전기압력보온밥솥
PRESSURE RICE COOKER

사용설명서

CRP-TT03 TOOL Series
0.54L(1~3인분)

CUCKOO

한국서비스품질
우수기업
Excellent
Service
Quality

쿠쿠전자|주|

저희 **CUCKOO** 압력보온밥솥을
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 압력보온밥솥의 특징과 장점

쿠쿠 압력보온밥솥의 기능

압력 밥솥 + 보온 기능 + 요리 기능의 일체형 조리기입니다.

쿠쿠 압력보온밥솥의 안전장치

안심하고 사용하실 수 있도록 철저한 안전 장치를 적용한 제품입니다.

❶ 뚜껑 체결 감지 자석식 스위치(리드 스위치)
❷ 잔류압력 제거 장치(2중모션 밸브 열림)
❸ 제품 이상과열 방지 제어 회로 장치
❹ 이상압력 방지 증기 배출 구조
❺ 뚜껑 열림 방지 장치
❻ 압력 조절 장치(압력추)
- 내부압력을 일정하게 조절하여 안전합니다.

❼ 과열방지 온도 퓨우즈
❽ 이상전원 차단회로(퓨우징저항)
❾ 소프트스팀캡 안전장치
❿ 자동 증기 배출 장치(솔레노이드 밸브)
- 취사 또는 요리가 끝날 때 자동으로 내부의 압력을 배출시켜 주어 사용이 더욱 편리합니다.

⓫ 입체 보온 센서(탑 센서)
⓬ 자동 온도 조절 장치(센터 센서)
⓭ 비자동복귀 안전 압력 배출장치
⓮ 뚜껑 체결 감지 동작 확인기능
⓯ 복귀형 압력 안전 장치
⓰ 내솥감지 확인 장치
⓱ 복귀형 안전 압력 배출 구조
⓲ 뚜껑 열림 감지 스위치

쿠쿠 압력보온밥솥의 특징

❶ **현미/발아 기능 :** 현미밥을 드시거나, 현미를 발아시켜 발아현미밥을 드시고자 할 때 사용합니다.(22~23쪽 참조)
❷ **맞춤보온 기능 :** 보온 시 뚜껑을 열 때 물이 흐를 경우나 밥 가장자리에 밥 퍼짐 현상이 생길 경우에 사용합니다. (29쪽 참조)
❸ **이상 점검 표시 기능 :** 제품에 이상이 생기거나 조작 상태가 올바르지 않을 때 전면 기능표시부의 이상 점검 표시와 부저음을 통해 경고를 표시합니다. (14쪽 참조)
❹ **음성 기능 :** 버튼 조작시 조작기능을 음성으로 안내해 주므로 편리합니다. (16쪽 참조)
❺ **백미슈퍼쾌속 기능 :** 쾌속취사 기능으로 밥짓는 시간을 단축합니다. (20쪽 참조)
❻ **다양한 요리 기능 :** 일반 밥솥에서는 할 수 없었던 다양한 요리 기능을 추가 하였습니다.(34~43쪽 참조)
❼ **내솥 손잡이 적용 :** 사용이 편리합니다. (8쪽 참조)
❽ **분리형커버 적용 :** 분리형 커버를 분리해 세척할 수 있으며, 최적의 보온 밥맛을 유지 합니다. (9쪽 참조)
❾ **고압/무압취사(트윈 프레셔) 기능 :** 사용자 기호에 맞게 고압 또는 무압 메뉴를 취사 할 수 있습니다. (15쪽 참조)

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

목 차

사용하기전에

- 쿠쿠 압력보온밥솥의 특징과 장점 2
- 안전상의 경고 4~7
- 각 부분의 이름 8
- 제품 손질 방법 9~13
- 기능 조작부의 이름과 역할 14
- 기능 표시부의 이상점검 기능 14

사용할때

- 고압모드 또는 무압모드 선택 방법 15
- 음성 설정 기능 / 음성볼륨 조절 기능 / 정전보상 기능 16
- 취사전 준비사항 17
- 맛있는 밥을 드시려면 18
- 취사는 이렇게 하십시오 19
- 취사/자동세척은 이렇게 하십시오 20
- 쿠쿠 맞춤취사 기능은 이렇게 하십시오 21
- 현미/발아는 이렇게 하십시오 22~23
- 이유식은 이렇게 하십시오 24
- 무압찜은 이렇게 하십시오 25
- 예약 취사는 이렇게 하십시오 26~27
- 밥을 맛있게 보온하려면 28~30
- 모드 선택 방법 / 버튼 잠금 기능 30

고장신고전에

- 고장신고 전에 확인하십시오 31~33

요리안내

- 맛있게 요리해 드십시오 34~43

백미(고압메뉴)	쌀밥 / 완두콩밥	34
잡곡(고압메뉴)	보리밥 / 오곡밥	34
현미/발아(고압메뉴)	Fresh 발아현미밥 / 현미팥밥	35
	닭가슴살을 곁들인 녹차밥 / 새싹비빔밥 / 머쉬룸티안	35~36
무압백미(무압메뉴)	쌀밥 / 콩나물밥 / 무밥 / 초밥	36~37
이유식(무압메뉴)	단호박 스프 / 고구마사과죽 / 밥두부야채찜 / 참치야채무른밥 / 야채쌀미음	38
무압찜	만두찜 / 스테이크 / 잡채	39
	감자찜 / 떡볶이 / 삶은계란 / 계란찜	40
	떡그라탕 / 새우케찹볶음 / 밥피자 / 버터초콜릿케익	41
	생크림케익 / 고구마찜 / 약밥	42
요리별 시간표	요리 선택표 / 무압찜 요리별 시간표	43

중국어 사용설명서 (中文使用说明书)

- 功能操作部和内锅水位刻度的中文标识 / 语音设定功能 44
- 产品部件名称 45
- 功能操作部名称及作用/功能显示部异常检测功能 46
- 高压模式或无压模式选择方法 47
- 煮饭方法 48
- 煮饭/自动洗涤方法 49
- 预约煮饭的方法 50~51
- 售后服务 52

서비스안내

- 무상 AS기간 6개월 연장쿠폰/제품보증서 및 소비자 분쟁 해결 기준 안내 53
- 서비스 안내 54
- 제품규격 및 고장문의/폐 가전제품의 처리방법 55

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.

⚠경 고	피하지 않을 경우 사망이나 중상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황	⚠ • 이 기호는 특정조건하에서 위험을 끼칠 우려가 있는 사항에 대하여 주의를 환기시키는 표시입니다. • 위험 발생을 피하기 위해 주의깊게 읽고 지시에 따라 사용하십시오.
⚠주 의	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)

사용중 압력추 및 자동증기 배출구에는 손과 얼굴을 가까이 하지 마십시오.

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

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

- 전기누전, 감전, 변형, 변색 및 화재의 원인이 됩니다.
- 전원코드를 열기구 가까이 두지 마십시오.
  코드피복이 녹아 화재, 감전의 원인이 됩니다.
  수시로 전원코드의 상태를 꼭 확인하십시오.

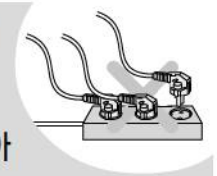
제품을 분해하거나 개조하지 마십시오.

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

고객상담실 (지역번호없이 1588-8899)

로 문의하여 주십시오.

반드시 정격 15A 이상의 접지 단자가 있는 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 확인하십시오.
- 전원플러그에 이물질이나 물기가 묻어 있는 경우에는 잘 닦은 다음 사용하십시오.
- 연장코드도 15A이상의 것을 사용하여 주십시오.

싱크대, 목욕탕 등 제품에 물이 들어 갈 수 있는 곳이나, 눈을 맞을 수 있는 실외에서 사용하지 마십시오.

- 전기 누전 및 감전의 위험이 있습니다.
- 제품에 물이 들어 갔을 경우에는

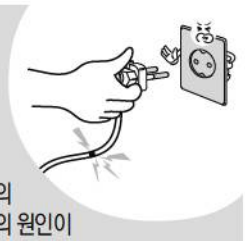
고객상담실 (지역번호없이 1588-8899)

로 문의 하십시오.

먼지가 많은 곳이나 화학성 물질이 있는 곳에서는 사용하지 마십시오.

- 제품 근처에서 가연성 가스나 인화성 물질 등을 사용하지 마십시오.
- 폭발 및 화재의 원인이 됩니다.

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.

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 문의 하십시오.

⚠ 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 문의 하십시오.

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 문의 하십시오.

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

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

뚜껑 결합 손잡이를 "고압 🔒 "위치에 놓고 내솥을 넣고 뚜껑을 닫지 마십시오.

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

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

- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

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

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

제품내에 살충제나 화학물질 등을 뿌리거나 투입하지 마십시오.

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

고객상담실 (지역번호없이 1588-8899)

로 문의 하십시오.

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

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

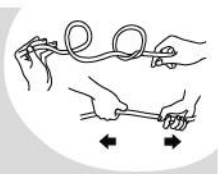
취사나 요리가 진행 중일 때 절대로 뚜껑을 열지 마십시오.

- 요리 중 끓어 넘치거나 증기가 누설되더라도 절대로 먼저 뚜껑을 열지 마십시오.
- 강제로 뚜껑을 열면 내용물 비산으로 화상의 우려가 있습니다.
- 취사 또는 요리가 진행 중일때 부득이하게 뚜껑을 열어야 할 경우 취소 버튼을 누른 후(내솥 온도가 높으면 2초간) 내부 압력이 완전히 제거되었는지 확인을 하고 열어 주십시오.
- 필요 시 제품의 사용을 중지하고 전원플러그를 뽑은 다음

고객상담실 (지역번호없이 1588-8899)

로 문의 하십시오.

전원코드를 무리하게 구부리거나, 묶거나, 잡아당기지 마십시오.



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

전원플러그를 반복하여 뺐다 꽂았다 하지 마십시오.

- 감전 및 화재의 위험이 있습니다.

플러그 및 전원 코드부를 반려동물이 물어 뜯거나 못과 같이 날카로운 금속 물체로부터 충격을 받지 않도록 주의하여 주십시오.

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

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 눌려져 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.

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

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

전원코드를 임의로 연장하거나 연결하는 등 가공하여 사용하지 마십시오.

- 감전 및 화재의 위험이 있습니다.

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

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

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

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

제품 이동시 전원코드를 이용하여 들어올리거나 잡아당겨서 이동하지 마십시오.

- 쇼트로 인한 화재의 원인이 될 수 있습니다.

⚠ 주의 (지시)

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

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

취사나 요리가 끝난 뒤에는 반드시 본체에 고인물을 닦아 주십시오.

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

사용 전 후 버튼이 눌러지지 않거나 작동이 되지 않을 경우

고객상담실 (지역번호없이 1588-8899)

로 문의 하십시오.

취사 또는 요리 진행 중 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.

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

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

요리 후에는 반드시 청소해 주십시오.

- 닭찜, 갈비찜 등의 요리 후 취사 및 보온을 하게 되면 밥에 냄새가 배어들 수도 있습니다.
- 내솥뚜껑 세척시 거친 수세미나 금속성 수세미를 사용할 경우 코팅이 벗겨질 수 있으니 반드시 스폰지 또는 물기를 제거한 행주로 닦아주십시오.
- 9~13쪽을 참조하여 내솥, 내솥뚜껑, 패킹 등을 깨끗이 닦아낸 후 사용하십시오.
- 제품의 사용환경이나 방법에 따라 내솥뚜껑의 코팅이 벗겨질 수 있습니다. 이런 경우

고객상담실 (지역번호없이 1588-8899)

로 문의 하십시오.

취사 또는 요리 진행 중 자동증기 배출시 주의하십시오.

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

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

전원플러그를 뽑을때는 전원코드를 잡지마시고 꼭 전원플러그를 잡고 뽑아주십시오.

- 전원코드에 충격이 가면 감전 및 화재의 원인이 될 수 있습니다.

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

- 고객 과실에 의한 내솥 코팅의 스크래치 및 벗겨짐이 발생할 경우에는 무상 서비스 기간 내라도 유상 처리됩니다.

⚠ 주의 (금지)

내솥을 다른 용도로 사용하거나 불위에 올리지 마십시오.

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

내솥 코팅이 벗겨질 경우

고객상담실 (지역번호없이 1588-8899)

로 문의해 주십시오.

- 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.
- 날카로운 식기류(포크, 숟가락, 젓가락 등)를 내솥에 넣은 채 씻을 경우 내솥 코팅이 벗겨질 수 있습니다.
- 고객 과실에 의한 내솥 코팅의 스크래치 및 벗겨짐이 발생할 경우에는 무상 서비스 기간 내라도 유상 처리됩니다.

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

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

경사진 곳이나 울퉁불퉁한 곳에서는 사용하지 마십시오.

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

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

고객상담실 (지역번호없이 1588-8899)

로 문의 하십시오.

최대 용량 이상으로 내용물을 넣고 사용하지 마십시오.

- 밥물 넘침이나 취사 불량 등 고장의 원인이 됩니다.
- 죽은 지정된 용량 이상은 사용하지 마십시오.

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

- 제품 고장 및 기능이 정상적으로 작동되지 않을 수 있습니다.

제품에 심한 충격을 주거나 떨어뜨리지 마십시오.

- 제품 고장 및 안전상의 문제가 발생할 수 있습니다.
- 고객 과실에 의한 내솥의 변형이 발생할 경우에는 무상 서비스 기간내라도 유상 처리됩니다.

취사나 요리시에는 지정된 용량을 초과하여 요리하지 마십시오.

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

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

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

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

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

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

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

뚜껑 결합 손잡이나 내솥 손잡이를 잡고 제품을 들어 올리지 마십시오.

- 뚜껑 결합 손잡이나 내솥 손잡이를 잡고 들어 올릴 경우 뚜껑이 열릴 우려가 있어 위험합니다.
- 제품 바닥 좌우측에 있는 홈을 양손으로 들어올려 안전하게 사용하십시오.

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.)

제품 밑에 깔판, 방석, 전기장판 등을 놓고 사용하지 마십시오.

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

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

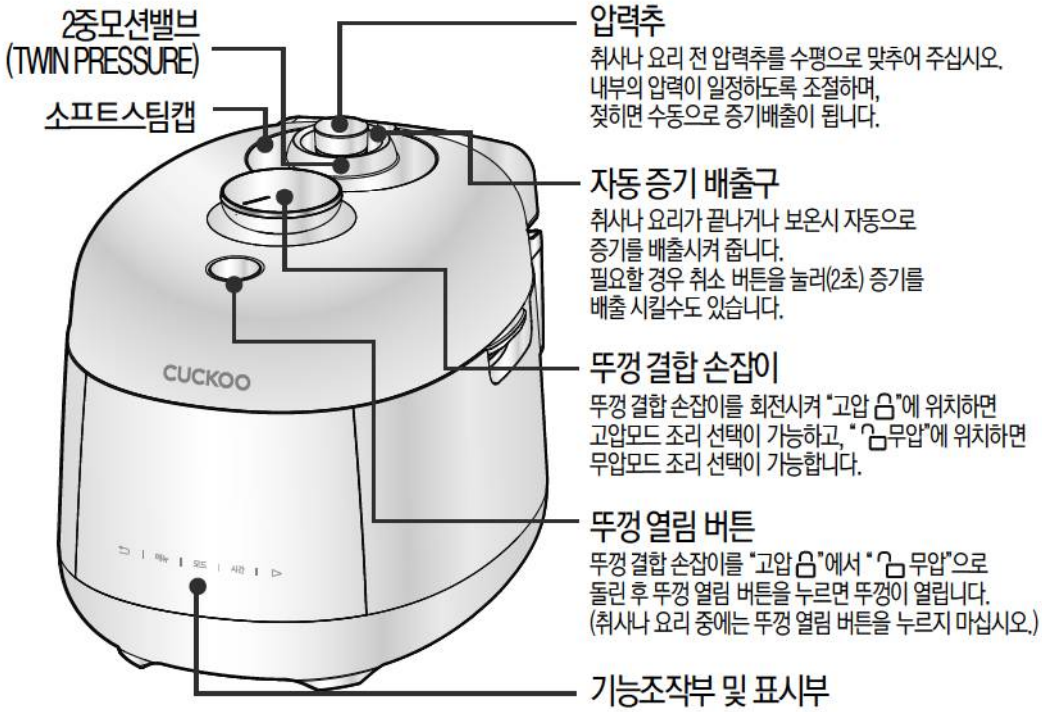
- 고장 및 냄새의 원인이 됩니다.

사용하지 않을 때는 전원플러그를 콘센트에서 뽑아 주십시오.

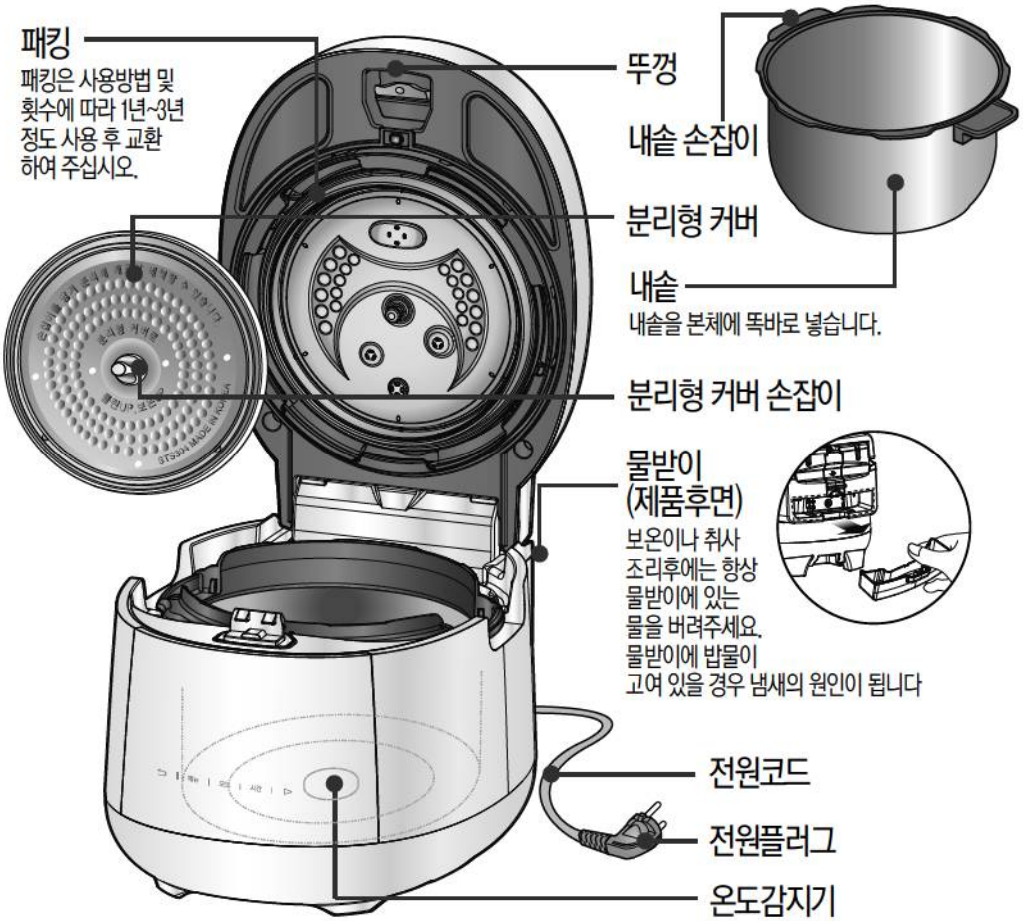
- 절연 성능 저하로 인해 감전, 누전,화재의 원인이 될 수 있습니다

각 부분의 이름

각 부 명칭(외부)



각 부 명칭(내부)



부속품 안내

사용설명서 및 요리안내

주걱

계량컵

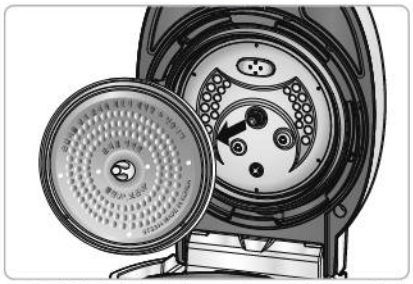
청소용 핀
(실물은 본체바닥면에
부착되어 있습니다.)

