CUCKOO
always new

한국서비스품질
우수기업
Excellent
Service
Quality
지식경제부 기술표준원

happiness

사용설명서/요리안내

10인분(1.8L)
세미-퍼지모델
무쇠 내솥

대한민국 밥솥의 기준
NO.1 쿠쿠

CUCKOO IH PRESSURE JAR COOKER
쿠쿠 IH 압력보온밥솥

design

emotion

love

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.

❶ 뚜껑 체결 감지 자석식 스위치(리드 스위치)
❷ 잔류압력 제거 장치(압력추 들림)
❸ 제품 이상과열 방지 제어 회로 장치
❹ 이상압력 방지 증기 배출 구조
❺ 뚜껑 열림 방지 장치
❻ 과전류 보호용 전류 퓨우즈
❼ 과열방지 온도 퓨우즈
❽ 이상전원 차단회로(기판 패턴 퓨우즈)
❾ 소프트스팀캡 안전장치
❿ 자동 증기 배출 장치(솔레노이드 밸브)
- 취사 또는 요리가 끝날 때 자동으로 내부의 압력을 배출시켜 주어 사용이 더욱 편리합니다.

⓫ 압력 조절 장치(압력추)
- 내부 압력을 일정하게 조절하여 안전합니다.

⓬ 입체 보온 센서(톱 센서)
⓭ 자동 온도 조절 장치(센터센서)
⓮ 비자동복귀 안전 압력 배출 장치
⓯ 뚜껑체결 감지 장치 동작 확인 기능
⓰ 내솥 감지 장치

IH 전기압력보온밥솥의 특징

❶ 현미/발아 기능 : 현미를 발아시켜 발아현미밥을 드시고자 할 때 사용합니다. (18~19쪽 참조)
❷ 이상 점검 표시 기능 : 제품에 이상이 생기거나 조작 상태가 올바르지 않을 때 전면 표시부의 램프 점멸과 부저음을 통해 경고를 표시합니다. (12쪽 참조)
❸ 백미쾌속기능 : 쾌속취사 기능으로 밥짓는 시간을 단축합니다. (16쪽 참조)
❹ 다양한 요리기능 : 일반 밥솥에서는 할 수 없었던 다양한 요리 기능을 추가 하였습니다.
❺ 내솥 손잡이 적용 : 사용이 편리합니다.
❻ 주걱꽂이 채용 : 사용이 편리합니다.
❼ 분리형커버 적용 : 분리형 커버를 분리해 세척할 수 있으며, 최적의 보온 밥맛을 유지합니다.

사용설명서에 제품보증서가 포함되어 있습니다.
사용전에 "사용설명서" 를 반드시 읽고 정확하게 사용하여 주십시오. 읽고 난 뒤에는 제품을 사용하는 사람이 항상 볼 수 있는 곳에 보관해 주십시오.
주의 : 제품을 고장없이 오래 사용하시려면 사용설명서를 꼭 읽어 주십시오.

목 차

사용하기전에

쿠쿠 IH 전기압력보온밥솥의 특징과 장점	2
안전상의 경고	4~7
각 부분의 이름	8
제품 손질 방법	9~11
기능 조작부의 이름과 역할	12
기능 표시부의 이상점검 기능	12

사용할때

취사전 준비사항	13
맛있는 밥을 드시려면	14
취사는 이렇게 하십시오.	15~16
쿠쿠 맞춤취사 기능은 이렇게 하십시오.	17
현미/발아는 이렇게 하십시오.	18~19
예약 취사는 이렇게 하십시오.	20
밥을 맛있게 보온하려면	21~23

고장신고전에

고장신고 전에 확인하십시오.	24~25

요리안내

맛있게 요리해 드십시오.	26~33

맛있는 밥	쌀밥 / 완두콩밥 / 보리밥	26
잡곡밥	오곡밥 / Fresh발아현미밥 / 현미팥밥	26
웰빙밥	닭가슴살을 곁들인 녹차밥 / 새싹비빔밥 / 머쉬룬티안	27
건강죽	잣죽 / 전복죽	27
별미죽	특미닭죽 / 흰죽 / 팥죽	28
이유식	단호박스프 / 고구마사과죽 / 야채쌀미음	28
만능찜(초대요리)	갈비찜 / 닭찜 / 수육	29
	오향장육 / 갑오징어조림 / 스테이크	29
	꽃게찜 / 생선찜 / 대합찜	30
만능찜(간단요리)	두부찜 / 잡채 / 만두찜	30
만능찜(계절요리)	가지찜 / 호박찜 / 밤찜	31
만능찜(토속요리)	고구마 / 감자 / 옥수수	31
만능찜(테마요리)	시루떡 / 생크림케익	32
요리별 시간표	요리 선택표 / 만능찜 요리별 시간표	33

서비스안내

제품규격 및 고장문의	34
고객카드/제품보증서 및 소비자 분쟁 해결 기준 안내	35
서비스 안내 및 폐 가전제품의 처리방법	36

안전상의 경고

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

⚠경고	피하지 않을 경우 사망이나 중상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황
⚠주의	피하지 않을 경우 경상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황

- ⚠ 이 기호는 특정조건하에서 위험을 끼칠 우려가 있는 사항에 대하여 주의를 환기시키는 표시입니다.
- 위험 발생을 피하기 위해 주의깊게 읽고 지시에 따라 사용하십시오.
- 🚫 이 기호는 어떤 행위를 '금지'하는 표시입니다.
- ❗ 이 기호는 어떤 행위를 '지시'하는 표시입니다.

⚠경고 🚫(금지)

사용중 압력추 및 자동증기배출구에는 손과 얼굴을 가까이 하지 마십시오.

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

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

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

제품을 분해하거나 개조하지 마십시오.

- 화재 및 감전의 원인이 됩니다.
- 서비스기사 이외의 사람이 분해하거나 수리하지 마십시오.
  수리 및 고장 상담은
  고객상담실 (지역번호없이 1588-8899)
  로 문의하여 주십시오.

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.

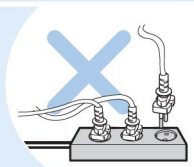
흡·배기구 또는 틈 사이에 바늘, 청소용 핀, 금속물 등 이물질이 들어가거나 막히지 않도록 하십시오.

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

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

- 전기 누전 및 감전의 위험이 있습니다.
- 먼지가 많은 곳이나 화학성 물질이 있는 곳에서는 사용하지 마십시오.
- 제품에 물이 들어 갔을 경우에는
  고객상담실 (지역번호없이 1588-8899)
  로 꼭 문의 하십시오.

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



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

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

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

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

- 고열에 화상을 입거나 감전이 될 수 있습니다.

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.

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.

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.

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

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

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

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

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

- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

제품내에 살충제나 화학물질 등을 뿌리거나 투입하지 마십시오.

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

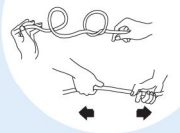
고객상담실 (지역번호없이 1588-8899)

로 문의해 주십시오.

취사나 요리가 진행중일 때 절대로 뚜껑을 열지 마십시오.

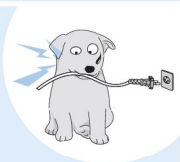
- 취사나 요리가 진행중일 때는 압력에 의해 뚜껑이 열리지 않습니다.
- 강제로 열면 화상 및 폭발의 위험이 있습니다.
- 취사 또는 요리가 진행 중일때 부득이하게 뚜껑을 열어야 할 경우 취소 버튼을 약 2초간 누른 후 내부압력이 완전히 제거되었는지 확인을 하고 열어 주십시오.

전원코드를 무리하게 구부리거나, 묶거나, 잡아당기지 마십시오.



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

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 전원코드와 전원 플러그 상태를 꼭 확인하십시오.

클린 스팀 벤트를 잡아당겨 강제로 빼지 마십시오.

- 분리시 증기 배출구가 막힐 위험이 있습니다.

사용 전·후 클린 스팀 벤트의 결합 상태 및 이물질 유무를 확인해 주십시오.

- 클린 스팀 벤트가 빠져나갔거나 결합 상태가 불량할 시 서비스 센터에 문의 하십시오.
- 사용전·후 청결을 유지하여 주십시오.

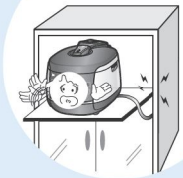
전원플러그에 묻은 이물질은 물기가 없는 천으로 깨끗이 제거하여 주십시오.

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

안전상의 경고

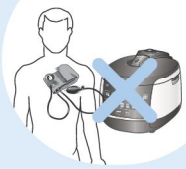
경고 (지시)

쌀통 및 다용도 선반 등에 제품을 놓고 사용하지 마십시오.



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

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



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

온도감지기, 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.

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.
- 증기조절캡이 장착된 상태에서 취반을 하십시오.

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

- 젖은 손으로 전원플러그를 뽑으면 감전의 원인이 될 수 있습니다.
- 무리하게 당겨 뽑으면 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 제거 후 고객상담실 (지역번호없이 1588-8899) 로 문의해 주십시오.

최대 용량 이상으로 내용물을 넣고 사용하지 마십시오.

- 밥물 넘침이나 취사 불량 등 고장의 원인이 됩니다.

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.

교류 220V 이외에는 사용하지 마십시오.

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

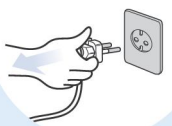
제품을 전자레인지 및 싱크대, 스테인레스 위에 올려놓거나 제품 밑에 깔판, 방석, 전기장판, 철판, 은박지 등을 놓고 사용하지 마십시오.

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

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.

안전상의 경고

주의 (금지)

제품에 심한 충격을 주거나 떨어뜨리지 마십시오.
- 제품 고장 및 안전상의 문제가 발생할 수 있습니다.

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

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

경사진 곳이나 울퉁불퉁한 곳에서는 사용하지 마십시오.

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

내솥 코팅이 벗겨질경우 고객상담실 (지역번호없이 1588-8899) 로 문의해주십시오.

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

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

내솥을 다른 용도로 사용하거나 불위에 올리지 마십시오.
- 내솥의 변색 및 손잡이의 변형으로 제품에 이상이 발생할 수 있습니다.

주의 (지시)

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

취사 또는 요리 진행중 정전이 되면 자동증기 배출 장치가 작동하여 내용물 비산의 우려가 있습니다.
- 정해진 쌀 및 물의 양으로 취사해 주십시오.
- 특히, 물의 양이 규정보다 많으면 내용물 넘침의 원인이 됩니다.
- 증기조절캡이 장착된 상태에서 취반을 하십시오.

