



# CONTENTS

<b>영어 사용설명서</b> (English user manual)	● IMPORTANT SAFEGUARDS	3	
	SPECIFICATIONS	4	
	SAFETY PRECAUTIONS	5~6	
	FUNCTION OPERATING PART	11	
	ERROR CODE AND POSSIBLE CAUSE	11	
	NAME OF EACH PART	12	
	HOW TO SELECT HIGH PRESSURE MODE OR NON PRESSURE MODE	13	
	VOICE SETTING	13	
	HOW TO COOK	14~15	
	HOW TO OPEN COOK	16	
	HOW TO PRESET TIMER FOR COOKING / REHEATING FUNCTION	17~18	
	PRECAUTIONS FOR PRESET COOKING / REHEATING	19	
	<b>중국어 사용설명서</b> (中文使用说明书)	● 安全警告	7~8
		功能操作部和内锅水刻度的中文标示 / 语音设定功能	20
产品部件名称		21	
功能操作部的名称及作用 / 功能显示部异常检测功能		22	
高压模式或无压模式选择方法		23	
煮饭方法		24	
煮饭 / 自动洗涤 / 简便浸泡功能		25	
中途加料请这样操作		26	
预约煮饭 / 预约再加热使用方法		27~28	
预约煮饭 / 预约再加热时注意事项		29	
<b>사용하기전에</b>	● 안전상의 경고	9~10	
	각 부분의 이름	30	
	제품 손질 방법 / 뚜껑 결합 손잡이의 사용법에 관하여	31	
	제품 손질 방법	32	
	기능 조작부의 이름과 역할	33	
	기능 표시부의 이상점검 기능	33	
	<b>사용할때</b>	● 고압모드 또는 무압모드 선택 방법	34
현재시간의 설정		35	
음성안내 기능의 설정과 해제		35	
야간 음성볼륨 설정 기능 / 음성 설정 기능		36	
취사 전 준비사항		37	
맛있는 밥을 드시려면		38	
취사는 이렇게 하십시오.		39	
취사 / 자동세척 / 간편볼륨은 이렇게 하십시오.		40	
쿠쿠 맞춤취사 기능은 이렇게 하십시오.		41	
현미밥이는 이렇게 하십시오.		42~43	
고압찜은 이렇게 하십시오.		44	
누룽지는 이렇게 하십시오.		45	
오픈 쿠킹(OPEN COOKING)은 이렇게 하십시오		46	
간편식은 이렇게 하십시오.		47	
무압찜은 이렇게 하십시오.		48	
이유식은 이렇게 하십시오.		49	
예약 취사는 이렇게 하십시오.		50~52	
예약 재가열은 이렇게 하십시오.	53~54		
밥을 맛있게 보온하려면	55~57		
절전기능 / 에너지아이 기능은 이렇게 하십시오.	58		
회면조영 절전기능 / 버튼 잠금기능 / 취사 잔여시간 표시기능은 이렇게 하십시오	59		
<b>고장신고전에</b>	● 고장신고 전에 확인하십시오.	60~62	
	● Recipe	63~69	
	● 料理指南	70~75	
	● 요리안내	76~82	

## IMPORTANT SAFEGUARDS

1. Read all instructions before using this appliance.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against fire, electric shock and / or injury to persons do not immerse cord, plugs, or Pressure
4. Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.  
This appliance is not intended for use by young children without supervision.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning.  
Allow appliance to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock, and / or injury to persons.
8. If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or your service agent.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas, electric burner, or in a heated oven.
12. Always attach the plug to the appliance first, then plug the cord into the wall outlet. To disconnect, or set all control to "off", then remove the plug from the wall outlet.
13. Do not use this appliance for other than its intended use.
14. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or any hot liquids.
15. Oversized foods, metal foil packages, or utensils must not be inserted into the appliance as they are a risk of fire or electric shock.
16. A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, etc while in operation.
17. To reduce the risk of electric shock, cook only in the provided removable container.
18. This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury.  
Before operating the unit, properly secure and close the unit. See "Operating Instructions."
19. Do not cook foods such as applesauce, cranberries, cereals, macaroni, spaghetti, or other foods.  
These foods tend to foam, froth, and sputter, and may block the pressure releasing device.
20. Before use always check the pressure releasing device for clogging.
21. Do not open the pressure cooker until the unit has cooled and internal pressure has been reduced.  
See "Operating Instructions."
22. Do not use this pressure cooker to fry in oil.
23. Be sure that handles are assembled and fastened properly before each use.  
Cracked, broken or charred handles should be replaced.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

### ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

**WARNING :** This appliance generates heat and releases steam during use. Use proper precaution to prevent risk of burns, fires, other injuries, or damage to property.

1. Keep hands and face away from the Pressure Release Valve when releasing pressure.
2. Take extreme caution when opening the Lid after cooking. Severe burns can result from steam inside.
3. Never open the Lid while the unit is in operation.
4. Do not use without the Inner Pot in place.
5. Do not cover the Pressure Valve with anything as an explosion may occur.
6. Do not touch the inner pot nor any heating parts, immediately after use.  
Allow the unit to cool down completely first.

# HOW TO USE EXTENSION CORD

## Note :

- A. A short power-supply cord (or cord set) is provided to reduce the hazards from entanglement by a longer cord.
- B. Extension cord should be used properly.
- C. Extension cord usage for the rice cooker :
  - (1) The correct rated voltage should be used for the rice cooker.
  - (2) If the appliance is set on the ground, the extension cord should also be set on the ground.
  - (3) The cord wires and extension cord should always be arranged to prevent hazards to children.

This appliance has a polarized plug : (one blade is wider than the other).

As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way.

If the plug does not properly fit in the outlet, turn the plug over.

If it still does not fit, contact a qualified electrician.

Please, keep this safety feature.

## SPECIFICATIONS / 제품규격

Model Name (모델명)		CRP-LHT10 Fuzzy Series
Power Supply (전원)		AC120V, 60Hz
Power Consumption (소비전력)		1295W
Cooking Capacity (취사용량)	WHITE RICE(백미), SAVORY WHITE RICE(구수한백미)	0.18L~1.8L(1~10cups)
	STICKY WHITE RICE(찰진백미), HIGH HEAT STICKY RICE(찰진백미고화력)	
	MULTI GRAIN RICE(잡곡), SAVORY MULTI GRAIN RICE(구수한잡곡)	0.18L~1.44L(1~8cups)
	STICKY MULTI GRAIN RICE(찰진잡곡), HIGH HEAT STICKY MULTI GRAIN RICE(찰진잡곡고화력)	
	TURBO WHITE RICE(백미패속), TURBO MULTI GRAIN RICE(잡곡패속)	0.18L~1.08L(1~6cups)
	GABA RICE(현미발아)	
	NON PRESSURE WHITE RICE(무압백미), VEGGIE RICE(나물밥)	0.18L~0.72L(1~4cups)
	SCORCHED RICE(누룽지)	
	PORRIDGE (영양죽)	THICK PORRIDGE(원죽)
THIN PORRIDGE(물은죽)		0.09L~0.18L(0.5~1cups)
Power Cord Length (전원코드길이)		1.2m
Pressure (사용압력)		98.0kPa(1.0kgf/cm <sup>2</sup> )
Weight (중량)		8.7kg
Dimension (치수)	Width (폭)	30.1cm
	Length (길이)	42.5cm
	Height (높이)	28.9cm

\* Design and Color of product may be subject to change without notice.






## HOW SERVICE IS HANDLED

**USA** The East and the Central Districts  
Tel. No. 718 888 9144  
The West and the Central Districts  
Tel. No. 323 780 8808

**Canada** TORONTO  
Tel. No. 905 707 8224 / 416 878 4561  
VANCOUVER  
Tel. No. 604 540 1004 / 604 523 1004

# SAFETY PRECAUTIONS

- Read the following product safety guide carefully to prevent any accidents and/or serious danger.
- 'Warning' and 'Caution' are different as follows.

<p> <b>Warning</b> This means that the action it describes may result in death or severe injury.</p>	<p> • This sign is intended to remind and alert that something may cause problems under the certain situation.</p> <p>• Please read and follow the instruction to avoid any harmful situation.</p>
<p> <b>Caution</b> This means that the action it describes may result in injury or property damage.</p>	<p> • Indicates a prohibition</p> <p> • Indicates an instruction</p>

## **Warning**     **Do not**

**Do not cover the automatic steam outlet or pressureweight with your hand or face.**

- It can cause burns.
- Especially be careful to keep it out of children's reach.

**Do not use the cooker near hot things such as stove, gas stove or direct ray of light.**

- It can cause an electric shock, fire, deformation, malfunction, or discoloration. Please check the power cord and plug frequently.

**Do not alter, reassemble, disassemble or repair.**

- It can cause fire, electric shock or injury.
- For repair, contact dealer or the service center.

**Use a single socket with the rated current above 15A.**

- Using several lines in one socket can cause overheating or re. Please check the power cord and plug frequently.
- Use an extension cord with the rated current above 15A.
- Use AC 120V only.

**Please pay careful attention against water and chemicals**

- It can cause an electric shock or fire.

**Do not use a rice cooker at a place where dust is trapped or chemical material is located.**

- Do not use any combustible gas or flammable materials nearby a product.
- It can cause explosion or fire.

**Do not use damaged power cord, plug, or loose socket.**

- Please check the power cord frequently for damage.
- Serious damage can cause electric shock or fire.
- If the plug is damaged, contact the dealer or a service center.

**Do not clean the product with water or pour water in the product.**

- It can cause an electric shock or fire.
- If it contacts water, please separate power cord and contact dealer and service center.

**Do not cover the automatic steam outlet or pressure weight with a duster, a towel, or apron, etc.**

- It can cause deformation or a breakdown.
- It can cause an explosion by pressure.

**Do not use pots that are not designed for the cooker. Do not use abnormal pot and do not use without the inner pot.**

- It can cause an electric shock or fire.
- Depending on the model, the capacity, shape, material and water scale of the inner pot are different. When purchasing an inner pot, please check the model name of the product.

**Do not bend, tie, or pull the power cord by force.**

- It can cause an electric shock or short circuit resulting in fire. Please check the power cord and plug frequently.

**Do not use it without the inner pot.**

- It can cause electric shock or malfunction.
- Do not pour rice or water without the inner pot.
- If rice or water gets in then do not turn the product over or shake it, please contact the dealer or service center.

**Do not turn the cover handle to "Non Pressure" while cooking.**

- The hot steam or any hot content within the cooker can cause burns.
- After you finish the cooking do not try to open the cooker by force until the steam is completely exhausted.

**Do not over unplug and plug the power cord over and over.**

- It can cause an electric shock or fire.

**Do not insert metal objects such as pins and wires or any other external substances in the automatic steam exhaust outlet or any other slot.**

- It can cause an electric shock or fire.
- Especially be careful to keep it out of reach of children.

**This device is not intended for use by people who lack physical, sensory, and mental abilities or lack the experience and knowledge to safely use the device without supervision or instruction, including children.**

- Keep device out of reach of children.
- Device may cause electric shock, burns, etc

**Don't spray or put any insecticides or chemicals.**

- It can cause an electric shock or fire.
- If cockroaches or any insects get inside the cooker, please call a dealer or a service center.

**Don't let foreign substances such as needle, cleaning pin, or metal get in or block the in/let/out let pipe or gape.**

- It can cause an electric shock or fire.
- Do not put a cleaning pin in a gap or a hole of the product except when dearing a steam outlet.

**Do not open the LID while in heating and cooking. Never open the lid first, even if it boils over or the steam leaks.**

- If you need to open the lid while cooking, keep pressing the cancel button for 2 seconds and confirm internal steam released completely turning the pressure weight over.

**Remove a foreign substance on the cord and plug with a clean cloth.**

- It can cause fire. Please check the power cord and plug frequently.

**Be careful that both the plug and power cord are not to be shocked by animal attack or sharp metal materials.**

- Damages by impact can cause an electric shock or fire. Please check the power cord and plug frequently.

# SAFETY PRECAUTIONS



**Caution**



**Do not**

**Do not use it on a rice chest or a shelf.**

- Do not place the power cord between furniture. It can cause an electric shock resulting in fire. Please check the power cord and plug frequently.
- When using on furniture be cautious of steam release. As it can cause damage, fire and and/or electric shock.

**Do not press heavy things on the power cord.**

- It can cause an electric shock or fire.
- Please check the power cord and plug frequently.

**Do not change, extend or connect the power cord without the advice of a technical expert.**

- It can cause an electric shock or fire.

**Clean any dust or external substances off the temperature sensor and inner pot.**

- It can cause a system malfunction or fire.

**Do not plug or pull out the power cord with wet hands.**

- It can cause an electric shock.

**Please contact a dealer or service center when there is a strange smell or smoke.**

- First pull out the power cord. And contact dealer or the service center.

**Do not use over the maximum capacity.**

- It can cause overflow or breakdown.
- Do not cook over stated capacity for cooking of chicken soup and congee.

**Do not touch the metallic surface of the inner pot and pressure weight after cooking or warming.**

- It can cause burns.
- Remaining hot steam can cause burns when you tilt the pressure weight while and right after the cooking.

**Don't use the cooker near a magnetic field.**

- It can cause burns or breakdown.

**Do not drop or impact the cooker.**

- It can cause a safety problem.

**Recommended detergent for inner pot cleaning (inside, outside)**

Available	Unavailable
Cotton wool, Sponge wool, Microfiber, Mesh wool	Blue, Green scrubber (Abrasive material), Iron, Stain wool, Other metallic materials

- If you do not use a suitable scrubber for cleaning, the inner pot coating may be damaged and peeled off.

**Use product on a flat surface. Do not use on a cushion. Please avoid using it on an unstable location prone to falling down.**

- It can cause malfunction or a fire. Please check the power cord and plug frequently.

**Don't use for various purpose for inner pot. And do not heat up the inner pot on the gas stove.**

- It can cause deformation of the inner pot.
- It can cause to spill the inner coating.

**Please pull out the plug when not in use.**

- It can cause electric shocks or fire.

**Please use the cooker for it's intended purpose.**

- It can cause malfunction or smell.

**After you finish cooking, do not try to open the cooker by force until the steam is completely exhausted.**

- The hot steam or any hot content within the cooker can cause burns.
- Cautiously open the top cover after cooking is done to avoid dangerous steam and burns.

**Do not place on rough top or tilted top.**

- It can cause burns or breakdowns.
- Be careful to install the power cord to pass without disruption.

**Please call customer service if the inner pot coating peels off.**

- Inner pot coating may wear away after long use.
- When cleaning the inner pot, do not use tough scrubber, metallic scrubber, brush, abrasive metallic etc.

**Do not hold the cooker by the inner pot handle.**

- It can cause problems and danger. There are portable handles on the bottom right and left side of the cooker. Hold the handles with both hands and move it carefully.

**Always turn the cover Handle to "High Pressure" when not in use.**

- It can cause deformation by remaining pressure.

**Wipe off any excessive water on the cooker after cooking.**

- It can cause odor and discoloration. Wipe off water that is left behind from dew.

**Do not move the product by pulling or using the power cord.**

- Electric short might cause fire.

**In case of a blackout or Standby power blocking switch (TURN OFF) during cooking, steam from a rice cooker will be released automatically. Thus, the quality of rice is lower than normal.**

- Make sure that the standby power blocking switch is set to (ON) before cooking.
- Please start cooking with an indicated amount of rice and water.
- Water can overflow if the amount of water in a pot exceeds the indicated level of water usage.
- Please start cooking in a status that steam control cap is installed completely.

**Please clean the body and other parts after cooking.**

- After cooking chicken soup, multi cook dishes, and etc., the smell may be absorbed.
- Clean the oven packing, top heater plate, and inner pot every time you cook any of those.
- It can cause alteration or smell.
- Use dry kitchen cleaner or sponge to clean the inner pot, since rough scrub or metallic ones are abrasive to the coating.
- Depending on the using methods or user's circumstances inner pot coating might rise. Please call the customer service for those cases.
- Please, do not pull out the clean steam vent by force.

**Be cautious when steam is being released.**






- When the steam is released don't be surprised.
- Please keep the cooker out of reach of children.

**If possible, only use warming function when cooking white rice. Other foods are easily discolored.**

**When you pull out the power plug, don't pull the power cord. Please, safely pull out the power plug.**

- If you inflict impact on power cord, it can cause an electric shock or fire.

- “安全警告”是为了预防事故的发生，请正确使用产品，并遵守安全警告事项。
- “安全警告”有“警告”和“注意”两种区分，“警告”和“注意”有下列意义。

 <b>警告</b>	趣生未遵守警告事项时，可能余友发生严重人身伤害	 • 此标记是指在特定条件下，对可能发生危险事故的符号。
 <b>注意</b>	未遵守注意事项时，可能会发生严重人身伤害。	 • 此符号表示“禁止”某种行为。
		 • 此符号表示“指示”某种行为。

## 警告

使用中切勿触摸或把脸靠近压力锥和蒸汽排出孔。

- 会导致烫伤，特别注意勿让儿童靠近。
- 高温蒸汽很烫，切勿将手或脸直接靠近。

本产品要避免阳光直射，谨慎靠近煤气炉、电热器具等。

- 有漏电、触电的危险及有变形或变色的可能。
- 严禁电源线靠近热器具，避免电源线熔化造成火灾或触电的危险。

严禁私自拆卸或改装。

- 发生火灾或触电的可能。
- 除专业修理人员外，请勿自行拆卸或改装。
- 修理时请先与指定维修中心联系。

必须使用额定电流15A以上 120V 交流电专用插座，不宜与其他电器共用一个插座。

- 会产生发热、火灾、触电的可能。
- 电源插头上有异物时，请先清洁干净后使用，插座的延长线必须使用额定电流15A以上的。

严禁在有水的地方或户外使用。

- 有漏电或触电的危险。
- 如水渗入机体内部时，请拨打服务热线咨询。

严禁在灰尘多有化学物品的地方使用。

- 严禁在产品周围使用可燃性气体或易燃物品。
- 发生火灾或爆炸的可能。

电源线破损或插头松动时，请停止使用并及时更换。

- 产品使用中，因使用不当电源线表皮有破损时会产生触电或发生火灾，请及时确认电源线及插座的完整状态。
- 电源线有破损时，为避免发生危险，请停止使用并与产品销售店或指定维修中心联系更换。

严禁用水冲洗机体或避免内部进水。

- 会有漏电、触电、火灾的可能。
- 产品内渗入水时，切断电源，停止使用，请拨打服务热线咨询。

严禁将抹布等异物放在压力锥和蒸汽排出口上。

- 变形或变色的可能。
- 产品故障及火灾的可能。

请勿强行拽下防堵塞装置。

- 卸下时有堵塞蒸汽口的危险。

## 禁止

请勿将电源线插头反复插拔。

- 发生火灾或触电的可能。

切勿使用变形内锅或其他非专用内锅。

- 内锅发热时会产生异常现象或引起火灾。
- 若不小心碰撞内锅或内锅变形时，请拨打服务热线。

严禁未放内锅使用。

- 触电及故障的可能。
- 严禁无内锅时放米和水。
- 机体内进入水或米粒时，请拨打服务热线。

高压菜单煮饭或料理进行中，请勿按开盖按钮或将锅盖结合手柄转至“无压”位置。

- 如强行开盖，会因压力导致烫伤或爆炸。
- 煮饭或料理结束后，在蒸汽全部排出的状态下转动锅盖结合手柄。

无内锅的情况下请勿将分离式内锅盖，蒸盘，金属性物质等其它物质放进产品里使用。（特别注意儿童）

- 发生火灾或触电的可能。

以下人员不可使用：身体，感觉，精神能力缺陷或无行为能力，缺乏经验与知识，无监督或指示而不能安全使用该机器的人(包括儿童)。

- 请注意勿让儿童触碰。
- 可能导致触电、烧伤等受伤

产品内请勿喷洒或投入化学物品。

- 烫伤或火灾的可能。
- 当产品内进入蟑螂或其他昆虫时，请咨询代理店或服务中心。

严禁用针或金属物质堵塞排气口或产品缝隙。

- 烫伤或触电的可能。
- 清洁用针除了清理蒸汽排出孔外，不得插入产品缝隙或其它孔里。

高压菜单煮饭或料理进行中请勿打开锅盖。

- 高压菜单煮饭或料理中因压力无法打开锅盖。
- 强行打开锅盖时，可能或发生烫伤或爆炸。
- 高压菜单煮饭或制作料理时如需打开锅盖，请按取消键0.3秒(内锅温度较高时请按1.5秒)后，确认内部压力是否全部排出后再打开锅盖。

电源线不宜强行弯曲、捆绑或拉伸。

- 触电或因短路发生火灾的可能。

使用前请确认防堵塞装置的安装状态及是否粘有异物。

- 防堵塞装置如有脱落或遗失时，请拨打售后服务热线。
- 使用前后要保持清洁。

插头有异物时，请用干抹布擦净后使用。

- 短路或发生火灾的可能。

# 安全警告

## ⚠ 注意

注意不要让动物把插头及电源线咬断或避免受到锋利金属物体的冲击。

- 短路，触电或发生火灾的可能。

禁止将产品放在米桶及多层柜上使用。

- 电源线夹在缝隙里，可能会引起触电或发生火灾。
- 在米桶及多层柜上使用可能会导致产品损坏或引起火灾。

请勿将重物放在电源线上或避免被压到产品底部。

- 有可能会发生火灾或触电，请随时确认电源线放置状态。

勿将电源线进行加工或随意接延长线使用。

- 触电或发生火灾的可能

使用时如有异常响声或有异味时，请立刻切断，电源，推开压力锥，待蒸汽完全排出后，咨询代理店或售后服务中心。

使用时不要超出限定容量。

- 米汤溢出或发生故障的可能。

使用中或使用后锅体温度很高，切勿触摸内锅、加热盘、产品内部及压力锥。

- 烫伤的可能。
- 产品工作中若压力锥倾斜，会被喷出的蒸汽烫伤。

切勿靠近磁性强的物体。

- 可能会产生安全上的问题。
- 发生故障的可能。

勿使产品跌落或受冲击。

- 会发生故障及安全性问题。

温度感应器、电热盘及内锅底部要保持清洁。

- 温度感应器受损，可能会发生故障及火灾。

擦干手，再插、拔插头。

- 用湿手插、拔插头时会发生触电。
- 电源插头拔出时，切勿直接拽电源线拔出。

清洗内锅用建议清洁球（内侧、外侧）

可使用	不可使用
棉质清洁球、海绵、超细纤维、网纱清洁球	蓝色、绿色清洁球(研磨剂材质)、铁制、钢制清洁球、其他金属材质清洁球

- 用不可使用的清洁球清洗时，可能会出现内锅涂层损坏、脱落现象。

本产品要放置于较阔的水平台面上，切勿放在坐垫或电热毯上使用。

- 变形或发生火灾的可能。

本产品只适用于做饭、保温及指定用途，严禁他用。

- 会产生异味或变色。

不使用时，请拔掉插头。

- 以避免发生触电及火灾。

除白米饭外容易变质的（杂谷，豆类饭，油炸丸子等）尽量不要进行保温。

## ❗ 禁止

勿将内锅放在火源上或用于其他用途。

- 内锅变形或涂层会脱落。

煮饭完成后，结合手柄不易拧开时，不要强行拧开。

- 烫伤或产品受损的可能。
- 推动压力锥，等蒸汽完全排除后再打开。
- 煮饭完成后打开锅盖时，注意避免被蒸汽烫伤。

本产品不宜在倾斜或凹凸面上使用。

- 烫伤或发生故障的可能。
- 产品工作中，切勿碰电源线。

内锅涂层脱落时，请与售后服务中心联系。

- 长时间使用产品时，内锅涂层因老化有轻微脱落，请及时拨打服务热线进行更换。
- 用硬刷子，钢丝球清洗内锅时，涂层会脱落，要用中性洗涤剂 and 海绵清洗。

请勿用锅盖结合手柄或内锅把手移动产品。

- 会产生危险，请利用产品底部的移动凹槽移动产品。

即使切断电源，也将锅盖结合手柄转至“高压”位置。


- 煮饭或料理完成后内锅温度较高或内锅中，热饭时，即使切断电源，如未将锅盖关闭并将锅盖结合手柄转至“高压”位置，可能会因内部压力导致产品变形或损坏。
- 高压菜单煮饭，料理及保温中，务必将锅盖结合手柄转至，“高压”位置后使用。


煮饭完成后，请擦净积水的水。

- 会产生异味或变色。
- 请擦去产品积水的水。

移动产品时，请勿拽电源线移动产品。

- 短路或发生火灾的可能。

高压菜单煮饭或料理中待机电源开关  (关)时，蒸汽自动排出装置会启动，同时内容物有可能会溢出。

- 请确认是否已打开电源开关  (开)后，再开始煮饭。
- 请用规定的大米量与水量煮饭。
- 米量比规定量多时，会造成内容物外溢。
- 煮饭时请安装蒸汽帽。

使用完毕后产品要清洁干净。

- 料理结束后，未清理干净时，会出现异味。
- 使用硬刷子，钢丝球清洗内锅时，内锅涂层会脱落，用中性洗涤剂和海绵清洗。
- 根据产品的使用环境和方法的不同，内锅涂层会有脱落现象。

蒸汽自动排出时，请注意。






- 蒸汽高速排出时，伴有较大的排气声，注意不要受到惊吓。
- 严禁儿童靠近，会烫伤。

拔插头时，必须抓住插头拔出，不要强行拽拔电源线拔出。

- 触电，漏电或发生火灾的可能。

# 안전상의 경고

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

 <b>경고</b>	피하지 않을 경우 사망이나 중상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황	 • 이 기호는 특정조건하에서 위험을 끼칠 우려가 있는 사항에 대하여 주의를 환기시키는 표시입니다.
 <b>주의</b>	피하지 않을 경우 경상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황	 • 이 기호는 어떤 행위를 '금지'하는 표시입니다.
		 • 이 기호는 어떤 행위를 '지시'하는 표시입니다.