※ 해당 모델에 따라
미포함될 수있습니다.

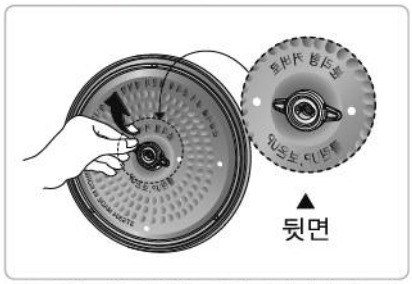
분리형 커버

분리형 커버 세척 후에는 반드시 뚜껑에 장착해 주십시오.

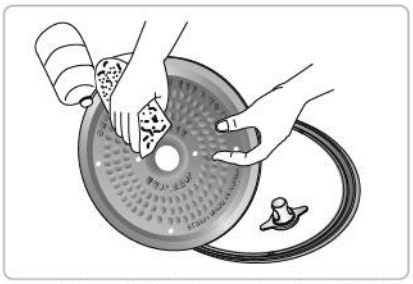
- 청소를 잘하지 않으면 보온 중 냄새가 나는 원인이 됩니다. 특히 뚜껑부는 자주 청소해 주십시오.
(전원플러그를 빼고 본체의 열이 식고 난 후 손질하십시오.)
- 본체 · 뚜껑은 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오. 벤젠, 신나 등은 사용하지 마십시오.
- 분리형 커버 등의 스테인리스 재질 부분은 락스 또는 염소 성분이 첨가된 세제로 세척하거나 닦지 마십시오.
- 사용중 분리형 커버, 내솥 뚜껑이나 내솥 내부에 밥물이 묻어 전분막이 생기는 수가 있으나, 위생상 아무런 영향이 없습니다.



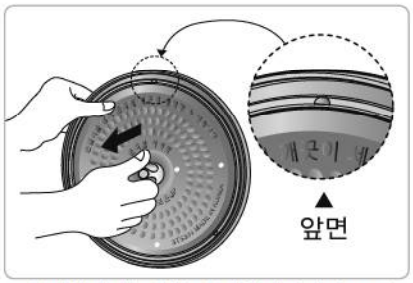
① 분리형 커버 손잡이를 화살표 방향대로 당기면 뚜껑에서 쉽게 분리되어 세척이 가능합니다.



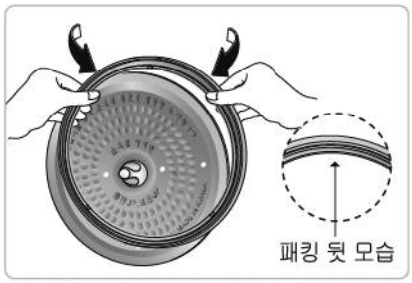
② 분리형 커버 세척시 분리형 커버 뒷면의 손잡이부의 날개를 잡고 당겨서 손잡이를 분리하고, 패킹도 분리합니다.



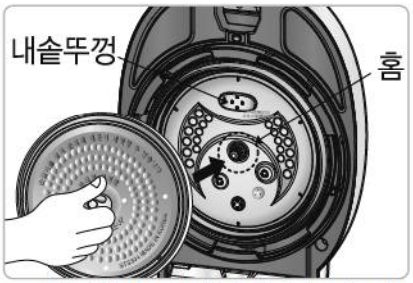
③ 주방용 중성세제 및 스폰지로 자주 세척해 주시고 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오.



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

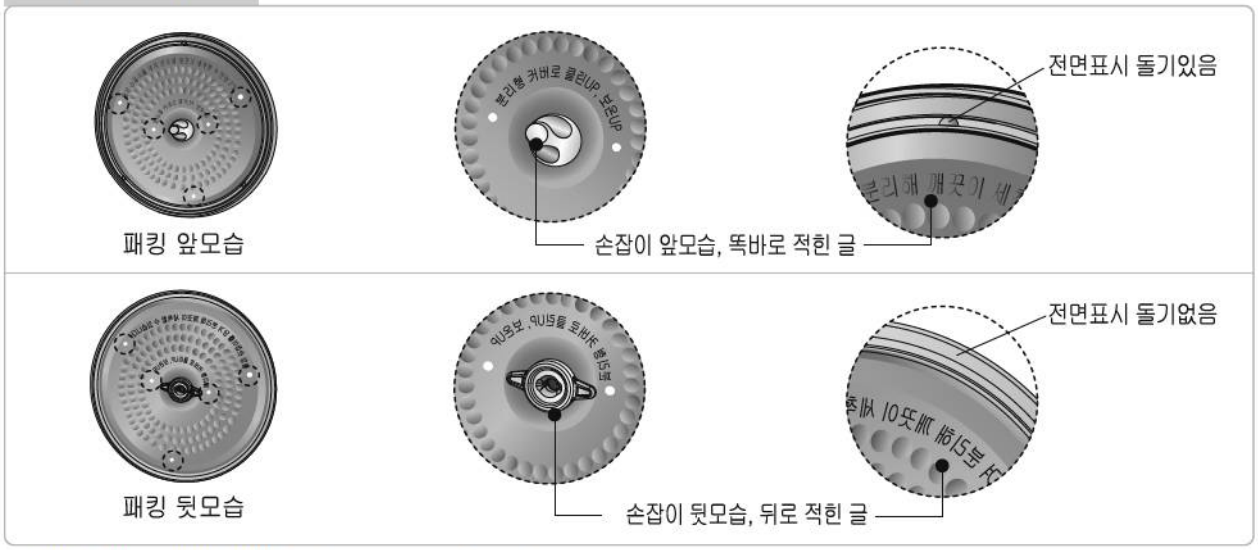


⑤ 분리형커버에 패킹을 장착시킬 경우 패킹 뒷부분의 홈에 가장자리를 끼운 후 한바퀴 돌리면서 장착합니다.



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 물을 꼭 짠 행주로 닦아 주십시오. 뚜껑의 가장자리 부분은 금속으로 되어 있으므로 청소할 때 주의 하십시오.

증기 배출구

사용전 · 후 증기 배출구가 막히지 않도록 깨끗이 닦아 주십시오. 닦을 때 부드럽게 닦아 주시고 강제로 빼지 마십시오.

본체 물고임부

취사나 요리 시 발생하는 밥물은 증기배출구를 통해 이곳에 고일 수 있도록 설계되어 있으므로 취사나 요리 완료 후 물을 꼭 짠 행주로 깨끗이 닦아 주십시오.

본체내부

온도감지기에 이물질이 눌러 붙어 있는 경우는 금속판이 손상되지 않게 제거 하십시오. 열판에 이물질이나 물기를 깨끗이 닦아 주십시오.

기능조작부

밥물 및 이물질이 묻어 있는 경우 물을 꼭 짠 행주로 닦아 주십시오. 거친 수세미, 솔 등은 표면에 손상을 줄 수 있습니다. 사용전 · 후 버튼이 눌러지지 않거나 작동이 안될 경우 반드시 고객상담실로 문의해 주십시오.

본체부

취사나 요리 시에 본체와 고정장치 틈 사이에 밥물 및 이물질이 묻어 있는 경우 물기를 꼭 짠 행주로 깨끗이 닦아 주십시오.

뚜껑열림버튼부

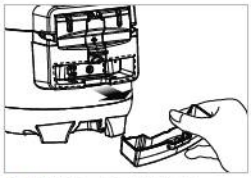
사용전 · 후 뚜껑 열림 버튼부위에 밥물 및 이물질이 묻어 있는 경우 물을 꼭 짠 행주로 닦아 주십시오. 사용전 · 후 뚜껑 열림 버튼이 눌러지지 않거나 작동이 안될 경우 반드시 고객상담실로 문의해 주십시오.

※내솥 세척 시 유의 사항

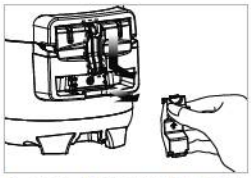
날카로운 식기류(포크, 숟가락, 젓가락 등)를 내솥에 넣은 채 세척 하지 마십시오.

- 내솥 코팅이 손상 될 수 있습니다.
- 고객 과실에 의한 내솥 코팅의 스크래치 및 벗겨짐이 발생할 경우에는 무상 서비스 기간 내라도 유상 처리됩니다.

물받이/밥물고임방지 배수로 손질방법

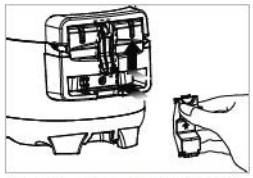


❶ 물받이를 분해합니다.

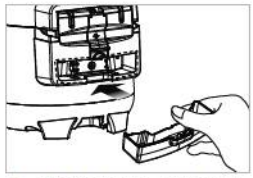


❷ 밥물고임방지 배수로캡의 손잡이를 잡고 아래 방향으로 밀어서 분리합니다.

❸ 밥물고임방지 배수로캡 및 물받이는 물기를 제거한 행주로 닦거나 주방용 중성세제 및 스펀지로 세척해 주십시오.



❹ 청소 후 그림과 같이 밥물 고임방지 배수로캡을 위로 밀어서 끼워 넣습니다.

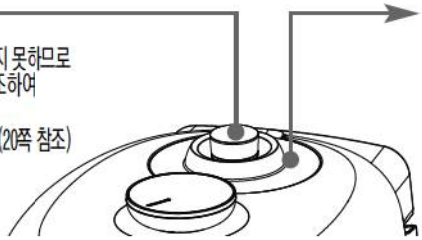


❺ 물받이를 화살표 방향으로 눌러 확실히 끼워 주십시오.

압력 노즐막힘 손질방법

압력추 / 2중모션 밸브

이물질 등으로 증기 배출구와 2중모션 밸브가 막혀 있으면 제 기능을 발 휘하지 못하므로 사용 전 · 후 에는 아래의 압력추 / 증기배출구 / 2중모션 밸브 청소방법을 참조하여 압력추를 분리한 다음 청소용 핀으로 구멍을 뚫은 후 사용해 주십시오.
2중모션 밸브의 이물질 제거를 위해 정기적으로 자동세척을 실시해 주십시오.(20쪽 참조)
증기 배출구의 구멍이 막히지 않았는지 정기적으로 점검해 주십시오.
※ 압력추의 디자인은 그림과 다를 수 있습니다.



소프트스팀캡

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

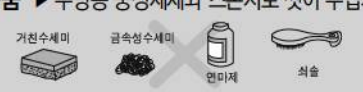
〈압력추/증기배출구 청소방법〉

❶ 뚜껑 결합 손잡이를 "고압凸" 방향으로 돌린 후 압력추를 잡고 위로 올려서 화살표 방향(반시계 방향)으로 돌려서 분리합니다.

❷ 청소용 핀(실물은 본체바닥면에 부착되어 있음)으로 구멍을 뚫습니다.
※ 청소용 핀으로 압력추 증기 배출구만 청소하시고, 다른 구멍은 안전장치이므로 절대로 찌르지 마십시오.
※청소용 핀은 해당 모델에 따라 미포함 될 수 있습니다.

❸ 청소 후 압력추를 조립할 때는 분리할 때와 반대 방향(시계방향)으로 돌려서 끼워 넣습니다.
❹ 압력추가 완전히 조립되면 추가 자유롭게 돌아 갑니다.

내솥 · 부속품 ▶ 주방용 중성세제와 스폰지로 씻어 주십시오.



ALL 스테인리스 타입의 커버를 적용하여 코팅이 벗겨질 우려가 없어 오래오래 사용하실 수 있으며 스테인리스 재질로 위생적이고 간편하게 청결 관리가 가능합니다.

이중모션패킹(압력패킹) 관리방법

- 압력패킹의 주기적인 관리는 밀폐력 유지에 도움을 줘서 밥맛을 유지하고 패킹을 오래 사용할 수 있게 합니다.
- 아래의 자세한 방법을 보시고 올바르게 압력패킹을 관리해 주십시오.

1 압력패킹 분리 및 세척 방법

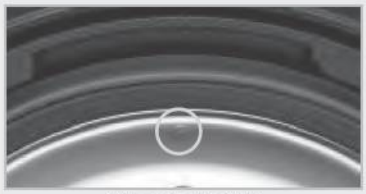
① 전원코드를 뽑고 밥솥이 식은 상태에서 제품 뚜껑을 엽니다.

② 그림과 같이 압력패킹을 손으로 잡고 당겨서 분리합니다.

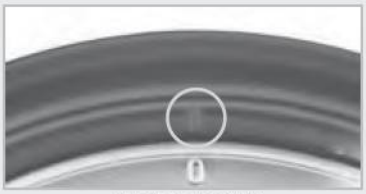
③ 주방용 중성세제 및 스폰지로 깨끗이 세척해 주시고 물기를 제거한 행주로 닦아주십시오.

2 압력패킹 부착 방법

▶ 그림1



내솥뚜껑에 표시된
패킹 조립용 기준표시 눈금



압력패킹에 표시된
패킹 조립용 기준표시 돌기

- ❶❷❸❹❺❻번 순으로 내솥뚜껑의 기준표시 눈금과 압력패킹의 돌기를 맞추어 내솥뚜껑홈에 *반드시 패킹의 바깥쪽면을 눌러서 조립합니다.* (압력패킹 교체 방법 순서는 아래 그림과 같습니다.)

① 위의 '그림1'의 ❶번부위부터 압력패킹 돌기와 내솥뚜껑의 기준표시 눈금이 일치하도록 *반드시 바깥쪽을 눌러 먼저 끼웁니다.*
❷~❻번 부위도 위의 그림과 같이 각각 끼웁니다.

② ❶~❻번을 제외한 나머지 부위도 *반드시 바깥쪽을 눌러 끼웁니다.*

3 정확한 조립 확인 방법

⚠ 잘못 부착하였을 시 사용 중 증기누설에 의한 밥의 설익음이나 화상의 우려가 있으므로 아래와 같이 바르게 부착되었는지 반드시 확인 해 주십시오.

① 육안검사

정상 조립상태

• 내솥뚜껑과 압력패킹 사이에 한군데라도 틈새 또는 빠지거나 쭈그러짐이 없는지 전 둘레를 반드시 확인합니다.

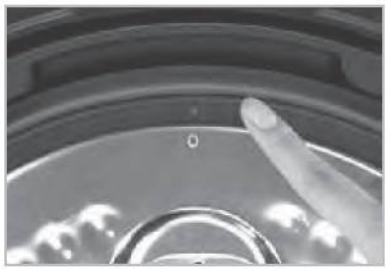
잘못된 조립상태

(안쪽빠짐)

(바깥쪽빠짐)

(쭈그러짐)

② 정확한 조립 확인 방법



• 그림과 같이 전둘레로 압력패킹 안쪽을 문질러 압력패킹이 완전히 끼워졌는지 확인 합니다.

• 그림과 같이 압력패킹의 바깥쪽을 눌러 압력패킹이 내솥뚜껑에 완전히 끼워졌는지 전 둘레를 확인해 주십시오.

• 그림과 같이 압력패킹의 안쪽을 눌러 압력패킹이 내솥뚜껑에 완전히 끼워졌는지 전 둘레를 확인해 주십시오.

③ 물끓임 시험

• 내솥에 표시된 백미 물눈금 2까지 물을 붓고, 뚜껑을 덮어 뚜껑 결합 손잡이를 "고압" 쪽으로 돌린 후 대기상태에서 예약/자동 세척 버튼을 2회 눌러 자동세척을 선택한 후 고압취사/백미쾌속 버튼을 누릅니다.
• 10분 정도 지나면 압력추가 흔들리면서 증기가 배출되는데 압력추 외의 다른부위에서 증기가 세어 나오지 않으면 압력패킹 교체가 잘 된 것입니다.
• 압력추가 흔들릴 때 압력추 외의 다른 부위에서 증기가 세어 나오면 압력패킹을 분리해서 처음부터 다시 조립하여 물끓임 시험을 합니다. (전원코드를 뽑고 밥솥이 식은 상태에서 압력패킹을 교체하십시오.)
• 보다 더 정확하게 압력패킹의 올바른 부착상태를 확인하는 방법으로는 밥솥 뚜껑의 틈새를 랩으로 감싸 물끓임 시험을 하시면 한눈에 증기누설 여부를 확인하실 수 있습니다.

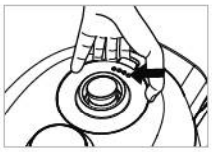
정상 조립상태

잘못된 조립상태

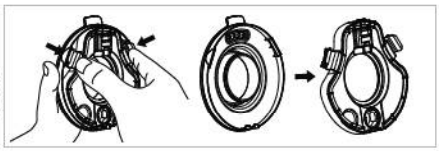
• 압력패킹 교체가 잘 되지 않을 경우에는 고객상담실(지역번호없이 1588-8899)로 문의하여 주십시오.

소프트스팀캡 손질 방법

※ 취사나 요리 완료 직후에는 소프트스팀캡이 뜨거우므로 만지지 마십시오. 화상을 입을 수 있으므로 주의하십시오.

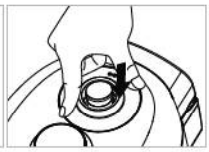


❶ 소프트 스팀캡을 그림과 같이 홈 부분을 손가락으로 잡고 옆으로 젖힌 후 위로 살짝 들어 올리면서 떼어냅니다.



❷ 앞쪽에 있는 후크를 화살표 방향으로 눌러서 분해하고, 주방용 세재 및 스폰지로 자주 세척해 주십시오. 세척 후 순서대로 조립해 주십시오.
※ 패킹을 끼울 때는 방향에 주의해서 패킹 홀을 잘 맞춘 후 끼워 주십시오.

