

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

## 사용설명서/요리안내

6인분(1.08L)

퍼지모델

음성안내기능

Full스테인리스 분리형커버

대한민국 밥솥의 기준

NO.1 쿠쿠

CUCKOO IH PRESSURE JAR COOKER

쿠쿠 IH 압력보온밥솥

# CUCKOO

always new



# happiness



design

# love

emotion

쿠쿠전자(주)



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

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

### IH 전기압력보온밥솥의 안전장치

안심하고 사용하실 수 있도록 철저한 안전 장치를 적용한 제품입니다.

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>① 뚜껑 체결 감지 자석식 스위치(리드 스위치)</li> <li>② 잔류압력 제거 장치(압력추 들림)</li> <li>③ 제품 이상과열 방지 제어 회로 장치</li> <li>④ 이상압력 방지 증기 배출 구조</li> <li>⑤ 뚜껑 열림 방지 장치</li> <li>⑥ 과전류 보호용 전류 퓨우즈</li> <li>⑦ 과열방지 온도 퓨우즈</li> <li>⑧ 이상전원 차단회로(퓨우징 저항)</li> <li>⑨ 소프트스팀캡 안전장치</li> <li>⑩ 자동 증기 배출 장치(슬레노이드 밸브)<br/>- 취사 또는 요리가 끝날 때 자동으로 내부의 압력을 배출시켜 주어 사용이 더욱 편리합니다.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>⑪ 압력 조절 장치(압력추)<br/>- 내부 압력을 일정하게 조절하여 안전합니다.</li> <li>⑫ 입체 보온 센서(탑 센서)</li> <li>⑬ 자동 온도 조절 장치(센터센서)</li> <li>⑭ 비자동복귀 안전 압력 배출 장치</li> <li>⑮ 분리형 커버 감지 확인 장치</li> <li>⑯ 뚜껑 체결 감지 장치 동작 확인 기능</li> <li>⑰ 과열방지 경고장치</li> <li>⑱ 압력 조절 장치(안전패킹)</li> <li>⑲ 내솥 감지 확인 장치</li> <li>⑳ 막힘 방지 커버</li> </ul> |
|--|--|

### IH 전기압력보온밥솥의 특징

- ① 쿠쿠 맞춤밥맛 기능 : 사용자 기호에 맞게 밥맛을 임의로 선택할 때 사용합니다. (20~22쪽 참조)
- ② 현미밥아 기능 : 현미를 받아서켜 받아현미밥을 드시고자 할 때 사용합니다. (23~24쪽 참조)
- ③ 맞춤보온 기능 : 보온 시 뚜껑을 열 때 물이 많이 흐를 경우나 밥 가장자리에 밥 퍼짐 현상이 생길 경우에 사용합니다. (29쪽 참조)
- ④ 이상 점검 표시 기능 : 제품에 이상이 생기거나 조작 상태가 올바르지 않을 때 전면 표시부와 부저음을 통해 경고를 표시합니다. (13쪽 참조)
- ⑤ 음성 기능 : 버튼 조작 시 조작기능을 음성으로 안내해 주므로 편리합니다.
- ⑥ 백미쾌속기능 : 쾌속취사 기능으로 밥짓는 시간을 단축합니다. (19쪽 참조)
- ⑦ 김초밥 기능 : 일반밥솥과 차진 압력밥솥의 중간 밥을 드시고자 할 때 사용합니다. (18쪽 참조)
- ⑧ 다양한 요리기능 : 일반 밥솥에서는 할 수 없었던 다양한 요리 기능을 추가 하였습니다. (36~48쪽 요리안내 참조)
- ⑨ 내솥 손잡이 적용 : 사용이 편리합니다. (10쪽 참조)
- ⑩ 주걱꽂이 채용 : 사용이 편리합니다. (10쪽 참조)
- ⑪ 분리형 커버 적용 : 분리형 커버를 분리해 세척 할 수 있으며 최적의 보온 밥맛을 유지합니다. (11쪽 참조)
- ⑫ 절전기능 : 대기 시 내부의 전기회로를 외부 전원과 차단시켜 전력소모를 최소화 합니다. (31쪽 참조)
- ⑬ 버튼잠금 기능 : 청소 시나 어린이 접촉에 의한 오동작을 방지하기 위해 설정할 수 있습니다. (32쪽 참조)
- ⑭ 야간 음성불륨 조절 기능 : 취침시간(10:00PM~05:59AM)동안 음성 불륨을 줄이는 기능입니다. (15쪽 참조)
- ⑮ 음성 설정 기능 : 여성, 중국어 음성을 선택하여 원하시는 음성으로 설정할 수 있습니다. (15쪽 참조)
- ⑯ 화면조명 절전 기능 : 취사, 보온, 예약 취사 중 화면의 밝기를 적절히 조절하여 불필요한 에너지 소모를 줄이는 기능입니다. (32쪽 참조)
- ⑰ 고화력 기능 : 일반취사와 차별되는 구수하고, 차진밥을 드시고자 할 때 사용합니다.

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

<b>사용하기전에</b>	●	쿠쿠 IH 전기압력보온밥솥의 특징과 장점	2	
		안전상의 경고	4~7	
		2중 모션 패킹이란	8	
		Full스테인리스 분리형커버	9	
		각 부분의 이름	10	
		제품 손질 방법	11~12	
		기능 조작부의 이름과 역할	13	
		기능 표시부의 이상점검 기능	13	
<b>사용할때</b>	●	현재시각의 설정	14	
		음성안내 기능의 설정과 해제	14	
		야간 음성볼륨 줄임 기능/음성 설정 기능	15	
		취사 전 준비사항	16	
		맛있는 밥을 드시려면	17	
		취사는 이렇게 하십시오.	18~19	
		자동살균세척 기능, 검은콩 취사 기능	19	
		쿠쿠 맞춤밥맛 기능은 이렇게 하십시오.	20~22	
		현미/발아는 이렇게 하십시오.	23~24	
		만능찜 · 누룽지는 이렇게 하십시오.	25	
		예약 취사는 이렇게 하십시오.	26~27	
		밥을 맛있게 보온하려면	28~30	
		절전기능은 이렇게 하십시오.	31	
화면조명 절전기능 / 버튼잠금기능은 이렇게 하십시오.	32			
<b>고장신고전에</b>	●	고장신고 전에 확인하십시오.	33~35	
<b>요리안내</b>	●	맛있게 요리해 드십시오.	36~48	
		맛있는 밥	쌀밥 / 완두콩밥 / 보리밥	36
		잡곡밥	오곡밥 / 발아현미밥 / 현미팔밥	36~37
		웰빙밥	닭가슴살을 곁들인 녹차밥 / 새싹비빔밥 / 머쉬룸티안	37
		영양밥	영양밥 / 견과류밥 / 모듬버섯밥 / 버섯죽순밥	38
		건강죽	자죽 / 전복죽	39
		별미죽	특미닭죽 / 흰죽 / 팔죽	39~40
		이유식	단호박스프 / 고구마사과죽 / 밥두부야채찜	40
			참치야채무른밥	41
		만능찜	갈비찜 / 닭찜 / 수육	41
			오향장육 / 갑오징어조림 / 스테이크 / 꽃게찜	42
			생선찜 / 대합찜 / 두부찜 / 잡채	43
			삶은계란 / 만두찜 / 가지찜 / 호박찜	44
			밤찜 / 고구마 / 감자 / 계란찜	45
			떡그라탕 / 새우게참볶음 / 떡볶이 / 밥피자	46
			옥수수 / 생크림케익 / 약밥 / 시루떡	47
		요리별 시간표	요리 선택표 / 만능찜 요리별 시간표	48
<b>중국어 사용설명서 (中文使用说明书)</b>	●	功能操作部和内锅水刻度的中文标示/语音设定功能	49	
		产品部件名称	50	
		功能操作部的名称及作用/显示部显示异常时的检查方法	51	
		煮饭方法	52~53	
		预约煮饭方法	54~55	
		售后服务	56	
<b>서비스안내</b>	●	고객카드/제품보증서 및 소비자 분쟁 해결 기준 안내	57	
		서비스 안내 및 폐 가전제품의 처리방법	58	
		제품규격 및 고장문의	59	



## 안전상의 경고

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

**! 경고** 피하지 않을 경우 사망이나 중상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황

- 이 기호는 특정조건하에서 위험을 끼칠 우려가 있는 사항에 대하여 주의를 환기시키는 표시입니다.
- 위험 발생을 피하기 위해 주의감게 읽고 지시에 따라 사용하십시오.

**! 주의** 피하지 않을 경우 경상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황

- 이 기호는 어떤 행위를 ‘금지’ 하는 표시입니다.
- 이 기호는 어떤 행위를 ‘지시’ 하는 표시입니다.

**! 경고**

**⊘ (금지)**

사용 중 압력추 및 자동증기배출구에는 손과 얼굴을 가까이 하지 마십시오.

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



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

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



**고객상담실 (지역번호없이 1588-8899)**  
로 꼭 문의 하십시오.

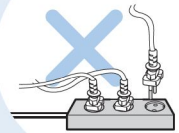
제품을 직사광선이 쬐는 곳, 가스레인지, 라이터, 전열기구 등의 가까이에서 사용하지 마십시오.

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



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

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



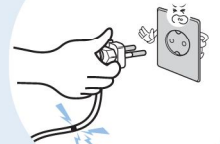
제품을 분해하거나 개조하지 마십시오.

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

**고객상담실 (지역번호없이 1588-8899)**  
로 문의하여 주십시오.



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



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.

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

## 안전상의 경고



경고



(금지)

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



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

제품 내에 살충제나 화학물질 등을 뿌리거나 투입하지 마십시오.



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

**고객상담실 (지역번호없이 1588-8899)**

로 문의해 주십시오.

변형된 내솥이나 전용 내솥이 아닌것은 사용하지 마십시오.



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

**고객상담실 (지역번호없이 1588-8899)**

로 문의해 주십시오.

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

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

취사 나 요리가 진행 중일 때 절대로 뚜껑을 열지 마십시오.

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

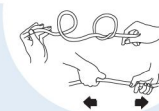
내솥 없이 사용을 하지 마십시오.

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

**고객상담실 (지역번호없이 1588-8899)**

로 꼭 문의 하십시오.

전원코드를無理하게 구부리거나, 묶거나, 잡아당기지 마십시오.



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

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

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

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



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

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

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

전원플러그에 묻은 이물질은 물기가 없는 천으로 깨끗이 제거하여 주십시오.

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

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



- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

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

- 고열에 화상을 입거나 감전이 될 수 있습니다.



## 안전상의 경고



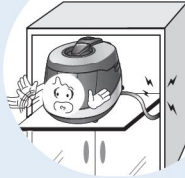
경고



(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.



온도감지기, 밥솥 내부 또는  
내솥 바깥 부위의 이물질(밥알,  
기타음식물 등)은 반드시  
제거한 후 사용하십시오.

- 제품 사용 전 반드시 이물질 제거 상태 확인 후 사용하십시오.
- 온도감지를 정확히 못하게 되므로 내솥이 가열되어 이상작동 및 화재의 원인이 됩니다.



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

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



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

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



주의



(금지)

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

**고객상담실 (지역번호없이 1588-8899)**  
로 문의해 주십시오.

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.)

최대 용량 이상으로 내용물을 넣고  
사용하지 마십시오.

- 밥물 넘침이나 취사 불량 등 고장의 원인이 됩니다.

제품을 전자레인지 및 싱크대  
스테인레스 위에 올려놓거나 제품  
밑에 깔판, 방석, 전기장판, 철판,  
은박지 등을 놓고 사용하지 마십시오.

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



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

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

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

- 제품 고장 및 기능이 정상적으로 작동되지 않을 수 있습니다.

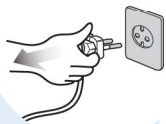


취사, 보온, 지정된 메뉴 이외의 물끓임, 식혜,  
미역국, 카레, 기름으로 튀기는 요리 등  
다른 용도로 사용하지 마십시오.

- 고장 및 냄새의 원인이 됩니다.

사용하지 않을 때는 전원플러그를  
콘센트에서 뽑아 주십시오.

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



제품에 심한 충격을 주거나 떨어뜨리지 마십시오.

- 제품 고장 및 안전상의 문제가 발생할 수 있습니다.

내솥을 다른 용도로 사용하거나 불위에 올리지 마십시오.

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

## 안전상의 경고



주의



(금지)

경사진 곳이나 울퉁불퉁한 곳에서는 사용하지 마십시오.

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



외면이 티타늄 이온 도금 내출인 경우

- 티타늄 내출의 경우 오랜 기간 사용시 내출 외면의 색상이 짙어질 수 있습니다.
- 티타늄 내출의 외면을 거친 수세미나 금속성 수세미로 씻을 경우 외면도금이 손상될 수 있으니 세척시 반드시 주방용 중성 세제와 부드러운 천, 스폰지로 씻어 주십시오.
- 티타늄 내출 세척시 싱크대 및 다른 주방기구와의 마찰로 인하여 티타늄 내출의 외면도금이 손상되는 경우도 있으나 제품성능에는 문제가 없습니다.

외면이 다이아몬드 코팅 내출인 경우

- 다이아몬드 내출의 외면을 거친 수세미나 금속성 수세미로 씻을 경우 외면 코팅이 손상될 수 있으니 세척시 반드시 주방용 중성 세제와 부드러운 천, 스폰지로 씻어 주십시오.
- 다이아몬드 내출 세척시 싱크대 및 다른 주방기구와의 마찰로 인하여 외면 코팅이 손상되는 경우도 있으나 제품성능에는 문제가 없습니다.

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.



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

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



내출 손잡이를 잡고 제품을 들어 올리지 마십시오.

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



주의



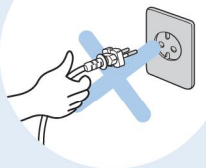
(지시)

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 뽑을때는 전원코드를 잡지 마시고 꼭 전원플러그를 잡고 뽑아주십시오.

- 전원코드에 충격이 가면 감전 및 화재의 원인이 될 수 있습니다.



취사중 정전이 되면 자동증기 배출장치가 작동하여 내용물 비산의 우려가 있습니다.

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

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

취사나 요리가 끝난 뒤에는 반드시 본체에 고인물을 닦아 주십시오.


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



요리 후에는 반드시 청소해 주십시오.

- 닭찜, 갈비찜 등의 요리 후 취사 및 보온을 하게되면 밥에 냄새가 배어들 수도 있습니다.
- 분리형 커버, 홀더, 홀더 가이드, 찜판은 이물질이 묻은 채 오래두면 부식의 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.
- 찌쪽을 청소하여 내출, 분리형커버, 패킹 등을 깨끗이 닦아낸 후 사용하십시오.
- 단, 클린 스팀 벤트 패킹은 강제로 빼지 마십시오.
- 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 “” (잠김)위치로 돌려 주십시오.

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



사용중에는 제품 본체와 30cm이상의 거리를 유지하여 주십시오.

- 전자제품에서는 자기장이 방출될 수 있습니다.



## 2중 모션 패키이란

두 번 밀착하는 쿠쿠 2중 모션 패키기로 압력이 샐틈없이  
처음의 좋은 밥맛을 더욱 더 오래오래~



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

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

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







## Full스테인리스 분리형커버

### Full스테인리스 분리형커버

#### 이제, 속까지 스테인리스다!

깨끗한 Full스테인리스 커버로 언제나 처음밥맛 그대로!

쿠쿠는 Full스테인리스 커버로 보다 위생적이고 깔끔하며 청소가 용이할 뿐 아니라 고온, 고압, 고스팀에 특히 강해 오래 사용해도 처음밥맛 그대로 맛있는 밥맛을 즐기실 수 있습니다.



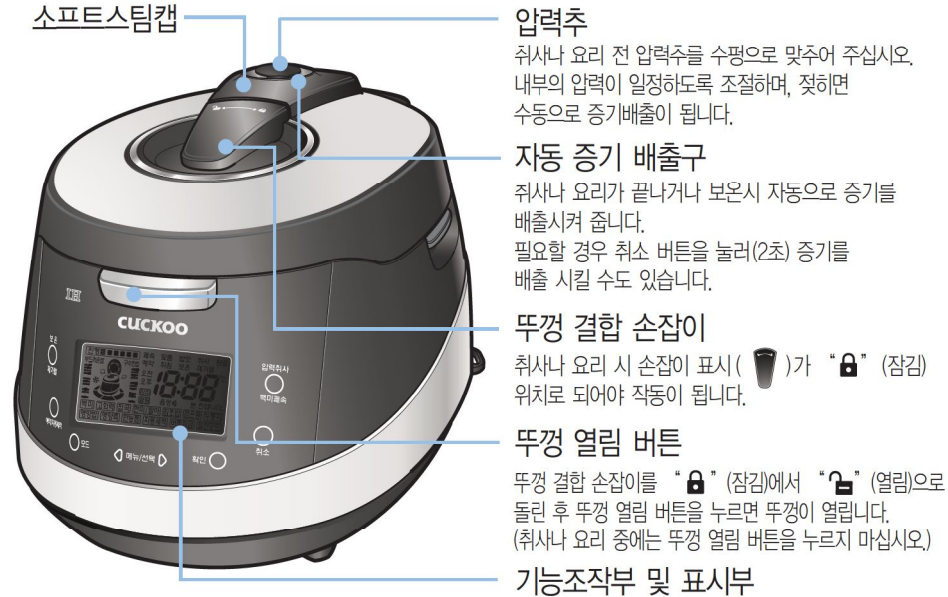
#### ■ 쿠쿠만 Full스테인리스 분리형 커버를 적용할 수 있는 이유!!

리드히터플레이트에 있는 안전장치의 미세한 구조를 스테인리스로 제작하는 과정은 고도의 기술력이 필요하기 때문에 국내 최고의 밥솥관련 노하우를 자랑하는 쿠쿠만이 커버속까지 스테인리스인 Full스테인리스 분리형 커버를 제작할 수 있다. 그리고 스테인리스는 재질의 특성상 열 제어나 조절이 어려우나 쿠쿠만의 독자적인 알고리즘 기술의 적용을 통해서 더욱 맛있는 밥맛을 구현했다.

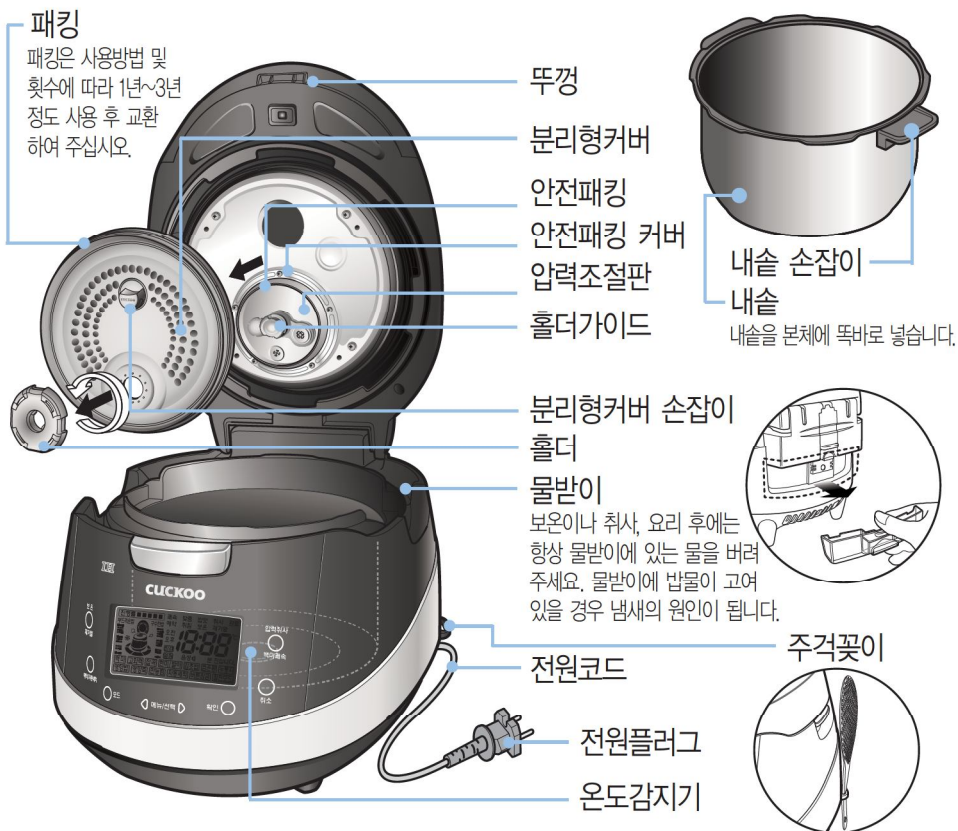


## 각 부분의 이름

### 각 부 명칭(외부)



### 각 부 명칭(내부)



### 부속품 안내



사용설명서 및 요리안내



주걱

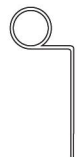


계량컵



찜판(별매품)

\* 쿠쿠몰이나 전문점에서  
구매 가능합니다.



