
고압모드 조리 선택이 가능하고, "스팀 무압"에 위치
하면 무압모드 조리 선택이 가능합니다.

뚜껑 열림 버튼

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

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 절전효과가 있습니다.)

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

각 부 명칭(내부)

패킹

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

뚜껑

압력조절판

안전패킹 커버

안전패킹

원터치 버튼

분리형커버 손잡이

물받이 (제품후면)

보온이나 취사, 요리 후에는
항상 물받이에 있는 물을 버려
주세요. 물받이에 밥물이 고여
있을 경우 냄새의 원인이 됩니다.

전원플러그

전원코드

온도감지기

부속품 안내



사용설명서 및 요리안내



주걱



계량컵



저장 트레이



찜판(별매품)

(쿠쿠로니나 전문점에서 구매 가능합니다.)



청소용 핀·브러쉬 키

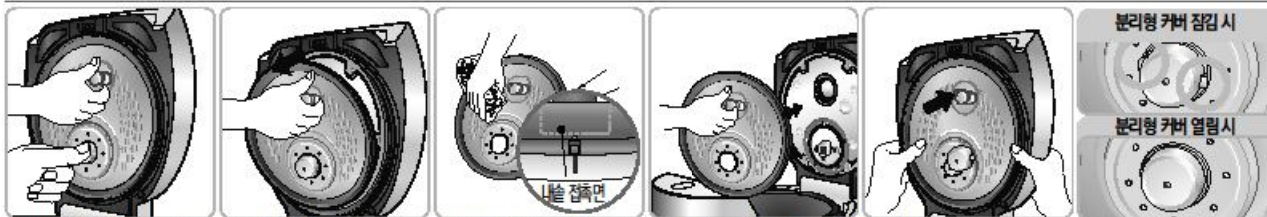
(실물은 본체 바닥면에 부착되어 있습니다.
10쪽을 참조하여 사용하십시오.)

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 내솜내부에 밥물이 묻어 전분막이 생기는 수가 있으나, 위생상 아무런 영향이 없습니다.

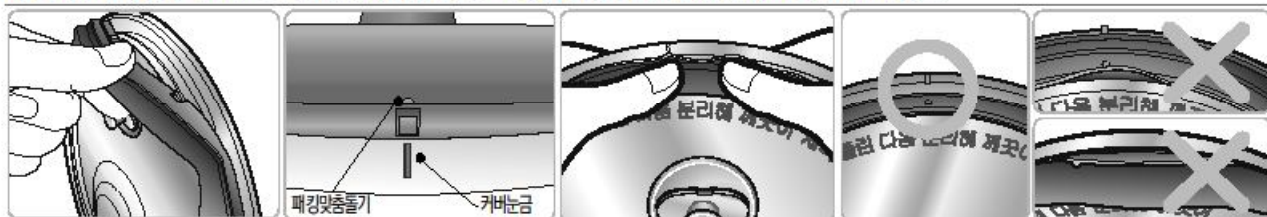
분리형 커버 및 압력패킹

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



- ① 분리형 커버 손잡이를 잡고 버튼의 중앙을 누른 후 손잡이를 화살표 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 해주시십시오.
- ② 주방용 중성세제 및 스폰지로 자주 세척해 주시고 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오.
※ 압력패킹의 내솜 접촉면에는 밥알 등이 붙지 않게 닦아 주시고 청결히 관리하면 제품을 더 오래 사용할 수 있습니다.
- ③ 장착 시에는 분리형 커버 손잡이를 잡고 뚜껑에 부착 한 후 분리형커버의 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 당겨 주십시오.
- ② 조립 시에는 6군데의 압력 패킹 맞출돌기와 커버눈금을 먼저 맞춰 끼워 주십시오.
- ③ 6군데를 끼운 후 그림과 같이 압력 패킹을 돌려가며 눌러 완전히 끼워 주십시오.
- ④ 전 둘레에 그림과 같이 완전히 끼워지지 않은 구간이 있는지 확인하여 주십시오. 압력패킹이 완전히 끼워지지 않으면 증기가 누설될 수 있습니다.



- 사용 전 · 후 증기배출구가 막히지 않도록 깨끗이 부드럽게 닦아 주십시오.
안전패킹은 부드럽게 닦아 주시고 강제로 빼거나 제품에서 떼어내지 마시고 사용 전 · 후 결합상태를 확인해 주십시오. 결합이 불완전한 경우 반드시 서비스센터에 문의하십시오.
- 내솜의 바깥면이나 밑면의 이물질 및 물기를 깨끗이 닦아 주십시오. 거친 수세미, 솔, 연마제 등은 코팅이 벗겨질 수 있으므로 주방용 세제와 부드러운 천, 스폰지로 닦아 주십시오.
※ 내솜의 압력 패킹 접촉 부위를 청결히 관리하면 제품을 더 오래 사용할 수 있습니다.
- 트레이 내 · 외부의 이물질 및 물기를 깨끗이 닦아 주십시오.
세척을 용이하게 하기 위해 뜨거운 물에 담궈 불린 후 세척하십시오. 주방용 세제와 부드러운 천, 스폰지로 닦아 주십시오.
- 취사 시 발생하는 밥물은 증기배출구로 통해 이곳에 고일 수 있도록 설계되어 있으므로 취사 완료 후 물기를 제거한 행주로 깨끗이 닦아 주십시오.
※ 내솜 세척 시 유의 사항
날카로운 식기류(포크, 숟가락, 젓가락 등)를 내솜에 넣은 채 세척하지 마십시오.
- 내솜 코팅이 손상 될 수 있습니다.
- 고열 과열에 의한 내솜 코팅의 스크래치 및 벗겨짐이 발생할 경우에는 무상 서비스 기간 내라도 유상 처리됩니다.
- 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 ㅅ" 또는 "ㅅ 무압" 방향으로 확실하게 돌려주십시오.
· 뚜껑 결합 손잡이를 "고압 ㅅ"으로 돌리면, 고압모드 취사나 요리 선택이 가능 합니다. 이때 기능표시부에 "고압" 표시가 나타납니다.
· 이는 뚜껑을 확실하게 잠겨 고압취사를 선택할 수 있도록 표시하여 주는 안전장치기능입니다.
· 뚜껑 결합 손잡이를 "무압 ㅅ"으로 돌리면, 무압모드 취사나 요리 선택이 가능 합니다. 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 ㅅ"에서 "ㅅ 무압" 방향으로 돌린 후, 뚜껑 열림 버튼을 눌러 뚜껑을 열어주십시오.
제품내부에 증기가 완전히 배출되지 않으면 뚜껑 결합 손잡이가 "고압 ㅅ"에서 "ㅅ 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 "ㅅ 무압" 방향으로 확실하게 돌려 주십시오.



제품 손질 방법

압력 노즐막힘 손질 방법

압력추 / 2중모션 밸브

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

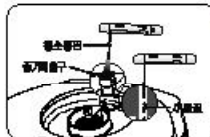
2중모션 밸브의 이물질 제거를 위해 정기적으로 자동세척을 실시해 주십시오. (18쪽 참조)
증기 배출구의 구멍이 막히지 않았는지 정기적으로 점검해 주십시오.

※ 압력추의 디자인은 그림과 다를 수 있습니다.

〈압력추/증기배출구 청소방법〉



1. 뚜껑 결합 손잡이를 "고압" 방향으로 돌린 후 압력추를 잡고 위로 돌면서 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 피르지 마십시오.

소프트 스팀캡

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

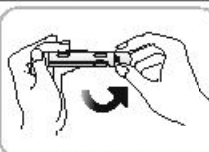
내술 · 부속품 ▶ 주방용 중성세제와 스폰지로 씻어 주십시오.



청소용 핀 & 브러쉬 킷 사용방법



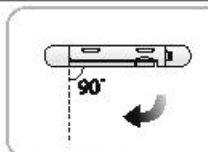
1. 청소용 핀 & 브러쉬 킷 (제품 바닥면 부착)을 그림과 같이 분리합니다.



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



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



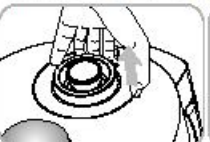
4. 청소용 핀을 사용할 때에는 화살표 방향으로 청소용핀을 당겨서 청소용핀 · 브러쉬 킷 몸체와 90° 맞춰 주십시오.



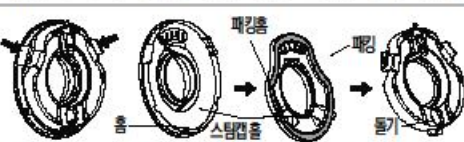
5. 청소용 핀은 증기 배출구 청소시에만 사용하십시오.
※ 2중모션 밸브 해상을 하기 위해 뚜껑 결합 손잡이를 "고압" 방향으로 돌린 후 청소용 핀을 사용하십시오.

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 올리면 떼어냅니다.



2. 앞쪽에 있는 후크를 화살표 방향으로 눌러서 분해하고, 주방용 세제 및 스폰지로 자주 세척해 주십시오. 세척 후 수세대로 조립해 주십시오.
※ 패킹을 끼울 때는 방향에 주의해서 패킹 홈을 잘 맞춘 후 끼워 주십시오.



3. 소프트 스팀캡을 조립하여 끼울 때에는 스팀캡 홈 부분을 맞춰 끼우고, 아래쪽의 홈과 돌기 부분을 맞춘 후, 화살표 방향으로 눌러 앞쪽의 후크를 확실히 끼워 주십시오.

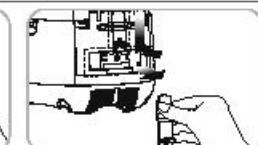


4. 제품에 소프트 스팀캡을 장착할 때는 그림과 같이 소프트 스팀캡을 안착한 후 소프트 스팀캡을 눌러 단단히 고정시켜 주십시오.

물받이/밥물고임방지배수로 손질방법



1. 물받이를 분해합니다.



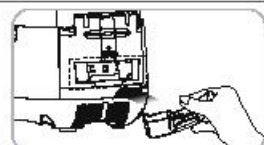
2. 밥물고임방지배수로 캡의 손잡이를 잡고 아래방향으로 밀어서 분리합니다.



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



4. 청소 후 그림과 같이 밥물고임방지배수로캡을 위로 밀어서 끼워 넣습니다.



5. 물받이를 화살표 방향으로 눌러 화살표 끼워 주십시오.

뚜껑이 닫히지 않을 때의 주의사항

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



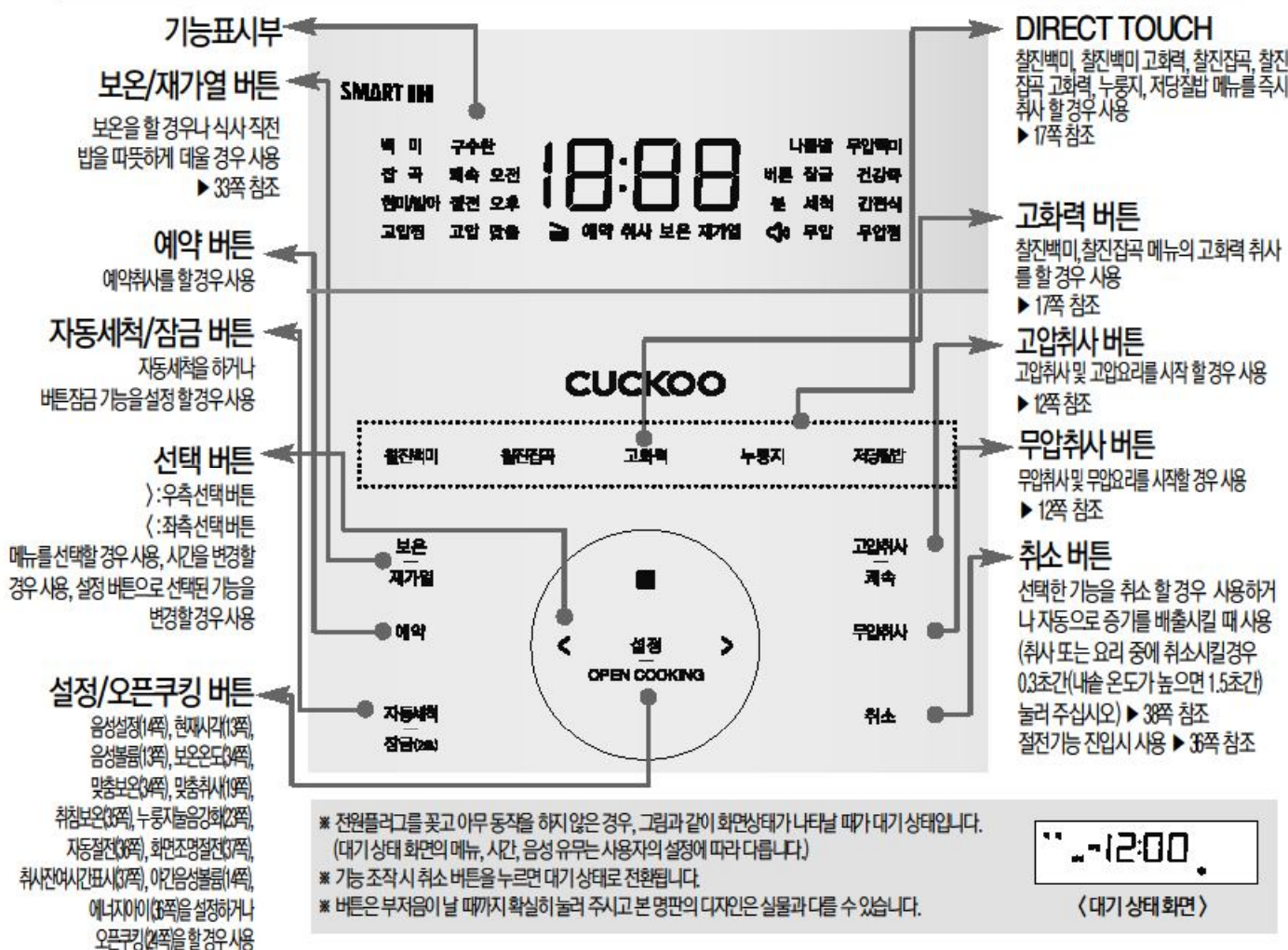
1. 내술이 제품 본체에 완전히 들어가 있는지 확인합니다. (내술에 부착된 손잡이를 제품 본체 홈 부에 안착하십시오.)
2. 뚜껑부를 위에서 보았을 때 뚜껑 결합 손잡이가 오른쪽 그림과 같이 되어 있어야 뚜껑이 닫힙니다.



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

기능 조작부의 이름과 역할 / 기능 표시부의 이상점검 기능

기능 조작부의 이름과 역할



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.

LJ	내솜이 없을 때 나타납니다.	
E..	온도 감지기에 이상이 있을 때 나타납니다. ("E.." 표시, "E.P" 표시, "E.L" 표시가 깜박거립니다.)	
E..P	고객상담실(1588-8899)로 문의하십시오.	
E.L	취사 중 제품의 전원이 10분간 차단되었을 때 나타납니다.	
E..L	취소버튼을 누르면 표시가 해제되며 대기상태로 돌아옵니다.	13Ho 예약 시간이 13시간을 초과한 경우에 나타납니다. 13시간 이내로 예약을 하십시오. (28~30쪽 참조)
E..I	뚜껑 결합손잡이를 "고압" 또는 "무압" 방향으로 확실하게 돌리지 않은 상태에서 고압취사, 무압취사, 보온/재가열, 예약/자동세척 또는 선택버튼을 눌렀을 때 나타납니다. 뚜껑 결합 손잡이가 "고압" 방향에서 무압취사 버튼을 누르는 경우와 "무압" 방향에서 고압취사 버튼을 누르는 경우에 경고음 및 "E" 표시가 나고 취사가 되지 않습니다. 뚜껑결합손잡이를 "고압" 또는 "무압" 방향으로 확실하게 돌려 주십시오.	
EL1	스마트 잠금 장치에 이상이 있을 때 나타납니다.	
EL2	고객상담실(1588-8899)로 문의하십시오.	
E..do	취사 완료 후 보온 상태에서 한번도 뚜껑 결합 손잡이를 "무압" 쪽으로 하지 않고 대기상태가 된 후 재차 취사 또는 예약버튼을 눌렀을 때 나타납니다. 뚜껑 체결 감지 장치의 동작 확인 기능입니다. 뚜껑 결합 손잡이를 "무압" 쪽으로 한 후 다시 "고압" 쪽으로 돌려 주시면 됩니다. 그래도 문제가 계속 해결되지 않으면 고객센터(1588-8899)로 문의하여 주십시오.	
E..u	마이컴 전원에 이상이 있을 때 나타납니다. 고객센터(1588-8899)로 문의하십시오.	E..F 마이컴 내부 메모리에 이상이 있을 때 나타납니다. 고객센터(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.	
HP..	전원 또는 제품의 이상 발생 점검 기능입니다. 고객센터(1588-8899)로 문의하십시오.	E..P 환경센서에 이상이 있을 때 나타납니다. 고객센터(1588-8899)로 문의하십시오.

고압모드 또는 무압모드 선택 방법

고압모드 선택

뚜껑결합손잡이 방향을 “고압 Ⓜ”으로 해주세요.

- ▶ 뚜껑 결합 손잡이의 LED가 주황색으로 점등되고, 기능표시부에 “고압” 표시가 나타나면 고압모드입니다.
- ▶ 고압모드에서는 고압메뉴만 선택이 가능합니다.
- ▶ 고압메뉴 : 백미, 구수한 백미, 백미쾌속, 잡곡, 구수한 잡곡, 잡곡쾌속, 현미/발아, 고압찜, 찰진백미, 찰진백미고화력, 찰진잡곡, 찰진잡곡고화력, 누룽지

1 압력모드를 무압모드에서 고압모드로 변경을 원하실 경우 뚜껑결합손잡이를 “Ⓜ 무압”에서 “고압 Ⓜ”으로 돌려주세요.

- ▶ 압력모드가 무압모드에서 고압모드로 변경이 되면 전체 고압메뉴만 3초간 점멸 후 저장된 고압메뉴가 점등합니다.
- ▶ “고압모드입니다. 고압메뉴를 선택해주세요” 하는 음성이 나옵니다.
- ▶ 뚜껑결합손잡이의 램프의 불빛이 주황색으로 변경됩니다.



무압모드 선택

뚜껑결합손잡이 방향을 “Ⓜ 무압”으로 해주세요.

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

1 압력모드를 고압모드에서 무압모드로 변경을 원하실 경우 뚜껑결합손잡이를 “고압 Ⓜ”에서 “Ⓜ 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 흰색으로 변경됩니다.



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

- ▶ 메뉴선택 또는 취사버튼 입력 시 “뚜껑결합손잡이를 원하는 압력위치로 돌려주세요” 하는 음성이 나옵니다.
- ▶ 뚜껑결합손잡이를 정확하게 돌려 고압모드 또는 무압모드를 선택해주세요.

〈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.

현재시각의 설정 / 음성안내 기능의 설정과 해제

현재시각은 이렇게 맞추십시오.

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

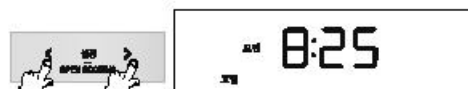
1 전원플러그를 꽂은 후 설정 버튼을 2회 누릅니다.

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



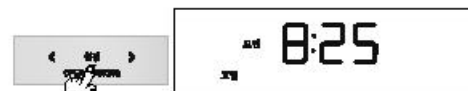
2 선택 버튼으로 시를 "8"에 맞추고 분을 "25"에 맞춥니다.

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



3 원하는 시각으로 설정이 완료되면 설정 버튼을 눌러주십시오.

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



■ 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 뽑았다가 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.
- 10분 이상 정전 시 취사가 취소됩니다.
- 보온 중 정전이 되어 밥이 식었을 때는 보온이 취소됩니다.

음성볼륨 조절기능(음성기능을 해제하거나 음성볼륨을 조절하는 기능임)

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

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

- ▶ 설정 버튼과 취소 버튼이 켜집니다.
- ▶ "음성볼륨 설정모드 입니다. 선택 버튼으로 볼륨을 조절한 후 설정 버튼을 눌러주세요"하는 음성이 나옵니다.

선택 버튼으로 **OFF**가 설정되면 **OFF** 표시가 깜빡거리며 "음성 기능이 해제되었습니다."하는 음성이 나옵니다.

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

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



야간 음성볼륨 설정 기능 / 음성 설정 기능

야간 음성볼륨 설정 기능

야간음성볼륨 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. 야간음성볼륨 줄임 설정 모드로 들어왔을 때 "야간음성볼륨 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 눌러주세요.
이때, 설정, 취소 버튼이 켜집니다.
4. 선택 버튼을 조절하여 "OFF" 표시가 되면 "야간음성 기능이 해제되었습니다."하는 음성이 나옵니다. 설정 버튼을 눌러 기능을 선택하여 주십시오.
이때, 설정 버튼이 점멸하고, 취소 버튼이 켜집니다.
5. 야간음성볼륨 줄임 설정 모드 진입 후 취소 버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력없이 7초가 지나면 "시간이 초과되어 기능 설정이 취소되었습니다."하는 음성과 함께 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기설정으로 돌아옵니다.