## 경고 (금지)

<p><b>사용중 압력추 및 자동증기 배출구에는 손과 얼굴을 가까이 하지 않습니다.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 화상의 우려가 있습니다. 취사중 나오는 증기는 매우 뜨거우므로 손이나 얼굴을 가까이 하지 않습니다.</li> <li>• 특히 어린이의 접근을 막아 주십시오.</li> </ul>
<p><b>제품을 직사광선이 쬐는 곳, 가스레인지, 라이터, 전열기구 등의 가까이에서 사용하지 않습니다.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 전기누전, 감전, 변형, 변색 및 화재의 원인이 됩니다.</li> <li>• 전원코드를 열기구 가까이 두지 않습니다. 코드피복이 녹아 화재, 감전의 원인이 됩니다. 수시로 전원코드의 상태를 꼭 확인하십시오.</li> </ul>
<p><b>제품을 분해하거나 개조하지 않습니다.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 화재 및 감전의 원인이 됩니다.</li> <li>• 서비스기사 이외의 사람이 분해하거나 수리하지 않습니다. 수리 및 고장 상담은 서비스센터로 문의하여 주십시오.</li> </ul>
<p><b>반드시 정격 15A이상의 교류 120V전용 콘센트에서만 사용해 주시고 한 콘센트에 여러 제품의 전원플러그를 동시에 꽂아 사용하지 않습니다.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 여러 제품과 함께 사용하거나, 다른 기구에 사용하면 발열 및 발화, 감전의 원인이 됩니다. 수시로 콘센트 상태를 꼭 확인하십시오.</li> <li>• 전원플러그에 이물질이나 물기가 묻어 있는 경우에는 잘 닦은 다음 사용하십시오.</li> <li>• 연장코드도 15A이상의 것을 사용하여 주십시오.</li> </ul>
<p><b>싱크대, 욕조탕 등 제품에 물이 들어 갈 수 있는 곳이나, 눈을 맞을 수 있는 실외에서 사용하지 않습니다.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 전기 누전 및 감전의 위험이 있습니다.</li> <li>• 제품에 물이 들어 갔을 경우에는 서비스센터로 문의해 주십시오.</li> </ul>
<p><b>전원코드나 전원플러그가 파손되었거나 콘센트가 흔들릴 때는 사용을 중지하고, 서비스센터로 문의바랍니다.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 제품 사용 중 사용상의 부주의로 전원 코드의 피복이 벗겨지거나 찢일 경우 화재 및 감전의 원인이 될 수 있으니, 수시로 전원코드와 전원플러그, 콘센트의 상태를 꼭 확인하십시오.</li> <li>• 전원코드나 전원플러그가 파손된 경우에는 위험이 생기기 않도록 하기 위하여 교체자나 그 판매점 또는 유자격 기술자 (서비스 기사)에 의해 코드 교환을 하십시오.</li> <li>• 반드시 지정된 서비스센터에서 수리하시기 바랍니다.</li> </ul>
<p><b>제품을 싱크대에 넣고 뜨거운 물이 들어갈 때 물을 넣지 않습니다.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 전기 누전 및 감전, 화재의 원인이 됩니다.</li> <li>• 제품에 물이 들어간 경우에는 사용을 중지하고 전원플러그를 뽑은 다음 서비스센터로 문의해 주십시오.</li> </ul>
<p><b>압력추 및 자동증기배출구를 막거나 증기구에 행주나 장식용 덮개, 기타물건을 올린 채 사용하지 않습니다.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 압력에 의한 폭발의 위험이 있습니다.</li> <li>• 본체의 변형, 변색 및 고장의 원인이 됩니다.</li> </ul>
<p><b>전원플러그에 묻은 이물질은 물기가 없는 천으로 깨끗이 제거하여 주십시오.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 화재의 원인이 됩니다. 수시로 전원 플러그 상태를 꼭 확인하십시오.</li> </ul>

<p><b>변형된 내열이나 전용 내열이 아닌것은 사용하지 않습니다.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 내열이 가열되어 이상적응 및 화재의 원인이 됩니다.</li> <li>• 내열을 떨어뜨렸거나 변형된 경우에는 서비스센터로 문의해 주십시오.</li> <li>• 모델에 따라 내열의 용량, 형상, 재질, 물논늬가 다르므로 내열 추가 구매 시에는 제품의 모델명을 확인하여 주십시오.</li> </ul>
<p><b>내열 없이 사용을 하지 않습니다.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 감전 및 고장의 원인이 됩니다.</li> <li>• 내열이 없는 상태에서 썩이나 물을 넣지 않습니다.</li> <li>• 썩이나 물이 들어갔을 경우에는 제품을 뒤집거나 흔들지 마시고 서비스센터로 꼭 문의 하십시오.</li> </ul>
<p><b>취사나 요리가 진행중일 때 뚜껑 열림 버튼을 누르거나, 뚜껑 결합 손잡이를 절대 "오픈"으로 돌리지 않습니다.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 강제로 열 경우 압력으로 인해 화상 및 폭발의 위험이 있습니다.</li> <li>• 취사나 요리 완료 후 증기가 완전히 배출된 상태에서 뚜껑 결합 손잡이를 작동시키십시오.</li> </ul>
<p><b>내열 없이 분리형 커피, 찜반, 금속성 물질 등을 넣거나, 넣어서 사용하지 않습니다. (특히, 어린이 주의)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 감전 및 화재의 원인이 됩니다.</li> </ul>
<p><b>이 기기는 신체, 감각, 정신능력이 결여되어 있거나 경험과 지식이 부족하여 감독이나 지시 없이는 안전하게 기기를 사용할 수 없는 사람(어린이 포함)이 사용하도록 만들어지지 않았습니다.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 어린이가 기기를 가지고 놀지 않도록 주의하십시오.</li> <li>• 감전, 화상 등 부상의 원인이 됩니다.</li> </ul>
<p><b>제품내에 살충제나 화학물질 등을 뿌리거나 투입하지 않습니다.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 화재 발생의 우려가 있습니다.</li> <li>• 제품내 바퀴벨라나 필레 등이 들어갔을 경우는 서비스센터로 문의해 주십시오.</li> </ul>
<p><b>흙·배기구 또는 틈 사이에 바늘, 청소용 핀, 금속물 등 이물질이 들어가거나 막히지 않도록 하십시오.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 감전 및 화재의 원인이 됩니다.</li> <li>• 청소용 핀을 중기배출구 청소외에 제품의 틈새나 구멍에 넣지 않습니다.</li> </ul>
<p><b>취사나 요리가 진행중일 때 절대로 뚜껑을 열지 않습니다.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 요리 중 끓어 넘치거나 증기가 누설되더라도 절대로 먼저 뚜껑을 열지 않습니다.</li> <li>• 강제로 뚜껑을 열면 내용물 비산으로 화상의 우려가 있습니다.</li> <li>• 취사 또는 요리가 진행 중일때 부득이하게 뚜껑을 열어야 할 경우 취사 버튼을 약 0.3초간(내출온도가 높으면 1.5초간) 누른 후 내부 압력이 완전히 제거되었는지 확인을 하고 열어 주십시오.</li> <li>• 필로 시 제품의 사용을 중지하고 전원플러그를 뽑은 다음 고객센터(지역번호 없이 1588-8889)로 문의하여 주십시오.</li> </ul>
<p><b>전원코드를 무리하게 구부리거나, 묶거나, 잡아당기지 않습니다.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 감전이나 쇼트로 인해 화재의 원인이 될 수 있습니다.</li> <li>• 수시로 전원코드 상태를 꼭 확인하십시오.</li> </ul>
<p><b>전원플러그를 반복하여 썩다 꽃았다 하지 않습니다.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 감전 및 화재의 위험이 있습니다.</li> </ul>
<p><b>플러그 및 전원 코드부를 동물이 물어 뜯거나 못과 같이 날카로운 금속 물체로부터 충격을 받지 않도록 주의하여 주십시오.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 충격으로 인한 파손은 합선, 감전, 화재 등의 원인이 됩니다.</li> <li>• 수시로전원코드와 전원 플러그 상태를 꼭 확인하십시오.</li> </ul>

# 안전상의 경고

## 주의

## (금지)

**쌀통 및 다용도 선반 등에 제품을 놓고 사용하지 마십시오.**

- 전원코드가 틈새에 눌러져 화재 및 감전의 원인이 됩니다. 수시로 전원코드 상태를 꼭 확인하십시오.
- 상사 또는 요리 중기가 배출될 때 쌀통 및 다용도 선반에 의해제품의 손상, 화재, 감전의 원인이 됩니다.

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

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

**전원코드를 임의로 연장하거나 연결하는 등 가공하여 사용하지 마십시오.**

- 감전 및 화재의 위험이 있습니다.

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

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

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

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

**제품 이용시 전원코드를 이용하여 들어올리거나 잡아당겨서 이동하지 마십시오.**

- 쇼트로 인한 화재의 원인이 될 수 있습니다.

**최대 용량 이상으로 내용물을 넣고 사용하지 마십시오.**

- 제품 넘침이나 취사 불량 등 화재의 원인이 됩니다.
- 죽은 지정된 용량 이상은 사용하지 마십시오.

**사용 중이거나 사용직후에는 내출, 내부, 열판 및 압력주 등 은 뜨거우므로 만지지 마십시오.**

- 고열에 의해 화상을 입을 수 있습니다.
- 압력주가 젖혀져 중기에 의해 화상을 입을 수 있습니다.

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

- 제품 고장 및 기능이 정상적으로 작동되지 않을 수 있습니다.

**제품에 심한 충격을 주거나 떨어뜨리지 마십시오.**

- 제품 고장 및 안전상의 문제가 발생할 수 있습니다.

### 내출 세척용 권장 수세미(내측, 외측)

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

• 사용 불가능 수세미를 사용하면 내출 코팅이 손상되어 벗겨질 수 있습니다.

**제품 밑에 깔판, 방석, 전기장판 등을 놓고 사용하지 마십시오.**

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

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

- 고장 및 냄새의 원인이 됩니다.

**제품의 사용설명서나 방법에 대해서는 사용하지 마십시오.**

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

**전원플러그를 뽑을 때는 전원코드를 잡지마시고 꼭 전원플러그를 잡고 뽑아주십시오.**

- 전원코드에 충격이 가하면 감전 및 화재의 원인이 될 수 있습니다.

**사용하지 않을 때는 전원플러그를 콘센트에서 뽑아 주십시오.**

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

**내출을 다른 용도로 사용하거나 불위에 올리지 마십시오.**

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

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

- 화상 및 제품손상의 원인이 됩니다.
- 압력축을 잊혀 중기가 완전히 배출되었는지 확인 후 뚜껑 결합 손잡이를 돌려주십시오.
- 취사나 요리 완료후 뚜껑을 열때 중기에 의한 화상의 우려가 있으므로 주의 하십시오.

**내출 코팅이 벗겨질 경우 서비스센터로 문의해 주십시오.**

- 제품을 뜨거운 사용할 경우 내출 코팅이 벗겨질 수 있습니다.
- 거친 수세미나 금속성 수세미로 내출을 씻을 경우 코팅이 벗겨질 수있으나 반드시 주방용 중성세제와 스폰지로 씻어 주십시오.
- 날카로운 식기류(포크, 숟가락, 젓가락 등)를 내출에 넣은 채 씻을 경우내출 코팅이 벗겨질 수 있습니다.

**뚜껑 결합 손잡이나 내출 손잡이를 잡고 제품을 들어 올리지 마십시오.**

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

**전원플러그를 뺐더라도 뚜껑 결합 손잡이를 항상 "고압" 위치로**

- 취사나 요리 완료 후 내출이 뜨겁거나 뜨거운 밥이 남아 있을 경우 전원 플러그를 뺐더라도 뚜껑을 닫고 뚜껑 결합 손잡이를 "고압" 위치로돌리지 않으면 내부압력에 의해 제품의 변형이나 손상의 원인이 됩니다.
- 취사, 요리 및 보온 중에도 반드시 뚜껑 결합 손잡이를 "고압" 위치에 놓고 사용해 주십시오.

**취사나 요리가 끝난 뒤에는 반드시 본체에 고인물을 닦아 주십시오.**

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

**사용 중에 이상한 소리나 냄새 또는 연기가 나면 즉시 전원플러그를 뽑고 내부 압력을 완전히 제거후 서비스센터로 문의해 주십시오.**

**취사 또는 요리 진행 중 정전 또는 요리 진행 중 대기전력 차단 스위치가 (OFF)가 되면 자동중기 배출 장치가 작동하여 내용물 비산의 우려가 있습니다.**

**취사 전 대기전력 차단 스위치가 (ON)으로 되어 있는지 확인 후 취사해 주십시오.**

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

**오리 후에는 반드시 청소해 주십시오.**

- 달걀, 갈바뿔 등의 요리 후 취사 및 보온을 하게되면 달걀 껍질이 배어올 수도 있습니다.

**내출뚜껑 세척시 거친 수세미나 금속성 수세미를 사용할 경우 코팅이 벗겨질 수 있으나 반드시 스폰지 또는 물기를 제거한 행주로 닦아주십시오.**

- 압축을 철저히 하여 내출, 내출 뚜껑, 배킹 등을 깨끗이 닦아낸 후 사용하십시오.
- 제품의 사용설명서나 방법에 따라 내출 뚜껑의 코팅이 벗겨질 수 있습니다. 이런 경우 서비스센터로 문의해 주십시오.

**취사 또는 요리 진행 중 자동중기 배출시 주의하십시오.**

- 중기가 고속으로 배출되면서 '취'하는 소리가나므로 놀라지 않도록 주의하십시오.
- 특히 어린이의 접근을 막아 주십시오. 화상의 원인이 됩니다.

**흰밥 이외의 식품에는 변질하기 쉬운 것(말밥,훈식,코코렛,그라탕 등)이 있으므로 가능하면 보온하지 마십시오.**

# FUNCTION OPERATING PART/ ERROR CODE AND POSSIBLE CAUSE

## FUNCTION OPERATING PART

**Display**

**WARM/REHEAT Button**  
Used to warm or reheat

**PRESET Button**  
Used to preset Preferred cooking time

**AUTO CLEAN/ LOCK Button**  
When you use automatic steam cleaning function used to button-lock function

**MENU/SELECTION Button**  
> : Right selection button  
< : Left selection button  
This function is used to select menu or change the time.  
Used when changing the function selected by setting button.

**SET/OPEN COOKING Button**  
When you use automatic steam cleaning function or OPEN COOKING function

**DIRECT TOUCH**  
This function is used when cooking Sticky White Rice, Sticky Multi Grain Rice, SCORCHED RICE, Veggie Rice

**HIGH HEAT Button**  
This function is used for to activate the High heat cooking mode of the cooking functions such as White Rice, Multi Grain Rice

**HIGH PRESSURE COOK Button**  
Used to start high pressure Cooking

**NON PRESSURE COOK Button**  
Used to start non pressure cooking

**CANCEL Button**  
This function is used to cancel a selection or release remaining steam in the inner pot  
When using Power Saving Function

※ When you see an image like one in the right side on your display, it means the rice cooker is in 'stand-by' mode.  
※ Press 'Cancel' button to enter the 'Waiting' mode.  
※ Press the button until you hear the buzzer sound. The image of the plate may different.

stand-by mode >

## Error Code and Possible Cause

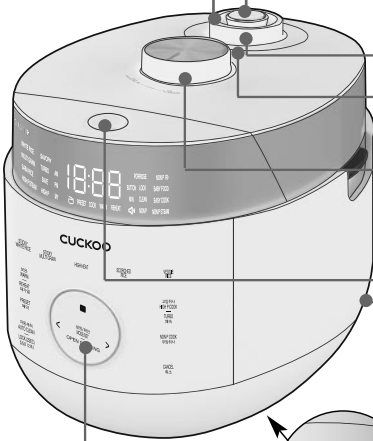
When the product has any problems or used it inappropriately, you can follow the below marks.  
If error persistently shows up even in normal using conditions or after taking measure, inquire with customer service.

- LJ** When the inner pot is not placed into the unit.
- E.F** Problem on fan motor. ("E.F" mark blink.)
- E..** **E.P** **E.L** Problem on temperature sensor. ("E.." mark, "E.P" mark, "E.L" mark blink.)
- E 10** This error code is shown when power is disconnected for 10 minutes while cooking.  
Press "Cancel" button to reset to Stand-by mode.
- 13H0** When setting preset time longer than 13 hours Set the preset time within 13 hours.
- EQ1** This error code is displayed when either High Pressure Cooking, Non Pressure Cooking, Keep Warm/Reheat, Reservation, or Auto Clean button is selected while the Lock/Unlock handle is not firmly adjusted to "High Pressure" or "Non Pressure". Firmly turn the Lock/Unlock handle to either "High Pressure" or "Non Pressure" as applicable.
- EL1** This error code is displayed when the smart locking system has failed.
- EL2** This error code is displayed when the smart locking system has failed. Please do not open the lid until cooking is completely finished. If error occurs during warming or stand by mode, please open the lid after turn off the power. Please contact Service center for service inquiry.
- Edo** It is appears on the display when you press 'PRESSURE COOK' or 'PRESET/AUTO CLEAN' button again, or if the cooking has finished and you've never ever turned the handle to "NON PRESSURE", it can be solved by turning handle to "NON PRESSURE" and then turn to "HIGH PRESSURE".
- E.u** Problem on micom power.
- E.uF** Problem on micom memory.
- Eco** This error message shows up when 'PRESSURE COOK' or 'KEEP WARM/REHEAT' button is pressed while separate cover is not mounted. Mount separate cover. While keeping warm, alarm will sound and keeping warm and reheating do not work.
- HP** **HF** This code indicates the function of checking for abnormality of power of product.
- E.P** Problem on environment sensor.

# NAME OF EACH PART

## NAME OF EACH PART

Soft Steam Cap



Control Panel

**Pressure Weight**

Always keep it horizontal. It stabilizes steam inside of the oven. Pressure weight is twisted, it release steam.

**TWIN PRESSURE VALVE**

**Automatic Steam Exhaust Outlet (Solenoid valve)**

steam is automatically released.

**The Cover Handle**

When the cover handle is rotated to "HIGH PRESSURE" (High pressure mode can be selected for cooking, "NON PRESSURE" position You can select the pressure mode cooking mode.

**Lid Clamp**

Turn handle to "NON PRESSURE", and then press Clamp knob to open. (Do not press the lid clamp while cooking)

**Standby Power Blocking Switch**

When the power is not supplied after the power cable is connected, check if the switch is (ON).

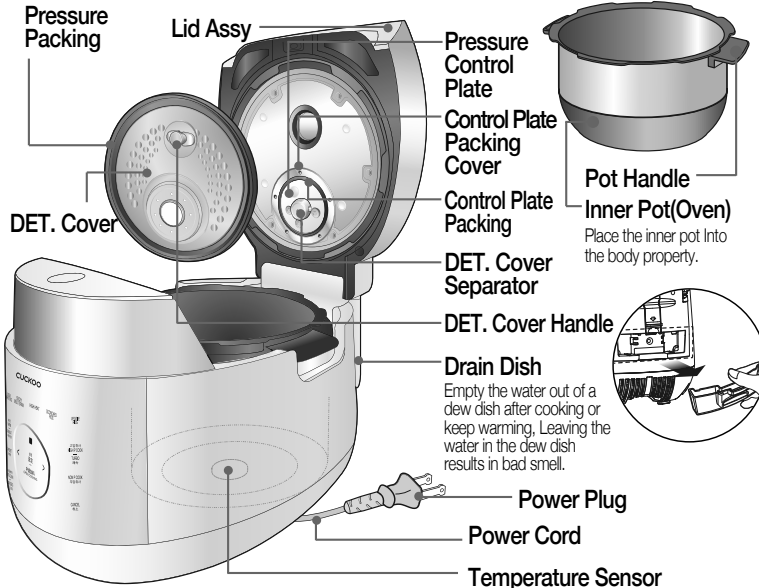
-Enabled: (ON)

-Disabled: (OFF)

(The standby power is blocked, saving the energy)

※ In case of a blackout during cooking, steam from a rice cooker will be released automatically.

