

IH전기압력밥솥
IH PRESSURE
RICE COOKER

사용설명서

6인분(1.08L)

CUCKOO



쿠쿠전자|주|

가족 여러분!

저희 **CUCKOO** IH 전기압력 보온 밥솥을

애용해 주셔서 감사합니다.

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



쿠쿠 IH 전기압력보온밥솥의 특징과 장점

IH(전자유도가열) 취사

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

IH 전기압력보온밥솥의 안전장치

안심하고 사용하실 수 있도록 철저한 안전 장치를 적용한 제품입니다.

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

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

① 압력 조절 장치

- 내부 압력을 일정하게 조절하여 안전합니다.

② 인체 보온 센서(탐 센서)

③ 자동 온도 조절 장치(센터센서)

④ 비복귀형 안전 압력 배출 장치

⑤ 분리형 커버 감지 확인 장치

⑥ 뚜껑 체결 감지 장치 동작 확인 기능

⑦ 과열방지 경고장치

⑧ 복귀형 압력 안전 장치

⑨ 내솥 감지 확인 장치

⑩ 복귀형 안전 압력 배출 구조

⑪ 슬로우 오픈 기능(유체템퍼)

⑫ 뚜껑 열림 감지 스위치

⑬ 스마트 잠금장치

IH 전기압력보온밥솥의 특징

- ① 쿠쿠 맞춤취사 기능: 사용자의 기호에 맞게 취사를 할 수 있습니다. (21쪽 참조)
- ② 현미발아 기능: 현미를 발아시켜 발아현미밥을 드시고자 할 때 사용합니다. (22~23쪽 참조)
- ③ 맞춤보온 기능: 보온 시 무전을 열 때 물이 많이 흐를 경우나 밥 가장자리에 밥 퍼짐 현상이 생길 경우에 사용합니다. (37쪽 참조)
- ④ 이상 점검 표시 기능: 제품에 이상이 생기거나 조작 상태가 올바르지 않을 때 전면 표시부와 부저음을 통해 경고를 표시합니다. (11쪽 참조)
- ⑤ 음성 기능: 버튼 조작 시 조작기능을 음성으로 안내해 주므로 편리합니다.
- ⑥ 백미, 잡곡 계속기능: 계속취사 기능으로 밥짓는 시간을 단축합니다. (20쪽 참조)
- ⑦ 다양한 요리 기능: 일반 밥솥에서는 할 수 없었던 다양한 요리 기능을 추가하였습니다. (45~56쪽 요리안내 참조)
- ⑧ 오픈쿠링: 무압취사 중 오픈쿠링 버튼을 누르면 스마트 잠금장치가 해제되어 뚜껑을 열고 요리레시피(저류가, 뒤집기 등)를 활용할 수 있습니다.
- ⑨ 내솥 손잡이 적용: 사용이 편리합니다. (8쪽 참조)
- ⑩ 분리형 커버 적용: 분리형 커버를 분리해 세척 할 수 있으며 최적의 보온 밥맛을 유지합니다.
- ⑪ 절전기능: 대기 시 내부의 전압(회로)을 외부 전원과 차단시켜 전력소모를 최소화 합니다. (39쪽 참조)
- ⑫ 버튼잠금 기능: 청소 시나 어린이 접촉에 의한 오동작을 방지하기 위해 설정할 수 있습니다. (40쪽 참조)
- ⑬ 이간 음성불를 설정 기능: 취침시간(10:00PM~06:50AM)동안 음성 불륨을 줄이는 기능입니다. (14쪽 참조)
- ⑭ 음성 설정 기능: 한국어, 영어, 중국어 음성을 선택하여 원하시는 음성으로 설정할 수 있습니다. (14쪽 참조)
- ⑮ 편리치 네비게이션: 기능 조작 시 버튼의 불빛이 커지거나 점멸하여 사용자의 기능조작을 도와줍니다.
- ⑯ 화면조명 절전 기능: 취사, 보온, 예약 취사 중 화면의 밝기를 적절히 조절하여 불필요한 에너지 소모를 줄이는 기능입니다. (39쪽 참조)
- ⑰ 고화력 기능: 일반취사와 차별되는 구수하고, 차진밥을 드시고자 할 때 사용합니다. (20쪽 참조)
- ⑱ 대기전력 차단 스위치: 대기전력을 ON/OFF 할 수 있는 대기전력 차단 스위치는 불필요한 에너지 낭비를 사전에 예방합니다. (8쪽 참조)
- ⑲ 고압/무압취사(트윈 프레스) 기능: 사용자 기호에 맞게 고압 또는 무압 메뉴를 취사 할 수 있습니다.
- ⑳ AUTO LOCKING(자동 잠금 시스템) 기능: 취사 시작 시 메뉴에 따라 자동으로 AUTO LOCKING(자동 잠금 시스템)이 동작하여 고압/무압이 설정됩니다. (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 고정없이 오래 사용하시려면 사용설명서를 꼭 읽어 주십시오.

목 차

사용하기전에	●	쿠쿠 H 전기압력보온밥솥의 특징과 장점	2	
		안전상의 경고	4~7	
		각 부분의 이름	8	
		제품 손질 방법 / 고장 시 압력배출 방법	9	
		제품 손질 방법 / 워터치버트 조립방법	10	
		기능 조작부의 이름과 역할	11	
		기능 표시부의 이상점검 기능	11	
사용할때	●	기능 설정 모드 안내	12	
		현재시간 설정 가능	13	
		음성볼륨 조절 기능	13	
		야간 음성볼륨 설정 기능 / 음성 설정 기능	14	
		AUTO LOCKING(자동 잠금 시스템)	15	
		메뉴 선택은 이렇게 하십시오	15~16	
		취사 전 준비사항	17	
		맛있는 밥을 드시려면	18	
		취사는 이렇게 하십시오	19~20	
		자동세척은 이렇게 하십시오	20	
		쿠쿠 맞춤취사 기능은 이렇게 하십시오	21	
		현미밥아는 이렇게 하십시오	22~23	
		슈퍼곡물은 이렇게 하십시오	24	
		고압찜은 이렇게 하십시오	25	
		오픈쿠킹은 이렇게 하십시오	26	
		당동모반입은 이렇게 하십시오	27	
		간편식은 이렇게 하십시오	28	
		무압찜은 이렇게 하십시오	29	
		이유식은 이렇게 하십시오	30	
		건강죽은 이렇게 하십시오	31	
		예약 취사는 이렇게 하십시오	32~33	
		예약 재가열은 이렇게 하십시오	34~35	
		밥을 맛있게 보온하려면	36~38	
		절전 기능	39	
		버튼 잠금 기능/제품 초기화 기능은 이렇게 하십시오	40	
		서비스 정보는 이렇게 하십시오	41	
고장신고전에	●	고장신고 전에 확인하십시오	42~44	
요리안내	●	맛있게 요리해 드십시오	45~56	
		고압백미	쌀밥 / 전복술밥/갈릭 스테이크술밥	45
		잡곡	오곡밥 / 영국식 콩 브런치	46
		현미/쌀아	현미말밥	46
		슈퍼곡물	병아리콩밥 / 귀리&현미 예니지바	47
		무압백미	돼지고기 가지밥	47
			스텝감치알밥/연어술밥/지라시시	48
		나물밥	무밥	49
		곤약밥	곤약밥	49
		건강죽	전복죽	49
			이탈리안 토마토 빈 스투 / 크림치즈카레	50
		이유식	단호박스프	50
		간편식	김치찌개/국물떡볶이	51
		찜	촉촉한 스펀지케익/차돌아차말아찜	51
			시금치프리티타 / 감바스 알 아히요 / 닭가슴살 야채 냉채	52
			라터투이 / 프로틴병 / 삭스케(에그인텔)	53
			멜란자네 / 치즈케이크 / 치즈닭볶음탕	54
			무수분수육 / 참치양배추롤 / 갈비찜	55
			수육	56
		보온	홈메이드 그릭요거트&딸기라씨	56
		요리별 시간표	요리 선택표 / 무압찜/고압찜 요리별 시간표	57
중국어 사용설명서 (中文使用说明书)	●	功能操作部和内锅水刻度的中文标示 / 语音设定功能 产品部件名称 功能操作部的名称及作用/功能显示部异常检测功能 煮饭方法 煮饭 / 自动洗涤功能 AUTO LOCKING(自动锁定系统)/中途加料请这样操作 预约煮饭方法 预约再加热使用方法 售后服务	58 59 60 61 62 63 64~65 66~67 68	
서비스안내	●	고객카드 / 제품보증서 / 소비자 분쟁 해결 기준 안내 서비스에 대하여 제품규격 / 폐 가전제품의 처리방법 / 고장문의	69 70 71	

안전상의 경고

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

⚠ 경고 파하지 않을 경우 사망이나 중상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황

⚠ 주의 파하지 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)

사용 중 사일런트 스팀 밸브와 자동증기배출구에는 손과 얼굴을 가까이 하지 마십시오.

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



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

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



제품을 분해하거나 개조하지 마십시오.

- 화재 및 감전의 원인이 됩니다.
- 서비스기사 이외의 사람이 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.

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

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

고객상담실 (지역번호없이 1588-8899)

로 꼭 문의하십시오.



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

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



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

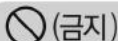
- 제품 사용 중 사용상의 부주의로 전원 코드의 피복이 벗겨지거나 찢힐 경우 화재 및 감전의 원인이 될 수 있으며, 수시로 전원코드와 전원플러그, 콘센트의 상태를 꼭 확인하십시오.
- 전원코드나 전원플러그가 파손된 경우에는 위험이 생기지 않도록 하기 위하여 제조자나 그 판매점 또는 유자격 기술자/서비스 기사에 의해 코드 교환을 하십시오.
- 반드시 지정된 서비스 센터에서 수리하시기 바랍니다.



안전상의 경고



경고



(금지)

사일런트 스팀 밸브 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.



(전용내솥)

- 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 문의하십시오.

고압모드에서 취사나 요리가 진행중일 때 뚜껑 열림 버튼을 누르지 마십시오.

- 강제로 열 경우 압력에 의해 화상 및 폭발의 위험이 있습니다.
- 고압모드에서 취사나 요리 완료 후 증기가 완전히 배출된 상태에서 뚜껑 열림 버튼을 누르십시오.

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

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

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



- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

제품 내에 실충제나 화학물질 등을 뿌리거나 투입하지 마십시오.

- 화재 발생의 우려가 있습니다.
- 제품내 배기구배나 발레 등이 들어갔을 경우는

고객상담실 (지역번호없이 1588-8899)

로 문의해 주십시오.



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

- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.
- 청소용 핀을 흡기배출구 청소와제 세제의 틈새나 구멍에 넣지 마십시오.

고압모드에서 취사나 요리가 진행중일 때 절대로 뚜껑을 열지 마십시오.

- 요리 중 끓어 넘치거나 증기가 누설되더라도 절대로 뚜껑 뚜껑을 열지 마십시오.
- 강제로 뚜껑을 열면 내용물 비산으로 화상의 우려가 있습니다.
- 고압모드에서 취사나 요리가 진행 중일때 부득이하게 뚜껑을 열어야 할 경우 버튼을 눌러서 취사를 취소한 후 오토리킹이 해제된 후 뚜껑을 열어 주십시오.(내부 온도가 높을 경우 오토리킹 해제까지 최대 3분 소요됩니다.)
- 필요 시 제품의 사용을 중지하고 전원을 끄고 불을 끄고 고객상담실(지역번호 없이 1588-8899)로 문의하여 주십시오.

전원코드를 무리하게 구부리거나, 묶거나, 잡아당기지 마십시오.

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



플러그 및 전원 코드부를 비러동물이 물어 뜯거나 못과 같이 날카로운 금속물체로부터 충격을 받지 않도록 주의하여 주십시오



- 충격으로 인한 파손은 합선, 감전, 화재 등의 원인이 됩니다.
- 수시로 전원코드의 전원 플러그상태를 꼭 확인하십시오.

전원플러그에 묻은 이물질은 물기가 없는 천으로 깨끗이 제거하여 주십시오.

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

이 기기는 신체, 감각, 정신능력이 결여되어 있거나 경험과 지식이 부족하여 감동이나 지시 없는 안전하게 기기를 사용할 수 없는 사람(어린이 포함)이 사용하도록 만들 어지지 않았습니다.



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

안전상의 경고

! 경고

쌀통 및 다용도 선반 등에 제품을 놓고 사용하지 마십시오.

- 전원코드가 틈새에 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.



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.



! 주의

취사 또는 요리 진행 중 자동증기 배출시 주의하십시오.

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

전원플러그를 뽑을 때는 전원코드를 잡지 마시고 꼭 전원플러그를 잡고 뽑아주십시오.

- 전원코드에 충격이 가면 감전 및 화재의 원인이 될 수 있습니다.



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

- 정해진 쌀 및 물의 양으로 취사에 주십시오.
- 특히, 물의 양이 규정보다 많으면 내용물 넘침의 원인이 됩니다.
- 사일런트 스팀 실드가 장착된 상태에서 취반을 하십시오.

현밥 이외의 식품에는 변질하기 쉬운 것(말밥, 혼식, 크로켓, 그라탱 등)이 있으므로 가능한데 보관하지 마십시오.

취사나 요리가 끝난 뒤에는 반드시 본체에 고인물을 닦아 주십시오.

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

사용중에는 제품 본체와 30cm 이상의 거리를 유지하여 주십시오.

- 전자제품에서는 자기장이 발생할 수 있습니다.

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

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

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

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

! (지시)

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

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



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

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

요리 후에는 반드시 청소해 주십시오.

- 달걀, 갈비찜 등의 요리 후 취사 및 보온을 하게되면 밥에 냄새가 배어들 수도 있습니다.
- 분리형 커버, 원터치 버튼, 필만은 이물질이 묻은 채 오래두면 부식 및 변색의 우려가 있으므로 자주 세척해 주십시오.
- 압력조절판 세척 시 거친 수세미나 금속성 수세미를 사용할 경우 스크래치가 발생할 수 있으니 반드시 스폰지 또는 물기를 제거한 행주로 닦아주십시오.
- 9쪽을 참조하여 내솥, 분리형커버, 팍킹 등을 깨끗이 닦아낸 후 사용하십시오.



고압도에서 취사 또는 요리 진행중 대기전력 차단 스위치가 (OFF)가 되면 자동증기 배출장치가 작동하여 내용물 비산의 우려가 있습니다.

- 취사 전 대기전력 차단 스위치가 (ON)으로 되어 있는지 확인 후 취사에 주십시오.
- 정해진 쌀 및 물의 양으로 취사에 주십시오.
- 특히, 물의 양이 규정보다 많으면 내용물 넘침의 원인이 됩니다.
- 사일런트 스팀 실드가 장착된 상태에서 취반을 하십시오.



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

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

! 주의

⊘ (금지)

외면에 에어 버블 코팅/ 다이아몬드 코팅 내출인 경우

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

플라스틱이나 나무 소재의 주걱 이외에 금속성 소재의

주걱이나 숟가락으로 밥을 무지 마십시오.

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

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

내출 코팅이 벗겨질 경우

고객상담실
(지역번호없이 1588-8899)

로 문의해주십시오.

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

내출 세척용 권장 수세미(내측, 외측)

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

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

사용 중이거나 사용직후에는 내출, 내부 및 사일런트 스팀 실드 등은 뜨거우므로 만지지 마십시오.

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

내출 손잡이를 잡고 제품을 들어 올리지 마십시오.

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

내출을 다른 용도로 사용하거나 불위에 올리지 마십시오.

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

사용하지 않을 때는 전원플러그를 콘센트에서 뽑아 주십시오.

- 절전 성능 저하로 인해 강전, 누전, 화재의 원인이 될 수 있습니다.



사용 중에 이상한 소리나 냄새 또는 연기가 나면 즉시 전원플러그를 뽑고

내부 압력을 완전히 제거후

고객상담실 (지역번호없이 1588-8899)

로 문의해 주십시오.

경사진 곳이나 울퉁불퉁한 곳에서는 사용하지 마십시오.



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

교류 220V 이외에는 사용하지 마십시오.

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

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



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

취사나 요리시에는 지정된 용량을 초과하여 요리하지 마십시오.

- 요리안내에 지정된 용량을 초과할 경우 사일런트 스팀 밸브와 사일런트 스팀 실드르 내용을 넘침의 원인이 됩니다.

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

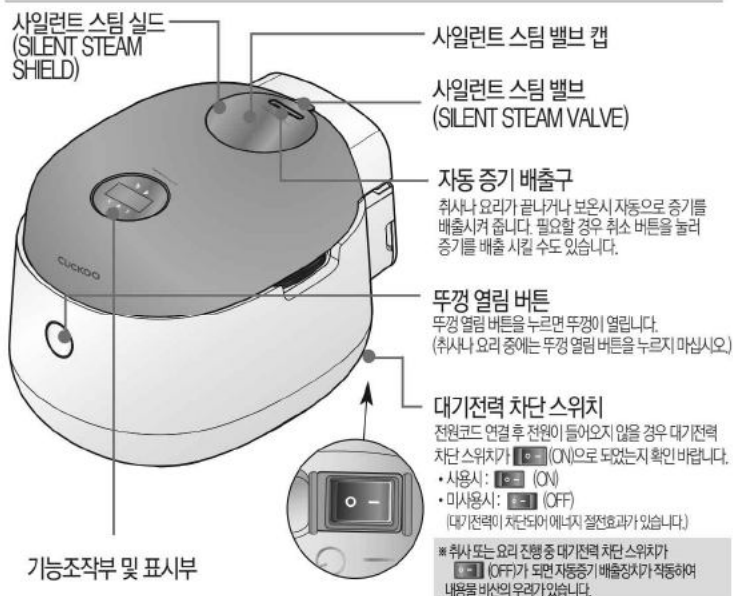
- 고장 및 냄새의 원인이 됩니다.

제품에 심한 충격을 주거나 떨어뜨리지 마십시오.

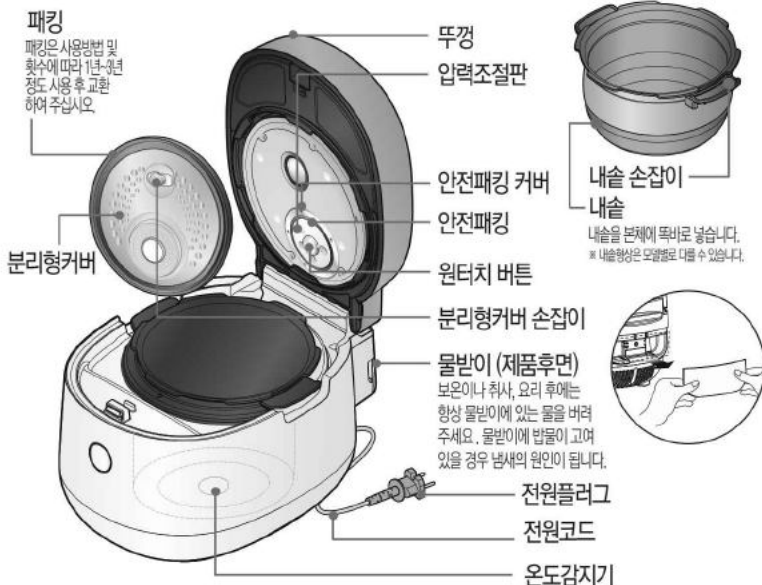
- 제품 고장 및 안전상의 문제가 발생할 수 있습니다.
- 고객 과실에 의한 내출의 변형이 발생할 경우에는 무상 서비스 기간 내라도 유상 처리됩니다.

각 부분의 이름

각 부 명칭(외부)



각 부 명칭(내부)



부속품 안내



(쿠쿠콜이나 전문점에서 구매 가능합니다.)



(실물은 본체 바닥면에 부착되어 있습니다. 1쪽을 참조하여 사용하십시오.)

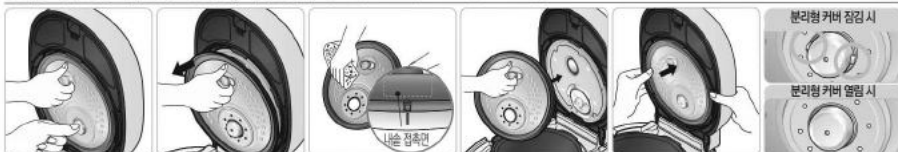
제품 손질 방법 / 고장 시 압력배출 방법

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

분리형 커버 및 압력패킹

분리형커버 세척 후에는 반드시 뚜껑에 장착해 주십시오.

분리형커버가 장착되지 않으면 취사, 예약취사가 되지 않습니다. (보온시 경고음 발생)



- ① 분리형 커버 손잡이를 잡고 버튼의 중앙을 누른 후 손잡이를 확실로 방향과 같이 잡아 당기면 빠르고 쉽게 분리되어 세척이 가능합니다.
※ 분리형커버를 분리 또는 장착시 떨어질 우려가 있으나 분리형커버 손잡이를 잡아 주십시오.
※ 버튼의 중앙을 누르지 않을 경우 동작이 되지 않을 수 있으나 버튼의 중앙을 눌러 사용 해 주십시오.
- ② 좌판용 증성세제 및 스프레이로 자주 세척하고 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오.
※ 압력패킹의 내솜 접촉면에는 밥알 등이 묻지 않게 닦아 주시고 청결히 관리하면 재품을 더 오래 사용할 수 있습니다.
- ③ 장착 시에는 분리형 커버 손잡이를 잡고 뚜껑에 부착한 후 분리형 커버의 하단부를 '딸깍' 소리가 나도록 밀어 완전히 결합시켜 주십시오.

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



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



- 사용 후 - 추 증기배출구가 막히지 않도록 깨끗이 부드럽게 닦아 주십시오. 안전패킹은 부드럽게 닦아 주시고 강제로 빼거나 재품에서 떼어내지 마시고 사용 전 · 후 결합상태를 확인해 주십시오. 결합이 불량한 경우 반드시 서비스 센터에 문의 하십시오.
- 내 솜
내솜의 바깥면이나 일면의 이물질 및 물기를 깨끗이 닦아 주십시오. 거친 수세미, 솔, 연마제 등은 코팅이 벗겨질 수 있으므로 주의를 사해와 부드러운 천, 스폰지도 닦아 주십시오.
※ 내솜의 압력 패킹 접촉 부위를 청결히 관리하면 재품을 더 오래 사용할 수 있습니다.
- 본체 물고임부
취사 시 발생하는 밥물은 증기배출구로 통해 이곳에 고일 수 있도록 설계되어 있으므로 취사 완료후 물기를 제거한 행주로 깨끗이 닦아 주십시오.
※ 내솜 세척 시 주의 사항
날카로운 식기류(요크, 숟가락, 젓가락) 등을 내솜에 넣을 때는 세척 하지 마십시오.
- 내솜 코팅이 손상 될 수 있습니다.
- 고열 과열에 의한 내솜 코팅의 스크래치 및 벗겨짐이 발생할 경우엔 위상 서비스 기간 내라도 유상 처리됩니다.
- 본체 내부
온도감지기에 이물질이 눌러 붙어 있는 경우 금속 핀이 손상되지 않게 제거 하십시오.