전원플러그를 뽑을때는 전원코드를 잡지 마시고 꼭 전원플러그를 잡고 뽑아주십시오.

- 전원코드에 충격이 가면 감전 및 화재의 원인이 될 수 있습니다.

취사나 요리가 끝난 뒤에는 반드시 본체에 고인물을 닦아 주십시오.
- 이상한 냄새 및 변색의 원인이 됩니다.
- 본체의 물받이에 고인 물을 닦아 주십시오.

사용중에는 제품 본체와 30 cm이상의 거리를 유지하여 주십시오.
- 전자제품에서는 자기장이 방출될 수 있습니다.

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

요리 후에는 반드시 청소해 주십시오.

- 닭찜, 갈비찜 등의 요리 후 취사 및 보온을 하게되면 밥에 냄새가 배어들 수도 있습니다.
- 내솥뚜껑 세척 시 거친 수세미나 금속성 수세미를 사용할 경우 코팅이 벗겨질 수 있으니 반드시 스폰지 또는 물기를 제거한 행주로 닦아주십시오.
- 9~10쪽을 참조하여 내솥, 내솥뚜껑, 패킹 등을 깨끗이 닦아 낸 후 사용하십시오.
- 단, 클린 스팀 벤트는 강제로 빼지 마십시오
- 제품의 사용환경이나 방법에 따라 내솥뚜껑의 코팅이 벗겨질 수 있습니다. 이런경우 고객상담실 (지역번호없이 1588-8899) 로 문의해 주십시오.

취사, 보온 및 요리시 분리형 커버를 반드시 장착하여주십시오.
- 분리형 커버 미 장착시 변색 및 냄새의 원인이 될 수 있습니다.

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

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

각 부분의 이름

각 부 명칭(외부)

압력추

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

자동 증기 배출구

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

뚜껑 결합 손잡이

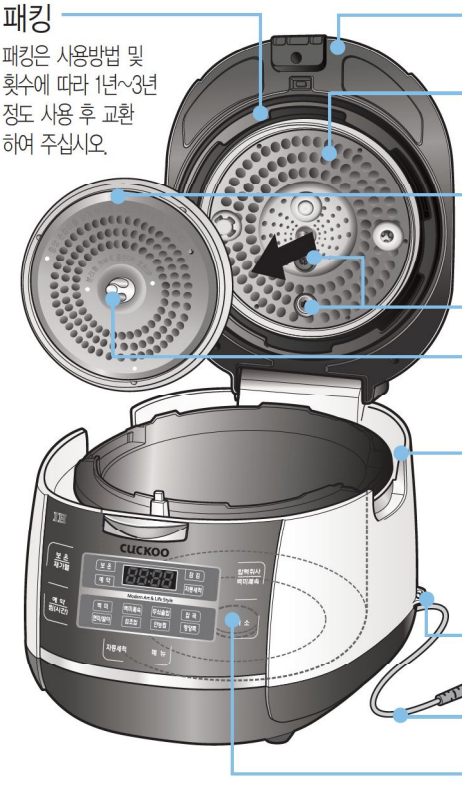
취사나 요리시 손잡이 표시( )가 " " (잠김)
위치로 되어야 작동이 됩니다.

뚜껑 열림 버튼

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

기능조작부 및 표시부

각 부 명칭(내부)



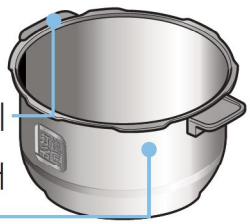
패킹

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

뚜껑

내솥뚜껑

내솥 손잡이



분리형 커버

내솥

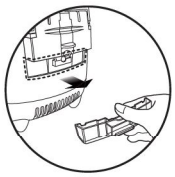
내솥을 본체에 똑바로 넣습니다.

클린 스팀 벤트

분리형 커버 손잡이

물받이

보온이나 취사
조리후에는 항상
물받이에 있는
물을 버려주세요.
물받이에 밥물이
고여 있을 경우 냄새의 원인이 됩니다.



주걱꽂이

전원플러그

전원코드

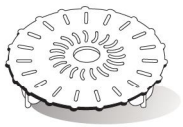
온도감지기

부속품 안내

사용설명서 및 요리안내

주 걱

계량컵



찜판

별매품
(쿠쿠몰이나 전문점에서 구매 가능합니다)

청소용 핀 · 브러쉬 킷
(실물은 본체 바닥면에 부착되어 있습니다.)

분리형 커버 및 압력패킹

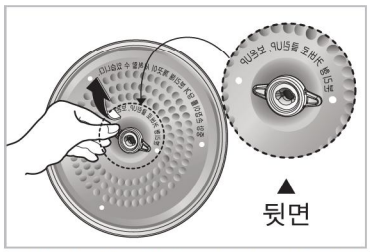
분리형 커버 세척 후에는 반드시 뚜껑에 장착해 주십시오.

– 청소를 잘하지 않으면 보온 중 냄새가 나는 원인이 됩니다. 특히 뚜껑부는 자주 청소해 주십시오.
(전원플러그를 빼고 본체의 열이 식고 난 후 손질하십시오.)

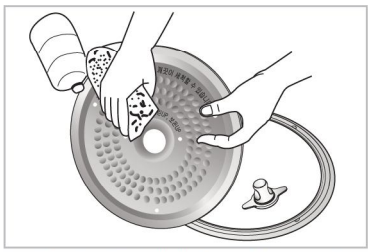
– 본체 · 뚜껑은 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오. 벤젠, 신나 등은 사용하지 마십시오.

– 사용중 분리형 커버, 내솥 뚜껑이나 내솥 내부에 밥물이 묻어 전분막이 생기는 수가 있으나, 위생상 아무런 영향이 없습니다.

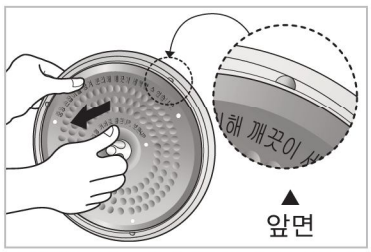
① 분리형 커버 손잡이를 화살표 방향대로 당기면 뚜껑에서 쉽게 분리되어 세척이 가능합니다.



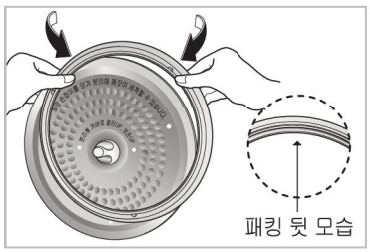
② 분리형 커버 세척시 분리형 커버 뒷면의 손잡이부의 날개를 잡고 당겨서 손잡이를 분리하고, 패킹도 분리합니다.



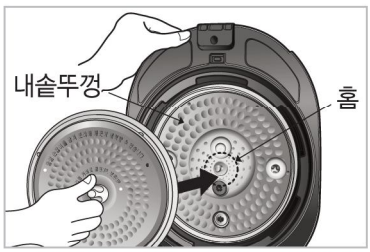
③ 주방용 중성세제 및 스폰지로 자주 세척해 주시고 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오.



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

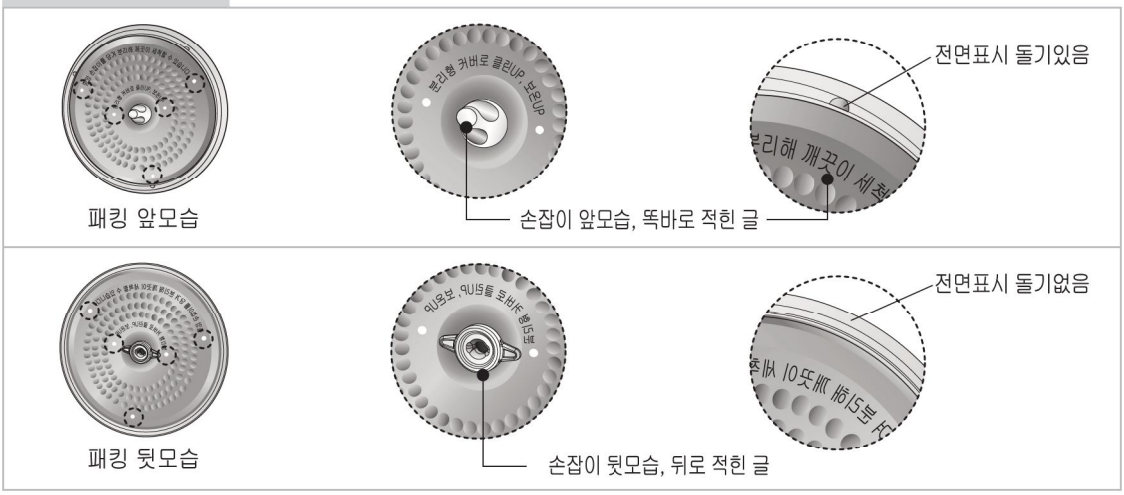


⑤ 분리형커버에 패킹을 장착시킬 경우 패킹 뒷부분의 홈에 가장자리를 끼운 후 한바퀴 돌리면서 장착합니다.



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

올바른 예



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

제품 손질 방법

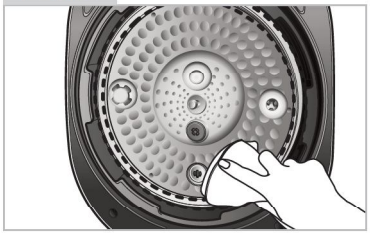
내 솥

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

내솥뚜껑

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

압력패킹

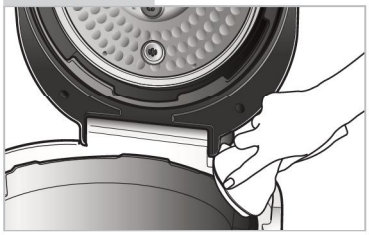


압력패킹은 청소시 빠지지 않도록 하여 주십시오. 세척시에는 부드럽게 닦아 주시고 제품에서 떼어 내지 마십시오.
부분적으로 빠진곳은 손가락으로 꼭 눌러 뚜껑의 홈에 완전히 끼워 넣은 후 사용하십시오.