## NAME OF EACH PART



Pressure Packing

Lid Assy

DET. Cover

Pressure Control Plate

Control Plate Packing Cover

Control Plate Packing

DET. Cover Separator

DET. Cover Handle

**Drain Dish**

Empty the water out of a dew dish after cooking or keep warming, Leaving the water in the dew dish results in bad smell.

Power Plug

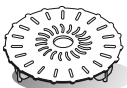
Power Cord

Temperature Sensor

Pot Handle

Inner Pot (Oven)

Place the inner pot into the body properly.

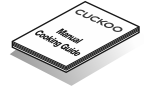


Steam Plate



Cleaning Pin · brush kit  
(Attached on the bottom of the unit)

## Accessories



Manual & Cooking Guide




Rice Scoop



Rice Measuring Cup

# HOW TO SELECT HIGH PRESSURE MODE OR NON PRESSURE MODE / VOICE SETTING

## Select High Pressure Mode


Turn the cover handle to "HIGH PRESSURE .

- ▶ When the LED of the cover handle lights up in orange and the "HIGH PRESSURE" icon appears on the display panel, you are in the High pressure mode.
- ▶ In high pressure mode, you can select only the high pressure menu options.
- ▶ HIGH PRESSURE MENU : White Rice, SAVORY WHITE RICE, Turbo White Rice, Multi Grain Rice, SAVORY Multi Grain Rice, Turbo Multi Grain Rice, GABA rice, High-pressure steam, Sticky White Rice, High Heat Sticky White Rice, Sticky Multi Grain Rice, High Heat Sticky Multi Grain Rice, Scorched Rice

**1** If you want to change the pressure mode from non pressure mode to high pressure mode, turn the cover handle from " NON PRESSURE" to "HIGH PRESSURE .



## Select NON Pressure Mode



Turn the cover handle to " NON PRESSURE."

- ▶ When the LED of the cover handle lights up in white and the "NON PRESSURE" icon appears on the display panel, you are in the Non pressure mode.
- ▶ In non pressure mode, you can select only the non pressure menu options.
- ▶ NON PRESSURE MENU : Non Pressure White rice, Baby food, Easy Cook, Non pressure steam, Porridge, Veggie Rice

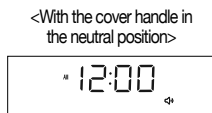
**1** If you want to change the pressure mode from high pressure mode to non pressure mode, turn the cover handle from "HIGH PRESSURE " to " NON PRESSURE."

- ▶ When the pressure mode is turned from high pressure mode to non pressure mode, only the non pressure menu options will flash for three seconds and the saved non pressure menu will be turned on.



**2** If you don't precisely turn the cover handle to " NON PRESSURE" or "HIGH PRESSURE  (if you set it to neutral position), you cannot select a menu or Cook.

- ▶ When the pressure mode is turned from high pressure mode to non pressure mode, only the non pressure menu options will flash for three seconds and the saved non pressure menu will be turned on.



### Precautions

#### Precautions when using NON PRESSURE STEAM.

- Do not cook over the specified capacity.
- If the specified capacity is exceeded, it will overflow.

## Voice Setting

You may select your preferred voice among, 'Korean, English and Chinese.' The default is Korean.



Example) When set to Korean



Example) When set to English voice



Example) When set to Chinese voice

1. Press 'MODE/SET' button 1 time in standby status, and you will enter Voice mode. 'MODE/SET' button needs to be pressed for over 1 second at the first time.
2. After setting voice with 'MENU/SELECTION' button, Korean or English or Chinese, and press 'MODE/SET' button.
3. If you press 'CANCEL' or do not operate for 7 seconds, setting will be cancelled and you will go back to the standby mode.

# HOW TO COOK

## 1 Select the desired pressure mode with the lid engagement knob.

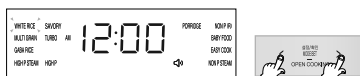
- Make sure that a removable cover is installed.
- Adjust the pressure level before cooking.
- If the correct pressure mode is not selected, the menu can not be selected.
- When the lid fitting is in the high pressure mode, only the high pressure menu is selected. In the non pressure mode, only the non pressure mode menu is selected

### < HIGH PRESSURE MODE >

- Every time you press the selection button, White Rice → SAVORY WHITE RICE → Turbo White Rice → Multi Grain Rice → SAVORY Multi Grain Rice → Turbo Multi Grain Rice → GABA rice → High-pressure steam → Sticky White Rice → High Heat Sticky White Rice → Sticky Multi Grain Rice → High Heat Sticky Multi Grain Rice → Scorched Rice

### < NON PRESSURE MODE >

- Every time you press the selection button, Non Pressure White Rice → Baby Food → Easy Cook → Non Press Steam → Veggie Rice → Porridge
- In the high-pressure mode, when you press the DIRECT TOUCH button in the menu for Sticky White Rice, Sticky Multi Grain Rice, Scorched rice, cooking will proceed
- In the non-pressure mode, when you press the DIRECT TOUCH button in the menu for Veggie Rice, cooking will proceed
- Sticky White Rice, Sticky Multi Grain Rice menu Within 5 seconds after cooking starts, high cooking power of the menu will proceed when high heat button is pressed
- In the cases of White Rice, SAVORY WHITE RICE, Multi Grain Rice, SAVORY Multi Grain Rice, GABA rice, Sticky White Rice, High Heat Sticky White Rice, Sticky Multi Grain Rice, High Heat Sticky Multi Grain Rice, Non pressure white rice, Veggie rice, the menu remains memorized once each cooking is completed, so for continuous use of the same menu, no selection of menu is required.



ex) When selecting White rice

## 2 Press the High pressure cook or Non pressure cook button to start cooking.

- Before cooking, in the case of the high-pressure menu, turn the lid-fitting knob to "HIGH PRESSURE" and press the high-pressure cook button. In the case of the non pressure menu, turn the lid-fitting knob to "NON PRESSURE" and press the non pressure cook button.
- After selecting the high pressure menu, press the non pressure cook button and E01 will appear with a warning sound. After selecting the non pressure menu, press the high-pressure cooking button and E01 will appear with a warning sound.
- The estimated cooktime is shown for one minute after start.
- Actual cooking time may vary depending on cooking capacity, water temperature and cooking conditions.
- From one minute after starting, the remaining cooktime is displayed for 10 seconds in a regular interval.



When cooking white rice in high pressure mode

## 3 Steaming

- The cooktime remaining on the display is shown from cooking thoroughly.
- The cook time is different according to the menu.
- Be careful not to burn yourself from the automatic steam outlet.

ex) In case of 10minutes left.



## 4 The end of cooking

- When cooking is completed, warming will start with the voice "White rice has been completed".
- If you want to stop warming, Push 'CANCEL' button for more than 0.3 seconds.
- When cooking ends, stir rice equally and immediately. If you don't stir rice at once and keep it stagnant, rice will go bad and smell bad.
- If the lid handle is not working well, take out the steam completely out of inner pot by turning over pressure weight.
- While cooking, do not press cancel button.



## Cooking time by Menu

Menu	WHITE RICE	STICKY WHITE RICE	SAVORY WHITE RICE	HIGH HEAT STICKY WHITE RICE	TURBO WHITE RICE	MULTI GRAIN RICE	STICKY MULTI GRAIN RICE	SAVORY MULTI GRAIN RICE	HIGH HEAT STICKY MULTI GRAIN RICE	TURBO MULTI GRAIN RICE	GABA RICE (H)	SCORCHED RICE	NON-PRESSURE WHITE RICE	VEGGIE RICE	THICK PORRIDGE	THIN PORRIDGE	HIGH PRESSURE STEAM	NON PRESSURE STEAM	EASY COOK	BABY FOOD
CAPACITY	1-10 PERSONS	1-10 PERSONS	1-10 PERSONS	1-10 PERSONS	1-6 PERSONS	1-8 PERSONS	1-8 PERSONS	1-8 PERSONS	1-8 PERSONS	1-6 PERSONS	1-6 PERSONS	1-4 PERSONS	1-6 PERSONS	1-6 PERSONS	1-2 CUPS	0.5-1 CUPS				
COOKING TIME	Approx. 25-38 min	Approx. 27-39 min	Approx. 32-43 min	Approx. 27-40 min	Approx. 12-21 min	Approx. 42-53 min	Approx. 44-54 min	Approx. 49-59 min	Approx. 44-55 min	Approx. 27-35 min	Approx. 54-63 min	Approx. 33-37 min	Approx. 28-41 min	Approx. 28-43 min	Approx. 35-55 min	Approx. 45-55 min				


See detailed guide to cooking by the menus

## How to use the cooking menu

WHITE RICE	Use this function to cook white rice.	STICKY WHITE RICE	Use this function to cook sticky white rice
SAVORY WHITE RICE	Use this function to cook savory white rice.	VEGGIE RICE	Used this function to cook rice mixed with vegetables.
MULTI GRAIN RICE	Used to cook a variation of mixed or brown rice.	GABA RICE(3H)	Used to cook germinated brown rice.
GABA RICE(0H)	Used to cook variation of brown rice.		
NON PRESS WHITE RICE	It is used for soft non-pressure rice without sticking.	STICKY MULTI GRAIN RICE	Use this function to cook sticky mixed rice
PORRIDGE	For cooking porridge.	NON PRESS STEAM, HIGH PRESS STEAM	Set the steamed time manually and cook at non pressure (1 atm) and high pressure (2.0 atm).
BABY FOOD	This menu cooks baby food automatically.	SCORCHED RICE	Used to cook scorched rice when cooking is done.
SAVORY MULTI GRAIN RICE	Use this function to cook savory mixed rice.	EASY COOK	Use this function to conveniently cook instant food.
AUTO CLEAN (Steam Cleaning)	This menu is used to eliminate small soaked after cooking or warming.	HIGH HEAT (Sticky White Rice, Sticky Multi Grain Rice)	Use when cooking more sticky and soothing Cooked Rice. (Melanozing effect could be increased.)
TURBO WHITE RICE	<ul style="list-style-type: none"> <li>· If selected turbo white rice, total cooking time will be reduced. (It takes about 13minutes when you cook the White Rice for 2 persons.)</li> <li>· Use this turbo cooking function only for cooking rice for less than 6 persons.</li> <li>· The result of TURBO WHITE RICE is less than that of ordinary WHITE RICE, thus only use TURBO WHITE RICE for 6 cups or less.</li> <li>· If you soak the rice in water for about 20minutes before cooking the rice and then cook the rice in turbo cooking course, the rice will taste good.</li> </ul>		
TURBO MULTI GRAIN RICE	<ul style="list-style-type: none"> <li>· If selected turbo mixed rice, total cooking time will be reduced.(It takes about 26minutes for cooking MULTI GRAIN RICE for 2 persons.)</li> <li>· Turbo mixed rice cooking lessens the quality of food, so only use for less than 6 people.</li> </ul>		

※ After cooking in white rice turbo mode or cooking of small serving, discard water.

## How to use AUTO CLEAN (Steam Cleaning)



Put water until water scale AUTO CLEAN, make sure to close and turn the cover handle to the "HIGH PRESSURE" or "NON PRESSURE".

Method

1. Coupling Handle toward "HIGH PRESSURE", or "NON PRESSURE"
2. During Stand-by mode, press the Auto Clean/Lock button to select auto clean, and then press "High Pressure Cooking" button for High Pressure Mode or "Non Pressure Cooking" button for Non Pressure Mode to start cleaning.

## Simple Soft Function

You can soak grains before stating cooking by setting a desired time with this function.

▶ Setting Method



1. To activate the Simple Soft Function, press "PRESET" button within 5 seconds right after CUCKOO started the menu for GLUTIN. for White Rice, SAVORY WHITE RICE, Turbo White Rice, Multi Grain Rice, SAVORY Multi Grain Rice, Turbo Multi Grain Rice, Sticky White Rice, High Heat Sticky White Rice, Sticky Multi Grain Rice, High Heat Sticky Multi Grain Rice, Scorched Rice, Non Pressure White rice, Veggie Rice.
2. To change the soaking time, press "PRESET" button in simple Soft Function: the time setting can change from 10 to 30 minutes, 60 minutes, and No Soaking Time.
3. If you do not press any button for more than 5 seconds while setting the soaking time, it will be automatically set back to the current soaking time. After the soaking time is over, the cooking will start.
  - ※ Soaking time is counted by 1 minute unit.
  - ※ If you unlock the lid Handle during the simple Soaking Function, the cooking will be canceled.
  - ※ The longer the soaking time, the melanozing phenomenon.

## Melanoizing phenomenon

The cooked rice can be light yellow at the bottom of the oven, because this product is designed to improve pleasant flavor and taste. Especially, melanoizing is more serious at the "Preset cooking" than just "Cooking". It does not mean malfunction.

※ When mixing other rice with White rice, Melanoizing phenomenon could increase more than "White rice" setting.

# HOW TO OPEN COOK

## What is open cooking?

Open cooking is a function that allows the user to release the smart locking device, during a non pressure cooking process, and add ingredients or stir the contents in the pot.

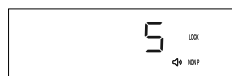
## How to use open cooking function.

- 1 During a non pressure menu cooking, select the Setting/Open Cooking button.



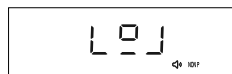
< Button Indication >

- 2 Wait until the smart locking device is released.
  - ▶ It takes 5 to 60 seconds for the smart locking device to be released.



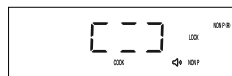
< Remaining Time under released locking device >

- 3 Once the display on the right appears, open the lid and add ingredients or stir the contents.
  - ▶ An audible instruction of "Please open the lid" is provided.
  - ▶ Do not press the Open Lid button when the smart locking device remaining time is displayed or during cooking.
  - ▶ Only press the Open Lid button when the Add Ingredients Indicator is activated.



< Add ingredient indication >

- 4 After opening the lid, close the lid within 3 minutes.
  - ▶ Cooking will be canceled if the lid is kept open for more than 3 minutes.



< Cooking process indication >

### ⚠ CAUTION

#### Cautions for open cooking

- Do not exceed the designated capacity.
- If the designated capacity is exceeded, the appliance may overflow due to boiling.
- While the lid is open, the inner pot will not be heated.
- Burn Hazard! Do not remove the detachable cover.
- Close the lid only when the inner pot and detachable cover are properly assembled.
- Pressing lid clamp knob when the smart locking device is activated may cause damage to the appliance. Only press the Open Lid button when the Add Ingredients Indicator is activated.
- Contact Cuckoo Customer Service center when the appliance does not properly work.
- When the lid does not open after open cooking or non pressure cooking is completed. Press the cover as shown on the right to unlock the smart locking device, and then push the clamp knob to open.
- When "EL1" error code occurs, please contact with Customer Service for service inquiry.
- When "EL2" error code occurs, please do not open the lid until cooking is completely finished. If error occurs during warming or stand by mode, please open the lid after turn off the power. Please contact Service center for service inquiry.



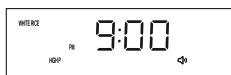
# HOW TO PRESET TIMER FOR COOKING / REHEATING FUNCTION

## How to preset timer for cooking

For example, if it is nine o'clock in the evening and you want to have warm breakfast at seven forty the next morning.

### 1 Make sure that the current time is correct.

- ▶ If the current time is not set correctly, the presetting time will also be incorrect.
- ▶ Please be careful not to change from AM to PM.



### 2 Turn the Cover Coupling Handle toward “HIGH PRESSURE” or “NON PRESSURE” and press the PRESET

- ▶ The preset time is set to 06:30 AM when the product is delivered from the factory.
- ▶ In the high pressure mode, the preset timer function is not set for GABA RICE(3H), TURBO WHITE RICE, TURBO MULTI GRAIN RICE menu.

\* To select a preset timer for cooking during Keep Warm mode, press the Cancel button to abort Keep Warm and configure the preset timer.



### 3 Press the SET button, and press the SELECTION button to set the preset time.

- ▶ The preset time is increased by 10 minutes each time you press the “>” Button
- ▶ The preset time is increased by 10 minutes each time you press the “<” Button

\* Please be careful not to change from AM to PM.



### 4 Press the SELECTION button to select the desired menu.



### 5 Press the HIGH PRESSURE COOK or NON PRESSURE COOK button.

- ▶ Once cook is completed with preset time, preset time is stored in the memory. Don't need to set up time again.
- \* If a small amount of rice is cooked, it could be finished earlier than time you programmed it.



# HOW TO PRESET TIMER FOR COOKING / REHEATING FUNCTION

## How to use Preset Reheating function

- ▶ Use this function when the cooked rice is not kept warm in the rice cooker but you still want to enjoy a hot meal at your convenience.
- ▶ It takes 3hours before it's fully warmed up: Please use the function at least 3hours before you enjoy your meal.

For example, if it is nine o'clock in the evening and you want to have warm breakfast at seven forty the next Morning.

### 1 Make sure that the current time is correct

- ▶ Please make sure that the current time is correct so that the reheating process ends on time.
- ▶ Do not get confused between morning and afternoon.



### 2 Set the lid handle at "HIGH PRESSURE" and press 'PRESET/AUTO CLEAN' button when High Pressure icon is displayed.

- ▶ Precisely turn the cover handle to select the high pressure mode before using the 'PRESET/AUTO CLEAN' function.



### 3 Press the 'KEEP WARM/REHEAT' button and Preset Reheating mode begins.

- ▶ The Preset time is set to 06:30 AM when the product is delivered from the factory. If you want to preset reheating to this time, it is not required for you to set the time.



### 4 Press the 'MENU/SELECTION' button to preset the completion time of reheating.

- ▶ The completion time is increased by 10 minutes each time you press the ">" button.
  - ▶ The completion time is decreased by 10 minutes each time you press the "<" button. If you keep pressing the button and the time changes continuously (repetition is allowed).
- ※ Do not get confused between morning and afternoon.



### 5 Press the 'SET' button.

### 6 Press the 'KEEP WARM/REHEAT' button.

- ▶ Reheating is completed as scheduled.
- ▶ The cooker memorizes the hour that you have preset: You may press the 'KEEP WARM/REHEAT' button directly without having to preset the time again from the beginning.

# PRECAUTIONS FOR PRESET COOKING / REHEATING

## Precautions for preset cooking / reheating

### 1 In case of preset cooking

- ▶ If the rice is old and dry, the result may not be good.
- ▶ If the rice is not well cooked, add more water by about half-scale.
- ▶ If the preset time is longer, melanization could be increased.
- ▶ Rinsed rice has a significant amount of sedimented starch, which may cause burning during preset timer cooking.  
To reduce scorching, cook washed rice by rinsing in running water or reduce cooking amount.

### 2 In case of preset reheating

- ▶ When leaving cooked rice at ambient temperature for a prolonged period of time, moisture is evaporated from cooked rice. In such a case, the reheating preset may cause dehumidifying or melanosis (slightly burnt) of cooked rice.
- ▶ If there is an excessive amount of cooked rice in the pot, it may not sufficiently be reheated. It is recommended to set reheating for no more than three people (approx. half of the inner pot).
- ▶ Reheating of cold- or frozen-stored cooked rice may cause insufficient heating, dehumidifying or melanosis (slightly burnt) after completion of reheating.
- ▶ Put cold-stored cooked rice into the inner pot, beat rice with a scoop, and then reheat rice.
- ▶ Reheating of frozen-stored cooked rice shall be performed only after thawing the rice.

### 3 Changing preset time

- ▶ Press 'CANCEL' button for more than 0.3 seconds and restart it to change the preset time.

### 4 If the preset time is beyond the available range

- ▶ If the preset time is shorter than cooking time, cooking will immediately begin.
- ▶ If the preset time is shorter than the available range (3 hours), reheating will begin immediately.

### 5 In case the preset time is over 13 hours.

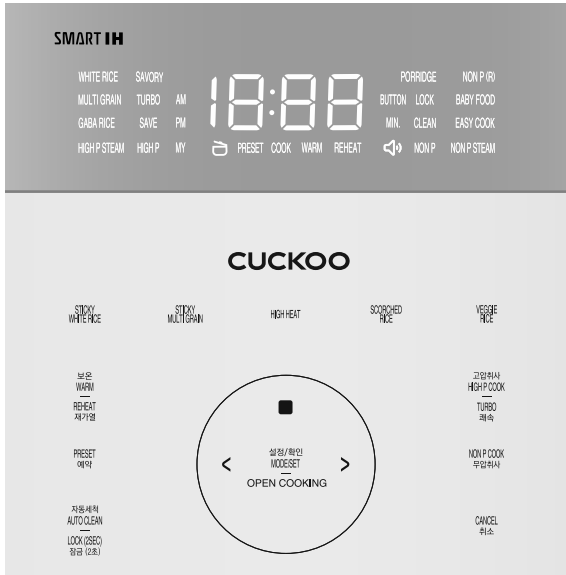
- ▶ "13h0" will be displayed and the preset time will be changed to 13 hours automatically.  
If cooking is preset to AM07:00 of the following day at PM5:00 of the day, where preset time is 14 hours, "13h0" will be displayed, and preset time automatically changes to AM06:00. (Maximum preset time is 13 hours)
- ※ If the preset time is over 13 hours, it can cause bad smell. The limited preset time is set up less than 13 hours because the rice spoils easily during the summer time.
- ※ Use Preset Cooking function when you want to finish cooking between 1 hour to 13 hours based on the preset time.
- ※ Use Preset Reheating function when you want to finish cooking between 3 hours to 13 hours based on the preset time.
- ※ If you press the set button to check the present time during the preset cooking function, the present time will be displayed for 2 seconds.