청소용 핀

(실물은 본체 바닥면에  
부착되어 있습니다.  
12쪽을 참조하여 사용하십시오.)

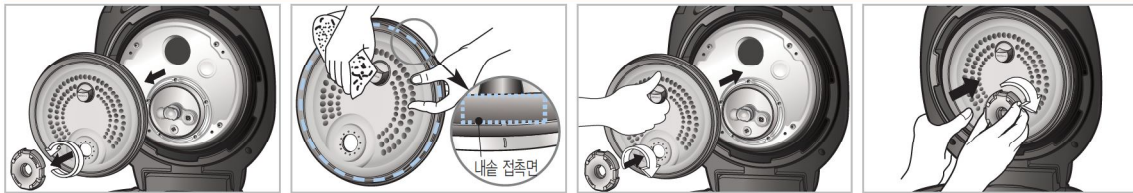


## 제품 손질 방법

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

### 분리형 커버 및 압력패킹

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



- ① 홀더를 반시계방향으로 돌리면 밥솥과 쉽게 분리되어 세척이 가능합니다.
- ② 주방용 중성세제 및 스폰지로 자주 세척해 주시고 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오.  
※압력패킹의 내솔 접촉면에는 밥알 등이 붙지 않게 닦아 주시고 청결히 관리하면 제품을 더 오래 사용할 수 있습니다.
- ③ 장착 시에는 분리형커버 손잡이를 잡고 뚜껑에 부착한 후 홀더를 돌기부위의 홈에 맞춘 후 시계방향으로 돌려 고정하십시오.
- ④ 그림과 같이 분리형 커버의 하단부를 뚜껑쪽으로 누른 상태에서 홀더를 결합하시면 좀더 쉽게 사용하실 수 있습니다.

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 압력패킹 맞춤돌기와 커버눈금을 먼저 맞춰 끼워주십시오.
- ③ 6군데를 끼운 후 그림과 같이 압력 패킹을 돌려가며 눌러 완전히 끼워주십시오.
- ④ 전 돌레에 그림과 같이 완전히 끼워지지 않은 구간이 있는지 확인하여 주십시오. 압력패킹이 완전히 끼워지지 않으면 증기가 누설될 수 있습니다.



- 증기배출구 및 안전패킹**  
사용 전 · 후 증기배출구가 막히지 않도록 깨끗이 부드럽게 닦아 주십시오. 안전패킹은 부드럽게 닦아 주시고 강제로 빼거나 제품에서 떼어내지 마시고 사용 전 · 후 결합 상태를 확인해 주십시오. 결합이 불완전한 경우 반드시 서비스 센터에 문의 하십시오.
- 내 솔**  
내솔의 바깥면이나 밀면의 이물질 및 물기를 깨끗이 닦아 주십시오. 거친 수세미, 솔, 연마제 등은 코팅이 벗겨질 수 있으므로 주방용 세제와 부드러운 천 스폰지로 닦아 주십시오.  
※내솔의 압력 패킹 접촉 부위를 청결히 관리하면 제품을 더 오래 사용할 수 있습니다.
- 본체 물고임부**  
취사 시 발생하는 밥물은 증기배출구로 통해 이곳에 고일수 있도록 설계되어 있으므로 취사 완료 후 물기를 제거한 행주로 깨끗이 닦아 주십시오.
- 본체 내부**  
온도감지기에 이물질이 눌러 붙어 있는 경우 금속편이 손상되지 않게 제거 하십시오.

### 뚜껑 결합 손잡이의 사용법에 관하여

1. 취사나 요리 시에는 뚜껑을 닫고 뚜껑 결합손잡이를 "잠김" (잠금) 방향으로 확실하게 돌려주십시오. 가능표시부에 "잠김" 표시가 나타납니다. 이는 뚜껑이 확실하게 잠겨 압력취사를 선택할 수 있도록 표시하여 주는 안전장치의 기능입니다.
2. 취사나 요리 완료 후 뚜껑 손잡이를 "잠김" (잠금)에서 "열림" (열림) 방향으로 돌린 후, 뚜껑 열림 버튼을 눌러 뚜껑을 열어주십시오. 제품 내부에 증기가 안전히 배출되지 않으면 뚜껑 결합 손잡이가 "잠김" (잠금)에서 "열림" (열림) 방향으로 쉽게 돌아가지 않습니다. 이때 뚜껑 결합 손잡이를 강제로 돌리지 마시고 압력추를 젖혀 내부 증기가 완전히 배출된 후 다시 조작해 주십시오.
3. 뚜껑을 열고 닫을 때는 항상 뚜껑 결합 손잡이 위치를 "열림" (열림)에 방향으로 확실하게 돌려 주십시오.
  - 가능표시부에 "잠김" 표시가 나타나지 않으면 압력취사/백미레속, 예약 버튼이 작동하지 않습니다. 정확하게 다시 "잠김" (잠금)위치로 돌려 주십시오.
  - 뚜껑부를 위에서 보았을 때 뚜껑 결합 손잡이가 "잠김" (잠금) 방향으로 완전히 돌아갔을 때 뚜껑이 잠긴 상태입니다.





## 제품 손질 방법

### 압력 노즐막힘 손질 방법

#### 압력추

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

※ 압력추의 디자인은 그림과 다를 수 있습니다.

#### 소프트 스팀캡

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

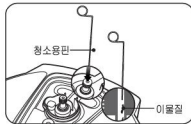
#### 〈압력추/증기배출구 청소방법〉



1 뚜껑 결합손잡이를 "☰" (잠금) 방향으로 돌린 후 압력추를 잡고 위로 들면서 화살표 방향(시계방향)으로 돌려서 분리합니다.



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



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

내솔·부속품 ▶ 주방용 증성세제와 스폰지로 씻어 주십시오.

거친수세미

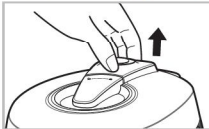
금속성수세미

연마제

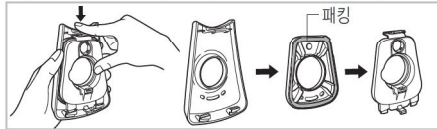
시솔

### 소프트 스팀캡 손질 방법

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

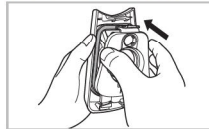


1 소프트 스팀캡을 그림과 같이 뒷부분을 손가락으로 잡고 위로 살짝 들어 올리면서 떼어냅니다.



2 앞쪽에 있는 후크를 화살표 방향으로 눌러 분해하고 주방용 증성세제 및 스폰지로 자주 세척해 주십시오. 세척후 순서대로 조립해 주십시오.  
※ 패키지를 끼울 때는 방향에 주의해서 끼워 주십시오.

(올바른 사용방법) (잘못된 사용방법)

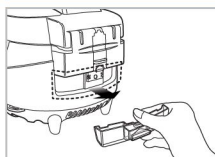


3 소프트 스팀캡을 조립하여 끼울 때에는 아래쪽의 홈 부분을 맞춘 후, 화살표 방향으로 눌러 앞쪽의 후크를 확실하게 끼워 주십시오.

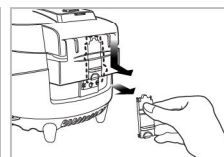


4 제품에 소프트 스팀캡을 장착할 때는 그림과 같이 소프트 스팀캡을 안착한 후 소프트 스팀캡을 눌러 단단히 고정시켜 주십시오.

### 물받이/밥물고임방지배수로 손질방법



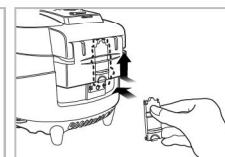
1 물받이를 분해합니다.



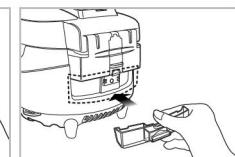
2 밥물고임방지배수로캡의 손잡이를 잡고 아래 방향으로 밀어서 분리합니다.



3 밥물고임방지배수로캡 및 물받이를 물기를 제거한 행주로 닦거나 주방용 증성세제 및 스폰지로 세척해 주십시오.



4 청소 후 그림과 같이 밥물고임방지배수로캡을 위로 밀어서 끼워 넣습니다.



5 물받이를 화살표 방향으로 눌러 확실하게 끼워 주십시오.

### 뚜껑이 닫히지 않을 때의 주의사항

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



1. 내솔이 제품 본체에 완전히 들어가 있는지 확인합니다. (내솔에 부착된 손잡이를 제품 본체 홈 부에 인착하십시오.)

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



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



# 기능 조작부의 이름과 역할 / 기능 표시부의 이상점검 기능

## 기능 조작부의 이름과 역할

**예약/자동세척 버튼**  
예약취사를 할 경우 사용  
▶ 26~27쪽 참조  
자동세척(자동살균세척)을 할 경우 사용  
▶ 19쪽 참조

**모드 버튼**  
맞춤밥맛(20쪽~22쪽),  
현재시각(14쪽), 음성볼륨(14쪽),  
아간 음성 볼륨 줄임(15쪽),  
음성 기능(15쪽),  
보온온도(29쪽), 맞춤보온(29쪽),  
맞춤취사(21쪽), 취침보온(30쪽),  
누룽지 높음 강화(22쪽),  
자동절전(31쪽)을  
설정 할 경우 사용

**메뉴/선택 버튼**  
백미, 백미 고화력, 잡곡, 잡곡 고화력, 현미/발아, 현미/발아 고화력, 김초밥, 검은콩, 누룽지, 영양밥, 영양죽, 만능찜, 자동세척(자동살균세척)을 선택할 경우 사용, 예약시간을 변경할 경우 사용 ▶ 18, 26쪽 참조  
현미발아 시간을 맞추거나 만능찜 시간을 선택할 경우 사용, 모드 버튼으로 선택된 기능들을 설정할 경우 사용 ▶ 24, 25쪽 참조

**보온/재가열 버튼**  
보온을 할 경우나 식사 직전  
밥을 따뜻하게 데울 경우 사용  
▶ 28쪽 참조

**압력취사/백미패속 버튼 (시각장애이용 점자)**  
취사 및 요리를 시작 할 경우 사용  
▶ 18쪽 참조

**취소 버튼 (시각장애이용 점자)**  
선택한 기능을 취소 할 경우 사용  
하거나 자동으로 증기를 배출시킬때  
사용 (취사 또는 요리중에 취소 시킬  
경우 2초간 눌러 주십시오.)  
▶ 35쪽 참조  
절전기능 진입시 사용  
▶ 31쪽 참조

**기능표시부**  
**확인 버튼**  
선택한 기능을 설정 하거나  
버튼 잠금 기능을 설정 할 경우 사용  
▶ 32쪽 참조

- ※ 전원플러그를 꽂고 아무 동작을 하지 않은 경우, 그림과 같이 화면상태가 나타날 때가 대기 상태입니다. (대기 상태 화면의 메뉴, 시간, 음성 유무, 맞춤밥맛 단계는 사용자의 설정에 따라 다릅니다.)
- ※ 기능 조작 시 취소 버튼을 누르면 대기 상태로 전환됩니다.
- ※ 버튼은 부저음이 날 때까지 확실히 눌러 주시고 본 명판의 디자인은 실물과 다를 수 있습니다.
- ※ 대기상태에서 조작없이 1분이 경과할 경우 절전모드로 진입합니다. (31쪽 참조)



## 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.

- LI** 내물이 없을 때 나타납니다.
- E-1, E-P, E-2** 온도 감지기에 이상이 있을 때 나타납니다. ("E-1" 표시, "E-P" 표시, "E-2" 표시가 깜박거립니다.)  
고객상담실(1588-8899)로 문의하십시오.
- E-3** 냉각팬에 이상이 있을 때 나타납니다. ("E-3" 표시가 깜박거립니다.)  
고객상담실(1588-8899)로 문의하십시오.
- E01** 뚜껑 결합 손잡이를 확실하게 돌리지 않은 상태에서 압력취사/백미패속 또는 예약/자동세척 버튼을 눌렀을 때 나타납니다. 손잡이를 "잠금" 방향으로 확실하게 돌려 주십시오.
- E03** 물만 계속 끓일 경우나 제품이상 발생시 나타납니다.  
고객상담실(1588-8899)로 문의하십시오.
- 13Ho** 예약 시간이 13시간을 초과한 경우에 나타납니다. 13시간 이내로 예약을 하십시오. (26~27쪽 참조)
- E do** 취사 완료 후 보온 상태에서 한번도 뚜껑 결합 손잡이를 "열림" 방향으로 하지 않고, 대기 상태가 된 후 재차 압력취사/백미패속, 또는 예약/자동세척 버튼을 눌렀을 때 나타납니다. 뚜껑 체결 감지 장치의 동작 확인 기능입니다. 뚜껑 결합 손잡이를 "열림"으로 한 후 다시 "잠금" 방향으로 돌려 주시면 됩니다. 그래도 문제가 계속 해결되지 않으면 고객센터(1588-8899)로 문의하여 주십시오.
- E-u** 마이컴 전원에 이상이 있을때 나타납니다.  
고객상담실(1588-8899)로 문의하십시오.
- E u F** 마이컴 내부 메모리에 이상이 있을때 나타납니다.  
고객상담실(1588-8899)로 문의하십시오.
- E co** 분리형 커버가 장착하지 않았을 때 나타납니다. 분리형 커버를 장착해 주십시오.  
분리형 커버가 장착된 상태에서 "Eco" 표시가 점멸하는 경우는 분리형 커버 감지부에 이상이 발생되었을 경우입니다.
- H-P, H-F** 전원 또는 제품의 이상 발생 점검 기능입니다.  
고객상담실(1588-8899)로 문의하십시오.
- E-P** 환경센서에 이상이 있을때 나타납니다.  
고객상담실(1588-8899)로 문의하십시오.



## 현재시각의 설정 / 음성안내 기능의 설정과 해제

### 현재시각은 이렇게 맞추십시오.

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

#### 1 전원플러그를 꽂은 후 모드 버튼을 1회 누릅니다.

- ▶ 모드 버튼을 초기에 누를 시 1초 이상 눌러야 진입 가능합니다.
- ▶ “현재 시각 설정 모드입니다. 선택 버튼으로 현재시각을 맞춘 후 확인 버튼을 눌러주세요” 하는 음성이 나옵니다.
- ▶ 1초 주기로 표시부의 : 이 깜박거립니다.



#### 2 메뉴/선택 버튼을 눌러 시를 “8” 에 맞추고 분을 “25” 에 맞춥니다.

- ▶ 버튼을 누를 때마다 1분 단위로 증가합니다.
- ▶ 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 확인 버튼을 눌러주십시오.

- ▶ 확인 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.
- 전원 플러그를 뽑다가 다시 꽂았을 때 현재 시각이 “12:00” 로 리셋되는 현상이 발생하면 건전지에 문제(병전 등)가 있으므로 고객센터상으로 문의하여 지정 된 서비스센터에서 건전지를 교환한 후 사용하십시오.

#### ■ 정전 보상기능이란?

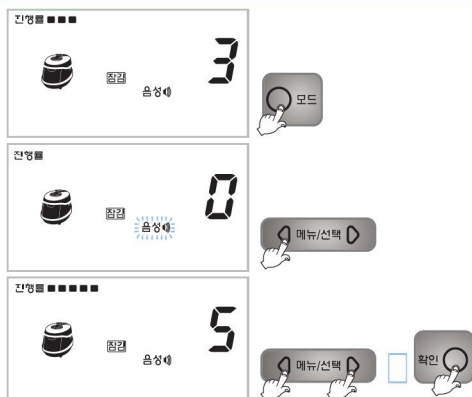
- 본 제품은 정전이 되어도 정전 이전의 상태를 기억하게 되어 있어 정전 후, 다시 전기가 들어오면 정상적으로 작동하게 됩니다.
- 취사나 요리 중에 정전이 되면, 정전된 시간만큼 취사나 요리 시간이 늦어지며 정전시간에 따라 취사나 요리 상태가 다소 차이가 날 수도 있습니다.
- 보온 중 정전이 되어 밥이 식었을 때는 보온이 취소됩니다.

#### ■ 보온 중일때 현재시각 설정은 이렇게 하세요.

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

### 음성볼륨 조절기능(음성기능을 해제하거나 음성볼륨을 조절하는 기능임)

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



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

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

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

- ▶ 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.
- ▶ 원하시는 음성볼륨을 설정하신 후 확인 버튼을 눌러 주십시오.



## 야간 음성볼륨 줄임 기능 / 음성 설정 기능

### 야간 음성볼륨 줄임 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 줄임 설정방법

진행률 ■■■■ 취침

음성 볼륨

음성대

메뉴/선택 확인

예) 주간음성 크기의 60%

진행률 <span style="display: inline-block; width: 20px; height: 10px; background-color: gray;"></span>	음성 없음.
진행률 <span style="display: inline-block; width: 20px; height: 10px; background-color: gray;"></span>	주간음성 크기의 20%
진행률 <span style="display: inline-block; width: 20px; height: 10px; background-color: gray;"></span>	주간음성 크기의 40%
진행률 <span style="display: inline-block; width: 20px; height: 10px; background-color: gray;"></span>	주간음성 크기의 60%
진행률 <span style="display: inline-block; width: 20px; height: 10px; background-color: gray;"></span>	주간음성 크기의 80%

공정 진행바 설정에 따른 야간음성 크기

- 대기상태에서 모드 버튼을 10회 누르면 야간 음성볼륨 줄임 모드로 진입합니다. 모드 버튼을 초기에 누를 시 1초 이상 눌러야 진입 가능합니다.
- 야간 음성볼륨 줄임 설정 모드로 들어왔을 때 “야간 음성볼륨 줄임 설정 모드입니다. 선택 버튼으로 야간 음성볼륨 줄임 기능을 선택 또는 해제한 후 확인 버튼을 눌러주세요.” 하는 음성이 나옵니다.
- 메뉴/선택 버튼을 누르면 공정 진행바가 변하면서 음성의 크기가 바뀝니다. 원하시는 음성의 크기를 선택 후 확인 버튼을 눌러 주세요.
- 메뉴/선택 버튼을 조절하여 공정 진행바가 모두 찬 상태가 되면 “야간 음성볼륨 줄임 기능이 해제되었습니다.” 하는 음성 이 나옵니다. 확인 버튼을 눌러 기능을 해제하여 주십시오.
- 야간 음성볼륨 줄임 설정 모드 진입 후 취소 버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력없이 7초가 지나면 “시간이 초과되어 기능 설정이 취소되었습니다.” 하는 음성과 함께 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기모드로 돌아갑니다.

### 음성 설정 기능

여성, 중국어 음성을 선택하는 기능으로 원하시는 음성으로 설정 가능합니다. 제품의 초기 상태는 여성 상태 입니다.