클린 스팀 벤트

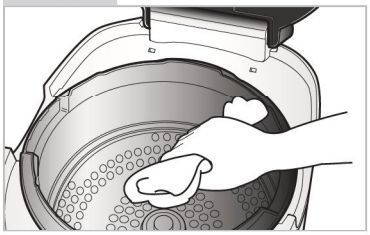
사용전 · 후 클린 스팀 벤트가 막히지 않도록 깨끗이 닦아 주십시오. 닦을 때 부드럽게 닦아 주시고 강제로 빼지마십시오. 사용전 · 후 클린 스팀 벤트의 결합 상태를 확인해 주십시오.
클린 스팀 벤트가 빠졌거나 결합이 불완전한 경우 반드시 서비스 센터에 문의 하십시오.

본체 물고임부



취사시 발생하는 밥물은 증기배출구로 통해 이곳에 고일수 있도록 설계되어 있으므로 취사 완료후 물기를 제거한 행주로 깨끗이 닦아 주십시오.

본체내부



온도감지기에 이물질이 눌러 붙어 있는 경우 금속판이 손상되지 않게 제거 하십시오.

뚜껑이 닫히지 않을 때의 주의사항

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

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

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

뚜껑 결합 손잡이의 사용법에 관하여

1. 취사나 요리시에는 뚜껑을 닫고 뚜껑 결합손잡이를 "🔒"(잠김) 위치로 확실하게 돌려주십시오. 기능표시부의 "🔒" (잠김)램프에 불이 켜집니다.
   이는 뚜껑이 확실하게 잠겨 압력취사를 선택할 수 있도록 표시하여 주는 안전장치의 기능입니다.
2. 취사나 요리 완료 후 뚜껑 손잡이를 "🔒"(잠김)에서 "🔓" (열림) 위치로 돌린 후, 뚜껑 열림 버튼을 눌러 뚜껑을 열어주십시오.
   제품 내부에 증기가 완전히 배출되지 않으면 뚜껑 결합 손잡이가 "🔒"(잠김)에서 "🔓"(열림) 쪽으로 쉽게 돌아가지 않습니다.
   이때 뚜껑 결합 손잡이를 강제로 돌리지 미시고 압력추를 젖혀 내부 증기가 완전히 배출된 후 다시 조작해 주십시오.
3. 뚜껑을 열고 닫을 때는 항상 뚜껑 결합 손잡이 위치를 "🔓" (열림)에 위치해 주십시오.

- "🔒" (잠김) 램프에 불이 켜지지 않으면 압력취사/백미쾌속, 예약/찜(시간) 버튼이 작동하지 않습니다.
  정확하게 다시 "🔒" (잠김)위치로 돌려 주십시오.
- 뚜껑부를 위에서 보았을 때 뚜껑 결합 손잡이가 "🔒" (잠김)위치와 일치할 때 뚜껑이 잠긴 상태입니다.

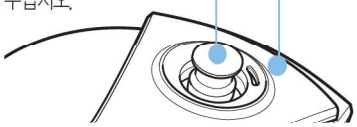
제품 손질 방법

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.



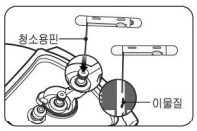
소프트 스팀캡

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

〈압력추/증기배출구 청소방법〉

❶ 뚜껑 결합 손잡이가 잠긴 상태 "🔒"(잠김) 위치에 압력추를 잡고 위로 들면서 화살표 방향 (반시계방향)으로 돌려서 분리합니다.

❸ 청소후 압력추를 조립할때는 분리할때와 반대 방향 (시계방향) 으로 돌려서 끼워 넣습니다.
❹ 압력추가 완전히 조립되면 추가 자유롭게 돌아 갑니다.

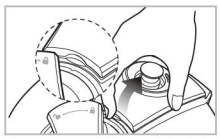


❷ 청소용 핀 · 브러쉬 킷(실물은 본체 바닥면에 부착되어 있음)으로 구멍을 뚫습니다.
※청소용 핀으로 압력추 증기 배출구만 청소하시고, 다른 구멍은 안전장치이므로 절대로 찌르지 마십시오.

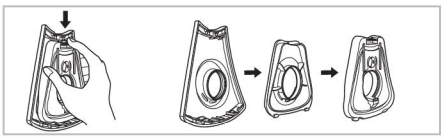
내솥 · 부속품 ▶ 주방용 중성세제와 스폰지로 씻어 주십시오.

소프트 스팀캡 손질 방법

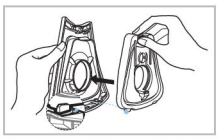
취사나 요리 완료 직후에는 소프트 스팀캡이 뜨거우므로 만지지 마십시오. 화상을 입을 수 있으므로 주의하십시오.



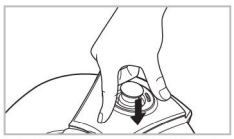
❶ 소프트 스팀캡을 그림과 같이 앞부분을 손가락으로 잡고 위로 살짝 들어 올리면서 떼어냅니다.



❷ 뒷면에 있는 후크를 화살표 방향으로 눌러서 분해하고 주방용 중성세제 및 스폰지로 자주 세척해 주십시오. 세척후 순서대로 조립해 주십시오.

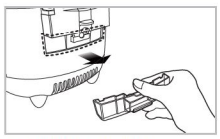


❸ 소프트 스팀캡을 조립하여 끼울 때에는 아래쪽의 홈 부분을 맞춘 후, 화살표 방향으로 눌러 확실히 끼워 주십시오.

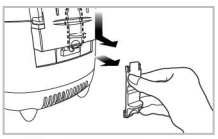


❹ 제품에 소프트 스팀캡을 장착할 때는 그림과 같이 소프트스팀캡을 안착한 후 소프트스팀캡을 눌러 단단히 고정시켜 주십시오.

물받이/밥물고임방지배수로 손질방법

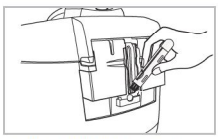


❶ 물받이를 분해합니다.

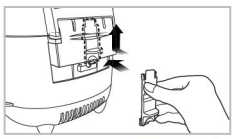


❷ 밥물고임방지배수로캡의 손잡이를 잡고 아래방향으로 밀어서 분리합니다.

❸ 밥물고임방지배수로캡 및 물받이를 물기를 제거한 행주로 닦거나 주방용 중성세제 및 스펀지로 세척해 주십시오.

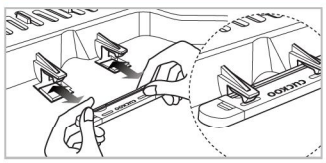


❹ 밥물고임방지배수로를 청소용 브러쉬를 이용하여 그림과 같이 깨끗이 청소해 주십시오.

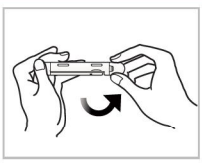


❺ 청소 후 그림과 같이 밥물고임 방지배수로캡을 위로 밀어서 끼워 넣은 후 물받이를 확실히 장착합니다.

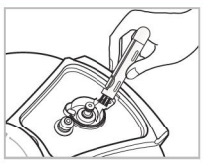
청소용 핀 & 브러쉬 킷 사용방법



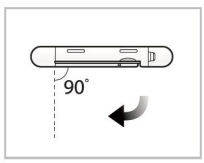
❶ 청소용 핀&브러쉬 킷 (제품 바닥면 부착)을 그림과 같이 분리합니다.



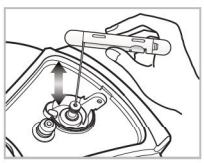
❷ 그림과 같이 브러쉬 뚜껑을 잡고 화살표 방향으로 힘을 주어 뚜껑을 분리합니다.



❸ 청소용 브러쉬로 밥물고임 방지 배수로나 행주로 닦기 어려운 부분을 깨끗이 청소 할 수 있습니다.



❹ 청소용 핀을 사용할 때에는 화살표 방향으로 청소용핀을 당겨서 청소용 핀 · 브러쉬 킷 몸체와 90°로 맞춰 주십시오.



❺ 청소용 핀은 증기 배출구 청소시에만 사용하십시오.

기능 조작부의 이름과 역할 / 기능 표시부의 이상점검 기능

보온/재가열 버튼

보온을 할 경우나 식사 직전
밥을 따뜻하게 데울 경우 사용
▶ 21~23쪽 참조

잠김램프

뚜껑 결합손잡이를 "🔒" (잠김)
쪽으로 잠그면 불이 켜집니다.
▶ 10쪽 참조

압력취사/백미쾌속 버튼 (시각 장애인용 점자)

취사 및 요리를 시작 할 경우 사용
▶ 15쪽 참조

취소 버튼(시각 장애인용 점자)

선택한 기능을 취소 할 경우 사용하거나
자동으로 증기를 배출시킬때 사용
(취사 또는 요리 중에 취소 시킬 경우
2초간 눌러 주십시오.)
▶ 25쪽 참조

기능표시부

메뉴 버튼

백미, 백미쾌속, 잡곡, 현미/발아, 김초밥,
무쇠솥밥, 만능찜, 영양죽 등의 메뉴를
선택 할 경우 사용

예약/찜(시간) 버튼

예약취사를 할 경우 사용
▶ 20쪽 참조
만능찜 요리를 할 경우 사용
▶ 16쪽 참조

자동(살균)세척

자동(살균)세척을 할 경우 사용
▶ 16쪽 참조

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

기능 표시부의 이상점검 기능

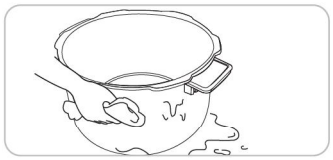
사용방법이 올바르지 않거나 제품에 이상이 생겼을 때 아래와 같은 표시가 나타나 경보를 하여 줍니다.

LJ	내솥이 없을 때 나타납니다.
E_-, E_P, E_t, E_F	온도 감지기 또는 Fan Motor에 이상이 있을 때 나타납니다. ("E_-"표시, "E_P"표시, "E_t"표시, "E_F"표시가 깜박거립니다.) → 고객상담실(1588-8899)로 문의하십시오.
E01	뚜껑 결합 손잡이를 확실하게 돌리지 않은 상태에서 압력취사/백미쾌속 또는 예약/찜(시간) 버튼을 눌렀을 때 나타납니다. 손잡이를 "🔒" (잠김) 쪽으로 확실하게 돌려 주십시오. 이때, 잠김 램프에 불이 켜집니다.
Edo	취사 완료 후 보온 상태에서 한번도 뚜껑 결합 손잡이를 "🔓" (열림) 쪽으로 하지 않고, 대기 상태가 된 후 재차 압력취사/백미쾌속 또는 예약/찜(시간) 버튼을 눌렀을 때 나타납니다. 뚜껑 체결 감지 장치의 동작 확인 기능입니다. 뚜껑 결합 손잡이를 "🔓" (열림)으로 한 후 다시 "🔒" (잠김)으로 돌려 주시면 됩니다. 그래도 문제가 계속 해결되지 않으면 고객 상담실(1588-8899)로 문의하여 주십시오.
E_P	환경센서에 이상이 있을때 나타납니다. 고객상담실(1588-8899)로 문의하십시오.