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 설정버튼을 눌러주세요.이 때, 설정 버튼이 점멸하고, 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 돌아옵니다.

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.
- 내솥 코팅이 손상될 수 있습니다.
- 고객 과실에 의한 내솥 코팅의 스크래치 및 벗겨짐이 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.

- ▶ 저장절밥 메뉴는 깨끗이 씻은 쌀을 저장 트레이에 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.
- ▶ 내솥 물 높이 조절에 대하여

- 백미, 찰진백미, 구수한백미 : '백미' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.
찰진백미고화력, 백미래속, 누룽지 백미, 찰진백미, 구수한백미, 찰진백미고화력은 최대 10인분,
백미래속은 최대 6인분, 누룽지는 최대 4인분까지 취사 가능합니다.
- 잡곡, 찰진잡곡, 구수한잡곡 : '잡곡' 물눈금 기준으로 맞춥니다.
찰진잡곡고화력, 잡곡래속 잡곡, 찰진잡곡, 구수한잡곡, 찰진잡곡고화력은 최대 8인분
잡곡래속은 최대 6인분까지 취사 가능합니다.
- 무압백미, 나물밥 : '무압백미/백미저압/Soft백미' 물눈금 기준으로 맞춥니다.
무압백미, 나물밥은 최대 6인분까지 취사 가능합니다.
- 현미/발아 : '현미' 물눈금 기준으로 맞춥니다.
현미/발아는 최대 6인분까지 취사 가능합니다.
- 건강죽(단죽) : '단죽' 물눈금 기준으로 맞춥니다. 건강죽(단죽) 최대 2컵까지 취사 가능합니다.
- 건강죽(물죽) : '물죽' 물눈금 기준으로 맞춥니다. 건강죽(물죽)은 최대 1컵까지 취사 가능합니다.

- * 콩, 팥과 같은 딱딱한 곡류는 불리거나 삶아서 잡곡, 찰진잡곡, 구수한잡곡, 찰진잡곡고화력, 잡곡래속 메뉴에서 취사를 하십시오. 잡곡의 종류에 따라 설익을 수도 있습니다.
- * 메뉴별 취사량은 17쪽의 '메뉴별 취사시간'을 참조하십시오.
- * 본 모델은 백미저압, Soft백미 메뉴를 지원하지 않습니다.

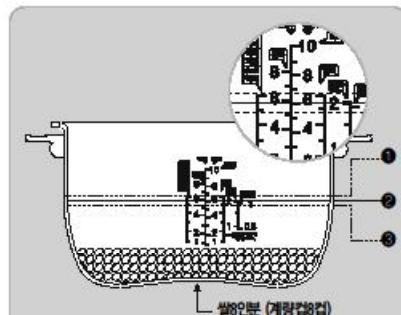
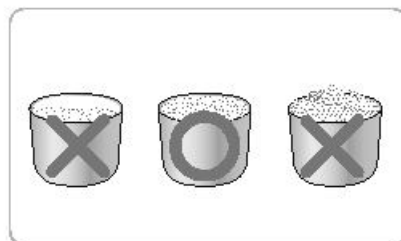
▶ 저장 트레이 물 높이 조절에 대하여

- 내솥에 쌀이 담긴 저장 트레이를 넣고, 저장 트레이에 표시된 눈금까지 물을 부어 주십시오.
(예: 4인분 저장절밥 백미 15의 경우 저장 트레이의 '15' 눈금 4에 물을 맞춥니다.)
- 저장절밥 백미 15, 저장절밥 수동백미 15 : '저당질 15' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.
저당절밥 백미 15, 저장절밥 수동백미 15는 최대 6인분까지 취사 가능합니다.
- 저장절밥 잡곡 15, 저장절밥 수동잡곡 15 : '저당질 15' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.
저당절밥 잡곡 15, 저장절밥 수동잡곡 15는 최대 4인분까지 취사 가능합니다.
- 저장절밥 백미 30, 저장절밥 수동백미 30 : '저당질 30' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.
저당절밥 백미 30, 저장절밥 수동백미 30은
최대 4인분까지 취사 가능합니다.

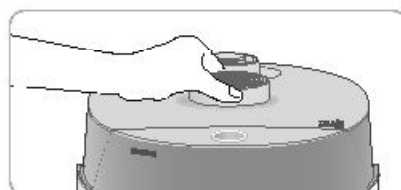
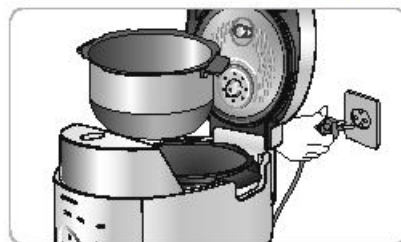
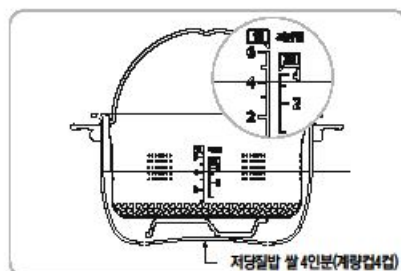
6 전원플러그를 꽂은 후 내솥을 본체에 넣어 주십시오.

- 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 결합 손잡이를 '고압 스팀' 또는 '스팀 무압' 위치로 돌려주십시오.



1. 진밥을 원할 때 : 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 고들한 경우 :
쌀의 품종 차이 또는 함수율(뭉은쌀) 차이로 발생합니다. 이 경우 기존 취사 물량 대비 1~10% 물량을 늘려서 취사해 주십시오.



맛있는 밥을 드시려면

압력밥솥으로 맛있는 밥짓기

맛있는 압력밥솥 밥을 드시려면 다음 사항을 꼭 알아두십시오.

쌀은 계량컵으로! 물은 내솥눈금 으로 정확히!	• 쌀은 반드시 계량컵을 사용하여 정확히 계량합니다. (시중에 유통되고 있는 쌀통은 제품에 따라 쌀의 양이 다소 차이가 날 수도 있습니다.) • 물의 양은 내솥을 평평한 곳에 놓고 내솥의 물(水) 눈금에 맞춥니다.	쌀의 양과 물의 양이 맞지 않으면 밥이 퍼석하거나 설익거나 질게 될 수가 있습니다. 
쌀은 보관 방법이 중요!	• 쌀은 가급적이면 소량으로 구입하여 통풍이 잘되고 직사 광선이 없는 서늘한 곳에 쌀의 수분이 잘 증발되지 않도록 보관합니다. • 쌀을 개봉한 지 오래되어 말라 있는 경우는 물을 반눈금 정도 더 넣고 취사를 하면 좋습니다.	쌀이 많이 말라 있는 경우는 계량을 정확 히 하더라도 밥이 퍼석할 수가 있습니다.
예약 취사 시간은 짧을수록 좋습니다!	• 쌀이 많이 말라 있는 경우는 가급적 예약취사를 피하시고 물을 반눈금 정도 더 넣고 취사합니다.	10시간 이상 예약취사하거나 말라있는 쌀을 예약취사할 경우는 밥이 퍼석하거나 설익 을 수가 있으며 심한 경우는 증압이 될 수도 있습니다. 예약 설정 시간이 길어질수록 멜라노이징(미세 밥 눌음)현상이 증가할 수 있습니다.
보온시간은 짧을 수록 좋습니다!	• 보온은 12시간 이내로 하는 것이 좋습니다. 	장시간 보온을 하게되면 밥색깔이 변하거나 밥에서 냄새가 날 수도 있습니다.
제품은 깨끗하게!	• 청소를 자주 하십시오. 특히, 뚜껑부에 이물질이 묻어 있지 않도록 자주 닦아 주십 시오.	청소를 자주 하지 않으면 세균이 번식하여 보온시 밥에서 냄새가 날 수 있습니다.

취사는 이렇게 하십시오

1 두경결합손잡이로 원하는 압력모드를 선택합니다.

- 분리형 커버가 장착되어 있는지 확인하여 주십시오.
- 취사 전 압력추를 수평으로 맞추어 주십시오.
- 정확한 압력모드가 선택되지 않으면 메뉴를 선택할 수 없습니다.
- 두경결합손잡이가 고압모드일 경우 고압메뉴만 선택되고 무압모드일 경우 무압메뉴만 선택이 됩니다.
- (고압모드)
 - 선택버튼을 누를 때마다 백미-구수한백미-백미쾌속-잡곡-구수한잡곡-잡곡쾌속-천미/쌀아-고압찜-찰진백미-찰진백미고화력-찰진잡곡-찰진잡곡고화력-누룽지 순으로 반복 선택됩니다.
- (무압모드)
 - 선택버튼을 누를 때마다 무압백미-건강죽-건편식-무압찜-저당질밥-니물밥 순으로 반복 선택됩니다.
 - 고압모드에서 찰진백미, 찰진잡곡, 누룽지 메뉴의 경우 해당 메뉴의 DIRECT TOUCH 버튼을 누르면 즉시 취사가 진행됩니다.
 - 무압모드에서 저당질밥 메뉴의 경우 DIRECT TOUCH 버튼을 누르면 즉시 취사가 진행됩니다.
 - 찰진백미, 찰진잡곡 메뉴 취사 시작 후 5초 이내 고화력 버튼 입력 시 해당 메뉴의 고화력 취사가 진행됩니다.



예) 백미를 선택 할 경우
▶ "백미"라는 음성이나옵니다.

2 고압취사 또는 무압취사 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.

- 취사를 하기 전에 고압메뉴의 경우 두경결합손잡이를 "고압"으로 돌리고 고압취사 버튼을, 무압메뉴의 경우 두경결합손잡이를 "무압"으로 돌리고 무압취사 버튼을 눌러주세요.
- 취사 시작 직후 1분간 취사 완료 예상 시간을 표시합니다.
- 취사 용량이나 수온, 취사 조건에 따라 실제 취사 시간은 차이가 있을 수 있습니다.
- 취사 시작 1분 후에는 일정시간 주기로 남은 취사 시간을 선정하여 1초간 표시합니다.



고압모드에서 백미를 취사 할 경우

3 뜸들이기 (예: 백미)

- 뜸 진행부터는 표시부에 남은 취사 시간을 표시합니다.
- 메뉴에 따라 남은 시간은 차이가 있습니다.
- 뜸완료 1~4분 전에 증기배출효율성과 함께 증기가
- 자동배출 되므로 놀라거나 화상을 입지 않도록 주의하십시오.

예) 10분 남은 경우



4 취사완료

- 취사가 끝날 때 완성음이 울리고 보온 기능을 시작합니다.
- * 저당질밥 메뉴는 취사 완료 후 보온 기능을 시작하지 않고 대기 상태로 돌아갑니다.
- 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.
- 두경 결합 손잡이가 잘 돌아가지 않는 경우는 압력추를 꺾힌 다음 내부 증기를 완전히 빼낸 후 두경 결합 손잡이를 돌려 주십시오.
- 취사중에는 취소 버튼을 누르지 마십시오.
- 취사가 취소됩니다.



메뉴별 취사시간

구분	메뉴	백미 (기본메뉴)	찰진 백미	구수한 백미	찰진백미 고화력	백미쾌속	잡곡	찰진잡곡	구수한 잡곡	찰진잡곡 고화력	잡곡쾌속	현미/쌀아 (0+)	누룽지
취사량		1인분~ 10인분	1인분~ 10인분	1인분~ 10인분	1인분~ 10인분	1인분~ 6인분	1인분~ 8인분	1인분~ 8인분	1인분~ 8인분	1인분~ 8인분	1인분~ 6인분	1인분~ 6인분	1인분~ 4인분
취사 시간		약25분~ 약35분	약27분~ 약35분	약25분~ 약25분	약27분~ 약35분	약12분~ 약25분	약42분~ 약55분	약44분~ 약55분	약42분~ 약55분	약40분~ 약55분	약27분~ 약34분	약54분~ 약55분	약33분~ 약37분
구분	메뉴	저당질밥 백미(5)	저당질밥 백미(3)	저당질밥 잡곡(5)	저당질밥 수동백미(5)	저당질밥 수동잡곡(3)	저당질밥 수동잡곡(5)	무압백미	니물밥	건강죽 (단죽)	건강죽 (물은죽)	고압찜 무압찜	건편식
취사량		1인분~ 6인분	1인분~ 4인분	1인분~ 4인분	1인분~ 6인분	1인분~ 4인분	1인분~ 4인분	1인분~ 6인분	1인분~ 6인분	1컵~ 2컵	0.5컵~ 1컵	메뉴별 상세요리안내를 참조하여 주십시오.	
취사 시간		약44분~ 약51분	약45분~ 약50분	약44분~ 약48분	약45분~ 약50분	약47분~ 약51분	약46분~ 약51분	약22분~ 약40분	약22분~ 약42분	약35분~ 약55분	약45분~ 약55분		

※ 고압찜, 무압찜, 건편식 등의 요리 후 취사하게 되면 냄새가 배어 들 수도 있습니다.

(9쪽을 참조하여 패키지와 뚜껑 부위를 깨끗하게 닦아 낸 후 사용하여 주십시오.)

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

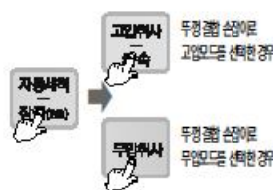
취사 / 자동세척 기능 / 저장 트레이 세척은 이렇게 하십시오

취사메뉴 사용법

백미	백미를 취사할 때 사용합니다.	찰진백미	백미를 차지게 취사할 때 사용합니다.
잡곡	백미를 곡류에 섞어서 취사할 경우 사용합니다.	구수한백미	구수한 백미밥을 드시고자 할 때 사용합니다.
현미발아(아)	현미를 발아시키지 않고, 현미밥을 드시고자 할 때 사용합니다.	찰진잡곡	백미를 곡류에 섞어서 차지게 취사할 때 사용합니다.
무압백미	찰기없이 부드러운 밥을 드시고자 할 때 사용합니다.	나물밥	백미에 나물을 섞어서 취사할 때 사용합니다.
건강죽	수동으로 건강죽 시간을 설정하여 끓이는 기능입니다.	간편식	즉석식품을 간편하게 조리할 때 사용합니다.
현미발아(아)	현미를 발아시켜 발아현미밥을 드시고자 할 때 사용합니다.	고압찜 무압찜	수동으로 찜 시간을 설정하여 고압(2.07압) 및 무압(1.71압)에서 요리합니다.
구수한잡곡	구수한 잡곡밥을 드시고자 할 때 사용합니다.	누룽지	취사할 때 누룽지를 만들어줍니다.
자동세척 (자동살균세척)	취사, 보온 또는 요리 후 배어든 냄새를 세척할 때 사용합니다.	고화력 (찰진백미, 찰진잡곡)	일반취사와 차별되는 구수하고 차진 밥을 드시고자 할 때 사용합니다. (멜라노이징 현상이 발생할 수 있습니다.)
저당질밥	당질 저감된 밥을 드시고자 할 때 사용합니다. 저당질밥 백미 15: 일반 백미 대비 밥맛이 부드러우며 탄수화물(당질)을 약 15% 감소시켜줍니다. 저당질밥 백미 30: 일반 백미 대비 밥맛이 약간 질고 부드러우며 탄수화물(당질)을 약 30% 감소시켜줍니다. 저당질밥 잡곡 15: 일반 취사된 잡곡밥 대비 밥맛이 부드러우며 탄수화물(당질)을 약 15% 감소시켜줍니다.		
백미쾌속	· 메뉴 버튼을 이용하여 백미쾌속 메뉴를 선택한 후 고압취사 버튼을 한번 누르거나, 메뉴 버튼을 이용하여 백미 메뉴를 선택한 후 고압취사 버튼을 연속하여 두번(5초이내) 누르면 밥짓는 시간이 단축됩니다. (백미 2인분 기준 약 13분 정도 걸림) · 백미쾌속 취사는 정상취사보다 밥상태가 좋지 않으므로 6인분 이하에서만 사용하여 주십시오.		
잡곡쾌속	· 메뉴 버튼을 이용하여 잡곡쾌속 메뉴를 선택한 후 고압취사 버튼을 한번 누르거나, 메뉴 버튼을 이용하여 잡곡 메뉴를 선택한 후 고압취사 버튼을 연속하여 두번(5초이내) 누르면 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 딱딱한 콩, 팥 등의 경우 미리 삶아서 취사하시면 밥맛이 더욱 좋아집니다.		

- ※ 백미, 구수한백미, 찰진백미, 찰진백미 고화력, 잡곡, 구수한잡곡, 찰진잡곡, 찰진잡곡 고화력, 현미/발아, 무압백미, 나물밥 메뉴의 경우 취사가 완료되면 메뉴가 기억되므로 동일 메뉴를 연속 사용할 경우는 메뉴를 선택하지 않아도 됩니다.
- ※ 백미쾌속 및 저인분을 취사할 경우 물받이에 있는 물이 많을 수 있으므로 취사 후 물을 버려 주십시오.
- ※ 메뉴별 상세한 요리 방법은 요리 안내 41~61쪽을 참조하십시오.

자동세척(자동살균세척)은 이렇게 하십시오.



내솥의 자동세척 눈금에 맞춰 물을 넣고 뚜껑을 덮어 뚜껑 결합손잡이를 "고압 썸" 또는 "스무압"으로 돌려주십시오.

방법

1. 뚜껑결합손잡이로 고압모드 또는 무압모드를 선택 해주십시오
2. 대기상태에서 자동세척(잠금(2초)) 버튼을 눌러 자동세척을 선택한 후 고압모드에서는 고압취사 버튼을, 무압모드에서는 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.
※ 자동세척을 정기적으로 하시면 2중모션밸브를 청결히유지할 수 있습니다.

저당 트레이의 색상이 변했을 때 이렇게 하십시오.

1. 저당트레이가 잠기도록 따뜻한 물을 붓고 식초(종이컵 1/3컵)을 넣은 후, 약 15분간 불려 주십시오.
2. 불림 후 저당 트레이를 부드러운 스펀지로 닦으며 미온수로 씻어주십시오.
※ 뜨거운 물을 사용하실 경우 화상에 주의하십시오.
3. 마른 수건으로 물기를 닦아내고, 건조해 주십시오.

멜라노이징(미세 밥 눌음) 현상

이 압력밥솥은 밥의 밑면에 얇은 누런 빛갈이 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 맞춤취사 / 간편불림 기능은 이렇게 하십시오

쿠쿠 맞춤취사 기능(취사온도 조절기능)

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

초기값은 **0**으로 설정되어 있으며 경우에 따라 단계별 조절을 해주십시오.
 - 높은단계 : 잡곡류로 취사하실 경우나 차진밥을 좋아하실 경우에 설정해 주십시오.
 - 낮은단계 : 햅쌀로 취사하실 경우나 차진밥을 싫어하실 경우에 설정해 주십시오.

쿠쿠 맞춤취사 사용방법

대기상태에서 설정 버튼을 6회 누르면 부저음과 함께 "맞춤취사 설정모드 입니다. 선택버튼으로 메뉴를 선택한 후 설정 버튼을 눌러주세요"하는 음성과 함께 맞춤취사 설정모드로 들어갑니다. 이 때 쿠쿠 맞춤취사가 지원되는 전 메뉴가 표시부에 나타납니다.

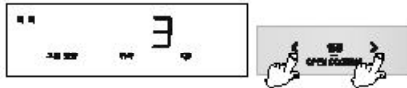
※ 아래의 설정방법의 예는 백미 메뉴 기준입니다.

1 쿠쿠 맞춤취사 설정화면



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

3-1 높은단계 조정모드



선택 버튼으로 표시부가 그림과 같이 변하도록 합니다.
 ▶ 설정 버튼이 점멸하고, 취소 버튼이 켜집니다.
 ▶ 버튼을 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.

3-2 낮은단계 조정설정



선택 버튼으로 표시부가 그림과 같이 변하도록 합니다.
 ▶ 설정 버튼이 점멸하고, 취소 버튼이 켜집니다.
 ▶ 버튼을 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.

4 설정 완료 화면



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

2 메뉴 선택 화면

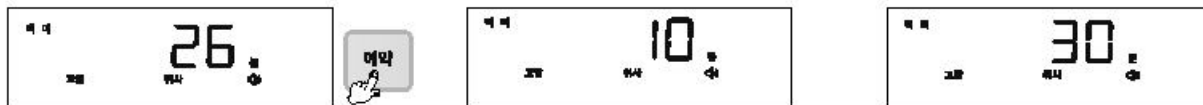


설정 버튼으로 맞춤취사가 지원되는 메뉴를 선택하여 주십시오.