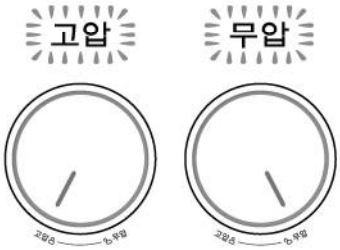
❸ 소프트 스팀캡을 조립하여 끼울 때에는 아래쪽의 돌기 부분을 맞춘 후, 화살표 방향으로 눌러 앞쪽의 후크를 확실히 끼워 주십시오.



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

뚜껑 결합 손잡이의 사용법에 관하여

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



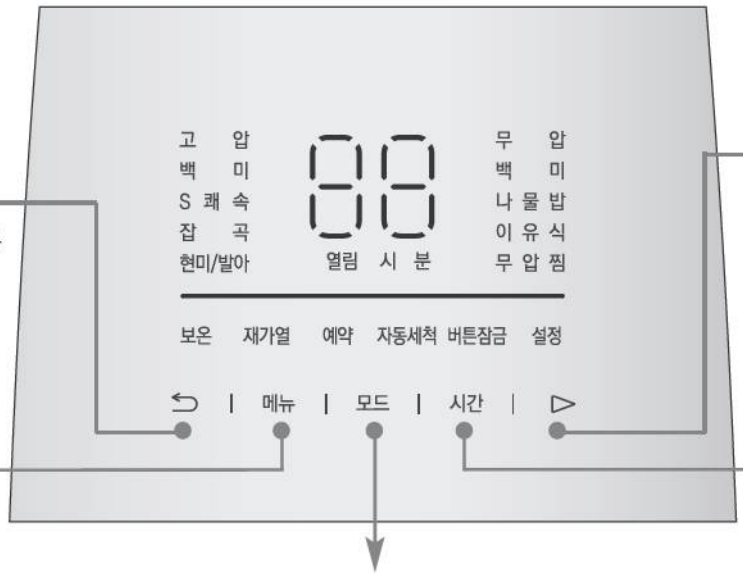
뚜껑이 닫히지 않을 때의 주의사항

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.

기능 조작부의 이름과 역할 / 기능 표시부의 이상점검 기능



취소 버튼
- 선택한 기능을 취소할때 사용 (고압취사 중에 취소 시킬 경우 2초간 눌러주세요.)

시작 버튼
- 취사를 시작할때 사용
- 모드 기능(보온, 보온재가열, 예약, 자동세척, 버튼잠금, 설정)을 시작할때 사용
- 사용자 설정모드에서 설정값을 저장할때 사용

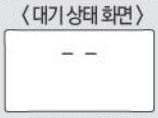
메뉴 버튼
- 메뉴를 선택할 경우 사용
- 사용자 설정모드 값 변경시 사용

시간 버튼
- 현미/발아 시간을 설정하거나, 이유식, 무압찜 시간을 설정 할 경우 사용
- 예약시간을 변경 할 경우 사용

모드 버튼
- 보온, 보온재가열, 예약, 자동세척, 버튼잠금, 설정을 선택할 경우 사용
- 설정모드 변경시 사용

※ 전원플러그를 꽂고 아무 동작을 하지 않은 경우, 그림과 같이 화면상태가 나타날 때가 대기 상태입니다. (대기 상태 화면의 메뉴, 음성 유무는 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.
※ 대기 상태에서 1분 경과 시 절전 모드로 전환됩니다. (뚜껑결합손잡이 불빛은 10초 경과 시 소등됨.)
▶ 절전모드 해제 방법 : 버튼을 누르거나, 뚜껑결합손잡이를 돌리거나, 뚜껑을 여닫으면 절전모드가 해제됩니다.

〈대기 상태 화면〉


〈절전 모드 화면〉

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 고객상담실(1588-8899)로 문의하십시오.

내솥이 없을 때 나타납니다.

온도 감지기에 이상이 있을 때 나타납니다. 고객상담실(1588-8899)로 문의하십시오.

뚜껑 결합 손잡이를 정확한 압력모드로 돌리지 않은 상태에서 취사 또는 보온재가열, 예약, 선택 버튼을 눌렀을 때 나타납니다. 손잡이를"고압 "또는 " 무압"방향으로 확실하게 돌려 주십시오.

물만 계속 끓일 경우나 제품이상 발생시 나타납니다. 고객상담실(1588-8899)로 문의하십시오.

마이컴 외부 메모리에 이상이 있을때 나타납니다. 고객상담실(1588-8899)로 문의하십시오.

고압취사 완료 후 보온 상태에서 한번도 뚜껑 결합 손잡이를 " 무압"방향으로 하지않고, 대기 상태가 된 후 재차 취사 또는 예약 버튼을 눌렀을 때 나타납니다. 뚜껑 체결 감지장치의 동작 확인 기능입니다. 뚜껑 결합 손잡이를" 무압" 쪽으로 한 후 다시"고압 "방향으로 돌려 주시면 됩니다. 그래도 문제가 계속 해결되지 않으면 고객상담실(1588-8899)로 문의하여 주십시오.

환경센서에 이상이 있을때 나타납니다. 고객상담실(1588-8899)로 문의하십시오

마이컴 내부 메모리에 이상이 있을때 나타납니다. 고객상담실(1588-8899)로 문의하십시오.

고압모드 또는 무압모드 선택 방법

고압모드 선택

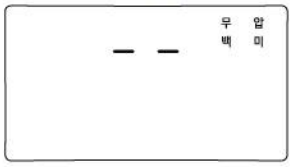
뚜껑결합손잡이 방향을 "고압 🔒"으로 해주세요.

- ▶ 뚜껑 결합 손잡이의 LED가 주황색으로 점등되고, 기능표시부에 "고압 "표시가 나타나면 고압모드입니다.
- ▶ 고압모드에서는 고압메뉴만 선택이 가능합니다.
- ▶ 고압메뉴 : 백미, 백미슈퍼쾌속, 잡곡, 현미/발아

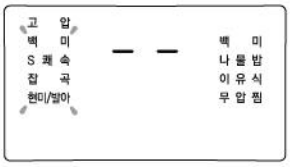
1 압력모드를 무압모드에서 고압모드로 변경을 원하실 경우 뚜껑결합손잡이를 " 🔓무압 "에서 "고압 🔒 " 으로 돌려주세요.

- ▶ 압력모드가 무압모드에서 고압모드로 변경이 되면 3초간 고압메뉴는 점멸, 무압메뉴는 점등 후 저장된 고압메뉴만 점등됩니다.
- ▶ "고압모드입니다. 고압메뉴를 선택해주세요"하는 음성이 나옵니다.
- ▶ 뚜껑결합손잡이의 램프의 불빛이 주황색으로 변경됩니다.

〈대기상태(무압모드)〉

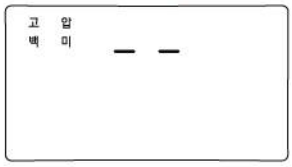


고압모드 변경 시



3초간 점멸 후

〈대기상태(고압모드)〉



무압모드 선택

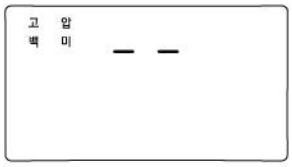
뚜껑결합손잡이 방향을 " 🔓무압 "으로 해주세요

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

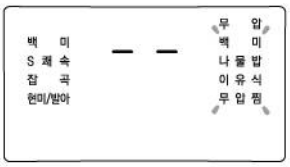
1 압력모드를 고압모드에서 무압모드로 변경을 원하실 경우 뚜껑결합손잡이를 "고압 🔒 "에서 " 🔓무압 " 으로 돌려주세요.

- ▶ 압력모드가 고압모드에서 무압모드로 변경이 되면 3초간 무압메뉴는 점멸, 고압메뉴는 점등 후 저장된 무압메뉴만 점등됩니다.
- ▶ "무압모드입니다. 무압메뉴를 선택해주세요" 하는 음성이 나옵니다.
- ▶ 뚜껑결합손잡이의 램프의 불빛이 흰색으로 변경됩니다.

〈대기상태(고압모드)〉

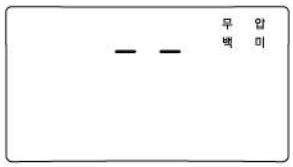


무압모드 변경 시



3초간 점멸 후

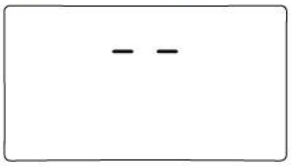
〈대기상태(무압모드)〉



2 뚜껑결합손잡이의 방향을 " 🔓무압" 또는 " 🔒고압 "으로 정확하게 하지 않을 경우(중립위치) 메뉴선택 및 취사를 할 수 없습니다.

- ▶ 버튼 입력 시"뚜껑결합손잡이를 원하는 압력위치로 돌려주세요"하는 음성이 나옵니다.
- ▶ 메뉴 시작 버튼 입력 시"뚜껑결합손잡이를 고압모드 또는 무압모드로 돌린 후 메뉴를 선택해주세요."하는 음성이 나옵니다.
- ▶ 뚜껑결합손잡이를 정확하게 돌려 고압모드 또는 무압모드를 선택해주세요.

〈뚜껑결합 손잡이 중립위치 상태〉



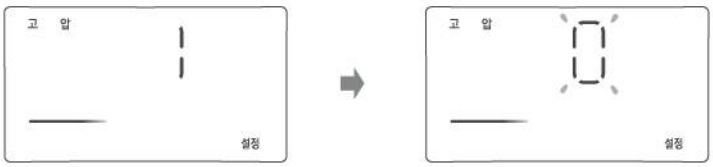
⚠ 주의사항

무압 메뉴 취사/요리시 지정된 용량으로 조리하십시오.
취사나 요리시에는 지정된 용량을 초과하여 요리하지 마십시오.
- 요리안내에 지정된 용량을 초과할 경우 압력추와 소프트 스팀캡으로 내용물 넘침의 원인이 됩니다.
- 반드시 지정된 설명서의 요리안내를 준수 바랍니다.

음성 설정 기능 / 음성볼륨 조절 기능 / 정전보상 기능

음성 설정 기능

한국어, 중국어, 영어 음성을 선택하는 기능으로 원하시는 음성 설정이 가능합니다. 제품의 초기 상태는 한국어 음성 상태입니다.

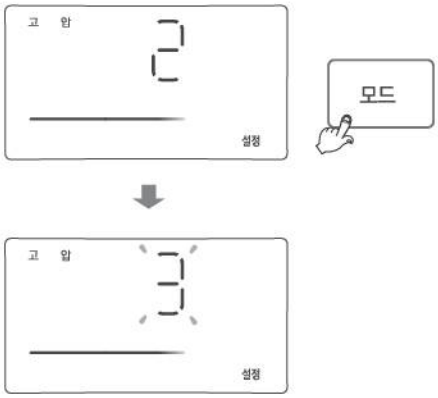


〈 음성 설정 모드 진입 시 (한국어 상태 일 때) 〉

1. 대기상태에서 모드 버튼을 6회 눌러 "설정"을 선택하고 시작버튼을 누르면 " 1 " 표시 후 "음성 설정 모드 입니다."하는 음성과 함께 음성 설정 모드로 진입합니다.
   ▶ 취소 버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력없이 7초가 경과되면 설정된 값이 저장되지 않고 취소되며, 대기 모드로 돌아갑니다. (모드 버튼을 누르면 변경 값 저장 없이 음성볼륨 조절 기능으로 이동합니다.)
2. 메뉴 버튼을 눌러 원하시는 음성 선택 후 시작 버튼을 누르면 설정된 값이 저장되고, 대기모드로 돌아갑니다.

음성볼륨 조절 기능

음성 기능을 해제하거나 음성 볼륨을 조정하는 기능입니다.



〈 음성볼륨설정 모드 진입 시 〉

〈 음성볼륨 OFF 선택 시 〉

대기상태에서 모드 버튼을 6회 눌러 "설정"을 선택하고 시작버튼을 누르면 음성 설정모드에 진입한 후 모드 버튼을 1회 누르면 " 2 " 표시 후 음성 볼륨 설정모드로 진입합니다.

메뉴 버튼을 눌러 " OF "가 설정되면, "음성기능이 해제되었습니다." 하는 음성과 함께 " OF "가 깜빡거리며 시작 버튼을 누르면 음성기능이 해제됩니다.
(음성 기능이 해제되어도 효과음은 계속 출력됩니다.)

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

▶ 원하시는 음성볼륨을 설정하신 후, 시작 버튼을 누르면 "음성볼륨 설정이 완료되었습니다."하는 음성과 함께 설정된 값이 저장되고, 대기모드로 돌아갑니다.

▶ 취소 버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력없이 7초가 경과되면 설정된 값이 저장되지 않고 취소되며 대기모드로 돌아갑니다. (모드 버튼을 누르면 변경 값 저장 없이 보온 온도 설정모드로 이동 합니다.)

정전보상 기능이란?

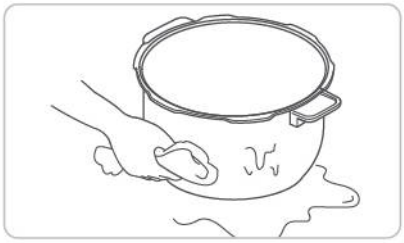
▶ 본 제품은 정전이 되어도 정전 이전의 상태를 기억하게 되어 있어 정전 약 2분 이내에 다시 전기가 들어오면 정상적으로 작동하게 됩니다. (제품에 따라 조금씩 차이가 날 수도 있습니다.)

▶ 정전으로 취사나 요리 진행이 취소된 경우에는 고압취사/슈퍼쾌속 또는 무압취사 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.

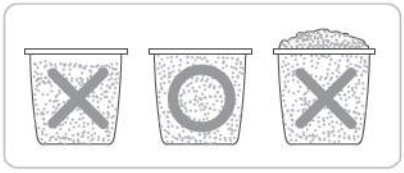
1 내솥을 깨끗이 씻은 후 물기를 닦습니다.

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



2 계량컵을 사용하여 쌀을 인분수 만큼 별도의 용기에 담습니다.

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



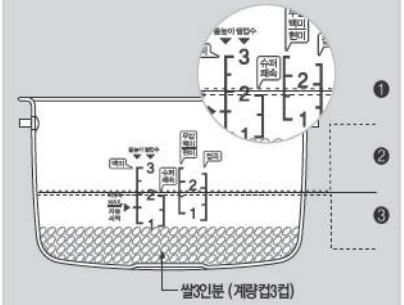
3 맑은 물이 나올 때까지 깨끗이 씻습니다.

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 : '백미' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.
  백미는 최대 3인분 까지 취사 가능합니다.
- 잡곡 : 백미에 현미를 5:5 비율로 섞어서 취사 할 경우 사용합니다.
  '잡곡'물눈금 기준으로 맞춥니다. 잡곡은 최대 2.5인분까지 취사 가능합니다.
- 무압백미, 나물밥 : '무압백미' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.
  무압백미, 나물밥은 최대 2.5인분까지 취사 가능합니다.
- 현미/발아: '현미'물눈금 기준으로 맞춥니다.
  현미/발아는 최대 2.5인분까지 취사 가능합니다.
- 백미슈퍼쾌속 : '백미슈퍼쾌속' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.
  백미슈퍼쾌속은 최대 2인분까지 취사 가능합니다.

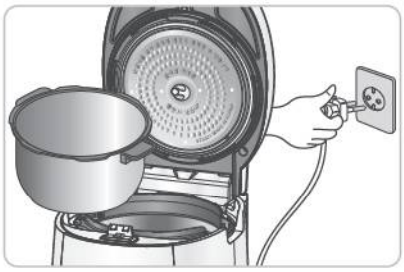
※ 콩, 팥과 같은 딱딱한 곡류는 불리거나 삶아서 잡곡 메뉴에서 취사를 하십시오.
잡곡의 종류에 따라 설익을 수도 있습니다.
※ 메뉴별 취사량은 19쪽의'메뉴별 취사시간'을 참조하십시오.



❶ 묵은쌀로 밥을 지을때나 진밥을 원할때 :
물을 규정량보다 많이 부어 주십시오.
❷ 쌀 2인분일 경우 (계량컵 2컵) 내솥의 '백미'눈금 2에 물을 맞춥니다.
❸ 쌀을 충분히 불렸을 때 또는 된밥을 원할 때 :
물을 규정량보다 적게 부어 주십시오.
❹ 밥이 설익거나 꼬들한 경우 :
쌀의 품종 차이 또는 함수율 (묵은쌀) 차이로 발생합니다. 이 경우 기존 취사 물량 대비 1~10% 물량을 늘려서 취사해 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.)



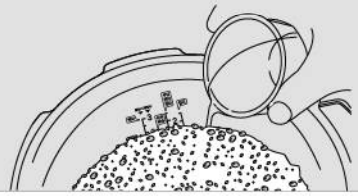
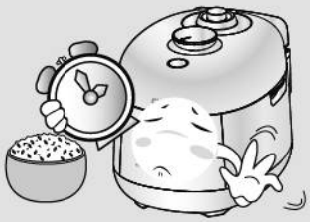
7 뚜껑을 닫은 후 뚜껑 결합 손잡이를 "고압 ⌂" 또는 " ⌂무압"위치로 돌려주십시오.

▶ 뚜껑 결합 손잡이의 LED가 주황색으로 점등되고, 기능표시부에 "고압"표시가 나타나면 고압모드이고, 뚜껑 결합 손잡이의 LED가 흰색으로 점등되고, 기능표시부에 "무압"표시가 나타나면 무압모드입니다.
※ 보온 중일 때는 취소 버튼을 눌러 보온을 취소한 후 원하시는 기능을 선택하여 주십시오.
▶ "E↔do"표시가 나올 경우에는 뚜껑 결합 손잡이를 " ⌂ 무압"방향으로 돌린 후 다시 "고압 ⌂ "으로 돌려 주시면 정상적으로 동작 됩니다. (뚜껑 체결 감지 장치의 동작 확인 기능)
※ 고압모드 상태로 이전 취사에서 취사 완료 후 한번 이상 뚜껑 결합 손잡이를 " ⌂ 무압" 방향으로 돌렸을 경우에는 해당되지 않습니다.

맛있는 밥을 드시려면

압력밥솥으로 맛있는 밥짓기

맛있는 압력밥솥 밥을 드시려면 다음 사항을 꼭 알아두십시오.

쌀은 계량컵으로! 물은 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 맞지않으면 밥이 퍼석하거나 설익거나 질게 될수가있습니다. 
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 수가있습니다.
예약 취사 시간은 짧을수록 좋습니다!	• 쌀이 많이 말라 있는 경우는 가급적 예약취사를 피하시고 물을 반눈금 정도 더 넣고 취사합니다.	• 10시간 이상 예약취사하거나 말라 있는 쌀을 예약취사할 경우는 밥이 퍼석하거나 설익을 수가있으며 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 자주닦아 주십시오.	• 청소를 자주 하지 않으면 세균이 번식하여 보온시 밥에서 냄새가 날 수 있습니다.