취사전 준비사항

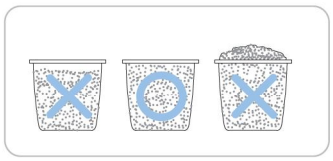
1 내솥을 깨끗이 씻은 후 물기를 닦습니다.

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



3 별도의 용기에 맑은 물이 나올 때까지 깨끗이 씻습니다.

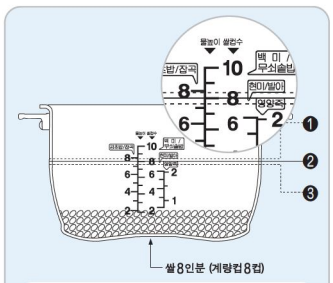
4 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 옮겨 담습니다.

5 메뉴에 따라 물의 양을 조절합니다.

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

- 백미, 백미쾌속 : '백미, 무쇠솥밥' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.
  백미는 최대 10인분, 백미쾌속은 최대 6인분까지 취사 가능합니다.
- 김초밥, 잡곡 : '김초밥, 잡곡' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.
  김초밥, 잡곡은 최대 8인분까지 취사 가능합니다.
- 현미/발아 : '현미/발아' 물눈금 기준으로 맞춥니다.
  현미/발아는 최대 6인분까지 취사 가능합니다.
- 무쇠솥밥 : '백미, 무쇠솥밥' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.
  무쇠솥밥은 최대 10인분까지 취사 가능합니다.
- 영양죽 : '영양죽' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.
  영양죽은 최대 2인분까지 취사 가능합니다.

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



❶ 묵은쌀로 밥을 지을때나 진밥을 원할때 : 물을 규정량보다 많이 부어 주십시오.
❷ 쌀 8인분의 경우 (계량컵 8컵) 내솥의 '백미, 무쇠솥밥' 눈금 8에 물을 맞춥니다.
❸ 쌀을 충분히 불렸을 때 또는 된밥을 원할 때 : 물을 규정량보다 적게 부어 주십시오.

6 전원플러그를 꽂은 후 내솥을 본체에 넣어 주십시오.

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

7 뚜껑을 닫은후 뚜껑 결합 손잡이를 잠김 위치로 돌려 주십시오.

▶ 표시부에 잠김 램프가 켜지면 뚜껑이 완전히 결합 되었음을 알 수 있습니다.
▶ 뚜껑 결합 손잡이를 "🔒"(잠김)으로 맞추지 않고 취사 버튼을 누르면 경고음 및 "E01" 표시가 나고 취사가 되지 않습니다.
▶ 뚜껑 결합 손잡이의 "🔒" (잠김)상태에서 전원플러그를 꽂고 사용할 경우 "Edo" 표기가 나타날 수 있으므로 이런 경우 뚜껑 결합 손잡이를 "🔓"(열림)쪽으로 돌린후 다시 "🔒" (잠김)상태에서 사용하시면 됩니다.

※보온중일때는 취소 버튼을 눌러 보온을 취소한 후 원하시는 기능을 선택하여 주십시오.

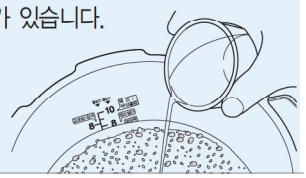
정전보상 기능이란?

▶ 본 제품은 정전이 되어도 정전 이전의 상태를 기억하게 되어 있어 정전 약 2분 이내에 다시 전기가 들어오면 정상적으로 작동하게 됩니다. (제품에 따라 조금씩 차이가 날 수도 있습니다.)
▶ 정전으로 취사나 요리 진행이 취소된 경우에는 압력취사/백미쾌속 버튼을 다시 누르셔야 취사나 요리가 가능합니다.
▶ 취사나 요리 중에 정전이 되면 정전된 시간만큼 취사나 요리 시간이 늦어지며 정전시간에 따라 취사나 요리 상태가 다소 차이가 날 수 있습니다.

맛있는 밥을 드시려면

압력밥솥으로 맛있는 밥짓기

맛있는 압력밥솥 밥을 드시려면 다음 사항을 꼭 알아두십시오.

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

취사는 이렇게 하십시오

1 메뉴 버튼을 눌러 원하시는 메뉴를 선택하세요.

· 취사 전 압력추를 수평으로 맞추어 주십시오.

· 메뉴 버튼을 누를 때마다 백미→백미쾌속→무쇠솥밥→잡곡→현미/발아→김초밥→만능찜→영양죽 순으로 반복 선택됩니다.

예) 백미쾌속을 선택할 경우

2 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.

· 취사를 하기전에 반드시 뚜껑 결합 손잡이를 "🔒"(잠김)쪽으로 맞추고 압력취사/백미쾌속 버튼을 누르면 취사가 시작됩니다

· 뚜껑 결합 손잡이를 "🔒" (잠김)쪽으로 맞추지 않고 압력취사/백미쾌속 버튼을 누르면 경고음과 함께 "E01"이 나타난 후 작동이 되지 않습니다.

예) 백미를 취사 할 경우

3 뜸들이기 (예 : 백미)

· 뜸 진행 부터는 표시부에 "C" 이 시계방향으로 회전하며 남은 취사시간을 표시합니다.
메뉴에 따라 남은 시간은 차이가 있습니다.

· 뜸 완료 2~3분 전에 증기배출효과음이 나오고 증기가 자동배출 되므로 놀라거나 화상을 입지 않도록 주의하십시오.

예) 14분 남은 경우

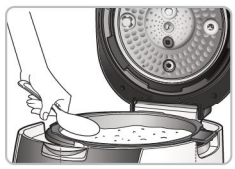
4 취사완료

· 취사가 끝날때 완료음 이 울리면 보온 기능을 시작합니다.

· 취사가 끝나면 즉시 밥을 골고루 잘 섞어 주십시오.
섞지 않고 그냥 두면 밥이 굳고 변색되어 냄새기 발생합니다.

· 뚜껑 결합 손잡이가 잘 돌아가지 않는 경우는 압력추를 젖힌 다음 내부 증기를 완전히 빼낸 후 뚜껑 결합 손잡이를 돌려 주십시오.

· 취사중에는 취소 버튼을 누르지 마십시오. 취사가 취소됩니다.



메뉴별 취사시간

구 분	백 미	백미쾌속	잡곡	현미/발아	김초밥	영양죽	무쇠솥밥	만능찜	자동(살균)세척
취사량	2인분~10인분	2인분~6인분	2인분~8인분	2인분~6인분	2인분~8인분	1인분~2인분	2인분~10인분	메뉴별 상세 요리안내를 참조하여 주십시오.	백미 물눈금 2까지
취사시간	약24분~약39분	약13분~약25분	약40분~약50분	약50분~약58분	약40분~약51분	약61분~약70분	약28분~약40분		약 20분

※ 만능찜 등의 요리 후 취사를 하게 되면 냄새가 배어들 수도 있습니다.
(9~10쪽을 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 찰지게 취사할 때 사용합니다.	잡곡	백미에 곡류를 섞어서 취사할 경우 사용합니다.
현미/발아	현미밥 또는 현미를 발아시켜 발아현미밥을 드시고자 할 때 사용합니다.	김초밥	일반밥솥과 차진 압력밥솥의 중간밥을 드시고자 할때 사용합니다.
영 양 죽	영양죽을 끓이는 기능입니다.	무쇠솥밥	고소한 무쇠솥밥을 취사할 때 사용합니다.
만 능 찜	수동으로 찜시간을 설정해서 요리합니다.	자동(살균)세척	취사 · 보온 또는 요리 후 배어든 냄새를 세척할 때 사용한다.
백미쾌속	· "백미" 메뉴를 선택한 후 압력취사/백미쾌속 버튼을 두번 누르면 백미쾌속 취사로 동작하여 밥짓는 시간이 단축 됩니다. (백미 2인분 기준 약 13분 정도 걸림) · 백미쾌속 취사는 정상 취사보다 밥 상태가 좋지 않으므로 6인분 이하에서만 사용하여 주십시오. · 취사전 쌀을 20분 정도 불린 다음 백미쾌속으로 취사하시면 밥맛이 더욱 좋아집니다. · 백미쾌속 취사는 예약이 되지 않습니다		

※ 메뉴별 상세한 요리 방법은 요리 안내(26~33쪽)를 참조하십시오.

자동(살균)세척은 이렇게 하십시오.

1. 내솥에 물을 백미 물눈금 2까지 붓고 뚜껑을 덮어 뚜껑 결합 손잡이를 잠김으로 돌려 주십시오.
2. 자동세척 버튼을 눌러 선택한 후 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러주십시오.

멜라노이징(미세 밥 눌음) 현상

이 압력밥솥은 밥의 밑면에 엷은 누런 빛깔이 나타나는데, 이는 밥이 잔여수분을 밥 내부로 흡수시켜 밥 특유의 구수한 향기와 맛을 내는 멜라노이징 현상을 일으켜 맛있는 밥이 되도록 설계되어 있기 때문입니다. 특히 "예약취사"와 같이 쌀알이 오랜 시간 침전되면 내솥 바닥에 미세 전분이 가라앉아 "일반취사"보다 멜라노이징(미세 밥 눌음)현상이 증가할 수 있습니다.
※ 백미에 곡류를 섞어서 잡곡을 취사할 경우 "백미취사"보다 멜라노이징(미세 밥 눌음)현상이 증가할 수 있습니다.

만능찜은 이렇게 하십시오.

1

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

▶ 만능찜 메뉴가 선택되었을때는 표시부에 20분이 표시됩니다.

2 예약/찜(시간) 버튼을 눌러 시간을 설정합니다. (메뉴별 시간 설정은 요리안내를 참조하세요)

1. 예약/찜(시간) 버튼을 누르면 만능찜 시간이 5분씩 증가합니다.
2. 계속 누르고 있으면 설정 시간이 연속으로 증가합니다.
3. 만능찜 시간은 10분~90분까지 설정 가능합니다.

3

압력취사/백미쾌속 버튼을 누릅니다.

압력취사/백미쾌속 버튼을 누르면 만능찜 취사가 시작됩니다. 만능찜 취사가 시작되면 표시부의 "0" 표시가 빙글빙글 돌아가며 남은 시간이 표시됩니다.