1. 쿠쿠 맞춤취사 기능은 백미, 백미, 구수한백미, 백미래속, 잡곡, 구수한잡곡, 잡곡래속, 현미/발아, 찰진백미, 찰진백미고화력, 찰진잡곡, 찰진잡곡고화력, 무압백미, 나물밥에 개별 적용됩니다.
2. 초기 표시 화면을 기준으로 하여 기호에 따라 맞춤취사 단계를 설정하여 주십시오. 취사단계가 높은 경우 높음현상이 발생할 수 있습니다.
3. 단계별 설정 후 취사시 쌀의 상태 및 함수율에 따라서 취반상태에서 차이가 있을 수 있습니다.

간편 불림 기능

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



1. 백미, 구수한백미, 백미래속, 잡곡, 구수한잡곡, 잡곡래속, 찰진백미, 찰진백미고화력, 찰진잡곡, 찰진잡곡고화력, 누룽지, 무압백미, 나물밥, 저당질밥 메뉴 취사 시작 후 5초 이내 예약 버튼을 누르면 간편불림기능 설정 모드로 진입합니다.
 2. 간편 불림 기능 설정 모드로 진입시 예약 버튼을 누를 때마다 취사 전 불림시간이 10분 → 30분 → 60분 → 불림시간 없음(현재 잔여시간 표시)으로 반복하여 변경됩니다.
 3. 불림시간 선택 중 버튼입력 없이 5초 경과시 현재 불림 시간이 적용됩니다. 원하시는 불림 시간 선택시 해당 불림 시간이 지나면 취사가 진행됩니다.
- ※ 선택된 불림시간은 1분 단위로 감소됩니다.
 ※ 간편불림 기능 동작 중 뚜껑 결합 손잡이의 방향을 돌릴 경우, 취사가 취소됩니다.
 ※ 불림시간이 길어짐에 따라 열라노이징 현상이 증가할 수 있습니다.

현미발아는 이렇게 하십시오

발아현미란

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

현미구입방법

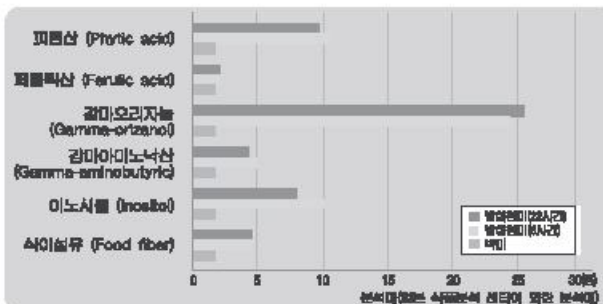


- ① 먼저 생산일자와 도정일자를 확인 하십시오.
 - ▶ 수확한지 1년 이내 그리고 도정일자로부터 3개월 이내의 현미를 사용하십시오. (현미의 경우 수확년도와 도정날짜가 표시되어 있습니다.)
- ② 눈으로 현미를 직접 확인하십시오.
 - ▶ 시중에서 판매하는 현미의 대부분은 내부를 볼 수 있도록 되어 있습니다.
 - 씨눈이 살아 있는지 먼저 확인하십시오.
 - 쌀 표면이 밝은 황색을 띄고 표면에 윤기가 흐르면 좋은 현미이고 표면이 하얗게 일어나거나 색이 검은 기운을 띄면 발아에 적합하지 않은 현미입니다.
 - 조각나거나 덜 여문 현미는 피하시고 쪽정이가 없는 현미를 고르세요. 쪽정이는 발아 중 색이 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 결합손잡이를 "고압 ㅎ" 방향으로 돌리고, 선택 버튼을 눌러 현미/발아를 선택합니다.



- 현미발아 메뉴가 선택되었을 때는 표시부에 ㅎ가 표시됩니다.
- ▶설정 버튼이 점멸하고 취사, 고압취사 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 0, 2, 4, 6시간으로 설정 가능합니다.
- ▶ 고압취사 버튼이 점멸하고, 취사 버튼이 켜집니다.
 - ▶ 발아하지 않고 현미밥을 드실 경우, 현미/발아를 선택하여 취사하십시오.

4 고압취사 버튼을 누릅니다.



※ 발아잔여시간이 3시간 남아있을 때

- ▶ 고압취사 버튼을 누르거나 설정 버튼을 누른 후 고압취사 버튼을 누르면 설정된 시간만큼 현미 발아를 시작하고 발아 완료 후 즉시 취사가 시작됩니다.
- ▶ 현미발아중에는 '취사' 표시가 나타나며 남은 시간이 표시됩니다.
(“현미발아 이(설정시간)시간 후 쿡쿡이 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 높을 때 오랜 시간 발아시키면 냄새가 날 경우가 있습니다. 그 경우에는 발아 설정시간을 짧게 설정하여 주십시오.
3. 현미발아 메뉴로 취사하실 경우에는 최대 60분 이하로 하여 주십시오.
4. 물은 수도물을 사용하셔도 무방하나 생수를 이용하시면 더욱 좋습니다. 단, 뜨거운 물, 끓인 물은 식힌 경우라 하더라도 발아가 되지 않을 수 있으니 사용을 피해주십시오.
5. 현미의 발아율이나 쌀의 길이 등의 발아상태는 현미의 종자와 보관상태, 보관기간에 따라 차이가 있을 수 있습니다.
- 발아현미는 현미를 싹틔운 것으로, 현미의 종자에 따라 발아율 및 발아된 후의 쌀의 길이에 차이가 있을 수 있습니다.
발아시킬 현미는 반드시 수확후 1년 미만의 것을 사용해 주시고, 도정 후 보관기간이 가급적 짧은 것을 이용해 주십시오.
6. 현미발아 메뉴의 경우 2H, 4H, 6H 설정시에는 예약이 되지 않습니다.
예약을 원하실 경우에는 ㅎ로 설정하신 후, 예약해 주십시오.
7. 현미의 종류에 따라 멜라노이징 또는 밥상태의 차이가 나타날 수 있습니다.
기호에 맞게 물량을 가감하거나 맞춤취사 기능을 이용해 주십시오. (19쪽 참조)
8. 사용환경이나 쌀 상태에 따라서 싹이 보이지 않을 수 있습니다.

고압찜은 이렇게 하십시오

고압찜 사용 및 예약방법

1



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

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

2



설정 버튼을 누르고 선택 버튼으로 요리 시간을 설정합니다.

- ▶ 취소 버튼이 켜지고 고압취사 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.



우측선택 버튼을 누르면 고압찜 시간이 5분씩 증가합니다. (90분 이후에는 10분씩 증가합니다.)
▶ 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.

2.



좌측선택 버튼을 누르면 고압찜 시간이 5분씩 감소합니다. (90분 이후에는 10분씩 감소합니다.)
▶ 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.

3. 고압찜 시간은 10분~120분까지 설정 가능합니다.

4.



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

3



고압취사 버튼을 누릅니다.

- ▶ 고압취사 버튼을 누르면 고압찜 취사가 시작됩니다. 고압찜 취사가 시작되면 취사 표시가 나타나며 남은 시간이 표시됩니다. “고압찜, 0분 (설정시간) 쿡쿡 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 맞춘 후 설정 버튼을 누릅니다.



4. 선택 버튼을 눌러 고압찜을 선택하고, 설정 버튼을 누릅니다.



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



누룽지는 이렇게 하십시오

누룽지 만드는 방법

1. 뚜껑 결합 손잡이를 "고압 5" 위치에 맞추고 선택 버튼을 눌러 누룽지를 선택합니다. (누룽지 눌음강화 기능 참조)
2. 고압취사 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(눌게)하고 싶은 경우, 물량을 맞춘 내솥을 제품에 넣고 뚜껑을 닫아 쌀을 30분 정도 물에 불린 후 취사하십시오.

누룽지 눌음 강화 기능의 설정 방법

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

▶ 누룽지 눌음 강화 기능 설정 방법 (누룽지 취사시 눌음량의 증가를 원하시는 경우)



1. 대기상태에서 설정 버튼을 8회 누르면 누룽지 눌음 강화 설정모드로 진입합니다.
(설정 버튼을 초기에 누를 시 0.3초 이상 눌러야 진입 가능합니다.)
2. 누룽지 눌음 강화 설정모드로 들어왔을 때 "누룽지 눌음 강화 설정모드입니다. 선택버튼으로 누룽지 눌음 강화를 선택 또는 해제 한 후 설정 버튼을 눌러 주세요."하는 음성이 나옵니다. 이때, 설정, 취소 버튼이 켜집니다.
3. 선택 버튼을 눌러 On을 선택하면 "누룽지 눌음 강화가 선택되었습니다."하는 음성이 나옵니다. 원하시는 모드를 선택한 후 설정 버튼을 눌러 주십시오. 이때, 설정 버튼이 점멸하고, 취소 버튼이 켜집니다.
4. 누룽지 눌음 강화 설정모드 진입 후 취소 버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력없이 7초가 지나면 "시간이 초과되어 기능 설정이 취소되었습니다."하는 음성 과 함께 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기모드로 들어갑니다.

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



1. 대기상태에서 설정 버튼을 8회 누르면 누룽지 눌음 강화 설정모드로 진입합니다.
(코스/설정 버튼을 초기에 누를 시 0.3초 이상 눌러야 진입 가능합니다.)
2. 누룽지 눌음 강화 설정모드로 들어왔을 때 "누룽지 눌음 강화 설정모드입니다. 선택버튼으로 누룽지 눌음 강화를 선택 또는 해제 한 후 설정 버튼을 눌러 주세요."하는 음성이 나옵니다. 이때, 설정, 취소 버튼이 켜집니다.
3. 선택 버튼을 눌러 OFF를 선택하면 "누룽지 눌음 강화가 해제되었습니다."하는 음성이 나옵니다. 원하시는 모드를 선택한 후 설정 버튼을 눌러 주십시오. 이때, 설정 버튼이 점멸하고, 취소 버튼이 켜집니다.
4. 누룽지 눌음 강화 설정모드 진입 후 취소 버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력없이 7초가 지나면 "시간이 초과되어 기능 설정이 취소되었습니다."하는 음성 과 함께 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기모드로 들어갑니다.

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

오픈 쿠킹(OPEN COOKING)은 이렇게 하십시오

오픈 쿠킹(OPEN COOKING)이란?

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

오픈 쿠킹(OPEN COOKING) 사용 방법

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



- 2 그리고 스마트 잠금장치가 해제될 때까지 기다려주세요.

▶ 스마트 잠금장치는 5초 ~ 1분 후 해제됩니다.



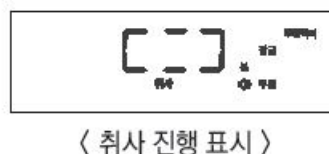
- 3 우측 그림이 표시되면, 뚜껑을 열고 재료를 투입하거나 내용물을 뒤집어주세요.

- ▶ "뚜껑을 열어주세요"하는 음성이나옵니다.
- ▶ 요리 안내는 44~61page를 참고해주세요.
- ▶ 스마트 잠금장치 해제 잔여시간이 표시 중이거나 취사 중에는 뚜껑 열림 버튼을 누르지 마십시오.
- 반드시 재료 투입 표시가 나타나면 뚜껑 열림 버튼을 눌러주세요.



- 4 뚜껑을 열고난 후 3분 이내에 뚜껑을 닫아주세요.

▶ 3분 이상 뚜껑이 열려 있을 경우 취사가 취소됩니다.



⚠ 주의사항

오픈 쿠킹 시 주의 사항

- 지정된 용량을 초과하여 조리하지 마십시오.
- 지정된 용량을 초과할 경우 끓어 넘침이 발생할 수 있습니다.
- 뚜껑이 열려 있을 경우, 내솥이 가열되지 않습니다.
- 화상의 우려가 있으므로 분리형 커버를 분리하지 마십시오.
- 내솥과 분리형 커버가 제대로 장착된 상태에서 뚜껑을 닫아주십시오.
- 스마트 잠금 장치가 동작 중일 때 뚜껑 열림 버튼을 누르면 파손이나 고장의 원인이 됩니다.
- 반드시 재료 투입 표시가 나타나면 뚜껑 열림 버튼을 눌러주세요.
- 만약, 제품이 정상적으로 동작되지 않을 시 쿠키 고객센터(1588-8899)로 문의바랍니다.
- 오픈쿠킹 사용 및 무압모드 취사 완료 후 뚜껑이 열리지 않을 경우 우측 그림처럼 뚜껑을 눌러 스마트 잠금장치가 해제 되도록 한 후 뚜껑 열림 버튼을 눌러 주십시오.



간편식은 이렇게 하십시오.

간편식 사용 및 예약방법



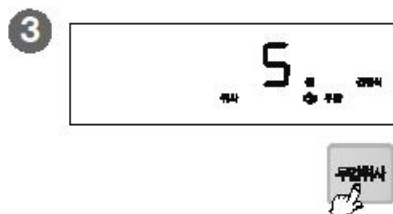
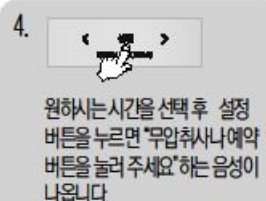
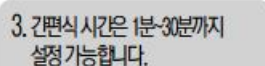
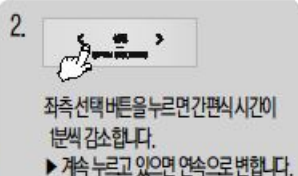
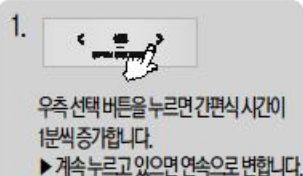
뚜껑 결합 손잡이를 “ 무압” 방향으로 돌리고, 선택 버튼을 눌러 간편식을 선택합니다.

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



설정 버튼을 누르고 선택 버튼으로 요리 시간을 설정합니다.

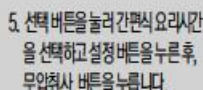
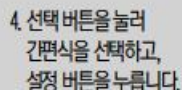
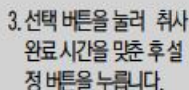
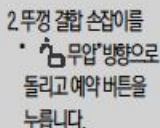
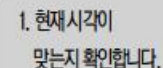
- ▶ 취소 버튼이 켜지고 무압취사 버튼이 점멸합니다. “선택 버튼으로 요리시간을 맞춘 후 무압취사 버튼을 눌러주세요.”하는 음성이 나옵니다. (메뉴별 시간 설정은 요리안내를 참조하세요.)
- ▶ 설정 버튼을 누르면 “무압취사나 예약 버튼을 눌러주세요.”하는 음성이 나옵니다.



무압취사 버튼을 누릅니다.

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

4 간편식 예약은 이렇게 하십시오.



! 주의사항

- 간편식메뉴 사용시 주의 사항
- 지정된 용량을 초과하여 조리하지 마십시오.
 - 지정된 용량을 초과할 경우 화재 위험이 발생합니다.

무압찜은 이렇게 하십시오

무압찜 사용 및 예약방법



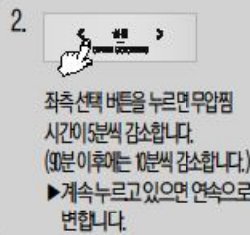
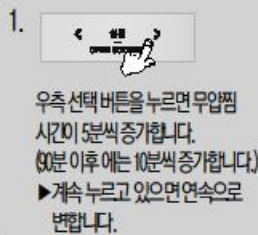
뚜껑 결합 손잡이를 “**무압**” 방향으로 돌리고, 선택 버튼을 눌러 무압찜을 선택합니다.

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

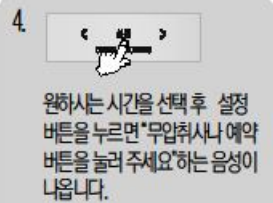


설정 버튼을 누르고 선택 버튼으로 요리 시간을 설정합니다.

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



3. 무압찜 시간은 10분~120분까지 설정 가능합니다.



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.



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



4. 선택 버튼을 눌러 무압찜을 선택하고, 설정 버튼을 누릅니다.



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



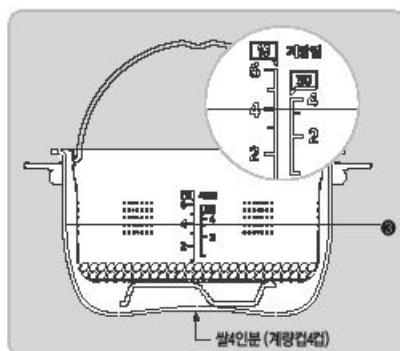
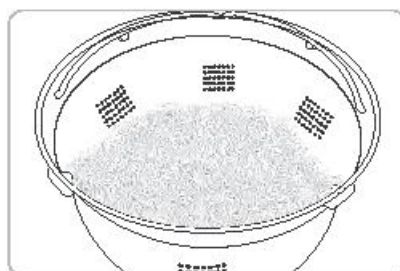
⚠ 주의사항

무압찜 메뉴 사용시 주의사항
- 지정된 용량을 초과하여 조리하지 마십시오.
- 지정된 용량을 초과할 경우 끓어 넘침이 발생합니다.

저당질밥은 이렇게 하십시오

저당질밥 자동 취사방법

- 1 계량컵을 사용하여 쌀을 인분 수 만큼 별도의 용기에서 깨끗이 씻습니다.
(상세 내용 15페이지 “취사 전 준비사항” 참조 바랍니다.)
- 2 깨끗이 씻은 쌀을 저당 트레이에 옮겨 담습니다.
- 3 내솥에 쌀이 담긴 저당 트레이를 넣고, 저당 트레이에 표시된 눈금까지 물을 부어 주십시오.
(4인분 저당질밥 백미 15의 경우 저당 트레이의 ‘15’ 눈금 4배 물을 맞춥니다.)
- 4 뚜껑을 닫고, 뚜껑 결합 손잡이를 “ 무압” 방향으로 돌리고, 저당질밥 버튼을 누릅니다.



저당질밥 수동 취사방법(더욱 맛있고 좋은 식감을 원하시는 경우)

- 1 저당질밥 취사 시작 후 약 40분 경과 후 부저음이 울리고 [설정/OPEN COOKING] 버튼이 점멸하면 [설정/OPEN COOKING] 버튼을 눌러주세요.
※ 부저음이 울리는 시간은 물량, 인분, 수온 등 사용환경에 따라 다소 차이가 날 수 있습니다.
- 2 스마트 잠금장치가 해제될 때까지 기다려주세요.
▶ 스마트 잠금장치는 5초 ~ 1분 후 해제됩니다.
- 3 우측의 ‘재료 투입 표시’ 그림이 나타나면, 뚜껑 열림 버튼으로 뚜껑을 열고 내솥의 물을 버린 후 저당 트레이의 쌀을 주걱으로 퍼서 내솥에 옮겨 담고 골고루 퍼주신 후 뚜껑을 닫아 주세요.
▶ 스마트 잠금장치 해제 잔여시간이 표시 중이거나 취사중에는 뚜껑 열림 버튼을 누르지 마십시오.
반드시 우측의 그림이 표시된 후 뚜껑 열림 버튼을 눌러주세요.
▶ 3분 이상 뚜껑이 열려 있을 경우 취사가 취소됩니다.
- 4 뚜껑을 닫으면 취사가 계속 진행 됩니다.



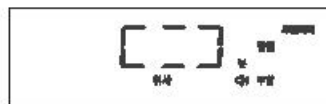
〈 버튼 표시 〉



〈 해제 잔여시간 표시 〉



〈 재료 투입 표시 〉



〈 취사 진행 표시 〉

⚠ 저당질밥 메뉴 취사시 주의 사항



〈 재료 투입 표시 〉

- 지정된 용량을 초과하여 조리하지 마십시오.
- 지정된 용량을 초과할 경우 끓어 넘침이 발생합니다.
- 저당질밥 메뉴는 취사 완료 후 보온 기능을 시작하지 않고 대기 상태로 돌아갑니다.
- 저당 트레이를 넣거나 빼낼 때, 내솥 코팅면에 저당 트레이가 부딪히지 않도록 주의하십시오.
내솥에 변형이 생기거나 코팅이 벗겨질 수 있습니다.
- 조리 후 저당 트레이 및 저당 트레이의 손잡이가 뜨거우니 장갑을 끼고 꺼내십시오.
- 취사 완료 후 내솥을 깨끗이 씻어서 사용하여 주시기 바랍니다.
- 취사 후 저당 트레이는 뜨거운 물에 담궜 후 세척하십시오.
- 내솥이 없는 상태에서 저당 트레이만 넣어서 사용하지 마십시오. 제품소손이나 화재의 원인이 됩니다.
- 스마트 잠금 장치가 동작 중일 때 뚜껑 열림 버튼을 누르면 파손이나 고장의 원인이 됩니다.
우측의 '재료 투입 표시' 그림이 나타나면 뚜껑 열림 버튼을 눌러주세요.
- 만약, 제품이 정상적으로 동작되지 않을 시 쿠키 고객센터(1588-0889)로 문의바랍니다.