고장 시 압력배출 방법

- 취사 완료 후 압력이 배출되지 않아 오토락킹 장치가 동작하지 않을 때, 전원을 차단하고 아래와 같이 압력을 배출해 주십시오.
- 젓가락 등의 도구를 이용해서 확실로 방향으로 당기면 압력이 배출됩니다.
(※ 화상의 우려가 있으므로 고무 장갑을 착용하고 압력을 배출해 주십시오.)
- 전원 차단, 전원 연결을 3번 반복하여 시도해도 동작하지 않을 경우, 쿨루 고객센터(1588-8888)로 문의 바랍니다.



제품 손질 방법 / 원터치버튼 조립방법

압력 노즐막힘 손질 방법

사일런트 스팀 밸브 / 사일런트 스팀 밸브 캡

이물질 등으로 증기 배출구와 사일런트 스팀 밸브가 막혀 있으면 제 기능을 발휘하지 못하므로 사용 전 · 후에는 아래의 사일런트 스팀 밸브 캡 / 증기배출구 / 사일런트 스팀 밸브 청소방법을 참조하여 사일런트 스팀 밸브 캡을 분리한 다음 청소용 핀으로 구멍을 뚫은 후 사용에 주십시오. 사일런트 스팀 밸브의 이물질 제거를 위해 정기적으로 자동세척을 실시해 주십시오. (자주 작동) 증기 배출구의 구멍이 막히지 않았는지 정기적으로 점검해 주십시오.

※ 디자인은 그림과 다를 수 있습니다.

〈사일런트 스팀 밸브 캡 / 증기배출구 청소방법〉



- 1 사일런트 스팀 실드를 분리한 후 사일런트 스팀 밸브 캡을 잡고 화살표 방향 (반시계방향) 으로 돌려서 분리합니다.
※ 고무장갑을 착용하고 분리하십시오.



- 2 청소용 핀(실물은 본체 바닥면에 부착되어 있음)으로 구멍을 뚫습니다.
※ 청소용 핀으로 증기 배출구와 청소하시고 다른 구멍은 아쳐 장치이므로 절대로 찌르지 마십시오.

사일런트 스팀 실드

취사나 요리 완료 후 패어낸 다음 주방용 중성세제 및 스폰지로 자주 세척해 주시고 제품 두께에 고인물은 물을 꼭 편 쪽으로 닦아 주십시오.



- 3 청소후 사일런트 스팀 밸브 캡을 조립할 때는 분리할 때와 반대 방향(시계방향) 으로 돌려서 끼워 넣습니다.
- 4 고무장갑을 착용하고 한번 더 꼭 잠가 주세요.

내출 · 부속품 · 주방용 중성세제와 스폰지로 씻어 주십시오.



사일런트 스팀 실드 손질 방법

취사나 요리 완료 직후에는 사일런트 스팀 실드가 뜨거우므로 만지지 마십시오. 화상을 입을 수 있으므로 주의하십시오.



- 1 사일런트 스팀 실드를 그림과 같이 손가락을 위로 살짝 들어 올려서 떼어냅니다.
- 2 양쪽에 있는 후크를 화살표 방향으로 눌러서 분리하고, 주방용 세제 및 스폰지로 자주 세척해 주십시오. 세척 후 수건으로 조립에 주십시오.
※ 상부 패킹을 기를 때는 인형과 주머니에 패킹 홀을 잘 맞추어 끼워 주십시오.
※ 하부 패킹을 기를 때는 전 둘레에 잘 맞춘 후 끼워 주십시오.

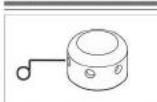
- 3 사일런트 스팀 실드를 조립하여 끼울 때는 스팀 실드 홈 부분을 맞춰 끼우고, 아래쪽의 홈과 돌기 부분을 맞추고, 화살표 방향으로 눌러 양쪽의 홈을 확실하게 끼워 주십시오.
- 4 세척후 사일런트 스팀 실드를 장착할 때는 그림과 같이 사일런트 스팀 실드를 안착한 후 사일런트 스팀 실드를 눌러 단단히 고정시켜 주십시오.

물받이 손질 방법



- 1 물받이를 분리합니다.
- 2 물받이를 물(또는 제1회) 향으로 두거나 주방용 중성세제 및 스폰지로 세척해 주십시오.
- 3 물받이를 화살표 방향으로 눌러 화살표 끼워 주십시오.

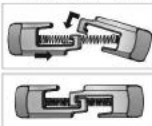
사일런트 스팀 밸브 캡 손질 방법



- 1 사일런트 스팀 밸브 캡 구멍이 이물질로 막혔을 경우 청소용 핀(실물은 본체 바닥면에 부착되어 있음)으로 구멍을 뚫은 후 표면은 주방용 중성세제와 스폰지로 씻어 주십시오.
- 2 사일런트 스팀 밸브 캡이 변색되었을 경우 구멍만을 청정한 후에 변색이 사라질 때까지 닦습니다.

원터치버튼 조립방법

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

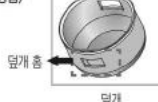


- 1 원터치버튼의 부품을 위 그림처럼 조립해 주십시오.
※ 원터치버튼의 스토퍼를 누르면 주머니에 결합해 주십시오.
- 2 그림에서 조립된 원터치버튼을 두경부의 사각 홈에 넣어 넣어 조립해 주십시오.



※ 스토퍼의 형상 상하방향 주의

〈원터치 구성품〉



덮개 홈

덮개

스토퍼

스토퍼(ZE/A)



원터치 버튼 비정상 결합시

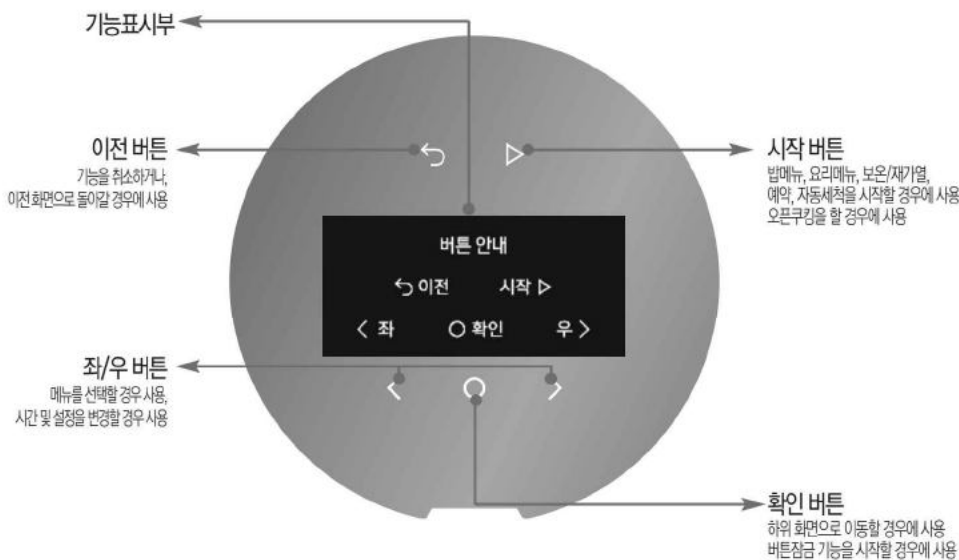


원터치 버튼 정상 결합시

- 1 위 그림과 같이 원터치 버튼이 정상적으로 결합했는지 확인해 주십시오.
- 2 원터치 버튼을 눌러 정상적으로 동작되는지 확인하여 주십시오.

기능 조작부의 이름과 역할 / 기능 표시부의 이상점검 기능

기능 조작부의 이름과 역할



- ※ 전원플러그를 꽂고 버튼 안내 화면에서 아무 버튼을 누르거나, 버튼 안내 화면표시 5초 후에 그림과 같이 최근 사용한 메뉴가 표시됩니다. (최근 사용한 메뉴는 사용자의 설정에 따라 다릅니다.)
- ※ 버튼은 부처음이 날 때까지 확실히 눌러 주시고 본 명판의 디자인은 실물과 다를 수 있습니다.

최근 사용한 메뉴
고압 백미
취사 > 예약 O

(최근 사용한 메뉴)

버튼 안내
이전 시작 >
< 좌 O 확인 우 >

(버튼 안내 화면)

기능 표시부의 이상점검 기능

사용방법이 올바르게 없거나 제품에 이상이 생겼을 때 아래와 같은 표시가 나타나 경보를 하여 줍니다.
정상적인 사용 조건에서나 혹은 조치 이후에도 지속적으로 표시가 나타날 경우에는 고객센터(1588-8888)로 문의하십시오.

내술을 넣어주세요!		내술이 없을 때 나타납니다.		EL1		스마트 잠금 장치에 이상이 있을 때 나타납니다. 고객상담실(1588-8888)로 문의하십시오.			
E__		E_p		E_t		온도 감지기에 이상이 있을 때 나타납니다. 고객상담실(1588-8888)로 문의하십시오.			
EL2		스마트 잠금 장치에 이상이 있을 때 나타납니다. 취사가 완료될 때까지 뚜껑을 열지 마세요. 보온 및 대기 상태에서 뚜껑을 열고자 할 경우 전원을 차단하고 뚜껑을 열어주세요. 고객센터(1588-8888)로 문의 하십시오.							
E01		Edo		뚜껑 감지 스위치에 이상이 있을때 표시됩니다. 고객센터(1588-8888)로 문의하십시오.					
UIF		UrF		마이크 통신에 이상이 있을때 나타납니다. 고객상담실(1588-8888)로 문의하십시오.		EuF		마이크 내부 메모리에 이상이 있을때 나타납니다. 고객상담실(1588-8888)로 문의하십시오.	
분리형 커버를 장착해 주세요!		분리형 커버가 장착하지 않았을 때 나타납니다. 분리형 커버를 장착해 주십시오. 분리형 커버가 장착된 상태에서 서 좌측 화면이 나타날 경우는 고객센터(1588-8888)로 문의하십시오.							
IH:F		전원 또는 제품의 이상 발생 점검 기능입니다. 고객상담실(1588-8888)로 문의하십시오.				E_e		환경센서에 이상이 있을때 나타납니다. 고객상담실(1588-8888)로 문의하십시오.	
EM1		EM2		오토리킹 장치에 이상이 있을 때 나타납니다. 고객센터(1588-8888)로 문의 하십시오.					

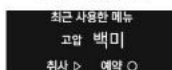
기능 설정 모드 안내

기능 설정 모드 안내

설정모드 진입은 이렇게 해주세요.

- 1 전원플러그를 켜고 후 최근 사용한 메뉴에서 버튼을 누릅니다.

〈최근 사용한 메뉴〉



- 2 < , > 버튼으로 설정으로 이동 합니다.



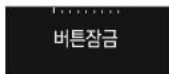
- 3 버튼을 누릅니다.



- 4 이후 < , > 버튼을 누르면 아래와 같이 변경 됩니다.

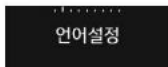
1. 버튼잠금 설정 모드

- 버튼 잠금을 설정하는 모드입니다.



2. 언어 설정 모드

- 한국어, 영어, 중국어 음성을 선택하는 모드입니다.



3. 음성볼륨 설정 모드

- 음성의 볼륨을 조정하는 모드입니다.



4. 현재시각 설정 모드

- 현재시각을 설정하는 모드입니다.



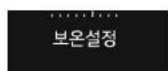
5. 맞춤취사 설정 모드

- 취사 온도를 설정하는 모드입니다.



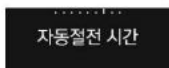
6. 보온 설정 모드

- 보온온도, 맞춤보온, 강화보온, 취침보온을 설정할 수 있는 모드입니다.



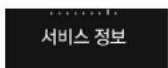
7. 자동절전기능 설정 모드

- 자동절전기능을 설정하는 모드입니다.



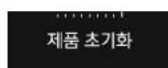
8. 서비스 정보

- QR코드를 이용하여 제품 사용 및 관리에 도움이 되는 정보를 볼 수 있습니다.



9. 제품 초기화 모드

- 맞춤기능이나 사용자의 음성을 초기 값으로 돌리는 모드입니다.

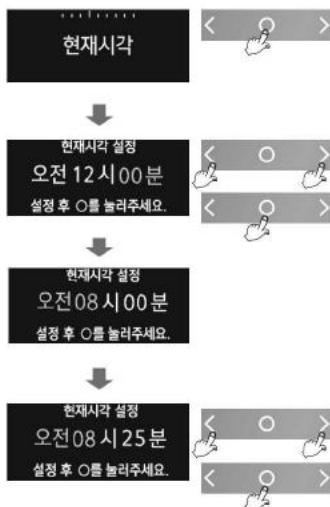


현재시각 설정 기능 / 음성볼륨 조절 기능

현재시각은 이렇게 맞추십시오.

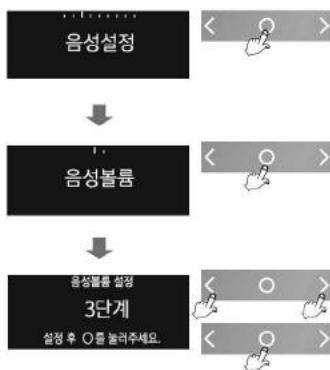
현재시각을 맞추려면 다음 사항을 꼭 알아두십시오. 예) 현재 시각이 오전 8시 25분일 경우

- 1 설정의 현재시각 화면에서  버튼을 누릅니다.
(설정 진입 방법은 12쪽 참조)
- 2 ,  버튼으로 시를 오전 8시에 맞추고  버튼을 누릅니다.
 - 버튼을 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.(반복기능)
 - 오전, 오후가 바뀌지 않도록 주의하여 맞춥니다.
 - 낮 12:00의 경우는 오후 12:00로 표시됩니다.
- 3 ,  버튼으로 분을 25에 맞춥니다.
 - 버튼을 계속 누르고 있으면 10분 단위로 연속으로 변합니다.(반복기능)
- 4  버튼을 누릅니다.
 - 설정 버튼을 누르지 않고 7초가 경과되면 시각 설정이 취소됩니다.



음성볼륨 조절기능(음성기능을 해제하거나 음성볼륨을 조절하는 기능임)

- 1 설정의 음성설정 화면에서  버튼을 누릅니다.
(설정 진입 방법은 12쪽 참조)
- 2 음성볼륨 설정 모드에서  버튼을 누릅니다.
- 3 ,  버튼으로 1단계부터 5단계까지 음성볼륨 크기를 설정할 수 있습니다.
OFF가 설정되면 음성기능이 해제됩니다.
 - 원하시는 음성볼륨을 설정하신 후  버튼을 눌러 주십시오.
 - 버튼을 누르지 않고 7초가 경과되면 음성볼륨이 설정되지 않고 취소됩니다.



야간 음성볼륨 설정 기능 / 음성 설정 기능

야간 음성볼륨 설정 기능

- 1 설정의 음성설정 화면에서  버튼을 누릅니다.

(설정 진입 방법은 12쪽 참조)



- 2 < , > 버튼으로 야간 음성볼륨 설정 모드로 이동합니다.



- 3 야간 음성볼륨 설정 모드에서  버튼을 누릅니다.



- 4 < , > 버튼으로 1단계부터 5단계까지

야간 음성볼륨 크기를 설정할 수 있습니다.

OFF가 설정되면 음성기능이 해제됩니다.



- 원하시는 음성볼륨을 설정하신 후  버튼을 눌러 주십시오.
- 버튼을 누르지 않고 7초가 경과되면 음성볼륨이 설정되지 않고 취소됩니다.

언어 설정 기능

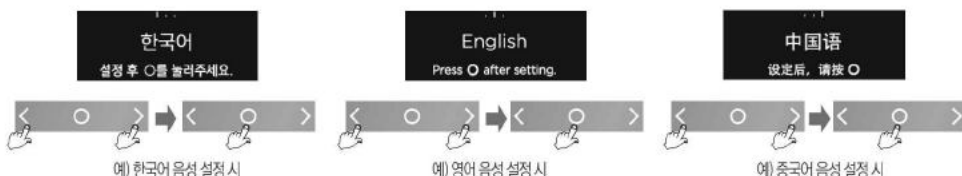
한국어, 영어, 중국어 음성을 선택하는 기능으로 원하시는 언어 설정이 가능합니다.
제품의 초기 상태는 한국어음성 상태입니다.



- 1 설정의 언어설정 화면에서  버튼을 누릅니다.

(설정 진입 방법은 12쪽 참조)

- 2 < , > 버튼으로 원하시는 언어를 설정 후  버튼을 눌러주세요.

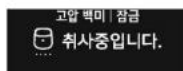


- 버튼을 누르지 않고 7초가 경과되면 언어가 설정되지 않고 취소됩니다.

AUTO LOCKING(자동 잠금 시스템)/ 메뉴 선택은 이렇게 하십시오

AUTO LOCKING(자동 잠금 시스템)

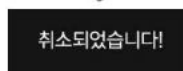
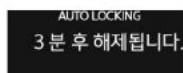
- 1 고압메뉴 취사나 요리 시작 시 AUTO LOCKING(자동 잠금 시스템)이 동작하여 자동으로 잠금 상태가 되고 취사나 요리가 완료되면 자동으로 잠금장치가 해제됩니다.



- 2 고압메뉴 취사 중 취소 시 안전을 위해 일정시간이 지난 후, 자동으로 오토락킹이 해제 됩니다.

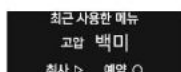
해제가 완료되면 뚜껑을 열 수 있습니다.

※ 오토락킹 해제 중일 때는 뚜껑을 열지 않도록 주의해주세요.
(취사 중 취소를 했을 때, 오토락킹 해제까지 최대 3분 소요)



최근 사용한 메뉴

- 1 밥 메뉴의 취사가 완료되면 최근 사용한 메뉴에 기억됩니다.
(최근 사용한 메뉴 11쪽참조)

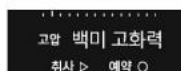


밥 메뉴

- 1 최근 사용한 메뉴에서 < , > 버튼으로 원하시는 메뉴를 선택합니다.

(최근 사용한 메뉴 11쪽참조)

▶ 밥 메뉴 종류: 고압 백미, 백미고화력, 백미슈퍼쾌속, 무압백미, 잡곡, 잡곡고화력, 잡곡슈퍼쾌속, 슈퍼곡물, 현미, 현미발아, 곤약밥, 나물밥, 백미 냉동보관밥, 잡곡 냉동보관밥



메뉴 선택은 이렇게 하십시오

요리 메뉴

- 1 최근 사용한 메뉴에서 ◀ 버튼을 눌러 밥 메뉴로 이동합니다.

(최근 사용한 메뉴 11쪽참조)



- 2 밥 메뉴에서 < , > 버튼으로 요리 메뉴로 이동합니다.



- 3 요리메뉴에서 ○ 버튼을 누릅니다



- 4 < , > 버튼으로 원하시는 메뉴를 선택합니다.

▶ 요리 메뉴 종류: 고압찜, 무압찜, 이류식, 간편식, 건강죽



보온

- 1 최근 사용한 메뉴에서 ◀ 버튼을 눌러 밥 메뉴로 이동합니다.

(최근 사용한 메뉴 11쪽참조)



- 2 밥 메뉴에서 < , > 버튼으로 보온으로 이동합니다.



- 3 보온에서 ○ 버튼을 누릅니다

(보온에서 ▶ 버튼을 누르면 보온을 바로 시작할 수 있습니다.)



- 4 < , > 버튼으로 원하시는 기능을 선택합니다.

▶ 보온 기능 종류: 보온, 재가열, 예약재가열



취사 전 준비사항

1 내솥을 깨끗이 씻은 후 물기를 닦습니다.

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



2 계량컵을 사용하여 쌀을 인분수 만큼 별도의 용기에 담습니다.

- 쌀을 계량컵의 뒷면 기준으로 평평하게 맞추면 1인분에 해당됩니다.
- (예 : 3인분일 경우 → 3컵, 6인분일 경우 → 6컵)



3 맑은 물이 나올 때까지 깨끗이 씻습니다.

4 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 옮겨 담습니다.

5 메뉴에 따라 물의 양을 조절합니다.

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

- 백미, 백미고화력, 백미슈퍼패스 : '백미' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.
- 백미냉동보관밥 백미, 백미고화력은 최대 4인분, 백미슈퍼패스, 백미냉동보관밥은 최대 4인분까지 취사 가능합니다.
- 잡곡, 잡곡고화력, 잡곡슈퍼패스 : '잡곡' 물눈금 기준으로 맞춥니다.
- 슈퍼곡물, 잡곡냉동보관밥 최대 4인분까지 취사 가능합니다.

- 무임백미, 나물밥 : '무임백미/백미저압' 물눈금 기준으로 맞춥니다.
- 무임백미, 나물밥은 최대 4인분까지 취사 가능합니다.

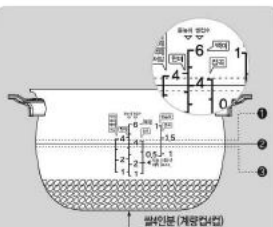
- 현미, 현미벌아 : '현미' 물눈금 기준으로 맞춥니다.
- 현미, 현미벌아는 최대 4인분까지 취사 가능합니다.

- 간강죽(원죽) : '원죽' 물눈금 기준으로 맞춥니다. 간강죽(원죽)은 최대 1.5컵까지 취사 가능합니다.
- 간강죽(물은죽) : '물은죽' 물눈금 기준으로 맞춥니다. 간강죽(물은죽)은 최대 1컵까지 취사 가능합니다.

- 곡밥 : '2인분 물량 1cup(180ml), 3인분 물량 1+1/4cup(225ml), 4인분 물량 1.5cup(270ml)입니다. (상세 내용은 4쪽 참조)

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

- ※ 메뉴별 취사량은 19쪽을 참조하십시오.
- ※ 본 모델은 백미 저압 메뉴를 지원하지 않습니다.



- 1 전밥을 원할때 : 물을 규정량보다 많이 부어 주십시오.
- 2 쌀 4인분의 경우 (계량컵 4컵)
내솥의 '백미' 눈금 4에 물을 맞춥니다.
- 3 쌀을 충분히 불렸을 때 또는 전밥을 원할 때 : 물을 규정량보다 적게 부어주십시오.
- 4 밥이 설익거나 고들한 경우 :
쌀의 품종 차이 또는 함수율(뭉은쌀) 차이가 발생합니다. 이 경우 기존 취사 물량 대비 1~10% 물량을 늘려서 취사해 주십시오.

6 전원플러그를 꽂은 후 내솥을 본체에 넣어 주십시오.

분리형 커버가 장착되어 있는지 확인하여 주십시오.

- 분리형 커버가 장착되어 있지 않으면 "분리형 커버를 장착해 주세요" 라고 표시가 나타나며 취사가 진행되지 않습니다.
- 내솥을 넣을 때 본체에 완전히 들어가도록 주의하여 넣습니다.
- 내솥의 바닥면에 쌀 등의 이물질이 붙어 있으면 취사가 잘 되지 않거나 고장의 우려가 있습니다.
- 내솥이 본체에 정확하게 들어가지 않으면 두껍게 닫히지 않습니다.
- (내솥의 손잡이가 본체의 홈에 들어가도록 하십시오.)