쿠쿠 맞춤 취사는 이렇게 하십시오

쿠쿠 맞춤취사 기능 (취사온도 조절기능)

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

초기값은 3:0 으로 설정되어 있으며 경우에 따라 단계별 조절을 해주십시오.
- 높은단계 : 잡곡류로 취사하실 경우나 차진밥을 좋아하실 경우에 설정해 주십시오.
- 낮은단계 : 햅쌀로 취사하실 경우나 차진밥을 싫어하실 경우에 설정해 주십시오.

쿠쿠 맞춤취사 사용방법

대기상태에서 (숫자표시창 화면에 "- -" 표시) 자동세척 버튼을 3초간 눌러 보온 온도 조정 모드(22쪽 참조)에 진입한 후 자동세척 버튼을 2회 누르면, 맞춤취사 설정모드로 들어갑니다. 이 때 '쿠쿠 맞춤취사'가 지원되는 전 메뉴가 표시부에 나타납니다.

❶ 쿠쿠 맞춤취사 설정화면

자동세척 버튼을 3초간 눌러 기능조정 모드로 진입한 후 자동세척 버튼을 2회 더 누르면 맞춤취사 설정화면으로 진입합니다.
초기값은 화면과 같습니다.

❷-1 높은단계(1 또는 2) 조정모드

메뉴 버튼을 눌러 표시부가 그림과 같이 변하도록 합니다.
(0→1→ 2 → -2→-1→0)

❷-2 낮은단계(-1 또는 -2) 조정모드

메뉴 버튼을 눌러 표시부가 그림과 같이 변하도록 합니다.

❸ 설정 완료 화면 (대기상태)

압력취사/백미쾌속 또는 보온/재가열 버튼을 누르면 설정된 값이 자동으로 입력되고 대기상태로 복귀합니다. (취소버튼을 누르거나 입력없이 7초가 경과하면 기능이 취소되고 대기상태로 돌아갑니다.)

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

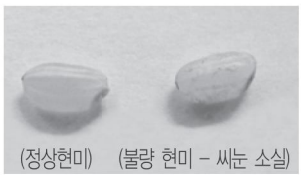
현미/발아는 이렇게 하십시오

발아현미란

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

현미구입방법

원산지 : 경기 용인
품 목 : 추청
단 위 : 1.5kg
생산년도 : ××××년산
도정일자 : ××××년 ××월 ××일



(정상현미) (불량 현미 – 씨눈 소실)

(불량 현미 – 쭉정이와 덜 여문 현미)

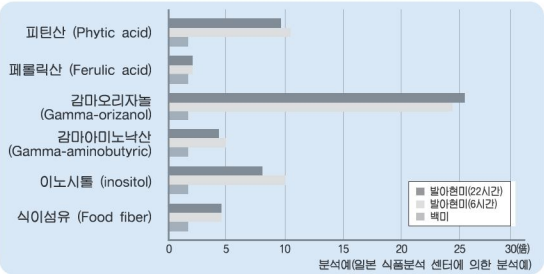
❶ 먼저 생산일자와 도정일자를 확인 하십시오.
▶ 수확한지 1년 이내 그리고 도정일자로부터 3개월 이내의 현미를 사용하십시오.
(현미의 경우 수확년도와 도정날짜가 표시되어 있습니다.)

❷ 눈으로 현미를 직접 확인하십시오.
▶ 시중에서 판매하는 현미의 대부분은 내부를 볼 수 있도록 되어 있습니다.
- 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 쭉정이가 없는 현미를 고르세요.
  쭉정이는 발아 중 썩어 냄새를 유발하고 푸르스름한 색을 띄는 덜 여문 현미는 발아가 되지 않습니다.

발아현미의 특징

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

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



발아현미(6시간)와 백미의 영양 비교

발아현미는 백미에 비해 높은 영양소를 가집니다.

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

현미/발아는 이렇게 하십시오

현미발아 메뉴의 조작방법

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

예비발아 방법

▶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.
▶예비발아를 하실 때 침수시간에 따라 특유의 냄새가 날 수 있습니다.
▶예비발아가 완료된 현미는 씻은 후에 내솥에 넣고 취사량에 따라 물높이를 맞추신 후 현미/발아 메뉴를 사용하여 주십시오.
▶기온이 높은 여름이나 보관온도 등에 따라 예비발아시에는 냄새가 날 수 있으니 가급적 예비발아시간을 줄여 주시고 더 주의해서 깨끗이 잘 씻어 주십시오.

2 뚜껑 결합 손잡이를 "🔒"(잠김) 위치에 맞추고, 메뉴 버튼을 눌러 현미/발아를 선택합니다.

※ 초기 설정 0H(0시간)

현미/발아 메뉴가 선택되었을 때는 표시부에 0H가 표시됩니다.

3 예약/찜(시간) 버튼을 눌러 시간을 설정합니다.

1. 예약/찜(시간) 버튼을 누르면 현미발아시간이 2시간씩 증가합니다.
2. 현미발아 시간은 0, 2, 4, 6시간으로 설정 가능합니다.

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

4 압력취사/백미쾌속 버튼을 누릅니다.

※ 발아잔여시간이 3시간남아있을 때

▶ 압력취사/백미쾌속 버튼을 누르면 설정된 시간만큼 현미/발아를 시작하고 발아 완료 후 즉시 취사가 시작됩니다.
▶ 현미 발아중에는 표시부의 "0" 표시가 빙글빙글 돌아가며 남은 시간이 표시됩니다.

현미발아 취사시 유의사항

❶ 발아된 싹의 크기를 키우지 않고 좀 더 빨리 드시고 싶으면 예비발아를 하지않고 현미/발아를 선택하여 원하는 발아시간을 설정하신 후 취사 버튼을 눌러 취사하십시오. (싹의 크기에 따른 영양분의 차이는 크지 않습니다.)
❷ 기온이 높을때 오랜시간 발아시키면 냄새가 날 경우가 있습니다. 그 경우에는 발아 설정시간을 단축하여 짧게 설정하여 주십시오.
❸ 현미/발이 메뉴로 취사하실 경우에는 최대 6인분 이하로 하여 주십시오.
❹ 물은 수돗물을 사용하셔도 무방하나 생수를 이용하시면 더욱 좋습니다. 단, 뜨거운 물, 끓인 물은 식힌 경우라 하더라도 발아가 되지 않을 수 있으니 사용을 피해주십시오.
❺ 현미의 발아율이나 싹의 길이 등의 발아상태는 현미의 종자와 보관상태, 보관기간에 따라 차이가 있을 수 있습니다.
– 발아현미는 현미를 싹틔운 것으로 현미의 종자에 따라 발아율 및 발아된 후의 싹의 길이에 차이가 있을 수 있습니다.
발아시킬 현미는 반드시 수확 후 1년 미만의 것을 사용해 주시고, 도정 후 보관기간이 가급적 짧은 것을 이용해 주십시오.
❻ 현미의 종류에 따라 멜라노이징 또는 밥상태의 차이가 나타날 수 있습니다. 기호에 맞게 물량을 가감하여 취사해 주십시오.
❼ 사용환경이나 쌀 상태에 따라서 싹이 보이지 않을 수 있습니다.

예약취사는 이렇게 하십시오

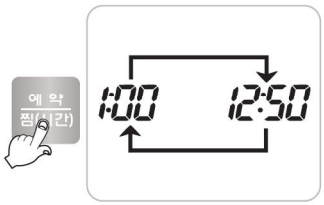
예약 취사하는 방법

9시간 후 식사를 하고 싶을 경우

1 뚜껑 결합 손잡이를 "🔒"(잠김)위치로 돌려 잠김램프에 불이 들어오면 예약/찜(시간) 버튼을 누릅니다.

- ▶ 뚜껑 결합 손잡이를 "🔒" (삼김) 으로 맞추지 않고 예약/찜(시간) 버튼을 누르면 예약이 되지 않습니다.
- ▶ 예약/찜(시간) 버튼을 누르면 그림과 같이 표시창에 설정시간이 나타나고, 예약표시가 깜박거립니다.
- ▶ 예약/찜(시간) 버튼을 누른 후 7초 이내에 예약 시각설정을 시작해 주십시오.
- ▶ 보온 중일 때 예약 취사를 설정 하실 경우 취소 버튼을 눌러 보온을 취소한 후 예약시간을 설정 해주십시오.

2 예약/찜(시간) 버튼을 눌러 예약 시각을 설정합니다.



- ▶ 예약/찜(시간) 버튼을 누를 때마다 예약 설정시간이 10분씩 증가합니다. 계속 누르고 있으면 예약설정 시간이 연속으로 증가합니다.
- ▶ 예약시간은 1시간부터 12시간 50분까지 설정이 가능합니다.

3 메뉴 버튼을 눌러 원하는 메뉴를 선택합니다.

- ▶ 현미/발아, 만능찜, 백미쾌속 메뉴는 예약 취사가 되지 않습니다.
- ▶ 별도의 메뉴를 지정하지 않으면 자동으로 백미 취사가 예약됩니다.

4 예약 시간 설정 7초 후 자동으로 예약취사가 진행됩니다.

- ▶ 예약 취사 설정 7초후 예약 표시등의 깜박거림이 멈추고 예약시간이 1분씩 감소하면서 예약취사가 진행됩니다. (예약취사가 진행되는 동안 시간과 분사이의 "**:**" 표시가 깜박거립니다.)

〈예약취사 진행중〉 〈취사진행〉 〈취사완료/보온진행〉

- ▶ 예약 설정된 시각은 예약취사 완료까지 남은 시간입니다. (취사량 및 사용조건에 따라 완료시간이 다소 차이가 날 수도 있습니다.)

예약 취사시 유의사항

1 예약 취사를 할 경우

- ▶ 쌀이 개봉된 지 오래되어 매우 말라버린 경우에는 층밥이 되는 수도 있습니다.
- ▶ 예약취사 설정시간 또는 주변 환경조건에 따라서 밥이 되거나 질어질 수 있으므로 내솥표시의 물(水)눈금 기준에서 가감하여 물량을 조절해 주십시오.
- ▶ 예약 취사 용량이 많거나 장시간 예약 취사를 설정하실 경우 멜라노이징(미세 밥 눌음)현상이 증가할 수 있습니다.

2 예약 시각 변경

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

밥을 맛있게 보온하려면

식사하실 때

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

〈보온중〉

표시부의 "3H"는 보온경과 시간이 3시간임을 의미합니다.