▶ 음성 기능 설정방법

음성대 1

메뉴/선택 확인

예) 여성음성 설정 시

음성대 2

메뉴/선택 확인

예) 중국어음성 설정 시

- 대기상태에서 모드 버튼을 11회 누르면 음성 설정 모드로 진입합니다. 모드 버튼을 초기에 누를 시 1초 이상 눌러야 진입 가능합니다.
- 음성 설정 모드로 들어왔을 때 “음성 설정 모드입니다. 선택 버튼으로 원하시는 음성을 선택한 후 확인 버튼을 눌러주세요 .” 하는 음성이 나옵니다.
- 메뉴/선택 버튼으로 여성음성, 중국어음성 설정 후 확인 버튼을 눌러주세요.
- 음성 설정 모드 진입 후 취소 버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력없이 7초가 지나면 “시간이 초과되어 기능 설정이 취소 되었습니다.” 하는 음성과 함께 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기모드로 돌아갑니다.



## 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.
  - 2 계량컵을 사용하여 쌀을 인분수 만큼 별도의 용기에 담습니다.
    - ▶ 쌀을 계량컵의 윗면 기준으로 평평하게 맞추면 1인분에 해당됩니다.  
(예 : 3인분일 경우 → 3컵, 6인분일 경우 → 6컵)
  - 3 맑은 물이 나올 때까지 깨끗이 씻습니다.
  - 4 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 옮겨 담습니다.
  - 5 메뉴에 따라 물의 양을 조절합니다.
    - ▶ 바닥이 평평한 곳에 내솥을 올려 놓고 내솥에 표시된 눈금에 맞춰 물의 양을 조절합니다.
    - ▶ 내솥에 표시된 눈금은 쌀과 물을 함께 부었을 때의 물눈금을 표시합니다.
    - ▶ 물 높이 조절에 대하여
      - 백미, 백미쾌속, 백미 고화력, 검은콩, 누룽지, 영양밥 : '백미' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다. 백미, 백미 고화력은 최대 6인분, 백미쾌속, 검은콩, 누룽지, 영양밥은 최대 4인분까지 취사 가능합니다. 검은콩은 19씩을 참조하세요.
      - 김초밥, 잡곡, 잡곡 고화력 : '김초밥, 묵은쌀, 잡곡' 물눈금 기준으로 맞춥니다. 김초밥, 잡곡, 잡곡 고화력은 최대 4인분까지 취사 가능합니다.
      - 현미/발아, 현미/발아 고화력 : '현미/발아' 물눈금 기준으로 맞춥니다. 현미/발아, 현미/발아 고화력은 최대 4인분까지 취사 가능합니다.
      - 영양죽 : '영양죽' 물눈금 기준으로 맞춥니다. 영양죽은 최대 1.5인분까지 취사 가능합니다.
- ※ 콩, 팥과 같은 딱딱한 곡류는 불리거나 삶아서 잡곡 메뉴에서 취사를 하십시오. 잡곡의 종류에 따라 설익을 수도 있습니다.

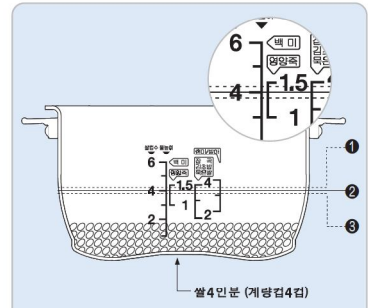
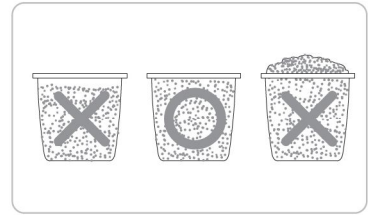
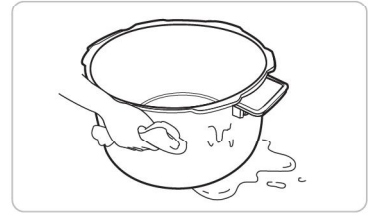
※ 메뉴별 취사량은 18쪽의 '메뉴별 취사시간' 을 참조하십시오.
- 6 전원플러그를 꽂은 후 내솥을 본체에 넣어 주십시오.
 

분리형 커버가 장착되어 있는지 확인하여 주십시오.

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



- 1 진밥을 원할 때 : 물을 규정량보다 많이 부어 주십시오.
- 2 쌀 4인분의 경우 (계량컵 4컵) 내솥의 '백미' 눈금 4에 물을 맞춥니다.
- 3 쌀을 충분히 불렸을 때 또는 된밥을 원할 때 : 물을 규정량보다 적게 부어 주십시오.

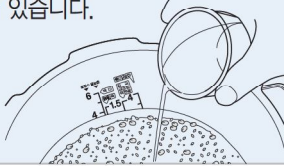







## 압력밥솥으로 맛있는 밥짓기

맛있는 압력밥솥 밥을 드시려면 다음 사항을 꼭 알아두십시오.

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



## 취사는 이렇게 하십시오

### 1 메뉴/선택 버튼을 눌러 원하시는 메뉴를 선택합니다.

- 분리형 커버가 장착되어 있는지 확인하여 주십시오.
- 취사 전 압력추를 수평으로 맞추어 주십시오.
- 메뉴버튼을 누를 때마다 백미 → 백미 고화력 → 잡곡 → 잡곡 고화력 → 현미/발아 → 현미/발아 고화력 → 김초밥 → 검은콩 → 누룽지 → 영양밥 → 영양죽 → 만능찜 → 자동세척(자동살균세척) 순으로 반복 선택됩니다.
- 버튼을 계속 누르고 있으면 메뉴 순서대로 연속으로 변합니다.
- 백미, 백미 고화력, 잡곡, 잡곡 고화력, 현미/발아, 현미/발아 고화력, 김초밥, 검은콩의 경우 한번 취사가 완료 되고나면 메뉴가 기억되므로 동일 메뉴를 연속 사용할 경우는 메뉴선택을 하지 않아도 됩니다.



예) 김초밥을 선택 할 경우

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

### 2 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.

- 취사를 하기전에 반드시 뚜껑 결합 손잡이를 “**🔒**” (잠김) 방향으로 돌리고 압력취사/백미쾌속 버튼을 누르면 “백미 쿠쿠가 맛있는 취사를 시작합니다.” 하는 음성과 함께 취사가 시작됩니다.
- 뚜껑 결합 손잡이를 “**🔒**” (잠김)방향으로 돌리지 않고 압력 취사/백미쾌속 버튼을 누르면 경고음과 함께 “**EO!**” 이 나타난 후 “뚜껑 결합 손잡이를 잠김으로 돌려주세요.” 하는 음성이나오고 작동이 되지 않습니다.



예) 백미를 취사 할 경우

### 3 뜸들이기 (예 : 백미)

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

예) 14분 남은 경우



### 4 취사완료

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



### 메뉴별 취사시간

구분	메뉴	백 미	백미쾌속	백미 고화력	잡곡	잡곡쾌속	잡곡 고화력	현미/발아	현미/발아 고화력	김초밥	검은콩	누룽지	영양밥	영양죽	만능찜	자동세척 (자동살균세척)
취사량		1인분~ 6인분	2인분~ 4인분	2인분~ 6인분	2인분~ 4인분	2인분~ 4인분	2인분~ 4인분	2인분~ 4인분	2인분~ 4인분	2인분~ 4인분	2인분~ 4인분	2인분~ 4인분	2인분~ 4인분	1인분~ 1.5인분	메뉴별 상세 요리안내를 참조하십시오.	백미 물눈금 2까지
취사시간		약25분~ 약35분	약14분~ 약22분	약29분~ 약37분	약44분~ 약51분	약26분~ 약34분	약46분~ 약52분	약49분~ 약52분	약52분~ 약60분	약39분~ 약44분	약 43분~ 약 49분	약32분~ 약37분	약29분~ 약32분	약65분~ 약84분		약22분

- ※ 만능찜 등의 요리 후 취사하게 되면 냄새가 배어들 수도 있습니다.  
(11쪽을 참조하여 패킹과 뚜껑 부위를 깨끗하게 닦아 낸 후 사용하여 주십시오.)
- ※ 메뉴별 취사시간은 제품의 사용환경에 따라 다소 차이가 날 수 있습니다.



## 취사는 이렇게 하십시오

### 취사메뉴 사용법

백미	백미를 차지게 취사할 때 사용합니다.	김초밥	일반밥솥과 차진 압력밥솥의 중간밥을 드시고자 할 때 사용합니다.
잡곡	백미를 곡류에 섞어서 취사할 경우 사용합니다.	현미/발아	현미를 발아시켜 발아현미밥을 드시고자 할 때 사용합니다.
검은콩	검은콩 밥을 취사할 때 사용합니다.	고화력 (백미,잡곡,현미/발아)	일반취사와 차별되는 구수하고, 차진밥을 드시고자 할 때 사용합니다. (멜라노이징 현상이 발생할 수 있습니다.)
누룽지	취사할 때 누룽지를 만들어 줍니다.	영양밥	영양밥을 취사할 때 사용합니다.
영양죽	영양죽을 끓이는 기능입니다.	만능찜	수동으로 찜시간을 설정해서 요리합니다.
자동세척 (자동살균세척)	취사, 보온 또는 요리 후 배어든 냄새를 세척할 때 사용합니다.		
백미쾌속	<ul style="list-style-type: none"> <li>· “백미” 메뉴를 선택한 후 압력취사/백미쾌속 버튼을 두번 누르면 백미쾌속 취사로 동작하여 밥짓는 시간이 단축됩니다. (백미 2인분 기준 약 14분 정도 걸림)</li> <li>· 백미쾌속 취사는 정상 취사보다 밥 상태가 좋지 않으므로 4인분 이하에서만 사용하여 주십시오.</li> <li>· 취사전 쌀을 20분 정도 불린 다음 백미쾌속으로 취사하시면 밥맛이 더욱 좋아집니다.</li> </ul>		
잡곡쾌속	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 잡곡 메뉴를 선택한 후, 압력취사/백미쾌속 버튼을 연속하여 두번 누르면, 잡곡 쾌속 취사로 동작하여 밥 짓는 시간이 단축 됩니다. (오곡밥 2인분 기준 약 26분 정도 걸림)</li> <li>· 잡곡쾌속 취사는 정상 취사보다 밥 상태가 좋지 않으므로 4인분 이하에서만 사용하여 주십시오.</li> <li>· 취사전 잡곡을 미리 불리거나 딱딱한 콩, 팥 등의 경우 미리 삶아서 취사하시면 밥맛이 더욱 좋아집니다.</li> </ul>		

※ 백미쾌속 및 저인분 취사 후에는 물받이에 있는 물이 많을 수 있으므로 취사 후 물을 버려 주십시오.

※ 메뉴별 상세한 요리 방법은 요리 안내 36~48쪽을 참조하십시오.

### 자동세척(자동살균세척)은 이렇게 하십시오.



내솥에 물을 백미 물눈금 2까지 붓고 뚜껑을 덮어 뚜껑 결합 손잡이를 “**잠금**” (잠김)으로 돌려주십시오.

방법1. 메뉴/선택 버튼으로 자동세척(자동살균세척) 메뉴를 선택한 후 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.

방법2. 대기상태(13쪽 참조)에서 예약/자동세척 버튼을 2회 눌러 자동세척(자동살균세척)을 선택한 후 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.

### 검은콩 취사는 이렇게 하세요.

1. 검은콩은 소금을 넣고, 깨끗이 씻어 물기를 뺍니다.
  2. 깨끗이 씻은 쌀은 내솥에 넣고, 정종과 소금으로 간을 한 후, 백미 물눈금을 기준으로 물높이를 맞춥니다.
  3. 그 위에 검은콩을 얹고, 뚜껑을 잠근 뒤 쌀과 콩을 섞은 후, 메뉴/선택 버튼을 눌러 검은콩을 선택한 후, 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
- ▶ 검은콩 취사는 최대 4인분까지만 가능합니다.
  - ▶ 검은콩 취사시 물량은 “백미” 물눈금을 기준으로 맞추신 후, 2인분의 경우 계량컵 기준 1/2컵, 4인분의 경우 계량컵 기준 1컵을 더 넣어 주십시오

### 멜라노이징(미세 밥 늘음) 현상

이 압력밥솥은 밥의 밀면에 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 “예약취사”와 같이 쌀알이 오랜 시간 침전되면 내솥 바닥에 미세 전분이 가라앉아 “일반취사”보다 멜라노이징(미세 밥 늘음)현상이 증가할 수 있습니다.

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



# 쿠쿠 맞춤밥맛 기능은 이렇게 하십시오

## 쿠쿠 맞춤밥맛이란

세계 최초로 쿠쿠만의 가변밥맛 기술을 개발하여 밥의 “부드러운 정도”와 “차지고 구수한 정도”를 자신의 기호에 맞게 선택하여 취사하는 기능으로 소비자가 원하는 밥맛으로 취사할 수 있는 쿠쿠만의 특허 기술입니다.

## 쿠쿠 맞춤밥맛기능

부드러운밥 단계 증가시 : 밥맛이 부드러워집니다. (부드러움 4단계 선택가능)

구수한밥 단계 증가시 : 밥맛이 더 구수해집니다. 멜라노이징이 발생 할 수 있습니다. (구수함 4단계 선택가능)

※ 기호에 따라 부드러운밥, 구수한밥 단계를 각각 선택하셔도 되고 두 기능을 동시에 선택하셔도 됩니다.

## 쿠쿠 맞춤밥맛 사용 방법 I

맞춤밥맛이 지원되는 메뉴(백미, 백미 고화력, 잡곡, 잡곡 고화력, 현미/발아, 현미/발아 고화력, 검은콩, 누룽지)를 선택하신 후 모드 버튼을 1초이상 누르면 맞춤밥맛 설정모드 입니다. 모드 또는 선택버튼으로 원하시는 밥맛을 선택한 후 확인 버튼을 눌러 주세요.

※ 아래의 설정방법의 예는 백미 메뉴 기준입니다.

### 1 메뉴 선택 화면



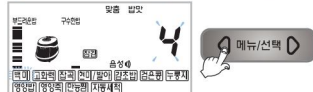
메뉴/선택 버튼을 눌러 맞춤밥맛이 지원되는 메뉴를 선택하여 주십시오.

### 2 쿠쿠 맞춤밥맛 진입 화면



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

### 3-1 부드러운밥 단계 조정모드



메뉴/선택 버튼의 왼쪽을 눌러 원하시는 부드러운밥 단계를 선택하십시오.

### 3-2 구수한밥단계 조정모드



메뉴/선택 버튼의 오른쪽을 눌러 원하시는 구수함단계를 선택하신 후 확인 버튼을 눌러 주십시오.

※ 16가지 맞춤밥맛은 16가지 밥맛그래프를 참조하여 주십시오(언쪽 참조)

### 4 설정 완료 화면



원하시는 맞춤밥맛을 설정하신 후 입력취사/백미패속 버튼을 눌러 주십시오. (취소버튼을 누르거나 버튼입력 없이 7초가 경과하면 기능이 취소되고 대기상태로 돌아갑니다.)

## 쿠쿠 맞춤밥맛 사용 방법 II

맞춤밥맛 설정 모드 진입한 후 모드버튼을 눌러 맞춤밥맛의 대표밥맛을 설정할수 있습니다. 모드 버튼을 누를때마다 চাল진밥→부드러운밥 → 구수한밥→부드럽고, 구수한밥 순으로 맞춤밥맛의 대표밥맛이 나타납니다.

※ 아래의 설정방법의 예는 백미 메뉴 기준입니다.

### 1 메뉴 선택 화면



메뉴/선택 버튼을 눌러 맞춤밥맛이 지원되는 메뉴를 선택하여 주십시오.

### 2 쿠쿠 맞춤밥맛 진입 화면



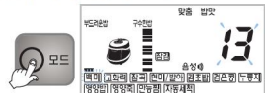
원하시는 메뉴를 선택하신 후 모드 버튼을 1초 이상 1회 누르면 맞춤밥맛 설정 모드로 진입합니다.

### 3-1 부드러운밥 선택모드



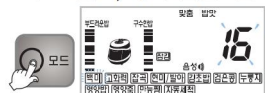
모드 버튼을 1회 누르면 그림과 같이 변합니다. 이때, 부드러운밥 4단계가 선택됩니다.

### 3-2 구수한밥 선택모드



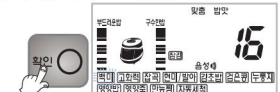
모드 버튼을 2회누르면 그림과 같이 변합니다. 이때, 구수한밥 4단계가 선택됩니다.

### 3-3 부드럽고, 구수한밥 선택모드



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

### 4 설정 완료 화면



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

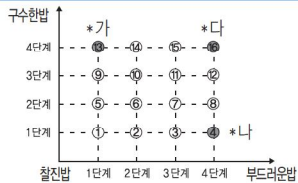


# 쿠쿠 맞춤밥맛 기능은 이렇게 하십시오

## 쿠쿠 맞춤밥맛의 단계별 그래픽 표시



## 쿠쿠 맞춤밥맛의 16가지 밥맛 그래픽



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

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

▶ '쿠쿠 맞춤밥맛' 기능은 백미, 백미 고화력, 잡곡, 잡곡 고화력, 현미/발아, 현미/발아 고화력, 검은콩, 누룽지 메뉴에 개별 적용됩니다.  
 ※ 한 번 설정된 선택시간은 다시 변경하기 전까지 계속 기억되므로, 매번 취사시마다 시간을 맞출 필요가 없습니다.  
 취사 및 보온, 예약취사가 진행 중일때는 부드러운밥, 구수한밥을 조정할 수 없습니다.

### 주의사항

- '쿠쿠 맞춤밥맛' 기능 사용시 누움현상 발생과 취사상태 등에 영향을 줄 수 있습니다. 어린이의 조작 등으로 인해 시간이 임의로 변경되지 않도록 주의하여 주십시오.  
 ※초기 설정치(부드러운밥 1단계, 구수한밥 1단계)는 "!" 번 찰진밥으로 설정되어 있습니다.
- '쿠쿠 맞춤밥맛' 기능을 사용하게 되면 설정된 시간만큼 취사시간이 다소 길어질 수 있습니다.
- 구수한밥 단계를 길게 설정하면, 누움현상이 나타날 수 있습니다.

## 쿠쿠 맞춤취사 기능(취사온도 조절기능)

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

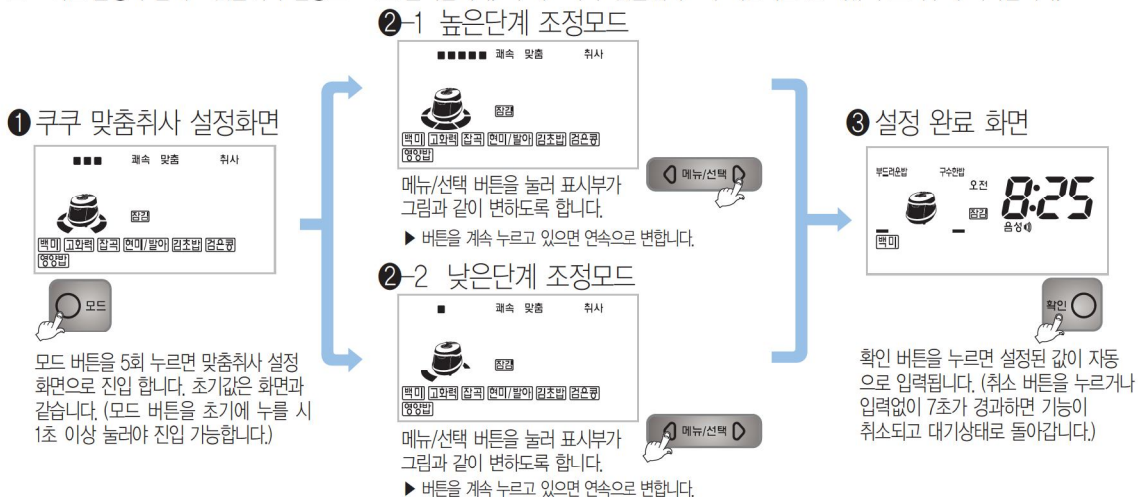
초기값은 전행를 **■■■■■** 으로 설정되어 있으며 경우에 따라 단계별 조절을 해주시요.