7 뚜껑을 닫아 주십시오.

- ※ 보온 중일 때는 [보온] 버튼을 눌러 보온을 취소한 후 원하시는 기능을 선택하여 주십시오.



맛있는 밥을 드시려면

압력밥솥으로 맛있는 밥짓기

맛있는 압력밥솥 밥을 드시려면 다음 사항을 꼭 알아두십시오.

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

취사는 이렇게 하십시오

1 뚜껑을 닫고 원하시는 메뉴를 선택합니다.

- 분리형 커버가 장착되어 있는지 확인하여 주십시오.
- 밥 메뉴의 경우 취사가 완료되면 최근 사용된 메뉴에 기억됩니다.
- 메뉴 구분

메뉴	취사량	취사 시간	압력
밥메뉴			
고압 백미	1~2인분	약 20분 ~ 약 31분	고압
백미 고화력	1~2인분	약 25분 ~ 약 36분	고압
백미 슈퍼 쾌속	1~4인분	약 12분 ~ 약 18분	고압
무압 백미	1~4인분	약 33분 ~ 약 40분	무압
잡곡	1~4인분	약 38분 ~ 약 46분	고압
잡곡 고화력	1~4인분	약 41분 ~ 약 51분	고압
잡곡 슈퍼 쾌속	1~4인분	약 25분 ~ 약 35분	고압
슈퍼구들	1~4인분	약 41분 ~ 약 47분	고압
현미	1~4인분	약 45분 ~ 약 55분	고압
현미 발아	1~4인분	약 15분 ~ 약 48분	고압
곤약밥	2~4인분	약 33분 ~ 약 38분	무압
나물밥	1~4인분	약 36분 ~ 약 42분	무압
백미 냉동보온밥	1~4인분	약 26분 ~ 약 30분	무압
잡곡 냉동보온밥	1~4인분	약 42분 ~ 약 47분	무압
요리 메뉴			
고압찜	메뉴별 상세 요리안내 참조		고압
무압찜	메뉴별 상세 요리안내 참조		무압
이유식	메뉴별 상세 요리안내 참조		무압
간편식	메뉴별 상세 요리안내 참조		무압
간강죽(단호죽)	1컵~1.5컵	약 35분 ~ 약 45분	무압
간강죽(물은죽)	0.5컵~1컵	약 40분 ~ 약 50분	무압

2 원하시는 메뉴를 선택한 후 ▶ 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.

(메뉴 선택은 15~16쪽 참고)

- 취사 시작 1분 후에는 일정시간 주기로 남은 취사시간을 선정하여 10초간 표시됩니다.
- 취사 용량이나 수온, 취사 조건에 따라 실제 취사 시간은 차이가 있을 수 있습니다.
- 메뉴 선택에 따라 자동으로 고압/무압이 설정됩니다.
- 고압메뉴 취사나 요리가 시작되면, 자동으로 오토락킹이 동작하여 잠금 상태가 됩니다.



(고압 백미를 취사할 경우)

3 뜸들이기 (예: 백미)

- 뜸들임 1~4분 전에 증기배출효과음(기차소리)이 나오고 *증기배출이 시작됩니다.*하는 음성과 함께 증기가 자동배출 되므로 놀라거나 화상을 입지 않도록 주의하십시오.
- 단, 음성 불륨 OFF 및 아간 음성불륨 기능 OFF 설정시(아간시간) 부저 음 울림 이후 증기가 자동 배출되므로 놀라거나 화상을 입지 않도록 주의하십시오.



4 취사완료

- 취사가 완료되면 보온 기능을 시작합니다.
- 보온을 원하지 않을 경우 ◀ 버튼을 눌러 보온을 취소하여 주십시오.
- 취사가 끝나면 즉시 밥을 골고루 잘 섞어 주십시오.
- 섞지 않고 그냥 두면 밥이 굳고 변색되어 냄새가 발생합니다.
- 취사 중에는 ▶ 버튼을 누르지 마십시오. 취사가 취소됩니다.



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

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

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

취사 / 자동세척은 이렇게 하십시오

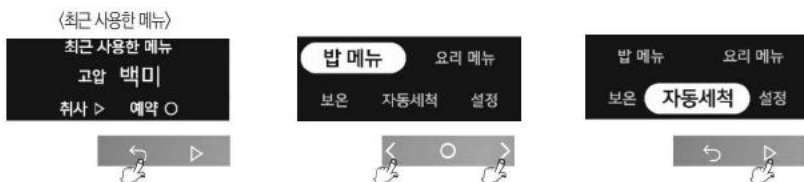
취사메뉴 사용법

백미	백미를 취사할 때 사용합니다.	백미생동밥	백미밥을 냉동으로 보관하여 드시고자 할 때 사용합니다.
잡곡	백미를 곡류에 섞어서 취사할 경우 사용합니다.	잡곡생동밥	잡곡밥을 냉동으로 보관하여 드시고자 할 때 사용합니다.
현미	현미를 발아시키지 않고, 현미밥을 드시고자 할 때 사용합니다.	현미발아잡+생	현미를 발아시켜 발아현미밥을 드시고자 할 때 사용합니다.
무업백미	찰기없이 부드러운 밥을 드시고자 할 때 사용합니다.	나물밥	백미에 나물을 섞어서 취사할 때 사용합니다.
이유식	이유식을 자동으로 요리해 줍니다.	간편식	즉식식품을 간편하게 조리할 때 사용합니다.
건강죽	수동으로 건강죽 시간을 설정하여 끓이는 기능입니다.	고압찜, 무압찜	수동으로 찜 시간을 설정하여 고압(27인) 및 무압(12인)에서 요리합니다.
슈파콕	다양한 슈파콕(키워드, 귀리, 병아리콩 등)을 드시고자 할 때 사용합니다.	곤약밥	백미에 곤약쌀을 섞어서 취사할 때 사용합니다.
자동세척(자동2인)	취사, 보온 또는 요리 후 배어든 냄새를 세척할 때 사용합니다.	고객 (백미, 잡곡)	일반취사와 차별되는 구수하고 차진 밥을 드시고자 할 때 사용합니다. (멜라노이징 현상이 발생할 수 있습니다.)
백미 슈파콕	- 백미슈파콕 메뉴를 선택한 후 ▶ 버튼을 누르면 밥짓는 시간이 단축됩니다. (백미 1인분 기준 약 12분 정도 걸림) - 백미슈파콕 취사는 정상취사보다 밥상태가 좋지 않으므로 4인분 이하에서만 사용하여 주십시오. - 취사전 쌀을 20분 정도 불린 다음 백미슈파콕으로 취사하시면 밥맛이 더욱 좋아집니다.		
잡곡콕	- 잡곡슈파콕 메뉴를 선택한 후 ▶ 버튼을 누르면 밥짓는 시간이 단축됩니다. (잡곡 1인분 기준 약 25분 정도 걸림) - 잡곡슈파콕 취사는 정상취사보다 밥상태가 좋지 않으므로 4인분 이하에서만 사용하여 주십시오.		

※ 백미슈파콕 및 지인분을 취사할 경우 물받이에 있는 물이 많을 수 있으므로 취사 후 물을 버려 주십시오.

※ 메뉴별 상세한 요리 방법은 요리 안내 45~56쪽을 참조하십시오.

자동세척(자동살균세척)은 이렇게 하십시오.



1. 내술의 자동세척 눈금에 맞춰 물을 넣고 두껍을 덮어 주십시오.

2. 최근 사용한 메뉴에서 ◀ 버튼을 눌러 주십시오.

3. <, > 버튼으로 자동세척을 선택하고 ▶ 버튼을 눌러주십시오.

※ 자동세척을 정기적으로 하시면 사일런트 스팀 밸브를 청결히 유지할 수 있습니다.

※ 자동세척 후에는 반드시 사일런트 스팀 실드 내부의 물기를 제거해 주십시오. (10쪽 참조)

멜라노이징(미세 밥 나눔) 현상

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

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

쿠쿠 맞춤취사 기능은 이렇게 하십시오

쿠쿠 맞춤취사 기능(취사온도 조절기능)

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

초기값은 0으로 설정되어 있으며 경우에 따라 단계별 조절을 해주시지요.

- 구수한밥 : 높은 단계로 조절해 주십시오(1, 2, 3)

- 찰진밥 : 단계를 0으로 조절해 주십시오.

- 부드러운밥 : 낮은 단계로 조절해 주십시오(-1, -2, -3)

쿠쿠 맞춤취사 사용방법

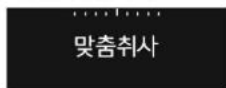
설정의 맞춤취사 화면에서 버튼을 누릅니다.

(설정 진입 방법은 12쪽 참조)

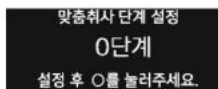
맞춤취사 기능은 단계뉴에 일괄 적용됩니다.

1 맞춤취사에서 버튼을 누릅니다.

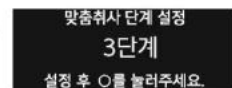
기능 설정 페이지 참조 (12쪽)



2 <, > 버튼으로 원하는 단계를 선택합니다.

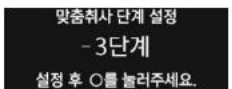


2-1 높은단계 설정



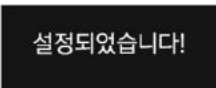
<, > 버튼으로 원하는 단계를 선택합니다.

2-2 낮은단계 설정



<, > 버튼으로 원하는 단계를 선택합니다.

3 설정 완료 화면



버튼을 누르면 설정된 값이 자동으로 입력됩니다. (버튼을 누르거나 입력없이 7초가 경과하면 기능 설정이 취소됩니다.)

1. 맞춤취사 기능은 밥메뉴에 일괄 적용됩니다.

(밥메뉴 종류: 고압백미, 백미고화력, 백미수퍼패속, 무압백미, 잡곡, 잡곡고화력, 잡곡수퍼패속, 슈퍼잡곡, 현미, 현미밥아, 곤약밥, 나물밥, 백미냉동보관밥, 잡곡냉동보관밥)

2. 초기 표시 화면을 기준으로 하여 기호에 따라 맞춤취사 단계를 설정하여 주십시오. 취사단계가 높은 경우 누움현상이 발생할 수 있습니다.

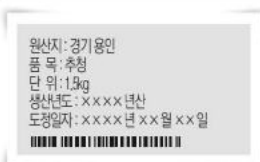
3. 단계별 설정 후 취사시 쌀의 상태 및 함수율에 따라서 취반상태에서 차이가 있을 수 있습니다.

현미발아는 이렇게 하십시오

발아현미란

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

현미구입방법



① 먼저 생산일자와 도정일자를 확인 하십시오.

- 수확한지 1년 이내 그리고 도정일자로부터 3개월 이내의 현미를 사용하십시오.
(현미의 경우 수확년도와 도정날짜가 표시되어 있습니다.)

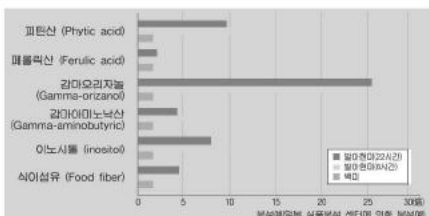
② 눈으로 현미를 직접 확인하십시오.

- 시중에서 판매하는 현미의 대부분은 내부를 볼 수 있도록 되어 있습니다.
 - 찌눈이 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 꼭징이가 없는 현미를 고르세요.
- 꼭징이는 발아 중 색어 밤새를 유발하고 푸르스름한 색을 띠는 덜 여문 현미는 발아가 되지 않습니다.

발아현미의 특징

발아현미는 영양가 높은 현미를 발아시켜 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 건강상으로 좋습니다 - 식이섬유가 풍부합니다.
- 발아현미에는 GABA(감마아미노낙산)가 다량 함유되어 있습니다. GABA는 간장과 신장의 산전대사를 촉진하며 중성지방 증가 억제 작용, 혈압상승 방지효과, 뇌세포 대사 촉진 등 우리몸에 좋은 효과가 있음이 의학적으로 확인되었습니다.



발아현미(6시간)와 백미의 영양 비교

발아현미는 백미에 비해 높은 영양소를 가집니다.

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

현미발아는 이렇게 하십시오

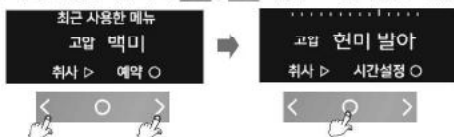
현미발아 메뉴의 조작방법

- 1 발아를 더욱 촉진 시키기 위해 현미를 미리 16시간 이내로 침수하여 예비발아를 해주시고,

예비발아방법

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

- 2 최근 사용한 메뉴에서 < , > 버튼으로 현미 발아 메뉴를 선택하고  버튼을 누릅니다.



- 3 < , > 버튼으로 발아시간을 설정합니다.



현미발아시간은 2, 4, 6시간으로 설정 가능합니다.

- 4  버튼을 누릅니다.



- 설정된 시간만큼 현미발아를 시작하고 발아완료 후 즉시 취사가 시작됩니다.
- 현미발아중에는 남은 발아시간이 표시됩니다.
- * 발아 중 장시간 아무런 버튼을 누르지 않으면 화면 자동 절전 모드로 진입합니다.
-  버튼이 적색으로 점등됩니다.

현미발아 취사 시 유의사항

- 발아된 쌀의 크기를 키우지 않고 좀 더 빨리 드시고 싶으면 예비발아를 하지않고 현미발아를 선택하여 원하는 발아시간을 설정하신 후  버튼을 눌러 취사하십시오. (쌀의 크기에 따른 영양분의 차이는 크지 않습니다.)
- 기온이 높을때 오랜시간 발아시키면 냄새가 날 경우가 있습니다. 그 경우에는 발아 설정시간을 짧게 설정하여 주십시오.
- 현미발아 메뉴로 취사하실 경우에는 최대 4인분 이하로 하여 주십시오.
- 물은 수도물을 사용해서도 무방하나 생수를 이용하시면 더욱 좋습니다. 단, 뜨거운 물, 끓인 물은 식힌 경우라도 발아가 되지 않을 수 있으니 사용을 피해주시고,
- 현미의 발아율이나 쌀의 길이 등의 발아상태는 현미의 종자와 보관상태, 보관기간에 따라 차이가 있을 수 있습니다.
- 발아현미는 현미를 선택은 것으로, 현미의 종자에 따라 발아율 및 발아된 후의 쌀의 길이에 차이가 있을 수 있습니다.
발아시킬 현미는 반드시 수확후 1년 미만의 것을 사용해 주시고, 도정 후 보관기간이 가급적 짧은 것을 이용해 주십시오.
- 현미발아 메뉴는 예약이 되지 않습니다. 예약을 원하실 경우에는 현미 메뉴를 선택하신 후, 예약해 주십시오.
- 현미의 종류에 따라 젤라노이징 또는 밥상태의 차이가 나타날 수 있습니다.
기호에 맞게 물량을 가감하거나 맞춤취사 기능을 이용해 주십시오. (안쪽 참조)
- 사용환경이나 쌀 상태에 따라서 색이 보이지 않을 수 있습니다.

슈퍼곡물은 이렇게 하십시오

슈퍼곡물이란

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

슈퍼곡물의 특징

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

슈퍼곡물 메뉴의 조작방법

※ 슈퍼곡물별 상세 비율 및 레시피는 47쪽을 참조하십시오.

1 최근 사용한 메뉴에서 **<**, **>** 버튼으로 슈퍼곡물 메뉴를 선택하고 **O** 버튼을 누릅니다.

2 **<**, **>** 버튼으로 불림시간을 설정합니다.

1. 슈퍼곡물 불림시간은 0, 3시간으로 설정 가능합니다.
 * 딱딱한 곡물(카무트 등)을 취사하실 경우, 불림시간 3을 선택하여 주십시오.

3 **>** 버튼을 누릅니다.

※ 불림시간이 3시간 남아있을 때

- ▶ **>** 버튼을 누르면 설정된 시간만큼 불림을 시작하고 불림 완료 후 즉시 취사가 시작됩니다.
- ▶ 불림 중에는 남은 시간이 표시됩니다.

※ 불림 중 장시간 아무런 버튼을 누르지 않으면 화면 자동 절전 모드로 진입합니다.
O 버튼이 적색으로 점등됩니다.

슈퍼곡물 취사 시 유의사항

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

카무트 곡물 취사 시 유의사항

- ① 카무트와 쌀을 분리하여 각각 씻은 다음, 내솥에 카무트를 먼저 넣고 카무트의 식감을 부드럽게 하기 위해) 그 위에 쌀을 넣은 후 잡곡 물눈금으로 물량을 맞춰 주십시오.
- ② 슈퍼곡물 메뉴를 선택한 후, **<**, **>** 버튼으로 불림시간을 3시간으로 설정한 뒤 **>** 버튼을 눌러 주십시오.
- ③ 취사가 완료되어 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

고압찜은 이렇게 하십시오

고압찜 사용 및 예약방법

- 고압찜 메뉴를 선택하고  버튼을 누릅니다.
(요리 메뉴 선택 방법은 16쪽 참고)



- 고압찜 요리시간 설정 20분 < , > 버튼으로 요리 시간을 설정합니다.



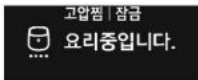
우측 선택 버튼을 누르면 고압찜 시간이 5분씩 증가합니다. (00분 이후에는 10분씩 증가합니다.)
• 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.



좌측 선택 버튼을 누르면 고압찜 시간이 5분씩 감소합니다. (00분 이후에는 10분씩 감소합니다.)
• 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.

- 고압찜 시간은 10분~120분까지 설정 가능합니다.

- 고압찜 | 잠금 요리중입니다. > 버튼을 누르면 고압찜이 시작됩니다.



• 고압찜이 시작되면 '요리중입니다.'와 남은 시간이 번갈아가며 표시됩니다.

4 고압찜 예약은 이렇게 하십시오.

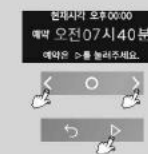
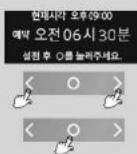
- 현재 시간이 맞는지 확인합니다.

- 고압찜을 선택한 후 요리 시간을 설정합니다.
(1) < > 참고
그 후 < > 버튼을 누릅니다.

- < , > 버튼으로 예약을 선택한 후 < > 버튼을 누릅니다.

- < , > 버튼으로 시간을 조절한 후 < > 버튼을 누릅니다.

- < , > 버튼으로 시간을 조절한 후 < > 버튼을 누릅니다.



오픈 쿂�(OPEN COOKING)은 이렇게 하십시오

오픈 쿂�(OPEN COOKING)이란?

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

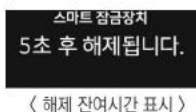
오픈 쿂�(OPEN COOKING) 사용 방법

1 먼저, 무압 메뉴 취사 중 ▶ 버튼을 눌러주세요.



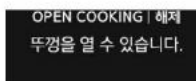
2 그리고 스마트 잠금장치가 해제될 때까지 기다려주세요.

- 스마트 잠금장치는 5초 ~ 1분 후 해제됩니다.



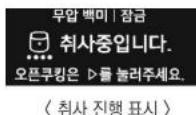
3 우측 그림이 표시되면, 뚜껑을 열고 재료를 투입하거나 내용물을 뒤집어주세요.

- 요리 안내는 45~50쪽을 참고해주세요.
- 스마트 잠금장치 해제 잔여시간이 표시 중이거나 취사 중에는 뚜껑 열림 버튼을 누르지 마십시오.
- 반드시 우측 그림이 표시되면 뚜껑 열림 버튼을 눌러주세요.



4 뚜껑을 열고난 후 3분 이내에 뚜껑을 닫아주세요.

- 3분 이상 뚜껑이 열려 있을 경우 취사가 취소됩니다.



⚠ 주의사항

오픈 쿂� 시 주의 사항

- 지정된 용량을 초과하여 조리하지 마십시오.
- 지정된 용량을 초과할 경우 끓어 넘침이 발생할 수 있습니다.
- 뚜껑이 열려 있을 경우, 내솥이 가열되지 않습니다.
- 화상의 우려가 있으므로 분리형 커피를 분리하지 마십시오.
- 내솥과 분리형 커피가 제대로 장착된 상태에서 뚜껑을 닫아주세요.
- 스마트 잠금 장치가 동작 중일 때 뚜껑 열림 버튼을 누르면 파손이나 고장의 원인이 됩니다.
- 반드시 재료 투입 표시가 나타나면 뚜껑 열림 버튼을 눌러주세요.
- 만약, 재료가 정상적으로 동작되지 않을 시 쿠쿠 고객센터(1588-8888)로 문의 바랍니다.
- 오픈쿂� 사용 및 무압모드 취사 완료 후 뚜껑이 열리지 않을 경우 우측 그림처럼 뚜껑을 눌러 스마트 잠금장치가 해제 되도록 한 후 뚜껑 열림 버튼을 눌러 주십시오.
- 'E1' 표시가 나타날 경우 고객센터(1588-8888)로 문의 하십시오.
- 'E2' 표시가 나타날 경우 취사가 완료될 때 까지 뚜껑을 열지 마세요.
- 보온 및 대기 상태에서 뚜껑을 열고자 할 경우 전원을 차단하고 뚜껑을 열어주세요.
- 고객상담실(1588-8888)로 문의 하십시오.



냉동보관밥은 이렇게 하십시오

냉동보관밥이란?

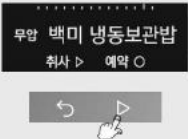
밥을 냉동으로 보관하여 드시고자 할 때 사용하며 해동 후에도 갓 지은 밥맛과 고슬고슬한 식감을 구현할 수 있는 메뉴입니다.

냉동보관밥 사용 방법(백미냉동보관밥을 취사할 경우)

1 최근 사용한 메뉴에서 **[<], [>]** 버튼으로 백미냉동보관밥 메뉴를 선택합니다.



2 **[▶]** 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.



3 취사가 완료되어 보온으로 되면 뚜껑을 열어 저어준 뒤 전자레인지 전용 용기에 나누어 담아 주십시오.



냉동보관밥 취사 시 유의사항

- ❶ 백미냉동보관밥 메뉴 취사 시 백미 물눈금을 이용하여 주십시오. 최대 4인분까지 가능합니다.
잡곡냉동보관밥 메뉴 취사 시 잡곡 물눈금을 이용하여 주십시오. 최대 4인분까지 가능합니다.
- ❷ 취사가 완료되어 보온으로 되면 밥을 잘 저어 주십시오.
- ❸ 전자레인지 전용 용기에 약 1인분씩(210g) 소분해서 냉동하여 주십시오.
- ❹ 냉동 후 전자레인지 사용 시, 용기의 뚜껑을 조금 연 상태에서 3분 30초(1인분 기준) 가열하여 주십시오.
(밥 용량 및 용기 크기, 전자레인지 전력에 따라 가열 시간을 조절하여 주십시오.)
- ❺ 냉동보관밥은 보관 기간이 길어질수록 밥맛이 떨어질 수 있으니 주의하여 주십시오.