〈재가열 중〉

온 램프가 깜박거리고 표시부의 "C9" 표시가 빙글빙글 돌아가며 재가열 잔여 시간을 분단위로 표시합니다.

〈재가열 완료〉

재가열이 끝나면 완료효과음이 나온 후 다시 보온을 진행하며 보온경과 시간을 표시합니다.

▶ 재가열 기능을 너무 자주 사용하시면 밥이 변색되거나 마르는 경우가 있습니다. 1일 1~2회만 사용하세요.
▶ 별도의 전열기구나 가스불로 밥을 지은 경우는 밥을 밥솥에 담은 후 보온/재가열 버튼을 1회 눌러 보온을 합니다.
이때, 표시부에는 "0H"가 표시됩니다. (이와 같이 차가운 밥솥에 뜨거운 밥을 옮겨 담아 보온할 경우 냄새나 변색이 있을 수 있습니다.)

보온할 때 주의사항

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

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

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

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

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

장시간 보온하면 밥이 변색되고 냄새가 날 수 있으므로 보온은 12시간 이내로 하는 것이 좋습니다.
특히 압력밥은 특성상 일반 밥솥의 밥보다 변색이 빨리 됩니다.

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

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

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

보온시 냄새가 날 때

▶ 청소를 자주 해 주십시오. 특히 뚜껑부의 청소상태가 나쁘면 세균이 번식하여 보온시 냄새가 날 수 있습니다.
▶ 외관상 깨끗하더라도 곳곳에 세균이 서식하여 보온시 냄새를 발생시킬 수 있으므로 냄새가 많이 날 경우는 자동(살균)세척 메뉴를 이용하여 세척하여 주십시오. 자동(살균)세척 완료 후 내솥을 반드시 깨끗이 씻어 냅니다.(16쪽 참조)
▶ 탕이나 찜 등의 요리를 한 후 깨끗이 씻어내지 않고 보온하면 밥에 냄새가 배어들 수 있습니다.

밥을 맛있게 보온하려면

보온온도 조정방법

청소를 자주하고 물을 끓여 소독을 하였는데도 냄새가 나고 물이 맺히거나 색깔이 변하는 경우는 보온 온도가 맞지 않은 경우이므로 보온 온도를 조정합니다.
보온 온도를 조정하고자 하실 때는 고객상담실(국번없이 1588-8899)로 문의 하시면 상세히 안내해 드리겠습니다.

❶ 대기상태에서(숫자표시창 화면에 "- -" 표시) 자동세척 버튼을 3초간 눌러 기능 조정 모드로 진입합니다.
표시부가 그림과 같이 표시됩니다.
이때 74는 현재 보온 온도를 나타냅니다.

❷ 메뉴 버튼을 눌러 표시부가 74→75→76→77→78→79→80→69→70→71→72와 같이 변하도록 합니다.

❸ 원하는 온도를 설정한 후 압력취사/백미쾌속 또는 보온/재가열 버튼을 누르면 설정된 온도가 부저음과 함께 자동으로 입력되고 대기상태로 복귀합니다. (취소 버튼을 누르거나 입력없이 7초가 경과하면 기능이 취소되고 대기상태로 돌아갑니다.)
(자동세척 버튼을 누르면 변경 값 저장 없이 맞춤 보온 설정 모드로 이동합니다.)

※ 제품 출고 시 설정된 기준온도는 설명서와 다를 수 있습니다.

온도조정치

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

맞춤보온 기능 조정방법

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

❶ 대기상태에서(숫자표시창 화면에 "- -" 표시)자동세척 버튼을 3초간 눌러 보온 온도 조정 모드로 진입한 후 자동세척 버튼을 1회 누릅니다. 표시부가 그림과 같이 표시됩니다.

❷ 메뉴 버튼을 눌러 표시부가 0→1→2→-2→-1→0 과 같이 변하도록 합니다.

❸ 원하는 값을 설정한 후 압력취사/백미쾌속 또는 보온/재가열 버튼을 누르면 설정된 값이 부저음과 함께 자동으로 입력되고 대기상태로 복귀합니다.
(취소 버튼을 누르거나 입력 없이 7초가 경과하면 기능이 취소되고 대기상태로 돌아갑니다.)
(자동세척 버튼을 누르면 변경 값 저장 없이 맞춤 취사 설정 모드로 이동합니다.)

1. 뚜껑을 열때 물이 많이 흐를 경우 : 메뉴 버튼을 눌러 설정모드를 높여 줍니다. (1 또는 2)
2. 밥 가장자리에 밥퍼짐 현상이 생기는 경우 : 메뉴 버튼을 눌러 설정모드를 낮춰 줍니다. (-2 또는 -1)

강화보온 설정방법

백미 메뉴 보온의 경우, 변색 및 마름을 최적화 하기 위한 보온 모드를 운용하고 있습니다.
장시간 보온시 사용 환경에 따라 냄새가 발생 할 경우, 강화보온 모드를 설정하시면 도움이 됩니다.

〈해제상태〉

〈설정상태〉

❶ 대기상태에서(숫자표시창 화면에 "- -" 표시) 자동세척 버튼을 3초간 눌러 보온 온도 조정 모드에 진입한 후, 자동세척 버튼을 3회 누릅니다.
이때 표시부가 〈해제상태〉 그림과 같이 표시됩니다.
(초기값은 강화보온 해제 상태로 되어 있으니 필요에 따라 설정해 주십시오.)

❷ 메뉴 버튼을 1회 누르면 강화 보온이 설정되며 그림〈설정상태〉와 같이 표시되고, 메뉴 버튼을 2회 누르면 강화 보온이 해제 되며 그림〈해제 상태〉와 같이 표시됩니다.

❸ 원하는 모드를 설정한 후 압력취사/백미쾌속 또는 보온/재가열 버튼을 누르면 부저음과 함께 설정된 값이 저장되고 대기상태로 복귀합니다.
(취소 버튼을 누르거나 입력없이 7초가 경과하면 기능이 취소되고 대기상태로 돌아갑니다.)

고장신고 전에 확인하십시오

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

증 상	확인사항	조치사항
밥이 되지 않을 때	• 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌렀습니까? • 취사중 정전이 되지 않았습니까?	• 원하는 메뉴선택 후 반드시 압력취사/백미쾌속 버튼을 1회 눌러 표시부에 "[ ]"표시가 나타나는지 확인하십시오. • 정전보상 기능에 대해서는 13쪽을 참조하십시오.
밥이 설익거나 퍼석할 때 또는 층밥이 될 때	• 계량컵을 사용하셨습니까? • 물 조설은 성확히 하셨습니까? • 쌀을 깨끗이 씻었습니까? • 쌀을 장시간 불린 후 취사하셨습니까? • 쌀을 개봉한지 오래되어 너무 말라있지 않습니까?	• 13~14쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오. • 물을 반눈금 정도 더 넣고 취사하십시오.
콩(잡곡)이 설익을 때	• 콩(잡곡)이 너무 마르지 않았습니까?	• 콩(잡곡)을 불리거나 삶아서 잡곡 메뉴에서 취사를 하십시오. 잡곡의 종류에 따라 설익을 수도 있습니다.
밥이 너무 질거나 된밥일 때	• 메뉴 선택은 맞게 하셨습니까? • 물 조절은 정확히 하셨습니까? • 뜸을 들이는 상태에서 뚜껑을 열지는 않았습니까?	• 원하는 메뉴를 바르게 선택하십시오. • 물 조절을 정확히 하십시오.(13~14쪽 참조) • 취사 완료음이 울린 후 압력이 완전히 제거된 다음 뚜껑을 열고 밥을 섞어주십시오.
취사 도중 밥물이 넘칠 때	• 계량컵을 사용하셨습니까? • 물 조절은 확실히 하셨습니까? • 메뉴 선택을 확실히 하셨습니까?	• 13~14쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오.
보온중 냄새가 날 때	• 뚜껑을 꼭 닫았습니까? • 보온중 전원플러그가 콘센트에서 빠지지 않았습니까? • 12시간 이상 보온하였거나 너무 적은 밥을 보온하지 않았습니까? • 주걱이나 식은밥 혹은 다른 종류의 밥을 넣어서 보온하지 않았습니까?	• 뚜껑을 완전히 닫아주십시오. • 보온중 전원플러그를 항상 꽂아 주십시오. • 보온시간은 가능한 12시간 이내로 하십시오. • 백미 이외의 메뉴와 식은밥은 보온하지 마십시오.
"E__" "E_P" "E_F" 표시가 나타날때	• 온도감지기 또는 Fan Motor 이상이 있을 때 나타납니다.	• 전원을 차단후 고객상담실로 문의하십시오.
버튼 입력시 "LJ" 표시가 나타날 때	• 내솥이 제품에 들어 있습니까? • 110V용(전원)에 사용하지 않았습니까?	• 내솥이 들어 있지 않은 상태에서는 버튼조작이 되지 않습니다. 내솥을 넣어 주십시오. • 본 제품은 220V전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.
압력취사/백미쾌속, 예약/찜(시간) 등의 버튼이 작동되지 않고 "E01" 표시가 나타날 때	• 뚜껑 결합 손잡이를 "🔒" (잠김)쪽으로 체결 하셨습니까? • 잠김 램프에 불이 들어와 있습니까?	• 뚜껑 결합 손잡이를 완전히 "🔒"(잠김)쪽으로 체결합니다. 뚜껑 결합 손잡이가 완전히 체결되지 않으면 압력취사/백미쾌속, 예약/찜(시간) 버튼이 작동되지 않습니다.
"Edo" 표시가 나타날때	• 취사 완료 후 전원이 인가된 상태에서 한번도 뚜껑 결합 손잡이를 "🔓" (열림) 쪽으로 돌리지 않고 보온이 취소된 상태(내기상태)에서 압력취사/백미쾌속 버튼을 누르지 않으셨습니까?	• 뚜껑 결합 손잡이를 "🔓" (열림)쪽으로 돌린 뒤 다시 "🔒" (잠김)쪽으로 돌려 주십시오.