취사는 이렇게 하십시오

1 뚜껑결합손잡이로 원하는 압력모드를 선택합니다.

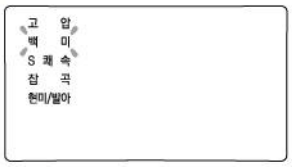
- 분리형 커버가 장착되어 있는지 확인하여 주십시오.
- 취사 전 압력추를 수평으로 맞추어 주십시오.
- 정확한 압력모드가 선택되지 않으면 메뉴를 선택할 수 없습니다.
- 뚜껑결합손잡이가 고압모드일 경우 고압메뉴만 선택되고 무압모드일 경우 무압메뉴만 선택이 됩니다.

〈고압모드〉

- 메뉴 버튼을 누를 때마다 백미 → 백미슈퍼쾌속 → 잡곡 → 현미/발아 순으로 반복 선택됩니다.

〈무압모드〉

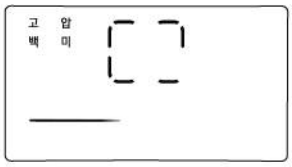
- 메뉴 버튼을 누를 때마다 무압백미 → 나물밥 → 이유식 → 무압찜 순으로 반복 선택됩니다.
- 백미, 잡곡, 현미/발아, 무압백미 메뉴는 한번 취사가 완료 되고 나면 메뉴가 기억되므로 동일 메뉴를 연속 사용할 경우는 메뉴 선택을 하지 않아도 됩니다.



예) 백미를 선택 할 경우 ▶ "백미" 라는 음성이 나옵니다.

2 시작 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.

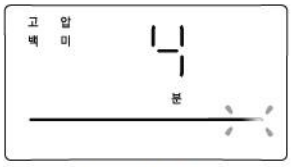
- 취사를 하기전에 고압메뉴인 경우 뚜껑결합손잡이를 "고압 🔒" 으로 돌리고 시작버튼을, 무압 메뉴인 경우 뚜껑결합손잡이를 "🔓 무압"으로 돌리고 시작버튼을 눌러주세요.
- 시작 버튼을 누르면 취사가 시작합니다.
- 뚜껑결합손잡이를 "고압 🔒"또는 "🔓 무압" 방향으로 하지않고 시작버튼을 누른 경우 경고음과 함께 "E01"이 표시되면서 "뚜껑결합손잡이를 원하는 압력위치로 돌려주세요."하는 음성이 나오고 작동되지 않습니다.
- 취사 용량이나 수온, 취사 조건에 따라 실제 취사 시간은 차이가 있을 수 있습니다.
- LED Bar에 취사 공정 진행률이 표시됩니다. (단, 현미 발아 공정, 이유식, 무압찜 제외)



예) 고압모드에서 백미를 취사 할 경우

3 뜸들이기 (예 : 백미)

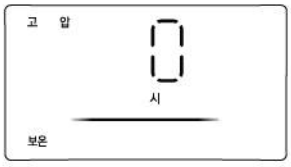
- 뜸 진행부터는 "뜸들이기를 시작합니다." 하는 음성과 함께 표시부에 남은 취사시간을 표시합니다. 메뉴에 따라 남은 시간은 차이가 있습니다.
- 뜸 완료 1~4분 전에 증기배출효과음(기차소리)이 나오고 "증기배출이 시작됩니다."하는 음성과 함께 증기가 자동배출되므로 놀라거나 화상을 입지 않도록 주의하십시오.



예) 4분 남은 경우

4 취사완료

- 취사가 끝날때 완료음(쿠~쿠~, 쿠쿠하세요, 새소리)이 울리고 "쿠쿠가 맛있는 백미밥을 완성하였습니다. 밥을 잘 저어 주세요" 하는 음성과 함께 보온 기능을 시작합니다.
- 보온을 원하지 않을 경우 취소 버튼을 눌러 보온을 취소하여 주십시오.
- 취사가 끝나면 즉시 밥을 골고루 잘 섞어 주십시오. 섞지 않고 그냥두면 밥이 굳고 변색되어 냄새가 발생합니다.
- 뚜껑 결합 손잡이가 잘 돌아가지 않는 경우는 압력추를 젖힌 다음 내부증기를 완전히 빼낸 후 뚜껑 결합 손잡이를 돌려 주십시오.
- 취사중에는 취소 버튼을 누르지 마십시오. 취사가 취소됩니다.



메뉴별 취사시간

메뉴 / 구분	백미	백미 슈퍼쾌속	잡곡	현미/발아	무압백미	나물밥	무압찜	이유식	자동세척
취사량	1인분~ 3인분	1인분~ 2인분	1인분~ 2.5인분	1인분~ 2.5인분	1인분~ 2.5인분	1인분~ 2.5인분	메뉴별 상세 요리안내를 참조하여 주십시오.		백미 물눈금 1.5까지
취사시간	약 27분~ 약 31분	약 16분~ 약 19분	약 42분~ 약 45분	약 47분~ 약 50분	약 43분~ 약 51분	약 46분~ 약 55분			약 24분

※ 무압찜, 이유식 등의 요리 후 취사하게 되면 냄새가 배어들 수도 있습니다.
(9~12쪽을 참조하여 패킹과 뚜껑 부위를 깨끗하게 닦아 낸 후 20쪽을 참조하여 자동살균세척 기능을 사용하여 세척해 주십시오.)

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

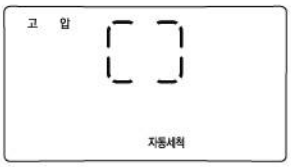
취사/자동세척은 이렇게 하십시오

취사메뉴 사용법

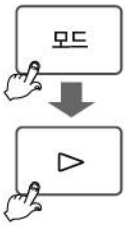
백 미	백미를 차지게 취사할 때 사용합니다	잡 곡	백미에 곡류를 섞어서 취사할 경우 사용합니다.
현미/발아	현미밥을 드시거나, 현미를 발아시켜 발아현미밥을 드시고자 할 때 사용합니다.	나물밥	백미에 나물을 섞어서 취사할 때 사용합니다.
무압찜	수동으로 찜 시간을 설정하여 무압(1기압)에서 요리합니다	무압백미	찰기없이 부드러운 밥을 드시고자 할 때 사용합니다.
자동세척 (자동살균세척)	취사 · 보온 또는 요리후 배어든 냄새를 세척 할 때 사용합니다.	이유식	수동으로 이유식 시간을 설정하여 요리합니다.
백 미 슈퍼쾌속	• 백미슈퍼쾌속 취사 시 일반 백미 메뉴보다 밥짓는 시간이 단축됩니다. • 백미슈퍼쾌속 취사는 정상 취사보다 밥 상태가 좋지 않으므로 2인분 이하에서만 사용하여 주십시오. • 취사전 쌀을 20분 정도 불린 다음 백미슈퍼쾌속으로 취사하시면 밥맛이 더욱 좋아집니다.		

※ 백미슈퍼쾌속 및 저인분을 취사할 경우 물받이에 있는 물이 많을 수 있으므로 취사 후 물을 버려 주십시오.
※ 메뉴별 상세한 요리 방법은 요리 안내 34~43쪽을 참조하십시오.

자동세척(자동살균세척)은 이렇게 하십시오.



예) 고압모드 시 자동세척



내솥에 물을 백미 물눈금 1.5까지 붓고, 뚜껑을 덮어 뚜껑 결합 손잡이를 "고압" 또는 "무압"쪽으로 돌려 주십시오.

방법. 대기상태에서 모드 버튼을 4회 눌러 자동세척을 선택한 후 시작버튼을 눌러주십시오.
※ 자동세척을 정기적으로 하시면 2중모션 벨브를 청결히 유지할 수 있습니다

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 예약 취사와 같이 쌀알이 오랜 시간 침전되면 내솥 바닥에 미세전분이 가라앉아 일반 취사보다 멜라노이징(미세 밥 눌음)현상이 심하게 나타날 수도 있습니다.
※ 백미에 곡류를 섞어서 잡곡을 취사할 경우 백미만으로 취사할 때 보다 멜라노이징(미세 밥 눌음)현상이 증가할 수 있습니다.

쿠쿠 맞춤취사 기능 (취사온도 조절기능)

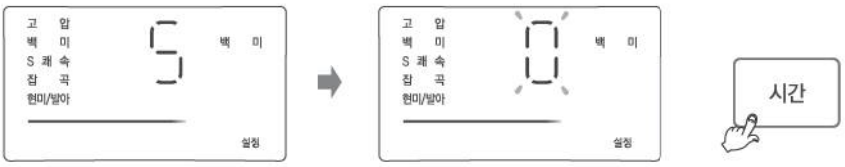
취사시 가열완료 온도단계를 조절(온도의 높고, 낮음)하여 취사할 수 있는 기능으로, 기존 취사시 고정되어 있던 온도단계를 소비자가 직접 조절할 수 있으므로 소비자가 원하는 기호에 맞게 취사할 수 있습니다.

초기값은 0으로 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

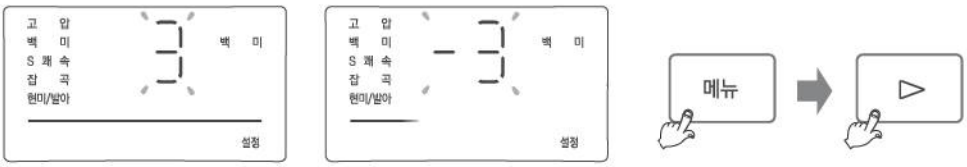
대기상태에서 모드 버튼을 6회 눌러 "설정"을 선택하고 시작버튼을 눌러 음성 설정 모드에 진입한 후 모드 버튼을 4회 누르면 맞춤취사 설정모드로 들어 갑니다.
이 때 '쿠쿠 맞춤취사'가 지원되는 전 메뉴가 표시부에 나타납니다

❶ 쿠쿠 맞춤취사 설정 모드 진입



대기상태에서 모드 버튼을 눌러 "설정"을 선택하고 시작버튼을 눌러 음성 설정 모드로 진입한 후 모드 버튼을 4회 더 누르면 5 표시 후 "맞춤 취사 설정 모드입니다." 하는 음성과 함께 맞춤취사 설정화면으로 진입합니다.

❷ 맞춤취사 단계 조절



〈 3단계 선택 시〉 〈 -3단계 선택 시〉

1. 메뉴 버튼을 눌러 원하시는 값을 선택합니다. (-3 ~ 3 단계 선택가능합니다.)
2. 원하시는 값을 선택한 후 시작 버튼을 누르면 "맞춤취사 설정이 완료되었습니다."하는 음성과 함께 설정된 값이 저장되고 대기상태로 복귀합니다. (취소 버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력없이 7초 경과하면 설정된 값이 저장되지 않고 취소되며, 대기상태로 복귀합니다.)
3. 모드 버튼을 누르면 변경 값 저장 없이 강화보온 설정모드로 진입합니다.

1.'쿠쿠 맞춤취사'기능은 백미, 백미슈퍼쾌속, 잡곡, 현미/발아, 무압백미 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

(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

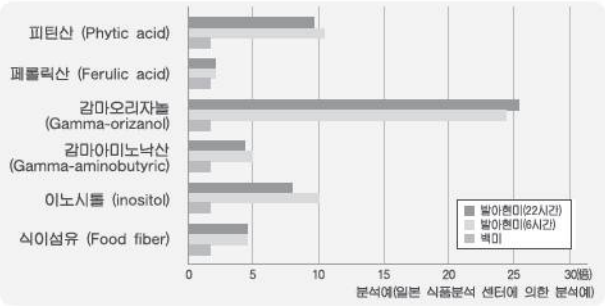
발아현미는 영양가 높은 현미를 발아 시켜 영양소를 더욱 증가시키고 현미의 단점인 거친 밥맛이 개선된 소화가 잘되는 훌륭한 영양원입니다.

▶ 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/발아 메뉴의 조작방법

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

예비발아방법

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

❷ 뚜껑 결합 손잡이를"고압 🔒" 위치에 맞추고, 메뉴 버튼을 눌러 현미/발아를 선택합니다.

※ 초기 설정 : 0시

현미발아 메뉴가 선택되었을 때는 기능표시부에 "0시"가 표시됩니다. ("현미발아 시간 버튼으로 발아시간을 맞춘 후 시작 버튼을 눌러 주세요."하는 음성이 나옵니다.)

❸ 시간 버튼으로 시간을 설정합니다.

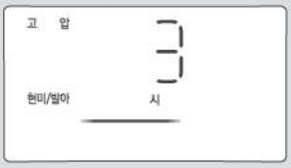
버튼을 누르면

현미발아 시간이 2시간씩 증가합니다.

현미발아 시간은 0, 2, 4, 6시간으로 설정 가능합니다.
▶ 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.

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

❹ 시작 버튼을 누릅니다.



※ 발아 잔여시간이 3시간 남아있을 때

▶ 시작 버튼을 누르면 설정된 시간만큼 현미발아를 시작하고 발아 완료 후 즉시 취사가 시작 됩니다.
▶ 현미 발아중에는 남은 시간이 표시됩니다.

현미/발아 취사시 유의사항

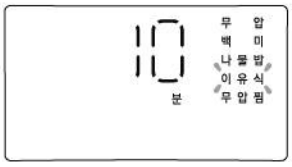
❶ 발아된 싹의 크기를 키우지 않고 좀 더 빨리 드시고 싶으면 예비발아를 하지않고 현미발아를 선택하여 원하는 발아시간을 설정하신 후 시작 버튼을 눌러 취사하십시오. (싹의 크기에 따른 영양분의 차이는 크지 않습니다.)
❷ 기온이 높을때 오랜시간 발아시키면 냄새가 날 경우가 있습니다. 그 경우에는 발아 설정시간을 짧게 설정하여 주십시오.
❸ 현미/발아 메뉴로 취사하실 경우에는 최대 2.5인분 이하로 하여 주십시오.
❹ 물은 수돗물을 사용하셔도 무방하나 생수를 이용하시면 더욱 좋습니다.
단, 뜨거운 물, 끓인 물은 식힌 경우라 하더라도 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 있을수 있습니다.
발아시킬 현미는 반드시 수확후 1년 미만의 것을 사용해 주시고, 도정후 보관기간이 가급적 짧은 것을 이용해 주십시오.
❻ 현미/발아 메뉴의 경우 2시, 4시, 6시 설정시에는 예약이 되지 않습니다. 예약을 원하실 경우에는"0시"로 설정하신 후 예약해 주십시오. (26쪽 참조)
❼ 현미의 종류에 따라 멜라노이징 또는 밥상태의 차이가 나타날 수 있습니다.
기호에 맞게 물량을 가감하거나 맞춤취사 기능을 이용해 주십시오.(21쪽 참조)
❽ 사용환경이나 쌀 상태에 따라서 싹이 보이지 않을 수 있습니다.

이유식은 이렇게 하십시오

이유식 사용 및 예약방법

1 뚜껑 결합 손잡이를 " 무압 "위치에 맞추고,
메뉴 버튼을 눌러 이유식을 선택합니다.

▶ 이유식 메뉴가 선택되었을때는 기능표시부에 10분이 표시됩니다.
("이유식, 시간 버튼으로 요리 시간을 맞춘 후, 시작 버튼을 눌러주세요." 하는 음성이 나옵니다.)



2 시간 버튼으로 시간을 설정합니다.

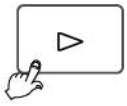
1.

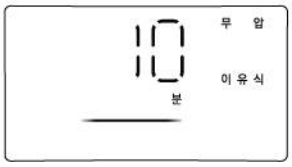
시간 버튼을 누르면 이유식 시간이 5분씩 증가합니다.
▶ 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.

2. 이유식 시간은 10분~50분까지 설정 가능합니다.

3 시작 버튼을 누릅니다.

▶ 시작 버튼을 누르면 이유식 취사가 시작됩니다.
이유식 취사가 시작되면 남은 시간이 표시됩니다.
("이유식, 10분(설정시간) 쿠쿠가 맛있는 요리를 시작합니다." 하는 음성이 나옵니다.)





4 이유식 예약은 이렇게 하십시오.

1. 뚜껑 결합 손잡이를 "무압"방향으로 돌리고 메뉴 버튼을 눌러 이유식을 선택합니다.

2. 시간 버튼을 눌러 이유식 요리 시간을 설정합니다.

3. 모드 버튼을 눌러 예약을 선택합니다.

4. 시간 버튼을 눌러 예약 시간을 설정하고 시작 버튼을 누릅니다.

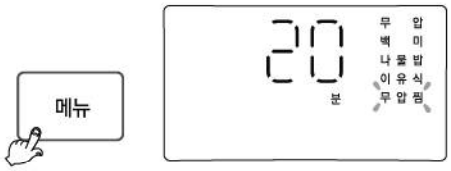
⚠ 주의사항

이유식 메뉴 사용시 주의 사항
- 지정된 용량을 초과하여 조리하지 마십시오.
- 지정된 용량을 초과할 경우 끓어 넘침이 발생합니다.

무압찜 사용 및 예약방법

1 뚜껑 결합 손잡이를"ᑎ 무압"위치에 맞추고, 메뉴 버튼을 눌러 무압찜을 선택합니다

▶ 무압찜 메뉴가 선택되었을때는 기능표시부에 20분이 표시됩니다. ("무압찜, 시간 버튼으로 요리 시간을 맞춘 후, 시작 버튼을 눌러주세요."하는 음성이 나옵니다.)



2 시간 버튼으로 시간을 설정합니다.

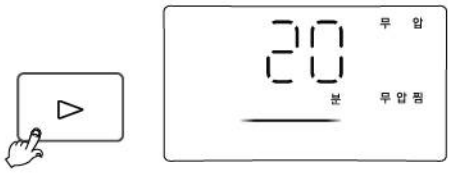
1.

시간 버튼을 누르면 무압찜 시간이 5분씩 증가합니다.
▶ 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.

2. 무압찜 시간은 10분~90분까지 설정 가능합니다.

3 시작 버튼을 누릅니다.

▶ 시작 버튼을 누르면 무압찜 취사가 시작됩니다. 무압찜 취사가 시작되면 남은 시간이 표시됩니다.



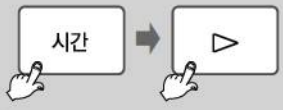
4 무압찜 예약은 이렇게 하십시오.

1. 뚜껑 결합 손잡이를 "ᑎ 무압"방향으로 돌리고 메뉴 버튼을 눌러 무압찜을 선택합니다.

2. 시간 버튼을 눌러 무압찜 요리 시간을 설정합니다.

3. 모드 버튼을 눌러 예약을 선택합니다.

4. 시간 버튼을 눌러 예약 시간을 설정하고 시작 버튼을 누릅니다.