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

- 낮은단계 : 햅쌀로 취사하실 경우나 찰진밥을 싫어하실 경우에 설정해 주십시오.

## 쿠쿠 맞춤취사 사용방법

대기상태에서 모드 버튼을 5회 누르면 부저음과 함께 "맞춤취사 설정모드"입니다. 선택 버튼으로 화력을 조절한 후 확인 버튼을 눌러 주세요" 하는 음성과 함께 "맞춤취사 설정모드" 모 들어갑니다. 이 때 '쿠쿠 맞춤취사' 가 지원되는 전 메뉴가 표시부에 나타납니다.



- '쿠쿠 맞춤취사' 기능은 백미, 백미 고화력, 백미패삭, 잡곡, 잡곡 고화력, 잡곡패삭, 현미/발아, 현미/발아 고화력, 김초밥, 검은콩, 영양밥 메뉴에 일괄 적용됩니다.
- 초기 표시 화면을 기준으로 하여 기호에 따라 맞춤취사 단계를 설정하여 주십시오. 취사단계가 높은 경우 누움현상이 발생할 수 있습니다.
- 단계별 설정 후 취사시 쌀의 상태 및 함유율에 따라서 취반상태에서 차이가 있을 수 있습니다.

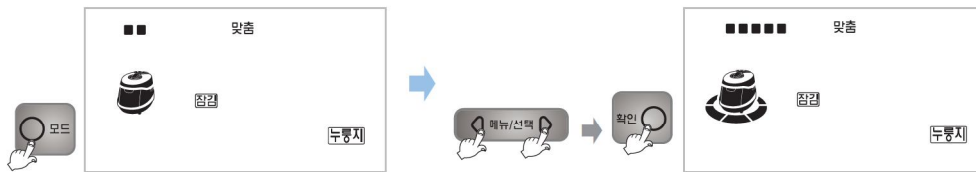


## 쿠쿠 맞춤밥맛 기능은 이렇게 하십시오

### 누룽지 높음강화 기능의 설정 방법

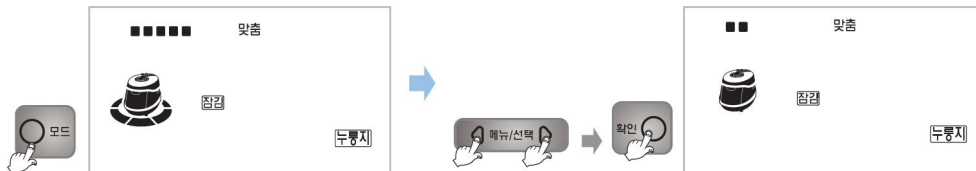
▶ "누룽지" 메뉴 취사 시 바닥의 밥 높음 정도를 조절할 수 있는 기능으로 기호에 따라 설정해 주십시오.

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



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

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



1. 대기상태에서 모드 버튼을 7회 누르면 "누룽지 높음강화" 설정모드로 진입합니다.  
모드 버튼을 초기에 누를시 1초 이상 눌러야 진입 가능합니다.
2. "누룽지 높음강화" 설정모드로 들어왔을때 "누룽지 높음강화 설정 모드입니다. 선택 버튼으로 누룽지 높음 강화를 선택 또는 해제한 후 확인 버튼을 눌러 주세요." 하는 음성이 나옵니다.
3. 메뉴/선택 버튼을 누르면 "누룽지 높음강화가 해제되었습니다. 확인 버튼을 눌러주세요" 하는 음성이 나옵니다.  
원하시는 모드를 선택한 후 확인 버튼을 눌러 주십시오.
4. "누룽지 높음강화" 설정모드 진입 후 아무런 버튼 입력없이 7초가 지나거나 취소 버튼을 누르면 "시간이 초과되어 기능 설정이 취소 되었습니다." 하는 음성과 함께 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기모드로 돌아갑니다.

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



## 현미/발아는 이렇게 하십시오

### 발아현미란

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

### 현미구입방법

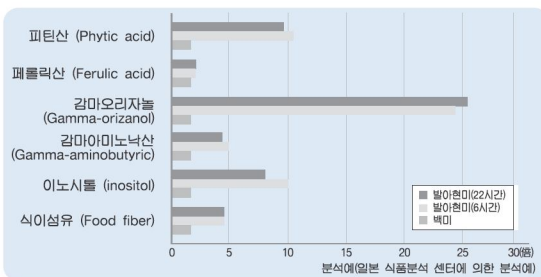


- 1 먼저 생산일자와 도정일자를 확인 하십시오.
  - ▶ 수확한지 1년 이내 그리고 도정일자로부터 3개월 이내의 현미를 사용하십시오. (현미의 경우 수확년도와 도정날짜가 표시되어 있습니다.)
- 2 눈으로 현미를 직접 확인하십시오.
  - ▶ 시중에서 판매하는 현미의 대부분은 내부를 볼 수 있도록 되어 있습니다.
    - 씨눈이 살아 있는지 먼저 확인하십시오.
    - 쌀 표면이 밝은 황색을 띄고 표면에 윤기가 흐르면 좋은 현미이고 표면이 하얗게 일어나거나 색이 검은 기운을 띄면 발아에 적합하지 않은 현미입니다.
    - 조각나거나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



## 현미/발아는 이렇게 하십시오

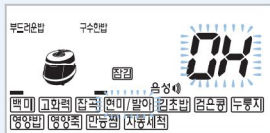
### 현미/발아 메뉴의 조작방법

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

#### 예비발아방법

- ▶일반적으로 가정에서 사용하시는 용기에 씻은 현미를 넣은 뒤, 최대한 물을 충분히 넣고 침수시킨 후 예비발아하여 주십시오.
- ▶예비발아는 16시간 이내로 하여 주시고 현미/발아 메뉴 사용 전에는 반드시 흐르는 물에 세척하신 후 사용하여 주십시오. 지나치게 세게 문질러 세척하면 쌀눈(배아)이 떨어져 발아되지 않을 수 있습니다.
- ▶예비발아하실 때 침수시간에 따라 특유의 냄새가 날 수 있습니다.
- ▶예비발아가 완료된 현미는 씻은 후에 내솥에 넣고 취사량에 따라 물높이를 맞추신 후 현미/발아 메뉴를 사용하여 주십시오.
- ▶기온이 높은 여름이나 보관온도 등에 따라 예비발아시에는 냄새가 날 수 있으니 가급적 예비발아시간을 줄여 주시고 더 주의해서 깨끗이 잘 씻어 주십시오.

- 2 뚜껑 결합 손잡이를 (잠김) 방향으로 돌리고, 메뉴/선택 버튼을 눌러 현미/발아 또는 현미/발아 고화력을 선택합니다.



※ 초기 설정 0h(0시간)

현미/발아 메뉴가 선택되었을 때는 표시부에 아가 표시됩니다.

( “현미발아 확인 버튼을 눌러주세요.” 하는 음성이 나옵니다. 확인 버튼을 누르면 “선택 버튼으로 발아시간을 맞추고 후 취사 버튼을 눌러주세요.” 하는 음성이 나옵니다.)

- 3 확인 버튼을 누르고 메뉴/선택 버튼으로 시간을 설정합니다.

1. 버튼을 누르면 현미/발아시간이 2시간씩 증가합니다.
2. 버튼을 누르면 현미/발아시간이 2시간씩 감소합니다.
3. 현미/발아시간은 0, 2, 4, 6시간으로 설정 가능합니다.

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

- 4 압력취사/백미쾌속 버튼을 누릅니다.



※ 현미/발아(일반)발아잔여시간이 3시간 남아있을 때

- ▶압력취사/백미쾌속 버튼을 누르거나 확인버튼을 누른 후 압력취사/백미쾌속 버튼을 누르면 설정된 시간만큼 현미/발아를 시작하고 발아 완료 후 즉시 취사가 시작됩니다.
- ▶현미/발아중에는 '취사' 표시가 나타나며 남은 시간이 표시됩니다. ( “현미발아 0(설정시간) 시간 후 쿠쿠가 맛있는 취사를 시작합니다.” 하는 음성이 나옵니다.)

### 현미/발아 취사 시 유의사항

- 1 발아된 쌀의 크기를 키우지 않고 좀 더 빨리 드시고 싶으면 예비발아를 하지않고 현미/발아를 선택하여 원하는 발아시간을 설정하신 후 취사버튼을 눌러 취사하십시오. (쌀의 크기에 따른 영양분의 차이는 크지 않습니다.)
- 2 기온이 높을때 오랜시간 발아시키면 냄새가 날 경우가 있습니다. 그 경우에는 발아 설정시간을 단축하여 짧게 설정하여 주십시오.
- 3 현미/발아 메뉴로 취사하실 경우에는 최대 4인분 이하로 하여 주십시오.
- 4 물은 수도물을 사용하셔도 무방하나 생수를 이용하시면 더욱 좋습니다. 단, 뜨거운 물, 끓인 물은 식힌 경우라 하더라도 발아가 되지 않을수 있으니 사용을 피해주십시오.
- 5 현미의 발아율이나 쌀의 길이 등의 발아상태는 현미의 종자와 보관상태, 보관기간에 따라 차이가 있을 수 있습니다. - 발아현미는 현미를 싹틔운 것으로, 현미의 종자에 따라 발아율 및 발아된 후의 쌀의 길이에 차이가 있을 수 있습니다. 발아시킬 현미는 반드시 수확후 1년 미만의 것을 사용해 주시고, 도정후 보관기간이 가급적 짧은 것을 이용해 주십시오.
- 6 현미/발아 메뉴의 경우 2H, 4H, 6H 설정시에는 예약이 되지 않습니다. 예약을 원하실 경우에는 “OK” 로 설정하신 후 예약해 주십시오. (26쪽 참조)
- 7 현미의 종류에 따라 멜라노이징 또는 밥상태의 차이가 나타날 수 있습니다. 기호에 맞게 물량을 가감하거나 맞춤밥맛 기능을 이용해 주십시오.(20~22쪽 참조)
- 8 사용환경이나 쌀 상태에 따라서 싹이 보이지 않을 수 있습니다.





## 만능찜 · 누룽지는 이렇게 하십시오

### 만능찜 사용 및 예약방법

1

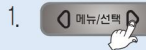


뚜껑 결합 손잡이를 “**🔒**” (잠김) 방향으로 돌리고, 메뉴/선택 버튼을 눌러 만능찜을 선택합니다.

▶만능찜 메뉴가 선택되었을때는 표시부에 20분이 표시됩니다. (“만능찜 확인 버튼을 눌러주세요.” 하는 음성이 나옵니다.)

2 확인 버튼을 누르고 메뉴/선택 버튼으로 시간을 설정합니다.

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



버튼을 누르면 만능찜 시간이 5분씩 증가합니다. (90분이후에는 10분씩 증가합니다.)  
▶계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.



버튼을 누르면 만능찜 시간이 5분씩 감소합니다. (90분이후에는 10분씩 감소합니다.)  
▶계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.

3. 만능찜 시간은 10분~120분 까지 설정 가능합니다.



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

3



압력취사/백미쾌속 버튼을 누릅니다.

압력취사/백미쾌속 버튼을 누르면 만능찜 취사가 시작됩니다. 만능찜 취사가 시작되면 취사 표시가 나타나며 남은 시간이 표시됩니다. “만능찜 00분(설정시간) 쿠키가 맛있는 요리를 시작합니다.” 하는 음성이 나옵니다.

4 만능찜 예약은 이렇게 하십시오.

1. 현재 시간이 맞는지 확인합니다.

2. 뚜껑 결합 손잡이를 “**🔒**” (잠김) 방향으로 돌리고 예약저장버튼을 누릅니다.



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



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



5. 메뉴/선택 버튼을 눌러 만능찜 요리시간을 설정합니다.



6. 확인 버튼을 누르고 압력취사/백미쾌속 버튼을 누릅니다.



### 누룽지 만드는 방법

1. 뚜껑 결합 손잡이를 “**🔒**” (잠김)위치에 맞추고 메뉴/선택 버튼을 눌러 누룽지를 선택합니다. (누룽지 늠름강화기능, 22쪽 참조)
2. 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.
3. 누룽지가 완료되면 뚜껑을 열고 밥은 덜어내 드시고, 바닥의 누룽지는 기호에 따라 드시면 됩니다.  
▶누룽지 취사는 최대 4인분까지만 가능합니다.  
▶누룽지 취사시 물량은 “백미” 물늠금 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.



## 예약취사는 이렇게 하십시오.

### 예약 취사하는 방법

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

#### 1 현재 시각이 맞는지 확인합니다.

- ▶ 현재 시각을 맞추는 방법은 14쪽을 참조하십시오.
- ▶ 현재 시각이 맞지 않을 경우 예약취사 시각이 맞지 않으므로 현재 시각으로 정확히 맞춥니다.
- ▶ 오전, 오후가 바뀌지 않도록 주의합니다.



#### 2 뚜껑 결합 손잡이를 “” (잠김) 방향을 돌려 잠김표시가 나타나면 예약/자동세척 버튼을 누릅니다.

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



#### 3 메뉴/선택 버튼을 눌러 예약 시각을 설정합니다.

- ▶ 버튼을 누를 때마다 10분 단위로 증가합니다.
- ▶ 버튼을 누를 때마다 10분 단위로 감소합니다.
- ▶ 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다. (반복기능)
- ※ 오전/오후가 바뀌지 않도록 주의하십시오.



※ 예약시각 오전 7시 40분 설정시

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

- ▶ “선택 버튼으로 예약 메뉴를 선택한 후 취사 버튼을 눌러주세요.” 하는 음성이 나옵니다.



#### 5 압력취사/백미과속 버튼을 누릅니다.

- ▶ “백미 맛있는 취사가 예약 되었습니다. 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/자동세척 버튼만 누르면 됩니다.
- ※ 예약 취사 시간은 메뉴별 최대인분 기준으로 설정되어 있으므로 소량 취사시 예약시간보다 일찍 취사가 완료될 수 있습니다.





## 예약취사는 이렇게 하십시오

### 예약 취사시 유의사항

#### 1 예약 취사를 할 경우

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

#### 2 예약 시각 변경

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

#### 3 예약 설정 가능 시간을 벗어난 경우

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

#### 4 설정시간이 13시간을 초과할 경우

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

메뉴별 예약 설정 가능 시간

메뉴 구분	백미	백미 고화력	잡곡	잡곡 고화력	현미/발아	현미/발아 고화력	김초밥	김은콩	누룽지	영양밥	영양죽	민능찜	자동세척 (자동살균세척)
취사량	(40분+ 맞춤밥맛시간 ~13시간	(42분+ 맞춤밥맛시간 ~13시간	(56분+ 맞춤밥맛시간 ~13시간	(57분+ 맞춤밥맛시간 ~13시간	(57분+ 맞춤밥맛시간 ~13시간	(65분+ 맞춤밥맛시간 ~13시간	49분 ~13시간	(54분+ 맞춤밥맛시간 ~13시간	(42분+ 맞춤밥맛시간 ~13시간	37분 ~13시간	89분 ~13시간	(설정시간 +분) ~13시간	27분 ~13시간

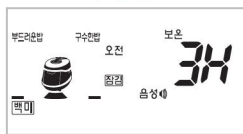


## 밥을 맛있게 보온하려면

### 식사하실 때

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

〈보온중〉



표시부의 “3H”는 보온경과 시간이 3시간임을 의미합니다.

〈재가열 중〉



표시부의 “0” 표시가 빙글빙글 돌아가고 남은시간을 표시하며 재가열을 합니다.

〈재가열 완료〉



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

〈강화보온 설정 방법〉



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. 맞춤보온 설정모드(29쪽 참조)에서 보온/재가열 버튼을 누르면 강화보온이 선택 또는 해제됩니다. 강화보온이 선택되면 표시부의(그림참조) 보온표시가 깜박거리고 해제되면 깜박거리기가 멍춥니다. 원하시는 보온 모드를 선택하신 후 확인 버튼을 누르시면 설정된 값이 저장됩니다. (초기값은 강화보온 해제상태로 되어있으니 필요에 따라 설정해 주십시오.)

※ 보온 중일 때 현재시각을 변경할 경우에는 14쪽을 참조하여 주십시오.

- ▶ 재가열 기능을 너무 자주 사용하시면 밥이 변색되거나 마르는 경우가 있습니다. 1일 1~2회만 사용하세요.
- ▶ 별도의 전열기구나 가스불로 밥을 지은 경우는 밥을 밥솥에 담은 후 보온/재가열 버튼을 1회 눌러 보온을 합니다. 이때, 표시부에는 “OK”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 뚜껑결합손잡이가 “**🔒**” (열림) 상태시 재가열이 진행되지 않습니다. 뚜껑결합손잡이를 “**🔒**” (잠김)으로 돌린후, 보온/재가열 버튼을 눌러주십시오.
- ▶ 재가열 진행중 뚜껑 결합손잡이를 “**🔒**” (열림)으로 돌릴경우, 표시부에 “E01”가 표시됩니다. 이때 가열이 취소되고 보온이 진행됩니다.

### 보온할 때 주의사항

<p>취사 직후나 보온 중 뚜껑을 열 때 압력에 의해 뚜껑이 잘 안열리는 경우가 있습니다. 뚜껑을 열 때는 압력추를 젖혀 압력이 완전히 제거된 다음 열어 주십시오.</p> <p>보온 또는 재가열시 반드시 뚜껑 결합 손잡이를 “<b>🔒</b>” (잠김)방향으로 돌려주십시오. (뚜껑 열림 버튼 파손 및 보온성능에 영향을 줍니다.)</p>	<p>장시간 보온하면 밥이 변색되고 냄새가 날 수 있으므로 보온은 12시간 이내로 하는 것이 좋습니다. 특히, 압력밥은 특성상 일반 밥솥의 밥보다 변색이 빨리 됩니다. 보온 24시간 경과 이후부터 보온 경과시간을 깜빡이며 표시합니다.</p>
<p>취사 완료 후 밥을 밀면까지 골고루 섞어 보온하면 밥상태가 좋습니다. (적은 밥은 내솥의 중앙에 물룩하게 모아서 보온하십시오.)</p>	<p>잡곡, 현미는 백미보다 보온 상태가 좋지 않으므로 가급적 보온은 피하십시오.</p>
<p>보온 중 내솥에 밥이 없거나 사용하지 않을 경우에는 취소 버튼을 눌러 보온을 취소하거나, 전원코드를 콘센트에서 뽑아 주십시오.</p>	<p>보온 중 내솥의 가장자리나 증기 배출구 하단부는 부분적으로 밥이 하얗게 변하고 부풀어 오를 수도 있습니다. 이럴 경우는 밥을 저어서 섞어 주십시오.</p>
<p>주걱을 내솥을 넣어 둔 채로 보온하지 마십시오. 특히, 나무주걱 등은 세균을 발생시켜 냄새의 원인이 됩니다.</p>	<p>너무 적은 밥을 보온하거나 먹다 남은 밥이나 찬밥을 보온 중인 밥과 섞어서 보온하지 마십시오. 밥에서 냄새가 날 수 있습니다. (찬밥은 전자레인지로 이용하십시오.)</p>



## 밥을 맛있게 보온하려면

### 보온온도 조정방법

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

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

**1** 보온 중 모드 버튼을 1회 누르거나 대기 상태에서 모드 버튼을 3회 누릅니다. 표시부가 "보온온도 설정모드입니다. 선택버튼으로 보온온도를 조절한 후 확인버튼을 눌러주세요." 하는 음성과 함께 그림과 같이 표시됩니다. 이때 **74°C** 는 현재 보온 온도를 나타냅니다. (모드버튼을 초기에 누를시 1초 이상 눌러야 진입 가능합니다.)