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 13쪽을 참조하십시오.
- ▶ 현재 시각을 맞지 않을 경우 예약취사 시각이 맞지 않으므로 현재 시각으로 정확히 맞춥니다.
- ▶ 오전, 오후가 바뀌지 않도록 주의합니다.



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

- ▶ “예약, 선택버튼으로 취사 완료 시각을 맞춘 후 고압취사나 설정 버튼을 눌러 주세요.”하는 음성이 나옵니다.
 - ▶ 설정, 고압취사 버튼이 점멸하고, 보온/재가열, 예약, 취소버튼이 켜집니다.
 - ▶ 예약 시각은 제품 출하시 오전 6시 30분에 맞추어져 있으므로 이 시각에 예약 취사를 원하시는 분은 예약시간 설정을 하지 않아도 됩니다.
 - ▶ 예약 버튼을 누르면 그림과 같이 기존에 설정되어 있는 예약 시각 표시가 나타나고, 예약표시가 깜박거립니다.
 - ▶ 고압모드일 경우 현미/발아(2+6), 백미쾌속, 잠곡쾌속 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.

- ▶ 설정, 고압취사버튼이 점멸하고, 보온/재가열, 예약, 취소 버튼이 켜집니다.
 - ▶ [▶] 우측 선택 버튼을 누를 때마다 10분 단위로 증가합니다.
 - ▶ [◀] 좌측 선택 버튼을 누를 때마다 10분 단위로 감소합니다.
- 버튼을 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다. (반복기능)
- ※ 오전/오후가 바뀌지 않도록 주의하십시오.



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

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



5 고압취사를 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 취사는 이렇게 하십시오

예약 취사하는 방법 (무압메뉴를 하고 싶을 때 이렇게 하세요)

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

1 현재 시각이 맞는지 확인합니다.

- ▶ 현재 시각을 맞추는 방법은 13쪽을 참조하십시오.
- ▶ 현재 시각을 맞지 않을 경우 예약취사 시각이 맞지 않으므로 현재 시각으로 정확히 맞춥니다.
- ▶ 오전, 오후가 바뀌지 않도록 주의합니다.



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

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

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



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

- ▶ “선택버튼으로 예약 메뉴를 선택한 후 설정 버튼을 눌러주세요.”하는 음성이 나옵니다.
- ▶ 설정, 무압취사 버튼이 점멸하고, 예약, 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.)
- ▶ 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 취사는 이렇게 하십시오

예약 취사시 유의사항

1 예약 취사를 할 경우

- ▶ 쌀이 개봉된 지 오래되어 매우 말라버린 경우에는 증압이 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 취사시 눌음이 발생할 수 있습니다. 세척미를 흐르는 물에 행궈 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

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

메뉴별 예약 취사시간

메뉴 구분	백미	찰진 백미	구수한 백미	찰진백미 고화력	잡곡	찰진잡곡	구수한 잡곡	찰진잡곡 고화력	백미/잡곡/ 잡곡/백미	현미/ 발아현미	누룽지	무압 백미	나물밥	건강죽 (원죽)	건강죽 (묽은죽)	고압찜	무압찜	간편식
취사 시간	4분 ~ 13시간	4분 ~ 13시간	4분 ~ 13시간	4분 ~ 13시간	5분 ~ 13시간	5분 ~ 13시간	6분 ~ 13시간	6분 ~ 13시간	예약가능 있음.	6분 ~ 13시간	4분 ~ 13시간	4분 ~ 13시간	4분 ~ 13시간	(설정시간+ 1분)	(설정시간+ 1분)	(설정시간+ 1분)	(설정시간+ 1분)	(설정시간+ 1분)

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 13쪽을 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 썸" 방향으로 돌려 잠김표시가 나타나면 예약 버튼을 누릅니다.

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

6 보온/재가열 버튼을 누릅니다.

- ▶ "따끈따끈한 재가열이 예약되었습니다. 오늘/내일 00, 00시00분에 예약 재가열이 완료됩니다."하는 음성이나옵니다.
- ▶ 예약 재가열 설정 시각에 예약 재가열이 완료됩니다.
- ▶ 한번 설정되어 재가열이 완료된 예약 시각은 항상 기억되므로 예약 시각을 맞추 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(내술의 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 내술에 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

- ▶ "**13H**"가 표시되고 예약 시간을 자동적으로 13시간으로 변경됩니다.
예) 오늘 오후 5시에 내일 오전 7시 예약 재가열 완료를 예약하면(설정시간14시간이 됨)
"**13H**"가 표시되고 예약 시각이 내일 오전 6시로 자동 변경됩니다.(설정시간 13시간)

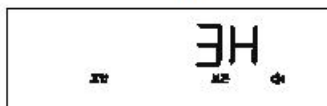
- ※ 예약 재가열 시간이 13시간을 초과할 경우 냄새 및 변색의 원인이 되고, 여름철에는 쌀이 쉬기 때문에 13시간 이하로 예약설정 가능시간을 설정합니다.
- ※ 낮 12시에 예약 재가열 완료를 원하시는 경우 오후 12:00로 설정해 주십시오.
- ※ 예약 재가열 기능은 현재시각 기준 3시간 후에서 13시간 이내로 재가열 완료를 원하실 때 사용해 주십시오.
- ※ 예약 재가열 진행중에 현재 시각을 확인하려면 설정 버튼을 누르면 현재 시각이 약2초간 나타납니다.

밥을 맛있게 보온하려면

식사하실 때

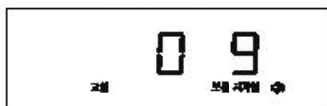
- ▶ 보온 중 식사를 하실 때 따끈따끈한 밥을 원하시면, 보온/재가열 버튼을 누르면 "따끈따끈한 보온/재가열을 시작합니다." 하는 음성과 함께 보온재가열이 시작되고 9분 후 밥을 드시면 금방 지은 밥처럼 따끈따끈한 밥을 드실 수 있습니다.
- ▶ 전원을 인가 후 대기상태에서 재가열을 사용하실 경우에는 뚜껑 결합 손잡이를 "고압 5" 위치로 돌린 후 보온/재가열 버튼을 눌러 보온으로 전환되면 보온/재가열 버튼을 1회 더 눌러 주십시오.

〈보온중〉



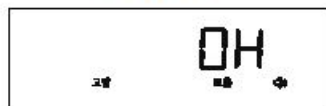
표시부의 "3H"는 보온경과 시간이 3시간임을 의미합니다.

〈재가열 중〉



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

〈재가열 완료〉



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

〈강화보온 설정 방법〉



보온 : 설정상태 보온 : 해제상태

백미 메뉴 보온의 경우, 변색 및 마름을 최적화하기 위한 보온 모드를 운용하고 있습니다. 장시간 보온 시 사용환경에 따라 냄새가 발생할 경우, 강화 보온 모드를 설정하시면 도움이 됩니다. 보온 품질 향상을 위해 사용 환경에 따라 강화보온으로 자동 전환될 수 있습니다. 맞춤보온 설정모드(34쪽 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)

- ▶ 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. 고압으로 변경 후 보온/재가열 버튼을 눌러주십시오.
- ▶ 재가열 진행중 뚜껑 결합 손잡이를 "함 무압"으로 돌릴 경우, 표시부에 "E01"가 표시됩니다. 이때 보온 재가열이 취소되고 보온이 진행됩니다.

보온할 때 주의사항

취사직후나 보온 중 뚜껑을 열 때 압력에 의해 뚜껑이 잘 안열리는 경우가 있습니다. 뚜껑을 열 때는 압력추를 젖혀 압력이 완전히 제거된 다음 열어 주십시오.

재가열시 반드시 뚜껑 결합 손잡이를 "고압 5"방향으로 돌려주십시오. (뚜껑 열림 버튼 파손 및 보온성능에 영향을 줍니다.)

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

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

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

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

특히, 압력밥은 특성상 일반 밥솥의 밥보다 변색이 빨리 됩니다.

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

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

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

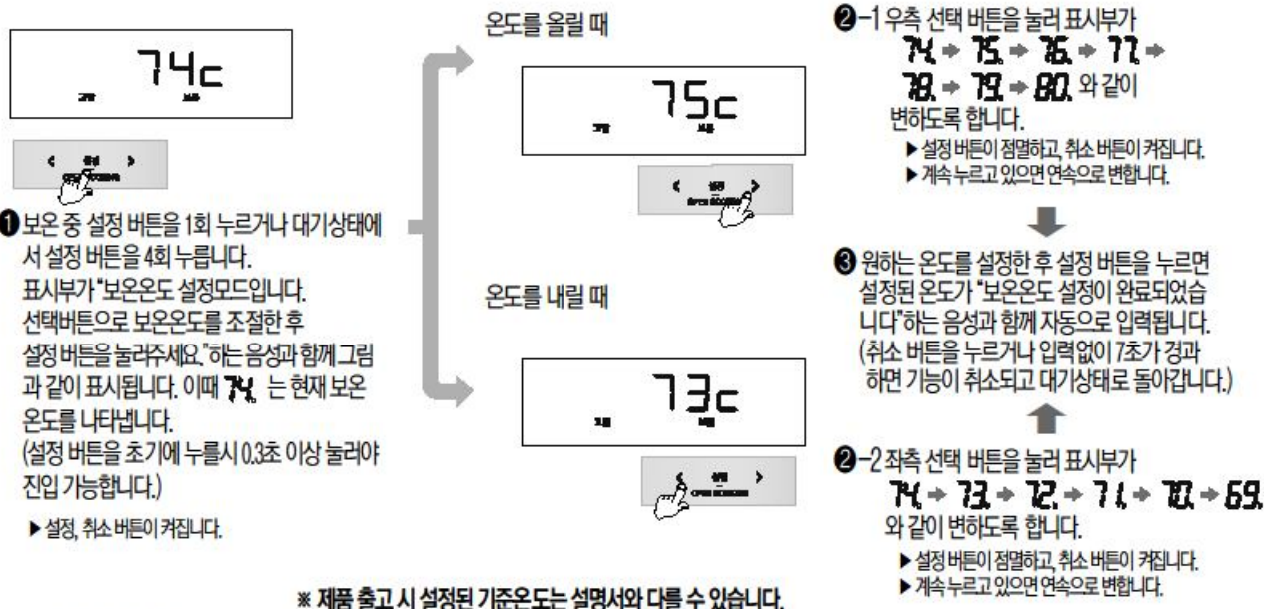
너무 적은 밥을 보온하거나 먹다 남은 밥이나 찬밥을 보온 중인 밥과 섞어서 보온하지 마십시오. 밥에서 냄새가 날 수 있습니다. (찬밥은 전자레인지를 이용하십시오)

밥을 맛있게 보온하려면

보온온도 조정방법

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

보온 온도를 조정하고자 하실 때는 고객센터(지역번호없이 1588-8888)로 문의 하시면 상세히 안내해 드리겠습니다.

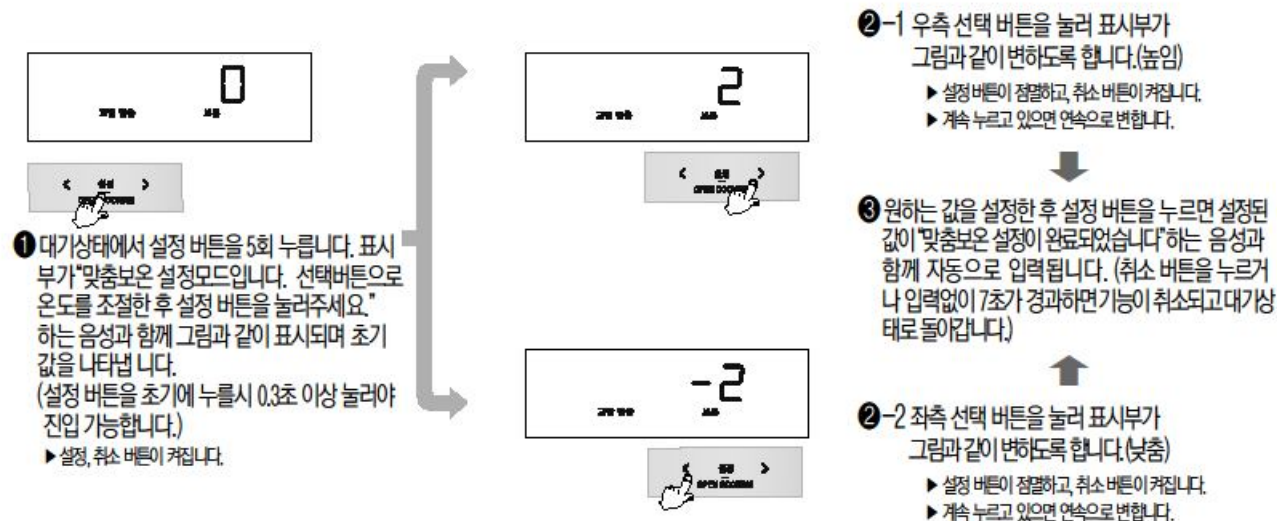


온도조정치

1. 현 냄새가 많이 나고 물이 많이 맷히는(밥이 삭는)경우 : 보온 온도가 낮은 경우 입니다. 보온 온도를 2~3℃정도 높여 줍니다.
2. 밥 색깔이 심하게 누렇게 누르고 밥이 마르면서 냄새가 날 경우 : 보온 온도가 높은 경우 입니다. 보온 온도를 2~3℃정도 낮춰 줍니다.

맞춤보온 기능 조정방법

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



1. 뚜껑을 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. 선택 버튼을 눌러 On을 선택하면 "취침 보온이 선택되었습니다. 설정 버튼을 눌러주세요"하는 음성이 나옵니다.
원하시는 모드를 선택한 후 설정 버튼을 눌러 주십시오. 이때, 설정 버튼이 점멸하고, 취소 버튼이 켜집니다.
4. 취침보온 설정모드 진입 후 취소 버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력없이 7초가 지나면 "시간이 초과되어 기능 설정이 취소되었습니다."하는 음성과 함께 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기모드로 돌아옵니다.

▶ 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 버튼이 점멸하고, 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 돌아옵니다.

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

보온 시 냄새가 날 때

- ▶ 청소를 자주 해 주십시오. 특히, 뚜껑부의 청소상태가 나쁘면 세균이 번식하여 보온시 냄새가 날 수 있습니다.
- ▶ 외관상 깨끗하더라도 곳곳에 세균이 서식하여 보온시 냄새를 발생시킬 수 있으므로 냄새가 많이 날 경우는 물을 내술의 자동세척 눈금에 맞추고 식초를 1큰술 넣은 후 뚜껑을 닫고 자동세척(자동살균세척)을 선택한 후, 고압모드에서는 고압취사 버튼을 무압모드에서는 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.
원료 후 내술을 반드시 깨끗이 씻어냅니다.(18쪽 참조)
- ▶ 탕이나 찜, 간편식 등의 요리를 한 후 깨끗이 씻어내지 않고 보온하면 밥에 냄새가 배어 들 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, 대기 상태로 돌아갑니다.

방법2) 뚜껑 결합 손잡이를 열거나 닫으면 "절전모드가 종료되었습니다."하는 음성과 함께 절전모드가 해제되고, 대기 상태로 돌아갑니다.



자동 절전기능 사용방법

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

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

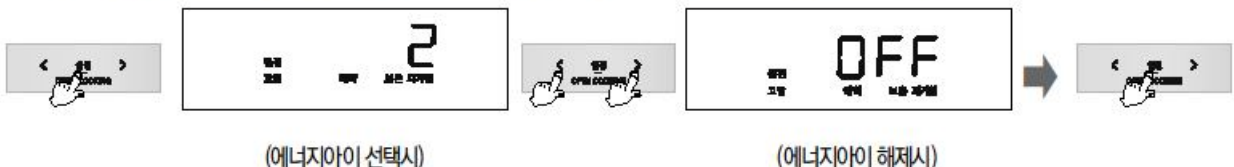
▶ 설정방법



1. 대기상태에서 설정 버튼을 9회 누르면 자동 절전기능 설정모드로 진입합니다. (설정 버튼을 초기에 누를 시 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 버튼이 점멸하고 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 돌아갑니다.

에너지아이 기능

보온, 예약 중 조도센서가 자동으로 주변의 밝기를 인식하여 밥솥의 에너지 소비를 최소화 하는 기능입니다. 현재 절전모드에 진입하는 밝기(2단계) 보다 더 어두운 곳에서 절전모드에 진입하기를 원하면 1단계를 설정하고, 더 밝은 곳에서 절전모드에 진입하기를 원하면 3단계를 설정하십시오. (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 버튼이 점멸하고 취소 버튼이 켜집니다.
4. 원하는 단계를 선택한 후, 설정 버튼을 누르면 "에너지아이 설정이 완료되었습니다."하는 음성과 함께 저장됩니다.
5. 에너지아이 기능 설정모드 진입 후 취소 버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력없이 7초가 지나면 "시간이 초과되어 기능 설정이 취소되었습니다."하는 음성과 함께 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기상태로 돌아갑니다.

화면조명 절전기능 / 버튼 잠금기능 / 취사 잔여시간 표시기능은 이렇게 하십시오

화면조명 절전기능

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

- ▶ 기능 설정 및 해제 방법
(※제품출고시 설정된 값은 On 입니다.)



1. 대기 상태에서 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 버튼이 점멸하고, 취소 버튼이 켜집니다.
4. 설정 버튼을 누르면 "화면조명 절전기능 설정이 완료되었습니다."하는 음성과 함께 설정이 저장됩니다.
5. 화면조명 절전기능 설정모드 진입 후 취소 버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력없이 7초가 지나면 "시간이 초과되어 기능 설정이 취소되었습니다."하는 음성과 함께 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기상태로 돌아갑니다.

버튼 잠금기능

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

▶ 설정방법



1. 취사, 예약, 보온, 재가열 중이나 대기 상태에서 자동세척(잠금(2초)) 버튼을 2초 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. 버튼 잠금이 설정된 상태에서 자동세척(잠금(2초)) 버튼을 2초 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 자동세척/잠금 버튼을 제외한 다른 버튼을 누를 경우, "버튼 잠금이 동작중입니다."하는 음성과 부저음이 나옵니다.

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

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. 대기 상태에서 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 버튼이 점멸하고 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 표시기능 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.

증 상	확인사항	조치사항
뚜껑 결합 손잡이가 “ ㄴ 무압” 방향으로 움직이지 않을 때	- 고압 취사 또는 요리 중에 뚜껑 결합 손잡이를 돌리지 않았습니까? - 증기가 완전히 배출되지 않은 상태에서 뚜껑 결합 손잡이를 돌리지 않았습니까?	- 고압 취사 또는 요리 중에는 뚜껑이 열리지 않습니다. 뚜껑을 강제로 열지 마십시오. 부득이한 경우는 취소 버튼을 0.3초간(내술 온도가 높으면 1.5초간) 눌러 취소시킨 다음 압력추를 젖혀 증기를 완전히 빼낸 후 열어 주십시오. - 압력추를 젖혀 증기를 완전히 빼낸 후 뚜껑을 열어 주십시오.
뚜껑 결합 손잡이가 “ ㄴ 무압” 방향으로 완전히 돌아갔는데도 뚜껑이 열리지 않을 경우		- 압력 때문입니다. - 압력추를 젖혀 증기를 완전히 빼낸 후 뚜껑을 열어 주십시오.
예약 취반 중 알람음과 함께 “고압 ㄴ ” 또는 “무압” 표시가 깜빡일 때	뚜껑 결합 손잡이를 “고압 △” 또는 “무압 △” 방향으로 완전히 돌리셨습니까?	뚜껑 결합 손잡이를 완전히 “고압 △” 또는 “무압 △” 방향으로 돌립니다.
뚜껑 사이로 증기가 누설되거나 “ 삐 ”하는 휘파람 소리가 날 때	- 패킹에 이물질(밥알 등)이 묻어있지 않았습니까? - 패킹이 낡지 않았습니까?	- 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 요리 중 취소 버튼이 눌러지지 않을 때	- 내술의 내부가 뜨겁지 않았습니까? - 버튼잠금이 설정되어 있지 않았습니까?	- 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. - 고압 취사 또는 요리가 취소되면 자동증기배출장치로 증기가 배출되면서 내용물이 비산할 수 있으므로 얼굴과 손 등에 화상을 입을 수 있으니 주의하십시오. - 자동세척/잠금 버튼을 2초 이상 눌러 버튼잠금 기능을 해제하여 주십시오.
취사나 보온시 이상한 소음이 날 때	- 취사시 바람부는 소리(“붕”)가 나지 않았습니까? - 취사 및 보온 중 “찌”하는 소리가 납니까?	- 내부 부품의 열을 식혀주기 위해 송풍모터가 돌아가는 소리입니다. 정상입니다. - 취사 및 보온 중 “찌”하는 소리는 H 압력밥솥이 동작 될 때 나는 소리입니다. 정상입니다.
현미가 제대로 발아되지 않을 때	- 정격용량 이상의 현미를 넣고 발아시키지 않았습니까? - 묵은 현미를 사용하지 않았습니까?	- 정격용량의 현미를 넣어주십시오. - 묵은 현미나 오염된 현미를 사용했을 때 발아율이 떨어질 수 있습니다. (20쪽 현미 구입방법 참조)
버튼 입력시 “ ㄴ ” 표시가 나타날 때	- 내술이 제품에 들어 있습니까? 110V용(전원)에 사용하지 않았습니까?	- 내술이 들어 있지 않은 상태에서는 버튼조작이 되지 않습니다. 내술을 넣어 주십시오. - 본 제품은 220V전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.
취사, 예약 등의 버튼이 작동되지 않고 “ E01 ” 표시가 나타날 때	- 뚜껑 결합 손잡이를 “고압 △” 또는 “ㄴ무압” 방향으로 확실하게 돌리셨습니까? “고압” 또는 “무압” 표시가 나타나 있습니까?	뚜껑 결합 손잡이를 완전히 “고압 △” 또는 “ㄴ무압” 방향으로 확실하게 돌립니다. 뚜껑 결합 손잡이가 완전히 체결되지 않으면 취사, 예약 버튼이 작동되지 않습니다.
“ ㄴ ” “ △ ” “ ○ ” 표시와 “ ⚡ ”가 교차로 점멸 할 때	뚜껑이 열려 있습니까?	- 고압/무압 취사, 보온/재가열, 예약을 하실 때는 뚜껑을 닫고 진행해 주십시오. - 취사 중 뚜껑을 닫지 않으면 뜨거운 증기로 인해 화상의 위험이 있습니다.
“ E ⚡ ” 표시가 나타날 때	취사 중 제품의 전원이 10분 이상 차단되었습니까?	취소버튼을 눌러 “E10” 표시를 해제한 후 다시 취사해 주십시오.