⚠ 주의사항

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

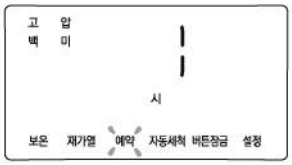
예약 취사는 이렇게 하십시오

예약 취사하는 방법 (고압메뉴를 하고 싶을 때 이렇게 하세요)

1 뚜껑 결합 손잡이를 "고압🔒"위치로 돌려 핸들램프에 주황색 불이 들어오면 모드 버튼을 눌러 예약을 선택합니다.

▶ 예약을 선택하면 "예약, 시간버튼으로 예약시간을 선택한 후, 시작버튼을 눌러주세요."하는 음성과 함께 표시창에 설정시간이 나타나고, 예약 표시가 깜박거립니다.

▶ 보온 중일 때 예약 취사를 설정 하실 경우 취소 버튼을 눌러 보온을 취소한 후 예약 시간을 설정 해주십시오.

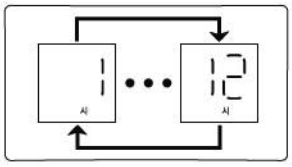


〈예약 선택 화면〉

2 시간 버튼을 눌러 예약 시간을 설정합니다.

▶ 시간 버튼을 누를 때마다 예약 설정 시간이 1시간씩 증가합니다. 계속 누르고 있으면 예약 설정 시간이 연속으로 증가합니다.

▶ 예약 시간은 1시간부터 12시간까지 설정이 가능합니다.



3 메뉴 버튼을 눌러 원하는 메뉴를 선택합니다.

▶ 현미발아 메뉴의 경우 2시, 4시, 6시 설정시에는 예약이 되지 않습니다. 예약을 원하실 경우에는 "0시"로 설정하신 후 예약해 주십시오.

4 시작 버튼을 누릅니다.

▶ 이때, "백미(설정메뉴), 맛있는 취사가 예약 되었습니다."하는 음성과 함께 예약 취사가 진행됩니다.

▶ 예약 취사 진입 시 예약 표시등의 깜박거림이 멈추고 예약 시간이 1시간씩 감소하면서 예약 취사가 진행됩니다. (1시간 남았을때는 1분씩 감소합니다.)

〈예약취사 진행중〉 〈취사 진행〉 〈취사완료 및 보온〉

▶ 예약 설정된 시각은 예약 취사 완료까지 남은 시간입니다. (취사량 및 사용조건에 따라 완료 시간이 다소 차이가 날 수도 있습니다.)

예약 취사하는 방법 (무압메뉴를 하고 싶을 때 이렇게 하세요)

1 뚜껑 결합 손잡이를 "무압 "위치로 돌려 핸들 램프에 흰색 불이 들어오면 모드 버튼을 눌러 예약을 선택합니다.

▶ 예약을 선택하면 "예약, 시간버튼으로 예약시간을 선택한 후, 시작버튼을 눌러주세요."하는 음성과 함께 표시창에 설정시간이 나타나고, 예약 표시가 깜박거립니다.

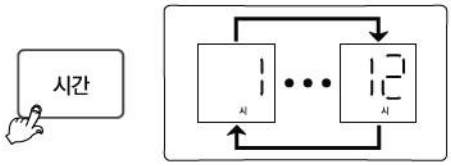
▶ 보온 중일 때 예약 취사를 설정 하실 경우 취소 버튼을 눌러 보온을 취소한 후 예약 시간을 설정 해주십시오.

〈예약 선택 화면〉

2 시간 버튼을 눌러 예약 시간을 설정합니다.

▶ 시간 버튼을 누를 때마다 예약 설정 시간이 1시간씩 증가합니다. 계속 누르고 있으면 예약 설정 시간이 연속으로 증가합니다.

▶ 예약 시간은 1시간부터 12시간까지 설정이 가능합니다.



3 메뉴 버튼을 눌러 원하는 메뉴를 선택합니다.

▶ 이유식, 무압찜 메뉴의 경우 저장된 요리시간으로 예약됩니다. 설정 시간이 60분 이상일 경우, 취사 예약 시간이 2시간으로 설정됩니다. (이유식, 무압찜 예약은 24~25쪽 참조)

4 시작 버튼을 누릅니다.

▶ 이때, "무압백미(설정메뉴), 맛있는 취사가 예약 되었습니다."하는 음성과 함께 예약 취사가 진행됩니다.

▶ 예약 취사 진입 시 예약 표시등의 깜박거림이 멈추고 예약 시간이 1시간씩 감소하면서 예약 취사가 진행됩니다. (1시간 남았을때는 1분씩 감소합니다.)

〈예약취사 진행중〉 〈취사 진행〉 〈취사완료 및 보온〉

▶ 예약 설정된 시각은 예약 취사 완료까지 남은 시간입니다. (취사량 및 사용조건에 따라 완료 시간이 다소 차이가 날 수도 있습니다.)

예약 취사시 유의사항

1 예약 취사를 할 경우

▶ 쌀이 개봉된 지 오래되어 매우 말라버린 경우에는 층밥이 되는 수도 있습니다.

▶ 예약 취사 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

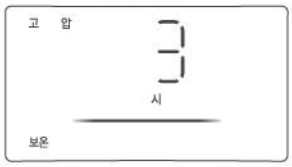
▶ 예약 시각을 변경할 경우는 취소 버튼을 눌러 취소시킨 후 다시 시작하십시오.

밥을 맛있게 보온하려면

식사하실 때

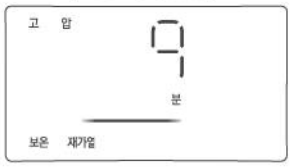
▶보온중 식사를 하실 때 따끈따끈한 밥을 원하시면, 뚜껑 결합 손잡이를 "고압🔒" 위치로 돌려 잠김램프에 주황색 불이 들어온 후 모드 버튼을 눌러 보온재가열을 선택하고, 시작 버튼을 누르면, "따끈따끈한 보온 재가열을 시작합니다."하는 음성과 함께 보온 재가열이 시작되고 9분 후 밥을 드시면 금방 지은 밥처럼 따끈따끈한 밥을 드실 수 있습니다

〈보온중〉



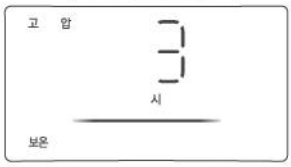
표시부의 "3"은 보온경과 시간이 3시간임을 의미합니다.

〈보온 재가열 중〉



표시부에 재가열 잔여시간을 분단위로 표시합니다.

〈보온 재가열 완료〉



재가열이 끝나면 "보온 재가열이 완료되었습니다. 밥을 잘 저어주세요." 하는 음성과 함께 다시 보온을 진행하며 보온경과 시간을 표시합니다.

- ▶ **보온 24시간 경과 시 자동으로 보온이 꺼지고, 대기상태로 돌아갑니다.**
- ▶ 보온 재가열 기능을 너무 자주 사용하시면 밥이 변색되거나 마르는 경우가 있습니다. 1일 1~2회만 사용하세요.
- ▶ 별도의 전열기구나 가스불로 밥을 지은 경우는 밥을 밥솥에 담은 후 모드 버튼을 눌러 보온을 선택하고 시작버튼을 눌러 보온을 합니다. (이와 같이 차가운 밥솥에 뜨거운 밥을 옮겨 담아 보온할 경우 냄새나변 색이 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 "고압🔒"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.
보온 24시간 경과 시 자동으로 보온이 꺼지고, 대기상태로 돌아갑니다.
식사 후 남은 밥은 용기에 담아 냉동실에 보관하는것을 권장합니다.

잡곡, 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.)

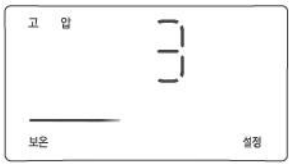
보온시 냄새가 날 때

- ▶ 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(자동세척) 메뉴를 이용하여 세척하여 주십시오. 자동 살균 세척(자동 세척) 완료 후 내솥을 반드시 깨끗이 씻어 냅니다. (20쪽 참조)
- ▶ 탕이나 찜 등의 요리를 한 후 깨끗이 씻어내지 않고 보온하면 밥에 냄새가 배어들 수 있습니다.

보온온도 조정방법

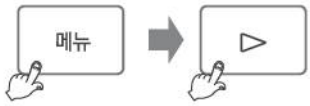
청소를 자주하고 물을 끓여 소독을 하였는데도 냄새가 나고 물이 맺히거나 색깔이 변하는 경우는 보온 온도가 맞지 않은 경우이므로 보온 온도를 조정합니다.
보온 온도를 조정하고자 하실 때는 고객상담실(지역번호 없이 1588-8899)로 문의 하시면 상세히 안내해 드리겠습니다.

❶ 대기상태에서 모드 버튼을 6회 눌러 "설정"을 선택하고 시작버튼을 눌러 음성 설정 모드에 집입한 후 모드 버튼을 2회 누르면 3 표시 후, "보온 온도 설정 모드입니다."하는 음성과 함께 보온 온도 설정 모드로 진입합니다.
표시부가 그림과 같이 표시 됩니다. 이때 는 현재 보온 온도를 나타냅니다.



❷ 메뉴 버튼을 누르면 72→73→74→75→76→77→78→79→80→69→70→71→72→ … 과 같이 순서대로 반복 선택됩니다.

❸ 원하시는 온도를 설정한 후 시작 버튼을 누르면 설정된 온도가 "보온 온도 설정이 완료되었습니다."하는음성과 함께 설정된 값이 저장되고 대기상태로 돌아갑니다.
(취소 버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력 없이 7초가 경과하면 설정된 값이 저장되지 않고 취소되며, 대기상태로 돌아갑니다.)
(모드 버튼을 누르면 변경 값 저장 없이 맞춤 보온 설정 모드로 이동합니다.)



※ 제품 출고 시 설정된 기준온도는 설명서와 다를 수 있습니다.

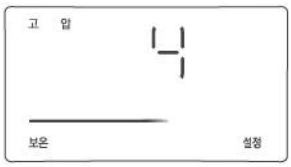
온도조정치

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

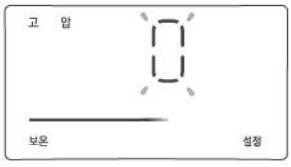
맞춤보온 기능 조정방법

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

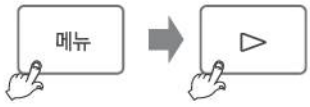
❶ 대기상태에서 모드 버튼을 6회 눌러 "설정"을 선택하고 시작버튼을 눌러 음성 설정 모드로 진입한 후 모드 버튼을 3회 누르면 4 표시 후, "맞춤 보온 설정 모드입니다." 하는 음성과 함께 맞춤 보온 설정 모드로 진입합니다.



❷ 메뉴 버튼을 누르면 0→1→2→-2→-1→0→ … 과 같이 순서대로 반복 선택됩니다.



❸ 원하시는 값을 설정한 후 시작 버튼을 누르면 설정된 값이 "맞춤 보온 설정이 완료되었습니다."하는 음성과 함께 설정된 값이 저장되고 대기상태로 돌아갑니다.
(취소 버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력 없이 7초가 경과하면 설정된 값이 저장되지 않고 취소되며, 대기상태로 돌아갑니다.)
(모드 버튼을 누르면 변경 값 저장 없이 맞춤 취사 설정 모드로 이동합니다.)



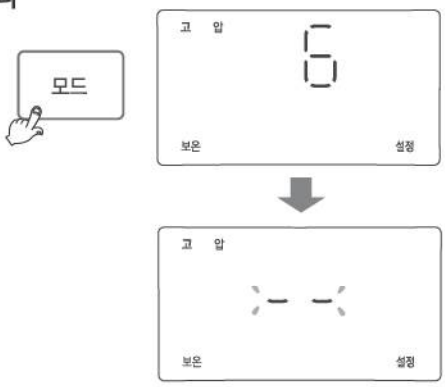
1. 뚜껑을 열때 물이 많이 흐를 경우 : 메뉴 버튼을 눌러 설정값을 높여 줍니다. (1 이나 2 를 선택하십시요.)
2. 밥 가장자리에 밥퍼짐 현상이 생기는 경우 : 메뉴 버튼을 눌러 설정값을 낮춰 줍니다. (-1 이나 -2 를 선택하십시요.)

밥을 맛있게 보온하려면 / 모드 선택 방법 / 버튼잠금 기능

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.
보온 품질 향상을 위해 사용 환경에 따라 강화 보온으로 자동 전환될 수 있습니다

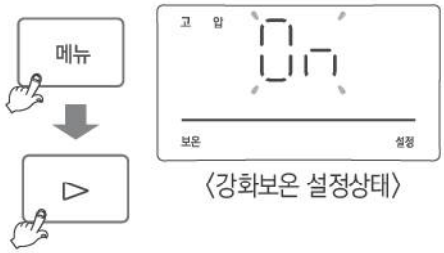
❶ 대기상태에서 모드 버튼을 6회 눌러 "설정"을 선택하고 시작버튼을 눌러 음성 설정 모드에 진입한 후, 모드 버튼을 5회 누르면 6 표시 후, "강화 보온 설정 모드입니다." 하는 음성과 함께 강화보온 설정 모드로 진입합니다. 이때 표시부가 〈해제상태〉 그림과 같이 표시됩니다.
(초기값은 강화보온 해제 상태로 되어 있으니 필요에 따라 설정해 주십시오.)



〈강화보온 진입 및 해제상태〉

❷ 강화 보온 설정 모드 진입시, 초기 화면에서 메뉴 버튼을 1회 누르면 강화보온이 설정되며 그림 〈설정상태〉와 같이 표시되고, 메뉴 버튼을 2회 누르면 강화 보온이 해제되며 그림〈해제상태〉와 같이 표시됩니다.

❸ 원하시는 설정값을 선택한 후 시작 버튼을 누르면, "강화 보온이 설정되었습니다." 하는 음성과 함께 설정된 값이 저장되고 대기상태로 돌아갑니다.
(취소 버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력없이 7초가 경과하면 기능이 취소되고 대기상태로 돌아갑니다.)
(모드 버튼을 누르면 변경 값 저장 없이 음성 설정 모드로 이동합니다.)



대기상태로 이동

〈강화보온 설정상태〉

모드 선택 방법

▶ 대기상태에서 모드 버튼을 누를 때마다 순서대로
보온 → 보온 재가열 → 예약 → 자동세척 → 버튼잠금 → 설정 → 보온 →. . . 순으로 반복 선택됩니다.
▶ 원하시는 모드를 선택 후 시작 버튼을 누르면 선택된 모드가 시작됩니다.
▶ 모드 선택 중 취소 버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력없이 7초가 경과하면 대기상태로 돌아갑니다.
▶ 모드 선택 중 메뉴버튼을 누르면 메뉴선택 모드로 변경됩니다.
(단, 예약 선택 중에 메뉴버튼을 누르면 예약 메뉴가 변경됩니다.)

버튼잠금 기능

청소시나 어린이 접촉에 의한 오동작을 방지하기 위해 버튼잠금을 설정할 수 있는 기능입니다.

▶ 설정방법 : 대기 / 취사 / 보온 / 예약 상태에서 모드 버튼을 눌러 버튼잠금을 선택 후 시작버튼을 누르면 버튼잠금이 설정됩니다.
(취소 버튼 제외하고 모든 버튼은 잠금 상태가 됩니다.)

▶ 해제방법 : 1. 버튼잠금이 설정된 상태에서 취소 버튼을 2초 이상 누르면 버튼잠금이 해제됩니다.
2. 버튼잠금이 설정된 상태에서 전원 OFF 후 재인가시 버튼잠금이 해제됩니다.

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

증 상	확인사항	조치사항
밥이 되지 않을 때	• 시작 버튼을 눌렀습니까? • 취사중 정전이 되지 않았습니까?	• 원하는 압력모드를 선택한 후 시작 버튼을 1회 눌러 표시부에 "[ ]"표시가 나타나는지 확인하십시오. • 정전보상 기능에 대해서는 16쪽을 참조하십시오.
밥이 설익거나 퍼석할 때 또는 층밥이 될 때	• 계량컵을 사용하셨습니까? • 물 조절은 정확히 하셨습니까? • 쌀을 깨끗이 씻었습니까? • 쌀을 장시간 불린 후 취사하셨습니까? • 쌀을 개봉한지 오래되어 너무 말라있지 않습니까? • 자동세척을 정기적으로 하셨습니까?	• 17~18쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오 • 물을 반눈금 정도 더 넣고 취사하십시오. • 20쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오.
콩(잡곡/현미)이 설익을 때	• 콩(잡곡/현미)이 너무 마르지 않았습니까?	• 콩(잡곡/현미)을 불리거나 삶아서 잡곡/현미메뉴에서 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.(17~18쪽 참조) • 취사 완료음이 울린 후 압력이 완전히 제거된 다음 뚜껑을 열고 밥을 섞어주십시오.
취사 도중 밥물이 넘칠 때	• 계량컵을 사용하셨습니까? • 물 조절은 정확히 하셨습니까? • 메뉴 선택을 정확히 하셨습니까?	• 17~18쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오.
보온 중 냄새가 날 때	• 뚜껑을 꼭 닫았습니까? • 보온중 전원플러그가 콘센트에서 빠지지 않았습니까? • 12시간 이상 보온하였거나 너무 적은 밥을 보온하지 않았습니까? • 주걱이나 식은밥 혹은 다른 종류의 밥을 넣어서 보온하지 않았습니까?	• 뚜껑을 완전히 닫아주십시오. • 보온 중 전원플러그를 항상 꽂아 주십시오. • 보온시간은 가능한 12시간 이내로 하십시오. • 백미 이외의 메뉴와 식은밥은 보온하지 마십시오.
"E-_", "E-P", "E-t" 표시가 나타날때	• 온도감지기에 이상이 있을 때 나타납니다.	• 전원을 차단후 고객상담실(1588-8899)로 문의하십시오.
"E-do" 표시가 나타날때	• 취사 완료 후 전원이 인가된 상태에서 한번도 뚜껑 결합 손잡이를 "무압"방향으로 돌리지 않고 보온이 취소된 상태(대기상태)에서 압력취사/백미쾌속 버튼을 누르지 않으셨습니까?	• 뚜껑 결합 손잡이를 "무압"방향으로 돌린 뒤 다시 "고압"방향으로 돌려 주십시오.
장시간동안 취사가 완료되지 않고 "E-03" 표시가 나타날 때	• 뚜껑이 열려있습니까?	• 제품에 이상이 생겨(히터단선, 열량 부족 등) 장시간 밥이 완료되지 않을 때 나타나는 표시입니다. 전원을 차단후 고객상담실로 문의하십시오. • 물만 넣고 장시간 가열할 경우에 "E-03"표시가 나타나는 것은 정상입니다. • 본 제품은 220V 전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.