## Possible time setting for each menu

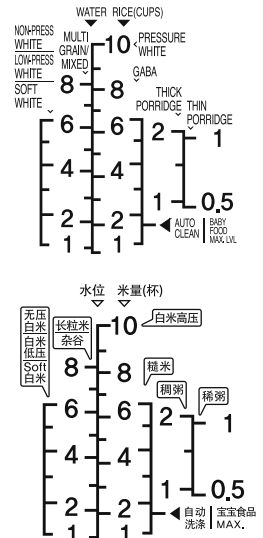
Menu	WHITE RICE	STICKY WHITE RICE	SAVORY WHITE RICE	HIGH HEAT STICKY WHITE RICE	MULTI GRAIN RICE	STICKY MULTI GRAIN RICE	SAVORY MULTI GRAIN RICE	HIGH HEAT STICKY MULTI GRAIN RICE	TURBO WHITE RICE	TURBO MULTI GRAIN RICE
Possible time Setting	From 43minutes to 13hours	From 44minutes to 13hours	From 48minutes to 13hours	From 44minutes to 13hours	From 58minutes to 13hours	From 59minutes to 13hours	From 64minutes to 13hours	From 60minutes to 13hours	NO PRESET function	
Menu	GABA RICE (0H)	SCORCHED RICE	NON-PRESSURE WHITE RICE	VEGGIE RICE	THICK PORRIDGE	THIN PORRIDGE	HIGH PRESSURE STEAM	NON PRESSURE STEAM	EASY COOK	BABY FOOD
Possible time Setting	From 68minutes to 13hours	From 42minutes to 13hours	From 46minutes to 13hours	From 48minutes to 13hours	From (My mode + 1minute) to 13hours					

# 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、实际产品为韩文标示

## 语音设定功能

通过韩国语、英语、中国语选择功能选择所需语音。  
产品初始设置为韩国语语音。

### ▶ 语音功能设定方法



例) 设置为韩国语语音时



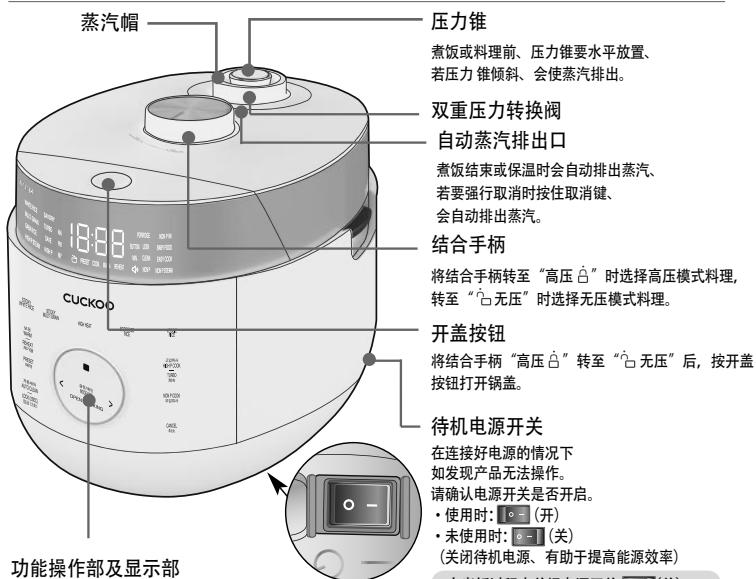
例) 设置为英语语音时



例) 设置为中国语语音时

1. 待机状态下按1次设置键进入语音设置模式。  
初次按设置键时需按0.3秒以上。
2. 进入语音设置模式时, 语音提示“语音设置模式, 请按选择键选择所需语音后按设置键”。  
此时, 设置, 取消键亮起。
3. 按选择键设置韩国语, 英语, 中国语语音后按设置键。此时, 设置键闪烁, 选择, 取消键开启。
4. 进入语音设置模式后按取消键或7秒内无任何按键操作时, 语音提示“已超时, 功能设置被取消。”  
同时取消该功能并返回待机状态。

## 产品部件名称 (外部)



## 附属品



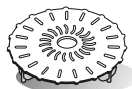
使用说明书及料理指导书



饭勺

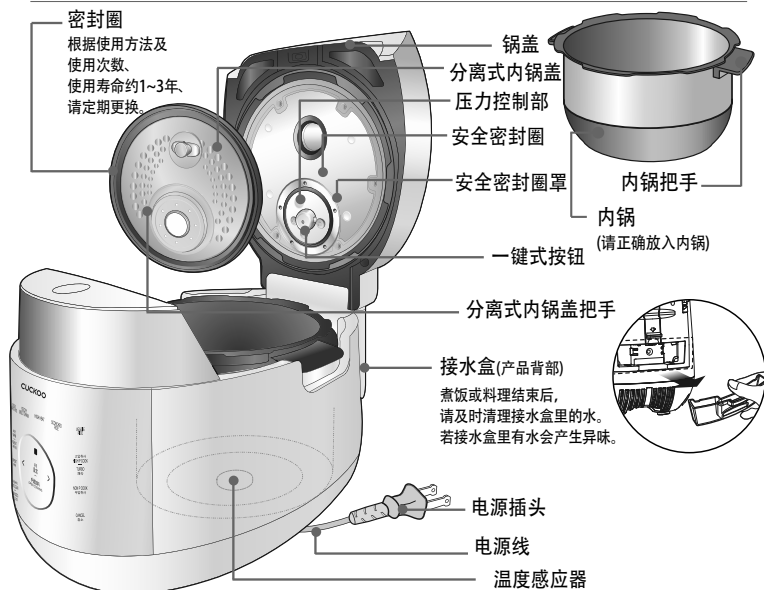


量杯



蒸盘

## 产品部件名称 (内部)




透气针·清刷洁  
(实物附着于产品底部。)





# 高压模式或无压模式选择方法

## 高压模式的选择

将锅盖结合手柄方向转至“高压”。

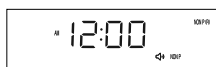
- ▶ 锅盖结合手柄的LED灯亮起橘黄色，功能显示部显示“高压”即为高压模式。
- ▶ 高压模式下只能选择高压菜单。
- ▶ 高压菜单：白米高压、香黏白米、白米快速、杂粮、香黏杂粮、杂粮快速、糙米发芽、高压蒸/炖、黏白米、黏白米高火力、黏杂粮、黏杂粮高火力、锅巴

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

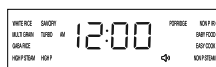
压力模式从无压模式变为高压模式后，只有全部高压菜单闪烁3秒后，所保存的高压菜单开启。

- ▶ 语音提示“高压模式，请选择高压菜单”
- ▶ 锅盖结合手柄灯变为橘黄色。
- ▶ 高压模式下只能选择高压菜单功能。

(待机状态(无压模式))

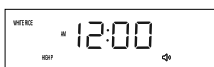


高压模式  
变更时




闪烁  
3秒后



(待机状态(高压模式))



## 无压模式的选择

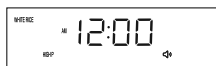
将锅盖结合手柄方向转至“无压”。

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

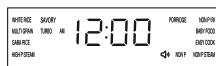
1 压力模式下高压模式变为无压模式时，将锅盖结合手柄从“高压”转至“无压”。

- ▶ 压力模式由高压模式变更而无压模式后，只有全部无压菜单闪烁3秒后，所保存的菜单开启。
- ▶ 语音提示“无压模式，请选择无压菜单”。
- ▶ 锅盖结合手柄的灯变为白色。
- ▶ 无压模式下只能选择无压菜单。

(待机状态(高压模式))

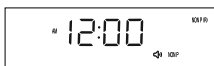




无压模式  
变更时



闪烁  
3秒后

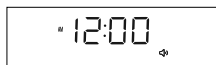
(待机状态(无压模式))



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

- ▶ 按菜单选择或煮饭键时语音提示“请将锅盖结合手柄转至所需压力位置”
- ▶ 请将锅盖结合手柄正确转至高压模式或无压模式。

(锅盖结合手柄中立位置状态)



### ⚠ 注意事项

无压菜单煮饭/料理时请按指定用量进行料理。

煮饭或料理时请不要超过指定用量料理。

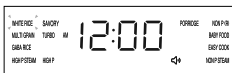
- 超过料理指南指定的用量时内容物可能会通过压力锥与蒸汽帽溢出。
- 请务必遵守说明书的料理指南。

# 煮饭方法

1

## 用锅盖结合手柄选择所需压力模式

- 确认是否安装了分离型内锅盖。
  - 煮饭前请将压力推放置水平。
  - 未正确选择压力模式时无法选择菜单。
  - 锅盖结合手柄为高压模式时只能选择高压菜单，无压模式时只能选择无压菜单。
- <高压模式>
- 每按一次选择键以 白米高压→香黏白米→白米快速→杂谷→香黏杂谷→杂谷快速→糙米发芽→高压蒸/炖→黏白米→黏白米高火力→黏杂谷→黏杂谷高火力→锅巴 的顺序依次变更。
- <无压模式>
- 每按一次选择键以 无压白米→宝宝食品→速食食品→无压蒸/炖→什锦饭→健康粥的顺序依次变更。
  - 在高压模式下，按黏白米、黏杂谷、锅巴菜单的 DIRECT TOUCH 键，立即开始煮饭。
  - 在无压模式下，按什锦饭菜单的 DIRECT TOUCH 键，立即开始煮饭。
  - 黏白米、黏杂谷菜单煮饭开始后5秒内按高火力键时，开始该菜单的高火力煮饭。
  - 白米、香黏白米、黏白米、黏白米高火力、杂谷、香黏杂谷、黏杂谷、黏杂谷高火力、糙米/发芽、无压白米、什锦饭菜单的情况下，煮饭完成后会记住菜单，使用同样菜单时不用选择菜单。

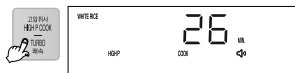


例) 选择白米高压时  
▶ 语音提示“白米高压”

2

## 按高压煮饭或无压煮饭键开始煮饭

- 煮饭前，高压菜单时将锅盖结合手柄转至“高压”位置，再按高压煮饭键，无压菜单时将锅盖结合手柄转至“无压”位置，再按无压煮饭键。
- 选择高压菜单后按无压煮饭键时警示音响起，同时显示E01后语音提示“高压菜单，请按高压煮饭键”。选择无压菜单后按高压煮饭键时警示音响起，同时显示E01后语音提示，“无压菜单，请按无压煮饭键”。
- 按煮饭键后，语音提示“开始进行白米煮饭”并开始煮饭。
- 未将锅盖结合手柄转至“高压”位置按高压煮饭键或未将锅盖结合手柄转至“无压”位置按无压煮饭键时，警示音响起，同时显示“E01”标识后，语音提示“请将锅盖结合手柄转至所需压力位置”并无法进行煮饭。
- 开始煮饭后，1分钟显示煮饭完成时间。
- 根据煮饭用量、水温、煮饭条件的不同，实际煮饭完成时间可能略有差异。
- 煮饭开始1分钟后以一定时间为周期显示10秒钟煮饭剩余时间。



例) 在高压模式下白米煮饭时

3

## 焖饭(例：白米)

- 进入焖饭阶段时，显示器显示剩余时间并语音提示“开始焖饭”，根据所选菜单不同，剩余时间会略有差异。
- 焖饭阶段完成前1~4分钟，发出蒸汽排出效果音(火车声)并伴有语音提示“开始排出蒸汽”，同时自动排出蒸汽，请不要受到惊吓或烫伤。



例) 剩余10分钟时



4

## 完成煮饭

- 煮饭完成后，语音提示(CUCKOO~，鸟鸣声)“煮饭已完成，请搅匀米饭”同时自动进入保温状态。
- 不保温时，按取消键0.3秒，取消保温。
- 煮饭完成后请搅匀米饭，如未搅匀米饭，可能导致米饭变硬、变色、产生异味。
- 锅盖结合手柄不易转动时，请推动压力推待蒸汽完全排出后转动。
- 煮饭中请勿按取消键，煮饭功能会被取消。



## 各菜单煮饭时间

菜单	白米高压 (基本菜单)	黏白米	香黏白米	黏白米高火力	白米快速	杂谷	黏杂谷	香黏杂谷	黏杂谷高火力	杂谷快速	糙米发芽(OH)	锅巴	无压白米	什锦饭	健康粥(稠粥)	健康粥(稀粥)	高压蒸/炖 无压蒸/炖	速食食品	宝宝食品
煮饭量	1人~10人	1人~10人	1人~10人	1人~10人	1人~6人	1人~8人	1人~8人	1人~8人	1人~8人	1人~6人	1人~6人	1人~4人	1人~6人	1人~6人	1杯~2杯	0.5杯~1杯			
煮饭时间	约25分 ~38分	约27分 ~39分	约32分 ~43分	约27分 ~40分	约12分 ~21分	约42分 ~53分	约44分 ~54分	约49分 ~59分	约44分 ~55分	约27分 ~35分	约54分 ~63分	约33分 ~37分	约28分 ~41分	约28分 ~43分	约35分 ~55分	约45分 ~55分			

※ 蛋糕、烤鸡蛋、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 / 简便浸泡功能

## 煮饭菜单使用方法

白米高压	煮较粘的米饭时使用。	黏白米	黏白米煮饭时使用。
杂谷	将杂谷掺入白米中煮饭时使用。	香黏白米	想吃香黏米饭时使用。
糙米发芽(OH)	不使糙米发芽, 想吃糙米饭时使用。	黏杂谷	将白米混合在谷类中黏煮饭时使用。
无压白米	想吃没有粘性, 柔软的饭时使用。	什锦饭	在白米中加入什锦混合煮饭时使用。
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。	高压蒸炖/无压蒸炖	手动设置蒸饭时间, 在高压 (2.0气压) 低压 (1气压) 下做飯
糙米发芽(3H)	将糙米发芽做糙米发芽饭时使用。	锅巴	煮带锅巴的米饭时使用。
香黏杂谷	想吃香黏杂谷时使用。	高火力	煮比一般米饭香黏的米饭时使用。
自动洗涤(自动杀菌洗涤)	煮饭、保温或料理结束后清除异味时使用。	(黏白米, 黏杂谷)	(可能会出现糊化现象。)
白米快速	<ul style="list-style-type: none"> <li>选择白米高压菜单后按2次高压煮饭/快速键可缩短煮饭时间。(以白米2人份为基准大约需13分钟。)</li> <li>使用白米快速煮的米饭效果不如正常煮的米饭效果好, 因此请将煮饭容量控制在6人份以下。</li> <li>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。</li> </ul>		
杂谷快速	<ul style="list-style-type: none"> <li>选择杂谷菜单后按2次高压煮饭/快速键可缩短煮饭时间。(以杂谷2人份为基准约需26分钟。)</li> <li>使用杂谷快速煮的米饭效果不如正常煮的米饭效果好, 因此请将煮饭容量控制在6人份以下。</li> <li>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。</li> </ul>		

※ 白米快速及煮少人份米饭时接水盒中会有较多积水, 请及时清理。

※ 该款式不提供soft白米, 白米低压功能。

## 自动洗涤(自动杀菌洗涤)使用方法

加水至内锅中“自动洗涤”水位为止, 并将结合手柄专至“高压”或“无压”

方法1. 将锅盖结合手柄从高压模式选择为无压模式  
方法2. 在待机状态下, 按下自动洗涤/锁定(2秒)键, 在选择自动洗涤后, 在高压模式下按高压煮饭按钮, 在无压模式下按无压煮饭按钮

## 简便浸泡功能

开始煮饭时添加了浸泡时间, 进行浸泡后再开始煮饭的功能。



- 使用白米高压、香黏白米、白米快速、杂谷、香黏杂谷、杂谷快速、黏白米、黏白米高火力、黏杂谷、黏杂谷高火力、锅巴、无压白米、什锦饭 菜单开始煮饭后5秒内, 如按预约键 即可进入简便浸泡功能模式。
- 进入简便浸泡功能设置模式时, 每按1次预约键煮饭前浸泡时间以10分→30分→60分→无浸泡时间, 反复变更。
- 选择浸泡时间时, 如5秒内无任何按键操作, 则按当前浸泡时间开始操作。选择所需浸泡时间时, 相关浸泡时间结束后开始煮饭。  
※ 选择的浸泡时间以1分钟为单位减少。  
※ 简便浸泡功能开始运行时, 将锅盖结合手柄转至开启位置煮饭被取消。  
※ 浸泡时间越长糊化现象越明显。

## 糊化现象 (米饭微黄)

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

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

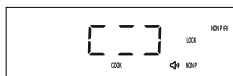
# 中途加料请这样操作

## 中途加料 是?

无压菜单煮饭中解除智能锁定装置打开锅盖投入食材或翻转内锅的食材功能。

## 中途加料 使用方法

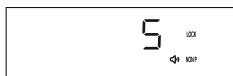
① 首先，无压力菜单煮饭中，请按 设置/中途加料按键。



< 按键标示 >

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。

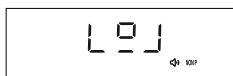


<解除剩余时间显示>

③ 显示右侧图片后，请打开锅盖投入食材或把内锅的食材翻过来。

▶ 语音提示“请打开锅盖”。

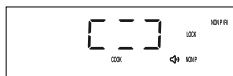
▶ 智能锁定装置解除剩余时间显示中或煮饭中时,请勿按开启锅盖按键。  
必须显示材料投入标志时,请按开启锅盖的按键。



< 食材投入标示 >

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。



< 煮饭进行标示 >

### ⚠ 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，产品无法正常工作时，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)

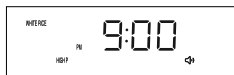


## 预约煮饭的方法

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 确认当前时间是否正确

- ▶ 当前时间不正确的情况下预约煮饭时间也不正确，请调整当前时间。
- ▶ 请注意不要将上午、下午调错



### 2 将锅盖结合手柄转向“高压”或“无压”方向，按预约键。

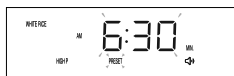
<高压模式>

- ▶ 语音提示“用选择键设定煮饭完成后，请按设定或高压煮饭键”。

<无压模式>

- ▶ 语音提示“用选择键设定煮饭完成后，请按设定或无压煮饭键”。
- ▶ 产品出厂时预约时间设定为上午6点30分，如预约时间同出厂设定一致时，无需调整预约时间。
- ▶ 按预约键时显示初始设定时间(如图)、预约标识闪烁。
- ▶ 高压模式下糙米/发芽(3H)，白米快速, 杂谷快速菜单无法设置预约煮饭。

※ 保温中若要设定预约煮饭时，按取消键取消保温后设定预约时间。



### 3 按选择键设定预约时间后，按设定键。

- ▶ 每按一次 > 右侧选择键，以10分钟为单位增加。
- ▶ 每按一次 < 左侧选择键，以10分钟为单位减少。按住时连续变化。(反复合功能)

※ 请注意上、下午区分。



### 4 按选择键选择所需菜单后，按设定键。

<高压模式>

- ▶ 语音提示“请按选择键选择预约菜单后按设定键。”

<无压模式>

- ▶ 语音提示“请按选择键选择预约菜单后按设定键”



### 5 按高压煮饭/快速键。

<高压模式>

- ▶ 语音提示“煮饭已预约”。

<无压模式>

- ▶ 语音提示“美味无压白米饭预约完成。”
- ▶ 根据预约设定时间完成预约煮饭。  
(根据煮饭量和使用条件的不同，煮饭完成时间略有差异。)
- ▶ 完成一次预约煮饭后，预约设定时间会自动记忆，无需调整煮饭时间直接按预约键即可。

※ 各菜单预约煮饭时间以最大人份为基准，如少量煮饭时，煮饭完成时间可能会比预约时间提前。



# 预约煮饭/预约再加热使用方法

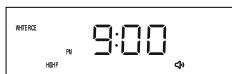
## 预约再加热使用方法

- ▶ 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3小时，请至少提前3小时进行预约再加热。

现在时间为下午9时，欲于次日上午7时40分食用热米饭时

### 1 请确认现在时间是否准确。

- ▶ 现在时间不准确时会导致完成预约再加热时间也不准确，请正确调整时间。
- ▶ 请注意区分上午、下午。



### 2 将锅盖结合手柄转至“高压”位置，如显示关闭指示灯，请按预约键。

- ▶ 语音提示“预约”，按选择键调整煮饭完成时间后按高压煮饭键或设置键。”
- ▶ 如未将锅盖结合手柄转至“高压”关闭位置就按预约键，无法预约。



### 3 如按保温/再加热键，进入预约再加热设置模式。

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



### 4 按选择键设置预约再加热完成时间。

- ▶ 每按键1次增加10分钟。
  - ▶ 每按键1次减少10分钟。
- 连续按键则连续变化。(反复功能)
- ※ 请注意区分上午/下午。



### 5 请按设定键。

- ▶ 语音提示“请按保温键。”

### 6 请按保温/再加热键。

- ▶ 语音提示“再加热已预约”。
- ▶ 已在设置的预约再加热时间内，完成预约再加热。
- ▶ 已设置的完成预约再加热时间会被自动记忆，无需再调整时间，直接按保温/再加热键即可。

## 预约煮饭/预约再加热时注意事项

### 1 预约煮饭时

- ▶ 大米开封时间较长较干硬时，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 预约再加热时

- ▶ 完成煮饭后，米饭在常温下经长时间保管，水分蒸发，预约再加热时米饭易变干或产生糊化现象(米饭微黄)。
- ▶ 米饭过量会导致无法将米饭充分加热，建议在5人份以下(约内锅的一半)使用预约再加热。
- ▶ 冷藏或冷冻保管的米饭，根据米饭状态完成预约再加热后米饭可能会不热或米饭较干、产生糊化现象(米饭微黄)明显
- ▶ 将冷藏保管的米饭盛入内锅后用饭勺搅匀，将成团的米饭摊开后再进行预约再加热。
- ▶ 务必将冷冻保管的米饭解冻后再进行预约再加热。

### 3 变更预约时间时

- ▶ 变更预约时间时按取消键0.3秒以上取消后再进行变更。

### 4 超出可设置预约时间时

- ▶ 设置时间比可预约设置时间短时，即刻开始煮饭。
- ▶ 设定时间比可设置预约时间(3小时)短时，立即开始预约再加热。

### 5 设置时间超过13个小时时

- ▶ 显示“13Ho”，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时完成预约煮饭/再加热(设置时间14个小时)，显示“13Ho”标识。预约时间自动变更为次日上午6时(设置时间13个小时)。
- ※ 预约煮饭/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时完成预约煮饭/再加热时，请将时间设置为下午12:00时。
- ※ 从显示时刻开始1~13个小时内可使用预约煮饭功能。
- ※ 以现在时间为准3小时后至13个小时内完成预约再加热时使用该功能。
- ※ 进行预约煮饭/再加热时，如需确认现在时间，按确认键则显示现在时间并持续2秒钟。

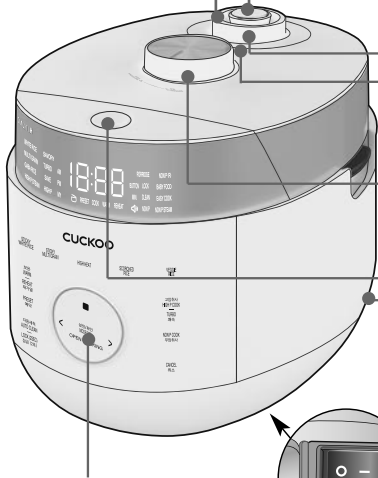
各菜单的预约时间范围

菜单 区分	白米高压	黏白米	香黏白米	黏白米 高火力	杂谷	黏杂谷	香黏杂谷	黏杂谷 高火力	白米快速 杂谷快速	糙米发芽 (OH)	锅巴	无压白米	什锦饭	健康粥	高压高炖 无压高炖	速食食品	宝宝食品
煮饭 时间	43分+ ~13个小时	44分+ ~13个小时	48分+ ~13个小时	44分+ ~13个小时	58分+ ~13个小时	59分+ ~13个小时	64分+ ~13个小时	60分+ ~13个小时	无限预约功能	68分+ ~13个小时	42分+ ~13个小时	46分+ ~13个小时	48分+ ~13个小时	(设置时间 + 1分)	(设置时间 + 1分)	(设置时间 + 1分)	(设置时间+ 1分)

# 각 부분의 이름

## 각부 명칭(외부)

소프트스팀캡



기능조작부 및 표시부

압력추

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

2중모션밸브 (TWIN PRESSURE)

자동 증기 배출구

취사나 요리가 끝나거나 보온시 자동으로 증기를 배출시켜 줍니다. 필요할 경우 취소 버튼을 눌러 증기를 배출시킬 수도 있습니다.