⚠ 주의사항

- 냉동보관밥 메뉴 사용시 주의 사항
- 지정된 용량을 초과하여 조리하지 마십시오.
 - 지정된 용량을 초과할 경우 끓어 넘침이 발생합니다.
 - 화상의 우려가 있으므로 분리형 커버를 분리하지 마십시오.

간편식은 이렇게 하십시오.

간편식 사용 및 예약방법

1



간편식 메뉴를 선택하고 **○** 버튼을 누릅니다.

(오리 메뉴 선택 방법은 16쪽 참고)

2



< , > 버튼으로 요리 시간을 설정합니다.

• 메뉴별 시간 설정은 요리안내를 참조하세요.

1.



우측 선택 버튼을 누르면 간편식 시간이 1분씩 증가합니다.
• 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.

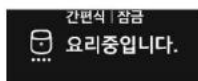
2.



좌측 선택 버튼을 누르면 간편식 시간이 1분씩 감소합니다.
• 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.

3. 간편식 시간은 1분~30분까지 설정 가능합니다.

3



▶ 버튼을 누르면 간편식이 시작됩니다.

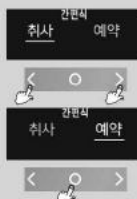
• 간편식이 시작되면 "요리중입니다."와 남은 시간이 번갈아가며 표시됩니다.

4 간편식 예약은 이렇게 하십시오.

1. 현재 시간이 맞는지 확인합니다.

2. 간편식을 선택한 후 요리 시간을 설정합니다.
(1, 2참고)
그후 **○** 버튼을 누릅니다.

3. **< , >** 버튼으로 예약을 선택한 후 **○** 버튼을 누릅니다.



4. **< , >** 버튼으로 시간을 조절한 후 **○** 버튼을 누릅니다.



5. **< , >** 버튼으로 분을 조절한 후 **▶** 버튼을 누릅니다.



⚠ 주의사항

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

무압짬은 이렇게 하십시오

무압짬 사용 및 예약방법

- 1** 무압짬 메뉴를 선택하고 **○** 버튼을 누릅니다.
(요리 메뉴 선택 방법은 16쪽 참고)



- 2** **<**, **>** 버튼으로 요리시간을 설정합니다.
• 메뉴별 시간 설정은 요리안내를 참조하세요.



1. **<**, **○**, **>** 버튼을 누르면 무압짬 시간이 5분씩 증가합니다. (5분 이후에는 10분씩 증가합니다.)
• 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.

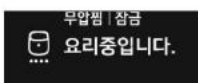


2. 좌측 선택 버튼을 누르면 무압짬 시간이 5분씩 감소합니다. (5분 이후에는 10분씩 감소합니다.)
• 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.



3. 무압짬 시간은 10분~120분까지 설정 가능합니다.

- 3** **▶** 버튼을 누르면 무압짬이 시작됩니다.
• 무압짬이 시작되면 "요리중입니다."와 남은 시간이 번갈아가며 표시됩니다.



4 무압짬 예약은 이렇게 하십시오.

1. 현재 시간이 맞는지 확인합니다.

2. 무압짬을 선택한 후 요리 시간을 설정합니다.
(1, 2참고) 그 후 **○** 버튼을 누릅니다.

3. **<**, **>** 버튼으로 예약을 선택한 후 **○** 버튼을 누릅니다.



4. **<**, **>** 버튼으로 시간을 조절한 후 **○** 버튼을 누릅니다.



5. **<**, **>** 버튼으로 시간을 조절한 후 **▶** 버튼을 누릅니다.



⚠ 주의사항

- 무압짬 메뉴 사용시 주의 사항
- 지정된 용량을 초과하여 조리하지 마십시오.
- 지정된 용량을 초과할 경우 화재 발생이 발생합니다.

이유식은 이렇게 하십시오

이유식 사용 및 예약방법

1



이유식 메뉴를 선택하고 버튼을 누릅니다.

(요리 메뉴 선택 방법은 16쪽 참고)

2



, 버튼으로 요리 시간을 설정합니다.

1.



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

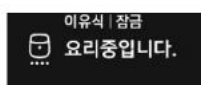
2.



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

3. 이유식 시간은 10분~60분까지 설정 가능합니다.

3



버튼을 누르면 이유식이 시작됩니다.

• 이유식이 시작되면 "요리중입니다."와 남은 시간이 번갈아가며 표시됩니다.

4 이유식 예약은 이렇게 하십시오.

1. 현재 시간이 맞는지 확인합니다.

2. 이유식을 선택한 후 요리 시간을 설정합니다.
(참고)
그 후 버튼을 누릅니다.

3. , 버튼으로 예약을 선택한 후 버튼을 누릅니다.



4. , 버튼으로 시간을 조절한 후 버튼을 누릅니다.



5. , 버튼으로 분을 조절한 후 버튼을 누릅니다.



! 주의사항

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

건강죽은 이렇게 하십시오

건강죽 사용 및 예약방법

1. 건강죽 메뉴를 선택하고  버튼을 누릅니다.

(요리 메뉴 선택 방법은 16쪽 참고)

2. < , > 버튼으로 요리 시간을 설정합니다.

1. < , > 버튼을 누르면 건강죽 시간이 1분씩 증가합니다. (5분 이후에는 10분씩 증가합니다.)
2. < , > 버튼을 누르면 건강죽 시간이 1분씩 감소합니다. (5분 이후에는 10분씩 감소합니다.)
3. 건강죽 시간은 20분~120분까지 설정 가능합니다.

우측 선택 버튼을 누르면 건강죽 시간이 1분씩 증가합니다. (5분 이후에는 10분씩 증가합니다.)
• 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.

좌측 선택 버튼을 누르면 건강죽 시간이 1분씩 감소합니다. (5분 이후에는 10분씩 감소합니다.)
• 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.

3. > 버튼을 누르면 건강죽이 시작됩니다.

• 건강죽이 시작되면 "요리중입니다."와 남은 시간이 번갈아가며 표시됩니다.

4. 건강죽 예약은 이렇게 하십시오.

1. 현재 시간이 맞는지 확인합니다.

2. 건강죽을 선택한 후 요리 시간을 설정합니다.
 < > < >
그 후 > 버튼을 누릅니다.

3. < , > 버튼으로 예약을 선택한 후 > 버튼을 누릅니다.

4. < , > 버튼으로 시간을 조절한 후 > 버튼을 누릅니다.

5. < , > 버튼으로 분을 조절한 후 > 버튼을 누릅니다.



주의사항

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

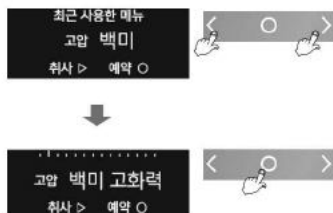
예약 취소는 이렇게 하십시오

예약 취소하는 방법

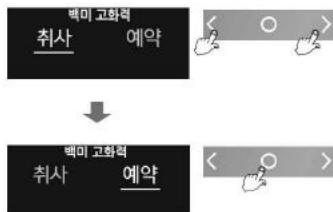
현재 시각이 오후 9시이고 다음날 오전 7시 40분에 식사를 하고 싶을 경우(예: 백미고화력)

- 1 < , > 버튼으로 원하시는 메뉴를 선택한 후 ○ 버튼을 누릅니다.

- 현미밥, 백미슈퍼래식, 잠곡슈퍼래식, 슈퍼곡물 메뉴는 예약취사가 설정되지 않습니다.



- 2 < , > 버튼으로 예약을 선택한 후 ○ 버튼을 누릅니다.



- 3 현재 시각이 맞는지 확인합니다.

- 현재 시각을 맞추는 방법은 13쪽을 참조하십시오.
- 현재 시각을 맞지 않을 경우 예약취사 시각이 맞지 않으므로 현재 시각으로 정확히 맞춥니다.

- < , > 버튼으로 시를 맞춘 후 ○ 버튼을 누릅니다.
- < , > 버튼을 계속 누르고 있으면 숫자가 연속으로 변합니다. (반복기능)

※ 오전/오후가 바뀌지 않도록 주의하십시오.



- 4 < , > 버튼으로 분을 맞춘 후 ▶ 버튼을 누릅니다.

- < , > 버튼을 누르면 10분 단위로 숫자가 변합니다. 버튼을 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다. (반복기능)

- 예약 설정된 시각에 예약 취사가 완료됩니다. (취사량 및 사용조건에 따라 원료시각이 다소 차이가 날 수도 있습니다.)

- 한 번 설정되어 취사가 완료된 예약 시각은 항상 기억되므로 예약 시각을 맞출 필요없이 ▶ 버튼만 누르면 됩니다.

※ 예약 취사 시간은 메뉴별 최대인분 기준으로 설정되어 있으므로 소량 취사시 예약시간보다 일찍 취사가 완료될 수 있습니다.

※ 예약 중 장시간 아무런 버튼을 누르지 않으면 화면 자동 절전 모드로 진입합니다.

○ 버튼이 녹색으로 점등됩니다.



예약 취사는 이렇게 하십시오

예약 취사시 유의사항

1 예약 취사를 할 경우

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

2 예약 시각 변경

- 예약시각을 변경할 경우는  버튼으로 예약을 취소 한 후 다시 시작 하십시오.

3 예약 설정 가능 시간을 벗어난 경우

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

4 설정시간이 13시간을 초과할 경우

- “예약 가능 시간 초과” 가 표시되고 예약 시간은 자동적으로 13시간으로 변경됩니다.
예) 오후 5시에 내일 오전 7시 취사 원료를 예약하면 (설정시간 14시간이 됨) 예약 시각이 오전 6시로 자동 변경됩니다.
(설정시간 13시간)
※ 예약시간이 13시간을 초과할 경우 냄새 및 변색의 원인이 되고, 여름철에는 쌀이 쉬기 때문에 13시간 이하로 예약설정 가능시간을 설정하였습니다.
※ 낮 12시에 예약취사 원료를 원하실 경우 오후 12:00로 설정해 주십시오.
※ 예약취사 기능은 현재시각 기준 1시간 후에서 13시간 이내로 취사원료를 원하실때 사용해 주십시오.

메뉴별 예약 취사시간

구분	고압백미	백미 고화력	무압백미	잡곡	잡곡고화력	현미	곤약밥	나물밥	백미 냉동보관밥	잡곡 냉동보관밥	고압찜 무인찜	이유식 간편식	간강죽 (된죽, 물은죽)
취 사 시 간	36분 ~13시간	43분 ~13시간	41분 ~13시간	53분 ~13시간	58분 ~13시간	61분 ~13시간	44분 ~13시간	44분 ~13시간	32분 ~13시간	52분 ~13시간	(설정시간 +1분)	(설정시간 +1분)	(설정시간 +1분)

예약 재가열은 이렇게 하십시오

예약 재가열 사용 방법

- 보온을 하지 않고 밥솥에 보관중인 밥을 원하시는 시각에 따뜻하게 드시고 싶을 때, 설정하십시오.
- 예약 재가열은 100분동안 진행되므로 밥을 드시고자 하는 시각에서 최소 100분 전 예약 재가열을 하십시오.

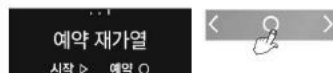
현재 시각이 오후 9시이고 다음날 오전 7시 40분에 따뜻한 식사를 하고 싶을 경우

1 보온 메뉴를 선택한 후 버튼을 누릅니다.

(16쪽 참조)

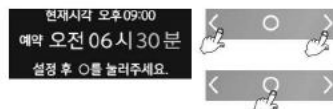


2 , 버튼으로 예약재가열을 선택한 후 버튼을 누릅니다.



3 현재 시각이 맞는지 확인합니다.

- 현재 시각을 맞추는 방법은 13쪽을 참조하십시오.
 - 현재 시각을 맞지 않을 경우 예약재가열 시각이 맞지 않으므로 현재 시각으로 정확히 맞추십시오.
 -  ,  버튼으로 시를 맞춘 후  버튼을 누릅니다.
 -  ,  버튼을 계속 누르고 있으면 숫자가 연속으로 변합니다. (반복기능)
- ※ 오전/오후가 바뀌지 않도록 주의하십시오.



4 , 버튼으로 분을 맞춘 후 버튼을 누릅니다.

-  ,  버튼을 누르면 10분 단위로 숫자가 변합니다. 버튼을 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다. (반복기능)
 - 예약 설정된 시각에 재가열이 완료됩니다.
 - 한 번 설정되어 재가열이 완료된 예약 시각은 항상 기억되므로 예약 시각을 맞출 필요 없이  버튼만 누르면 됩니다.
- ※ 예약 중 장시간 아무런 버튼을 누르지 않으면 화면 자동 절전 모드로 진입합니다.
-  버튼이 녹색으로 점등됩니다.



예약 재가열은 이렇게 하십시오

예약 재가열시 유의 사항

1 예약 재가열을 할 경우

- 취사가 완료된 후 상온에서 장시간 보관된 밥은 수분이 증발되어 예약 재가열을 하실 경우 밥이 마르거나 멜라노이징(미세 밥 눌름) 현상이 발생할 수 있습니다.
- 밥양이 많은 경우 밥이 익기 좋은 따끈따끈한 온도까지 충분히 데워지지 않을 수 있으니 예약 재가열 설정시 밥양은 3인분(내술의 절반 가량) 이내를 권장합니다.
- 냉장 또는 냉동 보관된 밥의 경우 보관 상태에 따라 예약 재가열 원료 후 밥이 덜 데워지거나 밥 마름 및 멜라노이징(미세 밥 눌름) 현상이 증가할 수 있습니다.
- 냉장 보관된 밥 사용시에는 내술에 옮겨 담은 후 주걱을 사용하여 골고루 저어 문쳐진 밥을 잘 펼친 후 예약 재가열 하시기 바랍니다.
- 냉동 보관된 밥은 반드시 해동 후 예약 재가열 하시기 바랍니다.

2 예약 시간 변경

- 예약 시각을 변경할 경우는  버튼으로 예약을 취소 한 후 다시 시작 하십시오.

3 예약 설정 가능 시간을 벗어난 경우

- 설정 시간이 예약 설정 가능 시간(100분)보다 짧았을 경우 즉시 예약 재가열을 시작합니다.

4 설정시간이 13시간을 초과할 경우

- “예약 가능 시간 초과”가 표시되고 예약 시간을 자동적으로 13시간으로 변경됩니다.
예) 오늘 오후 5시에 내일 오전 7시 예약 재가열 원료를 예약하면(설정시간 14시간이 됨)
예약 시각이 내일 오전 6시로 자동 변경됩니다.(설정시간 13시간)

※ 예약 재가열 시간이 13시간을 초과할 경우 냄새 및 변색의 원인이 되고, 여름철에는 쌀이 쉬기 때문에 13시간 이하로 예약설정 가능시간을 설정합니다.

※ 낮 12시에 예약 재가열 원료를 원하시는 경우 오후 12:00로 설정해 주십시오.

※ 예약 재가열 기능은 현재시각 기준 100분 후에서 13시간 이내로 재가열 원료를 원하실 때 사용해 주십시오.

밥을 맛있게 보온하려면

보온 방법

1 최근 사용한 메뉴에서 < 버튼을 눌러 밥 메뉴로 이동합니다.

(최근 사용한 메뉴 11p 참조)



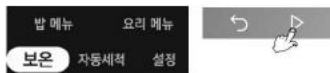
2 밥 메뉴에서 <, > 버튼으로 보온으로 이동합니다.



3 보온 메뉴에서 > 버튼을 누릅니다.

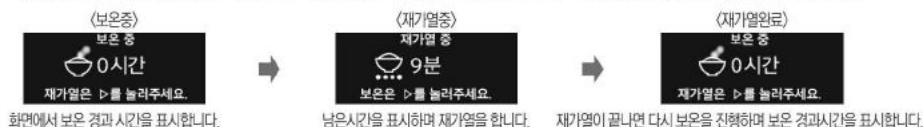
- 취사 완료 시에는 자동으로 보온이 진행됩니다.
- 보온 중 장시간 아무런 버튼을 누르지 않으면 화면 자동 절전 모드로 진입합니다.

버튼이 황색으로 점등됩니다.



재가열 방법

- 보온 중 딱딱딱한 밥을 원하시면, > 버튼을 누르면 "딱딱딱한 재가열을 시작합니다." 하는 음성과 함께 재가열이 시작되고 9분 후 밥을 드시면 금방 지은 밥처럼 딱딱딱한 밥을 드실 수 있습니다.
- 전원을 인가 후 최근 사용 메뉴에서 재가열을 사용하실 경우에는 16페이지를 참고하시어 재가열을 선택한 후 > 버튼을 눌러 주십시오.



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

보온 시 냄새가 날 때

- 청소를 자주 해 주십시오. 특히, 뚜껑부의 청소상태가 나쁘면 세균이 번식하여 보온시 냄새가 날 수 있습니다.
- 외관상 깨끗하더라도 곳곳에 세균이 서식하여 보온시 냄새를 발생시킬 수 있으므로 냄새가 많이 날 경우는 물을 내솥의 자동세척준급에 맞추고 식초를 1큰술 넣은 후 뚜껑을 닫고 자동세척을 선택한 후 > 버튼을 눌러 주십시오.
완료 후 내솥을 반드시 깨끗이 씻어 냅니다. (20쪽 참조)
- 탕이나 찜, 간편식 등의 요리를 한 후 깨끗이 씻어내지 않고 보온하면 밥에 냄새가 배어 들 수 있습니다.

보온할 때 주의사항

취사 직후나 보온 중 뚜껑을 열 때 압력에 의해 뚜껑이 잘 안열리는 경우가 있습니다.

전원 차단, 전원 연결을 3번 반복하여 시도해도 동작하지 않을 경우, 쿨루 고객센터(1588-0000)로 문의 바랍니다.

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

보온 중 내솥에 밥이 없거나 사용하지 않을 경우에는 취사 버튼을 눌러 보온을 취소하거나, 전원플러그를 콘센트에서 뽑아 주십시오.

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

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

특히, 압력밥은 특성상 일반 밥솥의 밥보다 변색이 빨리 됩니다.

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

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

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

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

밥을 맛있게 보온하려면

보온온도 조정방법

청소를 자주하고 물을 끓여 소독을 하였는데도 냄새가 나고 물이 멎거나 색깔이 변하는 경우는 보온 온도가 맞지 않은 경우이므로 보온 온도를 조정합니다. 보온 온도를 조정하고자 하실 때는 고객센터실(지역번호없이 1588-8888)로 문의하시면 상세히 안내해 드리겠습니다.

- 1 설정의 보온설정 화면에서 버튼을 누릅니다.

(설정 진입 방법은 12쪽 참조)



- 2 보온 온도 설정 모드에서 버튼을 누릅니다.



- 3 , 버튼으로 원하는 온도를 설정한 후 버튼을 누릅니다.

(60℃~80℃까지 설정 가능)



※ 제품 출고 시 설정된 기준온도는 설명서와 다를 수 있습니다.

※ 버튼을 누르거나 버튼 입력없이 7초가 경과 하면 기능 설정이 취소됩니다.

온도조정치

1. 선 냄새가 많이 나고 물이 많이 멎거나(밥이 식는) 경우 : 보온 온도가 낮은 경우입니다. 보온 온도를 2~3℃정도 높여 줍니다.
2. 밥 색깔이 심하게 누렇게 밥이 마르면서 냄새가 날 경우 : 보온 온도가 높은 경우입니다. 보온 온도를 2~3℃정도 낮춰 줍니다.

맞춤보온 기능 조정방법

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

- 1 설정의 보온설정 화면에서 버튼을 누릅니다.

(설정 진입 방법은 12쪽 참조)



- 2 , 버튼으로 맞춤 보온 설정 모드를 선택한 후

버튼을 누릅니다.



- 3 , 버튼으로 원하는 단계를 설정한 후 버튼을 누릅니다.



※ 버튼을 누르거나 버튼 입력없이 7초가 경과 하면 기능 설정이 취소됩니다.

1. 뚜껑을 열때 물이 많이 흐를 경우 : , 버튼을 눌러 설정값을 높여 줍니다.

2. 밥 가장자리에 밥퍼짐 현상이 생기는 경우 : , 버튼을 눌러 설정값을 낮춰 줍니다.

밥을 맛있게 보온하려면

강화보온 설정 방법

백미 매뉴 보온의 경우, 변색 및 마름을 최소화하기 위한 보온 모드를 운용하고 있습니다.
장시간 보온 시 사용환경에 따라 냄새가 발생할 경우, 강화 보온 모드를 설정하시면 도움이 됩니다.
보온 품질 향상을 위해 사용 환경에 따라 강화 보온으로 자동 전환될 수 있습니다.
(초기값은 강화보온 해제상태로 되어있으니 필요에 따라 설정해 주십시오.)

- 1 설정의 보온설정 화면에서 버튼을 누릅니다.

(설정 진입 방법은 12쪽 참조)



- 2 , 버튼으로 강화 보온 설정 모드를 선택한 후

버튼을 누릅니다.



- 3 , 버튼으로 예(강화보온 설정) 또는 아니오

(강화보온 해제)를 선택 한 후 버튼을 누릅니다.



※ 버튼을 누르거나 버튼 입력없이 7초가 경과 하면 기능 설정이 취소됩니다.

취침보온 모드 설정 방법

장시간 보온을 유지할 시 밥품질(변색, 마름, 냄새등)의 저하예방을 위해 취침시간(PM 10:00 ~ AM 04:00)동안 보온온도를 저온상태로 유지하는 기능으로 필요에 따라 설정해 주십시오.

- 1 설정의 보온설정 화면에서 버튼을 누릅니다.

(설정 진입 방법은 12쪽 참조)



- 2 , 버튼으로 취침 보온 설정 모드를 선택한 후

버튼을 누릅니다.



- 3 , 버튼으로 예(취침보온 설정) 또는 아니오

(취침보온 해제)를 선택 한 후 버튼을 누릅니다.



※ 버튼을 누르거나 버튼 입력없이 7초가 경과 하면 기능 설정이 취소됩니다.

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

화면 자동 절전 기능

장시간 버튼을 누르지 않으면 화면을 꺼서 전력 소모를 줄이는 기능입니다.

1. 밥솥 전원플러그를 꽂아 놓은 상태에서 보온 중 / 예약 중 / 현미발아 메뉴의 발아 진행중 / 슈퍼잡곡 메뉴의 불림 진행 중에 장시간 아무런 버튼을 누르지 않으면 화면 자동 절전 모드로 진입합니다.
 - 버튼 LED가 제품 상태에 따라 점등 됩니다.
 - 보온 중 절전 진입 시 : 버튼 황색 점등
 - 예약 중 절전 진입 시 : 버튼 녹색 점등
 - 발아/불림 중 절전 진입 시 : 버튼 적색 점등
2. 메뉴 선택 중에 자동절전 시간 기능에 설정된 시간동안 아무런 버튼을 누르지 않으면 화면 자동 절전 모드로 진입합니다.
 - 메뉴 선택 중 절전 진입 시 : 버튼 청색 점등
3. 취사, 재가열, 자동세척 중에는 화면 자동 절전 모드로 진입하지 않습니다.
4. 화면 절전 중 버튼을 누르거나, 뚜껑을 열면 화면 자동 절전 모드가 해제됩니다.
5. 화면 절전 중 전원 플러그를 뽑았다 꽂으면 화면 자동 절전 모드가 해제됩니다.