고장신고 전에 확인하십시오

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

증 상	확인사항	조치사항
밥이 심하게 눌을 때	- 온도감지기, 내솥 외면에 밥알이 심하게 붙어 붙어 있거나 이불질이 있지는 않습니까? "맞춤 취사" 기능을 설정하지 않으셨습니까?	- 온도감지기, 내솥 외면의 이물질을 제거해 주십시오. (9~10쪽 참조) - 필요에 따라 맞춤취사 기능을 설정한 후 취사하여 주십시오. (19쪽 참조)
장시간동안 취사가 완료되지 않고 "E03" 표시가 나타날 때	110V용(전원)에 사용하지 않으셨습니까?	- 제품에 이상이 생겨(히터단선, 열량 부족 등) 장시간 밥이 완료되지 않을 때 나타나는 표시입니다. 전원을 차단 후 고객센터(1588-8899)로 문의하십시오. - 본 제품은 220V 전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.
예약 취사 시간이 맞지 않을 때	- 현재 시간이 맞습니까? - 오전, 오후를 잘못 선택하지 않았습니까? - 예약시간을 13시간 이상으로 선택하지 않았습니까?	- 현재시간을 맞추지 않으면 예약시간에 취사가 완료되지 않습니다. 현재시간을 맞추십시오. (13쪽 참조) - 오전, 오후를 확인하십시오. - 최대 예약시간은 13시간입니다. (30쪽 참조)
취사 직후나 보온 중 밥에서 이상한 냄새가 날 때	- 닭찜, 갈비찜 등의 요리를 하신 후 청소를 깨끗이 하셨습니까? - 저당질밥 메뉴 취사 완료 후 내솥을 깨끗이 씻으셨습니까?	9쪽을 참조하여 뚜껑부의 패킹을 깨끗이 닦아낸 후 사용하여 주십시오. - 저당질밥 메뉴 취사 완료 후 내솥을 깨끗이 씻어서 사용하여 주시기 바랍니다.
뚜껑이 닫혀지지 않을 때	- 뚜껑 결합 손잡이가 (Q) "ㄴ" 무압" 방향으로 완전히 돌려졌습니까? - 내솥에 밥이나 뜨거운 음식물이 들어 있지 않습니까? - 내솥을 본체에 완전히 넣었습니까?	- 뚜껑결합 손잡이를 "ㄴ" 무압"방향으로 완전히 돌리고 닫아 주십시오. - 압력추를 젖힌 다음 뚜껑을 닫습니다. - 내솥에 부착되어 있는 내솥 손잡이를 좌우로 돌려 본체에 완전히 안착시킵니다.
"E.L.100" 번갈아 가면서 표시가 나타날 때	마이컴 전원에 이상이 있을때 나타납니다.	전원을 차단 후 고객센터(1588-8899)로 문의하십시오.
"E.P.100" 번갈아 가면서 표시가 나타날 때	환경센서에 이상이 있을때 나타납니다.	전원을 차단 후 고객센터(1588-8899)로 문의하십시오.
"E.WF" 표시가 나타날 때	마이컴 내부 메모리에 이상이 있을때 나타납니다.	전원을 차단 후 고객센터(1588-8899)로 문의하십시오.
취사, 보온/재가열 버튼 입력시, 보온 동작 중 "H.F.", 취사 동작 중 "H.P." 표시가 나타날 때		전원 또는 제품의 이상 점검 기능입니다. 지속적으로 표시가 나타날 경우에는 고객센터(1588-8899)로 문의하십시오.
밥이 되지 않을 때	- 취사 버튼을 눌렀습니까? - 취사중 정전이 되지 않았습니까?	- 원하는 메뉴선택 후 반드시 취사 버튼을 1회 눌러 표시부에 "E.C" 표시가 나타나는지 확인하십시오. - 정전보상 기능에 대해서는 13쪽을 참조하십시오.
밥이 설익거나 퍼석할 때 또는 증압이 될 때	- 계량컵을 사용하셨습니까? - 물 조절은 정확히 하셨습니까? - 쌀을 깨끗이 씻으셨습니까? - 쌀을 장시간 불린 후 취사하셨습니까? - 쌀을 개봉한지 오래되어 너무 말라있지 않았습니까? - 자동세척을 정기적으로 하셨습니까?	15~16쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오. - 물을 반눈금 정도 더 넣고 취사하십시오. 18쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오.
"E.L.1" 또는 "E.L.2" 표시가 나타날 때	스마트 잠금장치에 이상이 있을 때 나타납니다.	전원을 차단 후 고객센터(1588-8899)로 문의하십시오.

고장신고 전에 확인하십시오

▼ 제품에 이상이 생겼을 경우에는 고객센터(1588-8889)로 문의하시기 전에 아래 사항을 확인해 주십시오.

증 상	확인사항	조치사항
콩(잡곡/현미)이 설익을 때	• 콩(잡곡/현미)이 너무 마르지 않았습니까?	• 콩(잡곡/현미)을 불리거나 삶아서 잡곡메뉴에서 취사를하십시오. 잡곡의 종류에 따라 설익을 수도 있습니다.
밥이 너무 질거나 된밥일 때	• 메뉴 선택은 맞게 하셨습니까? • 물 조절은 정확히 하셨습니까? • 뜬을 들이는 상태에서 뚜껑을 열지는 않았습니까?	• 원하는 메뉴를 바르게 선택하십시오. • 물 조절을 정확히 하십시오. (15~16쪽 참조) • 취사 완료음이 울린 후 압력이 완전히 제거된 다음 뚜껑을 열고 밥을 섞어주십시오.
취사 도중 밥물이 넘칠 때	• 계량컵을 사용하셨습니까? • 물 조절은 정확히 하셨습니까? • 메뉴 선택을 정확히 하셨습니까?	• 15~16쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오.
보온 중 냄새가 날 때	• 뚜껑을 꼭 닫았습니까? • 보온중 전원플러그가 콘센트에서 빠지지 않았습니까? • 12시간 이상 보온하였거나 너무 적은 밥을 보온하지 않았습니까? • 주걱이나 식은밥 혹은 다른 종류의 밥을 넣어서 보온하지 않았습니까? • 저장질밥 메뉴 취사 완료 후 내술을 깨끗이 씻으셨습니까?	• 뚜껑을 완전히 닫아주십시오. • 보온 중 전원플러그를 항상 꽂아 주십시오. • 보온시간은 가능한 12시간 이내로 하십시오. • 백미 이외의 메뉴와 식은밥은 보온하지 마십시오. • 저장질밥 메뉴 취사 완료 후 내술을 깨끗이 씻어서 사용하여 주시기 바랍니다.
"E...","E.P","E.t" 표시가 나타날 때	• 온도감지기에 이상이 있을 때 나타납니다.	• 전원을 차단 후 고객센터(1588-8889)로 문의하십시오.
"E.F" 표시가 깜빡일 때	• 냉각팬에 이상이 있을 때 나타납니다.	• 전원을 차단 후 고객센터(1588-8889)로 문의하십시오.
보온 중 보온경과시간 표시가 깜빡일 때	• 보온 후 24시간이 경과하지 않았습니까?	• 보온 24시간 경과 이후부터 보온 경과 시간을 깜빡이게 표시하여 보온이 장시간 경과 되었음을 알립니다.
보온중 밥이 많이 식었거나 물이 많이 흐를 때	• 보온을 취침보온모드로 설정하지 않았습니까?	• 필요에 따라 취침보온모드를 해제 또는 설정한 후 보온하여 주십시오.
"Edo" 표시가 나타날 때	• 취사 완료 후 전원이 인가된 상태에서 한번도 뚜껑 결합손잡이를 "↑무압"방향으로 돌리지 않고 보온이 취소된 상태(대기상태)에서 취사 버튼을 누르지 않았습니까?	• 뚜껑 결합 손잡이를 "↑무압"방향으로 돌린 뒤 다시 "고압 ↓" 방향으로 돌려 주십시오.
"Eco" 표시가 나타날 때	• 분리형 커버가 장착 되어 있습니까?	• 분리형 커버를 장착해 주십시오. (9쪽 참조) • 분리형 커버가 장착된 상태에서 "Eco" 표시가 계속 점멸할 경우 고객센터(1588-8889)로 문의하십시오.
보온 중 경고음이 울리거나 보온 중 재가열이 되지 않을 때	• 분리형 커버가 장착되어 있습니까?	• 분리형 커버를 장착해 주십시오. (9쪽 참조)
전원코드 연결 후 전원이 들어오지 않을 때	• 대기전력 차단 스위치가  (ON)으로 되어 있습니까?	• 대기전력 차단 스위치를  (OFF)에서  (ON)으로 변경해 주십시오. (8쪽 참조)

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 선택 버튼을 눌러 「백미」메뉴를 선택한 후 고압취사 버튼을 눌러 주십시오.
- ④ 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

참고

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

:: 완두콩밥



준비할 재료

쌀 3컵(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 선택 버튼을 눌러 「백미」메뉴를 선택한 후 고압취사 버튼을 눌러 주십시오.
- ⑤ 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

완두콩은 이렇게 보관합니다.

완두콩, 강낭콩 등을 사다가 그대로 냉창고에 보관할 경우 변색이 빠를 뿐 아니라 신선도도 떨어집니다. 따라서 이런 것들을 시장에서 사오는 즉시 살짝 데쳐 냉창고에 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 선택 버튼을 눌러 「잡곡」메뉴를 선택한 후 고압취사 버튼을 눌러 주십시오.
- ⑤ 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

:: 오곡밥



준비할 재료

쌀 2+1/3컵(350g), 조 1/3컵(50g), 찰쌀 2/3컵(100g), 팥 1/3컵(50g), 수수 1/3컵(50g)

이렇게 만드세요

- ① 쌀, 찰쌀, 조, 수수를 같이 깨끗이 씻어서 건진 다음 체에 받쳐 두십시오.
- ② 팥은 센불에서 70~80% 삶아서 팔물만 따로 다른 그릇에 받아 두십시오.
- ③ 체에 받쳐둔 쌀, 찰쌀, 조, 수수를 내솥에 담고 팔물과 물을 잡곡 물눈금 4까지 부어 주십시오.
- ④ 그 위에 삶아 놓은 팥을 얹어 주십시오.
- ⑤ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌려주십시오.
- ⑥ 선택 버튼을 눌러 「잡곡」메뉴를 선택한 후 고압취사 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 가라앉히는 데 좋은 식품으로 알려져 있습니다.

현미/발아(고압메뉴) - 재료에 표시된컵은 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 선택 버튼을 눌러 현미/발아를 선택한 후 현미발아 시간을 4시간으로 설정한 뒤 고압취사 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 삶아 놓은 팔을 넣어 주십시오.
- ③ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌려주십시오.
- ④ 선택 버튼을 눌러 현미/발아를 선택한 후 현미발아 시간을 0시간으로 설정한 뒤 고압취사 버튼을 눌러 주십시오.
- ⑤ 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

:: 닭가슴살을 곁들인 녹차밥



준비할 재료

현미 2컵(300g), 녹차잎 3g, 닭가슴살 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 2까지 물을 부어 주십시오.
- ② 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌려주십시오.
- ③ 선택 버튼을 눌러 현미/발아를 선택한 후 현미발아 시간을 4시간으로 설정한 뒤 고압취사 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

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

:: 머쉬룸티안



준비할 재료

현미 2컵(300g), 브라운그레인소스 20g, 소금 약간, 잿잎 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 부어 주십시오.
- ② 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌려주십시오.
- ③ 선택 버튼을 눌러 현미/발아를 선택한 후 현미발아 시간을 4시간으로 설정한 뒤 고압취사 버튼을 눌러 주십시오.
- ④ 호박은 잘게 깍둑 썰어 소금을 넣고 살짝 볶아 주십시오.
- ⑤ 해송이버섯은 브라운그레인소스에 살짝 버무려 두십시오.
- ⑥ 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.
- ⑦ 발아현미밥을 물드에 넣고 볶은 호박을 넣은 후 다시 발아현미밥으로 덮어 형태를 잡아준 뒤 물드에서 빼내어 주십시오.
- ⑧ 브라운그레인소스에 버무린 해송이버섯을 쌓은 뒤 잿잎채를 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 핸들 손잡이를 고압모드로 돌려주십시오.
- ③ 선택 버튼을 눌러 현미/발아를 선택한 후 현미발아 시간을 4시간으로 설정한 뒤 고압취사 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

요리안내

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 희 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 조각을 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 녹을 때까지 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 으개지지 않도록 주걱은 세워서 섞어 주십시오. (단춧물의 경우, 기호에 맞게 넣어주시기 바랍니다.)
- ⑧ 밥알에 단춧물이 스며들도록 잠시 면보를 덮어두십시오.
- ⑨ 차가운 물에 손을 담근 후, 밥 적당량을 손에 쥐고 뭉친 뒤, 그 위에 와사비를 꼭 짚듯이 발라주십시오.
- ⑩ 생선살을 올려 손으로 모양을 잡아 주십시오.
- ⑪ 만들어진 초밥은 즉시에 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 겉살을 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.

아삭한 식감을 원하실 경우

요리 시작 후 5분 뒤 오프쿠킹 버튼을 누르고 '뚜껑을 열어주세요' 음성 나오면 뚜껑을 열어 콩나물을 올린 후 뚜껑을 닫아 주십시오.

:: 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 채낸 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.

아삭한 식감을 원하실 경우

요리 시작 후 5분 뒤 오프쿠킹 버튼을 누르고 '뚜껑을 열어주세요' 음성 나오면 뚜껑을 열어 무를 올린 후 뚜껑을 닫아 주십시오.

건강죽 (무압메뉴)

건강죽 주의사항

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

:: 잣죽



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

준비할 재료

쌀 1컵(150g), 잣 1/2컵(75g), 소금 약간

이렇게 만드세요

- ① 쌀과 잣을 깨끗이 씻어 주십시오.
- ② 쌀은 체에 받쳐두고 잣은 믹서에 갈아 두십시오.
- ③ 쌀과 같은 잣을 넣고 된죽 물눈금 1.5까지 물을 부어 주십시오.
- ④ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌려주십시오.
- ⑤ 선택 버튼으로 건강죽을 선택한 후, 죽 시간을 45분으로 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.
- ⑥ 보온으로 되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.

참고

- 죽은 드실 시간에 맞추어 죽을 푸는 것이 중요하며, 식은 죽이나 다시 데운 죽은 맛이 떨어집니다.
- 물감이나 소화가 잘되는 생선조림, 북어 보푸라기 등을 곁들이면 더욱 좋습니다.
- 국산잣을 고르는 법: 윤기가 있고 광택이 있으며 잣의 색은 앞개가 거의 없고 뒷나무향과 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 떼어 후 얇게 썰어 두십시오.
- ③ 내수에 쌀과 전복을 넣고 참기름을 넣은 후 섞어 주십시오.
- ④ 물을 된죽 물눈금 1.7까지 부어 주십시오.
- ⑤ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌려주십시오.
- ⑥ 선택 버튼으로 건강죽을 선택한 후, 죽 시간을 40분으로 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.

부드러운 식감을 원하실 경우

요리시작 후 20분 뒤 오픈쿠킹 버튼을 누르고 뚜껑을 열어주세요. 음성이 나오면 뚜껑을 열어 전복살을 올린 후 뚜껑을 닫아 주십시오.

:: 특미닭죽



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

준비할 재료

쌀 1컵(150g), 닭 100g, 닭국물 300cc, 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 준비해 둔 재료로 양념해 두십시오.
- ③ 청고추, 홍고추는 씨를 버리고 잘게 썰어 두십시오.
- ④ 닭국물은 기름기를 제거하고 가아제에 받쳐 두십시오.
- ⑤ 내수에 ①의 쌀과 ②, ③의 닭과 고추를 넣고 받쳐 둔 닭국물을 부어 주십시오.
- ⑥ 물을 된죽 물눈금 1.5까지 부어 주십시오.
- ⑦ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌려주십시오.
- ⑧ 선택 버튼으로 건강죽을 선택한 후, 죽 시간을 45분으로 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 2.7까지 물을 부어 주십시오.
- ② 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌려주십시오.
- ③ 선택 버튼으로 건강죽을 선택한 후, 죽 시간을 55분으로 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.

요리안내

건강죽(무압메뉴)

건강죽 주의사항

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

:: 팔죽



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

준비할 재료

쌀 2/3컵(100g), 팥 1/3컵(50g), 참쌀가루 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 팔이 터질 때까지 천천히 한번더 삶아 주십시오.
 - ③ 삶은 팥은 체에 받치고 으깨어 팥물만 걸러내 주십시오.
 - ④ 2-3번 체에 내린 참쌀가루를 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 선택 버튼으로 건강죽을 선택한 후, 죽 시간을 45분으로 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.
- * 팔알이 씹힘을 원하시면 기호에 따라 팔알을 넣어 주셔도 좋습니다.

저당질밥(무압메뉴)

저당질밥 주의사항

- 재료에 표시된 컵은 밥술에 들어있는 계량컵(물: 180ml, 쌀: 150g) 기준입니다.
- 지정된 용량을 초과하지 마십시오. 끓어 넘침이 발생할 수 있습니다.
- 조리 후 저당 트레이 및 저당 트레이의 손잡이가 뜨거우니 장갑을 끼고 꺼내십시오.
- 쌀의 품종이나 취사 용량, 사용 환경(전압, 물량, 수온 등)에 따라 탄수화물(당질) 감소율에 차이가 날 수 있습니다.

:: 저당질밥 백미15



준비할 재료

쌀2컵(300g)

이렇게 만드세요

- ① 깨끗이 씻은 쌀을 저당 트레이에 넣어주십시오. (저당질밥 백미15는 최대 6인분까지 가능합니다.)
 - ② 내솥에 쌀이 담긴 저당 트레이를 넣고, 저당 트레이에 표시된 저당질 15 물눈금 2까지 물을 부어주십시오.
 - ③ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌려주십시오.
 - ④ 선택 버튼으로 저당질밥을 선택한 후 「무압취사」 버튼을 눌러 주십시오.
 - ⑤ 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.
- * 일반 백미 대비 밥맛이 부드러우며 탄수화물(당질)을 약 15% 감소시켜줍니다.

:: 저당질밥 백미30



준비할 재료

쌀2컵(300g)

이렇게 만드세요

- ① 깨끗이 씻은 쌀을 저당 트레이에 넣어주십시오. (저당질밥 백미30은 최대 4인분까지 가능합니다.)
 - ② 내솥에 쌀이 담긴 저당 트레이를 넣고, 저당 트레이에 표시된 저당질 30 물눈금 2까지 물을 부어주십시오.
 - ③ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌려주십시오.
 - ④ 선택 버튼으로 저당질밥을 선택한 후 「무압취사」 버튼을 눌러 주십시오.
 - ⑤ 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.
- * 일반 백미 대비 밥맛이 약간 질고 부드러우며 탄수화물(당질)을 약 30% 감소시켜줍니다.