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

증 상	확인사항	조치사항
밥이 심하게 눌을 때	• 온도감지기, 내솥외면에 밥알이 심하게 눌어 붙어 있거나 이물질이 있지는 않습니까?	• 온도감지기, 내솥외면의 이물질을 제거해 주십시오. (10쪽 참조)
취사 직후나 보온 중 밥에서 이상한 냄새가 날 때	• 갈비찜 등의 요리를 하신 후 청소를 깨끗이 하셨습니까?	• 9~10쪽을 참조하여 뚜껑부의 패킹을 깨끗이 닦아낸 후 사용하여 주십시오.
뚜껑이 닫혀지지 않을 때	• 뚜껑 결합 손잡이의 표시( )가 " " (잠김)을 가르키고 있습니까? • 내솥에 밥이나 뜨거운 음식물이 들어 있지 않습니까? • 내솥을 본체에 완전히 넣었습니까?	• 뚜껑 결합 손잡이를 " " (열림) 상태로 놓고 닫아 주십시오. • 압력추를 젖힌 다음 뚜껑을 닫습니다. • 내솥에 부착되어 있는 내솥 손잡이를 좌우로 돌려 본체에 완전히 안착시킵니다.
뚜껑 결합 손잡이가 " " (열림) 쪽으로 움직이지 않을 때	• 취사 또는 요리중에 뚜껑 결합 손잡이를 돌리지 않았습니까? • 증기가 완전히 배출되지 않은 상태에서 뚜껑 결합 손잡이를 돌리지 않았습니까?	• 취사 또는 요리중에는 뚜껑이 열리지 않습니다. 뚜껑을 강제로 열지 마십시오. 부득이한 경우는 취소 버튼을 2초간 눌러 취소시킨 다음 압력추를 젖혀 증기를 완전히 빼낸 후 열어 주십시오. • 압력추를 젖혀 증기를 완전히 빼낸 후 뚜껑을 열어 주십시오.
뚜껑 결합 손잡이가 " "(열림)를 가르키고 있는데도 뚜껑이 열리지 않을 경우		• 압력 때문입니다. • 압력추를 젖혀 증기를 완전히 빼낸 후 뚜껑을 열어 주십시오.
뚜껑 사이로 증기가 누설되거나 "삐" 하는 휘파람 소리가 날 때	• 패킹에 이물질(밥알 등)이 묻어있지 않습니까? • 패킹이 낡지 않았습니까?	• 패킹을 행주나 부드러운 헝겊으로 깨끗이 닦은 후 사용하십시오. • 패킹 주변은 항상 깨끗이 유지시켜 주십시오. • 증기가 누설되면 곧바로 취소 버튼을 2초간 눌러 증기를 빼낸 후 전원플러그를 뽑아 사용을 중지하고 고객상담실로 문의하십시오. • 패킹은 사용 방법 및 횟수에 따라 1년~3년 정도 사용 후 교환하여 주십시오. 낡은 패킹을 계속하여 사용시 증기가 누설되어 압력 취사가 되지 않을 수 있습니다.
취사 또는 요리중 취소 버튼이 눌러지지 않을 때	• 내솥의 내부가 뜨겁지 않습니까?	• 취사 또는 요리중 부득이하게 취소할 경우, 내솥 내부 온도가 높으면 안전을 위해 취소 버튼을 2초간 눌러야 취사 또는 요리가 취소됩니다. • 취사 또는 요리가 취소되면 자동증기배출장치로 증기가 배출되면서 내용물이 비산할 수 있으므로 얼굴과 손 등에 화상을 입을 수 있으니 주의하십시오.
취사나 보온시 이상한 소음이 날 때	• 취사시 바람부는 소리("붕")가 나지 않습니까? • 취사 및 보온중 "찌" 하는 소리가 납니까?	• 내부 부품의 열을 식혀주기 위해 송풍모터가 돌아가는 소리입니다. 정상입니다. • 취사 및 보온중 "찌" 하는 소리는 IH압력밥솥이 동작 될 때 나는 소리입니다. 정상입니다.
현미가 제대로 발아되지 않을때	• 정격용량 이상의 현미를 넣고 발아시키지 않았습니까? • 묵은 현미를 사용하지 않았습니까?	• 정격용량의 현미를 넣어주십시오. • 묵은 현미나 오염된 현미를 사용했을 때 발아율이 떨어질 수 있습니다. (18쪽 현미 구입방법 참조)

요리안내

맛있는 밥

:: 쌀밥

준비할 재료

쌀 6컵
※재료에 표시된 컵은 밥솥에 들어있는 계량컵 기준입니다. 1컵(180cc기준)은 1인분에 해당합니다.

이렇게 만드세요

❶ 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 백미 물눈금 6까지 물을 부어 주십시오.
❷ 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 「백미」를 선택한 후 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
❸ 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

참고

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

:: 완두콩밥

준비할 재료

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

이렇게 만드세요

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

완두콩은 이렇게 보관합시다.

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

:: 보리밥

준비할 재료

쌀 2컵, 보리쌀 1컵

이렇게 만드세요

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

잡곡밥

:: 오곡밥

준비할 재료

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

이렇게 만드세요

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

참고

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

:: Fresh 발아현미밥

준비할 재료

현미 4컵

이렇게 만드세요

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

참고

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

:: 현미팥밥

준비할 재료

현미 1컵, 쌀 2컵, 팥 1/3컵

이렇게 만드세요

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

웰빙밥

:: 닭가슴살을 곁들인 녹차밥

준비할 재료

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

이렇게 만드세요

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

녹차의 10가지 장점

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

:: 새싹 비빔밥

준비할 재료

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

이렇게 만드세요

❶ 현미를 깨끗이 씻어서 내솥에 넣고 현미/발아 물눈금 2까지 물을 부어 주십시오.
❷ 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 「현미/발아」를 선택한 후 현미발아시간을 4시간으로 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
❸ 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.
❹ 보온으로 되면 밥을 잘 섞은 뒤 발아현미밥 위에 준비된 새싹채소를 예쁘게 담아내어 주십시오.
❺ 고추장은 새싹이 흐트러지지 않게 얹어 주십시오.

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

:: 머쉬룸티안

준비할 재료

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

이렇게 만드세요

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

건강죽

:: 잣죽

준비할 재료

쌀 1컵, 잣 1/2컵, 소금 약간

이렇게 만드세요

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

참고

· 죽은 드실 시간에 맞추어 죽을 쑤는 것이 중요하며, 식은 죽이나 다시 데운 죽은 맛이 떨어집니다.
· 물김치나 소화가 잘되는 생선조림, 북어 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 잣나무 향과 송진향이 납니다.

:: 전복죽

준비할 재료

쌀 1컵, 참기름 1큰술, 전복 1개, 소금 약간

이렇게 만드세요

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

참고

· 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 200g, 닭국물 600cc, 청고추 1개, 홍고추 1개, 소금 약간
양념 : 다진파 1큰술, 다진마늘 1큰술, 간장 2큰술, 깨소금 약간, 참기름 2작은술, 후춧가루 약간

이렇게 만드세요

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

:: 흰죽

준비할 재료

쌀 1컵

이렇게 만드세요

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

:: 팥죽

준비할 재료

쌀 1컵, 팥 1/3컵, 찹쌀가루 1컵

이렇게 만드세요

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

※ 팥알이 씹힘을 원하시면 기호에 따라 팥알을 넣어 주셔도 좋습니다.

이유식

:: 단호박스프

※ 이유식 완료기 (12개월 이후)

준비할 재료

단호박 200g, 빵가루 2큰술, 물 1/2컵, 소금 약간, 우유 약간

이렇게 만드세요

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

:: 고구마사과죽

※ 이유식 완료기 (12개월 이후)

준비할 재료

고구마 100g, 사과 100g, 물 1/4컵, 꿀 약간

이렇게 만드세요

❶ 사과와 고구마는 껍질을 벗기고 얇게 썰어 주십시오.
❷ 내솥에 ❶과 물 1/4컵을 넣어 주십시오.
❸ 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 20분으로 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
❹ 요리가 완료되면 나무주걱으로 곱게 으깨어 꿀을 조금 넣어 섞어 주십시오.

:: 야채쌀미음

※ 이유식 후기 (9~12개월 이후)

준비할 재료

쌀 1/2컵, 브로컬리 30g, 물 1.5컵, 소금 약간

이렇게 만드세요

❶ 쌀을 깨끗이 씻어서 30분 정도 불린 후 브로컬리와 함께 곱게 갈아 준비해 주십시오.
❷ 내솥에 ❶과 물 1.5컵을 넣어 주십시오.
❸ 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 25분으로 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.

※ 쌀을 갈지 않고 조리시 죽물이 올라 올 수 있으니주의하여 주십시오.
※ 브로컬리 외의 야채(시금치, 당근 등)를 이용하여 같은 방법으로 조리 가능합니다.

참고

이유식 후기(9~12개월 이후) : 부드러운 고형식을 먹을 수 있는 시기로서, 하루 세차례에 걸쳐 정해진 시간에 먹을 수 있도록 해주십시오.
이유식 완료기(12개월 이후) : 어른이 먹을수 있는 식사로 넘어가는 과도기로서, 음식 종류를 다양하게 주어 편식 습관이 생기지 않도록 해주십시오.
※ 조개, 새우, 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.

만능찜 (초대요리)

:: 갈비찜

준비할 재료

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

이렇게 만드세요

❶ 토막난 갈비에 기름기와 힘줄을 제거하고 찬물에 담궈 핏물을 빼두십시오.
❷ 소쿠리에 건져 물기를 빼고 정종과 배즙에 재워 고기를 연하게 해두십시오.
❸ 밤은 껍질을 벗겨 큰것은 반으로 자르고 은행은 후라이팬에 기름을 조금 넣어 볶아 껍질을 벗겨낸 뒤 당근은 밤톨크기로 깎아 주십시오.
❹ 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.)
❺ 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 45분으로 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
❻ 음식이 완료되면 갈비찜 위에 잣가루를 뿌려 식탁에 내놓으십시오.