뚜껑 결합 손잡이

뚜껑 결합 손잡이를 회전시켜 "고압 슝"에 위치하면 고압모드 조리 선택이 가능하고, "스 무압"에 위치하면 무압모드 조리 선택이 가능합니다.

뚜껑 열림 버튼

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

대기전력 차단 스위치

전원코드 연결 후 전원이 들어오지 않을 경우 대기전력 차단 스위치가 (ON)으로 되었는지 확인 바랍니다.

- 사용자: (ON)
- 미사용시: (OFF)

(대기전력이 차단되어 에너지 절연효과가 있습니다.)

\* 취사 또는 요리 진행 중 대기전력 차단 스위치가

(OFF)가 되면 자동증기배출정도가 적정하여 내용물 비산의 우려가 있습니다.

## 부속품 안내



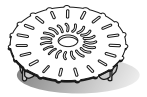
사용설명서 및 요리안내



주걱



계량컵



찜판

## 각부 명칭(내부)

패킹

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

뚜껑

압력조절판

안전패킹 커버

안전패킹

원터치 버튼

분리형커버 손잡이

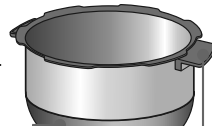
물받이 (제품후면)

보온이나 취사, 요리 후에는 항상 물받이에 있는 물을 버려주세요. 물받이에 발물이 고여 있을 경우 냄새의 원인이 됩니다.

전원플러그

전원코드

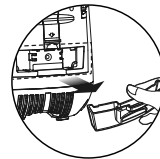
온도감지기



내솥 손잡이

내솥

내솥을 본체에 똑바로 넣습니다. \* 내솥형상은 모델별로 다를 수 있습니다.



청소용 핀 · 브러쉬 키

(실물은 본체 바닥면에 부착되어 있습니다. 오른쪽을 참조하여 사용하십시오.)

# 제품 손질 방법 / 뚜껑 결합 손잡이의 사용법에 관하여

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

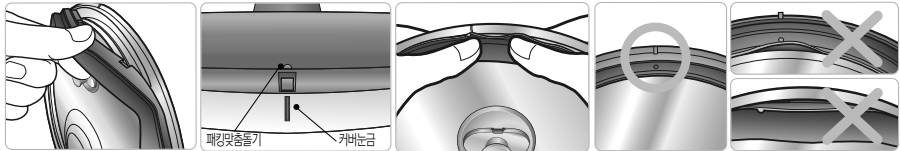
## 분리형 커버 및 압력패킹

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

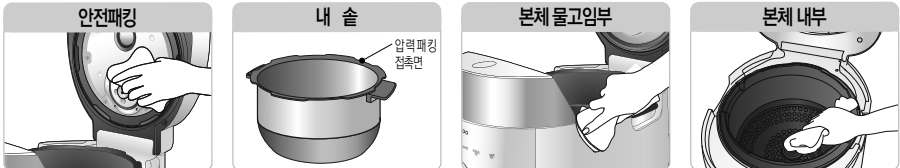


- ① 분리형커버 손잡이를 잡고 버튼의 중앙을 누른 후 손잡이를 좌상표 방향과 같이 잡아 당기면 밥솥과 쉽게 분리되어 세척이 가능합니다.  
\* 분리형커버를 분리 또는 장착시 떨어질 우려가 있으니 분리형커버 손잡이를 잡아 주십시오.  
\* 버튼의 중앙을 누르지 않는 경우 동작이 되지 않을 수 있으니 버튼의 중앙을 눌러 사용 해 주십시오.
- ② 정용용 증생세제 및 스펙으로 자주 세척해 주시고 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오.  
\* 압력패킹의 내솔 접촉면에는 밥알 등이 붙지 않게 닦아 주시고 청결히 관리하면 제품을 더욱 오래 사용할 수 있습니다.
- ③ 장착 시에는 분리형커버 손잡이를 잡고 뚜껑에 부착한 후 분리형커버의 하단부를 밀착 소리가 나도록 밀어 완전히 결합시켜 주십시오.

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



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



- 사용 전 · 후 증기배출구가 막히지 않도록 깨끗이 부드럽게 닦아 주십시오. 안전패킹은 부드럽게 닦아 주시고 강제로 빼거나 제품에서 떼어내지 마시고 사용 전 · 후 결합상태를 확인해 주십시오. 결합이 불완전한 경우 반드시 서비스 센터에 문의하십시오.
- 내솔의 바깥면이나 밀면의 이물질 및 물기를 깨끗이 닦아 주십시오. 거친 수세미, 솔, 연마제 등은 코팅이 벗겨질 수 있으므로 주방용 세제와 부드러운 천 수분지 등으로 닦아 주십시오.  
\* 내솔의 압력 패킹 접촉 부위를 청결히 관리하면 제품을 더욱 오래 사용할 수 있습니다.
- 취사 시 발생하는 밥물은 증기배출구로 통해 이곳에 고일수 있도록 설계되어 있으므로 취사 완료후 물기를 제거한 행주로 깨끗이 닦아 주십시오.  
\* 내솔 세척 시 주의 사항  
- 날카로운 식기(뚜껑, 숟가락, 젓가락) 등을 내솔에 넣지 마십시오.  
- 내솔 코팅이 손상 될 수 있습니다.  
- 고열 과실에 의한 내솔 코팅의 스크래치 및 벗겨짐이 발생할 경우에는 무상 서비스 기간 내라도 유상 처리됩니다.
- 온도감지기에 이물질이 눌러 붙어 있는 경우 금속 팬이 손상되기에 제거하십시오.

## 뚜껑 결합 손잡이의 사용법에 관하여

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



# 제품 손질 방법

## 압력 노즐막힘 손질 방법

### 압력추 / 2중모션 밸브

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

2중모션 밸브의 이물질 제거를 위해 정기적으로 자동세척을 실행해 주십시오. (4쪽 참조)  
증기 배출구의 구멍이 막히지 않았는지 정기적으로 점검해 주십시오.

※ 압력추의 디자인은 그림과 다를 수 있습니다.

### <압력추/증기배출구 청소방법>



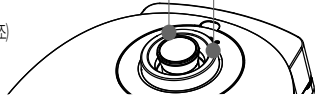
① 무경 결합 손잡이를 "고압 스팀" 방향으로 돌린 후 압력추를 잡고 위로 틀면서 화살표 방향 (반시계 방향)으로 돌려서 분리합니다.



② 청소용 핀도 브러시 킷을 본체 바깥면에 부착되어 있으므로 구멍을 뚫습니다.  
※ 청소용 핀으로 압력추 증기 배출구만 청소하시고, 다른 구멍은 안전장치이므로 절대로 피르지 않습니다.

### 소프트 스팀캡

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

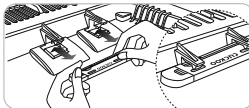


③ 청소용 압력추를 조립할 때는 분리할 때와 반대 방향 (시계방향)으로 돌려서 끼워 넣습니다.  
④ 압력추가 완전히 조립되면 추가 자유롭게 돌아 갑니다.

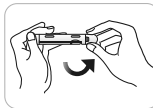
### 내슬 · 부속품 ▶ 주방용 중성세제와 스폰지로 씻어 주십시오.



## 청소용 핀 & 브러시 킷 사용방법



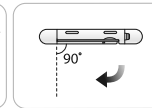
① 청소용 핀도 브러시 킷 (제품 바깥면 부착)을 그림과 같이 분리합니다.



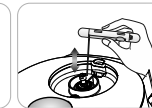
② 그림과 같이 브러시 뚜껑을 잡고 화살표 방향으로 힘을 주어 구멍을 분리합니다.



③ 청소용 브러시로 범불고압방지 배수로나 행주로 닦기 어려운 부분을 깨끗이 청소할 수 있습니다.



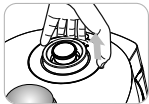
④ 청소용 핀을 사용할 때에는 화살표 방향으로 청소용 핀을 당겨서 청소용 핀 · 브러시 킷 몸체와 90도 맞춰 주십시오.



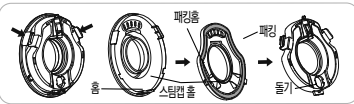
⑤ 청소용 핀은 증기 배출구 청소시에만 사용하십시오.  
※ 2중모션 밸브 해소를 막기 위해 무경 결합 손잡이를 고압 스팀 방향으로 돌린 후 청소용 핀을 사용하십시오.

## 소프트 스팀캡 손질 방법

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



① 소프트 스팀캡을 그림과 같이 손잡이를 위로 살짝 들어 올려서 떼어냅니다.



② 양쪽에 있는 후크를 화살표 방향으로 눌러서 분해하고, 주방용 세제 및 스폰지로 자주 세척해 주십시오. 세척 후 수세대로 조립해 주십시오.  
※ 평평을 끼울 때는 방향에 주의해서 평평을 맞춘 후 끼워 주십시오.



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

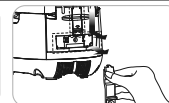


④ 제품을 소프트 스팀캡을 장착할 때는 그림과 같이 소프트 스팀캡을 안착한 후 스팀스팀을 눌러 고압 스팀 시켜 주십시오.

## 물받이/밥물고임방지배수로 손질방법



① 물받이를 분해합니다.



② 밥물고임방지배수로의 손잡이를 잡고 아래방향으로 밀어서 분리합니다.



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



④ 청소 후 그림과 같이 밥물고임 방지배수로를 위로 밀어서 끼워 넣습니다.



⑤ 물받이를 화살표 방향으로 눌러 확실하게 끼워 주십시오.

## 뚜껑이 닫히지 않을 때의 주의사항

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



1. 내슬이 제품 본체에 완전히 들어가지 있는지 확인합니다. (내슬에 부착된 손잡이를 제품 본체 홈에 안착하십시오.)

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



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



# 고압모드 또는 무압모드 선택 방법

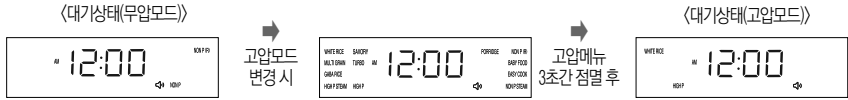
## 고압모드 선택

뚜껑결합손잡이 방향을 “고압”으로 해주세요.

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

1 압력모드를 무압모드에서 고압모드로 변경을 원하실 경우 뚜껑결합손잡이를 “**고압**”으로 돌려주세요.

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



## 무압모드 선택

뚜껑결합손잡이 방향을 “**무압**”으로 해주세요.

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

1 압력모드를 고압모드에서 무압모드로 변경을 원하실 경우 뚜껑결합손잡이를 “고압”에서 “**무압**”으로 돌려주세요.

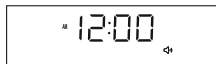
- ▶ 압력모드가 고압모드에서 무압모드로 변경이 되면 전체 무압메뉴만 3초간 점멸 후 저장된 무압메뉴가 점등합니다.
- ▶ “무압모드입니다. 무압메뉴를 선택해주세요”하는 음성이 나옵니다.
- ▶ 뚜껑결합손잡이의 램프의 불빛이 흰색으로 변경됩니다.



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

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

(뚜껑결합 손잡이 중립위치 상태)



### ⚠ 주의사항

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

# 현재시각의 설정 / 음성안내 기능의 설정과 해제

## 현재시각은 이렇게 맞추십시오.

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

### 1 전원플러그를 꽂은 후 설정 버튼을 2회 누릅니다.

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



### 2 선택 버튼으로 시를 "8"에 맞추고 분을 "25"에 맞춥니다.

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



### 3 원하는 시각으로 설정이 완료되면 설정 버튼을 눌러주십시오.

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



#### ■ 리튬 건전지에 대하여

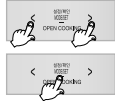
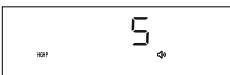
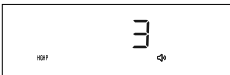
- 본 제품에는 정전보상 기능 및 시계 기능을 위하여 리튬 건전지가 내장되어 있으며 건전지의 수명은 약 3년 정도이나 성능에 따라서 차이가 날 수 있습니다.
- 전원플러그를 뽑다가 다시 꽂았을 때 현재시각이 "12:00"로 리셋되는 현상이 발생하면 건전지에 문제(방전 등)가 있으므로 고객상담실로 문의하여 지정된 서비스센터에서 건전지를 교환한 후 사용하십시오.

#### ■ 정전 보상기능이란?

- 본 제품은 정전이 되어도 정전 이전의 상태를 기억하게 되어 있어 정전 후, 다시 전기가 들어오면 정상적으로 작동하게 됩니다.
- 취소나 요리 중에 정전이 되면, 정전된 시간만큼 취소나 요리 시간이 늦어져 정전시간에 따라 취소나 요리 상태가 다소 차이가 날 수도 있습니다.
- 10분 이상 정전 시 취사가 취소됩니다.
- 보온 중 정전이 되어 밥이 식었을 때는 보온이 취소됩니다.

## 음성볼륨 조절기능(음성기능을 해제하거나 음성볼륨을 조절하는 기능임)

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



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

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

선택 버튼으로 OFF가 설정되면 <OFF> 및 OFF 표시가 깜빡거리며 "음성 기능이 해제되었습니다."하는 음성이 나옵니다.

선택 버튼으로 1부터 5까지의 음성볼륨 크기를 설정할 수 있습니다.

- ▶ 설정 버튼이 점멸하고, 취소 버튼이 켜집니다.
- ▶ 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.
- ▶ 원하시는 음성볼륨을 설정하신 후 설정 버튼을 눌러 주십시오.
- ▶ 버튼을 누르지 않고 7초가 경과되면 "시간이 초과되어 기능설정이 취소되었습니다."하는 음성과 함께 기능이 설정되지 않고 취소되어 대기상태로 돌아갑니다.

# 야간 음성볼륨 설정 기능 / 음성 설정 기능

## 야간 음성볼륨 설정 기능

야간 음성볼륨 줄임 기능은 야간시간(10:00 PM~05:59 AM)의 음성볼륨을 줄이는 기능으로 필요에 따라 설정하여 주십시오. 이 기능은 야간 시간 중에만 동작합니다.

### ▶ 야간 음성볼륨 설정방법



예) 3단계, 음성 크기의 60%

OFF : 음성 없음.

1 : 음성 크기의 20%

2 : 음성 크기의 40%

3 : 음성 크기의 60%

4 : 음성 크기의 80%

5 : 음성 크기의 100%

설정 단계에 따른 야간음성 크기

1. 대기상태에서 설정 버튼을 12회 누르면 야간 음성볼륨 줄임 설정 모드로 진입합니다.  
설정 버튼을 초기에 누를 시 0.3초 이상 눌러야 진입 가능합니다.
2. 야간 음성볼륨 줄임 설정 모드로 들어왔을 때 "야간 음성볼륨 설정 모드입니다. 선택버튼으로 야간 음성볼륨을 조절한 후 설정 버튼을 눌러주세요."하는 음성이 나옵니다. 이때, 설정, 취소 버튼이 켜집니다.
3. 선택 버튼을 누르면 단계가 선택되면서 음성의 크기가 바뀝니다. 원하시는 음성의 크기를 선택 후 설정 버튼을 눌러 주세요.  
이때, 설정, 취소 버튼이 켜집니다.
4. 선택 버튼을 조절하여 "OFF" 표시가 되면 "야간 음성 기능이 해제되었습니다."하는 음성이 나옵니다. 설정 버튼을 눌러 기능을 선택하여 주십시오.  
이때, 설정 버튼이 점멸하고, 취소 버튼이 켜집니다.
5. 야간 음성볼륨 줄임 설정 모드 진입 후 취소 버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력없이 7초가 지나면 "시간이 초과되어 기능 설정이 취소되었습니다."하는 음성과 함께 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기설정으로 돌아갑니다.

## 음성 설정 기능

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

### ▶ 음성 기능 설정방법



예) 한국어음성 설정시



예) 영어음성 설정시



예) 중국어음성 설정시

1. 대기상태에서 설정 버튼을 1회 누르면 음성 설정 모드로 진입합니다.  
설정 버튼을 초기에 누를 시 0.3초 이상 눌러야 진입 가능합니다.
2. 음성 설정 모드로 들어왔을 때 "음성 설정 모드입니다. 선택버튼으로 원하시는 음성을 선택한 후 설정 버튼을 눌러주세요."하는 음성이 나옵니다.  
이때, 설정, 취소 버튼이 켜집니다.
3. 선택 버튼으로 한국어음성, 영어음성, 중국어음성 설정 후 설정 버튼을 눌러주세요. 이때, 설정 버튼이 점멸하고, 취소 버튼이 켜집니다.
4. 음성 설정 모드 진입 후 취소 버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력없이 7초가 지나면 "시간이 초과되어 기능 설정이 취소되었습니다."하는 음성과 함께 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기설정으로 돌아갑니다.

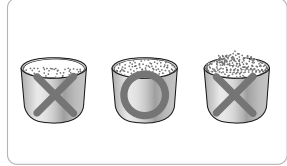
## 1 내솥을 깨끗이 씻은 후 물기를 닦습니다.

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



## 2 계량컵을 사용하여 쌀을 인분수 만큼 별도의 용기에 담습니다.

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

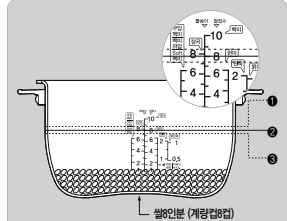


## 3 맑은 물이 나올 때까지 깨끗이 씻습니다.

## 4 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 옮겨 담습니다.

## 5 메뉴에 따라 물의 양을 조절합니다.

- ▶ 바닥이 평평한 곳에 내솥을 올려 놓고 내솥에 표시된 눈금에 맞춰 물의 양을 조절합니다.
- ▶ 내솥에 표시된 눈금은 쌀과 물을 함께 부었을 때의 물눈금을 표시합니다.
- ▶ 물 높이 조절에 대하여
  - 백미, 찰진백미, 구수한백미 : 백미/물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.  
찰진백미/고화력, 백미/쾌속/누룽지 백미, 찰진백미, 구수한백미, 찰진백미/고화력은 최대 10인분, 백미/쾌속은 최대 6인분, 누룽지는 최대 4인분까지 취사 가능합니다.
  - 잡곡, 찰진잡곡, 구수한잡곡 : 잡곡/물눈금 기준으로 맞춥니다.  
찰진잡곡/고화력, 잡곡/쾌속 잡곡, 찰진잡곡, 구수한잡곡, 찰진잡곡/고화력은 최대 8인분, 잡곡/쾌속은 최대 6인분까지 취사 가능합니다.
  - 무압백미, 나물밥 : 무압백미/백미/저압/Soft백미/물눈금 기준으로 맞춥니다.  
무압백미, 나물밥은 최대 6인분까지 취사 가능합니다.
  - 현미/쌀아 : 현미/물눈금 기준으로 맞춥니다.  
현미/쌀아는 최대 6인분까지 취사 가능합니다.
  - 건강죽(원죽) : 원죽/물눈금 기준으로 맞춥니다. 건강죽(원죽) 최대 2컵까지 취사 가능합니다.
  - 건강죽(흰죽) : 흰죽/물눈금 기준으로 맞춥니다. 건강죽(흰죽)은 최대 1컵까지 취사 가능합니다.



- ※ 콩, 팥과 같은 딱딱한 곡류는 불리거나 삶아서 잡곡, 찰진잡곡, 구수한잡곡, 찰진잡곡/고화력, 잡곡/쾌속 메뉴에서 취사를 하십시오. 잡곡의 종류에 따라 설익을 수도 있습니다.
- ※ 메뉴별 취사량은 30초의 '메뉴별 취사시간'을 참조하십시오.
- ※ 본 모델은 백미저압, Soft백미 메뉴를 지원하지 않습니다.

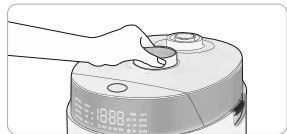
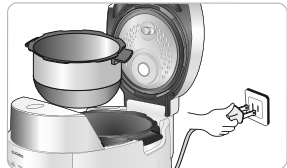
## 6 전원플러그를 꽂은 후 내솥을 본체에 넣어 주십시오.

- ▶ 분리형 커버가 장착되어 있는지 확인하여 주십시오.
- ▶ 분리형 커버가 장착되어 있지 않으면 "Eco" 표시가 나타나며 버튼입력이 되지 않습니다.  
내솥을 넣을 때 본체에 완전히 들어가도록 주의하여 넣습니다.
- ▶ 내솥의 바닥면에 쌀 등의 이물질이 붙어 있으면 취사가 잘 되지 않거나 고장의 우려가 있습니다.
- ▶ 내솥이 본체에 정확하게 들어가지 않으면 뚜껑이 닫히지 않습니다.  
(내솥의 손잡이가 본체의 홈에 들어가도록 하십시오.)

- 1 잔밥을 원할때 : 물을 규정량보다 많이 부어 주십시오.
- 2 쌀 인분의 경우 (계량컵8컵)  
내솥의 '백미' 눈금 8에 물을 맞춥니다.
- 3 쌀을 충분히 불렸을 때 또는 된밥을 원할 때 : 물을 규정량보다 적게 부어주십시오.
- 4 밥이 설익거나 고들한 경우 : 쌀의 품종 차이 또는 함수율(물분) 차이로 발생합니다. 이 경우 기존 취사 물량 대비 1~10% 물량을 늘려서 취사하십시오.

## 7 뚜껑을 닫은 후 뚜껑 결합 손잡이를 "고압 썸" 또는 "스 무압" 위치로 돌려주십시오.

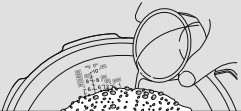

- ▶ 뚜껑 결합 손잡이의 LED가 주황색으로 점등되고, 기능표시부에 "고압" 표시가 나타나면 고압모드이고, 뚜껑 결합 손잡이의 LED가 흰색으로 점등되고, 기능표시부에 "무압" 표시가 나타나면 무압모드입니다.
- ▶ 고압모드에서 무압취사 버튼을 누르는 경우와 무압모드에서 고압취사 버튼을 누르는 경우에는 경고음 및 "Eco" 표시가 나고 취사가 되지 않습니다.
- ▶ 고압모드에서 고압취사 버튼을 누르는 경우와 무압모드에서 무압취사 버튼을 누르는 경우에만 취사가 진행됩니다.
- ※ 보온 중일 때는 취소 버튼을 눌러 보온을 취소한 후 원하시는 기능을 선택하여 주십시오.
- ※ 이외에 "Eco" 표시가 나올 경우에는 뚜껑 결합 손잡이를 "스 무압" 방향으로 돌린 후 다시 "고압 썸"으로 돌려 주시면 정상적으로 동작 됩니다.  
(뚜껑 체결 감지 장치의 동작 확인 기능)
- ※ 고압모드 상태로 이전 취사에서 취사 완료 후 한번 이상 뚜껑 결합 손잡이를 "스 무압" 방향으로 돌렸을 경우에는 해당되지 않습니다.