**온도를 올릴 때**  
**2-1** 메뉴/선택 버튼을 눌러 표시부가 **74°C → 75°C → 76°C → 77°C → 78°C → 79°C → 80°C** 와 같이 변화하도록 합니다.  
 ▶ 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.

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

**온도를 내릴 때**  
**2-2** 메뉴/선택 버튼을 눌러 표시부가 **74°C → 73°C → 72°C → 71°C → 70°C → 69°C** 와 같이 변화하도록 합니다.  
 ▶ 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.

※ 제품 출고 시 설정된 기준온도는 설명서와 다를 수 있습니다.

### 온도조정치

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

### 맞춤보온 기능 조정방법

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

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

**2-1** 메뉴/선택 버튼을 눌러 표시부가 그림과 같이 변화하도록 합니다.(높임)  
 ▶ 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.

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

**2-2** 메뉴/선택 버튼을 눌러 표시부가 그림과 같이 변화하도록 합니다.(낮춤)  
 ▶ 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.

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

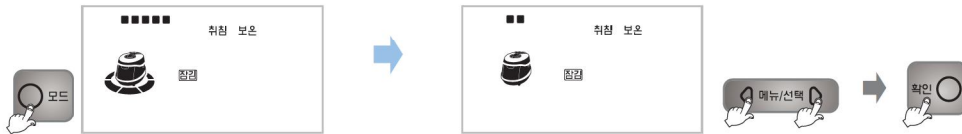


## 밥을 맛있게 보온하려면

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

#### ▶ 설정 상태에서 해제방법



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

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

### 보온 시 냄새가 날 때

- ▶ 청소를 자주 해 주십시오. 특히, 뚜껑부의 청소상태가 나쁘면 세균이 번식하여 보온시 냄새가 날 수 있습니다.
- ▶ 외관상 깨끗하더라도 곳곳에 세균이 서식하여 보온시 냄새를 발생시킬 수 있으므로 냄새가 많이 날 경우는 자동세척(자동살균 세척)메뉴를 이용하여 세척하여 주십시오. 자동세척(자동살균세척) 완료 후 내솥을 반드시 깨끗이 씻어 냅니다. (19쪽 참조)
- ▶ 탕이나 찜 등의 요리를 한 후 깨끗이 씻어내지 않고 보온하면 밥에 냄새가 배어들 수 있습니다.



## 절전 기능은 이렇게 하십시오.

### 대기모드 절전기능이란

전원코드를 뽑지 않으면 동작하지 않는 대기상태라 할지라도 약간의 전력이 소모됩니다. 이를 대기전력이라고 하는데 이를 절감하기 위해 밥솥내부의 전기회로를 외부 전원으로부터 차단시켜 전력 소모를 최소(1와트 미만)화 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. 원하시는 기능을 선택해 주세요" 하는 음성과 함께 절전모드가 해제되고, 대기 상태로 돌아갑니다.

방법2) 뚜껑 결합손잡이를 열거나 닫으면 "절전모드가 종료되었습니다. 원하시는 기능을 선택해 주세요" 하는 음성과 함께 절전모드가 해제되고, 대기 상태로 돌아갑니다.



### 자동 절전기능 사용방법

「자동절전기능 설정모드」에서 대기시간을 '0' 이 아닌 값으로 선택하면 대기상태에서 선택된 시간이 경과한후 자동으로 절전 기능이 시작됩니다. (\* 제품출고시 설정된 값은 1분입니다.)  
만약 대기시간이 경과되전 뚜껑결합 손잡이를 돌리거나 버튼을 누르면 대기시간이 선택된 설정값부터 다시 감소합니다.

#### ▶ 설정방법



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



## 화면조명 절전기능 / 버튼 잠금기능은 이렇게 하십시오.

### 화면조명 절전기능

취사, 보온, 예약 취사 중 화면의 밝기를 적절히 조절하는 기능입니다.

#### ▶ 기능 설정 및 해제 방법



1. 대기상태에서 모드 버튼을 9회 누르면 '화면조명 절전기능' 설정 모드로 진입합니다.  
(모드버튼을 초기에 누를 시 1초 이상 눌러야 진입 가능합니다.)
2. '화면조명 절전기능' 설정모드로 들어왔을 때 '선택 버튼으로 화면 조명 절전기능을 선택 또는 해제한 후 확인 버튼을 눌러주세요.' 하는 음성이 나옵니다.
3. 메뉴/선택 버튼을 누를 때마다 화면조명 절전기능이 선택 또는 해제되고 '화면조명 절전기능이 선택되었습니다. 확인버튼을 눌러주세요.' 또는 '화면조명 절전기능이 해제되었습니다. 확인버튼을 눌러주세요.' 하는 음성이 나옵니다.
4. 확인 버튼을 누르면 '화면조명 절전기능 설정이 완료되었습니다.' 하는 음성과 함께 설정이 저장됩니다.
5. '화면조명 절전기능' 설정 모드 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

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

#### ▶ 설정방법



1. 취사, 예약, 보온, 재가열 중이나 대기상태에서 "확인" 버튼을 3초이상 누르면 버튼 잠금이 설정됩니다.
2. 버튼잠금이 설정 되었을때, "버튼잠금이 선택되었습니다." 하는 음성이 나옵니다. 이때, 화면에 "버튼잠금" 표시가 깜빡거립니다.

#### ▶ 해제방법







1. 취사, 예약, 보온, 재가열 중이나 대기상태에서 "확인" 버튼을 3초이상 누르면 버튼잠금이 해제 됩니다.
2. 버튼잠금이 해제 되었을때, "버튼잠금이 해제되었습니다." 하는 음성이 나옵니다. 이때, 화면에 버튼잠금 표시가 사라집니다.

- ※ 버튼잠금이 설정된 상태에서 확인버튼을 제외한 다른 버튼을 누를 경우, 부저음이 발생합니다.
- ※ 확인버튼을 3초이상 눌러 버튼잠금을 해제한 후 원하시는 기능을 설정하실 수 있습니다.
- ※ 버튼잠금이 설정된 상태에서 전원 OFF후 재인가시 버튼잠금기능이 해제 됩니다.










## 고장신고 전에 확인하십시오

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

증 상	확인사항	조치사항
밥이 되지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌렀습니까?</li> <li>• 취사중 정전이 되지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 원하는 메뉴선택 후 반드시 압력취사/백미쾌속 버튼을 1회 눌러 표시부에 “<b>CO</b>” 표시가 나타나는지 확인하십시오.</li> <li>• 정전보상 기능에 대해서는 14쪽을 참조하십시오.</li> </ul>
밥이 설익거나 퍼석할 때 또는 증밥이 될 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 계량컵을 사용하셨습니까?</li> <li>• 물 조절은 정확히 하셨습니까?</li> <li>• 쌀을 깨끗이 씻었습니까?</li> <li>• 쌀을 장시간 불린 후 취사하셨습니까?</li> <li>• 쌀을 개봉한지 오래되어 너무 말라있지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 16~17쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오.</li> <li>• 물을 반눈금 정도 더 넣고 취사하십시오.</li> </ul>
콩(잡곡/현미)이 설익을 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 콩(잡곡/현미)이 너무 마르지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 콩(잡곡/현미)을 불리거나 삶아서 잡곡메뉴에서 취사를 하십시오. 잡곡의 종류에 따라 설익을 수도 있습니다.</li> </ul>
밥이 너무 질거나 된밥일 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 메뉴 선택은 맞게 하셨습니까?</li> <li>• 물 조절은 정확히 하셨습니까?</li> <li>• 뚝을 들이는 상태에서 뚜껑을 열지는 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 원하는 메뉴를 바르게 선택하십시오.</li> <li>• 물 조절을 정확히 하십시오. (16~17쪽 참조)</li> <li>• 취사 완료음이 울린 후 압력이 완전히 제거된 다음 뚜껑을 열고 밥을 섞어주십시오.</li> </ul>
취사 도중 밥물이 넘칠 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 계량컵을 사용하셨습니까?</li> <li>• 물 조절은 정확히 하셨습니까?</li> <li>• 메뉴 선택을 정확히 하셨습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 16~17쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오.</li> </ul>
보온 중 냄새가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 뚜껑을 꼭 닫았습니까?</li> <li>• 보온중 전원플러그가 콘센트에서 빠지지 않았습니까?</li> <li>• 12시간 이상 보온하였거나 너무 적은 밥을 보온하지 않았습니까?</li> <li>• 주걱이나 식은밥 혹은 다른 종류의 밥을 넣어서 보온하지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 뚜껑을 완전히 닫아주십시오.</li> <li>• 보온 중 전원플러그를 항상 꽂아 주십시오.</li> <li>• 보온시간은 가능한 12시간 이내로 하십시오.</li> <li>• 백미 이외의 메뉴와 식은밥은 보온하지 마십시오.</li> </ul>
“ <b>E..</b> ”, “ <b>E.P</b> ”, “ <b>E.~</b> ” 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 온도감지기에 이상이 있을 때 나타납니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 전원을 차단 후 고객상담실로 문의하십시오.</li> </ul>
“  ” 표시가 깜박일 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 냉각팬에 이상이 있을 때 나타납니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 전원을 차단 후 고객상담실로 문의하십시오.</li> </ul>
보온 중 보온경과시간 표시가 깜박일 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 보온 후 24시간이 경과하지 않으셨습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 보온 24시간이 경과하면 보온이 장시간 경과되었음을 알리는 기능입니다.</li> </ul>
보온중 밥이 많이 식었거나 물이 많이 흐를 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 보온을 취침보온모드로 설정하지 않으셨습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 필요에 따라 취침보온모드를 해제 또는 설정한 후 보온하여 주십시오.</li> </ul>
“ <b>E do</b> ” 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 취사 완료 후 전원이 인가된 상태에서 한번도 뚜껑 결합 손잡이를 “” (열림) 방향으로 돌리지 않고 보온이 취소된 상태(대기상태)에서 압력취사/백미쾌속 버튼을 누르지 않으셨습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 뚜껑 결합 손잡이를 “” (열림) 방향으로 돌린 뒤 다시 “” (잠김) 방향으로 돌려 주십시오.</li> </ul>
“ <b>Eco</b> ” 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 분리형 커버가 장착 되어 있습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 분리형 커버를 장착해 주십시오. (11쪽 참조)</li> <li>• 분리형 커버가 장착된 상태에서 “<b>Eco</b>” 표시가 계속 점멸할 경우 고객 상담실로 문의하십시오.</li> </ul>
보온 중 경고음이 울리거나 보온 중 재가열이 되지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 분리형 커버가 장착되어 있습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 분리형 커버를 장착해 주십시오. (11쪽 참조)</li> </ul>



## 고장신고 전에 확인하십시오

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

증상	확인사항	조치사항
버튼 입력시 “LJ” 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 내솔이 제품에 들어 있습니까?</li> <li>• 110V용(전원)에 사용하지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 내솔이 들어 있지 않은 상태에서는 버튼조작이 되지 않습니다. 내솔을 넣어 주십시오.</li> <li>• 본 제품은 220V전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.</li> </ul>
압력취사/백미쾌속, 예약/자동세척 등의 버튼이 작동되지 않고 “E01” 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 뚜껑 결합 손잡이를 “” (잠김) 방향으로 돌리셨습니까?</li> <li>• 잠김 표시가 나타나 있습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 뚜껑 결합 손잡이를 완전히 “” (잠김) 방향으로 돌립니다. 뚜껑 결합 손잡이가 완전히 체결되지 않으면 압력취사/백미쾌속, 예약/자동세척 버튼이 작동되지 않습니다.</li> </ul>
밥이 심하게 눌을 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 온도감지기, 내솔 외면에 밥알이 심하게 눌어 붙어 있거나 이물질이 있지는 있습니까?</li> <li>• “쿠쿠 맞춤밥맛” 또는 “맞춤 취사” 기능을 설정하지 않으셨습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 온도감지기, 내솔외면의 이물질 제거해 주십시오. (11쪽 참조)</li> <li>• 필요에 따라 맞춤밥맛 또는 맞춤취사 기능을 해제 또는 설정한 후 취사하여 주십시오. (20~22쪽 참조)</li> </ul>
장시간동안 취사가 완료되지 않고 “E03” 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 110V용(전원)에 사용하지 않으셨습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 제품에 이상이 생겨(히터단선, 열량 부족 등) 장시간 밥이 완료되지 않을 때 나타나는 표시입니다. 전원을 차단후 고객센터로 문의하십시오.</li> <li>• 물만 넣고 장시간 가열할 경우에 “E03” 표시가 나타나는 것은 정상입니다.</li> <li>• 본 제품은 220V 전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.</li> </ul>
예약 취사 시각이 맞지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 현재 시각이 맞습니까?</li> <li>• 오전, 오후를 잘못 선택하지 않았습니까?</li> <li>• 예약시간을 13시간 이상으로 선택하지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 현재시각을 맞추지 않으면 예약시각에 취사가 완료되지 않습니다. 현재시각을 맞추십시오. (14쪽 참조)</li> <li>• 오전, 오후를 확인하십시오.</li> <li>• 최대 예약시간은 13시간입니다. (26~27쪽 참조)</li> </ul>
취사 직후나 보온 중 밥에서 이상한 냄새가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 닭찜, 갈비찜 등의 요리를 하신 후 청소를 깨끗이 하셨습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 11쪽을 참조하여 뚜껑부의 패킹을 깨끗이 닦아낸 후 사용하여 주십시오.</li> </ul>
뚜껑이 닫혀지지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 뚜껑 결합 손잡이가 ()가 “” (열림) 방향으로 완전히 돌려졌습니까?</li> <li>• 내솔에 밥이나 뜨거운 음식물이 들어 있지 있습니까?</li> <li>• 내솔을 본체에 완전히 넣었습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 뚜껑 결합 손잡이를 “” (열림) 방향으로 완전히 돌리고 닫아 주십시오.</li> <li>• 압력추를 젖힌 다음 뚜껑을 닫습니다.</li> <li>• 내솔에 부착되어 있는 내솔 손잡이를 좌우로 돌려 본체에 완전히 안착시킵니다.</li> </ul>
“E_U :00” 번갈아 가면서 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 마이크 전원에 이상이 있을때 나타납니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 전원을 차단후 고객센터로 문의하십시오.</li> </ul>
“E_P :00” 번갈아 가면서 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 환경센서에 이상이 있을때 나타납니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 전원을 차단후 고객센터로 문의하십시오.</li> </ul>
“E_UF” 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 마이크 내부 메모리에 이상이 있을때 나타납니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 전원을 차단후 고객센터로 문의하십시오.</li> </ul>
취사, 보온/재가열 버튼 입력시, 보온 동작 중 “  ”, 취사 동작 중 “  ” 표시가 나타날 때		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 전원 또는 제품의 이상 점검 가능 입니다. 지속적으로 표시가 나타날 경우에는 고객센터로 문의 하십시오.</li> </ul>

## 고장신고 전에 확인하십시오

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

증상	확인사항	조치사항
뚜껑 결합 손잡이가 “  ” (열림) 방향으로 움직이지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>취사 또는 요리중에 뚜껑 결합 손잡이를 돌리지 않았습니까?</li> <li>증기가 완전히 배출되지 않은 상태에서 뚜껑 결합 손잡이를 돌리지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>취사 또는 요리중에는 뚜껑이 열리지 않습니다. 뚜껑을 강제로 열지 마십시오. 부득이한 경우는 취소 버튼을 2초간 눌러 취소시킨 다음 압력추를 젖혀 증기를 완전히 빼낸 후 열어 주십시오.</li> <li>압력추를 젖혀 증기를 완전히 빼낸 후 뚜껑을 열어 주십시오.</li> </ul>
뚜껑 결합 손잡이가 “  ” (열림) 방향으로 완전히 돌아갔는데도 뚜껑이 열리지 않을 경우		<ul style="list-style-type: none"> <li>압력 때문입니다.</li> <li>압력추를 젖혀 증기를 완전히 빼낸 후 뚜껑을 열어 주십시오.</li> </ul>
뚜껑 사이로 증기가 누설되거나 “삐” 하는 휘파람 소리가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>패킹에 이물질(밥알 등)이 묻어있지 않습니까?</li> <li>패킹이 낡지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>패킹을 행주나 부드러운 헝겊으로 깨끗이 닦은 후 사용하십시오.</li> <li>패킹 주변은 항상 깨끗이 유지시켜 주십시오.</li> <li>증기가 누설되면 곧바로 취소 버튼을 2초간 눌러 증기를 빼낸 후 전원플러그를 뽑아 사용을 중지하고 고객센터로 문의하십시오.</li> <li>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.</li> </ul>
취사 또는 요리중 취소 버튼이 눌러지지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>내솥의 내부가 뜨겁지 않습니까?</li> <li>버튼잠금이 설정되어 있지 않습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>취사 또는 요리 중 부득이하게 취소할 경우, 내솥 내부 온도가 높으면 안전을 위해 취소 버튼을 2초간 눌러야 취사 또는 요리가 취소됩니다.</li> <li>취사 또는 요리가 취소되면 자동증기배출장치로 증기가 배출되면서 내용물이 비산할 수 있으므로 얼굴과 손 등에 화상을 입을 수 있으니 주의하십시오.</li> <li>확인버튼을 3초이상 눌러 버튼잠금 기능을 해제하여 주십시오.</li> </ul>
취사나 보온시 이상한 소음이 날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>취사시 바람부는 소리 (“뽕”)가 나지 않습니까?</li> <li>취사 및 보온중 “찌” 하는 소리가 납니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>내부 부품의 열을 식혀주기 위해 송풍모터가 돌아가는 소리입니다. 정상입니다.</li> <li>취사 및 보온중 “찌” 하는 소리는 IH 압력밥솥이 동작 될 때 나는 소리입니다. 정상입니다.</li> </ul>
현미가 제대로 발아되지 않을때	<ul style="list-style-type: none"> <li>정격용량 이상의 현미를 넣고 발아시키지 않았습니까?</li> <li>묵은 현미를 사용하지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>정격용량의 현미를 넣어주십시오.</li> <li>묵은 현미나 오염된 현미를 사용했을 때 발아율이 떨어질 수 있습니다. (23쪽 현미 구입방법 참조)</li> </ul>



## 요리안내

### 맛있는 밥

#### :: 쌀밥



##### 준비할 재료

쌀 4컵

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

##### 이렇게 만드세요

- 1 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 백미 물눈금 4까지 물을 부어 주십시오.
- 2 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「백미」를 선택한 후 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
- 3 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

##### 참고

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

#### :: 완두콩밥



##### 준비할 재료

쌀 3컵, 완두콩 1/2컵, 정종 1큰술, 소금 1.5작은술

※콩은 삶아서 취사를 하십시오.