:: 닭찜

준비할 재료

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

이렇게 만드세요

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

:: 수육

준비할 재료

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

이렇게 만드세요

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

만능찜 (초대요리)

:: 오향장육

준비할 재료

돼지고기 700g, 간장 2/3컵, 설탕 3큰술, 무명실 조금
오향 : 통후추 6알, 통계피 7cm, 팔각 4개

이렇게 만드세요

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

:: 갑오징어조림

준비할 재료

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

이렇게 만드세요

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

:: 스테이크

준비할 재료

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

이렇게 만드세요

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

와인소스 만드는 법

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

만능찜 (초대요리)

:: 꽃게찜

준비할 재료

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

이렇게 만드세요

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

:: 생선찜

준비할 재료

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

이렇게 만드세요

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

:: 대합찜

준비할 재료

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

이렇게 만드세요

❶ 쇠고기를 곱게 다져 두십시오.
❷ 해감시켜 깨끗이 헹군 대합을 반으로 갈라 껍질에 붙어 있는 살을 칼로 떼내어 곱게 다져 두십시오.
❸ 그릇에 다진 쇠고기와 대합살을 넣고 분량의 다진파, 다진마늘, 소금, 후춧가루로 양념하여 골고루 버무려 주십시오.
❹ 담을수 있는 껍질은 8개이므로 껍질 1개당 1/2정도로 양념한 재료를 꼭꼭 채워 담아 주십시오.
❺ 재료에 끈기가 생겨 찐 후에도 모양이 흐트러지지 않도록 대합살 위에 달걀 흰자를 고르게 펴 발라 주십시오.
❻ 내솥에 2컵의 물을 붓고 찜판을 넣어 주십시오.
❼ 찜판위에 준비한 대합을 얹어 주십시오.
❽ 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 35분으로 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
❾ 완숙한 달걀은 흰자와 노른자로 나누어서 흰자는 곱게 다지고 노른자는 으깨어 체에 내린 뒤 대합 위에 달걀 노른자와 흰자를 각각 반씩 얹어 주십시오.

만능찜 (간단요리)

:: 두부찜

준비할 재료

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

이렇게 만드세요

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

:: 잡채

준비할 재료

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

이렇게 만드세요

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

:: 만두찜

준비할 재료

만두 20개

이렇게 만드세요

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

만능찜 (계절요리)

:: 가지찜

준비할 재료

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

이렇게 만드세요

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

:: 호박찜

준비할 재료

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

이렇게 만드세요

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

:: 밤찜

준비할 재료

밤 30개

이렇게 만드세요

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

만능찜 (토속요리)

:: 고구마

준비할 재료

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

이렇게 만드세요

❶ 내솥에 2컵의 물을 부어 주십시오.
❷ 찜판을 내솥에 넣고 그위에 잘 씻은 고구마를 올려 놓아 주십시오.
❸ 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 35분으로 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
❹ 요리가 완료되면 고구마가 뜨거우므로 주의하십시오.

다양한 효과의 고구마

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

:: 감자

준비할 재료

감자(200g 이하) 6개

이렇게 만드세요

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

감자보관법

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

:: 옥수수

준비할 재료

옥수수 4개

이렇게 만드세요

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

만능찜 (테마요리)

:: 시루떡

준비할 재료

멥쌀가루 5컵, 팥 2컵, 소금 1큰술, 설탕 5큰술, 물 3큰술

이렇게 만드세요

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

:: 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, 밀감통조림 1/4통 , 키위 1개
※ 1컵은 계량컵 1컵 기준입니다.

이렇게 만드세요

❶ 밀가루에 소금을 넣고 체에 내려 주십시오.
❷ 계란 흰자와 노른자를 분리해 두십시오.
❸ 흰자를 그릇에 넣고 일정한 방향으로 저어 거품을 내다가 커다란 거품이 일면 설탕을 여러 번 나누어 넣고, 그릇을 뒤집었을 때 흘러내리지 않을 정도까지 거품을 저어 주십시오.
❹ ❸에 노른자를 조금씩 넣으면서 계속 젓고 바닐라향을 조금 넣어 주십시오.
❺ ❹가 크림상태가 되면 밀가루를 넣고 날 밀가루가 보이지 않게 살살 섞어 주십시오.
❻ 우유와 중탕한 버터를 섞어 두십시오.
❼ 내솥의 밑면, 옆면에 버터를 얇게 바른 후 케익반죽을 내솥에 부어 주십시오.
❽ 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 40분으로 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
❾ 취사가 완료된 카스테라를 식혀 주십시오.
❿ 그릇에 휘핑크림을 붓고, 되다고 여겨지도록 충분히 거품을 낸 뒤에 슈가파우더를 넣어 주십시오. (슈가파우더는 설탕을 컷트기에 넣어서 갈아 주시면 됩니다.)
⓫ 식힌 카스테라에 생크림을 고르게 펴발라 주십시오.
⓬ 준비된 여러 가지 과일로 장식해 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 영양죽 눈금까지 부어 주십시오. 1인분 : 영양죽 눈금 1, 1.5인분 : 영양죽 눈금 1.5 2인분 : 영양죽 눈금 2 (※참고사항 : 영양죽 취사시의 최대용량은 2인분입니다.) 2. 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 「영양죽」을 선택한 후 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
팥 죽		
닭 죽		
잣 죽		
전 복 죽		
새 우 죽		
굴 죽		
갈 비 찜	만능찜	1. 내솥에 준비된 재료를 넣어 주십시오. 2. 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 45분으로 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
닭 찜		
고 구 마	만능찜	1. 내솥에 물을 계량컵으로 2~3컵 정도 부어 주십시오. 2. 찜판을 내솥에 넣고 준비한 재료를 찜판 위에 올려 놓아 주십시오. 3. 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 35분으로 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.

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

만능찜 요리별 시간표

요리종류	요리시간	요리종류	요리시간
단호박스프	10분	대 합 찜	35분
고구마사과죽	20분	고 구 마	
야채쌀미음	25분	수 육	40분
두 부 찜		오 향 장 육	
잡 채		옥 수 수	
만 두 찜		생크림케익	
갑오징어조림	30분	갈 비 찜	45분
스 테 이 크			
꽃 게 찜		닭 찜	
생 선 찜			
가 지 찜		감 자	
호 박 찜		시 루 떡	
밤 찜			

제품규격

구 분	10인분(1.8L)제품
취사 용량(백미)	0.36L(2인분)~1.8L(10인분)
정격소비전력 및 전류	1400W, 6.4A
정 격 전 압	교류 220V/60Hz
조정장치 압력	78.4 kPa(0.8kgf/cm^2)
안전장치 압력	117.6 kPa(1.2kgf/cm^2)
제품의 크기	39.4cm(길이)×29.2cm(폭)×28.4cm(높이)
중 량	7.2kg
온도퓨우즈	169℃
용 량	백미 · 무쇠솥밥 : 2~10인분, 잡곡 · 김초밥 : 2~8인분 백미쾌속 · 현미/발아 : 2~6인분, 영양죽 : 1~2인분
부 속 품	계량컵(1인분 용), 주걱, 청소용 핀&브러쉬 킷, 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

❶ "고장신고 전에 확인하십시오"(24~25페이지)에 해당되는 증상 이외의 내용발생 ❷ 제품에 손을 대면 짜릿한 전기가 흐른다.
❸ 밥탐 냄새가 심하게 난다. ❹ 증기 배출구 이외의 곳에서 증기가 발생한다. ❺ 그외 다른 이상이나 고장이 발생할 경우

▼

사용을 중지하여 주십시오.

• 전원 플러그를 빼고 압력추를 젖혀 내솥의 증기를 배출 시킨 후 반드시 고객상담실로 문의하여 주시기 바랍니다.

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

고 객 카 드

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

▣기념일 정보 & 제품 보유 현황

생년월일	양 · 음		결혼기념일	양 · 음		
제 품 명	전기보온밥솥	전기압력보온밥솥	주서믹서	식기건조기	전기보온포트	진공청소기
사용기간	년	년	년	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.

제 품 보 증 서

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 산정되므로 구입일자를 기재 받으시기 바랍니다.
   (구입일자 확인이 안될 경우 제조년월일로부터 6개월이 경과한 날로부터 품질보증 기간을 가산합니다.)
3. 가정용 제품을 영업용도(영업활동, 비정상적인 사용환경 등)로 사용하거나,
   산업용 제품인 경우에는 무상보증 기간을 1/2(6개월)로 적용합니다.
4. 이 보증서는 재발행되지 않습니다

CUCKOO
쿠쿠전자
경남 양산시

보증기간 1년

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

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	교환불가능시	구입가환불	
	하자 발생시		무상수리	
	동일하자에 대하여 수리했으나 고장이 재발(3회째)		제품교환, 또는 구입가 환불	
	여러부위의 고장으로 총 4회 수리받았으나 고장이 재발(5회째)	수리불가능시		
	소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실한 경우			정액감가상각한 금액에 10%를 가산하여 환불
	수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우			정액감가상각한 금액에 5%를 가산하여 환불
	제품구입시 운송과정 및 제품 설치 중 발생된 피해		제품교환	
소비자의 고의, 과실에 의한 성능 기능상의 고장	수리가 가능한 경우		유상수리	유상수리
	수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우		유상수리에 해당하는 금액징수 후 제품교환	유상수리 금액 징수 후 감가상각적용 제품교환
■천재지변(화재, 염해, 가스, 지진, 풍수해 등)에 의해 고장이 발생하였을 경우 ■사용상 정상 마모되는 소모성 부품을 교환하는 경우 ■사용전원의 이상 및 접속기기의 불량으로 인하여 고장이 발생하였을 경우 ■기타 제품 자체의 하자가 아닌 외부 원인으로 인한 경우 ■쿠쿠 대리점이나 서비스센터의 수리기사가 아닌 사람이 수리 또는 개조하여 고장이 발생하였을 경우			유상수리	유상수리

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

서비스에 대하여

• 고객의 권리

고객께서는 제품사용중에 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 신청시 다음과 같은 경우는 무상서비스 기간내라도 유상처리 됩니다.

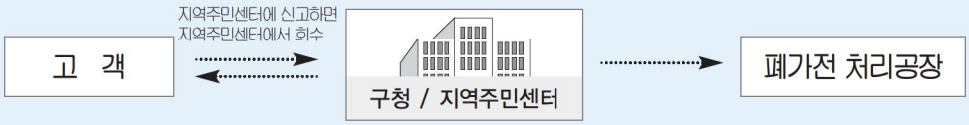
1) 제품내에 이물질을 투입(물, 음료수, 커피, 장난감 등)하여 고장이 발생하였을 경우
2) 제품을 떨어뜨리거나 충격으로 인하여 제품 파손 및 기능상의 고장이 발생하였을 경우
3) 신나, 벤젠 등 유기용제에 의하여 외관 손상 및 변형이 된 경우
4) 쿠쿠 정품이 아닌 부품 또는 소모품을 사용하여 제품 고장이 발생하였을 경우 (아답타, 밧데리, 필터, 먼지봉투 등)
   쿠쿠 정품은 고객상담실로 문의하여 지정된 서비스센터에서 구입하신 후 사용하십시오.
5) 사용전압을 잘못 공급하여 제품 고장이 발생하였을 경우
6) 고객이 제품을 임의로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



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 고객상담실로 문의하여 주십시오.

383-857E Rev.4