# 맛있는 밥을 드시려면

## 압력밥솥으로 맛있는 밥짓기

맛있는 압력밥솥 밥을 드시려면 다음 사항을 꼭 알아두십시오.

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

# 취사는 이렇게 하십시오

## 1 두껍결합손잡이로 원하는 압력모드를 선택합니다.

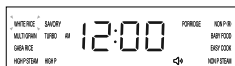
- 분리형 커피가 장착되어 있는지 확인하여 주십시오.
- 취사 전 압력추를 수평으로 맞추어 주십시오.
- 정확한 압력모드가 선택되지 않으면 메뉴를 선택할 수 없습니다.
- 두껍결합손잡이가 고압모일 경우 고압메뉴를 선택하고 무압모일 경우 무압메뉴만 선택이 됩니다.

(고압모드)

- 선택 버튼을 누를 때마다 백미-구수한백미-백미패스-점곡-구수한점곡-점곡패스-현미/쌀아-고압점-찰진백미-찰진백미고화력-찰진점곡-찰진점곡고화력-누룽지 순으로 반복 선택됩니다.

(무압모드)

- 선택 버튼을 누를 때마다 무압백미-이유식-간편식-무압점-나물밥-건강죽 순으로 반복 선택됩니다.
- 고압모드에서 찰진백미, 찰진점곡, 누룽지 메뉴의 경우 해당 메뉴의 DIRECT TOUCH 버튼을 누르면 즉시 취사가 진행 됩니다.
- 무압모드에서 나물밥 메뉴의 경우 DIRECT TOUCH 버튼을 누르면 즉시 취사가 진행 됩니다.
- 찰진백미, 찰진점곡 메뉴 취사 시작 후 5초 이내 고화력 버튼 입력 시 해당 메뉴의 고화력 취사가 진행 됩니다.
- 백미, 구수한백미, 찰진백미, 찰진백미 고화력, 점곡, 구수한점곡, 찰진점곡, 찰진점곡 고화력, 현미/쌀아, 무압백미, 나물밥 메뉴의 경우 취사가 완료되면 메뉴가 기억되며 동일 메뉴를 연속 사용할 경우는 메뉴를 선택하지 않아도 됩니다.



예) 백미를 선택 할 경우  
▶ "백미"라는 음성이나옵니다.

## 2 고압취사 또는 무압취사 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.

- 취사를 하기에 고압메뉴의 경우 두껍결합손잡이를 "고압"으로 돌리고 고압취사 버튼을, 무압메뉴의 경우 두껍결합손잡이를 "스 무압"으로 돌리고 무압취사 버튼을 눌러주세요.
- 고압메뉴를 선택 후 무압취사 버튼을 누르면 경고음과 함께 타이머가 나타난 후 "고압메뉴입니다. 고압취사 버튼을 눌러주세요.", 무압메뉴를 선택 후 고압취사 버튼을 누르면 경고음과 함께 타이머가 나타난 후 "무압메뉴입니다. 무압취사 버튼을 눌러주세요."하는 음성이나옵니다.
- 취사 버튼을 누르면 "백미, 쿠쿠가 맛있는 취사를 시작합니다."하는 음성과 함께 취사가 시작합니다.
- 두껍결합손잡이를 "고압" 또는 "스 무압" 방향으로 하지 않고 고압취사 또는 무압취사 버튼을 누른 경우 경고음과 함께 타이머가 나타난 후 "두껍결합손잡이를 입력하여주세요. 돌려주세요."하는 음성이나오고 작동되지 않습니다.
- 취사 시작 후 1분간 취사 온도 예상 시간을 표시합니다.
- 취사 용량이나 수온, 취사 조건에 따라 실제 취사 시간은 차이가 있을 수 있습니다.
- 취사 시작 1분 후에는 일정시간 주기로 남은 취사시간을 선정하여 10초간 표시됩니다.



고압모드에서 백미를 취사 할 경우

## 3 뜬물이기 (예: 백미)

- 뜬 짐작 부더는 "뜬물이기"를 시작합니다."하는 음성과 함께 표시부에 남은 취사시간을 표시합니다.
- 메뉴에 따라 남은 시간은 차이가 있습니다.
- 뜬물리 1~4분 전에 증기배출소음이(거즈소리)이 나오고 "증기배출"이 시작됩니다."하는 음성과 함께 증기가 자동배출되므로 놀라거나 화상을 입지 않도록 주의하십시오.

예) 10분 남은 경우



## 4 취사완료

- 취사가 끝날 때 완성음(쿠-쿠, 쿠쿠하세요, 새소리가 울리고 "쿠쿠가 맛있는 백미를 완성하였습니다. 밥을 잘 저어주세요."하는 음성과 함께 보온 기능을 시작합니다.
- 보온을 원하지 않을 경우 취소 버튼을 0.3초간 눌러 보온을 취소하여 주십시오.
- 취사가 끝난 즉시 밥을 골고루 잘 섞어 주십시오.
- 섞지 않고 그냥 두면 밥이 굳고 변색되어 냄새가 발생합니다.
- 두껍결합손잡이가 잘 돌아가지 않는 경우는 입력추를 쫓힌 다음 내부 증기를 완전히 빼낸 후 두껍결합손잡이를 돌려 주십시오.
- 취사 중에는 취소 버튼을 누르지 마십시오. 취사가 취소됩니다.



### 메뉴별 취사시간

구분	백미 (기본백)	찰진 백미	구수한 백미	찰진백미 고화력	백미 패스	점곡	찰진 점곡	구수한 점곡	찰진점곡 고화력	점곡 패스	현미/쌀아 (취)	누룽지	무압 백미	나물밥	건강죽 (원죽)	간강죽 (윤은죽)	고압점 무압점	간편식	이유식
취사량	1인분~ 10인분	1인분~ 10인분	1인분~ 10인분	1인분~ 10인분	1인분~ 6인분	1인분~ 8인분	1인분~ 8인분	1인분~ 8인분	1인분~ 8인분	1인분~ 6인분	1인분~ 6인분	1인분~ 4인분	1인분~ 6인분	1인분~ 6인분	1컵~ 2컵	0.5컵~ 1컵			
취사 시간	약25분~ 약38분	약27분~ 약38분	약25분~ 약38분	약27분~ 약40분	약12분~ 약19분	약12분~ 약19분	약12분~ 약19분	약12분~ 약19분	약12분~ 약19분	약27분~ 약38분	약25분~ 약38분	약25분~ 약38분	약25분~ 약38분	약25분~ 약38분	약25분~ 약38분	약25분~ 약38분	약25분~ 약38분	약25분~ 약38분	약25분~ 약38분

※ 고압점, 무압점, 간편식, 이유식 등의 요리 후 취사하게 되면 냄새가 배어 들 수도 있습니다.  
(31쪽을 참조하여 패킹과 뚜껑 부위를 깨끗하게 닦아 낸 후 사용하여 주십시오.)  
※ 메뉴별 취사시간은 전압, 물량, 수온 등 사용환경에 따라 다소 차이가 날 수 있습니다.

# 취사 / 자동세척 / 간편불림 기능은 이렇게 하십시오

## 취사메뉴 사용법

백미	백미를 취사할 때 사용합니다.	찰진백미	백미를 차지게 취사할 때 사용합니다.
잡곡	백미를 곡류에 섞어서 취사할 경우 사용합니다.	구수한백미	구수한 백미밥을 드시고자 할 때 사용합니다.
현미발아(0+)	현미를 발아시키지 않고, 현미밥을 드시고자 할 때 사용합니다.	찰진잡곡	백미를 곡류에 섞어서 차지게 취사할 때 사용합니다.
무압백미	찰기없이 부드러운 밥을 드시고자 할 때 사용합니다.	나물밥	백미에 나물을 섞어서 취사할 때 사용합니다.
이유식	이유식을 자동으로 요리해 줍니다.	간편식	즉석식품을 간편하게 조리할 때 사용합니다.
건강죽	수동으로 건강죽 시간을 설정하여 끓이는 기능입니다.	고안찌, 무압찌	수동으로 찜 시간을 설정하여 고안찌(71압) 및 무압(171압)에서 요리합니다.
현미발아(3+)	현미를 발아시켜 발아현미밥을 드시고자 할 때 사용합니다.	누룽지	취사할 때 누룽지를 만들어 줍니다.
구수한잡곡	구수한 잡곡밥을 드시고자 할 때 사용합니다.	고회력	일반취사와 차별되는 구수하고 차진 밥을 드시고자 할 때 사용합니다. (멜라노이징 현상이 발생될 수 있습니다.)
자동세척(자동살균세척)	취사, 보온 또는 요리 후 배어든 냄새를 세척할 때 사용합니다. (찰진백미, 찰진잡곡)		
백미쾌속	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 메뉴 버튼을 이용하여 백미쾌속 메뉴를 선택한 후 고압취사 버튼을 한번 누르거나, 메뉴 버튼을 이용하여 백미 메뉴를 선택한 후 고압취사 버튼을 연속하여 두번(5초이내) 누르면 밥짓는 시간이 단축됩니다. (백미 2인분 기준 약 13분 정도 걸림)</li> <li>· 백미쾌속 취사는 정상취사보다 밥상태가 좋지 않으므로 6인분 이하에서만 사용하여 주십시오.</li> <li>· 취사전 쌀을 씻은 정도 불린 다음 백미쾌속으로 취사하시면 밥맛이 더욱 좋아집니다.</li> </ul>		
잡곡쾌속	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 메뉴 버튼을 이용하여 잡곡쾌속 메뉴를 선택한 후 고압취사 버튼을 한번 누르거나, 메뉴 버튼을 이용하여 잡곡 메뉴를 선택한 후 고압취사 버튼을 연속하여 두번(5초이내) 누르면 밥짓는 시간이 단축됩니다. (오곡밥 2인분 기준 약28분 정도 걸림)</li> <li>· 잡곡쾌속 취사는 정상 취사보다 밥 상태가 좋지 않으므로 6인분 이하에서만 사용하여 주십시오.</li> <li>· 취사전 잡곡을 미리 불리거나 딱딱한 콩, 팥 등의 경우 미리 삶아서 취사하시면 밥맛이 더욱 좋아집니다.</li> </ul>		

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

## 자동세척(자동살균세척)은 이렇게 하십시오.

내솥의 자동세척은 냄비에 맞춰 물을 넣고 뚜껑을 덮어 뚜껑 결합 손잡이를 "고압 슴" 또는 "스 무압"으로 돌려주십시오.

방법

1. 뚜껑 결합 손잡이로 고압모드 또는 무압모드를 선택 해주십시오.
2. 대기상태에서 자동세척/잠금(2초) 버튼을 눌러 자동세척을 선택한 후 고압모드에서는 고압취사 버튼을, 무압모드에서는 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.

※ 자동세척을 정지적으로 하시면 2중도션벨보를 청결히 유지할 수 있습니다.

## 간편 불림 기능

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



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

## 멜라노이징(미세 밥 눌름) 현상

이 압력밥솥은 밥의 밑면에 얇은 누런 빛깔이 나타나는 데, 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 침전되던 내솥 바닥에 미세 전분이 가려있어 일반취사 보다 멜라노이징(미세 밥 눌름)현상이 증가할 수 있습니다.

※ 백미에 곡류를 섞어서 잡곡을 취사할 경우 백미만으로 취사할 때 보다 멜라노이징(미세 밥 눌름)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 으로 설정되어 있으며 경우에 따라 단계별 조절을 해주십시오.

- 높은단계 : 잡곡류로 취사하실 경우나 차진밥을 좋아하실 경우에 설정해 주십시오.
- 낮은단계 : 햅쌀로 취사하실 경우나 차진밥을 싫어하실 경우에 설정해 주십시오.

## 쿠쿠 맞춤취사 사용방법

대기상태에서 설정 버튼을 6회 누르면 부저음과 함께 맞춤취사 설정모드입니다. 선택버튼으로 메뉴를 선택한 후 설정 버튼을 눌러 주세요 하는 음성과 함께 맞춤취사 설정모드로 들어갑니다. 이 때 쿠쿠 맞춤취사가 지원되는 전 메뉴가 표시부에 나타납니다.

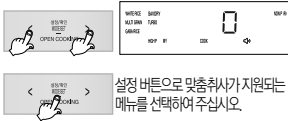
※ 아래의 설정방법의 예는 백미 메뉴 기준입니다.

### 1 쿠쿠 맞춤취사 설정화면



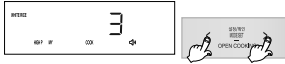
설정 버튼을 6회 누르면 맞춤취사 설정화면으로 진입합니다. 초기값은 화면과 같습니다. (설정 버튼을 초기에 누를 시 0.3초 이상 눌러야 진입 가능합니다.)

### 2 메뉴 선택 화면



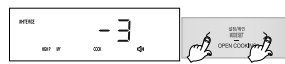
설정 버튼으로 맞춤취사가 지원되는 메뉴를 선택하여 주십시오.

### 3-1 높은단계 조정모드



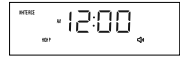
선택 버튼으로 표시부가 그림과 같이 변화하도록 합니다.  
▶ 버튼을 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.

### 3-2 낮은단계 조정설정



선택 버튼으로 표시부가 그림과 같이 변화하도록 합니다.  
▶ 버튼을 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.

### 4 설정 완료 화면



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

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



# 현미발아는 이렇게 하십시오

## 현미발아 메뉴의 조작방법

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

### 예비발아방법

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

**2** 뚜껑 결합 손잡이를 "고압 스팀" 방향으로 돌리고, 선택 버튼을 눌러 현미/발아를 선택합니다.



현미발아 메뉴가 선택되었을 때는 표시부에 야가 표시됩니다.

- ▶설정 버튼을 점멸하고 취소, 고압취사 버튼을 켜줍니다.
- (“현미발아 설정 버튼을 눌러주세요.”하는 음성이 나옵니다.)

**3** 설정 버튼을 누르고 선택 버튼으로 시간을 설정합니다.

1. > 우측 선택 버튼과 < 좌측 선택 버튼으로 현미발아 시간(0.3시간) 설정이 가능합니다.

- ▶ 고압취사 버튼을 점멸하고, 취소 버튼을 켜줍니다.
- ▶ 발아하지 않고, 현미밥을 드실 경우, 현미/발아 메뉴를 선택하여 취사하십시오.

**4** 고압취사 버튼을 누릅니다.



※ 발아전여시간이 3시간 남아있을 때

- ▶ 고압취사 버튼을 누르거나 설정 버튼을 누른 후 고압취사 버튼을 누르면 설정된 시간만큼 현미 발아를 시작하고 발아 완료 후 즉시 취사가 시작 됩니다.
- ▶ 현미발아중에는 취사표시가 나타나며 남은 시간이 표시됩니다. (“현미발아 이(설정) 시간 후 쿠쿠가 있다는 취사를 시작합니다.”하는 음성이 나옵니다.)

## 현미발아 취사 시 유의사항

- 1 발아된 쌀의 크기를 키우지 않고 좀 더 빨리 드시고 싶으면 예비발아를 하지않고 현미발아를 선택하여 원하는 발아시간을 설정하신 후 취사 버튼을 눌러 취사하십시오. (쌀의 크기에 따른 영양분의 차이는 크지 않습니다.)
- 2 기온이 높을때 오랜시간 발아시키면 냄새가 날 경우가 있습니다. 그 경우에는 발아 설정시간을 짧게 설정하여 주십시오.
- 3 현미발아 메뉴로 취사하실 경우에는 최대 6인분 이하로 하여 주십시오.
- 4 물은 수돗물을 사용하셔도 무방하나 생수를 이용하시면 더욱 좋습니다. 단, 뜨거운 물, 끓인 물은 식힌 경우라 하더라도 발아가 되지 않을 수 있으니 사용을 피해주십시오.
- 5 현미의 발아율이나 쌀의 길이 등의 발아상태는 현미의 종자와 보관상태, 보관기간에 따라 차이가 있을 수 있습니다. - 발아현미는 현미를 씻어낸 것으로, 현미의 종자에 따라 발아율 및 발아된 후의 쌀의 길이에 차이가 있을 수 있습니다. 발아시킬 현미는 반드시 수확후 1년 미만의 것을 사용해 주시고, 도정 후 보관기간이 가급적 짧은 것을 이용해 주십시오.
- 6 현미발아 메뉴의 경우 3H 설정시에는 예약이 되지 않습니다. 예약을 원하실 경우에는 4H로 설정하신 후, 예약해 주십시오.
- 7 현미의 종류에 따라 젤라노이징 또는 밤상태의 차이가 나타날 수 있습니다. 기호에 맞게 물량을 가감하거나 맞춤취사 기능을 이용해 주십시오. (41쪽 참조)
- 8 사용환경이나 쌀 상태에 따라서 쌀이 보이지 않을 수 있습니다.

# 고압찜은 이렇게 하십시오

## 고압찜 사용 및 예약방법



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

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



설정 버튼을 누르고 선택 버튼으로 요리 시간을 설정합니다.

- ▶ 취소 버튼이 켜지고 고압취사 버튼이 점멸합니다. “선택버튼으로 요리시간을 맞춘 후 고압취사 버튼을 눌러주세요.”하는 음성이 나옵니다. (메뉴별 시간 설정은 요리안내를 참조하세요.)
- ▶ 설정 버튼을 누르면 “고압취사나 예약 버튼을 눌러주세요.”하는 음성이 나옵니다.

1. < COOKING OPEN COOKING >

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

2. > COOKING OPEN COOKING <

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

3. 고압찜 시간은 10분~120분까지 설정 가능합니다.

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



고압취사 버튼을 누릅니다.

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

## 4 고압찜 예약은 이렇게 하십시오.

1. 현재 시간이 맞는지 확인합니다.

2. 뚜껑 결합 손잡이를 “고압 찜” 방향으로 돌리고 예약 버튼을 누릅니다.



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



4. 선택 버튼을 눌러 고압찜을 선택하고 설정 버튼을 누릅니다.



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





# 오픈 쿠킹(OPEN COOKING)은 이렇게 하십시오

## 오픈 쿠킹(OPEN COOKING)이란?

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

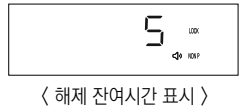
## 오픈 쿠킹(OPEN COOKING) 사용 방법

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



- 2** 그리고 스마트 잠금장치가 해제될 때까지 기다려주세요.

▶ 스마트 잠금장치는 5초 ~ 1분 후 해제됩니다.



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

- ▶ "뚜껑을 열어주세요"하는 음성이 나옵니다.
- ▶ 요리 안내는 76-82 page를 참고해주세요.
- ▶ 스마트 잠금장치 해제 잔여시간이 표시 중이거나 취사 중에는 뚜껑 열림 버튼을 누르지 마십시오.
- 반드시 재료 투입 표시가 나타나면 뚜껑 열림 버튼을 눌러주세요.



- 4** 뚜껑을 열고난 후 3분 이내에 뚜껑을 닫아주세요.

▶ 3분 이상 뚜껑이 열려 있을 경우 취사가 취소됩니다.



### ⚠ 주의사항

오픈 쿠킹 시 주의 사항

- 지정된 용량을 초과하여 조리하지 마십시오.
- 지정된 용량을 초과할 경우 끓어 넘침이 발생할 수 있습니다.
- 뚜껑이 열려 있을 경우, 내솥이 가열되지 않습니다.
- 화상의 우려가 있으므로 분리형 커버를 분리하지 마십시오.
- 내솥과 분리형 커버가 제대로 장착된 상태에서 뚜껑을 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, 제품이 정상적으로 동작되지 않을 시 쿠팡 고객센터(1588-8888)로 문의 바랍니다.
- 오픈쿠킹 사용 및 무압모드 취사 완료 후 뚜껑이 열리지 않을 경우, 우측 그림처럼 뚜껑을 눌러 스마트 잠금장치가 해제 되도록 한 후 뚜껑 열림 버튼을 눌러주세요.
- "1.1" 표시가 나타날 경우 고객센터(1588-8888)로 문의 하십시오.
- "1.2" 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.



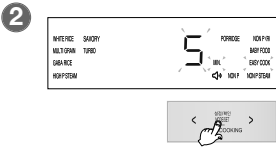
# 간편식은 이렇게 하십시오.

## 간편식 사용 및 예약방법



뚜껑 결합 손잡이를 “**5** 무압” 방향으로 돌리고, 선택 버튼을 눌러 간편식을 선택합니다.

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



설정 버튼을 누르고 선택 버튼으로 요리 시간을 설정합니다.

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

1. < PRESET / SET OPEN COOKING >

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

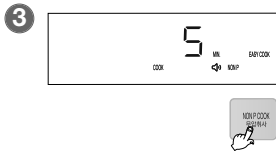
2. < PRESET / SET OPEN COOKING >

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

3. 간편식 시간은 1분~30분까지 설정 가능합니다.

4. < PRESET / SET OPEN COOKING >

원하시는 시간을 선택 후 설정 버튼을 누르면 “무압취사나 예약 버튼을 눌러 주세요” 하는 음성이 나옵니다.



무압취사 버튼을 누릅니다.

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

## 4. 간편식 예약은 이렇게 하십시오.

1. 현재 시간이 맞는지 확인합니다.

2. 뚜껑 결합 손잡이를 “**5** 무압” 방향으로 돌리고 예약 버튼을 누릅니다.

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

4. 선택 버튼을 눌러 간편식을 선택하고, 설정 버튼을 누릅니다.

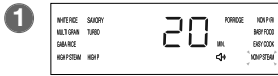
5. 선택 버튼을 눌러 간편식 요리시간을 선택하고 설정 버튼을 누른 후, 무압취사 버튼을 누릅니다.

### 주의사항

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

# 무압찜은 이렇게 하십시오

## 무압찜 사용 및 예약방법



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

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



설정 버튼을 누르고 선택 버튼으로 요리 시간을 설정합니다.

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

1. < OPEN COOKING >

우측 선택 버튼을 누르면 무압찜 시간이 5분씩 증가합니다. (0분 이후에는 10분씩 증가합니다.)  
▶ 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.

2. < OPEN COOKING >

좌측 선택 버튼을 누르면 무압찜 시간이 5분씩 감소합니다. (0분 이후에는 10분씩 감소합니다.)  
▶ 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.

3. 무압찜 시간은 10분~120분까지 설정 가능합니다.

4. < OPEN COOKING >

원하는 시간을 선택 후 설정 버튼을 누르면 “무압취사나 예약 버튼을 눌러주세요”하는 음성이 나옵니다.