##### 이렇게 만드세요

- 1 완두콩은 소금을 넣고 깨끗이 씻어 물기를 빼주십시오.
- 2 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 정종과 소금으로 간을 한 후 백미 물눈금 3까지 물을 부어 주십시오.
- 3 그 위에 완두콩을 얹고 뚜껑을 잠근 뒤 메뉴/선택 버튼을 눌러 「백미」를 선택한 후 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
- 4 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

##### 완두콩은 이렇게 보관합니다

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

#### :: 보리밥



##### 준비할 재료

쌀 2컵, 보리쌀 1컵

##### 이렇게 만드세요

- 1 1컵의 보리쌀로써 보리밥은 미리 준비 하십시오.
- 2 쌀을 깨끗이 씻어서 보리밥과 함께 내솥에 담고 백미 물눈금 3까지 물을 부어 주십시오.
- 3 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「잡곡」을 선택한 후 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
- 4 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

### 잡곡밥

#### :: 오곡밥



##### 준비할 재료

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

##### 이렇게 만드세요

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

##### 참고

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

#### :: Fresh 발아현미밥



##### 준비할 재료

현미 4컵

##### 이렇게 만드세요

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

##### 참고

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



## 잡곡밥

### :: 현미팔밥



#### 준비할 재료

현미 1컵, 쌀 2컵, 팥 1/3컵

#### 이렇게 만드세요

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

## 월빙밥

### :: 닭가슴살을 곁들인 녹차밥



#### 준비할 재료

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

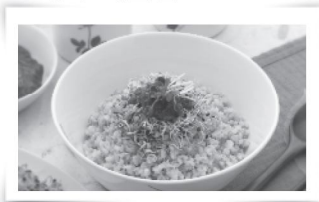
#### 이렇게 만드세요

- 1 현미를 깨끗이 씻어서 녹차가루 10g, 녹차잎 3g과 함께 내수에 넣고 현미/발아 물눈금 2까지 물을 부어 주십시오.
- 2 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「현미/발아」를 선택한 후 현미발아시간을 4시간으로 설정한 뒤 압력취사/백미패속 버튼을 눌러 주십시오.
- 3 닭가슴살은 소금, 후추에 약 1시간 가량 재운 뒤 팬에 올리브오일을 넣고 구운 후 얇게 썰어 준비해 주십시오.
- 4 라임은 반달모양으로 썰어 준비하고 샐러리는 채를 썰어 준비해 주십시오.
- 5 보온으로 되면 밥을 잘 섞은 뒤 발아현미밥과 닭가슴살을 그릇에 담고 라임과 샐러리를 곁들여 담아 내어 주십시오.

#### 녹차의 10가지 장점

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

### :: 새싹 비빔밥



#### 준비할 재료

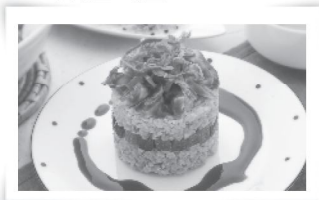
현미 2컵, 새싹채소 조금씩  
약고추장 : 고추장 1/2컵, 쇠고기(다진것) 40g, 참기름 1큰술, 꿀 1큰술, 설탕 1큰술

#### 이렇게 만드세요

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

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

### :: 머쉬룸티안



#### 준비할 재료

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

#### 이렇게 만드세요

- 1 현미를 깨끗이 씻어서 내수에 넣고 현미/발아 물눈금 2까지 물을 부어 주십시오.
- 2 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「현미/발아」를 선택한 후 현미발아시간을 4시간으로 설정한 뒤 압력취사/백미패속 버튼을 눌러 주십시오.
- 3 호박은 잘게 각둑 썰어 소금을 넣고 살짝 볶아 주십시오.
- 4 해송이버섯은 브라운그레비소스에 살짝 버무려 두십시오.
- 5 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.
- 6 발아현미밥을 몰드에 넣고 볶은 호박을 넣은 후 다시 발아현미밥으로 덮어 형태를 잡아준 뒤 몰드에서 빼내어 주십시오.
- 7 브라운그레비소스에 버무린 해송이버섯을 쌓은 뒤 깻잎채를 올려 주십시오.



## 요리안내

### 영양밥

#### :: 영양밥



#### 준비할 재료

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

#### 이렇게 만드세요

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

#### 참고

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

#### :: 견과류밥



#### 준비할 재료

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

#### 이렇게 만드세요

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

#### :: 모듬버섯밥



#### 준비할 재료

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

#### 이렇게 만드세요

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

#### :: 버섯죽순밥



#### 준비할 재료

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

#### 이렇게 만드세요

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



## 건강죽

### □ 잣죽



#### 준비할 재료

쌀 1컵, 잣 1/2컵, 소금 약간

#### 이렇게 만드세요

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

#### 참고

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

### □ 전복죽



#### 준비할 재료

쌀 1컵, 참기름 1큰술, 전복 1개, 소금 약간

#### 이렇게 만드세요

- ① 쌀을 깨끗이 씻어서 불려 두십시오.
- ② 전복을 솔로 문질러 씻어 도려내고 내장을 떼 후 얇게 썰어 두십시오.
- ③ 내수에 쌀과 전복을 넣고 참기름을 넣은 후 섞어 주십시오.
- ④ 물을 영양죽 물눈금 1까지 부어 주십시오.
- ⑤ 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「영양죽」을 선택한 후 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
- ⑥ 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.

## 별미죽

### □ 특미닭죽



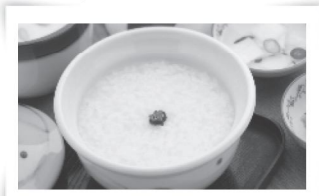
#### 준비할 재료

쌀 1컵, 닭 100g, 닭국물 600cc, 청고추 1개, 홍고추 1개, 소금 약간  
양념 : 다진파 1큰술, 다진마늘 1큰술, 간장 2큰술, 깨소금 약간, 참기름 2작은술, 후춧가루 약간

#### 이렇게 만드세요

- ① 쌀을 깨끗이 씻어 물에 1시간 이상 불려 두십시오.
- ② 닭은 손질하여 폭 삶아 먹기 좋게 찢어서 위의 재료로 양념해 두십시오.
- ③ 청고추, 홍고추는 씨를 버리고 잘게 썰어 두십시오.
- ④ 닭국물은 기름기를 제거하고 가이제에 받쳐 두십시오.
- ⑤ 내수에 ①의 쌀과 ②, ③의 닭과 고추를 넣고, 받쳐 둔 닭국물을 부어 주십시오.
- ⑥ 물은 영양죽 물눈금 1.5까지 부어 주십시오.
- ⑦ 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「영양죽」을 선택한 후 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
- ⑧ 보온으로 되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.

### :: 흰죽



#### 준비할 재료

쌀 1컵

#### 이렇게 만드세요

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

#### 죽은 우리의 먹거리 중에서 가장 일찍부터 발달한 주식입니다.

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



## 요리안내

### 별미죽

#### :: 팥죽



#### 준비할 재료

쌀 2/3컵, 팥 1/3컵, 찹쌀가루 2/3컵

#### 이렇게 만드세요

- 1 쌀을 깨끗이 씻어서 30분 이상 물에 불려 두십시오.
- 2 팥은 강한불에서 삶은 후 팥물을 버리고 다시 물을 부어 약한불에서 팥이 터질 때까지 천천히 한 번 더 삶아 주십시오.
- 3 삶은 팥은 체에 받치고 으깨어 팥물만 걸러내 주십시오.
- 4 2~3번 체에 내린 찹쌀가루를 끓여서 시한물로 반죽하여 새알심을 만들어 두십시오.
- 5 미리 불려둔 쌀을 내솥에 넣고 영양죽 물눈금 1.5까지 팥물을 부어 주십시오.
- 6 새알심과 팥을 넣은 뒤 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「영양죽」을 선택한 후 **입력취사/백미쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.

※ 팥알이 씹힘을 원하시면 기호에 따라 팥알을 넣어 주셔도 좋습니다.

### 이유식

#### :: 단호박스프



※ 이유식 완료기 (12개월 이후)

#### 준비할 재료

단호박 100g, 빵가루 1큰술, 물 1/3컵, 소금 약간, 우유 약간

#### 이렇게 만드세요

- 1 단호박은 노랑계 잘 익은 것으로 골라 껍질을 벗기고 씨를 제거한 후 얇게 썰어 물에 헹궈 주십시오.
- 2 내솥에 ①의 재료와 빵가루 1큰술, 물 1/3컵을 넣어 주십시오.
- 3 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 10분으로 설정한 뒤 **입력취사/백미쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.
- 4 요리가 완료되면 나무주걱으로 으깨어 뜨거울 때 우유를 섞어 주십시오.

#### :: 고구마사과죽



※ 이유식 완료기 (12개월 이후)

#### 준비할 재료

고구마 70g, 사과 70g, 물 2큰술, 꿀 약간

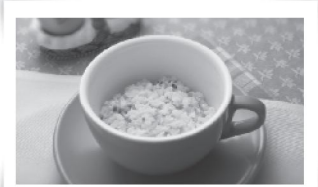
#### 이렇게 만드세요

- 1 사과와 고구마는 껍질을 벗기고 얇게 썰어 주십시오.
- 2 내솥에 ①과 물 2큰술을 넣어 주십시오.
- 3 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 15분으로 설정한 뒤 **입력취사/백미쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.
- 4 요리가 완료되면 나무주걱으로 곱게 으깨어 꿀을 조금 넣어 섞어 주십시오.

#### 참고

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

#### :: 밥두부야채찜



※ 이유식 완료기 (10~12개월이후)

#### 준비할 재료

밥 50g, 두부 30g, 당근 10g, 애호박 10g, 계란 1/2개, 우유 4큰술

#### 이렇게 만드세요

- 1 두부는 물기를 제거한 후 으깨어 준비하고, 당근과 애호박은 잘게 다져 주십시오.
- 2 계란은 우유를 넣고, 풀어 두십시오.
- 3 내솥에 밥과, 두부, 당근, 애호박을 넣고, 우유와 계란 푼 것을 넣어 골고루 섞어 주십시오.
- 4 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「만능찜」 메뉴를 선택한 후 만능찜 시간을 10분 으로 설정한 뒤 **입력취사/백미쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.
- 5 만능찜이 완료되면 주걱으로 잘 섞어 주십시오.





## 이유식

### :: 참치야채무른밥



※ 이유식 완료기 (10~12개월이후)

#### 준비할 재료

밥 50g, 참치살(캔) 30g, 피망 10g, 당근 10g, 물 1/2컵, 버터, 김가루 약간씩

#### 이렇게 만드세요

- 1 참치살은 기름을 빼고 젓가락으로 잘게 찢어 준비해 주십시오.
- 2 피망과 당근은 잘게 다져 주십시오.
- 3 그릇에 밥과 참치살, 피망, 당근을 섞어서 준비해 주십시오.
- 4 내솥 바닥에 버터를 바른 후 ③의 재료를 넣고, 물을 부어 주십시오.
- 5 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「만능찜」 메뉴를 선택한 후 만능찜 시간을 15분으로 설정한 뒤 **압력취사/백미쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.
- 6 만능찜이 완료되면 주걱으로 잘 섞어 주십시오.

## 만능찜

### :: 갈비찜



#### 준비할 재료

쇠갈비(돼지갈비) 700g, 정종 2큰술, 진간장 3큰술, 다진마늘 1/2큰술, 참기름 1/2큰술, 양파즙 1큰술, 배즙 1큰술, 설탕 1큰술, 다진파 3큰술, 깨소금 1/2큰술, 후춧가루 1/2작은술, 당근 1/2개, 밤 3개, 은행 6개, 잣가루 1/2큰술

#### 이렇게 만드세요

- 1 토막난 갈비에 기름기와 힘줄을 제거하고 찬물에 담궈 핏물을 빼두십시오.
- 2 소쿠리에 건져 물기를 빼고 정종과 배즙에 재워 고기를 연하게 해두십시오.
- 3 밤은 껍질을 벗겨 큰것은 반으로 자르고 은행은 후라이팬에 기름을 조금 넣어 볶아 껍질을 벗겨 낸 뒤 당근은 밤들 크기로 깎아 주십시오.
- 4 준비한 모든 재료에 양념을 넣고 버무려 1시간 정도 양념이 배도록 재워 놓은 후 내솥에 넣어 주십시오. (갈비와 양념장에서 우러나오는 수분으로 조리가 되기 때문에 별도의 물을 부을 필요가 없습니다.)
- 5 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「만능찜」 을 선택한 후 만능찜 시간을 35분으로 설정한 뒤 **압력취사/백미쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.
- 6 음식이 완료되면 갈비찜 위에 잣가루를 뿌려 식탁에 내놓으십시오.

### :: 닭찜



#### 준비할 재료

닭 700g, 감자 50g, 당근 50g, 설탕 1큰술, 다진파 1작은술, 다진마늘 1작은술, 진간장 3큰술, 생강즙 1작은술, 후춧가루 약간, 깨소금 작은술, 참기름 1작은술

#### 이렇게 만드세요

- 1 닭고기를 깨끗이 씻어 잔털과 내장을 완전히 없애고 꼬리 부분에 묻혀 있는 기름을 잘라내 주십시오.
- 2 닭고기를 먹기에 알맞은 크기로 자른 후 양념이 잘 배고 빨리 익도록 칼집을 내어 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 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「만능찜」 을 선택한 후 만능찜 시간을 35분으로 설정한 뒤 **압력취사/백미쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.

### :: 수육



#### 준비할 재료

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

#### 이렇게 만드세요

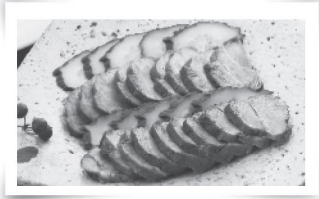
- 1 내솥에 물을 1.5컵 정도 넣고 찜판을 넣어 주십시오.
- 2 돼지고기를 2~3등분하여 찜판위에 놓고 생강을 얇게 썰어 2~3쪽 넣어 주십시오.
- 3 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「만능찜」 을 선택한 후 만능찜 시간을 40분으로 설정한 뒤 **압력취사/백미쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.
- 4 취사 완료 후 양파, 마늘, 대파, 김치를 곁들여서 접시에 담아 식탁에 내놓으십시오.



## 요리안내

### 만능찜

#### :: 오향장육



##### 준비할 재료

돼지고기 400g, 간장 1/3컵, 설탕 2큰술, 무명실 조금  
오향 : 통후추 4알, 통계피 5cm, 팔각 2개

##### 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 넣고 계량컵 3컵의 물을 부어 주십시오.
- 4 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 40분으로 설정한 뒤 **입력취사/백미패속** 버튼을 눌러 주십시오.
- 5 요리가 완료되면 돼지고기를 꺼내 조리용 가위로 무명실을 잘라서 푼다. 오향장육을 식혀서 0.2cm 두께로 얇게 썰어서 접시에 내어 주십시오.

#### :: 갑오징어조림



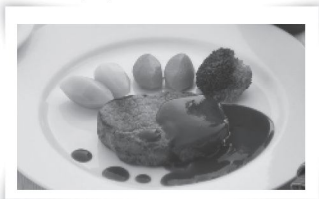
##### 준비할 재료

오징어 1마리, 시금치 70g, 당근 80g, 달걀 1개, 소금 약간, 참기름 약간, 밀가루 약간  
양념장 : 고추장 1큰술, 간장 1큰술, 설탕 1큰술, 청주 1큰술, 참기름 1/2작은술, 고춧가루 1/2작은술

##### 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 헹궈 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 반컵을 부어 주십시오.
- 7 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 30분으로 설정한 뒤 **입력취사/백미패속** 버튼을 눌러 주십시오.

#### :: 스테이크



##### 준비할 재료

고기(스테이크용) 200g, 스테이크 소스 약간, 소금 약간, 후춧가루 약간

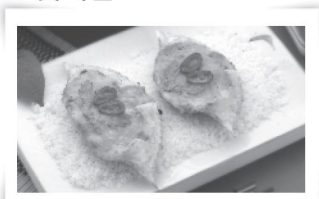
##### 이렇게 만드세요

- 1 고기에 후춧가루와 소금을 뿌려 간을 배이게 한 다음 고기를 내솥에 넣고 반컵 가량의 물을 부어 주십시오.
- 2 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 35분으로 설정한 뒤 **입력취사/백미패속** 버튼을 눌러 주십시오.
- 3 요리가 완료되면 고기를 꺼내어 스테이크 소스를 끼얹어 주십시오.

##### 와인소스 만드는 법

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

#### :: 꽃게찜



##### 준비할 재료

꽃게 1마리, 쇠고기 150g, 두부 1/4모,  
청·홍고추 반개씩, 달걀노른자 반개분, 밀가루 약간

##### 이렇게 만드세요

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



만능찜

생선찜



준비할 재료

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

이렇게 만드세요

- 1 손질해 놓은 도미를 등쪽으로 2cm간격이 되도록 칼집을 넣어 두십시오.
- 2 다진 쇠고기에 간장, 파, 마늘, 참기름, 깨소금, 후춧가루를 넣어 양념해 주십시오.
- 3 도미의 칼집을 넣은 부분에 준비해둔 양념을 꼭꼭 채워 넣어 주십시오.
- 4 내솥에 1.5컵의 물은 부은 뒤 찜판을 넣어 주십시오.
- 5 찜판 위에 준비해둔 도미를 넣어 주십시오.
- 6 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 30분으로 설정한 뒤 입력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
- 7 요리가 완료되면 나머지 고명을 얹어 장식해 주십시오.

대합찜



준비할 재료

대합 2개, 쇠고기 15g, 달걀흰자 반저분, 달걀 반개, 다진파 1작은술, 다진마늘 1/2작은술, 소금 1/4작은술, 후춧가루 약간

이렇게 만드세요

- 1 쇠고기를 곱게 다져 두십시오.
- 2 해감시켜 깨끗이 행군 대합을 반으로 갈라 껍질에 붙어 있는 살을 칼로 떼내어 곱게 다져 두십시오.
- 3 그릇에 다진 쇠고기와 대합살을 넣고 분량의 다진파, 다진마늘, 소금, 후춧가루로 양념하여 골고루 버무려 주십시오.
- 4 담을수 있는 껍질은 4개이므로 껍질 1개당 1/2정도로 양념한 재료를 꼭꼭 채워 담아 주십시오.
- 5 재료에 끈기가 생겨 찜 후에도 모양이 흐트러지지 않도록 대합살 위에 달걀 흰자를 고르게 퍼 발라 주십시오.
- 6 내솥에 1.5컵의 물을 붓고 찜판을 넣어 주십시오.
- 7 찜판위에 준비한 대합을 얹어 주십시오.
- 8 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 35분으로 설정한 뒤 입력취사/백미쾌속 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.

두부찜



준비할 재료

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

이렇게 만드세요

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

잡채



준비할 재료

당면 150g, 피망(청, 홍) 각각 약간, 당근 70g, 양파 70g, 시금치 약간, 팽이버섯 70g, 어묵 70g, 식용유 1큰술  
양념장 : 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 먹기좋게 썰어 주십시오. (피망, 당근은 2~3mm정도가 적당하고 양파, 어묵은 5mm 정도로 채썰는 것이 적당합니다.)
- 2 미지근한 물에 당면을 20분 정도 담궜후 찬물에 넣어 씻은 뒤 건져 두십시오. (당면을 오래 담궜다면 잡채 완료 후 당면이 퍼지거나 뭉치는 경우가 있습니다. 기호에 따라서 면을 담궜 두는 시간을 10분에서 30분 사이로 조절해 주십시오.)
- 3 내솥에 식용유 2큰술, 1/2컵의 물을 넣은 후 당면을 내솥에 넣고 준비한 어묵 및 당근, 양파, 피망을 같이 넣어 주십시오.
- 4 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 25분으로 설정한 뒤 입력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오. (당면을 많이 불리셨거나, 소비자 기호에 따라 좀 더 쫄깃한 면을 원하시면 만능찜 시간을 25분으로 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.



## 요리안내

### 만능찜

#### :: 삶은계란



#### 준비할 재료

계란 6개, 물 2컵, 식초 한두방울

#### 이렇게 만드세요

- 1 내솥에 계란과 물, 식초를 넣어 주십시오.
- 2 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 20분으로 설정한 뒤 **압력취사/백미래속** 버튼을 눌러 주십시오.