:: 저당질밥 잡곡15



준비할 재료

쌀1컵(150g), 현미1컵(150g)

이렇게 만드세요

- ① 깨끗이 씻은 쌀을 저당 트레이에 넣어주십시오. (저당질밥 잡곡15는 최대 4인분까지 가능합니다.)
 - ② 내솥에 쌀이 담긴 저당 트레이를 넣고, 저당 트레이에 표시된 저당질 15 물눈금 2까지 물을 부어주십시오.
 - ③ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌려주십시오.
 - ④ 선택 버튼으로 저당질밥을 선택한 후 「무압취사」 버튼을 눌러 주십시오.
 - ⑤ 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.
- * 일반 취사된 잡곡밥 대비 밥맛이 부드러우며 탄수화물(당질)을 약 15% 감소시켜줍니다.

저당 트레이 활용 메뉴(무압메뉴)

저당 트레이 주의사항

- 재료에 표시된 컵은 밥솥에 들어있는 계량컵(물: 180ml, 쌀: 150g) 기준입니다.
- 지정된 물량을 초과하지 마십시오. 끓어 넘침이 발생할 수 있습니다.
- 조리 후 저당 트레이 및 저당 트레이의 손잡이가 뜨거우니 장갑을 끼고 꺼내십시오.
- 재료 용량에 따라 적정 조리시간의 차이가 있을 수 있습니다.
- 지정된 재료 용량을 초과할 경우, 설악음이 발생할 수 있습니다.

:: 스파게티 면 삶기



준비할 재료

스파게티면 65g

이렇게 만드세요

- ① 내솥에 백미 물눈금 5까지 물을 부어 주십시오.
- ② 스파게티면은 절반으로 부셔서 저당 트레이에 담은 뒤 내솥 안에 넣어 주십시오.
- ③ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압으로 돌리고 선택 버튼을 눌러 간편식 메뉴를 선택하여 주십시오.
- ④ 간편식 시간을 20분으로 설정한 후 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.

:: 물만두



준비할 재료

물만두 20개

이렇게 만드세요

- ① 내솥에 백미 물눈금 3까지 물을 부어 주십시오.
- ② 저당 트레이에 물만두를 담은 뒤 내솥 안에 넣어 주십시오.
- ③ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압으로 돌리고 선택 버튼을 눌러 간편식 메뉴를 선택하여 주십시오.
- ④ 간편식 시간을 15분으로 설정한 후 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.

:: 야채 데치기(시금치)



준비할 재료

시금치 150g

이렇게 만드세요

- ① 내솥에 백미 물눈금 6까지 물을 부어 주십시오.
- ② 저당 트레이에 시금치를 담은 뒤 내솥 안에 넣어 주십시오.
- ③ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압으로 돌리고 선택 버튼을 눌러 간편식 메뉴를 선택하여 주십시오.
- ④ 간편식 시간을 15분으로 설정한 후 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.

:: 야채 데치기(당근)



준비할 재료

채 썬 당근 200g

이렇게 만드세요

- ① 내솥에 백미 물눈금 3까지 물을 부어 주십시오.
- ② 저당 트레이에 당근을 담은 뒤 내솥 안에 넣어 주십시오.
- ③ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압으로 돌리고 선택 버튼을 눌러 간편식 메뉴를 선택하여 주십시오.
- ④ 간편식 시간을 15분으로 설정한 후 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.

:: 호빵



준비할 재료

호빵 3개

이렇게 만드세요

- ① 내솥에 물 1+1/2컵을 부어 주십시오.
- ② 저당 트레이에 호빵을 담은 뒤 내솥 안에 넣어 주십시오.
- ③ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압으로 돌리고 선택 버튼을 눌러 간편식 메뉴를 선택하여 주십시오.
- ④ 간편식 시간을 13분으로 설정한 후 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.

참고

- 호빵 바닥부분에 중이가 없을 경우, 저당 트레이에 면포를 깔고 조리하십시오.
- 냉동 호빵의 경우, 조리시간을 20분으로 설정하십시오.

간편식(무압메뉴)

⚠ 간편식 주의사항

- 재료에 표시된 컵은 밥솥에 들어있는 계량컵(물: 180ml, 쌀: 150g) 기준입니다.
- 지정된 용량을 초과하지 마십시오. 끓어 넘침이 발생할 수 있습니다.
- 제품 종류에 따라 적정 조리시간의 차이가 있을 수 있습니다.
- 소비자의 기호에 맞게 양념(소금, 후추 등)을 추가하여 드십시오.

:: 호빵



준비할 재료

냉동호빵 4개

이렇게 만드세요

- ① 내솥에 물 1컵(180ml)을 넣어 주십시오.
- ② 찜판을 내솥에 넣고 그 위에 호빵을 올려 주십시오.
- ③ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌린 후 선택 버튼을 눌러 '간편식.메뉴'를 선택하여 주십시오.
- ④ 간편식 시간을 17분으로 설정한 후 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.
- ⑤ 요리가 완료되면 호빵이 뜨거우므로 주의하십시오.

:: 새우볶음밥



준비할 재료

냉동 새우볶음밥 1~2인분(420g), 올리브유 1큰술

이렇게 만드세요

- ① 내솥에 올리브유 1큰술을 두르고 냉동 새우볶음밥을 부어 주십시오.
- ② 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 '간편식.메뉴'를 선택하여 주십시오.
- ③ 간편식 시간을 15분으로 설정한 후 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.
- ④ 요리 시작 후 10분 뒤 오픈쿠킹 버튼을 누르고 뚜껑을 열어주세요. '음성'이 나오면 뚜껑을 열어 골고루 저어준 뒤 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ⑤ 요리가 완료되면 잘 섞어 드십시오.

:: 된장찌개



준비할 재료

된장찌개 6인분(1380g)

이렇게 만드세요

- ① 내솥에 된장찌개를 부어 주십시오.
- ② 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 '간편식.메뉴'를 선택하여 주십시오.
- ③ 간편식 시간을 12분으로 설정한 후 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.
- ④ 요리가 완료되면 따뜻한 된장찌개가 완성됩니다.

:: 닭발



준비할 재료

조리 완료된 냉동 닭발 1인분(160g), 올리브유 1큰술

이렇게 만드세요

- ① 내솥에 올리브유 1큰술을 두르고 냉동 닭발을 올려 주십시오.
- ② 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 '간편식.메뉴'를 선택하여 주십시오.
- ③ 간편식 시간을 13분으로 설정한 후 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.
- ④ 요리가 완료되면 접시에 담아 주십시오.

간편식(무압메뉴)

△ 간편식 주의사항

- 재료에 표시된 컵은 밥솥에 들어있는 계량컵(물: 180ml, 쌀 150g) 기준입니다.
- 지정된 용량을 초과하지 마십시오. 끓어넘침이 발생할 수 있습니다.
- 제품 종류에 따라 적정 조리시간의 차이가 있을 수 있습니다.
- 소비자의 기호에 맞게 양념(소금, 후추 등)을 추가하여 드십시오.

:: 순대



준비할 재료

순대 2인분(500g)

이렇게 만드세요

- ① 내솥에 물 1컵(180ml)을 넣어 주십시오.
- ② 찜판을 내솥에 넣고 그 위에 순대를 포장재로 올려 주십시오.
- ③ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌린 후 선택 버튼을 눌러 「간편식메뉴」를 선택하여 주십시오.
- ④ 간편식 시간을 15분으로 설정한 후 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.
- ⑤ 요리가 완료되면 순대가 뜨거우므로 주의하십시오.

:: 닭봉



준비할 재료

냉동 닭봉 14개(540g), 올리브유 2큰술

이렇게 만드세요

- ① 내솥에 올리브유 2큰술을 두르고 닭봉을 겹치지 않도록 올려 주십시오.
- ② 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 「간편식메뉴」를 선택하여 주십시오.
- ③ 간편식 시간을 30분으로 설정한 후 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.
- ④ 요리 시작 후 10분 뒤 오픈쿠킹 버튼을 누르고 뚜껑을 열어주세요. '음성이 나오면 뚜껑을 열어 닭봉을 뒤집은 뒤 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ⑤ 요리가 완료되면 접시에 담아 주십시오.

:: 피자



준비할 재료

냉동피자 1조각(80g), 올리브유 약간

이렇게 만드세요

- ① 내솥에 올리브유 약간 두르고 피자를 올려 주십시오.
(피자 밑면 전체가 내솥 바닥에 닿아야 골고루 익습니다.)
- ② 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 「간편식메뉴」를 선택하여 주십시오.
- ③ 간편식 시간을 20분으로 설정한 후 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.
- ④ 요리가 완료되면 도우가 바삭한 피자가 완성됩니다.

:: 클램차우더스프



준비할 재료

클램차우더스프 3인분(600g)

이렇게 만드세요

- ① 내솥에 클램차우더스프를 부어 주십시오.
- ② 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 「간편식메뉴」를 선택하여 주십시오.
- ③ 간편식 시간을 11분으로 설정한 후 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.
- ④ 요리가 완료되면 따뜻한 스프가 완성됩니다.

간편식(무압메뉴)

△ 간편식 주의사항

- 재료에 표시된 컵은 밥솥에 들어있는 계량컵(물: 180ml, 쌀: 150g) 기준입니다.
- 지정된 용량을 초과하지 마십시오. 끓어 넘침이 발생할 수 있습니다.
- 제품 종류에 따라 적정 조리시간의 차이가 있을 수 있습니다.
- 소비자의 기호에 맞게 양념(소금, 후추 등)을 추가하여 드십시오.

:: 삼계탕



준비할 재료

조리 완료된 삼계탕 4인분(1200g)

이렇게 만드세요

- ① 내솥에 삼계탕을 부어 주십시오.
 - ② 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 '간편식메뉴'를 선택하여 주십시오.
 - ③ 간편식 시간을 13분으로 설정한 후 무압취사 버튼을 눌러주십시오.
 - ④ 요리가 완료되면 따뜻한 삼계탕이 완성됩니다.
- * 닭 1마리가 통째로 들어있는 삼계탕 제품의 경우, 세로로 절단하여 찹쌀 부분이 내솥 바닥면에 닿도록 놓고, 물 1컵(180ml)을 부은 후 조리하십시오.

:: 롤빵



준비할 재료

롤빵 6개(165g)

이렇게 만드세요

- ① 내솥에 롤빵을 겹치지 않도록 올려 주십시오.
- ② 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 '간편식메뉴'를 선택하여 주십시오.
- ③ 간편식 시간을 6분으로 설정한 후 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.
- ④ 요리가 완료되면 쥬스, 생크림과 함께 드십시오.

:: 사골곰탕



준비할 재료

사골곰탕 6인분(1500g)

이렇게 만드세요

- ① 내솥에 사골곰탕을 부어 주십시오.
- ② 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 '간편식메뉴'를 선택하여 주십시오.
- ③ 간편식 시간을 13분으로 설정한 후 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.
- ④ 요리가 완료되면 따뜻한 사골곰탕이 완성됩니다.

:: 막창



준비할 재료

조리 완료된 냉동 막창 1인분(160g), 올리브유 1큰술

이렇게 만드세요

- ① 내솥에 올리브유 1큰술을 두르고 냉동 막창을 올려 주십시오.
- ② 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 '간편식메뉴'를 선택하여 주십시오.
- ③ 간편식 시간을 13분으로 설정한 후 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.
- ④ 요리가 완료되면 접시에 담아 주십시오.

간편식(무압메뉴)

⚠ 간편식 주의사항

- 재료에 표시된 컵은 밥솥에 들어있는 계량컵(물: 180ml, 쌀: 150g) 기준입니다.
- 지정된 용량을 초과하지 마십시오. 끓어넘침이 발생할 수 있습니다.
- 제품 종류에 따라 적정 조리시간의 차이가 있을 수 있습니다.
- 소비자의 기호에 맞게 양념(소금, 후추 등)을 추가하여 드십시오.

:: 김치찌개



준비할 재료

김치찌개 6인분(1380g)

이렇게 만드세요

- ① 내솥에 김치찌개를 부어 주십시오.
- ② 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 「간편식」메뉴를 선택하여 주십시오.
- ③ 간편식 시간을 10분으로 설정한 후 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.
- ④ 요리가 완료되면 따뜻한 김치찌개가 완성됩니다.

:: 소고기죽



준비할 재료

소고기죽 6인분(1350g)

이렇게 만드세요

- ① 내솥에 소고기죽을 부어 주십시오.
- ② 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 「간편식」메뉴를 선택하여 주십시오.
- ③ 간편식 시간을 10분으로 설정한 후 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.
- ④ 요리가 완료되면 따뜻한 소고기죽이 완성됩니다.

:: 국물떡볶이



준비할 재료

물 500ml, 떡볶이떡 600g, 떡볶이소스 240g, 고명(대파) 70g

이렇게 만드세요

- ① 내솥에 떡볶이 떡과 소스, 고명을 넣고 물 500ml를 붓고 잘 섞어 주십시오.
- ② 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 「간편식」메뉴를 선택하여 주십시오.
- ③ 간편식 시간을 20분으로 설정한 후 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.
- ④ 요리가 완료되면 맛있는 국물떡볶이가 완성됩니다.

:: 순두부수제비찌개



준비할 재료

물 700ml, 순두부수제비찌개 4인분(1340g)

이렇게 만드세요

- ① 내솥에 물 700ml, 수제비, 양념을 넣고 잘 섞어 주십시오.
- ② 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 「간편식」메뉴를 선택하여 주십시오.
- ③ 간편식 시간을 20분으로 설정한 후 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.
- ④ 요리 시작 후 3분 뒤 오픈쿠킹 버튼을 누르고 "뚜껑을 열어주세요" 음성이나오면 뚜껑을 열어 나머지 재료(순두부, 대파, 느타리버섯, 햄)를 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ⑤ 요리가 완료되면 뜨거운 순두부수제비찌개가 완성됩니다.

간편식(무압메뉴)

㉠ 간편식 주의사항

- 재료에 표시된 컵은 밥솥에 들어있는 계량컵(물: 180ml, 쌀: 150g) 기준입니다.
- 지정된 용량을 초과하지 마십시오. 끓어 넘침이 발생할 수 있습니다.
- 제품 종류에 따라 적정 조리시간의 차이가 있을 수 있습니다.
- 소비자의 기호에 맞게 양념(소금, 후추 등)을 추가하여 드십시오.

:: 버섯모듬전골



준비할 재료

물 525ml, 버섯모듬전골 2인분(440g)

이렇게 만드세요

- ① 내솥에 물 525ml, 다시팩을 넣어주십시오.
- ② 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압으로 돌리고 선택 버튼을 눌러 「간편식」 메뉴를 선택하여 주십시오.
- ③ 간편식 시간을 13분으로 설정한 후 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.
- ④ 요리 시작 후 3분 뒤 오픈쿠킹 버튼을 누르고 “뚜껑을 열어주세요”
음성이 나오면 뚜껑을 열어 다시팩을 건진 후, 나머지 재료(야채, 두부, 양념)를 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ⑤ 요리가 완료되면 뜨거운 버섯모듬전골이 완성됩니다.

:: 부대찌개



준비할 재료

물 900ml, 부대찌개 2인분(600g, 라면제외)

이렇게 만드세요

- ① 내솥에 물 900ml, 수제비, 양념을 넣어주십시오.
- ② 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압으로 돌리고 선택 버튼을 눌러 「간편식」 메뉴를 선택하여 주십시오.
- ③ 간편식 시간을 18분으로 설정한 후 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.
- ④ 요리 시작 후 3분 뒤 오픈쿠킹 버튼을 누르고 “뚜껑을 열어주세요”
음성이 나오면 뚜껑을 열어 나머지 재료(햄, 채소, 김치)를 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ⑤ 요리가 완료되면 뜨거운 부대찌개가 완성됩니다.

:: 만두전골



준비할 재료

물 850ml, 만두전골 4인분(780g)

이렇게 만드세요

- ① 내솥에 물 850ml, 칼국수면, 만두, 채소를 순서대로 넣어주십시오.
- ② 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압으로 돌리고 선택 버튼을 눌러 「간편식」 메뉴를 선택하여 주십시오.
- ③ 간편식 시간을 27분으로 설정한 후 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.
- ④ 요리 시작 후 10분 뒤 오픈쿠킹 버튼을 누르고 “뚜껑을 열어주세요”
음성이 나오면 뚜껑을 열어 칼국수면이 뭉치지 않도록 잘 저어주십시오.
- ⑤ 요리가 완료되면 뜨거운 만두전골이 완성됩니다.

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.

:: 시루떡



무압찜 시간 45분

고압찜 시간 45분

준비할 재료

멥쌀가루 5컵(750g), 팥 2컵(300g), 팥2컵, 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 찜으면서 위의 소금 1큰술과 설탕 2큰술을 넣어 주십시오.
- ③ 내솥에 물 3컵(500ml)을 붓고 찜판을 넣은 후 적당한 크기의 천이나 한지를 올려서 깔아 주십시오.
- ④ 팥고물 1컵을 깔고 멥쌀가루를 편편하게 얹고 다시 팥고물 1컵을 넣어 층을 만들어 주십시오.
- ⑤ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 고압찜을 선택한 후 찜시간을 설정 한 뒤 고압취사/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
- 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 무압찜을 선택한 후 찜시간을 설정 한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.

:: 갈비찜



무압찜 시간 60분

고압찜 시간 40분

준비할 재료

식갈비(돼지갈비) 12kg, 정종 3큰술, 진간장 5큰술, 다진마늘 1큰술, 참기름 1큰술, 양파즙 3큰술, 배즙 3큰술, 설탕 3큰술, 다진파 5큰술, 깨소금 1큰술, 후춧가루 1작은술, 당근 1개, 밤 10개, 은행 20개, 잣가루 1큰술

이렇게 만드세요

- ① 도막난 갈비에 기름기와 힘줄을 제거하고 찬물에 담귀 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 양념장에 서 우려나오는 수분으로 조리가 되기 때문에 별도의 물을 부을 필요가 없습니다.)
- ⑤ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 고압찜을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
- 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 무압찜을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.
- ⑥ 음식이 완료되면 갈비찜 위에 잣가루를 뿌려 식탁에 내놓으십시오.

:: 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 전혈과 내장을 완전히 없애고 꼬리 부분에 묻어 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 골고루 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 선택 버튼을 눌러 고압찜을 선택한 후 찜시간을 설정 한 뒤 고압취사/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
- 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 무압찜을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.

:: 수육



무압찜 시간 45분

고압찜 시간 30분

준비할 재료

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

이렇게 만드세요

- ① 내솥에 물 2컵(300ml) 정도 넣고 찜판을 넣어 주십시오.
- ② 돼지고기를 2-3등분하여 찜판위에 놓고 생강을 얇게 썰어 2-3쪽 넣어 주십시오.
- ③ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 고압찜을 선택한 후 찜시간을 설정 한 뒤 고압취사/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
- 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 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.

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 50분

고압찜 시간 20분

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 선택 버튼을 눌러 고압찜을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사/계속 버튼을 눌러 주십시오.
- ⑤ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 무압찜을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.
- ⑥ 요리가 완료되면 돼지고기를 꺼내 조리용 가위로 무명실을 잘라서 끊습니다. 오향장육을 식혀서 0.2cm 두께로 얇게 썰어서 접시에 내어 주십시오.

:: 갑오징어조림



무압찜 시간 30분

고압찜 시간 20분

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 행궈 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 내솥에 말아서 준비한 오징어와 양념장 그리고 물 1/2컵(90ml)을 부어 주십시오.
- ⑦ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 고압찜을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사/계속 버튼을 눌러 주십시오.
- ⑧ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 무압찜을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.

:: 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 선택 버튼을 눌러 고압찜을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사/계속 버튼을 눌러 주십시오.
- ③ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 무압찜을 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 합하여 골고루 버무려 주십시오.
- ④ 청·홍고추는 잘게 다져 달걀노른자와 섞어 주십시오.
- ⑤ 꽃게의 갑질안에 밀가루를 뿌리고 ④에서 준비한 재료를 도톰하게 채운 후 그 위에 청, 홍고추를 섞어 둔 달걀노른자를 고르게 펴발라 주십시오.
- ⑥ 내솥에 물 2컵(360ml)을 붓고 찜판을 넣은 후 꽃게를 올려 주십시오.
- ⑦ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 무압찜을 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 넘칠 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 2cm 간격이 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 선택 버튼을 눌러 고압찜을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사/해속 버튼을 눌러 주십시오.
뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 무압찜을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.
- ⑦ 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 실을 칼로 떼내어 곱게 다져 두십시오.
- ③ 그릇에 다진 쇠고기와 대합살을 넣고 분량의 다진파, 다진마늘, 소금, 후춧가루로 양념하여 골고루 버무려 주십시오.
- ④ 담을수 있는 껍질은 8개 이므로 껍질 17개당 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 2컵(360ml)을 붓고 찜판을 넣어 주십시오.
- ⑦ 찜판위에 준비한 대합을 얹어 주십시오.
- ⑧ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 고압찜을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사/해속 버튼을 눌러 주십시오.
뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 무압찜을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.
- ⑨ 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 선택 버튼을 눌러 고압찜을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사/해속 버튼을 눌러 주십시오.
뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 무압찜을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.