고장신고 전에 확인하십시오

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

증 상	확인사항	조치사항
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.
취사, 예약 등의 버튼이 작동되지 않고 "E01" 표시가 나타날 때	• 뚜껑 결합 손잡이를 "고압 🔒" 또는 "🔓무압" 방향으로 확실하게 돌리셨습니까? • "고압" 또는 "무압"표시가 나타나 있습니까?	• 뚜껑 결합 손잡이를 완전히 "고압 🔒" 또는 "🔓 무압" 방향으로 확실하게 돌립니다. 뚜껑 결합 손잡이가 완전히 체결되지 않으면 시작 버튼이 작동되지 않습니다.
밥이 심하게 눌을 때	• 온도감지기, 내솥외면에 밥알이 심하게 눌어 붙어 있거나 이물질이 있지는 않습니까? • "맞춤 취사"기능을 설정하지 않으셨습니까?	• 온도감지기, 내솥외면의 이물질을 제거해 주십시오. (10쪽 참조) • 필요에 따라 맞춤취사 기능을 해제 또는 설정한 후 취사하여 주십시오. (21쪽 참조)
취사 직후나 보온 중 밥에서 이상한 냄새가 날 때	• 닭찜, 갈비찜 등의 요리를 하신 후 청소를 깨끗이 하셨습니까?	• 9,11쪽을 참조하여 분리형 커버 및 압력패킹을 깨끗이 닦아낸 후 사용하여 주십시오.
뚜껑이 닫혀지지 않을 때	• 뚜껑 결합 손잡이가"🔓 무압 "방향으로 완전히 돌려졌습니까? • 내솥에 밥이나 뜨거운 음식물이 들어 있지 않습니까? • 내솥을 본체에 완전히 넣었습니까?	• 뚜껑 결합 손잡이를"🔓 무압 "방향으로 완전히 돌리고 닫아 주십시오. • 압력추를 젖힌 다음 뚜껑을 닫습니다. • 내솥에 부착되어 있는 내솥 손잡이를 좌우로 돌려 본체에 완전히 안착시킵니다.
"E_2" 표시가 나타날때	• 환경센서에 이상이 있을때 나타납니다.	• 전원을 차단후 고객상담실(1588-8899)로 문의하십시오.
"EuF" 표시가 나타날때	• 마이컴 내부 메모리에 이상이 있을때 나타납니다.	• 전원을 차단후 고객상담실(1588-8899)로 문의하십시오.
"EEP" 표시가 나타날때	• 마이컴 외부 메모리에 이상이 있을때 나타납니다.	• 전원을 차단후 고객상담실(1588-8899)로 문의하십시오.
"u "→" o "표시와 " 열림 "표시가 교차로 점멸 할때	• 뚜껑이 열려있습니까?	• 고압/무압 취사, 보온/재가열, 예약을 하실 때는 뚜껑을 닫고 진행해주십시오. • 취사 중 뚜껑을 닫지 않으면 뜨거운 증기로 인해 화상의 위험이 있습니다

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

증 상	확인사항	조치사항
뚜껑 결합 손잡이가(◯) "🔓무압" 방향으로 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(◯) "🔓무압"방향으로 완전히 돌아갔는데도 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 고객상담실(1588-8899)로 문의하십시오. • 패킹은 사용 방법 및 횟수에 따라 1년~3년 정도 사용후 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 내부온도가 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.
현미가 제대로 발아되지 않을때	• 정격용량 이상의 현미를 넣고 발아시키지 않았습니까? • 묵은 현미를 사용하지 않았습니까?	• 정격용량의 현미를 넣어주 십시오. • 묵은 현미나 오염된 현미를 사용했을 때 발아율이 떨어질 수 있습니다. (22쪽 현미 구입방법 참조)
콩(잡곡/현미)이 설익을 때	• 콩(잡곡/현미)이 너무 마르지 않았습니까?	• 콩(잡곡/현미)을 불리거나 삶아서 잡곡 메뉴에서 취사를 하십시오. 잡곡의 종류에 따라 설익을 수도 있습니다.

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

:: 쌀밥

준비할 재료

백미 3컵(450g)

이렇게 만드세요

❶ 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 백미 물눈금 3까지 물을 부어 주십시오.
❷ 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 「백미」를 선택한 후 시작 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 2컵(300g), 완두콩 1/2컵(75g), 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 2까지 물을 부어 주십시오.
❸ 그 위에 완두콩을 얹고 뚜껑을 잠근 뒤 메뉴 버튼을 눌러 「백미」를 선택한 후 시작 버튼을 눌러 주십시오.
❹ 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

완두콩은 이렇게 보관합시다

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

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

:: 보리밥

준비할 재료

쌀 1컵(150g), 보리쌀 1/2컵(75g)

이렇게 만드세요

❶ 보리쌀 1컵은 깨끗이 씻어 물기를 빼두십시오.
❷ 쌀을 깨끗이 씻어서 보리밥과 함께 내솥에 담고 잡곡 물눈금 1.5까지 물을 부어 주십시오.
❸ 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 「잡곡」을 선택한 후 시작 버튼을 눌러 주십시오.
❹ 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

:: 오곡밥

준비할 재료

쌀 1컵(150g), 조 1/4컵, 찹쌀 1/3컵, 팥 1/4컵, 수수 1/4컵, 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 2까지 부어 주십시오.
❹ 그 위에 삶아 놓은 팥을 얹고 뚜껑을 잠근 뒤 메뉴 버튼을 눌러 「잡곡」을 선택한 후 시작 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 가라 앉히는데 좋은 식품으로 알려져 있습니다.

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

:: Fresh 발아현미밥

준비할 재료

현미 2.5컵(375g)

이렇게 만드세요

❶ 현미를 깨끗이 씻어서 내솥에 넣고 현미 물눈금 2.5까지 물을 부어 주십시오.
❷ 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 「현미/발아」를 선택한 후 현미발아 시간을 4시간으로 설정한 뒤 시작 버튼을 눌러 주십시오.
❸ 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 현미발아 시간을 0시간으로 조절한 뒤 취사해 주십시오.

:: 현미팥밥

준비할 재료

현미 1컵(150g), 쌀 1컵(150g), 팥 1/3컵(50g)

이렇게 만드세요

❶ 팥은 모양이 깨어지지 않을 정도로 부드럽게 될 때까지 삶아 팥물과 분리해 주십시오.
❷ 현미는 깨끗이 씻어 내솥에 넣고 현미 물눈금 2까지 물을 부은 후 삶아 놓은 팥을 넣어 주십시오.
❸ 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 「현미/발아」를 선택한 후 현미발아 시간을 0시간으로 설정한 뒤 시작 버튼을 눌러 주십시오.
❹ 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

:: 닭가슴살을 곁들인 녹차밥

준비할 재료

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

이렇게 만드세요

❶ 현미를 깨끗이 씻어서 녹차가루 10g, 녹차잎 3g과 함께 내솥에 넣고 현미 물눈금 2까지 물을 부어 주십시오.
❷ 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 「현미/발아」를 선택한 후 현미발아 시간을 4시간으로 설정한 뒤 시작 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 담아 내어 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(300g), 새싹채소 조금씩
약고추장 : 고추장 1/2컵(75g), 쇠고기(다진것) 40g, 참기름 1큰술, 꿀 1큰술, 설탕 1큰술, 물 1/3컵(60ml)

이렇게 만드세요

❶ 현미를 깨끗이 씻어서 내솥에 넣고 현미 물눈금 2까지 물을 부어 주십시오.
❷ 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 「현미/발아」를 선택한 후 현미발아 시간을 4시간으로 설정한 뒤 시작 버튼을 눌러 주십시오.
❸ 냄비에 참기름을 두르고 다진 쇠고기를 볶다가 고추장과 물 1/3컵(60ml)을 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
- **무싹** : 열 낮추고 부기 가라앉힘
- **양배추싹** : 노화, 암 예방하는 셀레늄 함유
- **순무싹** : 간염, 황달 개선
- **배추싹** : 위에 좋고 변비 개선
- **밀싹** : 혈액 정화

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

:: 머쉬룸티안

준비할 재료

현미 2컵(300g), 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 물눈금 2까지 물을 부어 주십시오.
❷ 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 「현미/발아」를 선택한 후 현미발아 시간을 4시간으로 설정한 뒤 시작 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.

무압백미 (무압메뉴)

⚠ 무압백미 주의사항

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

:: 쌀밥

준비할 재료

쌀 2컵(300g)
※재료에 표시된 컵은 밥솥에 들어있는 계량컵 기준입니다.
1컵(180ml 기준)은 1인분에 해당합니다.

이렇게 만드세요

❶ 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 무압백미 물눈금 2까지 물을 부어 주십시오.
❷ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌려주십시오.
❸ 찰기 없이 부드러운 무압밥을 드시려면 메뉴 버튼으로 「무압백미」를 선택한 후 시작 버튼을 눌러 주십시오.
❹ 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.)

:: 초밥

준비할 재료

쌀 2컵(300g), 다시마 1조각(4cm), 초밥용 회 적당량, 와사비 1T
단촛물: 식초 100ml, 설탕 60g, 소금 10g, 레몬 1/2개

이렇게 만드세요

❶ 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 무압백미 물눈금 2까지 물을 붓고 다시마 1조각을 넣어 주십시오.
❷ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌려주십시오.
❸ 메뉴 버튼으로 「무압백미」를 선택한 후 시작 버튼을 눌러 주십시오.
❹ 취사가 완료되면 다시마는 건져내고 밥을 잘 저어 볼에 따로 담아 두십시오.
❺ 냄비에 단촛물 재료를 넣고 설탕과 소금이 녹을때 까지 끓인 후 식혀두십시오.
❻ 완성된 단촛물에 레몬을 넣으십시오.
(레몬은 향을 내기 위함이므로 기호에 따라 넣지 않아도 됩니다.)
❼ 덜어둔 밥에 만들어둔 단촛물을 넣어가면서 섞어 주십시오.
이때, 밥알이 으깨지지 않도록 주걱은 세워서 섞어 주십시오.
(단촛물의 경우, 기호에 맞게 넣어 주시기 바랍니다.)
❽ 밥알에 단촛물이 스며들도록 잠시 면보를 덮어두십시오.
❾ 차가운 물에 손을 담군 후, 밥 적당량을 손에 쥐고 뭉친 뒤, 그 위에 와사비를 콕 찍듯이 발라주십시오.
❿ 생선살을 올려 손으로 모양을 잡아 주십시오.
⓫ 만들어둔 초밥은 접시에 담아내십시오.

참고

· 단촛물은 뜨꺼운 밥에 넣고 섞어 주십시오.
밥이 차갑게 식었을 경우에는 밥알에 스며들지 않을 수 있습니다

나물밥(무압메뉴)

⚠ 나물밥 주의사항

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

:: 콩나물밥

준비할 재료

쌀 2컵(300g), 콩나물 100g
양념장 : 간장 4큰술, 고춧가루 1/2큰술, 깨소금 2작은술, 다진파 2큰술, 다진마늘 1/2큰술, 참기름 1작은술

이렇게 만드세요

❶ 콩나물은 깨끗이 씻어 껍질을 제거하여 준비해 두십시오.
❷ 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 무압백미 물눈금 2까지 물을 부은 후, 그 위에 콩나물을 올려 주십시오.
❸ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌려주십시오.
❹ 메뉴 버튼으로 「나물밥」을 선택한 후 시작 버튼을 눌러 주십시오.
❺ 취사가 완료되면 준비해둔 양념장을 올려 비벼 드십시오.
* 콩 껍질은 제거한 뒤 취사하십시오.

:: 무밥

준비할 재료

쌀 2컵(300g), 무 100g
양념장: 간장 4큰술, 고춧가루 1/2큰술, 깨소금 2작은술, 다진파 2큰술, 다진마늘 1/2큰술, 참기름 1작은술

이렇게 만드세요

❶ 무는 적당한 크기로 채썰어 준비해 두십시오.
❷ 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 무압백미 물눈금 2까지 물을 부은 후, 그 위에 채썬 무를 올려 주십시오.
❸ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌려주십시오.
❹ 메뉴 버튼으로 「나물밥」을 선택한 후 시작 버튼을 눌러 주십시오.
❺ 취사가 완료되면 준비해둔 양념장을 올려 비벼 드십시오.

이유식 (무압메뉴)

⚠ 이유식 주의사항

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

:: 단호박스프

※ 이유식 후기 (9~12개월 이후)

준비할 재료

단호박 100g, 빵가루 1큰술, 물 1/3컵(60ml), 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 1큰술, 물 1/3컵(60ml)컵을 넣어 주십시오.
❸ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌려주십시오.
❹ 메뉴 버튼으로 「이유식」을 선택한 후, 이유식 시간을 40분으로 설정한 뒤 시작 버튼을 눌러 주십시오.
❺ 요리가 완료되면 나무주걱으로 곱게 으깨어 뜨거울 때 우유를 섞어 주십시오.

:: 고구마사과죽

※ 이유식 후기 (9~12개월 이후)

준비할 재료

고구마 70g, 사과 70g, 물 1/3컵(60ml), 꿀 약간

이렇게 만드세요

❶ 사과와 고구마는 껍질을 벗기고 얇게 썰어 주십시오.
❷ 내솥에 ❶과 물 1/3컵(60ml)을 넣어 주십시오.
❸ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌려주십시오.
❹ 메뉴 버튼으로 「이유식」을 선택한 후, 이유식 시간을 50분으로 설정한 뒤 시작 버튼을 눌러 주십시오.
❺ 요리가 완료되면 나무주걱으로 곱게 으깨어 꿀을 조금 넣어 섞어 주십시오.

:: 밥두부야채찜

※ 이유식 후기 (9~12개월 이후)

준비할 재료

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

이렇게 만드세요

❶ 두부는 물기를 제거한 후 으깨어 준비하고, 당근과 애호박은 잘게 다져 주십시오.
❷ 계란은 우유를 넣고, 풀어 두십시오.
❸ 내솥에 밥과, 두부, 당근, 애호박을 넣고, 우유와 계란 푼 것을 넣어 골고루 섞어 주십시오.
❹ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌려주십시오.
❺ 메뉴 버튼으로 「이유식」을 선택한 후, 이유식 시간을 30분으로 설정한 뒤 시작 버튼을 눌러 주십시오.
❻ 이유식이 완료되면 주걱으로 잘 섞어 주십시오.

:: 참치야채무른밥

※ 이유식 완료기 (12개월 이후)

준비할 재료

밥 50g, 참치살(캔) 30g, 피망 10g, 당근 10g, 물 1/2컵(90ml), 버터, 김가루 약간씩

이렇게 만드세요

❶ 참치살은 기름을 빼고 젓가락으로 잘게 찢어 준비해 주십시오.
❷ 피망과 당근은 잘게 다져 주십시오.
❸ 그릇에 밥과 참치살, 피망, 당근을 섞어서 준비해 주십시오.
❹ 내솥 바닥에 버터를 바른 후 ❸의 재료를 넣고, 물을 부어 주십시오.
❺ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌려주십시오.
❻ 메뉴 버튼으로 「이유식」을 선택한 후, 이유식 시간을 35분으로 설정한 뒤 시작 버튼을 눌러 주십시오.
❼ 이유식이 완료되면 주걱으로 잘 섞어 주십시오.

:: 야채쌀미음

※ 이유식 완료기 (12개월 이후)

준비할 재료

쌀 1/2컵(75g), 브로콜리 30g, 물 1.5컵(270ml)

이렇게 만드세요

❶ 쌀을 깨끗이 씻어서 30분 정도 불린 후, 브로콜리와 함께 곱게 갈아 준비해 두십시오.
❷ 내솥에 갈아둔 쌀과 브로콜리, 물 1.5컵(270ml)을 넣어 주십시오.
❸ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌려주십시오.
❹ 메뉴 버튼으로 「이유식」을 선택한 후, 이유식 시간을 40분으로 설정한 뒤 시작 버튼을 눌러 주십시오.
❺ 이유식이 완료되면 주걱으로 잘 섞어 주십시오.

참고

이유식 후기(9~12개월 이후) : 부드러운 고형식을 먹을 수 있는 시기로서, 하루 세차례에 걸쳐 정해진 시간에 먹을 수 있도록 해주십시오.
이유식 완료기(12개월 이후) : 어른이 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.

무압찜

⚠ 무압찜 주의사항

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

:: 만두찜

준비할 재료

만두 5개

이렇게 만드세요

❶ 내솥에 1/3컵(60ml)의 물을 부어 주십시오.
❷ 내솥에 만두를 고르게 넣어 주십시오.
❸ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 메뉴 버튼을 눌러 「무압찜」메뉴를 선택한 후 무압찜 시간을 25분으로 설정한 뒤 시작 버튼을 눌러주십시오. .

:: 스테이크

준비할 재료

고기 (스테이크용) 100g, 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 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 메뉴 버튼을 눌러 「무압찜」메뉴를 선택한 후 무압찜 시간을 25분으로 설정한 뒤 시작 버튼을 눌러주십시오.
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.

:: 잡채

준비할 재료

당면 50g, 피망(청, 홍) 각각 약간, 당근 30g 양파 30g, 시금치 약간, 팽이버섯 30g, 어묵 30g, 식용유 1큰술
*양념 : 설탕 약간, 간장 약간, 참기름 약간통깨 · 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 먹기 좋게 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 1큰술, 1/2컵(90ml)의 물을 넣은 후 당면을 내솥에 넣고 준비한 어묵 및 당근, 양파, 피망을 같이 넣어 주십시오.
❹ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 메뉴 버튼을 눌러 「무압찜」메뉴를 선택한 후 무압찜 시간을 20분으로 설정한 뒤 시작 버튼을 눌러주십시오. (당면을 많이 불리셨거나, 소비자 기호에 따라 좀 더 쫄깃한 면을 원하시면 무압찜 시간을 15분으로 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.

무압찜

⚠ 무압찜 주의사항

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

:: 감자찜

준비할 재료

감자3~4개(약 300g)
※큰 감자(150g이상)은 반으로 잘라서 조리 하십시오.

이렇게 만드세요

❶ 내솥에 1/2컵(90ml)의 물을 부어 주십시오.
❷ 내솥에 잘 씻은 감자를 넣어 주십시오.
❸ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 메뉴 버튼을 눌러 「무압찜」메뉴를 선택한 후 무압찜 시간을 45분으로 설정한 뒤 시작 버튼을 눌러주십시오.
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.

:: 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(60ml)

이렇게 만드세요

❶ 가래떡은 흐르는 물에 씻어 먹기 좋은 크기로 잘라 주십시오.
❷ 어묵은 4등분하고, 당근, 양파는 채썰고, 대파는 어슷 썰어 주십시오.
❸ 분량의 양념을 넣고 양념장을 따로 만들어 두십시오.
❹ 내솥에 손질한 재료와 양념장을 넣고, 섞어 잘 주십시오.
❺ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 메뉴 버튼을 눌러 「무압찜」메뉴를 선택한 후 무압찜 시간을 20분으로 설정한 뒤 시작 버튼을 눌러주십시오.