#### :: 만두찜



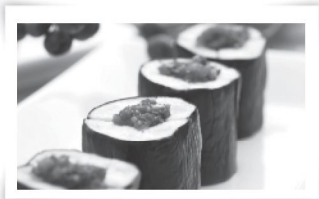
#### 준비할 재료

만두 15개

#### 이렇게 만드세요

- 1 내솥에 1.5컵의 물을 부어 주십시오.
- 2 찜판을 내솥에 넣고 그 위에 만두를 고르게 올려 주십시오.
- 3 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 25분으로 설정한 뒤 **압력취사/백미래속** 버튼을 눌러 주십시오.

#### :: 가지찜



#### 준비할 재료

가지 2개

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

#### 이렇게 만드세요

- 1 가지는 4cm 길이로 토막낸 후 세워서 십자로 칼집을 넣어 주십시오.
- 2 붉은고추, 풋고추는 잘게 썰고 파, 마늘은 다져 진간장, 깨소금, 고춧가루, 설탕, 식초를 넣어서 소를 만들어 주십시오.
- 3 내솥에 1.5컵의 물을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 썰어 놓은 가지를 고르게 올려 놓아 주십시오.
- 4 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 30분으로 설정한 뒤 **압력취사/백미래속** 버튼을 눌러 주십시오.
- 5 요리가 완료되면 가지위에 준비해둔 소를 고르게 얹어 주십시오.

#### :: 호박찜



#### 준비할 재료

호박 1/2개

양념장 : 진간장 1큰술, 다진파 1작은술, 참기름 1/4큰술, 고춧가루 1/4큰술, 실고추 약간, 설탕 1/2작은술, 다진마늘 1작은술, 깨소금 1/4큰술

#### 이렇게 만드세요

- 1 호박은 얇게 통썰기를 해주십시오.
- 2 다진파, 다진마늘, 진간장, 실고추, 고춧가루, 참기름, 깨소금, 설탕을 섞어 양념장을 만들어 주십시오.
- 3 내솥에 1.5컵의 물을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 썰어 놓은 호박을 올리고 ②의 양념장을 골고루 뿌려 주십시오.
- 4 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 30분으로 설정한 뒤 **압력취사/백미래속** 버튼을 눌러 주십시오.



## 만능찜

### :: 밤찜



#### 준비할 재료

밤 15개

#### 이렇게 만드세요

- 1 내솥에 1.5컵의 물을 부어 주십시오.
- 2 찜판을 내솥에 넣고 그위에 밤을 올려 놓아 주십시오.  
(밤은 터짐 방지를 위해 껍질을 일부 벗기고 찜판에 놓아 주십시오.)
- 3 뚜껑을 잠고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 30분으로 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
- 4 요리가 완료되면 밤이 뜨거우므로 주의하십시오.

### :: 고구마



#### 준비할 재료

고구마 3개  
※큰 고구마(150g이상)는 반으로 잘라서 조리하십시오.

#### 이렇게 만드세요

- 1 내솥에 1.5컵의 물을 부어 주십시오.
- 2 찜판을 내솥에 넣고 그위에 잘 씻은 고구마를 올려 놓아 주십시오.
- 3 뚜껑을 잠고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 35분으로 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
- 4 요리가 완료되면 고구마가 뜨거우므로 주의하십시오.

#### 다양한 효과의 고구마

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

### :: 감자



#### 준비할 재료

감자(200g 이하) 3개

#### 이렇게 만드세요

- 1 내솥에 1.5컵의 물을 부어 주십시오.
- 2 찜판을 내솥에 넣고 그위에 감자를 올려 놓아 주십시오.
- 3 뚜껑을 잠고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 45분으로 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
- 4 요리가 완료되면 감자가 뜨거우므로 주의하십시오.

#### 감자보관법

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

### :: 계란찜



#### 준비할 재료

계란 2개, 물 또는 다시물 1컵, 새우젓 1작은술, 소금 약간, 당근 10g, 파 푸른부분 10g

#### 이렇게 만드세요

- 1 그릇에 계란과 물 또는 다시물을 넣고 풀어 주십시오.
- 2 당근과, 파의 푸른 부분은 잘게 다져서 ①과 같이 섞어 주십시오.
- 3 새우젓은 다져서 물을 약간 섞어 국물을 만들어 ②에 섞고 소금으로 간을 해주십시오.
- 4 뚜껑을 잠고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「만능찜」 메뉴를 선택한 후 만능찜 시간을 15분으로 설정한 뒤 압력취사/ 백미쾌속버튼을 눌러 주십시오.



## 요리안내

### 만능찜

#### :: 떡그라탕



##### 준비할 재료

떡국떡 50g, 삶은 계란 1개, 고구마 1개, 피자치즈 40g, 슬라이스치즈 1장, 올리브유 약간, 화이트 소스 1/2컵, 파슬리가루 약간

\*화이트 소스 : 밀가루, 버터 10g씩 우유100g, 소금, 백후추 약간씩 (버터를 녹인 후 밀가루를 넣어 볶다가 우유를 넣고 걸쭉하게 끓인 후 소금, 백후추로 간한다.)

##### 이렇게 만드세요

- 1 고구마는 깨끗이 씻어 껍질째 모양을 살려 동그랗게 잘라 주십시오.
- 2 삶은 계란은 커터기로 잘라 준비하고, 떡국떡은 미지근한 물에 담궈 두십시오.
- 3 내솥에 올리브유를 골고루 바른 후 고구마, 달걀, 떡국떡을 골고루 겹겹히 쌓아 주십시오.
- 4 ③에 화이트 소스를 뿌려 주신 후 피자치즈를 골고루 올리고 그 위에 슬라이스 치즈를 8등분으로 잘라 올린 뒤 파슬리 가루를 뿌려 주십시오.
- 5 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「만능찜」 메뉴를 선택한 후 만능찜 시간을 20분으로 설정한 뒤 **입력취사/백미쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.

#### :: 새우케찹볶음



##### 준비할 재료

중하 10마리, 대파 1/4대, 양파 20g, 당근 20g

\*케찹소스 : 케찹 3큰술, 설탕 1큰술, 전분가루 1큰술, 물 1큰술, 소금, 간장, 후춧가루 약간씩

##### 이렇게 만드세요

- 1 새우머리와 내장을 제거하고 꼬리쪽 한마디와 꼬리만 남기고, 껍질을 벗긴 후 소금물에 살짝 헹구어 준비해 주십시오.
- 2 대파는 어슷썰고, 양파는 새우 크기보다 작게 잘라 준비해 주십시오.
- 3 내솥에 새우, 대파, 양파를 넣고 케찹소스를 넣고 섞어 주십시오.
- 4 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「만능찜」 메뉴를 선택한 후 만능찜 시간을 15분으로 설정한 뒤 **입력취사/백미쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.
- 5 만능찜이 완료되면 골고루 섞어 주십시오.

#### :: 떡볶이



##### 준비할 재료

가래떡(말랑한 것) 200g, 어묵 2장, 양파 1/4개, 대파 1/4개, 당근 40g

\*양념장 : 고추장 2큰술, 물엿, 설탕 1큰술씩, 깨소금, 간장 1작은술씩, 멸치 다시물 1/3컵

##### 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 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 20분으로 설정한 뒤 **입력취사/백미쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.

#### :: 밥피자



##### 준비할 재료

\*도우 재료 : 밥 100g

\*토피ング재료 : 슬라이스햄 2장, 양송이버섯 2개, 캔옥수수 2큰술, 크래미 1개, 피자치즈 40g, 피자소스 4큰술

##### 이렇게 만드세요

- 1 양송이버섯은 껍질을 제거한 후 모양을 살려 썰어두고, 크래미는 길이대로 찢어 준비해 두십시오.
- 2 슬라이스햄은 네모 모양으로 잘라두고, 캔옥수수는 물기를 제거하여 주십시오.
- 3 밥은 내솥 바닥에 편편하게 깔아 주십시오.
- 4 밥 위에 피자소스를 숟가락으로 편편하게 발라주고, 그 위에 손질한 재료를 골고루 얹어 주십시오.
- 5 ④에 피자치즈를 올린 후 뚜껑을 잠그고 **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「만능찜」 메뉴를 선택한 후 만능찜 시간을 20분으로 설정한 뒤 **입력취사/백미쾌속** 버튼을 눌러 주십시오.



만능찜

※ 옥수수



준비할 재료

옥수수 2개

이렇게 만드세요

- ① 내솥에 1.5컵의 물을 부어 주십시오.
- ② 찜판을 내솥에 넣고 그위에 옥수수를 올려 놓아 주십시오.
- ③ 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 40분으로 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
- ④ 요리가 완료되면 옥수수가 뜨거우므로 주의하십시오.

※ 생크림케익



준비할 재료

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

이렇게 만드세요

- ① 밀가루에 소금을 넣고 체에 내려 주십시오.
  - ② 계란 흰자와 노른자를 분리해 두십시오.
  - ③ 흰자를 그릇에 넣고 일정한 방향으로 저어 거품을 내다가 커다란 거품이 일면 설탕을 여러 번 나누어 넣고, 그릇을 뒤집었을 때 흘러내리지 않을 정도까지 거품을 저어 주십시오.
  - ④ ③에 노른자를 조금씩 넣으면서 계속 저고 바닐라향을 조금 넣어 주십시오.
  - ⑤ ④가 크림상태가 되면 밀가루를 넣고 날 밀가루가 보이지 않게 살살 섞어 주십시오.
  - ⑥ 우유와 중량의 버터를 섞어 두십시오.
  - ⑦ 내솥의 밀면, 옆면에 버터를 얇게 바른 후 케익반죽을 내솥에 부어 주십시오.
  - ⑧ 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 40분으로 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
  - ⑨ 취사가 완료된 카스텔라를 식혀 주십시오.
  - ⑩ 그릇에 휘핑크림을 붓고, 되다고 여겨지도록 충분히 거품을 낸 뒤에 슈가파우더를 넣어 주십시오. (슈가파우더는 설탕을 컷팅기에 넣어서 갈아 주시면 됩니다.)
- 식힌 카스텔라에 생크림을 고르게 펴발라 주십시오.  
 준비된 여러 가지 과일로 장식해 주십시오.

※ 약밥



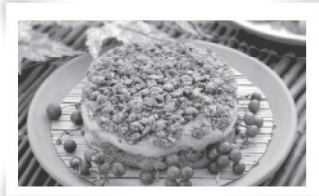
준비할 재료

참쌀 3컵, 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 섞어주십시오.
- ④ ③과 모든 재료를 내솥에 넣고 백미 물눈금 4까지 물을 부은 후 한번 더 골고루 섞어 주십시오.
- ⑤ 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 35분으로 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.

※ 시루떡



준비할 재료

멥쌀가루 2.5컵, 팥 2컵, 소금1/2큰술, 설탕 2.5큰술, 물 1.5큰술

이렇게 만드세요

- ① 멥쌀가루 2.5컵에 물 1.5큰술을 넣고 잘 버무려서 체에 한번 내려준 다음 설탕(1.5큰술)을 섞어 주십시오.
- ② 팥은 물기 없이 삶아서 대강 찼으면서 위의 소금(1/2큰술)과 설탕(1큰술)을 넣어 주십시오.
- ③ 내솥에 물 1.5컵을 붓고 찜판을 넣은 후 적당한 크기의 천이나 한지를 오려서 깔아 주십시오.
- ④ 팥고물 1/2컵을 깔고 멥쌀가루를 편편하게 얹고 다시 팥고물 1/2컵을 넣어 층을 만들어 주십시오.
- ⑤ 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 45분으로 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.

# Cooking Guide 로 즐거운 요리를 만들어 보세요

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

## 요리 선택표

요리종류	메뉴선택	요 리 방 법	
흰 죽	영양죽	1. 내솥에 준비된 재료를 넣고 용량에 따라 물을 적당한 영양죽 물눈금까지 부어 주십시오. 1인분 : 영양죽 눈금 1, 1.5인분 : 영양죽 눈금 1.5 (※참고사항 : 영양죽 취사시의 최대용량은 1.5인분입니다.) 2. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼으로 「영양죽」을 선택한 후 입력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.	
팔 죽			
닭 죽			
갯 죽			
전 복 죽			
새 우 죽			
굴 죽	만능찜	1. 내솥에 준비된 재료를 넣어 주십시오. 2. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼으로 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 35분으로 설정한 뒤 입력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.	
갈 비 찜			
닭 찜			
고 구 마	만능찜	1. 내솥에 물을 계량컵으로 1.5컵 정도 부어 주십시오. 2. 찜편을 내솥에 넣고 준비한 재료를 찜편위에 올려 놓아 주십시오. 3. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼으로 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 35분으로 설정한 뒤 입력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.	
			만능찜

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

## 만능찜 요리별 시간표

요리종류	요리시간	요리종류	요리시간
단 호 박 스프	10분	꽃 게 찜	30분
밥두부야채찜		생 선 찜	
고구마사과죽		갑오징어조림	
새우케첩볶음	15분	호 박 찜	35분
참치야채무른밥		대 합 찜	
만 두 찜	20분	닭 찜 / 갈비 찜	40분
떡 볶 이		스 테 이 크	
살 은 계 란		고 구 마	
계 란 찜		약 밥	
떡 그 라 탕	25분	옥 수 수	45분
밥 피 자		수 육	
두 부 찜	30분	오 향 장 육	45분
잡 채		생 크림 케익	
밤 찜	30분	시 루 떡	45분
가 지 찜		감 자	





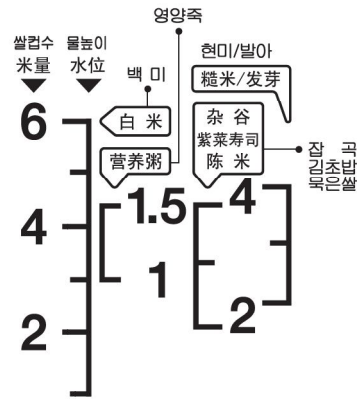


## 功能操作部和内锅水刻度的中文标示/语音设定功能

### 功能操作部



### 内锅水刻度



\* 此中文翻译是为方便消费者使用，实际产品为韩文标识。

### 语音设定功能

是女性、中国语的语音选择功能，可设定自己所需的语音。产品初始设置为女士语音模式。

#### ▶ 语音功能设定方法



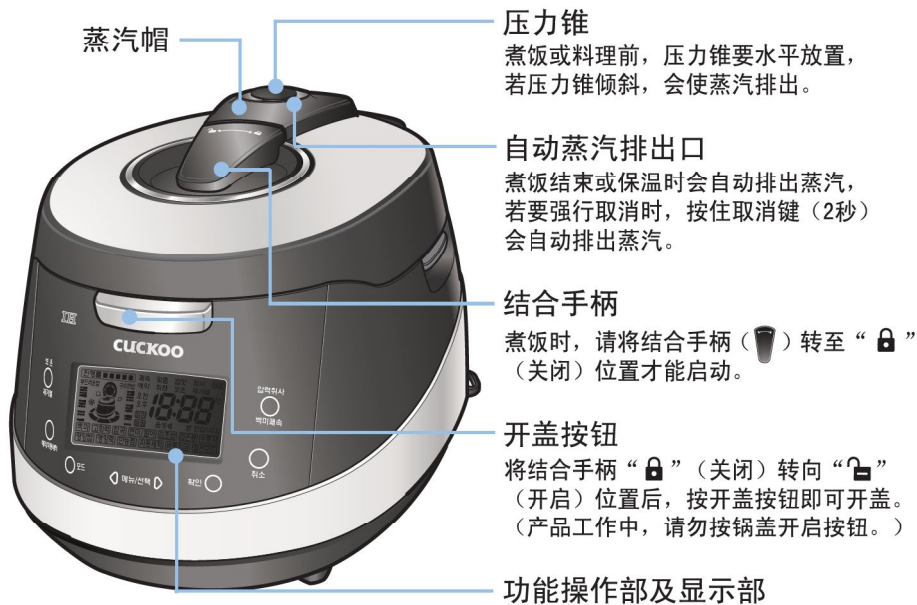
例) 设定女性语音模式时。 例) 设定中国语语音模式时。

1. 在待机模式下按11次模式键进入语音设定模式。  
初期进入时需按住模式键1秒以上。
2. 进入语音设定模式时有”按选择键选择所需语音后按确认键”的语音提示。
3. 按菜单/选择键设定自动语音，女声语音，男声语音或中国语语音后，按确认键。
4. 进入语音设定模式后，按取消键或无输入7秒以上时有语音提示后进入待机状态。

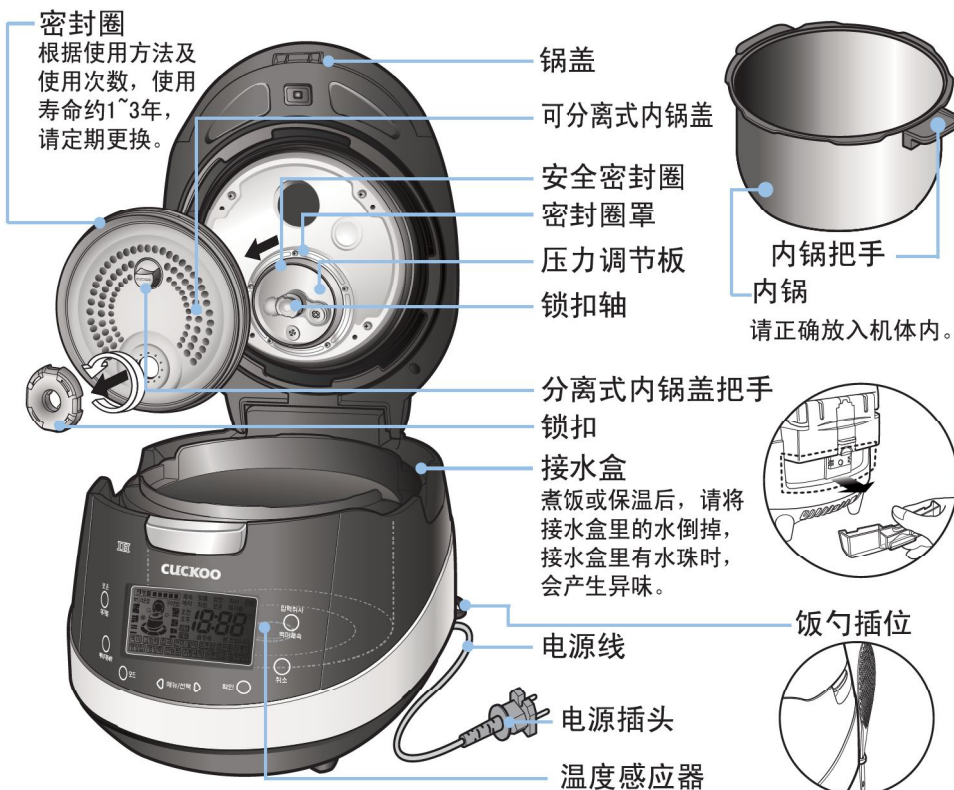


## 产品部件名称

### 部件名称（外部）



### 部件名称（内部）



### 配件介绍



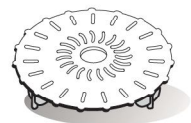
使用说明书及料理指导书



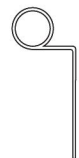
饭勺



计量杯



蒸盘（非附带品）  
可在福库官方网站购买



清洁针  
（附于产品底部）



## 功能操作部的名称及作用/显示部显示异常时的检查方法



- ※ 插入电源后产品无动作时, 显示屏显示待机状态, 如图。  
(待机画面的菜单、时间、有无语音、调节饭味阶段根据使用者的设定的不同显示也不同。)
- ※ 功能操作时, 按取消键将自动转换为待机状态。
- ※ 按键的力度以听到响声为准。产品的形状和颜色因设计改进会有所变化, 恕不另行通知。