자동절전 시간 기능

대기상태에서 선택된 시간이 경과하면 자동으로 절전이 시작됩니다.

1. 설정의 자동절전 시간 화면에서 버튼을 누릅니다.
(설정 진입 방법은 12쪽 참조)
2. < , > 버튼으로 원하는 단계를 설정한 후 버튼을 누릅니다.



※ 버튼을 누르거나 버튼 입력없이 7초가 경과 하면 기능 설정이 취소됩니다.

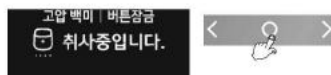
버튼 잠금 기능 / 제품 초기화 기능은 이렇게 하십시오

버튼 잠금기능

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

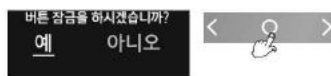
• 설정방법 1

- 1  버튼을 2초 이상 누르면 버튼 잠금이 설정됩니다.
- 2 버튼 잠금이 설정 되었을때, "버튼 잠금을 시작합니다."하는 음성이 나옵니다. 이때, 화면에 버튼 잠금 표시가 나타납니다.



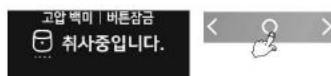
• 설정방법 2

- 1 설정의 버튼잠금 화면에서  버튼을 누릅니다.
(설정 진입 방법은 12쪽 참조)
- 2  ,  버튼으로 "예"를 선택한 후  버튼을 누릅니다.



• 해제방법

- 1 버튼 잠금이 설정된 상태에서  버튼을 2초 이상 누르면 버튼 잠금이 해제 됩니다.
- 2 버튼 잠금이 해제 되었을때, "버튼 잠금이 해제 되었습니다."하는 음성이 나옵니다. 이때, 화면에 버튼잠금 표시가 사라집니다.



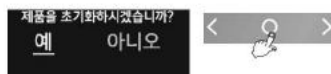
※ 버튼 잠금이 설정된 상태에서 버튼을 누를 경우, "버튼 잠금이 동작중입니다."하는 음성과 부저음이 나옵니다.
※ 버튼 잠금이 설정된 상태에서 전원 OFF 후 재인까지 버튼 잠금기능이 해제 됩니다.

제품 초기화 기능

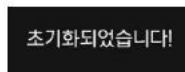
다수의 맞춤기능이나 사용자의 옵션기능을 초기 값으로 돌리기 위해 사용하십시오.

• 설정 값 초기화 방법

- 1 설정의 제품 초기화 화면에서  버튼을 누릅니다.
(설정 진입 방법은 12쪽 참조)
- 2  ,  버튼으로 "예"를 선택한 후  버튼을 누릅니다.



- 3 제품을 초기화 하시면 현재 시각도 초기화 되므로, 현재 시각 설정 후 사용하여 주십시오.
(13쪽 참조)



서비스 정보는 이렇게 하십시오

서비스 정보

QR코드를 이용하여 제품 사용 및 관리에 도움이되는 정보를 볼 수 있습니다.

- 1 설정의 서비스 정보 화면에서  버튼을 누릅니다.

(설정 진입 방법은 12쪽 참조)



- 2 < , > 버튼으로 원하시는 정보를 선택한 후

 버튼을 누릅니다.

스마트 폰을 이용하여 QR코드를 스캔하면
해당 사이트로 이동합니다.



※ 스마트폰 사양에 따라 일부 단말기는 QR코드 스캔이 불가할 수도 있습니다.

- 3 서비스 정보의 종류



고장신고 전에 확인하십시오

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

증상	확인사항	조치사항
"EM1", "EM2" 표시가 나타날 때	오토락킹 장치에 이상이 있을때 나타납니다.	전원을 차단후 고객센터(1588-8899)로 문의하십시오.
뚜껑 사이로 증기가 누설되거나 "빠"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  버튼을 취소를하여 증기를 빼낸 후 전원플러그를 뽑아 사용을 중지하고 고객센터(1588-8899)로 문의하십시오. - 패킹은 사용 방법 및 횟수에 따라 1년~3년 정도 사용 후 교환하여 주십시오. 낡은 패킹을 계속하여 사용시 증기가 누설되어 압력 취사가 되지 않을 수 있습니다.
취사 또는 요리중  버튼이 눌러지지 않을 때	버튼잠금이 설정되어 있지 않습니까?	 을 2초이상 눌러 버튼잠금 기능을 해제하여 주십시오.
취사나 보온시 이상한 소음이 날 때	- 취사시 바람부는 소리("풍")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 H 압력밥솥이 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. (22쪽 현미 구입방법 참조)
버튼 입력시 "내술을 넣어주세요" 표시가 나타날 때	- 내술이 제품에 들어 있습니까? 110V용(전원)에 사용하지 않았습니까?	- 내술이 들어 있지 않은 상태에서는 버튼조작이 되지 않습니다. 내술을 넣어 주십시오. - 본 제품은 220V 전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.
"E1", "E2" 표시가 나타날 때	뚜껑 감지 스위치에 이상이 있을때 나타납니다.	전원을 차단후 고객센터(1588-8899)로 문의하십시오.
"뚜껑을 닫아주세요" 표시가 나타날 때	뚜껑이 열려있습니까?	- 취사, 보온/재가열, 예약을 하실 때는 뚜껑을 닫고 진행해 주십시오. - 취사 중 뚜껑을 닫지 않으면 뜨거운 증기로 인해 화상의 위험이 있습니다.
"E10" 표시가 나타날 때	취사 중 제품의 전원이 10분이상 차단되었습니까?	 버튼을 눌러 "E10" 표시를 해제한 후 다시 취사해 주십시오.

고장신고 전에 확인하십시오

▼ 제품에 이상이 생겼을 경우에는 고객센터(1588-8888)로 문의하시기 전에 아래 사항을 확인해 주십시오.

증상	확인사항	조치사항
밥이 심하게 눌을 때	- 온도감지기, 내솥 외면에 밥알이 심하게 눌러 붙어 있거나 이불질이 있지는 않습니까? "맞춤 취사" 기능을 설정하지 않으셨습니까?	- 온도감지기, 내솥외면의 이물질을 제거해 주십시오. (9-10쪽 참조) - 필요에 따라 맞춤취사 기능을 설정한 후 취사하여 주십시오. (21쪽 참조)
장시간동안 취사가 완료되지 않고 "E03" 표시가 나타날 때	110V용(전원)에 사용하지 않으셨습니까?	- 제품에 이상이 생겨(히터단선, 열량 부족 등) 장시간 밥이 완료되지 않을 때 나타나는 표시입니다. 전원을 차단후 고객센터(1588-8888)로 문의하십시오. - 본 제품은 220V 전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.
예약 취사 시간이 맞지 않을 때	- 현재 시간이 맞습니까? - 오전, 오후를 잘못 선택하지 않았습니까? - 예약시간을 13시간 이상으로 선택하지 않았습니까?	- 현재시간을 맞추지 않으면 예약시간에 취사가 완료되지 않습니다. 현재시간을 맞추십시오. (13쪽 참조) - 오전, 오후를 확인하십시오. - 최대 예약시간은 13시간입니다. (33쪽 참조)
취사 직후나 보온 중 밥에서 이상한 냄새가 날 때	닭집, 갈비집 등의 요리를 하신 후 청소를 깨끗이 하셨습니까?	9쪽을 참조하여 뚜껑부의 패킹을 깨끗이 닦아낸 후 사용하여 주십시오.
뚜껑이 닫히지 않을 때	- 내솥에 밥이나 뜨거운 음식물이 들어 있지 않습니까? - 내솥을 본체에 완전히 넣었습니까?	- 전원 차단, 전원 연결을 3번 반복하여 시도해도 닫히지 않을 경우, 쿨루 고객센터(1588-8888)로 문의 바랍니다. - 내솥에 부착되어 있는 내솥 손잡이를 좌우로 돌려 본체에 완전히 안착시킵니다.
"Urf", "Urf" 표시가 나타날 때	마이컴 통신에 이상이 있을때 나타납니다.	전원을 차단후 고객센터(1588-8888)로 문의하십시오.
"E_e" 표시가 나타날 때	환경센서에 이상이 있을때 나타납니다.	전원을 차단후 고객센터(1588-8888)로 문의하십시오.
"EuF" 표시가 나타날 때	마이컴 내부 메모리에 이상이 있을때 나타납니다.	전원을 차단후 고객센터(1588-8888)로 문의하십시오.
"IH:F", "IH:P" 표시가 나타날 때		전원 또는 제품의 이상 점검 기능입니다. 지속적으로 표시가 나타날 경우에는 고객센터(1588-8888)로 문의 하십시오.
밥이 되지 않을 때	▶ 버튼을 눌렀습니까? - 취사중 정전이 되지 않았습니까?	원하는 메뉴 선택 후 ▶ 버튼을 눌러 "취사를 시작합니다" 또는 "요리를 시작합니다" 표시가 나타나는지 확인하십시오.
밥이 설악거나 퍼석할 때 또는 총밥이 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 반농금 정도 더 넣고 취사하십시오. 20쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오.
"E1" 표시가 나타날 때	스마트 잠금장치에 이상이 있을 때 나타납니다.	전원을 차단 후 고객센터(1588-8888)로 문의하십시오.
"E12" 표시가 나타날 때	스마트 잠금장치에 이상이 있을 때 나타납니다.	- 취사가 완료될 때까지 뚜껑을 열지 마세요. - 보온 및 대기 상태에서 뚜껑을 열고자 할 경우 전원을 차단하고 뚜껑을 열어주세요. - 고객상담실(1588-8888)로 문의 하십시오.

고장신고 전에 확인하십시오

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

증상	확인사항	조치사항
콩(잡곡/현미)이 설익을 때	• 콩(잡곡/현미)이 너무 마르지 않았습니까?	• 콩(잡곡/현미)을 불리거나 삶아서 잡곡메뉴에서 취사를 하십시오. 잡곡의 종류에 따라 설익을 수도 있습니다.
밥이 너무 질거나 된밥일 때	• 메뉴 선택은 맞게 하셨습니까? • 물 조절은 정확히 하셨습니까? • 뜬을 들이는 상태에서 뚜껑을 열지는 않았습니까?	• 원하는 메뉴를 바르게 선택하십시오. • 물 조절을 정확히 하십시오. (17~18쪽 참조) • 취사 완료음이 울린 후 압력이 완전히 제거된 다음 뚜껑을 열고 밥을 섞어주십시오.
취사 도중 밥물이 넘칠 때	• 개량컵을 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_i" 표시가 나타날 때	• 온도감지기에 이상이 있을 때 나타납니다.	• 전원을 차단 후 고객센터(1588-8899)로 문의하십시오.
보온 중 보온경과시간 표시가 깜빡일 때	• 보온 후 24시간이 경과하지 않았습니까?	• 보온 24시간 경과 이후부터 보온 경과 시간을 깜빡이게 표시하여 보온이 장시간 경과 되었음을 알립니다.
보온중 밥이 많이 식었거나 물이 많이 흐를 때	• 보온을 취침보온모드로 설정하지 않았습니까?	• 필요에 따라 취침보온모드를 해제 또는 설정한 후 보온하여 주십시오.
"분리형 커버를 장착해 주세요" 표시가 나타날 때	• 분리형 커버가 장착 되어 있습니까?	• 분리형 커버를 장착해 주십시오. (9쪽 참조) • 분리형 커버가 장착된 상태에서 "분리형 커버를 장착해 주세요" 표시가 나타날 경우 고객센터(1588-8899)로 문의하십시오.
보온 중 경고음이 울리거나 보온 중 재가열이 되지 않을 때	• 분리형 커버가 장착되어 있습니까?	• 분리형 커버를 장착해 주십시오. (9쪽 참조)
전원코드 연결 후 전원이 들어오지 않을 때	• 대기전력 차단 스위치가  (ON)으로 되어 있습니까?	• 대기전력 차단 스위치를  (OFF)에서  (ON)으로 변경해 주십시오. (8쪽 참조)

※ 메뉴 선택 방법은 15~16쪽 참고

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

:: 쌀밥



준비할 재료

쌀 6컵(900g)
※ 1컵(150g 기준)은 1인분에 해당합니다.

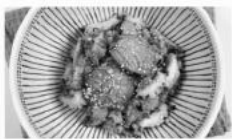
이렇게 만드세요

- ① 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 백미 물눈금 67지 물을 부어줍니다.
- ② 뚜껑을 닫고 [☐, ☐] 버튼으로 [고압 백미] 메뉴를 선택한 후 [☐] 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.
- ③ 보오으로 되면 밥을 잘 섞어줍니다.

참고

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

:: 전복술밥



준비할 재료

쌀 2컵(300g), 전복(소) 6마리, 표고버섯 2개, 미림 1/2작은술, 참기름 2큰술, 버터 1큰술, 깨나리액젓 1큰술, 국간장 1큰술, 물 2+1/2컵(450ml), 송송 썬 쪽파 약간

이렇게 만드세요

[1차 팬조리]

- ① 쌀은 깨끗이 씻은 후 체에 발혀 물기를 제거합니다.
- ② 전복 표면은 칫솔로 문지르듯 닦아낸 후, 깨끗이 씻어 살과 껍질을 분리합니다.
- ③ 살에 붙은 내장을 분리한 후 이빨을 제거합니다. (내장은 미사기에 갈아줍니다.)
- ④ 손질한 전복은 칼집을 넣고 슬라이스하여 주십시오.
(이때, 마지막 장식용으로 사용할 전복 2마리는 가로 세로로 총총하게 칼집을 넣어줍니다.)
- ⑤ 팬에 참기름 1큰술을 두르고 전복살을 넣어 볶은 뒤 잠시에 옮겨 담습니다.
- ⑥ 팬에 참기름 1큰술과 버터를 넣고 녹여준 후 전복 내장과 미림을 넣고 살짝 볶아줍니다.
- ⑦ 씻은 쌀과 깨나리액젓, 국간장을 넣고 팬에 물기가 없어질 때까지 볶아줍니다.

[2차 밥솥조리]

- ⑧ 볶은 쌀을 내솥에 넣고 물 2+1/2컵을 부어줍니다.
- ⑨ 표고버섯은 슬라이스하여 쌀 위에 골고루 올려줍니다.
- ⑩ 뚜껑을 닫고 [☐, ☐] 버튼으로 [고압 백미] 메뉴를 선택한 후 [☐] 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.
- ⑪ 완료되면 뚜껑을 열어 볶아 놓은 전복을 넣고 잘 섞어줍니다.

참고

전복 내장을 갈아 넣어 고소하고 진한 맛이 일품이며 풍부한 비타민, 칼슘, 타우린 등으로 피로해소 및 원기회복에 효과
적인 전복을 활용한 레시피입니다.

:: 갈릭 스테이크술밥



준비할 재료

쌀 2컵(300g), 등심 300g, 마늘 10쪽, 쪽파 약간, 다진마늘 1큰술, 버터 2큰술, 간장 1큰술, 올리브유, 소금/후추 약간
‘소스: 스위트 2t, 간장 2t, 설탕 약간, 다진 고추 1개

이렇게 만드세요

[1차 팬조리]

- ① 등심은 소금과 후추로 간을 하여 재워줍니다.
- ② 쌀은 깨끗이 씻은 후 체에 발혀 물기를 제거합니다.
- ③ 팬이 예열되면 버터 1큰술, 다진마늘 1큰술을 넣고 약불에서 살짝 볶아줍니다.
- ④ 씻은 쌀과 간장 1t, 소금을 넣고 팬에 물기가 없어질 때까지 볶아줍니다.

[2차 밥솥조리]

- ⑤ 볶은 쌀을 내솥에 넣고 물 2+1/2컵을 부어줍니다.
- ⑥ 뚜껑을 닫고 [☐, ☐] 버튼으로 [고압 백미] 메뉴를 선택한 후 [☐] 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.

[3차 팬조리]

- ⑦ 마늘은 편으로 썰고 팬에 올리브유를 넉넉히 둘러 마늘 후레이크를 만든 뒤 키친타올로 기름을 제거합니다.
- ⑧ 팬에 버터 1큰술을 넣고 등심을 구워줍니다.
- ⑨ 구워진 등심은 호일로 감싸 5분간 레스팅한 뒤 슬라이스 해줍니다.
- ⑩ 취사가 완료되면 뚜껑을 열어 밥을 저어준 뒤 등심, 마늘 후레이크, 쪽파를 올려 소스와 함께 곁들여 드십시오.

참고

부드러운 스테이크와 바삭한 마늘 후레이크가 어우러진 특별한 날을 위한 롱파티 메뉴이며, 필수 아미노산과 아연, 철분
등의 영양소가 풍부한 소고기를 활용한 레시피입니다.

요리안내

※ 메뉴 선택 방법은 15~16쪽 참고

잡곡 - 재료에 표시된 겉은 밥술에 들어있는 계량컵(물: 180ml, 쌀: 150g) 기준입니다.

:: 오곡밥



준비할 재료

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

이렇게 만드세요

- ① 팥을 센불에서 70~80% 삶아서 팔팔한 따로 그릇에 담아 놓습니다.
- ② 쌀, 찹쌀, 조, 수수를 깨끗이 씻어 내수에 담고 팥물과 물을 섞어 잡곡 물은 금 4까지 부어줍니다.
- ③ 그 위에 삶아 놓은 팥을 얹어줍니다.
- ④ 뚜껑을 닫고 [●], [▶] 버튼으로 [잡곡] 메뉴를 선택한 후 [▶] 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.
- ⑤ 보온으로 되면 밥을 잘 섞어줍니다.

참고

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

:: 영국식 콩 브런치



준비할 재료

현미냉동 70g, 완두콩 70g, 병아리콩 70g, 올리브유 약간, 버터 약간, 소금/후추 약간, 계란 1개, 베이컨 2줄, 브로콜리 50g

이렇게 만드세요

[1차 밥솥조리]

- ① 콩은 깨끗이 씻은 후 내수에 넣고 백미 물은 금 2까지 물을 부어줍니다.
- ② 뚜껑을 닫고 [●], [▶] 버튼으로 [잡곡] 메뉴를 선택한 후 [▶] 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.

[2차 팬조리]

- ① 팬에 올리브유를 둘러 달걀은 프라이하고, 베이컨과 브로콜리는 구운 후 한 접시에 각각 담아줍니다.
- ② 취사가 완료되면 팬에 올리브유를 두르고 익힌 콩을 넣고 볶아준 뒤 마지막에 버터, 소금, 후추를 넣어줍니다.
- ③ 계란, 베이컨, 브로콜리가 올려진 접시에 볶은 콩을 담아줍니다.

참고

빵을 콩으로 대체하여 간단하고 쉽게 조리할 수 있는 고단백 요리이며 탄수화물 함량이 낮고 식물성 단백질이 가득한 '콩'과 채소, 계란을 곁들여 다이어트에 적합한 레시피입니다.

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

:: 현미팔밥



준비할 재료

현미 1컵(150g), 쌀 2컵(300g), 팥 1/3컵(50g)

이렇게 만드세요

- ① 팥을 센불에서 70~80% 삶아 주십시오.
- ② 현미는 깨끗이 씻어 내수에 넣고 현미 물은 금 3까지 물을 부은 후 삶아 놓은 팥을 넣어줍니다.
- ③ 뚜껑을 닫고 [●], [▶] 버튼으로 [현미] 메뉴를 선택한 후 [▶] 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.
- ④ 보온으로 되면 밥을 잘 섞어줍니다.

※ 메뉴 선택 방법은 15~16쪽 참고

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

:: 병아리콩밥



준비할 재료

쌀 3+1컵(500g), 병아리콩 2/3컵(100g) (쌀: 병아리콩의 비율은 82가 적당합니다.)

이렇게 만드세요

- ① 쌀, 병아리콩을 깨끗이 씻어 내솥에 넣고 잠곡 물눈금 47까지 물을 부어줍니다.
- ② 뚜껑을 닫고 [▶▶▶] 버튼으로 [슈퍼곡물] 메뉴를 선택한 후 불림시간을 0시간으로 설정한 뒤 [▶▶▶] 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.
- ③ 취사가 완료되어 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

참고

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

:: 귀리&현미 에너지바



준비할 재료

귀리 100g, 현미 100g, 호박씨 40g, 아몬드 40g, 호두 40g, 크랜베리 40g
*시럽: 버터 15g, 올리고당 80g

이렇게 만드세요

[1차 밥솥조리]

- ① 귀리, 현미는 깨끗이 씻어 내솥에 넣고 잠곡 물눈금 27까지 물을 부어줍니다.
- ② 뚜껑을 닫고 [▶▶▶] 버튼으로 [슈퍼곡물] 메뉴를 선택한 후 불림시간을 3시간으로 설정한 뒤 [▶▶▶] 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.
- ③ 불림시간은 총 30분이므로 30분 뒤 [▶▶▶] 버튼을 눌러 취사를 종료합니다.
- ④ 불린 귀리와 현미는 체에 밭쳐 물기를 제거합니다.

[2차 팬조리]

- ⑤ 팬에 귀리, 현미를 넣고 약불에서 약 15분간 볶은 뒤 불에 옮겨 담습니다.
- ⑥ 팬에 건과류(호박씨, 아몬드, 호두)를 넣고 약불에서 약 3분간 볶은 뒤 불에 옮겨 담습니다.
- ⑦ 불에 볶아둔 재료와 크랜베리를 넣고 섞어줍니다.
- ⑧ 팬에 시럽을 넣고 센 불로 끓이다가 보글보글 끓어오르면 불을 끕니다.
- ⑨ 건과류를 붓고 시럽이 골고루 묻도록 재빨리 섞어준 후 종이호일 위에 부어줍니다.
- ⑩ 핫한 속면을 쪽장 놀러가며 네모 반듯한 모양을 만든 뒤 냉장고에 넣고 10분간 굳혀줍니다.
- ⑪ 적당한 크기로 썰어 주십시오.

참고

노화를 방지하는 건과류, 단백질 함량이 높은 귀리, 식이섬유가 풍부한 현미를 한번에 섭취할 수 있는 영양 가득 수제 에너지바입니다.

무암백미

⚠ 무암백미 주의사항

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

:: 돼지고기 가지밥



준비할 재료

가지 1개, 다진 돼지고기 100g, 쌀 2컵(300g)
*말간: 간장 3큰술, 맛소 1큰술, 다진마늘 1/2큰술, 다진파 1작은술, 참기름 1작은술, 소금/후추 약간
*양념장: 간장 3큰술, 맛소 1큰술, 고추기름 1큰술, 다진파 1큰술, 올리브기름 1작은술, 참기름 1작은술, 통깨 약간

이렇게 만드세요

- ① 가지는 둥근 모양으로 썰어줍니다.
- ② 썰어둔 가지와 다진 돼지고기에 말간 재료를 넣고 버무려줍니다.
- ③ 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 무암백미 물눈금 27까지 물을 부어줍니다.
- ④ 뚜껑을 닫고 [▶▶▶] 버튼으로 [무암백미] 메뉴를 선택한 후 [▶▶▶] 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.
- ⑤ 취사 시작 15분 뒤 [▶▶▶] 버튼을 눌러 '뚜껑을 열어주세요' 음성이 나오면 뚜껑을 열고 재료를 골고루 펼쳐 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오. (뚜껑을 닫으면 취사가 계속 진행됩니다.)
- ⑥ 양념장을 만들어줍니다.
- ⑦ 취사가 완료되면 뚜껑을 열어 밥과 재료를 골고루 잘 섞은 후 양념장을 넣고 비벼 드십시오.