무압취사 버튼을 누릅니다.

- ▶ 무압취사 버튼을 누르면 무압찜 취사가 시작됩니다. 무압찜 취사가 시작되면 취사 표시가 나타나며 남은 시간이 표시됩니다. “무압찜, 0분 (설정시간) 쿠키가 맛있는 요리를 시작합니다.”하는 음성이 나옵니다.

## 4 무압찜 예약은 이렇게 하십시오.

1. 현재 시간이 맞는지 확인합니다.

2. 뚜껑 결합 손잡이를 “ 무압” 방향으로 돌리고 예약 버튼을 누릅니다.

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

4. 선택 버튼을 눌러 무압찜을 선택하고, 설정 버튼을 누릅니다.

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

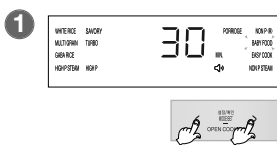


### 주의사항

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

# 이유식은 이렇게 하십시오

## 이유식 사용 및 예약방법



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

- ▶ 설정 버튼이 점멸하고 취소, 무압취사 버튼이 꺼집니다.
- ▶ 이유식 메뉴가 선택되었을때는 표시부에 시간이 표시됩니다. (“이유식 설정 버튼을 눌러주세요.”하는 음성이 나옵니다.)



설정 버튼을 누르고 선택 버튼으로 요리 시간을 설정합니다.

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

1. < PRESET > OPEN COOKING

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

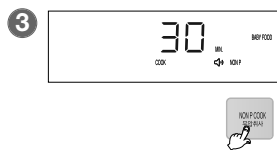
2. < PRESET > OPEN COOKING

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

3. 이유식 시간은 10분~60분까지 설정 가능합니다.

4. < PRESET > OPEN COOKING

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



무압취사 버튼을 누릅니다.

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

## 4 이유식 예약은 이렇게 하십시오.

1. 현재 시간이 맞는지 확인합니다.

PRESET

2. 뚜껑 결합 손잡이를 “스 무압” 방향으로 돌리고 예약 버튼을 누릅니다.

PRESET

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

PRESET OPEN COOKING

< PRESET > OPEN COOKING

4. 선택 버튼을 눌러 이유식을 선택하고, 설정 버튼을 누릅니다.

PRESET OPEN COOKING

< PRESET > OPEN COOKING

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

PRESET OPEN COOKING

< PRESET > OPEN COOKING

COOK

### ⚠ 주의사항

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

# 예약 취사는 이렇게 하십시오

## 예약 취사는 방법 (고압메뉴를 하고 싶을 때 이렇게 하세요)

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

### 1 현재 시각이 맞는지 확인합니다.

- ▶ 현재 시각을 맞추는 방법은 35쪽을 참조하십시오.
- ▶ 현재 시각을 맞지 않을 경우 예약취사 시각이 맞지 않으므로 현재 시각으로 정확히 맞추십시오.
- ▶ 오전, 오후가 바뀌지 않도록 주의합니다.



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

- ▶ “예약, 선택버튼으로 취사 완료 시각을 맞춘 후 고압취사나 설정 버튼을 눌러주세요.”하는 음성이 나옵니다.
  - ▶ 설정, 고압취사 버튼이 점멸하고, 보온/재가열, 예약, 취소버튼이 켜집니다.
  - ▶ 예약 시각은 제품 출하시 오전 6시 30분에 맞추어져 있으므로 이 시각에 예약 취사를 원하시는 분은 예약시간 설정을 하지 않아도 됩니다.
  - ▶ 예약 버튼을 누르면 그림과 같이 기존에 설정되어 있는 예약 시각 표시가 나타나고, 예약표시가 깜박거립니다.
  - ▶ 고압모드일 경우 현미/쌀아(3H), 백미패속, 잠곡패속 메뉴는 예약취사가 설정 되지 않습니다.
- ※보온 중일 때 예약 취사를 설정하실 경우 취소 버튼을 눌러 보온을 취소한 후 예약 시간을 설정해 주십시오.



### 3 선택 버튼을 눌러 예약시간을 설정한 후 설정 버튼을 누릅니다.

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



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

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



### 5 고압취사를 누릅니다.

- ▶ “백미 맛있는 취사가 예약되었습니다. 내일00, 00시 00분에 예약취사가 완료됩니다.”하는 음성이 나옵니다.
  - ▶ 예약 설정된 시각에 예약 취사가 완료됩니다. (취사량 및 사용조건에 따라 완료시각이 다소 차이가 날 수도 있습니다)
  - ▶ 한 번 설정되어 취사가 완료된 예약 시각은 항상 기억되므로 예약 시각을 맞출 필요없이 예약 버튼을 누르면 됩니다.
- ※ 예약 취사 시간은 메뉴별 최대인분 기준으로 설정되어 있으므로 소량 취사시 예약시간보다 일찍 취사가 완료될 수 있습니다.



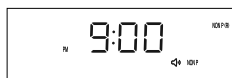
# 예약 취소는 이렇게 하십시오

## 예약 취소하는 방법 (무압메뉴를 하고 싶을 때 이렇게 하세요)

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

### 1 현재 시간이 맞는지 확인합니다.

- ▶ 현재 시간을 맞추는 방법은 35쪽을 참조하십시오.
- ▶ 현재 시간을 맞지 않을 경우 예약취사 시간이 맞지 않으므로 현재 시간으로 정확히 맞춥니다.
- ▶ 오전, 오후가 바뀌지 않도록 주의합니다.



### 2 뚜껑 결합 손잡이를 “ $\dot{\sim}$ 무압” 방향으로 돌려 무압 표시가 나타나면 예약 버튼을 누릅니다.

- ▶ “예약, 선택버튼으로 취사 완료 시간을 맞춘 후 무압취사나 설정 버튼을 눌러주세요.” 하는 음성이 나옵니다.
- ▶ 설정, 무압취사 버튼이 점멸하고, 예약, 취소버튼이 켜집니다.
- ▶ 예약 시간은 제품 출하시 오전 6시 30분에 맞추어져 있으므로 이 시간에 예약 취사를 원하는 분은 예약시간 설정을 하지 않아도 됩니다.
- ※ 보온 중일 때 예약 취사를 설정하실 경우 취소 버튼을 눌러 보온을 취소한 후 예약 시간을 설정해 주십시오.



### 3 선택 버튼을 눌러 예약시간을 설정한 후 설정 버튼을 누릅니다.

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



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

- ▶ “선택버튼으로 예약 메뉴를 선택한 후 설정 버튼을 눌러주세요.” 하는 음성이 나옵니다.
- ▶ 설정, 무압취사 버튼이 점멸하고, 예약, 취소버튼이 켜집니다.



### 5 무압취사 버튼을 누릅니다.

- ▶ “무압백미 맛있는 취사가 예약되었습니다. 내일00, 00시 00분에 예약취사가 완료됩니다.” 하는 음성이 나옵니다.
- ▶ 예약 설정된 시각에 예약 취사가 완료됩니다. (취사량 및 사용조건에 따라 완료시간이 다소 차이가 날 수도 있습니다.)
- ▶ 한 번 설정되어 취사가 완료된 예약 시간은 항상 기억되므로 예약 시간을 맞출 필요없이 예약 버튼만 누르면 됩니다.
- ※ 예약 취사 시간은 메뉴별 최대인분 기준으로 설정되어 있으므로 소량 취사시 예약시간보다 일찍 취사가 완료될 수 있습니다.



# 예약 취사는 이렇게 하십시오

## 예약 취사시 유의사항

### 1 예약 취사를 할 경우

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

### 2 예약 시간 변경

- ▶ 예약시간을 변경할 경우는 취소 버튼을 0.3초 이상 눌러 취소시킨 후 다시 시작하십시오.

### 3 예약 설정 가능 시간을 벗어난 경우

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

### 4 설정시간이 13시간을 초과할 경우

- ▶ "13Mo"가 표시되고 예약 시간은 자동적으로 13시간으로 변경됩니다.  
예) 오후 5시에 내일 오전 7시 취사 원료를 예약하면 (설정시간 14시간이 됨) "13Mo"가 표시되고 예약 각이 오전 6시로 자동 변경됩니다. (설정시간 13시간)
- ※ 예약시간이 13시간을 초과할 경우 밤색 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 현재시간 기준 1시간 후에서 13시간 이내로 취사원료를 원하실때 사용해 주십시오.
- ※ 예약취사 진행중에 현재 시간을 확인하려면 설정 버튼을 누르면 현재 시간이 약 2초간 나타납니다.

메뉴별 예약 취사시간

메뉴 구분	백미	찰진 백미	구수한 백미	찰진백미 고회력	잡곡	찰진잡곡	구수한 잡곡	찰진잡곡 고회력	백미(레속/잡곡(레속)	현미/발아(미)	누룽지	무압 백미	나물밥	건강죽 (된죽)	건강죽 (물은죽)	고압팜	무압팜	간편식	이유식
취사 시간	4분 ~ 13시간	4분 ~ 13시간	4분 ~ 13시간	4분 ~ 13시간	5분 ~ 13시간	5분 ~ 13시간	6분 ~ 13시간	6분 ~ 13시간	예약/눌림 없음	6분 ~ 13시간	4분 ~ 13시간	4분 ~ 13시간	4분 ~ 13시간	(설정시간+1분)	(설정시간+1분)	(설정시간+1분)	(설정시간+1분)	(설정시간+1분)	(설정시간+1분)

# 예약 재가열은 이렇게 하십시오

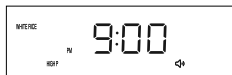
## 예약 재가열 사용 방법

- ▶ 보온을 하지 않고 밥술에 보관중인 밥을 원하는 시각에 따뜻하게 드시고 싶을 때, 설정하십시오.
- ▶ 예약 재가열은 3시간동안 진행되므로 밥을 드시고자 하는 시각에서 최소 3시간 전 예약 재가열을 하십시오.

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

### 1 현재 시각이 맞는지 확인합니다.

- ▶ 현재 시각을 맞추는 방법은 36쪽을 참조하십시오.
- ▶ 현재 시각을 맞지 않을 경우 예약 재가열 완료 시각이 맞지 않으므로 현재 시각으로 정확히 맞춥니다.
- ▶ 오전, 오후가 바뀌지 않도록 주의합니다.



### 2 뚜껑 결합 손잡이를 “고압 흡” 방향으로 돌려 잠김표시가 나타나면 예약 버튼을 누릅니다.

- ▶ “예약, 선택버튼으로 취사 완료 시각을 맞춘 후 고압취사나 설정 버튼을 눌러주세요.”하는 음성이 나옵니다.
- ▶ 설정, 고압취사 버튼이 점멸하고, 보온/재가열, 예약, 취소버튼이 켜집니다.
- ▶ 뚜껑 결합 손잡이를 “고압 흡” 방향으로 돌리지 않고 예약 버튼을 누르면 예약 재가열을 할 수 없습니다.



### 3 보온/재가열 버튼을 누르면 예약 재가열 설정 모드로 진입합니다.

- ▶ “예약 재가열, 선택버튼으로 재가열 완료 시각을 맞춘 후 보온 버튼을 눌러주세요.”하는 음성이 나옵니다.
- ▶ 보온/재가열 버튼이 점멸하고 설정, 취소 버튼이 켜집니다.
- ▶ 예약 시각은 제품 출하시 오전 6시 30분에 맞추어져 있으므로 이 시각에 예약 재가열을 원하는 예약시간 설정을 하지 않아도 됩니다.



### 4 선택 버튼을 눌러 예약 재가열 완료 시각을 설정합니다.

- ▶ 보온/재가열 버튼이 점멸하고, 설정, 취소 버튼이 켜집니다.
- ▶ > 우측 선택 버튼을 누를 때마다 10분 단위로 증가합니다.
- ▶ < 좌측 선택 버튼을 누를 때마다 10분 단위로 감소합니다.



계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.(반복기능)  
※ 오전/오후가 바뀌지 않도록 주의하십시오.

### 5 설정 버튼을 누릅니다.

- ▶ “보온 버튼을 눌러주세요.”하는 음성이 나옵니다.
- ▶ 보온/재가열 버튼이 점멸하고, 설정, 취소 버튼이 켜집니다.

### 6 보온/재가열 버튼을 누릅니다.

- ▶ “따끈따끈한 재가열이 예약되었습니다. 오늘/내일 ○○, ○○시○○분에 예약 재가열이 완료 됩니다.”하는 음성이 나옵니다.
- ▶ 예약 재가열 설정 시각에 예약 재가열이 완료됩니다.
- ▶ 헌번 설정되어 재가열이 완료된 예약 시각은 항상 기억되므로 예약 시각을 맞춤 필요없이 보온/재가열 버튼만 누르면 됩니다.

# 예약 재가열은 이렇게 하십시오

## 예약 재가열시 유의 사항

### 1 예약 재가열을 할 경우

- ▶ 취사가 완료된 후 상온에서 장시간 보관된 밥은 수분이 증발되어 예약 재가열을 하실 경우 밥이 마르거나 멜라노이징(미세 밥 눌음) 현상이 발생할 수 있습니다.
- ▶ 밥양이 많은 경우 밥이 먹기 좋은 딱딱딱한 온도까지 충분히 데워지지 않을 수 있으니 예약 재가열 설정시 밥양은 5인분(내술의 절반 가량) 이내를 권장합니다.
- ▶ 냉장 또는 냉동 보관된 밥의 경우 보관 상태에 따라 예약 재가열 완료 후 밥이 덜 데워지거나 밥 마름 및 멜라노이징(미세 밥 눌음) 현상이 증가할 수 있습니다.
- ▶ 냉장 보관된 밥 사용시에는 내술에 옮겨 담은 후 주걱을 사용하여 골고루 저어 멍처진 밥을 잘 펼친 후 예약 재가열 하시기 바랍니다.
- ▶ 냉동 보관된 밥은 반드시 해동 후 예약 재가열 하시기 바랍니다.

### 2 예약 시간 변경

- ▶ 예약 시간을 변경할 경우는 취소 버튼을 0.3초 이상 눌러 취소시킨 후 다시 시작하십시오.

### 3 예약 설정 가능 시간을 벗어난 경우

- ▶ 설정 시간이 예약 설정 가능 시간(3시간)보다 짧았을 경우 즉시 예약 재가열을 시작합니다.

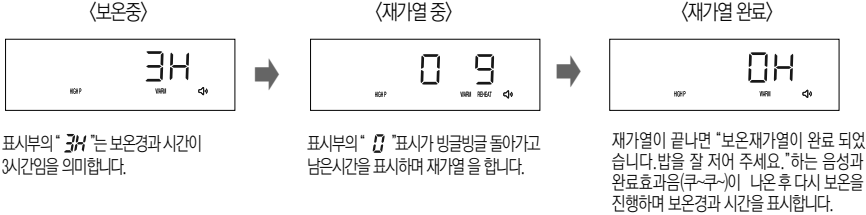
### 4 설정시간이 13시간을 초과할 경우

- ▶ “13Mo”가 표시되고 예약 시간을 자동적으로 13시간으로 변경됩니다.  
예) 오늘 오후 5시에 내일 오전 7시 예약 재가열 완료를 예약하면(설정시간4시간이 됨)  
“13Mo”가 표시되고 예약 시각이 내일 오전 6시로 자동 변경됩니다.(설정시간 13시간)
- ※ 예약 재가열 시간이 13시간을 초과할 경우 냄새 및 변색의 원인이 되고, 여름철에는 쌀이 쉬기 때문에 13시간 이하로 예약설정 가능시간을 설정합니다.
- ※ 낮 12시에 예약 재가열 완료를 원하시는 경우 오후 12:00로 설정해 주십시오.
- ※ 예약 재가열 기능은 현재시각 기준 3시간 후에서 13시간 이내로 재가열 완료를 원하실 때 사용해 주십시오.
- ※ 예약 재가열 진행중에 현재 시각을 확인하려면 설정 버튼을 누르면 현재 시각이 약2초간 나타납니다.

# 밥을 맛있게 보온하려면

## 식사하실 때

- ▶ 보온 중 식사를 하실 때 딱딱딱딱한 밥을 원하시면, 보온/재가열 버튼을 누르면 "딱딱딱한 보온/재가열을 시작합니다." 하는 음성과 함께 보온재가열이 시작되고 9분 후 밥을 드시면 금방 지은 밥처럼 딱딱딱한 밥을 드실 수 있습니다.
- ▶ 전원을 인가 후 대기상태에서 재가열을 사용하실 경우에는 뚜껑 결합 손잡이를 "고압 △" 위치로 돌린후 보온/재가열 버튼을 눌러 보온으로 전환되면 보온/재가열 버튼을 1회 더 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.
  - ▶ 이때, 표시부에는 "0H" 가 표시됩니다. (이와 같이 차가운 밥솥에 뜨거운 밥을 옮겨 담아 보온할 경우 냄비나 변색이 있을 수 있습니다.)
- ▶ 보온 24시간 경과 이후부터 보온 경과시간을 깜빡이게 표시하여 보온이 정시간 경과 되었음을 알립니다.
- ▶ 보온중 무압모드에서는 재가열이 진행되지 않습니다. 고압모드로 변경 후 보온/재가열 버튼을 눌러주십시오.
- ▶ 재가열 진행중 뚜껑 결합 손잡이를 "△" 위치로 돌린 경우, 표시부에 "E3" 가 표시됩니다. 이때 보온 재가열이 취소되고 보온이 진행됩니다.

## 보온할 때 주의사항

<p>취사 직후나 보온 중 뚜껑을 열 때 압력에 의해 뚜껑이 잘 안열리는 경우가 있습니다. 뚜껑을 열 때 내는 압력추를 젓혀 압력이 완전히 제거된 다음 열어 주십시오.</p> <p>재가열시 반드시 뚜껑 결합 손잡이를 "고압 △" 방향으로 돌려주십시오. (뚜껑 열림 버튼 파손 및 보온성능에 영향을 줍니다.)</p>	<p>정시간 보온하면 밥이 변색되고 냄비가 날 수 있으므로 보온은 12시간 이내로 하는 것이 좋습니다. 특히, 압력밥은 특성상 일반 밥솥의 밥보다 변색이 빨리 됩니다.</p> <p>보온 24시간 경과 이후부터 보온 경과 시간을 깜빡이게 표시하여 보온이 정시간 경과 되었음을 알립니다.</p>
<p>취사완료 후 밥을 밀면까지 골고루 섞어 보온하면 발생태가 줄습니다. (적은 밥은 내솥의 중앙에 골목하게 모아서 보온하십시오.)</p>	<p>잡곡, 현미는 백미보다 보온 상태가 좋지 않으므로 가끔적 보온은 피하십시오.</p>
<p>보온 중 내솥에 밥이 없거나 사용하지 않을 경우에는 취소 버튼을 눌러 보온을 취소하거나, 전원플러그를 콘센트에서 뽑아 주십시오.</p>	<p>보온 중 내솥의 가정자리나 증기 배출구 하단부는 부분적으로 밥이 하얗게 변하고 부풀어 오를 수도 있습니다. 이럴 경우는 밥을 저어서 섞어 주십시오.</p>
<p>주걱을 내솥에 넣어 둔 채로 보온하지 마십시오. 특히, 나무주걱 등은 세균을 발생시켜 냄새의 원인이 됩니다.</p>	<p>너무 적은 밥을 보온하거나 먹다 남은 밥이나 찬밥을 보온 중인 밥과 섞어서 보온하지 마십시오. 밥에서 냄비가 날 수 있습니다. (찬밥은 전자레인지로 이용하십시오.)</p>

# 밥을 맛있게 보온하려면

## 보온온도 조정방법

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

보온 온도를 조정하고자 하실 때는 고객센터상담(지역번호없이 1588-8889)로 문의 하시면 상세히 안내해드리겠습니다.

온도를 올릴 때

온도를 내릴 때

① 보온 중 설정 버튼을 1회 누르거나 대기상태에서 설정 버튼을 4회 누릅니다. 표시부가 "보온온도 설정모드"입니다. 선택버튼으로 보온온도를 조절할 후 설정 버튼을 눌러주세요. 하는 음성과 함께 그림과 같이 표시됩니다. 이때 74 는 현재 보온 온도를 나타냅니다. (설정 버튼을 초기에 누를시 0.3초 이상 눌러야 진입 가능합니다.)

②-1 우측 선택 버튼을 눌러 표시부가 74 → 75 → 76 → 77 → 78 → 79 → 80 와 같이 변화하도록 합니다. ▶ 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.

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

②-2 좌측 선택 버튼을 눌러 표시부가 74 → 73 → 72 → 71 → 70 → 69 와 같이 변화하도록 합니다. ▶ 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.

※ 제품 출고 시 설정된 기준온도는 설명서와 다를 수 있습니다.

### 온도조정치

1. 흰 냄새가 많이 나고 물이 많이 맺히는(밥이 삭는)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 대기상태에서 설정 버튼을 5회 누릅니다. 표시부가 "맞춤보온 설정모드"입니다. 선택버튼으로 온도를 조절할 후 설정 버튼을 눌러주세요. 하는 음성과 함께 그림과 같이 표시되며 초기 값을 나타냅니다. (설정 버튼을 초기에 누를시 0.3초 이상 눌러야 진입 가능합니다.)

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

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

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

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

## 취침보온 모드 설정방법

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

### ▶ 설정방법



1. 대기상태에서 설정 버튼을 7회 누르면 취침보온 설정 모드로 진입합니다.  
설정 버튼을 초기에 누를시 0.3초 이상 눌러야 진입 가능합니다.
2. 취침보온 설정모드로 들어왔을 때 "취침보온 설정모드입니다. 선택버튼으로 취침 보온을 선택 또는 해제한 후 설정 버튼을 눌러 주세요."하는 음성이 나옵니다. 이때 설정 취소 버튼이 켜집니다.
3. 선택 버튼을 눌러 On을 선택하면 "취침 보온이 선택되었습니다. 설정 버튼을 눌러주세요"하는 음성이 나옵니다.  
원하시는 모드를 선택한 후 설정 버튼을 눌러 주십시오. 이때, 설정 버튼이 점멸하고, 취소 버튼이 켜집니다.
4. 취침보온 설정모드 진입 후 취소 버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력없이 7초가 지나면 "시간이 초과되어 기능 설정이 취소되었습니다."하는 음성과 함께 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기모드로 돌아갑니다.

### ▶ 설정 상태에서 해제방법



1. 대기상태에서 설정 버튼을 7회 누르면 취침보온 설정 모드로 진입합니다.  
설정 버튼을 초기에 누를시 0.3초 이상 눌러야 진입 가능합니다.
2. 취침보온 설정모드로 들어왔을 때 "취침보온 설정모드입니다. 선택버튼으로 취침 보온을 선택 또는 해제한 후 설정 버튼을 눌러주세요."하는 음성이 나옵니다. 이때 설정 취소 버튼이 켜집니다.
3. 선택 버튼을 눌러 OFF를 선택하면 "취침 보온이 해제되었습니다. 설정 버튼을 눌러주세요"하는 음성이 나옵니다.  
원하시는 모드를 선택한 후 설정 버튼을 눌러 주십시오. 이때, 설정 버튼이 점멸하고, 취소 버튼이 켜집니다.
4. 취침보온 설정모드 진입 후 취소 버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력없이 7초가 지나면 "시간이 초과되어 기능 설정이 취소 되었습니다."하는 음성과 함께 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기모드로 돌아갑니다.