:: 삶은계란

준비할 재료

계란 5개, 물 2컵(360ml), 식초 한두 방울

이렇게 만드세요

❶ 내솥에 계란과 물, 식초를 넣어 주십시오.
❷ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 메뉴 버튼을 눌러 「무압찜」메뉴를 선택한 후 무압찜 시간을 20분으로 설정한 뒤 시작 버튼을 눌러주십시오.

:: 계란찜

준비할 재료

계란 2개, 물 또는 다시물 1컵(180ml), 새우젓 1작은술, 소금 약간, 당근 10g, 파 푸른부분 10g

이렇게 만드세요

❶ 그릇에 계란과 물 또는 다시물을 넣고 풀어 주십시오.
❷ 당근과, 파의 푸른 부분은 잘게 다져서 ❶과 같이 섞어 주십시오.
❸ 새우젓은 다져서 물을 약간 섞어 국물을 만들어 ❷에 섞고 소금으로 간을 해주십시오.
❹ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 메뉴 버튼을 눌러 「무압찜」메뉴를 선택한 후 무압찜 시간을 15분으로 설정한 뒤 시작 버튼을 눌러주십시오.

무압찜

⚠ 무압찜 주의사항

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

:: 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 10g, 버터 10g, 우유 100g, 소금, 백후추 약간씩 (버터를 녹힌 후 밀가루를 넣어 볶다가 우유를 넣고 걸쭉하게 끓인 후 소금, 백후추로 간한다.)

이렇게 만드세요

❶ 고구마는 깨끗이 씻어 껍질째 모양을 살려 동그랗게 잘라 주십시오.
❷ 삶은 계란은 커터기로 잘라 준비하고, 떡국떡은 미지근한 물에 담궈 두십시오.
❸ 내솥에 올리브유를 골고루 바른 후 고구마, 달걀, 떡국떡을 골고루 겹겹히 쌓아 주십시오.
❹ ❸에 화이트 소스를 뿌려 주신 후 피자치즈를 골고루 올리고 그 위에 슬라이스 치즈를 8등분으로 잘라 올린 뒤 파슬리 가루를 뿌려 주십시오.
❺ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 메뉴 버튼을 눌러 「무압찜」메뉴를 선택한 후 무압찜 시간을 20분으로 설정한 뒤 시작 버튼을 눌러주십시오.

:: 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

❶ 새우머리와 내장을 제거하고 꼬리쪽 한마디와 꼬리만 남기고, 껍질을 벗긴 후 소금물에 살짝 헹궈 준비해 주십시오.
❷ 대파는 어슷썰고, 양파는 새우 크기보다 작게 잘라 준비해 주십시오.
❸ 내솥에 새우, 대파, 양파를 넣고 케찹소스를 넣고 섞어 주십시오.
❹ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 메뉴 버튼을 눌러 「무압찜」메뉴를 선택한 후 무압찜 시간을 15분으로 설정한 뒤 시작 버튼을 눌러주십시오.
❺ 요리가 완료되면 골고루 섞어 주십시오.

:: 밥피자

준비할 재료

*도우 재료 : 밥 100g

*토핑재료 : 슬라이스햄 2장, 양송이버섯 2개, 캔옥수수 2큰술, 크래미 1개, 피자치즈 40g, 피자소스 4큰술

이렇게 만드세요

❶ 양송이 버섯은 껍질을 제거한 후 모양을 살려 썰어두고, 크래미는 길이대로 찢어 준비해 두십시오.
❷ 슬라이스햄은 네모 모양으로 잘라두고, 캔옥수수는 물기를 제거하여 주십시오.
❸ 밥은 내솥 바닥에 편편하게 깔아 주십시오.
❹ 밥 위에 피자소스를 숟가락으로 편편하게 발라주고, 그 위에 손질한 재료를 골고루 얹어 주십시오.
❺ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 메뉴 버튼을 눌러 「무압찜」메뉴를 선택한 후 무압찜 시간을 20분으로 설정한 뒤 시작 버튼을 눌러주십시오.

:: 버터초콜릿케익

준비할 재료

버터 120g, 설탕 60g, 계란 2개, 핫케이크 가루 70g, 초콜릿 50g

이렇게 만드세요

❶ 버터를 실온에 두어 말랑해지면 둥근 그릇에 담고 설탕과 섞어 두십시오.
❷ ❶에 계란을 넣고 거품기로 부드러워지도록 섞어 주십시오.
❸ ❷에 핫케이크 가루를 넣고 주걱으로 섞어 주십시오.
❹ ❸에 초콜릿을 넣고 섞은 후 내솥에 녹인 버터를 바른 후 반죽을 넣고 편편하게 해주십시오.
❺ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 메뉴 버튼을 눌러 「무압찜」메뉴를 선택한 후 무압찜 시간을 45분으로 설정한 뒤 시작 버튼을 눌러주십시오.

무압찜

⚠ 무압찜 주의사항

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

:: 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 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 메뉴 버튼을 눌러 「무압찜」메뉴를 선택한 후 무압찜 시간을 50분으로 설정한 뒤 시작 버튼을 눌러주십시오.
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.

:: 고구마찜

준비할 재료

고구마 3개~4개(약300g)
※큰 고구마(150g이상)는 반으로 잘라서 조리하십시오.

이렇게 만드세요

❶ 내솥에 1/2컵(90m)의 물을 부어 주십시오.
❷ 내솥에 잘 씻은 고구마를 넣어 주십시오.
❸ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 메뉴 버튼을 눌러 「무압찜」메뉴를 선택한 후 무압찜 시간을 35분으로 설정한 뒤 시작 버튼을 눌러주십시오.
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.

:: 약밥

준비할 재료

찹쌀 2컵, 건포도 30g, 밤 10개, 대추 7개, 잣 1큰술 , 흑설탕 70g, 진간장 1/2큰술, 참기름 2큰술, 소금 약간, 계핏가루 1/2작은술

이렇게 만드세요

❶ 찹쌀을 깨끗이 씻어서 1시간 이상 충분히 물에 불려 두십시오.
❷ 밤과 대추는 적당한 크기로 잘라서 준비해 두십시오. (단, 밤과 대추는 껍질과 씨를 제거해 주십시오.)
❸ 미리 불려놓은 찹쌀에 흑설탕, 참기름, 계핏가루, 소금 약간을 넣은 후 골고루 섞어 주십시오.
❹ ❸과 모든 재료를 내솥에 넣고 백미 물눈금 3까지 물을 부은 후 한번 더 골고루 섞어 주십시오.
❺ 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 메뉴 버튼을 눌러 「무압찜」메뉴를 선택한 후 무압찜 시간을 45분으로 설정한 뒤 시작 버튼을 눌러주십시오.
❻ 요리가 완료되면 잘 섞어 주십시오.

Cooking Guide 로 즐거운 요리를 만들어 보세요

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

요리 선택표

요리종류	메뉴선택	요 리 방 법
삶은계란	무압찜	1. 내솥에 물을 계량컵 2컵(360ml)정도 부어 주십시오. 2. 내솥에 계란 5개를 넣고 식초 한 두방울을 떨어뜨려 주십시오. 3. 뚜껑을 핸들 손잡이 무압모드로 돌리고 메뉴 버튼을 눌러 「무압찜」메뉴를 선택한 후 무압찜 시간을 20분으로 설정한 뒤 시작 버튼을 눌러 주십시오.
고구마찜		1. 내솥에 물을 계량컵 1/2컵(90ml)정도 부어 주십시오. 2. 내솥에 준비한 재료를 넣어 주십시오. 3. 뚜껑을 핸들 손잡이 무압모드로 돌리고 메뉴 버튼을 눌러 「무압찜」메뉴를 선택한 후 무압찜 시간을 고구마찜 : 35분, 감자찜: 45분으로 설정한 뒤 시작 버튼을 눌러 주십시오.
감 자 찜		

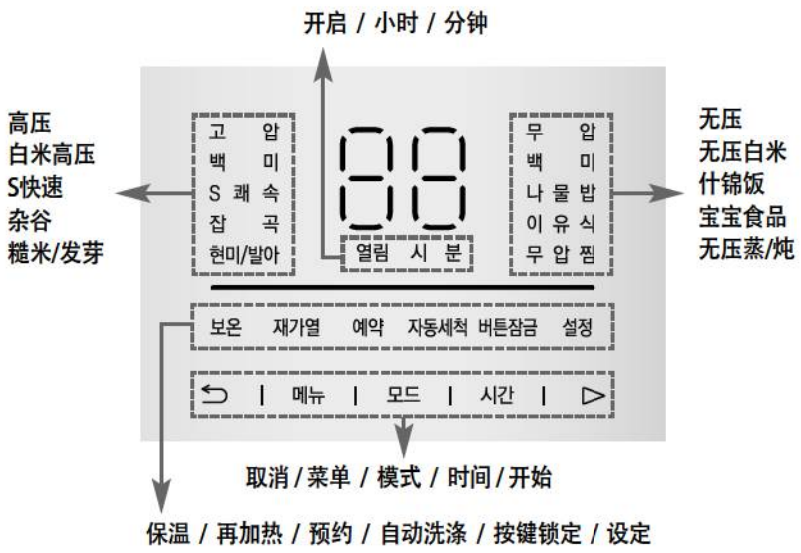
※ 요리설명은 쿠쿠홈페이지(www.cuckoo.co.kr)를 참조하세요.

무압찜 요리별 시간표

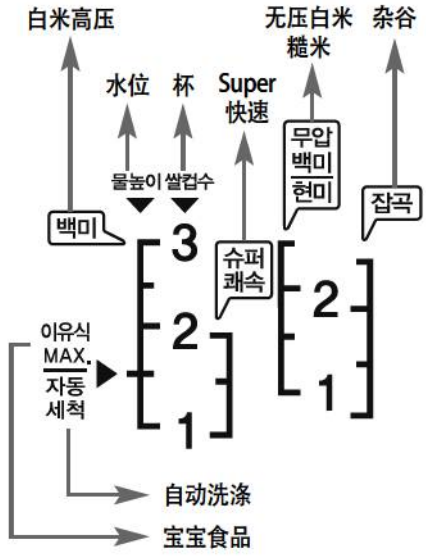
요리종류	요리시간	요리종류	요리시간
계 란 찜	15분	만 두 찜	25분
새우케찹볶음		스 테 이 크	
떡 볶 이	20분	고 구 마 찜	35분
삶 은 계 란		감 자 찜	45분
떡 그 라 탕		버터초콜릿케익	45분
밥 피 자		약 밥	45분
잡 채		생크림케이크	50분

功能操作部和内锅水位刻度的中文标识/语音设定功能

功能操作部



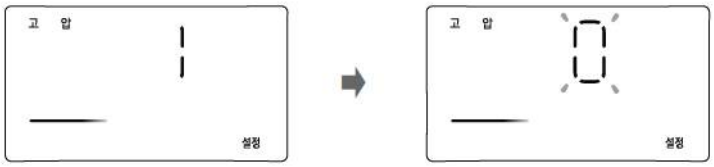
内锅水位刻度



此中文翻译是为方便消费者使用，实际产品为韩文标识。

功能操作部

韩国语、中国语、英语选择功能，可设定想要的语音。产品初始状态为韩国语语音。

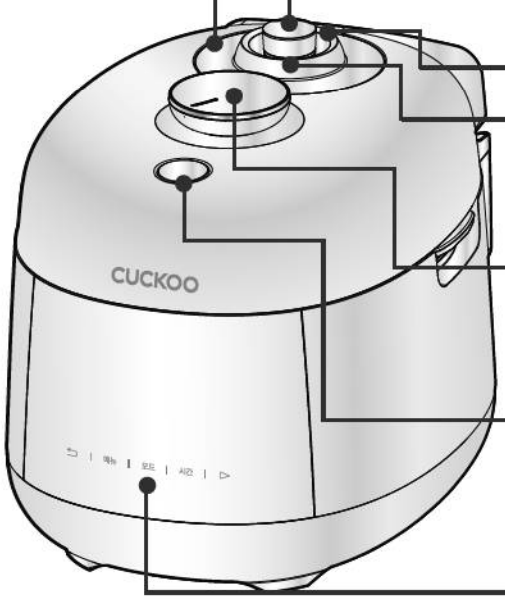


<进入语音设定模式时（韩国语时）>

1. 待机状态下，按模式按键选择"设定"，再按开始按键，显示"1"后进入语音设定模式。
   ▶按取消键或7秒以上无任何按键操作，功能设定被取消，返回待机模式。
   （按时间键，无需保存变更值，即可转到语音音量设定模式。）

2. 按菜单按键，选择所需语音后，按开始按键保存设定值并回到待机模式。

产品部件名称(外部)



蒸汽帽

压力锥
煮饭或料理前,压力锥要水平放置
若压力锥倾斜,会使蒸汽排出。

双重压力转换阀

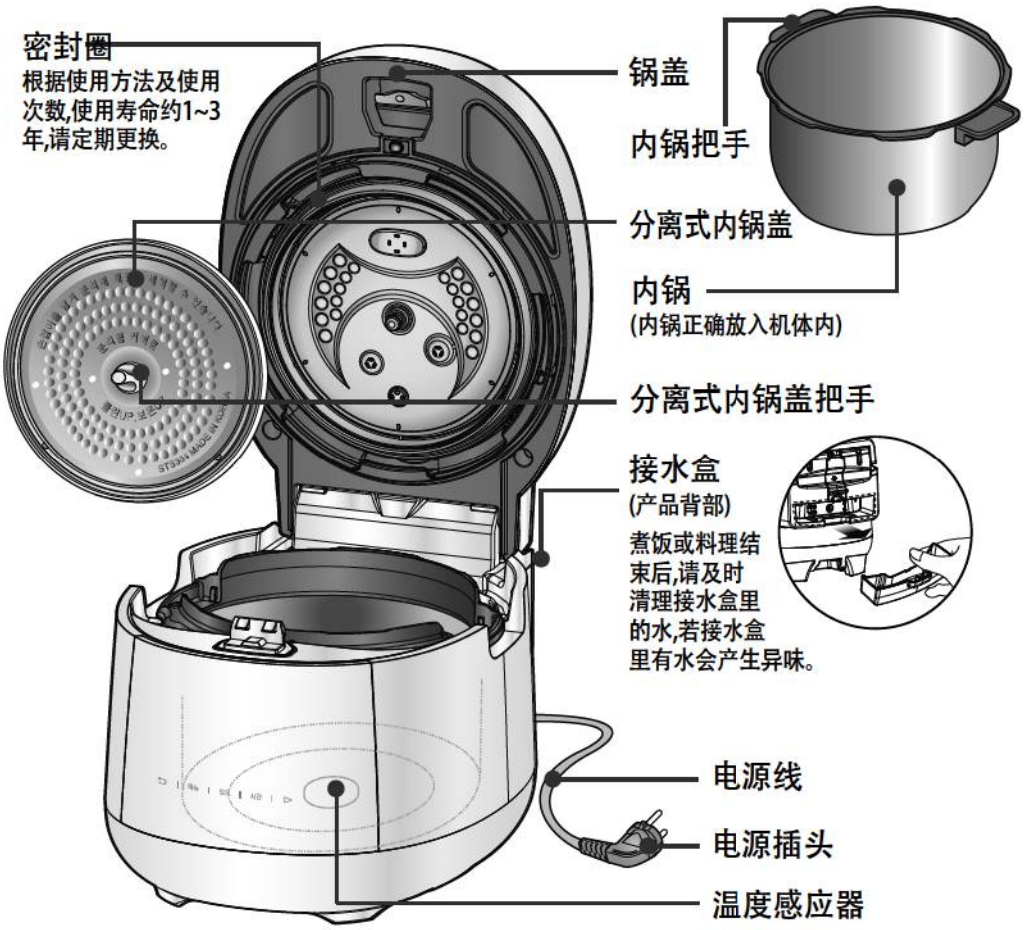
自动蒸汽排出口
煮饭结束或保温时会自动排出蒸汽,
若要强行取消时,按住取消键(2秒)
会自动排出蒸汽。

结合手柄
将结合手柄转至“高压 🔒”时选择高压模式料理，转至“🔓 无压”时选择无压模式料理。

开盖按钮
将结合手柄由“高压 🔒”转至“🔓无压”位置后,按开盖按钮即可开盖。

功能操作部及显示部

产品部件名称(内部)



密封圈
根据使用方法及使用次数,使用寿命约1~3年,请定期更换。

锅盖

内锅把手

分离式内锅盖

内锅
(内锅正确放入机体内)

分离式内锅盖把手

接水盒
(产品背部)
煮饭或料理结束后,请及时清理接水盒里的水,若接水盒里有水会产生异味。

电源线

电源插头

温度感应器

配 件

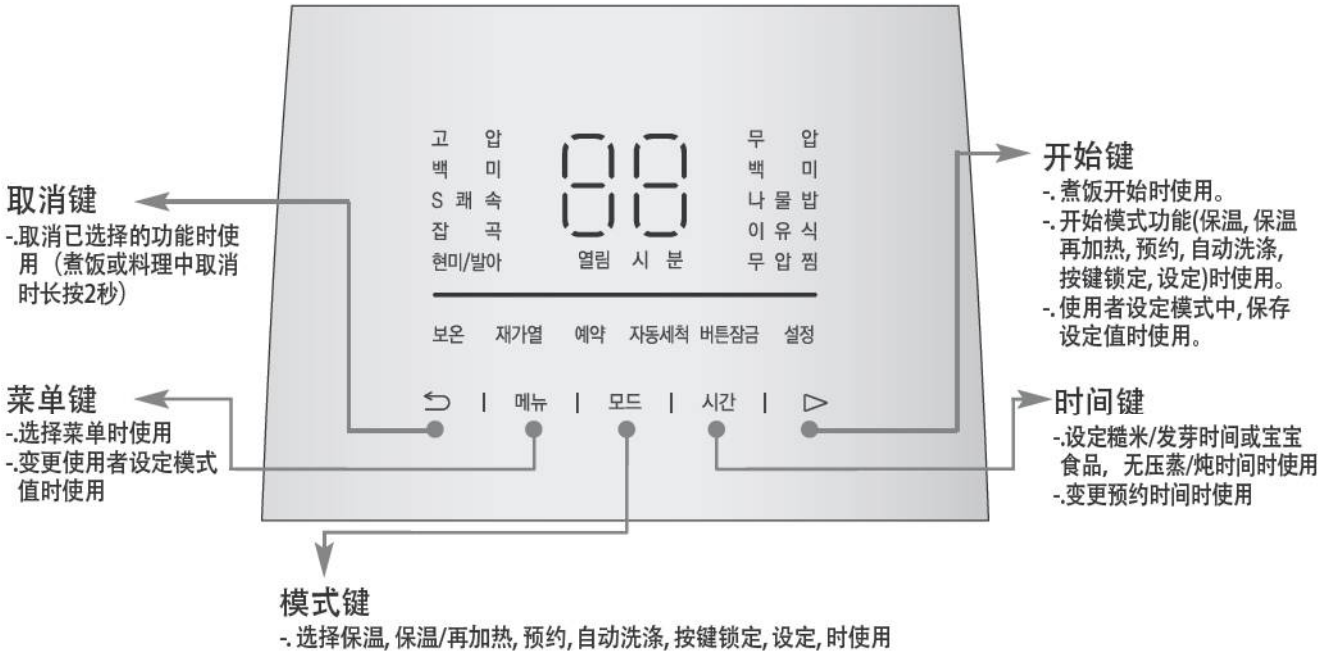
使用说明书
料理指导

饭勺

量杯

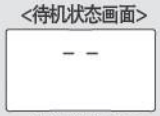
透气针
(实物附着于产品底部)
※ 根据型号不同可能会不包含。

功能操作部名称及作用/功能显示部异常检测功能



※接通电源后无任何操作时，出现如图所示画面时，为待机状态。
（待机画面下菜单、语音有无，根据用户设定会有所差异。）
※功能操作时，按取消键会返回待机状态。
※按键力度以听到声响为准，本产品的标签设计可能和实物有所差异。
※ 在待机状态下经过1分钟时转到省电模式.（锅盖结合手柄灯熄灭）
▶解除省电模式方法：按按键，旋转锅盖结合手柄或开/关锅盖时解除省电模式.