참고

눈 건강 및 성인병 예방에 좋은 가지가 들어간 건강한 레시피입니다.

요리안내

※ 메뉴 선택 방법은 15~16쪽 참고

무암백미

△ 무암백미 주의사항

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

:: 스팸김치알밥



준비할 재료

쌀 2컵(300g), 묵은지 150g, 짬두기 100g, 스팸 70g, 날치알 2큰술, 참기름 1큰술, 고춧가루 2큰술, 맛소금 1/2작은술, 김가루 약간, 무순 약간

이렇게 만드세요

- ① 묵은지와 짬두기는 잘게 다져 불에 넣고 참기름, 고춧가루, 맛소금을 넣어 볶습니다.
- ② 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 무암백미 물눈금 2에 물을 맞춘 후 버무린 김치를 넣고 섞어줍니다.
- ③ 뚜껑을 닫고 [▶] 버튼으로 [무암백미] 메뉴를 선택한 후 [▶] 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.
- ④ 뜸들이기 진입 시 [▶] 버튼을 눌러 '뚜껑을 열어주세요.' 음성이 나오면 뚜껑을 열고 다진 스팸과 날치알을 골고루 뿌려준 뒤 뚜껑을 닫아 주십시오. (뚜껑을 닫으면 취사가 계속 진행됩니다.)
- ⑤ 취사가 완료되면 뚜껑을 열어 밥과 재료를 골고루 잘 섞고 마지막에 김가루와 무순을 올려 완성합니다.

:: 연어솔밥



준비할 재료

연어 200g, 쌀 2컵(300g), 찐유 1큰술, 맛술 1큰술, 올리브유 약간, 송송 썬 쪽파 약간, 계란 1개
'연어 알간: 찐유 1큰술, 맛술 1큰술, 간장 1큰술, 다시마 3조각, 물 1/2컵(90ml)
'다시마 육수: 물 2컵(360ml), 다시마 4~5장
'양념장: 다진 쪽파 3큰술, 다진 홍고추 1개, 다진 청양고추 1개, 통깨 1큰술, 찐유 2큰술, 간장 1큰술, 맛술 1/2큰술

이렇게 만드세요

[1차 밥솥조리]

- ① 다시마 육수는 물에 다시마를 넣고 2~3시간 정도 실온에 두어 육수를 우려냅니다.
- ② 연어는 흐르는 물에 씻은 뒤 연어 알간 재료에 담근 1시간 정도 재워줍니다.
- ③ 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 찐유 1T, 맛술 1T를 넣은 뒤 만들어진 다시마 육수를 부어 무암백미 물눈금 2에 물을 맞춰줍니다.
- ④ 뚜껑을 닫고 [▶] 버튼으로 [무암백미] 메뉴를 선택한 후 [▶] 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.

[2차 팬조리]

- ⑤ 팬에 올리브유를 두르고 재워둔 연어와 소스를 넣고 구워줍니다.

[3차 밥솥조리]

- ⑥ 뜸들이기 진입 시 [▶] 버튼을 눌러 '뚜껑을 열어주세요.' 음성이 나오면 뚜껑을 열고 구운 연어와 송송 썬 쪽파를 골고루 뒤 뚜껑을 닫아 주십시오. (뚜껑을 닫으면 취사가 계속 진행됩니다.)
- ⑦ 취사가 완료되면 뚜껑을 열어 양념장을 넣고 골고루 섞은 후 그릇에 옮겨 담고 계란 노른자를 올려 완성합니다. (양념장은 기호에 맞게 넣어 드세요.)

참고

부드러운 연어와 간장 소스가 어우러진 특색 있는 일품 요리이며, 뇌 활성화, 뼈 건강, 피부 노화 억제에 효과적인 연어를 활용한 레시피입니다.

:: 자라시시



준비할 재료

쌀 300g(2인분), 계란 2개, 연어 50g, 양파 30g, 각테일새우 70g, 무순 10g, 날치알 20g, 후리카케 9g, 소금 약간, 검은깨 약간
'단춧물: 식초 3큰술, 설탕 2큰술, 소금 1/2작은술

이렇게 만드세요

- ① 쌀은 깨끗이 씻어 내솥에 넣고 무암백미 물눈금 2에 맞추어 물을 부어줍니다.
- ② 뚜껑을 닫고 [▶] 버튼으로 [무암백미] 메뉴를 선택한 후 [▶] 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.
- ③ 취사가 완료되면 뚜껑을 열어 단춧물을 넣고 섞어줍니다.
- ④ 계란에 소금을 약간 넣고 잘 풀어준 뒤 팬에 부어 지단을 만든 후 얇게 썰어줍니다.
- ⑤ 각테일새우는 끓는 물에 데쳐 소금간을 하고, 양파는 얇게 채 썰어줍니다.
- ⑥ 그릇에 밥 절반을 고루 퍼 담고 후리카케를 뿌려줍니다.
- ⑦ 그 위에 계란 지단을 깔고 연어, 양파, 각테일새우, 무순, 날치알을 흠뻑리듯이 올려줍니다.

참고

· '자라시'는 일본어로 '흠뻑리는 것'이란 뜻으로 그릇에 초밥을 담고 각종 생선, 계란 지단, 채소를 곁으로 얹은 초밥을 말합니다.
· 고슬고슬한 무암백미와 알록달록한 여러 재료가 어우러진 일본 가정식 요리이며, 눈의 피로를 풀어주는 연어의 빈혈 예방에 좋은 계란을 활용한 레시피입니다.

※ 메뉴 선택 방법은 15~16쪽 참고

나물밥

▲ 나물밥 주의사항

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

:: 무밥



준비할 재료

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

이렇게 만드세요

- ① 무는 적당한 크기로 채 썰어 준비합니다.
- ② 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 무양념미 물은금 3까지 물을 부은 후, 그 위에 채 썬 무를 올려줍니다.
- ③ 뚜껑을 닫고 [▶] 버튼으로 [나물밥] 메뉴를 선택한 후 [▶] 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.
- ④ 취사가 완료되면 준비해둔 양념장을 올려 비벼 드십시오.

참고

아삭한 식감을 원하실 경우: 요리 시작 후 5분 뒤 [▶] 버튼을 누르고 '뚜껑을 열어주세요' 음성이나 나오면 뚜껑을 열어 무를 올린 후 뚜껑을 닫아 주십시오.

곤약밥

▲ 곤약밥 주의사항

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

:: 곤약밥



준비할 재료

구분	2인분	3인분	4인분
쌀	1컵(150g)	1+1/2컵(225g)	2컵(300g)
습식 곤약쌀	150g	225g	300g
물량	1컵(180ml)	1+1/4컵(225ml)	1+1/2컵(270ml)

이렇게 만드세요

- ① 곤약쌀을 체에 거른 후 물에 살짝 헹구줍니다.
- ② 깨끗이 씻은 쌀과 곤약쌀을 내솥에 넣고 계량컵을 이용하여 물을 넣어줍니다.
- ③ 뚜껑을 닫고 [▶] 버튼으로 [곤약밥] 메뉴를 선택한 후 [▶] 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.
- ④ 보온으로 되면 밥을 잘 섞어줍니다.

참고

소비자의 기호에 따라 백미: 곤약쌀 혼합 비율을 조절하여 주십시오.

건강죽

▲ 건강죽 주의사항

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

:: 전복죽



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

준비할 재료

쌀 1컵(150g), 참기름 1큰술, 전복 1개, 소금 약간

이렇게 만드세요

- ① 쌀을 깨끗이 씻어서 불려줍니다.
- ② 전복은 솔로 문질러 씻어 도려내고 내장을 떼어 후 알갱이 썰어줍니다.
- ③ 내솥에 쌀과 전복을 넣고 참기름을 넣은 후 섞어줍니다.
- ④ 물을 된죽 물:누금 1까지 부어줍니다.
- ⑤ 뚜껑을 닫고 [건강죽] 메뉴를 선택한 후, 죽 시간을 40분으로 설정한 뒤 요리를 시작합니다.
- ⑥ 보온으로 되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어줍니다.

참고

- 부드러운 식감을 원하실 경우: 요리 시작 후 20분 뒤 [▶] 버튼을 누르고 '뚜껑을 열어주세요' 음성이나 나오면 뚜껑을 열어 전복살을 올린 후 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 전복의 자연산과 양식산의 차이점: 껍질의 색깔에 따라 달라지는데, 주로 자연산은 흑갈색 혹은 적갈색을 나타내고 양식산은 녹색을 띠게 됩니다.

요리안내

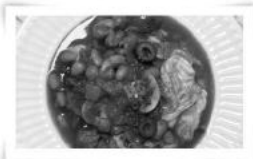
※ 메뉴 선택 방법은 15~16쪽 참고

건강죽

① 건강죽 주의사항

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

:: 이탈리아 토마토 빈 스투



준비할 재료

현감냉콩 70g, 병아리콩 70g, 강냉콩 70g, 소고기 100g, 토마토소스 300g, 양송이 2개, 양파 1/4개, 토마토 1개, 다진마늘 1큰술, 파프리카파우더 1작은술, 베이컨드빈즈 100g, 올리브유 1큰술, 소금 1/2작은술, 후추 약간, 월계수잎 1장, 물 200ml
*토핑: 모짜렐라 치즈 100g

이렇게 만드세요

- ① 콩은 깨끗이 씻은 후 내수에 넣고 백미 물은금 2까지 물을 부어줍니다.
- ② 뚜껑을 닫고 [▶] 버튼으로 [잡곡] 메뉴를 선택한 후 [▶] 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.
- ③ 소고기, 토마토, 양파, 양송이는 잘게 썰어줍니다.
- ④ 취사가 완료되면 뚜껑을 열어 토핑을 제외한 모든 재료를 넣고 섞어줍니다.
- ⑤ 뚜껑을 닫고 [건강죽] 메뉴를 선택한 후, 죽 시간을 35분으로 설정한 뒤 요리를 시작합니다.
- ⑥ 요리 시작 후 25분 뒤 [▶] 버튼을 눌러 '뚜껑을 열어주세요.' 음성이나 나오면 뚜껑을 열고 한번 섞어준 뒤 모짜렐라 치즈를 얹어 주십시오. (뚜껑을 닫으면 요리가 계속 진행됩니다.)
- ⑦ 요리가 완료되면 그릇에 옮겨 담습니다.

참고

콩은 고압으로 조리하여 부드럽게, 야채와 고기는 무압으로 조리하여 톰과 진한맛을 내는 콩이 가득한 스투이며 콜레스테롤 조절과 혈당관리에 좋은 콩, 항산화에 좋은 토마토를 한번에 섭취할 수 있는 레시피입니다.

:: 크림치즈카레



준비할 재료

다진소고기 130g, 양파 1/4개, 당근 80g, 감자 80g, 주키니호박 80g, 고향카레 3개, 생크림 200ml, 물 200ml, 월계수잎 1장, 모짜렐라 치즈 100g

이렇게 만드세요

- ① 양파, 당근, 감자, 호박은 적당한 크기로 썰어줍니다.
- ② 내수에 모짜렐라 치즈를 제외한 모든 재료를 넣고 섞어줍니다.
- ③ 뚜껑을 닫고 [건강죽] 메뉴를 선택한 후, 죽 시간을 35분으로 설정한 뒤 요리를 시작합니다.
- ④ 요리 시작 후 25분 뒤 [▶] 버튼을 눌러 '뚜껑을 열어주세요.' 음성이나 나오면 뚜껑을 열고 한번 섞어준 뒤 모짜렐라 치즈를 올리고 뚜껑을 닫아 주십시오. (뚜껑을 닫으면 요리가 계속 진행됩니다.)
- ⑤ 요리가 완료되면 그릇에 옮겨 담습니다.

참고

부드러운 식감의 야채들과 고소한 맛의 크림과 치즈가 어우러진 이색적인 요리이며, 염증 감소, 치매 예방, 혈당 조절에 좋은 카레를 이용한 레시피입니다.

이유식

① 이유식 주의사항

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

:: 단호박소프



※ 이유식 후기 (9~12개월 이후)

준비할 재료

단호박 100g, 핑가루 1큰술, 물 1/3컵(60ml), 소금 약간, 우유 약간

이렇게 만드세요

- ① 단호박은 노릇게 잘 익은 것으로 골라 껍질을 벗기고 씨를 제거한 후 얇게 썰어 물에 헹궈줍니다.
- ② 내수에 ①의 재료와 핑가루, 물 1/3컵(60ml)을 넣어줍니다.
- ③ 뚜껑을 닫고 [이유식] 메뉴를 선택한 후, 이유식 시간을 30분으로 설정한 뒤 요리를 시작합니다.
- ④ 요리가 완료되면 나무주걱으로 골고르게 으개어 뜨거울 때 우유를 섞어줍니다.

참고

- 이유식 후기(9~12개월 이후): 부드러운 고형식을 먹을 수 있는 시기로서, 하루 세차례에 걸쳐 정해진 시간에 먹을 수 있도록 해주십시오.
- 조개, 새우, 생우유, 꿀, 토마토, 옥수수 등은 알레르기 유발할 수 있으므로 돌이 지난 후에 섭취할 수 있도록 해주십시오.
- 아기에 따라 알레르기 유발할 수 있는 이유식 재료나 섭취 시기가 다를 수 있으므로 주의하여 섭취할 수 있도록 해주십시오.

※ 메뉴 선택 방법은 15~16쪽 참고

간편식

△ 간편식 주의사항

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

:: 김치찌개



준비할 재료

김치찌개 1~2인분(400g)

이렇게 만드세요

- ① 내솥에 김치찌개를 부어줍니다.
- ② 뚜껑을 닫고 [간편식] 메뉴를 선택한 후, 간편식 시간을 5분으로 설정한 뒤 요리를 시작합니다.
- ③ 요리가 완료되면 따뜻한 김치찌개가 완성됩니다.

:: 국물떡볶이



준비할 재료

물 250ml, 떡볶이떡 300g, 떡볶이소스 120g, 고명(대파) 35g

이렇게 만드세요

- ① 내솥에 떡볶이 떡과 소스, 고명을 넣고 물 250ml를 붓고 잘 섞어줍니다.
- ② 뚜껑을 닫고 [간편식] 메뉴를 선택한 후, 간편식 시간을 15분으로 설정한 뒤 요리를 시작합니다.
- ③ 요리가 완료되면 맛있는 국물떡볶이가 완성됩니다.

찜

△ 찜 주의사항

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

:: 촉촉한 스펀지케익



준비할 재료

박력분 1컵(150g), 계란 4개, 버터 1/2큰술, 우유 1/2큰술, 설탕 1/2컵(75g), 바닐라향 10g, 소금 약간

이렇게 만드세요

- ① 내솥에 버터를 골고루 바릅니다.
- ② 계란은 흰자, 노른자를 분리하고 흰자는 전동 휘핑기를 이용하여 섞어줍니다.
거품이 70%정도 올라오면 설탕을 2회에 나누어 넣고 섞은 뒤 단단한 머랭을 만듭니다.
- ③ 머랭에 노른자를 넣고 주걱으로 가볍게 섞어줍니다.
- ④ 박력분, 바닐라향, 소금은 체에 쳐서 넣고 주걱으로 가루가 보이지 않게 섞어줍니다.
- ⑤ 우유를 넣고 가볍게 섞어 준 뒤 내솥에 반죽을 부어줍니다.
- ⑥ 뚜껑을 닫고 [무압찜] 메뉴를 선택한 후, 무압찜 시간을 60분으로 설정한 뒤 요리를 시작합니다.
- ⑦ 완료되면 내솥을 꺼낸 뒤 뒤집어서 스펀지케익을 빼냅니다. (이때, 내솥이 뜨거우니 주의하십시오.)

:: 차돌아채말아찜



준비할 재료

차돌박이 5~10cm, 숙주 100g, 깻잎 3장, 표고버섯 1개, 채소 각종(애당근, 부추, 팽이버섯, 양파, 연포 1개, 김판 '폰트스'스: 간장 1큰술, 레몬즙 1큰술, 올리브오일 1큰술, 맛술 1/2큰술, 씨게자 약간

이렇게 만드세요

- ① 숙주는 깨끗이 씻어 준비하고, 깻잎은 반으로 잘라줍니다.
- ② 표고버섯은 밑동을 제거하고 뒷면에 별모양으로 칼집을 넣어줍니다.
- ③ 차돌박이를 찢어 그 위에 깻잎을 깔고 각종 야채를 넣고 말아줍니다.
- ④ 내솥에 물 1컵을 붓고 김판을 넣은 뒤 면포를 펼쳐 넣습니다.(내솥 밖으로 튀어 나온 면포는 안쪽으로 말아 넣어 주십시오.)
- ⑤ 면포 위에 숙주를 넓게 펼쳐줍니다.
- ⑥ 만들어진 차돌아채말아찜을 차곡차곡 올려준 뒤 한쪽에 표고버섯을 넣어 주십시오.
- ⑦ 뚜껑을 닫고 [무압찜] 메뉴를 선택한 후, 무압찜 시간을 15분으로 설정한 뒤 요리를 시작합니다.
- ⑧ 완료되면 면포의 사방을 모아 잡고 조심스럽게 꺼내어 접시에 옮겨 담습니다.
(이때, 내솥과 면포가 뜨거우니 주의하십시오.)
- ⑨ 소스와 곁들여 드십시오.

참고

체내의 독소를 배출해주는 숙주가 들어간 건강 레시피입니다.

요리안내

※ 메뉴 선택 방법은 15~16쪽 참고

찜

△ 찜 주의사항

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

:: 시금치프리티타



준비할 재료

계란 3개, 시금치 30g, 베이컨 1줄, 방울토마토 3개, 체다치즈 1/2장, 파마산치즈 1/2큰술, 피자차즈 30g, 양파 1/4개, 녹인버터 1/2t, 우유 2t, 소금 약간, 후추 약간

이렇게 만드세요

- ① 시금치, 베이컨, 양파는 적당한 크기로 썰고, 방울토마토는 반으로 자릅니다.
- ② 볼에 계란을 넣고 풀어준 뒤 우유, 파마산치즈 버터, 소금, 후추를 넣고 저어줍니다.
- ③ 여기에 썰어둔 시금치, 베이컨, 양파, 피자차즈를 넣고 섞은 뒤 내수에 재료를 부어줍니다.
- ④ 뚜껑을 닫고 [무압찜] 메뉴를 선택한 후, 무압찜 시간을 30분으로 설정한 뒤 요리를 시작합니다.
- ⑤ 요리 시작 후 2분 뒤 ▶ 버튼을 눌러 뚜껑을 열어주세요. 음성이 나오면 뚜껑을 열어 체다치즈와 방울토마토를 넣고 뚜껑을 닫아줍니다.
- ⑥ 완료되면 전시에 옮겨 담습니다.

참고

무압찜으로 조리하여 촉촉한 계란과 야채의 식감을 살린 아침 메뉴이며, 혈관 건강에 좋은 계란, 면역력을 높여주는 시금치, 항암 효과에 좋은 방울토마토를 한번에 섭취할 수 있는 레시피입니다.

:: 감바스 알 아히요



준비할 재료

새우 200g, 마늘 50g, 양송이버섯 1개, 블랙올리브 2개, 다진마늘 2큰술, 페페론치노 3개, 올리브유 100g, 허브솔트 1작은술, 바게트병 2쪽, 파슬리가루 약간

이렇게 만드세요

- ① 새우는 물에 씻어 물기를 제거하고 마늘, 양송이버섯, 블랙올리브는 얇게 썰어줍니다.
- ② 내수에 모든 재료를 넣고 섞어줍니다.
- ③ 뚜껑을 닫고 [무압찜] 메뉴를 선택한 후, 무압찜 시간을 20분으로 설정한 뒤 요리를 시작합니다.
- ④ 완료되면 파슬리가루를 뿌려준 뒤 바게트병과 곁들여 드십시오.

참고

- 감바스(gambas)는 새우를 알 아히요(al ajillo)는 마늘 소스를 뜻하는 스페인어로 올리브오일에 새우, 마늘, 페페론치노를 넣고 끓인 스페인 전채 요리입니다.
- 노화를 예방하는 새우와 면역력을 높여주는 마늘, 항산화작용에 효과적인 올리브오일을 활용한 레시피입니다.

:: 닭가슴살 야채 냉채



준비할 재료

닭가슴살 2쪽, 부추 20g, 빨강파프리카 1/2개, 노랑파프리카 1/2개, 오이 1/2개, 양파 1/4개, 당근 1/2개, 후추 약간, 월계수잎 2장 '소스' 다진마늘 1/2큰술, 설탕 1.5큰술, 매실청 1.5큰술, 간장 1/2큰술, 식초 1.5큰술, 연겨자 1작은술, 레몬즙 1/2작은술, 참기름 1/2작은술, 소금 약간, 후추 약간

이렇게 만드세요

- ① 파프리카, 오이, 양파, 당근은 채 썰어줍니다.
- ② 내수에 물 1컵을 붓고 찜판 위에 닭가슴살을 놓은 뒤 그 위에 후추와 월계수잎을 올려줍니다.
- ③ 뚜껑을 닫고 [무압찜] 메뉴를 선택한 후, 무압찜 시간을 30분으로 설정한 뒤 요리를 시작합니다.
- ④ 완료되면 닭가슴살을 식힌 뒤, 한입 크기로 잘게 찢어줍니다.
- ⑤ 볼에 손질한 야채, 닭가슴살, 소스를 넣고 잘 버무려줍니다.
- ⑥ 그릇에 옮겨 담습니다.

참고

아삭한 채소와 촉촉한 닭가슴살에 새콤달콤한 겨자소스를 곁들인 요리이며, 면역력 증진에 도움을 주는 자지황 고든백 닭가슴살을 활용한 레시피입니다.

※ 메뉴 선택 방법은 15~16쪽 참고

찜

△ 찜 주의사항

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

:: 라타투이



준비할 재료

애호박 1개, 가지 1개, 토마토 3개, 양파 1/4개, 마늘 2쪽, 토마토 소스 3큰술, 모짜렐라 치즈 50g, 체다 치즈 1장, 파마산치즈가루 약간, 올리브유 약간, 파슬리가루 약간, 소금 약간

이렇게 만드세요

- ① 애호박, 가지, 토마토는 둥근 모양을 실려 얇게 썰고 애호박과 가지에 소금 약간을 넣고 버무려줍니다.
- ② 양파와 마늘은 다져서 토마토 소스에 넣고 섞어줍니다.
- ③ 내솥에 올리브유를 두르고 썰어둔 애호박-가지-토마토 순으로 겹겹이 쌓은 후 돌려가면 넣습니다.
- ④ 내솥 가운데 토마토소스를 넣고 그 위에 체다 치즈와 모짜렐라 치즈를 올려줍니다.
- ⑤ 뚜껑을 닫고 [무압찜] 메뉴를 선택한 후, 무압찜 시간을 20분으로 설정한 뒤 요리를 시작합니다.
- ⑥ 요리가 완료되면 파마산 가루와 파슬리 가루를 뿌린 후 접시에 덜어서 드십시오.