요리안내

무압찜/고압찜

찜 주의사항

- 재료에 표시된 컵은 밥솥에 들어있는 계량컵(물: 180ml, 쌀: 15g) 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, 파1뿌리, 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 선택 버튼을 눌러 고압찜을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사/계속 버튼을 눌러 주십시오.
뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 무압찜을 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 담궈둔 후 찬물에 넣어 씻은 뒤 건져 두십시오. (당면을 오래 담궈두면 잡채 완료 후 당면이 퍼지거나 무치는 경우가 있습니다. 기호에 따라서 면을 담궈 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 선택 버튼을 눌러 고압찜을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사 버튼을 눌러 주십시오.
뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 무압찜을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오
(당면을 많이 불려졌거나, 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 접시에 담아 주십시오.

:: 가지찜



무압찜 시간 15분

고압찜 시간 15분

준비할 재료

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

이렇게 만드세요

- ① 가지는 4cm 길이로 토막낸 후 세워서 십자로 칼집을 넣어 주십시오.
- ② 볶은고추, 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 선택 버튼을 눌러 고압찜을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사/계속 버튼을 눌러 주십시오.
뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 무압찜을 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 선택 버튼을 눌러 고압찜을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사/계속 버튼을 눌러 주십시오.
뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 무압찜을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.

:: 호박찜



무압찜 시간 15분

고압찜 시간 15분

준비할 재료

호박 1개

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

이렇게 만드세요

- ① 호박은 얇게 통썰기를 해주십시오.
- ② 다진마늘, 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 선택 버튼을 눌러 고압찜을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사/계속 버튼을 눌러 주십시오.
뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 무압찜을 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 그 위에 잘 씻은 고구마를 올려 놓아 주십시오.
- ③ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 고압찜을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사/계속 버튼을 눌러 주십시오.
뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 무압찜을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.
- ④ 요리가 완료되면 고구마가 뜨거우므로 주의하십시오.

다양한 효과의 고구마

- 변비에 찜 고구마: 찜 고구마를 껍질째 먹으면 변비에 효과가 있다.
- 허약체질인 사람에게 생고구마: 고구마는 비타민 B군과 미네랄, 카로틴 등이 다양으로 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 선택 버튼을 눌러 고압찜을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사/계속 버튼을 눌러 주십시오.
뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 무압찜을 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 초과하지마십시오. 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 터짐방지를 위해 껍질을 일부 벗기고 찜판에 놓아 주십시오.)
- ③ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 고압찜을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사/ 계속 버튼을 눌러 주십시오.
뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 무압찜을 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 선택 버튼을 눌러 고압찜을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사/ 계속 버튼을 눌러 주십시오.
뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 무압찜을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오
- ④ 요리가 완료되면 감자가 뜨거우므로 주의하십시오.

감자보관법

감자는 여름철의 경우 상온에 두면 금방 썩어 돌아나므로 냉장고에 넣는 것이 좋지만 양이 많을 경우에는 봉투에 감자를 넣고 입구를 벌린 채로 골판지상자에 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 선택 버튼을 눌러 고압찜을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사/ 계속 버튼을 눌러 주십시오.
뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 무압찜을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오
- ④ 요리가 완료되면 옥수수가 뜨거우므로 주의하십시오.

무압찜/고압찜

⚠ 찜 주의사항

- 재료에 표시된 컵은 밥술에 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.

:: 그라탕



무압찜 시간 20분

고압찜 시간 20분

준비할 재료

떡국떡 100g, 삶은 계란 2개, 고구마 1개, 피자치즈 80g, 슬라이스치즈 2장, 올리브유 약간,
화이트소스 1컵(150g), 파슬리가루 약간
* 화이트소스 : 밀가루 20g, 버터 20g씩 우유 200g 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 화이트소스를 뿌려 주신 후 피자치즈를 골고루 올리고 그 위에 슬라이스 치즈를 8등분으로 잘라 올린 뒤 파슬리가루를 뿌려 주십시오.
- ⑤ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 고압찜을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 무압찜을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.

:: 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, 준비해 둔 재료와 섞어 소금으로 간을 해주십시오.
- ④ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 고압찜을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 무압찜을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.

:: 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 헹궈 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 선택 버튼을 눌러 고압찜을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 무압찜을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.
- ⑤ 요리가 완료되면 골고루 섞어 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.

:: 밥피자



무압찜 시간 20분

고압찜 시간 20분

준비할 재료

- *도우 재료: 밥 200g
- *토피ング 재료: 슬라이스햄 4장, 앙송이버섯 4개, 캔옥수수 4큰술, 크림치즈 2개, 피자치즈 80g, 피자소스 8큰술

이렇게 만드세요

- 1 앙송이 버섯은 껍질을 제거한 후 모양을 살려 썰어두고, 크림치즈는 길이에 따라 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 선택 버튼을 눌러 고압찜을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.

:: 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 부드럽아지도록 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 선택 버튼을 눌러 고압찜을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.

뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 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, 멸치 다시물 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 선택 버튼을 눌러 고압찜을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.

뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 무압찜을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.

Cooking Guide 로 즐거운 요리를 만들어 보세요

주방문화를 선도하는 쿠쿠는 보다 맛있는 요리로 사랑하는 가족의 행복을

한단계 업그레이드 시켜 행복한 주방과 웃음소리가 귓가에 가득한 식탁을 만들어드리겠습니다.

요리 선택표

요리종류	메뉴선택	요리 방법
흰 죽	건강죽	1. 내솥에 준비된 재료를 넣고 용량에 따라 물을 적당한 단죽 물눈금까지 부어 주십시오. 쌀 1컵(150g): 내솥 표기 단죽 물눈금 1에 맞춘. 쌀 1.5컵(225g): 내솥 표기 단죽 물눈금 1.5에 맞춘. 쌀 2컵(300g): 내솥 표기 단죽 물눈금 2에 맞춘. (주의사항: 단죽 취사시의 최대 용량은 계량컵 기준 쌀 2 컵(300g)입니다.) 2. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌려주십시오. 3. 선택 버튼으로 「건강죽」을 선택한 후, 죽 시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오. .
팔 죽		
닭 죽		
잣 죽		
전복 죽		
갈비 찜	고압찜	1. 내솥에 준비된 재료를 넣어 주십시오. 2. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌리고 선택버튼 을 눌러 「고압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취 사 버튼을 눌러 주십시오.
닭 찜		
고구마찜	고압찜	1. 내솥에 물 2컵(300ml) 정도 부어 주십시오. 2. 찜편을 내솥에 넣고 준비한 재료를 찜판위에 올려 놓아 주 십시오. 3. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌리고 선택 버 튼을 눌러 「고압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사 버튼을 눌러 주십시오.

무압찜/고압찜 요리별 시간표

요리종류	요리시간		요리종류	요리시간	
	무압찜	고압찜		무압찜	고압찜
떡 볶 이	20분	15분	고 구 마 찜	40분	25분
감 오 징 어 조 립	30분	20분	생 선 찜	45분	25분
새 우 케 첩 볶 음	15분	15분	대 합 찜	35분	35분
계 란 찜	20분	20분	감 자 찜	40분	40분
만 두 찜	20분	15분	육 수 수 찜	55분	40분
가 지 찜	15분	15분	약 밥	40분	30분
호 박 찜	15분	15분	꽃 게 찜	30분	30분
두 부 찜	25분	15분	오 향 장 육	55분	40분
살 은 계 란	25분	15분	수 육	45분	30분
그 라 탕	20분	20분	닭 찜	50분	45분
밥 피 자	20분	20분	갈 비 찜	60분	40분
밤 찜	40분	25분	시 루 떡	45분	45분
잡 채	20분	20분	버터초콜릿케익	45분	45분
스 테 이 크	35분	25분			

건강죽 용량별 설정 시간표

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

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

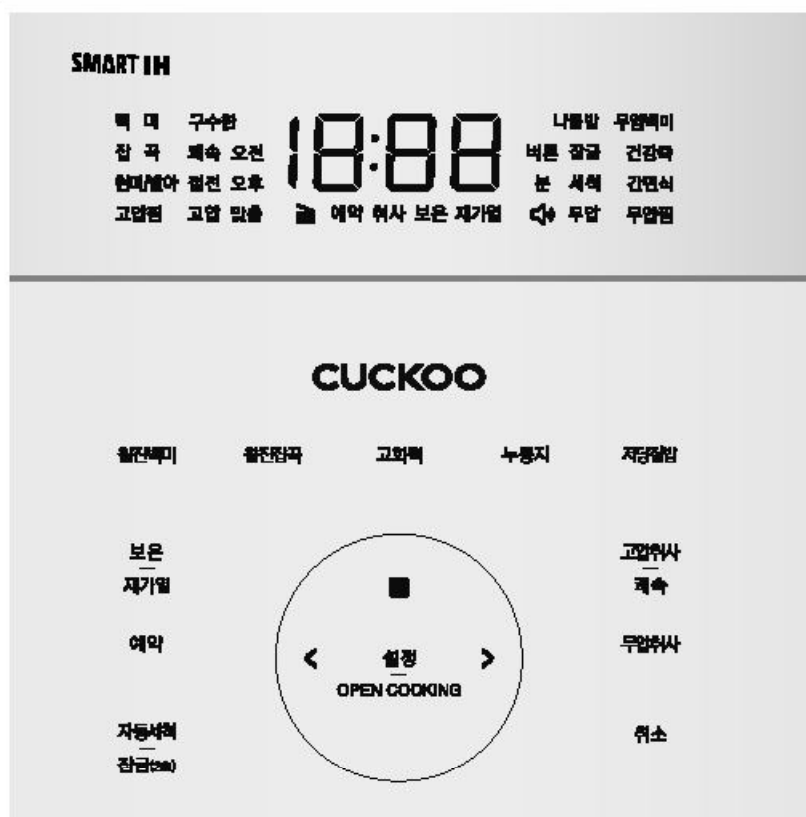
간편식 요리별 시간표

요리종류	요리시간	요리종류	요리시간
사골곰탕	13분	롤빵	6분
새우볶음밥	15분	사골곰탕	13분
된장찌개	12분	김치찌개	10분
닭발/막창	13분	소고기죽	10분
순대	15분	국물떡볶이	21분
닭봉	30분	순두부수제비찌개	21분
피자	20분	버섯모듬전골	13분
클램차우더스프	11분	부대찌개	18분
삼계탕	13분	만두전골	27분

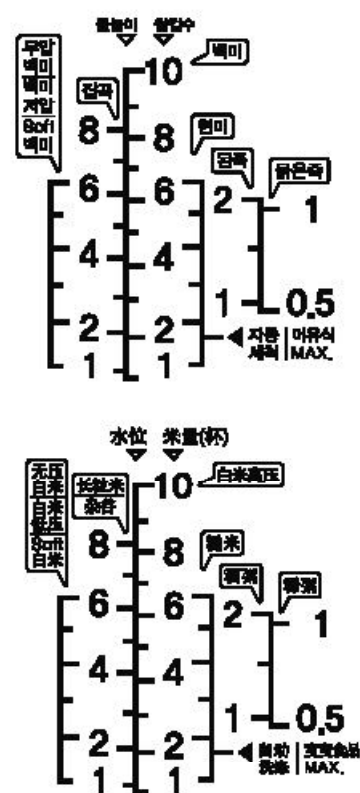


功能操作部和内锅水刻度的中文标示/语音设定功能

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。

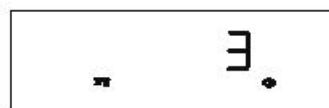
▶ 语音功能设定方法



例) 设置为韩国语语音时



例) 设置为英语语音时



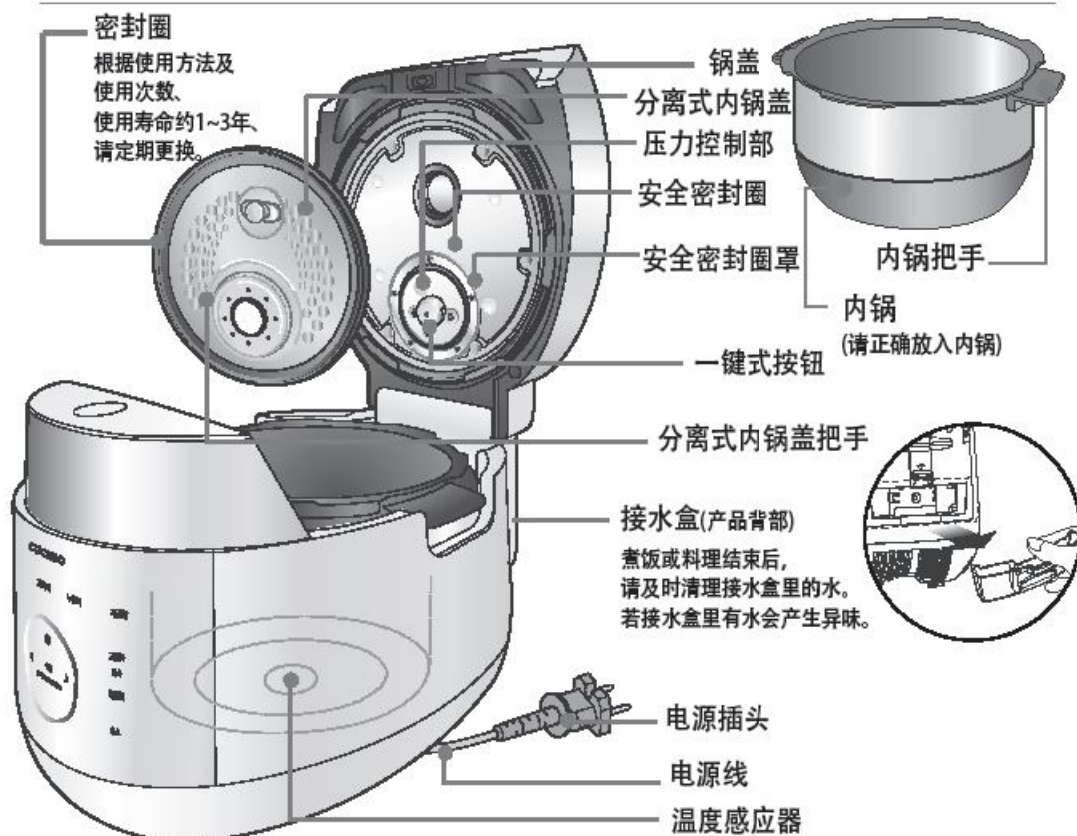
例) 设置为中国语语音时

- 待机状态下按1次设置键进入语音设置模式。
初次按设置键时需按0.3秒以上。
- 进入语音设置模式时, 语音提示“语音设置模式, 请按选择键选择所需语音后按设置键”。
此时, 设置, 取消键亮起。
- 按选择键设置韩国语, 英语, 中国语语音后按设置键。此时, 设置键闪烁, 选择, 取消键开启。
- 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



盆筛



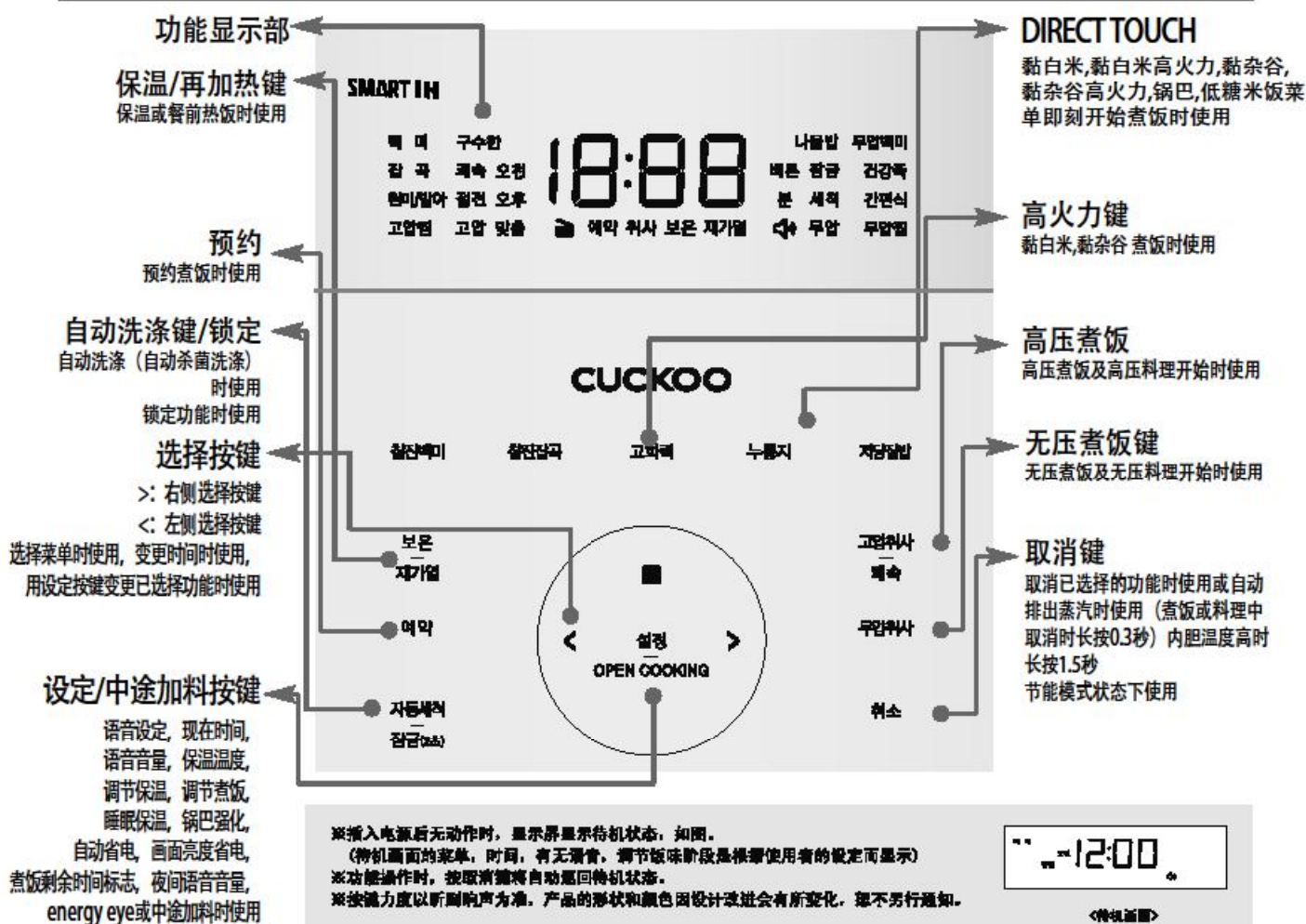
蒸盘 (非附带品)
可在福库官方网站购买



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

功能操作部的名称及作用



显示部显示异常时的检查方法

错误操作或产品出现异常时, 会按以下方式给予警报。

在正常操作使用或处理后仍不能排除故障时, 请拨打售后服务电话咨询。(40065-80805)

	无内锅时显示。		
	温度感应器出现异常时显示。(“E-”, “E-P”, “E-”标志闪烁。)		请与售后服务中心联系。(40065-80805)
	“煮饭中, 产品的电源被切断10分钟时出现。 按取消按键的话, 标志会解除并且返回待机状态。”		智能锁定装置有异常时出现。 请联系客服中心(40065-80805)。
	锅盖结合手柄未完全转至“关闭”位置下按压力煮饭或预约、自动洗涤键时出现的现象。 请将结合手柄完全转至“高压”位置。		
	煮饭完成后自动转入保温状态下未将结合手柄转至“无压”位置, 而在待机模式下再次按压力煮饭键或预约/自动杀菌洗涤键时出现的现象。此功能为确认锅盖结合手柄感应装置。 将结合手柄转向“无压”位置后再次转向“高压”位置时会自动取消。		
	电源输入都出现异常时显示。 请拨打售后服务电话咨询。(40065-80805)		预约时间超出13小时时出现此现象。 请把预约的时间调整在13小时以内。
	微电脑内存都出现异常时显示。 请拨打售后服务电话咨询。(40065-80805)		温度传感器出现异常时显示。 请与售后服务中心联系。(40065-80805)
	未安装分离式内胆盖的状态下, 按按键时显示。请将分离式内胆盖安装好后使用。 安装分离式内胆盖后“Eco”标志会自动消失。此功能为确认分离式内胆盖安装状态的感应装置。		
	电源部或产品出现异常时的检查功能。 请拨打售后服务电话咨询。(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 白米高压→香黏白米→白米快速→杂谷→香黏杂谷→杂谷快速→糙米发芽→高压蒸/炖→黏白米→黏白米高火力→黏杂谷→黏杂谷高火力→锅巴 的顺序依次变更。
- <无压模式>
 - 每按一次选择键以 无压白米→健康粥→速食食品→无压蒸/炖→低糖米饭→什锦饭 的顺序依次变更。
 - 在高压模式下，按黏白米、黏杂谷、锅巴菜单的 DIRECT TOUCH 键，立即开始煮饭。
 - 在无压模式下，按低糖米饭菜单的 DIRECT TOUCH 键，立即开始煮饭。
 - 黏白米、黏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。