<待机状态画面>



<省电模式画面>

功能显示部异常检测功能

使用方法错误或者产品出现异常时，会出现以下标识给予警告。
正常使用或者处理后，仍不能排除故障时，请咨询售后服务中心。

无内锅时显示。

温度感应器异常时显示。
请咨询售后服务中心。(40065-80805)

未正确转动锅盖结合手柄状态下，按煮饭或保温再加热、预约、选择键时显示
请将锅盖结合手柄转至“高压 🔒”或“🔓无压”位置。

持续煮水或产品异常时显示。
请咨询售后服务中心。(40065-80805)

外存储器异常时显示,
请咨询售后服务中心。(40065-80805)

高压煮饭完成后，在保温状态下，未将锅盖结合手柄转至“🔓无压”位置而在待机状态下再次按煮饭键，或按预约键时显示。此功能是确认结合手柄的感应装置，将锅盖结合手柄转至“🔓无压”位位置后，再次转至“高压🔒”位置即可。如仍无法解决问题，请咨询售后服务中心。（40065-80805）

环境感应器异常时显示,
请咨询售后服务中心。(40065-80805)

内存储器异常时显示,
请咨询售后服务中心。(40065-80805)

高压模式的选择

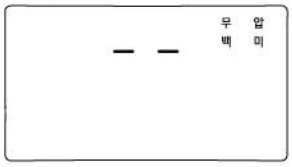
将锅盖结合手柄方向转至“高压🔒”。

▶ 锅盖结合手柄的LED灯亮起黄色，功能显示部显示“高压”即为高压模式。
▶ 高压模式下只能选择高压菜单。
▶ 高压菜单：白米高压, 白米S快速, 杂谷, 糙米/发芽。

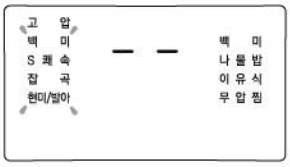
1 压力模式由无压模式调节为高压模式时，请将锅盖结合手柄由“🔓无压”转至“高压🔒”

▶ 压力模式从无压变为高压时，高压菜单闪烁3秒, 无压菜单亮灯后，已保存的高压菜单亮灯。
▶ 语音提示“高压模式，请选择高压菜单”
▶ 锅盖结合手柄灯变为橘黄色。
▶ 高压模式下只能选择高压菜单功能。

<待机状态(无压模式）>

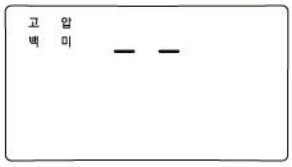


高压模式
变更时



闪烁
3秒后

<待机状态(高压模式)>



无压模式的选择

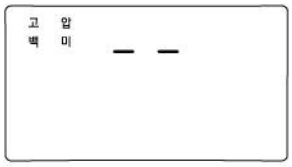
将锅盖结合手柄方向转至“🔓无压”

▶ 锅盖结合手柄的LED等亮起白色，功能显示部显示“无压”即为无压模式。
▶ 无压模式下只能选择无压菜单功能。
▶ 无压菜单：无压白米、什锦饭、健康粥、无压蒸/炖

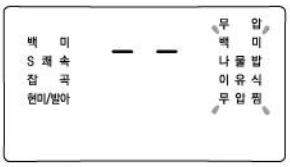
1 压力模式下高压模式变为无压模式时，将锅盖结合手柄从“高压🔒”转至“🔓无压”

▶ 压力模式从高压变为无压时，无压菜单闪烁3秒, 高压菜单亮灯后，已保存的无压菜单亮灯。
▶ 语音提示“无压模式，请选择无压菜单”。
▶ 锅盖结合手柄的灯变为白色。
▶ 无压模式下只能选择无压菜单。

<待机状态(高压模式)>

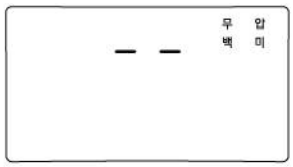


无压模式
变更时



闪烁
3秒后

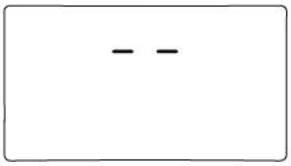
<待机状态(无压模式)>



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

▶ 按开始键时语音提示“请将锅盖结合手柄转至所需压力位置”。
▶ 按菜单键时语音提示“请将锅盖结合手柄转至高压模式或无压模式后再选择菜单”。
▶ 请将锅盖结合手柄正确转至高压模式或无压模式。

<锅盖结合手柄中立位置状态>



⚠注意事项

无压菜单煮饭/料理时请按指定用量进行料理。
煮饭或料理时请不要超过指定用量进行料理。
- 超过料理指南的指定用量时内容物可能会通过压力锥与蒸汽帽溢出。
- 请务必遵守说明书指定的料理指南。

煮饭方法

1 用锅盖结合手柄选择所需压力模式

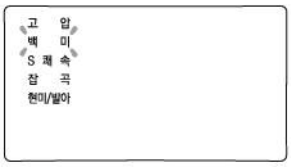
- 确认是否安装了分离型内锅盖。
- 煮饭前请将压力锥放置水平。
- 未正确选择压力模式时无法选择菜单。
- 锅盖结合手柄为高压模式时只能选择高压菜单，无压模式时只能选择无压菜单。

<高压模式>

- 每按一次菜单键以白米高压→白米S快速→杂谷→糙米/发芽的顺序依次变更。

<无压模式>

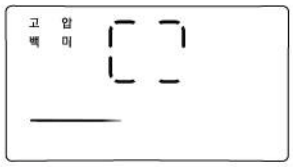
- 每按一次菜单键以无压白米→什锦饭→宝宝食品→无压蒸/炖的顺序依次变更。
- 白米高压、杂谷，糙米/发芽，无压白米，煮饭完成后，菜单会自动记忆，再次做同一菜单时，无需重新选择。



例）选择白米时▶语音提示“白米”

2 按开始键开始煮饭.

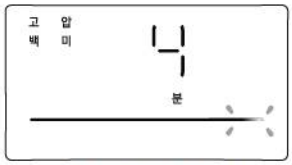
- 煮饭前，高压菜单时将锅盖结合手柄转至“高压🔒”位置，再按开始键。无压菜单时将锅盖结合手柄转至“🔓无压”位置，再按开始键。
- 按开始键开始煮饭。
- 未将锅盖结合手柄转至“高压🔒”或“🔓无压”位置按开始键时，警示音响起，同时显示“E01”标示后，语音提示“请将锅盖结合手柄转至所需压力位置”并无法进行工作。
- 根据煮饭用量，水温，煮饭条件的不同，实际煮饭完成时间可能略有差异。



例）在高压模式下白米煮饭时

3 焖饭（例：白米高压）

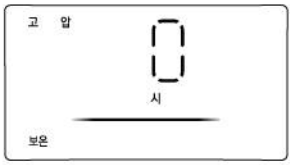
- 开始焖饭时，语音提示“开始焖饭”，同时显示部显示剩余煮饭时间。
  根据所选菜单不同，剩余时间有差异。
- 焖饭完成前1~4分钟发出蒸汽排出效果音（火车声音）并伴有语音提示“开始排出蒸汽”，同时自动排出蒸汽，请不要受到惊吓或烫伤。



例）剩余4分钟时

4 煮饭完成

- 煮饭完成时，完成音响起（CUCKOO,请用CUCKOO，鸟鸣声）语音提示“CUCKOO做好了美味的白米饭。请搅匀米饭”同时开启保温功能
- 如不想保温，请按取消键，取消保温。
- 煮饭完成后请搅匀米饭。
  如未搅匀，直接放置，米饭会变硬，变色，产生异味
- 锅盖结合手柄不易转动的情况下，请推动压力锥，等内部蒸汽完全排出后再操作。
- 煮饭时请不要按取消键，煮饭会被取消。



各菜单煮饭时间

菜单 / 区分	白米高压(基本菜单)	白米S快速	杂谷	糙米/发芽	无压白米	什锦饭	无压蒸/炖	宝宝食品	自动洗涤
容量	1人~3人	1人~2人	1人~2.5人	1人~2.5人	1人~2.5人	1人~2.5人	按照菜单请参考详细料理指南		白米1.5刻度
时间	约27分~31分	约16分~19分	约42分~45分	约47分~50分	约43分~51分	约46分~55分			约24分

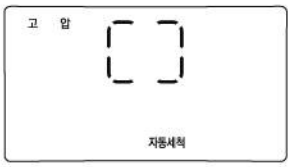
※无压蒸/炖，宝宝食品等料理后煮饭会有味道渗入。
（将密封圈与锅盖周围清理干净后，使用自动洗涤功能清洗。）
※各菜单煮饭时间根据电压、水量、水温等使用环境的不同而略有差异。

煮饭菜单使用方法

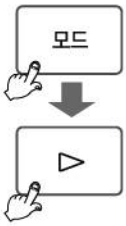
白米高压	煮较黏的米饭时使用。	杂谷	在白米里掺入谷物煮饭时使用。
糙米/发芽	想吃糙米饭或者将糙米发芽做糙米发芽饭时使用。	宝宝食品	可手动设置宝宝食品时间，有熬煮功能。
无压蒸/炖	手动设置蒸饭时间， 在低压(1.0气压)下做饭	什锦饭	在白米中加入什锦混合煮饭时使用。
自动洗涤 (自动杀菌洗涤)	煮饭、保温或料理结束后清除异味时使用。	无压白米	想吃没有粘性，柔软的饭时使用。
白米S快速	• 白米S快速煮饭时，比一般白米菜单煮饭时间短。 • 使用白米S快速煮饭，米饭效果不如正常煮饭效果好，因此请做2人份以下饭时使用。 • 煮饭前将米浸泡20分钟，然后用白米S快速煮饭，饭味会更好。		

※ 白米S快速及煮少人份米饭时，接水盒里会有较多积水，煮饭后请清理。
※ 该款式不提供紫菜寿司,稠粥,稀粥功能。

自动洗涤（自动杀菌洗涤）使用方法



例) 高压模式时自动洗涤



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

方法. 待机状态下，按4次模式键选择自动洗涤模式后，按开始键。
※ 定期使用自动洗涤能维持双重压力转换阀的清洁。

锅底米饭出现淡黄色现象

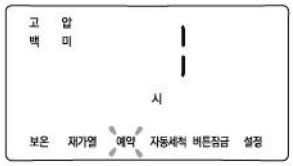
此现象为米中淀粉沉淀锅底所致，是本产品的特色，属正常现象。
此淡黄色米饭的口感更加清香美味。
本产品为高温，高压下煮饭，米饭出现焦黄现象，属正常现象，请放心食用。
做杂谷饭或使用预约功能做出的米饭锅底出现焦黄现象更明显
※白米内掺入谷物煮杂谷饭时，与煮白米饭相比，淡黄色现象会有所增加。

预约煮饭的方法

预约煮饭的方法(使用高压菜单时)

1 锅盖结合手柄转至“高压🔒”位置后，关闭指示灯亮起黄色再按模式键进行预约。

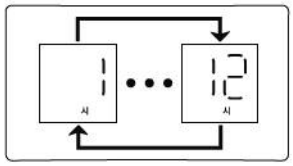
▶ 选择预约时,示部显示设定时间，预约标示闪烁。
▶ 保温中设定预约煮饭的情况，请按取消键取消保温后，设定预约时间。



<预约选择画面>

2 按时间键设定预约时间

▶ 每按一次时间/设定键，预约设定时间增加1小时钟。持续按键，预约设定时间连续增加。
▶ 预约时间可设定为1小时~12小时钟。



3 按菜单键选择想要的菜单。

▶ 糙米发芽菜单的情况，在2小时4小时6小时设定时间下，无法进行预约。想要预约时请设定成“0小时”后再预约。

4 按开始键。

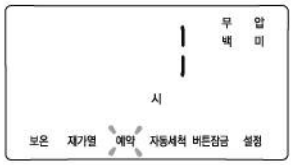
▶ 此时，语音提示“白米(设定菜单),煮饭已预约。”同时进行预约煮饭。
▶ 进入预约煮饭时，预约标示停止闪烁，预约时间每减少1小时，进行预约煮饭。（剩1小时时，每减少1分钟。）

<预约煮饭进行中> <煮饭进行中> <煮饭完成和保温>

预约煮饭的方法(使用无压菜单时)

1 锅盖结合手柄转至“无压”位置后，白色指示灯亮起再按模式键选择预约。

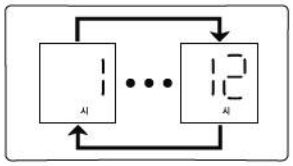
- ▶ 选择预约时,示部显示设定时间，预约标示闪烁。
- ▶ 保温中设定预约煮饭的情况，请按取消键取消保温后，设定预约时间。
- ▶ 选择预约时,语音提示“预约,按时间键调整预约时间后，再按开始键”同时显示部显示设定时间，预约标示闪烁。
- ▶ 保温中设定预约煮饭的情况，请按取消键取消保温后，设定预约时间。



<预约选择画面>

2 按时间键设定预约时间

- ▶ 每按一次时间/设定键，预约设定时间增加1小时钟。持续按键，预约设定时间连续增加。
- ▶ 预约时间可设定为1小时~12小时钟。



3 按菜单键选择所需菜单。

- ▶ 宝宝食品，无压蒸/炖菜单，以保存的料理时间来完成预约。设定时间60分钟以上时，煮饭预约时间设定成2个小时。

4 按开始键。

- ▶ 此时，语音提示“无压白米(设定菜单),煮饭已预约。”同时进行预约煮饭。
- ▶ 进入预约煮饭时，预约标示停止闪烁，预约时间每减少1小时，进行预约煮饭。（剩1小时时，每减少1分钟。）

<预约煮饭进行中> <煮饭进行中> <煮饭完成和保温>

预约煮饭注意事项

1 预约煮饭时

- ▶ 大米开封时间长较干硬时，米饭可能会夹生。
- ▶ 根据预约煮饭设定时间和周边环境条件的不同，米饭可能会发硬或发软，请根据内锅水位为基准加减水量进行调整。
- ▶ 预约煮饭容量过多或者设定预约煮饭时间过长时，会增加米饭底部出现淡黄色现象。

2 变更预约时间

- ▶ 变更预约时间时，按取消键取消预约后重新设定。

服务承诺

服务承诺类型			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，功能故障时。（在保修期内）	购买10日内发生性能故障时		退货，换货或无偿维修	
	购买30日内发生性能故障时		产品更换或无偿修理	
	更换后的产品30日内再次发生性能故障时	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次）		产品更换或退货	
	多处故障维修4次，再发生时(第5次)	不能维修时		
	消费者委托的维修产品丢失时			扣除10%的折旧金额
	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。	可维修时		有偿修理	有偿修理
	因无维修配件导致产品无法维修时		收取有偿维修产生费用更换产品	收取有偿维修产生费用及折旧费更换产品
■因自然灾害(火灾，海啸，煤气，地震，暴风雨等)发生的故障。 ■因电源异常或连接器发生的故障。 ■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
• 如顾客操作方法有误或产品调试等现象不属于故障，不能计算故障次数。

제 품 보 증 서

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

1. 본 제품에 대한 품질보증은 보증서에 기재된 내용으로 보증 혜택을 받습니다.
2. 무상 보증 기간은 구입일로부터 산정되므로 구입일자를 기재 받으시기 바랍니다.
   (구입일자 확인이 안될 경우 제조년월일로부터 6개월이 경과한날로부터 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.

무상 A/S기간 6개월 연장쿠폰

언제나 처음처럼 ~ 고객사랑 오래오래~

"쿠쿠를 120% 활용하세요!"

인증 번호 : (인증 번호를 기입해주세요)

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

서비스 문의
1588-8899

CUCKOO

소비자 분쟁 해결 기준 안내

소 비 자 피 해 유 형			보 상 내 역	
			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 8%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 • 가구세척, 조정, 사용설명 등은 고장이 아닙니다.

쿠쿠 사용안내

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

쿠폰 등록 혜택

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

QR코드를 입력하시면 쿠쿠 홈페이지에서 자세한 제품정보를 얻으실 수 있습니다.

서비스에 대하여

• 고객의 권리

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

• 유상서비스(고객의 비용부담)에 대한 책임

서비스 신청시 다음과 같은 경우는 무상서비스 기간내라도 유상처리 됩니다.
1) 제품내에 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

제품규격

구 분	3인분(0.54L)제품
취사 용량(백미)	0.18L(1인분)~0.54L(3인분)
정격소비전력 및 전류	취사/보온 : 653W, 3.0A
정 격 전 압	220V~/60Hz
조정장치 압력	78.4 kPa(0.8kgf/cm²)
안전장치 압력	117.6 kPa(1.2kgf/cm²)
제품의 크기	31.6cm(길이) × 22.6cm(폭) × 23.3cm(높이)
중 량	4.6kg
온도퓨우즈	152℃
용 량	백미 : 1~3인분, 백미슈퍼쾌속 : 1~2인분, 잡곡 · 현미/발아 : 1~2.5인분, 무압백미 · 나물밥 : 1~2.5인분
부 속 품	계량컵(1인분 용), 주걱, 청소용 핀, 사용설명서 및 요리안내

※ 디자인 및 색상은 예고없이 바뀔 수도 있습니다.
※ 부속품은 해당 모델에 따라 다를 수 있습니다.

폐 가전제품의 처리방법

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

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

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

고장문의

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

이와 같은 증상이 발생할 경우엔

❶ "고장신고 전에 확인하십시오"(31~33페이지)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.

서비스 문의 **1588-8899**

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

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

CUCKOO

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

서비스 문의 1588-8899

고장문의, AS접수는 홈페이지 1:1채팅 상담을
이용 하시면 보다 편리하게 이용 하실 수 있습니다

www.cuckoo.co.kr

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

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

00383-0582A0 Rev.0