참고

- 라타투이(ratatouille)는 '음식을 가볍게 섞다'라는 뜻의 프랑스어 방언으로 가지, 호박, 토마토 등 올리브유를 넣고 둥근히 끓여 만드는 프랑스 요리입니다.
- 향신화 물질이 풍부한 가지, 토마토와 북기에 좋은 호박을 활용한 레시피입니다.

:: 프로틴빵



준비할 재료

계란 3개, 프로틴 가루(소크) 125g, 코코아 가루 20g, 스테비아 50g, 다치 커피 30g, 우유 200ml, 아몬드슬라이스 30g

이렇게 만드세요

- ① 흰자와 노른자는 분리한 후, 노른자에 스테비아를 넣고 섞어줍니다.
- ② 흰자는 전동 휘핑기를 이용하여 단단한 마랭을 만듭니다.
- ③ 볼에 프로틴 가루, 코코아 가루, 우유를 넣고 섞은 후 스테비아를 넣은 노른자와 다치 커피를 넣고 섞어줍니다.
- ④ 반죽에 마랭을 2번에 나누어 넣고 가볍게 섞어줍니다.
- ⑤ 내솥에 반죽을 붓고 그 위에 아몬드슬라이스를 뿌려줍니다.
- ⑥ 뚜껑을 닫고 [무압찜] 메뉴를 선택한 후, 무압찜 시간을 40분으로 설정한 뒤 요리를 시작합니다.
- ⑦ 완료되면 꺼내어 충분히 식힌 후 썰어줍니다.

참고

밀가루, 설탕, 버터를 넣지 않고 만든 프로틴빵으로 꾸덕꾸덕하고 폭산한 식감이 특징입니다.

:: 삭슈카(에그인헬)



준비할 재료

계란 3개, 토마토소스 1+1/2컵, 소시지 60g, 베이컨 3장, 파프리카 1/2개, 양송이버섯 3개, 양파 1/2개, 모짜렐라치즈 3큰술, 마늘 5쪽, 올리브유 약간, 소금 약간, 후추 약간

이렇게 만드세요

- ① 양파와 파프리카는 굵게 썰고 소시지, 베이컨, 양송이버섯, 마늘은 얇게 썰어줍니다.
- ② 내솥에 올리브유를 두르고 손질한 재료와 토마토 소스를 넣고 소금, 후추 간을 하여 잘 섞어줍니다.
- ③ 뚜껑을 닫고 [무압찜] 메뉴를 선택한 후, 무압찜 시간을 20분으로 설정한 뒤 요리를 시작합니다.
- ④ 요리 시작 후 15분 뒤 100% 버전을 누르고 뚜껑을 열어주세요. 음식이 나오면 뚜껑을 열어 모짜렐라 치즈를 뿌린 후 계란을 넣고 뚜껑을 닫습니다.
- ⑤ 요리가 완료되면 접시에 올려 담아 파슬리가루를 뿌려 마무리합니다.

참고

- 북아메리카에서 유래되었다고 추정되는 요리로 토마토소스에 야채와 계란을 첨가한 스투입니다.
- 아랍어로 삭슈카라고 쓰여 지옥에 빠진 계란이라는 뜻으로 '에그인헬'이라고도 불립니다.
- 눈건강에 좋은 토마토와 면역력에 좋은 계란을 활용한 레시피입니다.

요리안내

※ 메뉴 선택 방법은 15~16쪽 참고

찜

⚠ 찜 주의사항

- 재료에 표시된 찜은 밥솥에 들어있는 계량컵(물: 100ml, 쌀: 150g) 기준입니다.
- 지정된 용량을 초과하지 마십시오. 끓어 넘침이 발생할 수 있습니다.

:: 멜란자네



준비할 재료

가지 2개, 갈빗살 300g, 모차렐라치즈 60g, 토마토소스 1컵, 소금 약간, 후추 약간, 바질 약간, 파슬리 가루 약간

이렇게 만드세요

[1차 팬조리]

- ① 모든 재료를 준비하고, 갈빗살은 소금, 후추로 간을 합니다.
- ② 가지는 두께 0.5cm 정도 크기로 슬라이스한 뒤 소금으로 간을 합니다.
- ③ 팬에 가지를 살짝 굵고 숨이 죽으면 가지를 꺼서 식힙니다.
- ④ 팬에 고기를 올려 5분간 구워줍니다.

[2차 밥솥조리]

- ⑤ 가지를 밑에 깔고 위에 고기를 올려 놓아줍니다.
- ⑥ 내솥에 토마토소스를 붓고 ⑤를 올린 뒤 치즈를 뿌려줍니다.
- ⑦ 두껍을 닫고 [무압찜] 메뉴를 선택한 후, 무압찜 시간을 15분으로 설정한 뒤 요리를 시작합니다.
- ⑧ 요리가 완료되면 그릇에 담아 바질, 파슬리 가루를 올려줍니다.

참고

- 멜란자네란 이탈리아어로 '가지'라는 뜻입니다.
- 가지의 나스신, 안토시아닌 성분은 혈중 중성지방 수치를 낮추고 혈관 속 노폐물 제거 및 배설에 도움을 주며 소고기는 비타민, 단백질, 칼슘 등 영양분이 풍부해 근육형성과 성장, 면역력 향상에 도움을 줍니다.

:: 치즈케이크



준비할 재료

크림치즈 280g, 계란 1개, 플레인요거트 100g, 설탕 60g, 레몬즙 1큰술, 박력분 30g
'쿠키저: 다이제통밀쿠키' 6개, 실온버터 30g
*크림치즈, 계란, 플레인요거트는 실온으로 준비해주세요.

이렇게 만드세요

- ① 비닐팩에 다이제를 넣고 밀대를 이용하여 끝까지 으갠 뒤 실온 버터를 넣고 섞어줍니다.
- ② 물에 크림치즈와 플레인요거트를 넣고 전동휘핑기로 크림치즈가 풀릴 정도로 2~3분 휘핑합니다.
- ③ 설탕을 넣고 휘핑한 후 계란을 넣고 휘핑합니다.
- ④ 박력분은 체에 쳐서 넣고 가루가 묻어지지 않도록 주걱으로 저어줍니다.
- ⑤ 레몬즙을 넣고 가볍게 섞어줍니다.
- ⑥ 내솥 바닥에 쿠키지를 넣고 폭박 돌려준 뒤 그 위에 반죽을 부어줍니다.
- ⑦ 두껍을 닫고 [무압찜] 메뉴를 선택한 후, 무압찜 시간을 50분으로 설정한 뒤 요리를 시작합니다.
- ⑧ 완료되면 내솥을 꺼낸 뒤 충분히 식힌 후 뒤집어서 치즈케이크를 빼내어줍니다.
(이때, 내솥이 뜨거우니 주의하십시오.)

참고

- 치즈케이크는 냉동실에 얼려둔 뒤 꺼내어 실온에 10분 가량 두었다가 먹으면 가장 맛있게 먹을 수 있습니다.
- 피로 회복, 스트레스 완화, 면역력을 높여주는 크림치즈를 활용한 레시피입니다.

:: 치즈닭볶음탕



준비할 재료

닭다리살 500g, 양배추 50g, 고구마 60g, 양파 1/4개, 찢은 3장, 떡볶이떡 60g, 모차렐라치즈 1컵, 식용유 1T, 통깨 약간, 닭볶음소스 150g

이렇게 만드세요

- ① 닭다리살, 양배추, 고구마, 양파, 찢은 떡볶이떡은 한입 크기로 썰어줍니다.
- ② 내솥에 닭다리살, 양배추, 고구마, 양파, 떡볶이떡, 식용유, 양념을 넣고 섞어줍니다.
- ③ 두껍을 닫고 [고압찜] 메뉴를 선택한 후, 고압찜 시간을 30분으로 설정한 뒤 요리를 시작합니다.
- ④ 요리가 완료되면 두껍을 열고 찢은 양파와 모차렐라 치즈를 넣어준 뒤 다시 두껍을 닫아줍니다.
- ⑤ 5분 뒤 치즈가 녹으면 통깨를 뿌려 마무리합니다.

참고

- 식용유가 풍부하여 장에 좋은 양배추와 고구마를 활용한 레시피입니다.

※ 메뉴 선택 방법은 15~16쪽 참고

찜

△ 찜 주의사항

-재료에 표시된 찜은 밥솥에 들어있는 계량컵(물: 100ml, 쌀: 150g) 기준입니다.
-지정된 용량을 초과하지 마십시오. 끓어 넘침이 발생할 수 있습니다.

:: 무수분수육



준비할 재료

수육용 돼지고기 400g, 양파 1/2개, 사과 1/2개, 대파 1/2쪽, 월계수잎 1장, 통후추 4알
양념장: 된장 1큰술, 맛술 1큰술, 다진마늘 1/2큰술

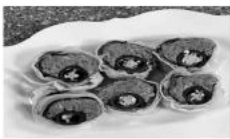
이렇게 만드세요

- ① 양념장을 만들어 고기에 골고루 발라줍니다.
- ② 양파와 사과는 두께가 채썬고 대파는 길게 잘라줍니다.
- ③ 내솥에 양파와 사과를 평평하게 깔고 양념한 고기를 넣은 뒤 그 위에 월계수잎, 통후추, 대파를 올립니다.
- ④ 뚜껑을 닫고 [고압찜] 메뉴를 선택한 후, 고압찜 시간을 0분으로 설정한 뒤 요리를 시작합니다.
- ⑤ 요리가 완료되면 채소는 제외하고 고기를 꺼내어 한 김 식힌 후 먹기 좋은 크기로 썰어줍니다.

참고

불에 삶지 않아 병장 손질이 적은 무수분 요리이며 기력 회복과 면역력에 좋은 돼지고기를 활용한 레시피입니다.

:: 참치양배추롤



준비할 재료

양배추 1/4개, 참치 1캔, 아삭이고추 2개, 김밥김 1장, 잣알 2장, 생강 2큰술, 다진마늘 1작은술,
다진 양파 1/4개, 참기름 2작은술

이렇게 만드세요

- ① 기름을 한 컵, 다진마늘, 다진양파, 생강, 참기름을 넣고 섞어줍니다.
- ② 내솥에 물 1컵을 넣고 찜판 위에 심을 제거한 양배추를 올려줍니다.
- ③ 뚜껑을 닫고 [고압찜] 메뉴를 선택한 후, 고압찜 시간을 15분으로 설정한 뒤 요리를 시작합니다.
- ④ 완료되면 양배추를 식혀준 뒤 양배추 → 김밥김 → 참치양념 → 잣알 → 아삭이고추 순으로 올린 후 돌돌 말아 한입 크기로 썰어줍니다.

참고

위 간장, 암 예방, 변비 개선에 좋은 양배추를 이용한 레시피입니다.

:: 갈비찜



준비할 재료

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

이렇게 만드세요

- ① 토막난 갈비에 기름기와 핏줄을 제거하고 찬물에 담근 뒤 물을 빼줍니다.
- ② 소무리에 건져 물기를 빼고 정종과 배즙에 재워 고기를 연하게 합니다.
- ③ 밥은 찰질을 벗겨 큰 것은 반으로 자르고 은행은 편에 기름을 조금 넣어 볶아 찰질을 벗겨낸 뒤 당근은 밤틀 크기로 깎아줍니다.
- ④ 준비한 모든 재료에 양념을 넣고 버무려 1시간 정도 양념이 배도록 재워 놓은 후 내솥에 넣어줍니다.
(갈비와 양념장에서 우려나오는 수분으로 조리가 되기 때문에 별도의 물을 부을 필요가 없습니다.)
- ⑤ 뚜껑을 닫고 [고압찜] 또는 [무압찜] 메뉴를 선택한 후, 고압찜 시간: 35분 또는 무압찜 시간: 45분으로 설정한 뒤 요리를 시작합니다.
- ⑥ 음식이 완료되면 갈비찜 위에 잣가루를 뿌려 식탁에 내어줍니다.

요리안내

※ 메뉴 선택 방법은 15~16쪽 참고

찜

❗ 찜 주의사항

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

:: 수육



준비할 재료

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

이렇게 만드세요

- ① 내솥에 물 1.5컵을 넣고 찜판을 넣어줍니다.
- ② 돼지고기를 2~3등분 하여 찜판 위에 놓고 생강을 얇게 썰어 2~3쪽 넣어줍니다.
- ③ 두껍을 달고 [고압찜] 또는 [무압찜] 메뉴를 선택한 후, 고압찜 시간: 35분 또는 무압찜 시간: 45분으로 설정한 뒤 요리를 시작합니다.
- ④ 취사 완료 후 양파, 마늘, 대파, 감치를 곁들여 접시에 담아 식탁에 내어줍니다.

보온

:: 홈메이드 그릭요거트&딸기라시



준비할 재료

우유 1L, 플레인 요거트 300g, 연포 1장, 찜판
 *우유는 일반 흰우유를 사용하십시오. (갑증, 저지방, 멸균 우유는 발효가 안될 수 있습니다.)
 *도핑 재료: 시리얼, 각종 견과류, 각종 과일
 *딸기라시 재료: 유청 100ml, 우유 100ml, 딸기 100g, 레몬즙 1큰술, 메이플시럽 1큰술

이렇게 만드세요

[그릭요거트 만들기]

- ① 내솥에 우유와 플레인 요거트를 넣고 잘 저어줍니다.
- ② 두껍을 달고 [보온] 메뉴를 선택한 후, [▶▶▶] 버튼을 눌러 보온을 시작합니다.
- ③ 2시간 뒤 [▶▶▶] 버튼을 눌러 보온을 종료한 뒤 12시간 정도 그대로 둡니다.
- ④ 12시간 뒤 두껍을 얇아 요거트가 숟가락으로 떠지는 상태인지 확인합니다.
- ⑤ 연포에 요거트를 넣고 입구를 단단히 묶어줍니다.
- ⑥ 큰 볼 안에 찜판을 넣고 그 위에 묶어둔 연포를 올려줍니다.
- ⑦ 유청이 충분히 빠질 수 있도록 연포 위에 무거운 그릇을 올려 후, 12시간 이상 냉장보관 합니다.

[딸기라시 만들기]

- ① 그릭요거트를 만들 때 나온 유청을 사용합니다.
- ② 믹서기에 모든 재료를 넣고 갈아줍니다.

Cooking Guide 로 즐거운 요리를 만들어 보세요

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

요리 선택표

요리종류	메뉴선택	요 리 방 법
흰죽	건강죽	1. 내솥에 준비된 재료를 넣고 용량에 따라 물을 적당한 양죽 물눈금까지 부어 주십시오. 쌀 1.5컵(50g) : 내솥 표기 된죽 물눈금 1에 맞춘, 쌀 1.5컵(25g) : 내솥 표기 된죽 물눈금 1.5에 맞춘. (주의사항: 흰죽 취사시의 최대 용량은 계량컵 기준 쌀 1.5컵(25g) 입니다.)
전복죽		2. 뚜껑을 닫고 '건강죽' 메뉴를 선택한 후, 죽 시간을 설정한 뒤 요리를 시작합니다.
무수분수육	고압찜	1. 내솥에 준비된 재료를 넣어 주십시오.
치즈닭볶음탕		2. 뚜껑을 닫고 '고압찜' 메뉴를 선택한 후, 찜 시간을 설정한 뒤 요리를 시작합니다.
라타투이	무압찜	1. 내솥에 준비된 재료를 넣어 주십시오.
감바스 알 아히요		2. 뚜껑을 닫고 '무압찜' 메뉴를 선택한 후, 찜 시간을 설정한 뒤 요리를 시작합니다.
김치찌개	간편식	1. 내솥에 준비된 재료를 넣어 주십시오.
국물떡볶이		2. 뚜껑을 닫고 '간편식' 메뉴를 선택한 후, 간편식 시간을 설정한 뒤 요리를 시작합니다.
단호박스프	이유식	1. 내솥에 준비된 재료를 넣어 주십시오. 2. 뚜껑을 닫고 '이유식' 메뉴를 선택한 후, 이유식 시간을 설정한 뒤 요리를 시작합니다.

무압찜 요리별 시간표

요리종류	요리시간	요리종류	요리시간
촉촉한 스펀지케익	60분	차돌야채말이찜	15분
시금치 프리타타	30분	감바스 알 아히요	20분
닭가슴살 야채 냉채	25분	라타투이	20분
프로틴빵	40분	샐러카(에그인형)	25분
멜란자네	15분	치즈케이크	50분
갈비찜	45분	수육	45분

고압찜 요리별 시간표

요리종류	요리시간	요리종류	요리시간
치즈닭볶음탕	30분	무수분수육	60분
참치야채추름	15분	갈비찜	35분
수육	35분		



功能操作部和内锅水刻度的中文标示/语音设定功能

功能操作部



内锅水刻度



* 此中文翻译是为了更方便消费者使用、实际产品为韩文标识

语音设定功能

通过韩国语、英语、中国语选择功能选择所需语音。
产品初始设置为韩国语语音。

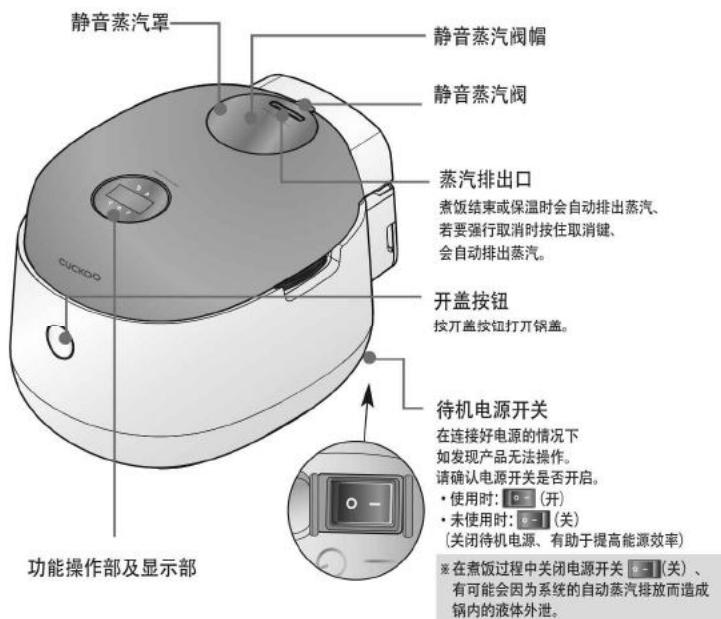
• 语音功能设定方法

- 1 在最近使用的菜单中按 **↶** 按键。
- 2 用 **◀**, **▶** 按键来选择设置。
- 3 按 **○** 按键。
- 4 用 **◀**, **▶** 按键来选择设置。
- 5 按 **○** 按键。
- 6 用 **◀**, **▶** 按键选择所需语言后, 按 **○** 按键。

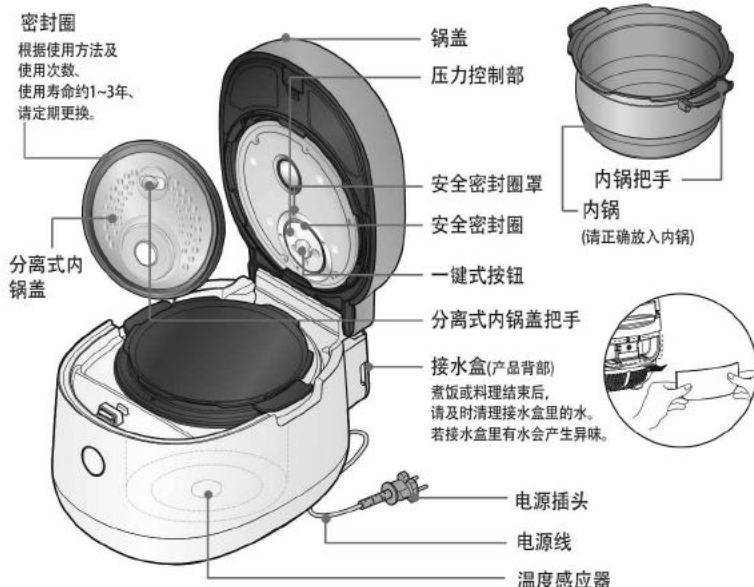


产品部件名称

产品部件名称 (外部)



产品部件名称 (内部)



附属品



使用说明书及料理指导书



饭勺



量杯



蒸盘 (非附带品)
可在福库官方网站购买

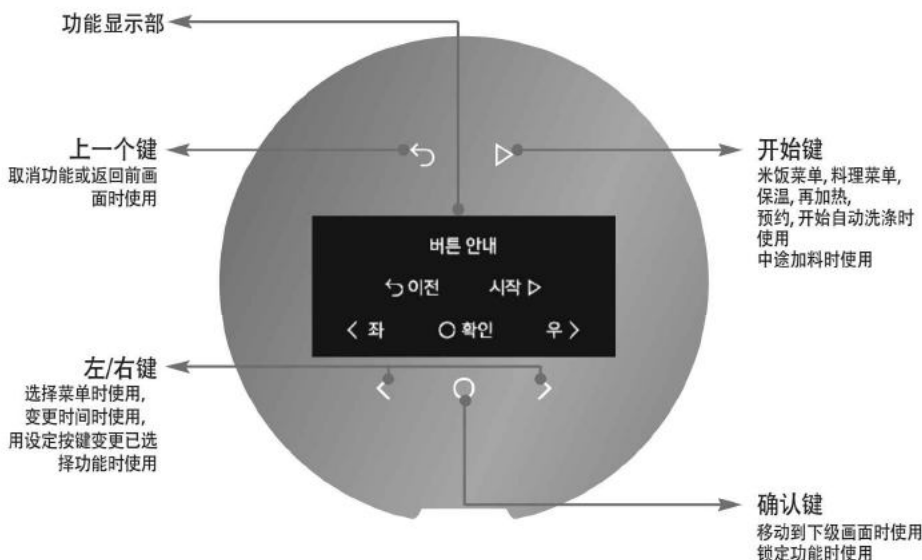


透气针
(实物附着于产品底部。)

使用说明书

功能操作部的名称及作用 / 功能显示部异常检测功能

功能操作部的名称及作用



※功能操作时, 按取消键将自动返回待机状态。

※按键力度以听到响声为准。产品的形状和颜色因设计改进会有所变化, 恕不另行通知。

※插入电源插头, 在按键提示画面中按任意按键, 或者在按键提示画面显示5秒后, 如图所示, 显示最近使用的菜单。(最近使用的菜单, 因使用者的设置而不同。)



显示部显示异常时的检查方法

错误操作或产品出现异常时, 会按以下方式给予警报。

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

내솜을 넣어주세요! 无内锅时显示。

E_ _ **E_P** **E_t** 温度感应器出现异常时显示。
请与售后服务中心联系。(40065-80805)