### 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)

- U** 无内锅时显示。
- E\_** **E\_P** **E\_L** 温度感应器出现异常时显示。(“E\_”, “E\_P”, “E\_L”标志闪烁。) 请与售后服务中心联系。(40065-80805)
- 风扇图标** 冷却风扇出现异常时显示。(“风扇图标”标志闪烁。) 请与售后服务中心联系。(40065-80805)
- E01** 锅盖结合手柄未完全转至“关闭”位置下按压力煮饭/白米快速或预约、自动洗涤键时出现的现象。 请将结合手柄完全转至“**锁**”(关闭)位置。
- E03** 连续煮水或产品出现异常时出现此现象。 产品出现故障时, 请与售后服务中心联系。(40065-80805)
- 13Ho** 预约时间超出13小时时出现此现象。请把预约时间调整在13小时以内。
- E do** 煮饭完成后自动跳入保温状态下未将结合手柄转至“**开**”(开启)位置, 而在待机模式下再次按压力煮饭/白米快速键或预约/自动杀菌洗涤键时出现的现象。此功能是确认锅盖结合手柄感应装置。 将结合手柄转向“**开**”(开启)位置后再次转向“**锁**”(关闭)位置时会自动取消。
- E\_u** 电源输入部出现异常时显示。 请拨打售后服务电话咨询。(40065-80805)
- Euf** 微电脑内存部出现异常时显示。 请拨打售后服务电话咨询。(40065-80805)
- Eco** 未安装可分离式内锅盖的状态下, 按按键时显示。 请将分离式内锅盖安装好后使用。 安装分离式内锅盖后“Eco”标志会自动消失, 此功能是确认分离式内锅盖安装状态的感应装置。
- HP** **HF** 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)
- E\_P** 温度传感器出现异常时显示。 请与售后服务中心联系。(40065-80805)



## 煮饭方法

1

### 按菜单/选择键，选择所需菜单。

- 请确认是否安装了可分离式内锅盖。
  - 煮饭前，请将压力锥水平放置。
- 每按一次菜单/选择键时按以下顺序反复选择。  
白米→白米高火力→杂谷→杂谷高火力→糙米/发芽→糙米/发芽高火力→紫菜寿司→黑豆→锅巴→营养饭→营养粥→万能炖→自动洗涤(自动杀菌洗涤)。
- 按住按键时，菜单按顺序连续变化。
  - 白米，白米高火力，杂谷，杂谷高火力，糙米/发芽糙米/发芽高火力，紫菜寿司，黑豆完成一次程序后会自动记忆，再次做同样的菜单时，无需重新选择可直接按压力煮饭/白米快速键即可运行。



例如：选择紫菜寿司菜单时。

- ▶ 有“紫菜寿司”的语音提示。
- 选择紫菜寿司菜单煮饭时，煮饭中蒸汽排出装置会自动启动。

2

### 按压力煮饭/白米快速键开始煮饭。

- 煮饭前将结合手柄转至“**锁**”（关闭）位置后，按压力煮饭/白米快速键时，同语音提示开始煮饭。
- 煮饭前未将结合手柄转至“**锁**”（关闭）位置后，按压力煮饭/白米快速键时，伴有警告音和显示屏显示“E01”同时有语音提示。



例如：白米菜单煮饭时。

3

### 焖饭阶段。(例如：白米菜单)

- 进入焖饭阶段时，同语音提示显示部显示剩余时间。根据菜单的不同显示剩余时间会有所差异。
- 焖饭结束前1~3分钟时“开始排出蒸汽”的语音提示后开始排出蒸汽。

例如：剩余14分钟时。



4

### 煮饭完成。

- 煮饭完成后，同语音提示自动进入保温状态。
- 煮饭结束后，请将米饭搅匀。如未搅匀放置时，凝固的米饭容易变色及产生异味。
- 锅盖结合手柄不易转动时，请推动压力锥等蒸汽完全排出后，再转动。
- 煮饭中，请勿按取消键，功能会自动取消。



## 各菜单的所需时间

菜单 区分	白米	白米快速	白米 高火力	杂谷	杂谷快速	杂谷 高火力	糙米/发芽	糙米/发芽 高火力	紫菜寿司	黑豆	锅巴	营养饭	营养粥	万能炖	自动洗涤 (自动杀菌洗涤)
容量	1人份~ 6人份	2人份~ 4人份	2人份~ 6人份	2人份~ 4人份	2人份~ 4人份	2人份~ 4人份	2人份~ 4人份	2人份~ 4人份	2人份~ 4人份	2人份~ 4人份	2人份~ 4人份	2人份~ 4人份	1人份~ 1.5人份	请参照 料理指 导书	白米水位 2刻度
所需 时间	约25~ 35分钟	约14~ 22分钟	约29~ 37分钟	约44~ 51分钟	约26~ 34分钟	约46~ 52分钟	约49~ 52分钟	约52~ 60分钟	约39~ 44分钟	约43~ 49分钟	约32~ 37分钟	约29~ 32分钟	约65~ 84分钟		约22分钟

※ 做参鸡汤，万能炖等料理后锅内可能会出现异味。

※ 各菜单的所需时间因产品的使用环境不同会有所差异，仅供参考。



## 煮饭方法

### 菜单使用方法

白米	需煮较粘的米饭时使用。	紫菜寿司	介于一般电饭煲和压力电饭煲之间的米饭时使用。
杂谷	煮杂谷饭时使用。	糙米/发芽	煮糙米发芽饭时使用。
黑豆	煮黑豆饭时使用。	(白米, 杂谷, 糙米/发芽) 高火力	锅底出现微糊现象。
锅巴	煮带锅巴的米饭时使用。	营养饭	煮营养饭时使用。
营养粥	熬营养粥时使用。	万能炖	请手动调整料理时间。
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。		
白米快速	<ul style="list-style-type: none"> <li>选择“白米”菜单后按两次压力煮饭/白米快速键可缩短煮饭时间。(五谷饭2人份为基准, 大约需要14分钟左右)</li> <li>使用“白米快速”菜单煮的米饭效果不如正常菜单煮的米饭, 因此请将煮饭容量控制在4人份以下。</li> <li>煮饭前, 将米浸泡20分钟后, 使用“白米快速”菜单煮饭效果更佳。</li> </ul>		
杂谷快速	<ul style="list-style-type: none"> <li>使用“杂谷快速”菜单煮饭可缩短煮饭时间。(五谷饭2人份为基准, 大约所需26分钟左右。)</li> <li>使用“杂谷快速”菜单煮的米饭效果不如正常菜单煮的米饭, 因此请将煮饭容量控制在4人份以下。</li> <li>煮饭前, 将杂谷用水充分浸泡或煮熟后煮饭效果更佳。</li> </ul>		

- ※ 白米快速或煮少量米饭请及时清理接水盒里的水。
- ※ 白米快速或煮少量米饭时接水盒里的水可能会比其他菜单多。
- ※ 各菜单的料理方法请参照料理指南。

### 自动洗涤（自动杀菌洗涤）功能的使用方法

内锅倒入水至白米2刻度, 盖好锅盖, 将结合手柄转至“”（关闭）位置。

方法1. 按菜单/选择键选择自动洗涤功能后, 按压力煮饭/白米快速键。  
方法2. 在待机模式下按2次预约/自动洗涤键选择自动洗涤（自动杀菌洗涤）功能后, 按压力煮饭/白米快速键。

### 黑豆的做法

1. 将黑豆里加入适当盐洗净后空出水分。
  2. 把洗净的米倒入内锅, 加入适量精盐和清酒, 水位以“紫菜寿司, 杂谷”刻度为准调整水量。
  3. 放入洗好的黑豆, 盖好锅盖, 按菜单/选择键选择黑豆菜单后, 按压力煮饭/白米快速键。
- ▶ 黑豆菜单的最大煮饭容量为4人份。

### 锅底米饭出现淡黄色现象（微糊）

煮饭时会出现锅底米饭淡黄色现象, 此现象为米中淀粉沉淀锅底所致, 是本产品的特色, 属于正常现象。特别是同“预约煮饭”功能米长时间浸泡时, 米中淀粉沉淀锅底较多比使用“一般煮饭”功能煮的米饭出现的淡黄色现象会有所增加。

- ※ 白米掺入杂谷使用杂谷菜单煮饭时, 锅底出现淡黄色现象（微糊现象）会比煮白米饭有所增加。



## 预约煮饭方法

### 预约煮饭方法


例如：现在时间是下午9时，预约次日上午7时40分时，操作如下。

#### 1 确认现在时间是否准确。

- ▶ 现在时间不正确时，预约完成煮饭时间即不正确。
- ▶ 请正确区分上、下午。





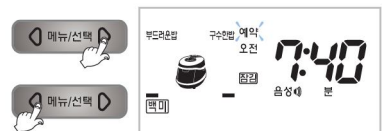
#### 2 锅盖结合手柄转至“”（关闭）位置，显示部显示关闭标志后，按预约/自动洗涤键

- ▶ 出厂时的预约1设定时间为6:30分，预约2设定时间为7:00分，如预约时间同出厂设置一致时，无需调整预约时间，可根据所需时间直接选择预约1或预约2即可。
- ▶ 锅盖结合手柄未转至“”（关闭）位置下，按预约/自动洗涤键时不能预约。
- ▶ 按预约/自动洗涤键时如图显示预约时间将会闪烁，此时有“按选择键调整煮饭完成时间后按确认键或压力煮饭/白米快速键”的语音提示。
- ▶ 糙米/发芽菜单预约时，糙米发芽时间设定为“OK”时才可预约。
- ※ 保温中若要设定预约煮饭时，按取消键取消保温后，按预约键设定即可。



#### 3 按菜单选择键设定预约时间。

- ▶ 每按一次“”键，以10分为单位增加。
- ▶ 每按一次“”键，以10分为单位减少。按住时连续变化。（反复显示功能）请注意上、下午区分。



※预约时间设定上午7:40分时。

#### 4 按确认键后，再按菜单/选择键选择所需菜单。

- ▶ “按选择键选择预约菜单后按压力煮饭/白米快速键”的语音提示。



#### 5 按压力煮饭/白米快速键开始。

- ▶ 预约设定时间为预约煮饭完成时间。（根据煮饭容量及使用条件的不同煮饭完成时间会有所差异。）
- ▶ 完成一次预约煮饭后，预约设定时间会自动记忆。若同一时间用同一菜单再次预约时，可按预约/自动洗涤键即可完成预约。

※预约煮饭时间是以各菜单的最大容量为基准而设定，如煮少量米饭时会减少煮饭时间。





## 预约煮饭方法

### 预约煮饭时的注意事项

#### 1 预约煮饭时

- ▶ 开封时间长的米比较干燥，煮饭时会出现夹层现象。
- ▶ 根据预约煮饭的设定时间及使用环境的不同米饭会出现过稀或过硬现象，有此类现象时，以水刻度为准加减水量进行调整。
- ▶ 预约煮饭容量的过多或预约煮饭时间设定的过长，会增加锅底米饭出现的淡黄色（微糊）现象。
- ▶ 洗涤米预约煮饭时，米中淀粉沉淀锅底过多会有微糊现象。使用洗涤米预约煮饭时，用水洗净或减少煮饭容量时会减少微糊现象。

#### 2 预约煮饭时间的修改

- ▶ 需修改预约煮饭时间时，按住取消键2秒以上取消功能后，重新设定即可。

#### 3 超过预约可能设定时间时

- ▶ 预约设定时间比可预约时间（煮饭时间）短时，即开始煮饭。

#### 4 预约时间超过13小时时

预约时间超出13小时时，显示屏显示“13Ho”标志，并将预约设定时间自动更改为13小时。

例如：下午5时预约次日上午7时完成预约煮饭时（预约设定时间为14小时），显示屏显示“13Ho”并将预约设定时间自动更改为上午6时，（预约设定时间13小时）

※ 预约时间超出13小时时，米饭会出现异味及变色，由于夏季天气炎热容易变质，请将预约时间控制在13小时以内。

※ 预约完成时间设定在白天12时时，请将预约时间设定为下午12时。

※ 预约功能的使用范围为1小时后至13小时完成煮饭时使用的功能。

※ 预约煮饭中，要查看现在时间时，按确认键显示2秒钟。

各菜单的预约时间设定范围

菜单区分	白米	白米 高火力	杂谷	杂谷 高火力	糙米/发芽	糙米/发芽 高火力	紫菜寿司	黑豆	锅巴	营养饭	营养粥	万能炖	自动洗涤 (自动杀菌洗涤)
容量	(40分钟+ 调节饭味时间) ~13小时	(42分钟+ 调节饭味时间) ~13小时	(56分钟+ 调节饭味时间) ~13小时	(57分钟+ 调节饭味时间) ~13小时	(57分钟+ 调节饭味时间) ~13小时	(65分钟+ 调节饭味时间) ~13小时	49分钟 ~13小时	(54分钟+ 调节饭味时间) ~13小时	(42分钟+ 调节饭味时间) ~13小时	37分钟 ~13小时	89分钟 ~13小时	(设定时间+ 1分钟) ~13小时	27分钟 ~13小时



## 售后服务

### 中国 SVC CENTER

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

### 服务承诺

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

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





## 고객 카드

제 품 명 : IH 전기압력보온밥솥

모 델 명 : \_\_\_\_\_

판 매 일 : \_\_\_\_\_ 년 \_\_\_\_\_ 월 \_\_\_\_\_ 일

고 객 성 명 : \_\_\_\_\_ 전화: \_\_\_\_\_ 주소: \_\_\_\_\_

대 리 점 상 호 : \_\_\_\_\_ 전화: \_\_\_\_\_ 주소: \_\_\_\_\_

보증기간  
1년

■ 기년일 정보 & 제품 보유 현황

생년월일	양·음	결혼기년일	양·음
제 품 명	전보온밥솥	주서미서	식기건조기
사용기간	년	년	년
제조회사			

■ 특기사항

\*상기 내용은 보다 나은 고객 서비스를 위해 활용됩니다.

1. 제품 판매시에 기재사항을 반드시 작성하여 고객에게 전달하여 주십시오.
2. 고객카드는 대리점에서 고객 관리용으로 활용해 주십시오.

## 제품 보증서

제 품 명 : IH 전기압력보온밥솥      모델명 : \_\_\_\_\_

구 입 일 : \_\_\_\_\_ 년 \_\_\_\_\_ 월 \_\_\_\_\_ 일

고 객 성 명 : \_\_\_\_\_ 전화: \_\_\_\_\_ 주소: \_\_\_\_\_

대 리 점 상 호 : \_\_\_\_\_ 전화: \_\_\_\_\_ 주소: \_\_\_\_\_

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

쿠쿠전자  
경남 영산시

보증기간  
1년

## 소비자 분쟁 해결 기준 안내

소 비 자 피 해 유 형		보 상 내 역	
		보증기간이내	보증기간 경과 후
정상적인 사용상태에서 자연 발생한 성능, 기능상의 고장 발생시 (품질보증 기간 이내)	구입 10일 이내에 중요한 수리를 요하는 경우	제품교환, 또는 구입가 환불	
	구입 1개월 이내에 중요 부품에 수리를 요하는 경우	제품교환 및 무상수리	
	교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 경우	구입가환불	
	회차 발생시	무상수리	
	동일하자에 대하여 수리했으나 고장이 재발(3회째)	제품교환, 또는 구입가 환불	
	여러부위의 고장으로 총 4회 수리받았으나 고장이 재발(6회째)		
소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실한 경우	제품교환, 또는 구입가 환불	정액상당한 금액에 10%를 가산하여 환불	
수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우		정액상당한 금액에 5%를 가산하여 환불	
소비자의 과의 과실에 의한 성능 기능상의 고장	제품구입시 운송과정 및 제품 설치 중 발생한 피해	제품교환	
	수리가 가능한 경우	유상수리	유상수리
	수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우	유상수리에 해당하는 금액징수 후 제품교환	유상수리 금액 징수 후 감가상각적용 제품교환
<p>■ 전제지변(화재, 염해, 가스, 지진, 풍수해 등)에 의해 고장이 발생하였을 경우    ■ 사용성 정상 마모되는 소모성 부품을 교환하는 경우</p> <p>■ 사용전원의 이상 및 접속기기의 불량으로 인하여 고장이 발생하였을 경우    ■ 기타 제품 자체의 하자가 아닌 외부 원인으로 인한 경우</p> <p>■ 쿠키 대리점이나 서비스센터의 수리기사가 아닌 사람이 수리 또는 개조하여 고장이 발생하였을 경우</p>		유상수리	유상수리

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

## 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 알려 드립니다.

### • 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)하여 고장이 발생하였을 경우
- 2) 세품을 떨어뜨리거나 충격으로 인하여 세품 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)  
※ 쿠쿠 정품은 고객상담실로 문의하여 지정된 서비스센터에서 구입하신 후 사용하십시오.
- 5) 사용전압을 잘못 공급하여 제품 고장이 발생하였을 경우
- 6) 고객이 제품을 임의로 분해하여 부품품이 분실 및 파손되었을 경우
- 7) 쿠쿠 서비스센터의 수리기사가 아닌 사람이 제품을 수리 또는 개조하여 고장이 발생하였을 경우
- 8) 천재지변(낙뢰, 화재, 풍수해, 가스, 염해, 지진 등)에 의해 고장이 발생하였을 경우
- 9) 쿠쿠 제품 사용설명서 내에 "안전상의 경고" 를 지키지 않아 고장이 발생하였을 경우 ("안전상의 경고" 를 잘 지키면 제품을 오래 사용하실 수 있습니다.)
- 10) 기타 고객 과실에 의하여 제품 고장이 발생하였을 경우

## 폐 가전제품의 처리방법

• 당 제품의 폐기 처리는 다음과 같이 정부와 회사가 협조하여 환경을 보호하면서 재활용 처리를 하고 있습니다.

1. 신제품을 구입하시고 폐 가전제품 발생시는 제품 구입 대리점에 처리를 의뢰하시면 됩니다.(무상 회수 처리)



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



## 제품규격

구분	6인분(1.08L)제품
취사 용량(백미)	0.18L(1인분) ~ 1.08L(6인분)
정격소비전력	1090W
정격전압및전류	교류 220V/60Hz, 5.0A
조정장치 압력	78.4 kPa(0.8kgf/cm <sup>2</sup> )
안전장치 압력	117.6 kPa(1.2kgf/cm <sup>2</sup> )
제품의 크기	37.4cm(길이)×27.0cm(폭)×25.3cm(높이)
중량	5.8kg
온도류우즈	169℃
용량	백미·백미 고화력 : 1~6인분, 백미래속·김초밥·잡곡·잡곡래속·잡곡 고화력·현미/발아·현미/발아 고화력· 검은콩·누룽지·영양밥: 2~4인분, 영양죽 : 1~1.5인분
부속품	계량컵(1인분 용), 주걱, 청소용 핀, 사용설명서 및 요리안내

※ 디자인 및 색상은 예고없이 바뀔 수도 있습니다.

※ 이 기기는 가정용(B급) 전자파적합기기로서 주로 가정에서 사용하는 것을 목적으로 하며, 모든 지역에서 사용할 수 있습니다.

## 고장문의

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

### 이와 같은 증상이 발생할 경우엔

- ① “고장신고 전에 확인하십시오” (33~35페이지)에 해당되는 증상 이외의 내용발생
- ② 제품에 손을 대면 짜릿한 전기가 흐른다.
- ③ 밥타는 냄새가 심하게 난다.
- ④ 증기 배출구 이외의 곳에서 증기가 발생한다.
- ⑤ 그외 다른 이상이나 고장이 발생할 경우

### 사용을 중지하여 주십시오.

- 전원 플러그를 빼고 압력추를 젖혀 내솥의 증기를 배출 시킨 후 반드시 고객센터로 문의하여 주시기 바랍니다.



※ “1588-8899” 를 이용하실 경우 시내 전화 요금이 부과됩니다.



## 메모



메모



## 메모



메모

# CUCKOO

always new

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



<http://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.
- ♣ 제품 사용 중 이상이 생겼거나 불편한 점이 있으시면 쿠쿠 고객센터로 문의하여 주십시오.

383-866F Rev.5