例) 选择白米高压时
▶ 语音提示“白米高压”

2 按高压煮饭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。
- 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。



各菜单煮饭时间

菜单	白米高压 (基本菜单)	黏白米	香黏白米	黏白米高火力	白米快速	杂谷	黏杂谷	香黏杂谷	黏杂谷高火力	杂谷快速	糙米发芽 (0H)	锅巴
煮饭量	1人~10人	1人~10人	1人~10人	1人~10人	1人~6人	1人~8人	1人~8人	1人~8人	1人~8人	1人~6人	1人~6人	1人~4人
煮饭时间	约25分~35分	约27分~36分	约32分~42分	约27分~37分	约12分~21分	约42分~53分	约44分~54分	约49分~59分	约43分~55分	约27分~34分	约54分~59分	约33分~37分

菜单	低糖米饭 白米高压15	低糖米饭 白米高压30	低糖米饭 杂谷15	低糖米饭 手动白米15	低糖米饭 手动白米30	低糖米饭 手动杂谷15	无压白米	什锦饭	健康粥 (稠粥)	健康粥 (稀粥)	高压蒸/炖 无压蒸/炖	速食食品
煮饭量	1人~6人	1人~4人	1人~4人	1人~6人	1人~4人	1人~4人	1人~6人	1人~6人	1杯~2杯	0.5杯~1杯	按照菜单 请参考详细料理案内	
煮饭时间	约44分~51分	约45分~50分	约44分~49分	约45分~53分	约47分~51分	约46分~51分	约28分~40分	约28分~42分	约35分~55分	约45分~55分		

※ 蛋糕、烤鸡蛋、高压蒸/炖、无压蒸/炖等料理后煮饭会有味道渗入。

(将密封圈及锅盖清洗干净后再使用。)

※ 各菜单煮饭时间因电压、水量、水温等使用环境下会产生差异。

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灯亮起橘黄色，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：白米高压、香黏白米、白米快速、杂谷、香黏杂谷、杂谷快速、糙米发芽、高压蒸/炖、黏白米、黏白米高火力、黏杂谷、黏杂谷高火力、锅巴

- 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

〈待机状态(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功能。
- ▶ 无压菜单：无压白米、低糖米饭、速食食品、无压蒸/炖、什锦饭、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”。

- ▶ 压力模式由高压模式变更为无压模式后，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”（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。

煮饭菜单使用方法

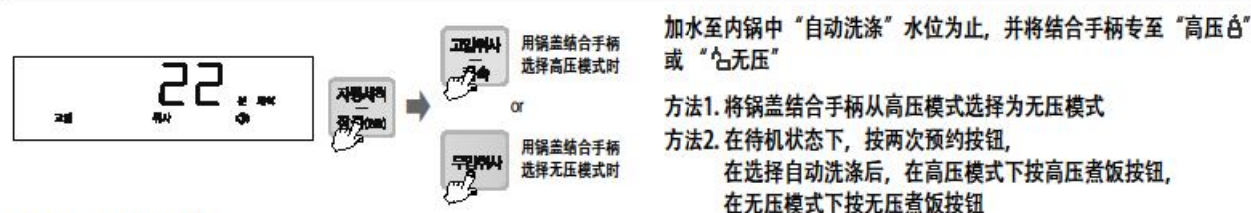
白米高压	煮较粘的米饭时使用。	黏白米	黏白米煮饭时使用。
杂谷	将杂谷掺入白米中煮饭时使用。	香黏白米	想吃香黏米饭时使用。
糙米发芽(0H)	不使糙米发芽, 想吃糙米饭时使用。	黏杂谷	将白米混合在谷类中黏煮饭时使用。
无压白米	想吃没有粘性, 柔软的饭时使用。	什锦饭	在白米中加入什锦混合煮饭时使用。
健康粥	可手动设置健康粥时间, 有熬煮功能。	速食食品	即食食品方便烹饪时使用。
糙米发芽(2H~6H)	将糙米发芽做糙米发芽饭时使用。	高压蒸/炖, 无压蒸/炖	手动设置蒸饭时间, 在高压 (2.0气压) 低压 (1气压) 下做饭
香黏杂谷	想吃香黏杂谷时使用。	锅巴	煮带锅巴的米饭时使用。
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 (黏白米, 黏杂谷)	煮比一般米饭香黏的米饭时使用。 (可能会出现糊化现象。)
低糖米饭	想吃糖质低减的米饭时使用。 低糖质饭白米15: 与一般白米相比, 米饭更柔软, 可减少碳水化合物(糖质)约15%。 低糖质饭白米30: 与一般的白米相比, 米饭更稀, 更柔软, 碳水化合物(糖质)减少约30%。 低糖质饭白米15: 与普通杂粮饭相比, 米饭更柔软, 可减少碳水化合物(糖质)约15%。		
白米快速	• 选择白米高压菜单后按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	• 选择杂谷菜单后按2次高压煮饭/快速键可缩短煮饭时间。(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, 香黏白米, 黏白米, 黏白米 高火力, 杂谷, 香黏杂谷, 黏杂谷, 黏杂谷 高火力, 糙米/发芽, 无压白米, 什锦饭 菜单的情况下, 煮饭完成后会记住菜单, 使用同样菜单时不用选择菜单。

※ 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。

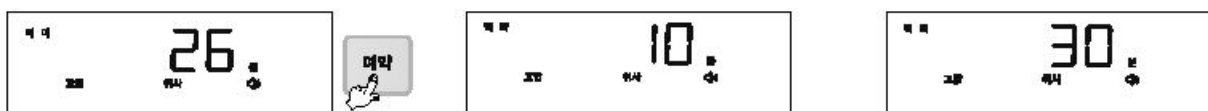
※ 该款式不提供soft白米, 白米低压功能。

自动洗涤(自动杀菌洗涤)使用方法



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. 使用 白米高压、香黏白米、白米快速、杂谷、香黏杂谷、杂谷快速、黏白米、黏白米高火力、黏杂谷、黏杂谷高火力、锅巴、无压白米、什锦饭、低糖米饭菜单开始煮饭后5秒内, 如按预约键即可进入简便浸泡功能模式。
 2. 进入简便浸泡功能设置模式时, 每按1次预约键煮饭前浸泡时间以10分→30分→60分→无浸泡时间, 反复变更。
 3. 选择浸泡时间时, 如5秒内无任何按键操作, 则按当前浸泡时间开始操作。选择所需浸泡时间时, 相关浸泡时间结束后开始煮饭。
- ※ 选择的浸泡时间以1分钟为单位减少。

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后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。

中途加料请这样操作

中途加料 是？

无压菜单煮饭中解除智能锁定装置打开锅盖投入食材或翻转内锅的食材功能。

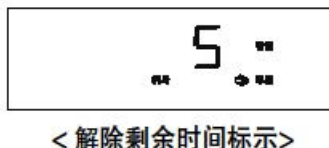
中途加料 使用方法

- ① 首先，无压力菜单煮饭中，请按 设置/中途加料按键。



- ② 然后请等待，直至智能锁定装置解除。

▶ 智能锁定装置5秒~1分钟后解除。



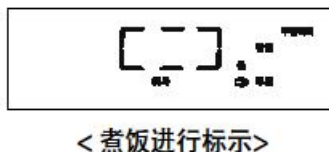
- ③ 显示右侧图片后，请打开锅盖投入食材或把内锅的食材翻过来。

▶ 语音提示“请打开锅盖”。



- ④ 锅盖打开后3分钟以内请关闭锅盖。

▶ 打开锅盖后超过3分钟时煮饭会被取消。



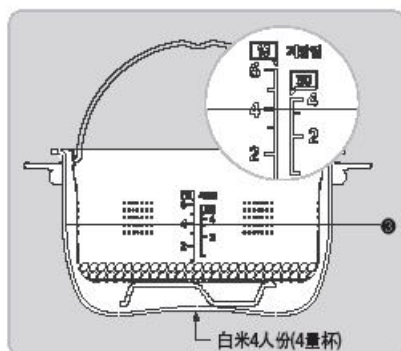
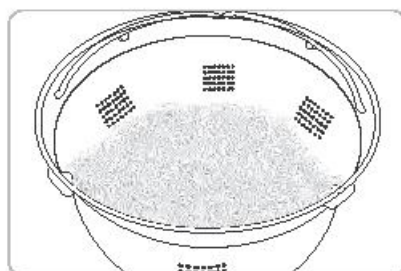
⚠ 注意事项

中途加料时注意事项

- 请勿超出指定的容量烹饪。
- 超出指定容量时可能会沸腾溢出。
- 锅盖打开时，内锅不会加热。
- 可能会导致烫伤，请勿拆卸分离式内锅盖。
- 内锅和分离式内锅盖安装好后盖好锅盖。

低糖米饭自动煮饭方法

- 1 使用量杯将米按人份数倒入另一个容器中清洗。
- 2 把清洗完的米倒入低糖甑子。
- 3 请将装有米的低糖甑子放入内锅，
按低糖甑子内低糖米饭水位线加入水。
(做4人份低糖米饭白米15时，
将水加入至低糖甑子' 15' 刻度4。)
- 4 盖上锅盖，将锅盖结合手柄转到“无压”方向，
按下低糖米饭按钮。



低糖米饭手动煮饭方法(想要更好吃更美味的口感时)

- 1 当低糖米饭煮饭开始后约40分钟，当提示音响起，[设置/OPEN COOKING]按钮闪烁时，请按下[设置/OPEN COOKING]按钮。
※发出提示音的时间是根据水量，人份，水温等使用环境的不同会有所差异。
- 2 然后请等待，直至智能锁定装置解除。
▶ 智能锁定装置5秒~1分钟后解除。
- 3 当右侧出现“食材投入标示”图案，按开启锅盖按钮开启锅盖，请将内锅里的水扔掉后，将低糖甑子里的白米用勺子舀并倒入内锅，均匀铺开盖好锅盖。
▶ 智能锁定装置解除剩余时间显示中或煮饭中时，请勿按开启锅盖按键。
必须显示材料投入标志时，请按开启锅盖的按键。
▶ 打开锅盖后超过3分钟时煮饭会被取消。
- 4 盖上锅盖，煮饭继续进行。



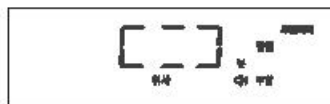
< 按键标示 >



<解除剩余时间显示>



< 食材投入标示 >



< 煮饭进行标示 >

⚠ 低糖米饭菜单煮饭时注意事项



< 食材投入标示 >

- 请勿超出指定的容量烹饪。
- 超出指定容量时可能会沸腾溢出。
- 低糖米饭菜单在煮饭结束后不开始保温功能，而是回到待机状态。
- 放入或取出低糖甑子时，请注意避免低糖甑子在内锅涂层表面碰撞。内锅可能会变形或掉涂层。
- 烹饪后，低糖甑子及低糖甑子手柄较烫，请戴手套小心取出。
- 煮饭结束后，请将内锅清洗干净后使用。
- 煮饭后，请用热水浸泡，泡胀后清洗低糖甑子。
- 在没有内锅的情况下，请勿放入低糖甑子使用。
- 可能会导致产品损伤或引发火灾。
- 智能锁定装置工作时，按开启锅盖按键可能会导致破损或故障。
- 必须显示材料投入标志时，请按开启锅盖按键。
- 如果，产品无法正常工作，请咨询福库客服热线(40065-80805)。

预约煮饭方法

预约煮饭的方法(使用高压菜单时)

现在时间为下午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，预约煮饭的时间也不准确，所以需要与现在时间准确一致
- ▶ 请注意不要将上午、下午调错



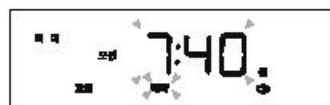
2 将锅盖结合手柄转至“高压 6”出现已高压标识后按预约键

- ▶ 语音提示“用选择键设定煮饭完成时间后，请按设置或高压煮饭键”。
- ▶ 设置，高压煮饭键闪烁，保温/再加热，预约，取消键亮起。
- ▶ 预约时间设定为早上6点30分，想在此时间用餐的话不必设置预约时间。
- ▶ 按预约键后会出现设定好预约时间的画面，预约标识闪烁。
- ▶ 高压模式下糙米/发芽 (2H~6H),白米快速,杂谷快速菜单无法设置预约煮饭。
- ※ 保温时想预约做饭的话，按取消键，取消保温后设置预约时间。



3 按选择键调整预约时间。

- ▶ 设置，高压煮饭键闪烁，保温/再加热，预约，取消键亮起。
- ▶ 每按键1次增加10分钟。
- ▶ 每按键1次减少10分钟。
- ※ 请注意区分上午、下午。



4 按滑动触摸键选择所需菜单。

- ▶ 语音提示“请选择键选择预约菜单后按设置键。”



5 请按高压煮饭键。

- ▶ 语音提示“煮饭已预约”。
- ▶ 在已设置的预约时刻完成预约煮饭。
(根据不同的煮饭量及煮饭环境，煮饭完成时间会略有差异。)
- ▶ 已设置过的煮饭完成预约时间会被自动记忆，无需调整预约时间直接按预约键即可。
- ※ 各菜单的预约煮饭时间以最大人份为基准，煮少量米饭时煮饭完成时间可能会比预约时间提前。



预约煮饭的方法(使用无压菜单时)

现在时间为下午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，所以需要与现在时间准确抑制
- ▶ 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“用选择键设定煮饭完成时间后，请按设置或无压煮饭键”
- ▶ 设置，无压煮饭键闪烁，保温/再加热，预约，取消键亮起
- ▶ 预约时间设定为早上6点30分做好饭，所以想在此时间用餐的话不必设置预约时间
- ▶ 按预约键后会出现设定好预约时间的画面，预约标识闪烁
- ▶ 无压模式下低糖米饭菜单无法设置预约煮饭。
- ※ 保温时想预约煮饭的话，按取消键，取消保温后设置预约时间



3 按选择键设定预约时间后请按设置键

- ▶ 设置，无压煮饭键闪烁，预约，取消键亮起
- ▶ [右] 每按一次右侧选择键增加10分钟
- ▶ [左] 每按一次左侧选择键减少10分钟
- ▶ 持续按键的话连续变化（反复功能）
- ※ 请注意不要将上午/下午调错



4 按选择键选择好想要的菜单后，按确认键

- ▶ 语音提示“请按选择键选择预约菜单后按设置键”



5 按无压煮饭键

- ▶ 语音提示“美味无压白米饭预约完成。”
- ▶ 按照预约设定的时间完成煮饭
(根据煮饭量以及使用条件，完成时间可能会有一点差异)
- ▶ 曾经设定过并完成煮饭的预约时间会被记住，所以无需调整时间直接按预约键即可
- ※ 因为预约煮饭时间根据各菜单中最大人份来设定，所以少量煮饭时可能会比预约时间提前完成



预约煮饭方法

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“13H”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“13H”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。

各菜单的预约时间范围

菜单 区分	白米高压	黏白米	香黏白米	黏白米高火力	杂谷	黏杂谷	香黏杂谷	黏杂谷高火力	白米快速, 杂谷快速	糙米发芽 (OH)	锅巴	无压白米	什锦饭	健康粥	高压煮粥, 无压煮粥	速食食品
煮饭时间	40分+ ~13个小时	41分+ ~13个小时	47分+ ~13个小时	42分+ ~13个小时	58分+ ~13个小时	54分+ ~13个小时	64分+ ~13个小时	60分+ ~13个小时	无限约功能	64分+ ~13个小时	42分+ ~13个小时	45分+ ~13个小时	47分+ ~13个小时	(设置时间+1分)	(设置时间+1分)	(设置时间+1分)

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”位置，如显示关闭指示灯，请按预约键。

- ▶ 语音提示“预约”，按选择键调整煮饭完成后按高压煮饭键或设置键。”
- ▶ 设置，高压煮饭键闪烁，保温/再加热，预约，取消键亮起。
- ▶ 如未将锅盖结合手柄转至“高压”关闭位置就按预约键，无法预约。



3 如按保温/再加热键，进入预约再加热设置模式。

- ▶ 语音提示“预约再加热”，按选择键调整再加热完成后，按保温键。”
- ▶ 保温/再加热，选择键闪烁，设置，取消键亮起。
- ▶ 产品预约时间的初始设置为上午6时30分，如需在该时刻完成预约再加热时可不必重新设置预约时间。



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，设置，取消键亮起。
- ▶ 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 请按设置键。

- ▶ 语音提示“请按保温键。”

6 请按保温/再加热键。

- ▶ 语音提示“再加热已预约”。
- ▶ 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。

预约再加热使用方法

预约在加热时注意事项

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“13H”，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“13H”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。

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)		
	多处故障维修4回,再发生时(第5回)	不能维修时	产品更换或退货
	消费者委托的维修产品丢失时		扣除折旧后金额10%后退款
	脱落的部件未进行保管无法维修时		扣除折旧后金额5%后退款
	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。 ■ 因电源异常或解除不良发生的故障。 ■ 不是本公司专业人员维修或私自改装时。		■ 使用中更换正常磨损的消耗品时。 ■ 不是产品自身造成的外部问题时。	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。



제품규격

구 분	10인분(1.8L)제품
취사 용량(백미)	0.18L(1인분)~ 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)
제 품 의 크 기	42.5cm(길이)x30.1cm(폭)x28.9cm(높이)
중 량	9.1kg
온 도 류 우 즈	169℃
용 량	백미 · 구수한백미 · 찰진백미 · 찰진백미고화력: 1~10인분, 잡곡 · 찰진잡곡 · 구수한잡곡 · 찰진잡곡고화력: 1~8인분, 백미래속 · 잡곡래속 · 현미/발아 · 무압백미 · 니물밥: 1~6인분, 누룽지: 1~4인분, 건강죽(된죽): 1컵~2컵, 건강죽(물은죽): 0.5컵~1컵, 저당질밥 백미15 · 저당질밥 수동백미15: 1~6인분, 저당질밥 백미30 · 저당질밥 수동백미30 · 저당질밥 잡곡15 · 저당질밥 수동잡곡15: 1~4인분
부 속 품	계량컵(1인분 용), 주걱, 청소용 핀&브러쉬 킷, 저당 트레이, 사용설명서 및 요리안내

※ 디자인 및 색상은 예고없이 바뀔 수도 있습니다.

폐 가전제품의 처리방법

· 당제품의 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 화수 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"(38~40페이지)에 해당되는 증상 이외의 내용발생
- ② 제품에 손을 대면 찌릿한 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

※ 1588-8899를 이용하실 경우 시내 전화 요금이 부과됩니다.

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

77

서비스에 대하여

• 고객의 권리

고객께서는 제품 사용 중에 고장 발생시 구입일부터 1년동안 무상서비스를 받으실 수 있는 <소중한 권리>가 있습니다.
단, 고객 과실 및 천재지변에 의해 고장이 발생한 경우는 무상서비스 기간내라도 유상 처리됨을 알려드립니다.

• 유상서비스(고객의 비용부담)에 대한 책임

서비스 신청 시 다음과 같은 경우는 무상서비스 기간내라도 유상처리 됩니다.

- 1) 제품 내에 이물질(물, 음료수, 커피, 장난감 등)이 들어있어 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) 서비스 부품은 반드시 쿠쿠정품을 사용하여 주시고, 쿠쿠정품이 아닌 부품 또는 소모품을 사용하여 제품 고장이 발생하였을 경우
(어댑터, 배터리, 필터, 먼지봉투, 압력패킹, 찜판)
※ 쿠쿠 정품은 고객센터로 문의하여 지정된 서비스센터에서 구입하신 후 사용하십시오.
 - 5) 사용전압을 잘못 공급하여 제품 고장이 발생하였을 경우
 - 6) 고객이 제품을 임의로 분해하여 부품이 분실 및 파손되었을 경우
 - 7) 쿠쿠 서비스센터의 수리기술자가 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 경고를 잘 지키면 제품을 오래 사용하실 수 있습니다.)
 - 10) 기타 고객 과실에 의하여 제품 고장이 발생하였을 경우
-

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
이용 하시면 보다 편리하게 이용 하실 수 있습니다.

www.cuckoo.co.kr

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

- 읽고 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.

383-575E Rev.0