E01 **Edo** 自动锁定装置没有转到高压模式或无压模式时显示。
请拨打售后服务电话咨询(40065-80805)

UrF **UrF** 电路板通讯出错。
请拨打售后服务电话咨询(40065-80805)

분리형 커버를 장착해 주세요! 未安装可分离式内锅盖的状态下, 按按键时显示。请将分离式内锅盖安装好后使用。
安装分离式内锅盖的状态下出现左侧画面时, 请咨询客服中心 (40065-80805)。

IH_F 电源部或产品出现异常时的检查功能。
请拨打售后服务电话咨询。(40065-80805)

EM1 **EM2** 自动锁定装置有异常时显示。请拨打售后服务电话咨询(40065-80805)

EL1 **EL2** 智能锁定装置有异常时出现。
请联系客服中心(40065-80805)。

예약 가능 시간 초과 预约时间超出13小时时出现此现象。
请把预约时间调整在13小时以内。

E10 “煮饭中, 产品的电源被切断10分钟时出现。
按 **[]** 按键的话, 标志会解除并且返回待机状态。”

EuF 微电脑内存部出现异常时显示。
请拨打售后服务电话咨询。(40065-80805)

E_e 温度传感器出现异常时显示。
请与售后服务中心联系。(40065-80805)

煮饭方法

1 关闭锅盖选择所需菜单。

- 确认是否安装了分离型内锅盖。
- 米饭菜单的情况，完成煮饭后保存最近使用的菜单。
- 菜单区分

菜单	煮饭量	煮饭时间	压力
米饭菜单	高压白米	1人~6人 约20分~31分	高压
	白米高火力	1人~6人 约25分~36分	高压
	白米Super快速	1人~4人 约12分~19分	高压
	无压白米	1人~4人 约33分~40分	无压
	杂谷	1人~4人 约38分~48分	高压
	杂谷高火力	1人~4人 约41分~51分	高压
	杂谷super快速	1人~4人 约25分~35分	高压
	超级杂谷	1人~4人 约41分~47分	高压
	糙米	1人~4人 约46分~56分	高压
	糙米发芽	1人~4人 约158分~408分	高压
	魔芋饭	2人~4人 约33分~39分	无压
	什锦饭	1人~4人 约36分~42分	无压
	白米冷冻保管饭	1人~4人 约26分~30分	无压
	杂谷冷冻保管饭	1人~4人 约42分~47分	无压
料理菜单	高压蒸/炖	按照菜单请参考详细料理案内	高压
	无压蒸/炖	按照菜单请参考详细料理案内	无压
	宝宝食品	按照菜单请参考详细料理案内	无压
	速食食品	按照菜单请参考详细料理案内	无压
	健康粥(稠粥)	1杯~1.5杯 约35分~45分	无压
	健康粥(稀粥)	0.5杯~1杯 约40分~50分	无压

2 用< , > 按键选择所需菜单后,按▶ 按键开始煮饭。

- 开始煮饭后，以一定时间为周期选定剩余时间并显示。
- 根据煮饭用量、水温、煮饭条件的不同，实际煮饭完成时间可能略有差异。
- 煮饭开始时，按照菜单自动启动AUTO LOCKING(自动锁定系统)并设定高压/无压。
(高压菜单：自动锁定锁定 / 无压菜单：自动锁定解除)
- 高压菜单煮饭开始后，自动启动自动锁定，进入锁定状态。



3 焖饭(例:白米)

- 焖饭阶段完成前1~4分钟，发出蒸汽排出效果音(火车声)并伴有语音提示“开始排出蒸汽”，同时自动排出蒸汽，请不要受到惊吓或烫伤。
- 但，语音音量OFF及夜间语音音量功能OFF设定(夜间时间)在蜂鸣音响起后，蒸汽会自动排出，请注意不要惊吓或烫伤。



4 完成煮饭

- 煮饭完成后，自动进入保温状态。
- 若不需要保温，请用< 取消键取消保温。
- 煮饭完成后请搅匀米饭，如未搅匀米饭，可能导致米饭变硬、变色、产生异味。
- 锅盖结合手柄不易转动时，请推动压力维持蒸汽完全排出后转动。
- 煮饭中请勿按< 键，煮饭功能会被取消。



※ 高压蒸/炖, 无压蒸/炖, 宝宝食品等料理后煮饭会有味道渗入。(将密封圈及锅盖清洗干净后再使用。)

※ 各菜单煮饭时间因电压、水量、水温等使用环境下会产生差异。

煮饭/自动洗涤功能

煮饭菜单使用方法

白米高压	煮较粘的米饭时使用。	白米冷冻饭	将白米饭冷冻保管后食用时使用。
杂谷	将杂谷掺入白米中煮饭时使用。	杂谷冷冻饭	将杂谷饭冷冻保管后食用时使用。
糙米	不使糙米发芽，想吃糙米饭时使用。	糙米发芽 (2H~6H)	将糙米发芽糙米发芽饭时使用。
无压白米	想吃没有粘性，柔软的饭时使用。	什锦饭	在白米中加入什锦混合煮饭时使用。
宝宝食物	自动做宝宝食物。	速食食品	即食食品方便烹饪时使用。
健康粥	可手动设置健康粥时间，有熬煮功能。	高压煮/炖/无压煮/炖	手动设置煮饭时间，在高压（2气压）低压（1气压）下做饭。
超级谷物	食用多种超级谷物(卡姆小麦，燕麦，鹰嘴豆)时使用。	魔芋饭	在白米中掺入魔芋米做饭时使用。
自动洗涤	煮饭、保温或料理结束后清除异味时使用。	高火力 (白米、杂谷)	煮比一般米饭香黏的米饭时使用。 (可能会出现糊化现象。)
白米 super快速	- 在最近使用的菜单中，用 、 按键选择白米super快速后，按 按键，就能缩短做饭的时间。(以白米1人份为基准大约需12分钟。) - 使用白米快速煮的米饭效果不如正常煮的米饭效果好，因此请将煮饭容量控制在4人份以下。 - 煮饭前将白米充分浸泡20分钟后用白米快速菜单煮饭效果更佳。		
杂谷 super快速	- 在最近使用的菜单中，用 、 按键选择杂谷super快速后，按 按键，就能缩短做饭的时间。(以杂谷1人份为基准约需25分钟。) - 使用杂谷快速煮的米饭效果不如正常煮的米饭效果好，因此请将煮饭容量控制在4人份以下。 - 煮饭前将杂谷提前浸泡，或将坚硬的黄豆、红豆煮熟后再煮饭效果更佳。		

※ 白米super快速及煮少人份米饭时接水盒中会有较多积水，请及时清理。

※ 该款式不提供白米低压功能。

自动洗涤使用方法

① 加水至内锅中“自动洗涤”水位为止

② 请在最近使用的菜单上按 按键。

③ 用 、 按键来选择自动洗涤。

④ 按 按键。



糊化现象（米饭微黄）

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

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

AUTO LOCKING(自动锁定系统)/中途加料请这样操作

AUTO LOCKING(自动锁定系统)

1 煮饭开始时, 按照菜单自动启动 AUTO LOCKING(自动锁定系统)并设定高压/无压。

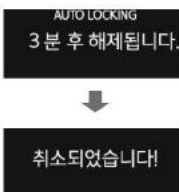
- AUTO LOCKING(自动锁定系统): 按照选择菜单自动设定高压/无压。
- 高压菜单: 自动锁定锁定 / 无压菜单: 自动锁定解除。
- 高压菜单煮饭开始后, 自动启动自动锁定, 进入锁定状态。

1 高压菜单煮饭中取消时, 一定时间后, 自动解除自动锁定。

解除完成后可以打开锅盖。

※ 自动锁定解除时, 请注意不要打开锅盖!

(煮饭中取消时, 离自动锁定解除最多需要3分钟。)



中途加料 是?

无压菜单煮饭中解除智能锁定装置打开锅盖投入食材或翻转内锅的食材功能。

中途加料 使用方法

1 首先, 无压力菜单煮饭中, 请按 > 按键。

2 然后请等待, 直至智能锁定装置解除。

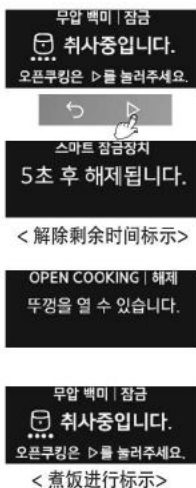
- 智能锁定装置5秒~1分钟后解除。

3 显示右侧图片后, 请打开锅盖投入食材或把内锅的食材翻过来。

- 表示智能锁定装置解除剩余时间或煮饭中请勿按锅盖开启按键。
- 出现右侧画面时请务必按下锅盖开启按键。

4 锅盖打开后3分钟以内请关闭锅盖。

- 打开锅盖后超过3分钟时煮饭会被取消。



⚠ 注意事项

中途加料时注意事项

- 请勿超出指定的容量烹饪。
- 超出指定容量时可能会沸腾溢出。
- 锅盖打开时, 内锅不会加热。
- 可能会导致烫伤, 请勿拆卸分离式内锅盖。
- 内锅和分离式内锅盖安装好后盖好锅盖。
- 智能锁定装置工作时, 按开启锅盖按键可能会导致破损或故障。
- 必须显示材料投入标志时, 请按开启锅盖按键。
- 如果, 产品无法正常工作, 请咨询福库客服热线(40065-80805)。
- 使用中途加料及完成无压模式煮饭后无法开启锅盖时如右图所示请按锅盖解除智能锁定装置后按开启锅盖按键。
- 显示“EL1”时, 请咨询售后服务中心。(40065-80805)
- 显示“EL2”时, 煮饭完成之前请勿打开锅盖。
- 保温及待机状态下需要打开锅盖时, 请切断电源后打开锅盖。
- 请咨询售后服务中心 (40065-80805)



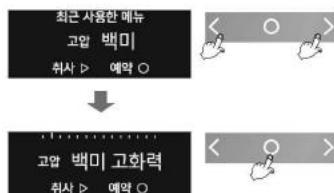
预约煮饭方法

预约煮饭的方法

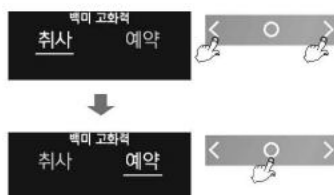
现在时间为下午9点，打算明天上午7点40分吃饭的情况

1 用 **<** , **>** 按键选择所需菜单后按 **○** 按键。

- 糙米发芽，白米super快速，杂粮super快速，超级谷物菜单无法设置预约煮饭。



2 用 **<** , **>** 按键选择预约按键后按 **○** 按键。



3 确认当前时间是否正确

- 当前时间不正确的情况下，预约煮饭的时间也不准确，所以需要与现在时间准确一致。
- 用 **<** , **>** 按键调整小时后按 **○** 按键。
- 长按 **<** , **>** 按键时数字会连续变化。(可重复)

※ 请注意区分上午、下午。



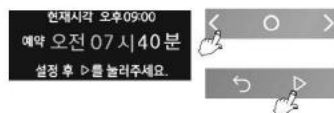
4 用 **<** , **>** 按键调整分钟后按 **▶** 按键。

- 按 **<** , **>** 按键时数字以10分钟为单位变化。
- 长按 **<** , **>** 按键时数字会连续变化。(可重复)
- 在已设置的预约时刻完成预约煮饭。(根据不同的煮饭量及煮饭环境，煮饭完成时间会略有差异。)
- 已设置过的煮饭完成预约时间会被自动记忆，无需调整预约时间直接按 **▶** 键即可。

※ 各菜单的预约煮饭时间以最大人份为基准，煮少量米饭时煮饭完成时间可能会比预约时间提前。

※ 长时间内没有任何操作屏幕会进入自动省电模式。

○ 按键点亮为绿色。



预约煮饭时注意事项

1 预约煮饭时

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

2 需要变更预约时间时用 按键取消预约后请重新开始。

- 变更预约时间时按取消键0.3秒以上取消后再进行变更。

3 超出可预约设置时间范围时

- 设置时间比可预约设置时间短时，即刻开始煮饭。

4 设置时间超过13个小时时

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

各菜单的预约时间范围

菜单	白米高压	白米高火力	无压白米	杂谷	杂谷高火力	糙米	魔芋饭	什锦饭	白米冷冻保温饭	杂谷冷冻保温饭	高压蒸/炖无压蒸/炖	宝宝食品速食食品	健康粥
煮饭时间	36分 ~13个小时	43分 ~13个小时	41分 ~13个小时	53分 ~13个小时	56分 ~13个小时	61分 ~13个小时	44分 ~13个小时	44分 ~13个小时	32分 ~13个小时	52分 ~13个小时	(设置时间+1分)	(设置时间+1分)	(设置时间+1分)

预约再加热使用方法

预约再加热使用方法

- 不保温米饭，但需在所需时刻食用热米饭时设置。
- 预约再加热需100分，请至少提前100分进行预约再加热。

现在时间为9时，欲于次日上午7时40分食用热米饭时

- 1 在最近使用过的菜单中按  按键回到米饭菜单。



- 2 在米饭菜单中用 ,  按键移动到保温后按  按键。

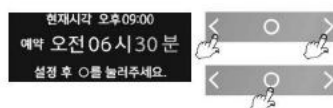


- 3 用 ,  按键选择预约再加热后按  按键。



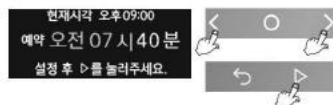
- 4 确认当前时间是否正确

- 当前时间不正确的情况下，预约再加热的时间也不准确，所以需要与现在时间准确一致。
 - 用 ,  按键调整后按  按键。
 - 长按 ,  按键时数字会连续变化。(可重复)
- ※ 请注意区分上午、下午。



- 5 用 ,  按键调整分钟后按  按键。

- 按 ,  按键时数字以10分钟为单位变化。
 - 长按 ,  按键时数字会连续变化。(可重复)
 - 已在设置的预约再加热时间内，完成预约再加热。
 - 已设置的完成预约再加热时间会被自动记忆，无需再调整时间，直接按  键即可。
- ※ 长时间内没有任何操作屏幕会进入自动省电模式。
-  按键点亮为绿色。



预约在加热时注意事项

1 预约再加热时

- 完成煮饭后，米饭在常温下经长时间保管，水分蒸发，预约再加热时米饭易变干或产生糊化现象(米饭微黄)。
- 米饭过量会导致无法将米饭充分加热，建议在3人份以下(约内锅的一半)使用预约再加热。
- 冷藏或冷冻保管的米饭，根据米饭状态完成预约再加热后米饭可能会不热或米饭较干、产生糊化现象(米饭微黄)明显
- 将冷藏保管的米饭盛入内锅后用饭勺搅匀，将成团的米饭摊开后再进行预约再加热。
- 务必将冷冻保管的米饭解冻后再进行预约再加热。

2 变更预约时间时

- 变更预约时间时按需要变更预约时间时用  按键取消预约后请重新开始。

3 超出可设置预约时间时

- 设定时间比可设置预约时间(100分)短时，立即开始预约再加热。

4 设置时间超过13个小时时

- 显示“超出可预约时间”，预约时间自动变更为13个小时。
例) 如于今日下午5时至次日上午7时完成预约再加热(设置时间14个小时)。
预约时间自动变更为次日上午6时(设置时间13个小时)。
- ※ 预约再加热时间超过13个小时，会导致米饭变味、变色，夏季米饭变馊，请将预约时间控制在13个小时以内。
- ※ 如需在白天12时完成预约再加热时，请将时间设置为下午12:00时。
- ※ 以现在时间为准100分后至13个小时内完成预约再加热时使用该功能。

售后服务

服务承诺

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

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



고객카드

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

■기밀일 정보 & 제품 보유 현황

연월일	영·음	결혼기념일	영·음
제품명	IH 전기압력보온밥솥	정액보증금	추서서
사용기간	년	년	년
제조회사			

■특기사항

*상기 내용은 보다 나은 고객서비스를 위해 활용됩니다.

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

제품보증서

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 하려 합니다.
2. 무상 보증 기간은 구입일로부터 신정당으로 구입일자를 기재받으시기 바랍니다.
(구입일자 확인의 연월 일 중 제1년월로부터 제6월이 정해진 날짜까지 해당 보증기간을 가산합니다.)
3. 가동용 제품을 영입중지(정액보증금, 비정액인 사용환경 등으로 사용하거나, 산업을 제외한 경우에는 무상보증 기간을 1/2로 감액)로 적용합니다.
4. 이 보증서는 제품과 함께 제공됩니다.

CUCKOO
쿠쿠전자 | 주



보증기간
1년

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

소비자분쟁 해결 기준 안내

소 비 자 파 해 유 형			보 상 내 역	
			보증기간이내	보증기간경과 후
정상적인 사용상태 에서 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	교환불가	구입가환불	
	하자 발생시		무상수리	
	동일하자에 대하여 수리했으나 고장이 재발(3회째)			
	여러부위의 고장으로 총 4회 수리받았으나 고장이 재발(5회째)	수리불가	제품교환 또는 구입가 환불	정액/정액이내 금액에서 보증기간이 경과한 후 정액/정액이내 금액에서 보증기간이 경과한 후
	소비자가 수리 의뢰한 제품을 사용자가 분실한 경우			
	수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우			
소비자의 고의, 과실에 의한 성능, 기능상의 고장	제품 구입시 운송고장 및 제품 설치 중 발생한 피해		제품교환	
	수리가 가능한 경우		유상수리	유상수리
	수리를 부품으로 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우		유상수리에 해당하는 금액정수 후 제품교환	유상수리 금액 정수 후 감가상각 적용 제품 교환
■ 전자파(전자파) 영향, 가스, 지진, 화재 등에 의해 고장이 발생하였을 경우			■ 사용상 정상 마모되는 소모성 부품을 교환하는 경우	
■ 사용전환의 이송 및 접속하기의 불완전으로 인하여 고장이 발생하였을 경우			■ 기타 제품 자체의 하자가 아닌 외부 원인으로 인한 경우	
■ 내부 구성이나 서비스센터의 수리기사가 아닌 사람이 수리 또는 개조하여 고장이 발생하였을 경우				
			유상수리	유상수리

- 전자기파(전자파, 열, 가스, 자전, 풍속 등)에 의해 고장이 발생하였을 경우
- 사용상 정성 미모 또는 소모성 부품은 교환하는 경우
- 사용전환의 이상 및 접속기의 불량으로 인하여 고장이 발생하였을 경우
- 기타 제품 자체의 하자가 아닌 외부 원인으로 인한 경우
- 쿠쿠 대리점이나 서비스센터의 수리/교환이 아닌 사용자 수리 또는 개조/수리 고장이 발생하였을 경우

• 상기 제 명시되지 않은 사항은 소비자 기본법에 따른 소비자 분쟁 해결 기준에 따라 피해를 보상하게 됩니다. • 교환/환불: 지역번호 없이 1660-0000 • 가구/세탁, 조식, 사용설명 등은 고장이 아닙니다.

서비스에 대하여

• 고객의 권리

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

• 유상서비스(고객의 비용부담)에 대한 책임

서비스 신청 시 다음과 같은 경우는 무상서비스 기간내라도 유상처리 됩니다.

- 1) 제품 내에 이물질(물, 음료수, 커피, 장난감 등)하여 고장이 발생하였을 경우
- 2) 제품을 떨어뜨리거나 충격으로 인하여 제품 파손 및 기능상의 고장이 발생하였을 경우
- 3) 신나, 벤젠 등 유기용제에 의하여 외관 손상 및 변형이 된 경우
- 4) 서비스 부품을 반드시 쿠쿠정품을 사용하여 주시고, 쿠쿠정품이 아닌 부품 또는 소모품을 사용하여 제품 고장이 발생하였을 경우
(어댑터, 배터리, 필터, 먼지봉투, 압력패킹, 찜판)

※ 쿠쿠 정품은 고객상담실로 문의하여 지정된 서비스센터에서 구입하신 후 사용하십시오.

- 5) 사용전압을 잘못 공급하여 제품 고장이 발생하였을 경우
- 6) 고객이 제품을 임의로 분해하여 부품이 분실 및 파손되었을 경우
- 7) 쿠쿠 서비스센터의 수리기술자가 아닌 사람이 제품을 수리 또는 개조하여 고장이 발생하였을 경우
- 8) 천재지변(낙뢰, 화재, 풍수해, 가스, 염해, 자진 등)에 의해 고장이 발생하였을 경우
- 9) 쿠쿠 제품 사용설명서 내에 "안전상의 경고"를 지키지 않아 고장이 발생하였을 경우 ("안전상의 경고"를 잘 지키면 제품을 오래 사용할 수 있습니다.)
- 10) 기타 고객 과실에 의하여 제품 고장이 발생하였을 경우

제품규격

구 분	6인분(1.08L)제품
취사 용량(백미)	0.18L(1인분) ~ 1.08L(6인분)
정격소비전력	1090W
정격전압및전류	교류 220V/60Hz, 5.0A
조정장치 압력	98.0 kPa(1.0kgf/cm ²)
안전장치 압력	147.1 kPa(1.5kgf/cm ²)
제 품 의 크 기	37.1cm(길이)x27.1cm(폭)x25.3cm(높이)
중 량	7.2kg
온 도 류 우 즈	169℃
응 령	백미 · 백미고화력:1~6인분, 백미뉴파래속 · 백미병동보관밥 · 잡곡 · 잡곡고화력 · 잡곡뉴파래속 · 슈퍼잡곡 · 잡곡병동보관밥 · 무압백미 · 나물밥 · 현미 · 현미발아:1~4인분, 건강죽(원죽)1컵~1.5컵, 곤약밥2~4인분, 건강죽(물은죽)0.5컵~1컵
부 속 품	계량컵(1인분 용), 주걱, 청소용 핀, 사용설명서 및 요리안내

* 디자인 및 색상은 예고없이 바뀔 수도 있습니다.

폐 가전제품의 처리방법

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



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



고장문의

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

이와 같은 증상이 발생할 경우엔

- ① "고장신고 전에 확인하십시오"(42~44페이지)에 해당되는 증상 이외의 내용발생
- ② 제품이 손을 대면 짜릿한 전기가 흐른다.
- ③ 밥타는 냄새가 심하게 난다.
- ④ 증기 배출구 이외의 곳에서 증기가 발생한다.
- ⑤ 그외 다른 이상이나 고장이 발생할 경우

사용을 중지하여 주십시오.

전원 플러그를 뺀 후 반드시 서비스 센터에 문의하여 주시기 바랍니다.

서비스
문의

1588-8899

* "1588-8899"를 이용하여 상담 시내 전화 요금이 부과됩니다.
* 고장문의, AS 접수는 홈페이지 11번길 상담을 이용 하시면 보다 편리하게 이용 하실 수 있습니다.

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

CUCKOO

제품 사용중 이상이 생겼거나 불편한 점이 있으시면
쿠쿠 고객센터로 문의하여 주십시오.

서비스
문의 **1588-8899**

고정문의, AS 접수는 홈페이지 1:1채팅 상담을
이용 하시면 보다 편리하게 이용 하실 수 있습니다.

www.cuckoo.co.kr

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

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

00383-0581A0 Rev.0