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

## 보온 시 냄새가 날 때

- ▶ 청소를 자주 해 주십시오. 특히, 뚜껑부의 청소상태가 나쁘면 세균이 번식하여 보온시 냄새가 날 수 있습니다.
- ▶ 외관상 깨끗하더라도 곳곳에 세균이 서식하여 보온시 냄새를 발생시킬 수 있으므로 냄새가 많이 날 경우 물을 내술의 자동세척 눈금에 맞추고 식초를 1큰술 넣은 후 뚜껑을 닫고 자동세척(자동살균세척)을 선택한 후, 고압모드에서는 고압취사 버튼을 무압모드에서는 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.  
완료 후 내술을 반드시 깨끗이 씻어 냅니다. (40쪽 참조)
- ▶ 탕이나 찜, 간편식 등의 요리를 한 후 깨끗이 씻어내지 않고 보온하면 밥에 냄새가 배어들 수 있습니다.

# 절전 기능 / 에너지아이 기능은 이렇게 하십시오

## 대기모드 절전기능이란

전원코드를 뽑지 않으면 동작하지 않는 대기상태라 할지라도 약간의 전력이 소모됩니다. 이를 대기전력이라고 하는데 이를 절감하기 위해 방송 내부의 전기회로를 외부 전원으로부터 차단시켜 전력 소모를 최소화 하는 기술입니다.

### 수동 사용방법

#### ▶ 절전 시작방법

대기 상태에서 취소 버튼을 3초간 누르고 있으면 "절전모드를 시작합니다." 하는 음성과 함께 절전기능이 설정됩니다.



#### ▶ 절전 종료방법

방법1) 아무 버튼이나 누르면 "절전모드가 종료되었습니다." 하는 음성과 함께 절전모드가 해제되고, 대기 상태로 돌아옵니다.

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



## 자동 절전기능 사용방법

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

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

#### ▶ 설정방법

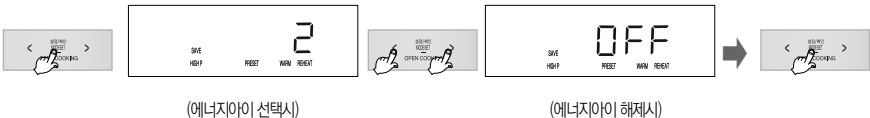


1. 대기상태에서 설정 버튼을 9회 누르면 자동 절전기능 설정모드로 진입합니다. (설정 버튼을 초기에 누를시 0.3초 이상 눌러야 진입 가능합니다.)
2. 자동 절전기능 설정모드로 들어왔을 때 "자동 절전기능 설정모드입니다. 선택버튼으로 대기시간을 선택한 후 설정 버튼을 눌러주세요"하는 음성이 나옵니다. 이때, 설정, 취소 버튼이 켜집니다.
3. 선택 버튼을 눌러 OFF를 선택하면 절전기능이 해제되어 자동 절전기능을 지원하지 않는 상태로 됩니다. 원하시는 시간 설정 후 설정 버튼을 눌러 주십시오. 이때, 설정 버튼이 점멸하고 취소 버튼이 켜집니다.
4. 자동 절전기능 설정모드 진입 후 아무런 버튼 입력없이 7초가 지나면 "시간이 초과되어 기능 설정이 취소되었습니다." 하는 음성과 함께 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기모드로 돌아옵니다.

## 에너지아이 기능

보은 예약 중 조도센서가 자동으로 주변의 밝기를 인식하여 방송의 에너지 소비를 최소화 하는 기능입니다.

현재 절전모드에 진입하는 밝기(2단계) 보다 더 어두운 곳에서 절전모드에 진입하기를 원하면 1단계를 설정하고, 더 밝은 곳에서 절전모드에 진입하기를 원하면 3단계를 설정하십시오. (제품 출고시 설정 값은 2입니다.)



(에너지아이 선택시)

(에너지아이 해제시)

1. 대기상태에서 설정 버튼을 13회 누르면 에너지아이 기능 설정모드로 진입합니다. (설정 버튼을 초기에 누를 시 0.3초 이상 눌러야 진입 가능합니다.)
2. 에너지아이 기능 설정모드로 들어왔을 때 "에너지아이 설정모드입니다. 선택버튼으로 에너지아이 설정을 선택 또는 해제 한 후 설정 버튼을 눌러주세요."하는 음성이 나옵니다. 이때, 설정, 취소 버튼이 켜집니다.
3. 선택 버튼을 누를 때마다 에너지아이 기능이 3단계 → OFF → 1단계 → 2단계 → 3단계로 선택되고 OFF가 표시되면 "에너지아이 기능이 해제되었습니다."하는 음성이 나옵니다. 이때, 설정 버튼이 점멸하고 취소 버튼이 켜집니다.
4. 원하는 단계를 선택한 후, 설정 버튼을 누르면 "에너지아이 설정이 완료되었습니다."하는 음성과 함께 저장됩니다.
5. 에너지아이 기능 설정모드 진입 후 취소 버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력없이 7초가 지나면 "시간이 초과되어 기능 설정이 취소되었습니다."하는 음성과 함께 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기상태로 돌아옵니다.

# 화면조명 절전기능 / 버튼 잠금기능 / 취사 잔여시간 표시기능은 이렇게 하십시오

## 화면조명 절전기능

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

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



1. 대기상태에서 설정 버튼을 10회 누르면 화면조명 절전기능 설정모드로 진입합니다.  
(설정 버튼을 초기에 누를 시 0.3초 이상 눌러야 진입 가능합니다.)
2. 화면조명 절전기능 설정모드로 들어왔을 때 "화면 조명 절전기능 설정모드입니다. 선택버튼으로 화면 조명 절전기능을 선택 또는 해제한 후 설정 버튼을 눌러주세요."하는 음성이 나옵니다. 이때, 설정, 취소 버튼이 켜집니다.
3. 선택 버튼을 누를 때마다 화면조명 절전기능이 선택 또는 해제되고 "화면조명 절전기능이 선택되었습니다. 설정 버튼을 눌러주세요." 또는 "화면조명 절전기능이 해제되었습니다. 설정 버튼을 눌러주세요."하는 음성이 나옵니다. 이때, 설정 버튼이 점멸하고, 취소 버튼이 켜집니다.
4. 설정 버튼을 누르면 "화면조명 절전기능 설정이 완료되었습니다."하는 음성과 함께 설정이 저장됩니다.
5. 화면조명 절전기능 설정모드 진입 후 취소 버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력없이 7초가 지나면 "시간이 초과되어 기능 설정이 취소되었습니다."하는 음성과 함께 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기상태로 돌아갑니다.

## 버튼 잠금기능

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

- ▶ 설정방법



1. 취사, 예약, 보온, 재가열 중이나 대기상태에서 자동세척/잠금(2초) 버튼을 2초 이상 누르면 버튼 잠금이 설정됩니다.
2. 버튼 잠금이 설정 되었을때, "버튼 잠금이 선택 되었습니다."하는 음성이 나옵니다. 이때, 화면에 버튼 잠금 표시가 깜빡거립니다.

- ▶ 해제방법



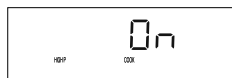
1. 버튼 잠금이 설정된 상태에서 자동세척/잠금(2초) 버튼을 2초 이상 누르면 잠금이 해제 됩니다.
2. 버튼 잠금이 해제 되었을때, "버튼 잠금이 해제 되었습니다."하는 음성이 나옵니다. 이때, 화면에 버튼잠금 표시가 사라집니다.

- ※ 버튼 잠금이 설정된 상태에서 자동세척/잠금 버튼을 제외한 다른 버튼을 누를 경우, "버튼 잠금이 동작중입니다."하는 음성과 부저음이 나옵니다.
- ※ 버튼 잠금이 설정된 상태에서 전원 Off후 재인기시 버튼 잠금기능이 해제 됩니다.

## 취사 잔여시간 표시 기능

취사 진행 중 주기적으로 나타나는 취사 잔여시간 표시를 선택 또는 해제 할 수 있습니다.  
(취사 중 표시되는 잔여시간은 취사 용량 및 진행 상태에 따라 실제 취사 시간과 다를 수 있습니다.)

- 1. 대기상태에서 설정 버튼을 11회 누르면 취사 잔여시간 표시 모드로 진입합니다.  
(설정 버튼을 초기에 누를 시 0.3초 이상 눌러야 진입 가능합니다.)



- 2. 취사 잔여시간 설정모드로 들어왔을 때 "취사 잔여시간 표시 설정모드입니다. 선택버튼으로 취사 잔여시간 표시 모드를 선택 또는 해제 한 후 설정 버튼을 눌러주세요."하는 음성이 나옵니다.
- 3. 선택 버튼을 누를 때마다 취사 잔여 시간 표시기능이 선택 또는 해제되고, "취사 잔여시간 표시 모드가 선택되었습니다. 설정 버튼을 눌러주세요." 또는 "취사 잔여시간 표시 모드가 해제되었습니다. 설정 버튼을 눌러주세요."하는 음성이 나옵니다. 이때, 설정 버튼이 점멸하고 취소 버튼이 켜집니다.  
원하시는 모드를 선택한 후, 설정 버튼을 눌러주세요.

※ 취사 잔여시간 표시 기능 선택시 (초기값 설정상태로 되어 있습니다.)

- 4. 취사 잔여시간 표시 설정 모드 진입 후, 취소 버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력없이 7초가 지나면 "시간이 초과되어 기능 설정이 취소 되었습니다."하는 음성과 함께 기능이 설정되지 않고, 취소되며 대기상태로 돌아갑니다.



※ 취사 잔여시간 표시 기능 해제시

# 고장신고 전에 확인하십시오

▼ 제품에 이상이 생겼을 경우에는 고객센터(1588-8800)로 문의하시기 전에 아래 사항을 확인해 주십시오.

증상	확인사항	조치사항
뚜껑 결합 손잡이가 “ <b>스</b> 무압” 방향으로 움직이지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>고압 취사 또는 요리 중에 뚜껑 결합 손잡이를 돌리지 않았습니까?</li> <li>증기가 완전히 배출되지 않은 상태에서 뚜껑 결합 손잡이를 돌리지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>고압 취사 또는 요리 중에는 뚜껑이 열리지 않습니다. 뚜껑을 강제로 열지 마십시오. 부득이한 경우는 취사 버튼을 0.3초간(내출 온도가 높으면 1.5초간) 눌러 취소시킨 다음 입력추를 꺾어 증기를 완전히 빼낸 후 열어 주십시오.</li> <li>입력추를 꺾어 증기를 완전히 빼낸 후 뚜껑을 열어 주십시오.</li> </ul>
뚜껑 결합 손잡이가 “ <b>스</b> 무압” 방향으로 완전히 돌아갔는데도 뚜껑이 열리지 않을 경우		<ul style="list-style-type: none"> <li>압력 때문입니다.</li> <li>입력추를 꺾어 증기를 완전히 빼낸 후 뚜껑을 열어 주십시오.</li> </ul>
예약 취반 중 알람음과 함께 “고압” 또는 “무압” 표시가 깜빡일 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>뚜껑 결합 손잡이를 “고압 <b>스</b>” 또는 “무압 <b>스</b>” 방향으로 완전히 돌리셨습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>뚜껑 결합 손잡이를 완전히 “고압 <b>스</b>” 또는 “무압 <b>스</b>” 방향으로 돌립니다.</li> </ul>
뚜껑 사이로 증기가 누설되거나 “ <b>삐</b> ”하는 휘파람 소리가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>패킹에 이물질(밥알 등)이 묻어있지 않았습니까?</li> <li>패킹이 낡지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>패킹을 행주나 부드러운 헝겊으로 깨끗이 닦은 후 사용하십시오.</li> <li>패킹 주변은 항상 깨끗이 유지시켜 주십시오.</li> <li>증기가 누설되면 곧바로 취소 버튼을 0.3초간(내출 온도가 높으면 1.5초간) 눌러 증기를 빼낸 후 전원블리크를 뽑아 사용을 중지하고 고객센터(1588-8800)로 문의하십시오.</li> <li>패킹은 사용 방법 및 횟수에 따라 1년~3년 정도 사용 후 교환하여 주십시오. 낡은 패킹을 계속하여 사용시 증기가 누설되어 압력 취사가 되지 않을 수 있습니다.</li> </ul>
취사 또는 요리중 취소 버튼이 눌러지지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>내출의 내부가 뜨겁지 않았습니까?</li> <li>버튼잠금이 설정되어 있지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>취사 또는 요리 중 부득이하게 취소할 경우, 내출 내부 온도가 높으면 안전을 위해 취소 버튼을 0.3초간(내출 온도가 높으면 1.5초간) 눌러야 취사 또는 요리가 취소됩니다.</li> <li>고압 취사 또는 요리가 취소되면 자동증기배출장치로 증기가 배출되면서 내용물이 비산할 수 있으므로 얼굴과 손 등에 화상을 입을 수 있으니 주의하십시오.</li> <li>자동세척/잠금 버튼을 2초이상 눌러 버튼잠금 기능을 해제하여 주십시오.</li> </ul>
취사나 보온시 이상한 소음이 날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>취사시 바람부는 소리(“<b>붕</b>”)가 나지 않았습니까?</li> <li>취사 및 보온중 “<b>찌</b>”하는 소리가 납니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>내부 부품의 열을 식혀주기 위해 송풍모터가 돌아가는 소리입니다. 정상입니다.</li> <li>취사 및 보온중 “<b>찌</b>”하는 소리는 H 압력밥솥이 동작 될 때 나는 소리입니다. 정상입니다.</li> </ul>
현미가 제대로 발아되지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>정격용량 이상의 현미를 넣고 발아시키지 않았습니까?</li> <li>묵은 현미를 사용하지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>정격용량의 현미를 넣어주십시오.</li> <li>묵은 현미나 오염된 현미를 사용했을 때 발아율이 떨어질 수 있습니다. (42쪽 현미 구입방법 참조)</li> </ul>
버튼 입력시 “ <b>ㄹ</b> ” 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>내출이 제품에 들어 있습니까?</li> <li>220V용(전원에 사용하지 않았습니까?)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>내출이 들어 있지 않은 상태에서는 버튼조작이 되지 않습니다. 내출을 넣어 주십시오.</li> <li>본 제품은 120V 전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.</li> </ul>
취사, 예약 등의 버튼이 작동되지 않고 “ <b>ED</b> ” 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>뚜껑 결합 손잡이를 “고압 <b>스</b>” 또는 “<b>스</b> 무압” 방향으로 확실하게 돌리셨습니까?</li> <li>“고압” 또는 “무압” 표시가 나타나 있습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>뚜껑 결합 손잡이를 완전히 “고압 <b>스</b>” 또는 “<b>스</b> 무압” 방향으로 확실하게 돌립니다. 뚜껑 결합 손잡이가 완전히 체결되지 않으면 취사, 예약 버튼이 작동되지 않습니다.</li> </ul>
“ <b>ㄹ</b> ” “ <b>→</b> ” “ <b>○</b> ” 표시와 “ <b>ㄹ</b> ” 가 교차로 점멸 할때	<ul style="list-style-type: none"> <li>뚜껑이 열려있습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>고압/무압 취사, 보온/재가열, 예약을 하실 때는 뚜껑을 닫고 진행해 주십시오.</li> <li>취사 중 뚜껑을 닫지 않으면 뜨거운 증기로 인해 화상의 위험이 있습니다.</li> </ul>
“ <b>ED</b> ” 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>취사 중 제품의 전원이 10분이상 차단되었습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>취소 버튼을 눌러 “<b>EO</b>” 표시를 해제한 후 다시 취사해 주십시오.</li> </ul>

# 고장신고 전에 확인하십시오

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

증상	확인사항	조치사항
밥이 심하게 눌을 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>온도감지기, 내솥 외면에 밥알이 심하게 눌러 붙어 있거나 이불질이 있지는 않습니까?</li> <li>"맞춤 취사"기능을 설정하지 않으셨습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>온도감지기, 내솥외면의 이물질을 제거해 주십시오. (31~32쪽 참조)</li> <li>필요에 따라 맞춤취사 기능을 설정한 후 취사하여 주십시오. (41쪽 참조)</li> </ul>
장시간동안 취사가 완료되지 않고 "E03" 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>220V(전원)에 사용하지 않으셨습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>제품에 이상이 생기(하터단선, 열량 부족 등) 장시간 밥이 완료되지 않을 때 나타나는 표시입니다. 전원을 차단후 고객센터(1588-8899)로 문의하십시오.</li> <li>본 제품은 120V 전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.</li> </ul>
예약 취사 시간이 맞지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>현재 시간이 맞습니까?</li> <li>오전, 오후를 잘못 선택하지 않았습니까?</li> <li>예약시간을 13시간 이상으로 선택하지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>현재시간을 맞추지 않으면 예약시간에 취사가 완료 되지 않습니다. 현재시간을 맞추십시오. (35쪽 참조)</li> <li>오전, 오후를 확인하십시오.</li> <li>최대 예약시간은 13시간입니다. (52쪽 참조)</li> </ul>
취사 직후나 보온 중 밥에서 이상한 냄새가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>닭찜, 갈비찜 등의 요리를 하신 후 청소를 깨끗이 하셨습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>31쪽을 참조하여 뚜껑부의 패킹을 깨끗이 닦아낸 후 사용하여 주십시오.</li> </ul>
뚜껑이 닫히지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>뚜껑 결합 손잡이가 (Q) "스무입" 방향으로 완전히 돌려졌습니까?</li> <li>내솥에 밥이나 뜨거운 음식물이 들어 있지 않습니까?</li> <li>내솥을 본체에 완전히 넣었습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>뚜껑 결합 손잡이를 "스무입" 방향으로 완전히 돌리고 닫아 주십시오.</li> <li>압력축을 쫓힌 다음 뚜껑을 닫습니다.</li> <li>내솥에 부착되어 있는 내솥 손잡이를 좌우로 돌려 본체에 완전히 안착시킵니다.</li> </ul>
"E00" 번갈아 가면서 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>마이컴 전원에 이상이 있을때 나타납니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>전원을 차단후 고객센터(1588-8899)로 문의하십시오.</li> </ul>
"E02" 번갈아 가면서 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>환경센서에 이상이 있을때 나타납니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>전원을 차단후 고객센터(1588-8899)로 문의하십시오.</li> </ul>
"E0F" 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>마이컴 내부 메모리에 이상이 있을때 나타납니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>전원을 차단후 고객센터(1588-8899)로 문의하십시오.</li> </ul>
취사, 보온/재가열 버튼 입력시, 보온 동작 중 "HCF", 취사 동작 중 "HCP" 표시가 나타날 때		<ul style="list-style-type: none"> <li>전원 또는 제품의 이상 점검 기능입니다. 지속적으로 표시가 나타날 경우에는 고객센터(1588-8899)로 문의 하십시오.</li> </ul>
밥이 되지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>취사 버튼을 눌렀습니까?</li> <li>취사중 정전이 되지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>원하는 메뉴선택 후 반드시 취사 버튼을 1회 눌러 표시부에 "E03" 표시가 나타나는지 확인하십시오.</li> <li>정전보상 기능에 대해서는 35쪽을 참조하십시오.</li> </ul>
밥이 설이거나 퍼석할 때 또는 총밥이 될 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>계량컵을 사용하셨습니까?</li> <li>물 조절은 정확히 하셨습니까?</li> <li>쌀을 깨끗이 씻었습니까?</li> <li>쌀을 장시간 불린 후 취사하셨습니까?</li> <li>쌀을 개봉한지 오래되어 너무 말라있지 않았습니까?</li> <li>자동세척을 정기적으로 하셨습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>37~38쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오.</li> <li>물을 반눈금 정도 더 넣고 취사하십시오.</li> <li>40쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오.</li> </ul>
"E11" 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>스마트 잠금장치에 이상이 있을 때 나타납니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>전원을 차단 후 고객센터(1588-8899)로 문의하십시오.</li> </ul>
"E12" 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>스마트 잠금장치에 이상이 있을 때 나타납니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>취사가 완료될 때 까지 뚜껑을 열지 마세요.</li> <li>보온 및 대기 상태에서 뚜껑을 열고자 할 경우 전원을 차단하고 뚜껑을 열어주세요.</li> <li>고객센터(1588-8899)로 문의 하십시오.</li> </ul>

# 고장신고 전에 확인하십시오

▼ 제품에 이상이 생겼을 경우에는 고객센터(1588-8800)로 문의하시기 전에 아래 사항을 확인해 주십시오.

증상	확인사항	조치사항
콩(잡곡/현미)이 설익을 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 콩(잡곡/현미)이 너무 마르지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 콩(잡곡/현미)을 불리거나 삶아서 잡곡메뉴에서 취사를 하십시오. 잡곡의 종류에 따라 설익을 수도 있습니다.</li> </ul>
밥이 너무 질거나 된밥일 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 메뉴 선택은 맞게 하셨습니까?</li> <li>• 물 조절은 정확히 하셨습니까?</li> <li>• 뜬을 들이는 상태에서 뚜껑을 열지는 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 원하는 메뉴를 바르게 선택하십시오.</li> <li>• 물 조절을 정확히 하십시오. (37~38쪽 참조)</li> <li>• 취사 완료음이 울린 후 압력이 완전히 제거된 다음 뚜껑을 열고 밥을 섞어주십시오.</li> </ul>
취사 도중 밥물이 넘칠 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 계량컵을 사용하셨습니까?</li> <li>• 물 조절은 정확히 하셨습니까?</li> <li>• 메뉴 선택을 정확히 하셨습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 37~38쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오.</li> </ul>
보온 중 냄새가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 뚜껑을 꼭 닫았습니까?</li> <li>• 보온중 전원플러그가 콘센트에서 빠지지 않았습니까?</li> <li>• 12시간 이상 보온하였거나 너무 적은 밥을 보온하지 않았습니까?</li> <li>• 주걱이나 식은밥 혹은 다른 종류의 밥을 넣어서 보온하지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 뚜껑을 완전히 닫아주십시오.</li> <li>• 보온 중 전원플러그를 항상 꽂아 주십시오.</li> <li>• 보온시간은 가능한 12시간 이내로 하십시오.</li> <li>• 백미 이외의 메뉴와 식은밥은 보온하지 마십시오.</li> </ul>
"E.."; "E_P"; "E_t" 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 온도감지기에 이상이 있을 때 나타납니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 전원을 차단 후 고객센터(1588-8800)로 문의하십시오.</li> </ul>
"E_F" 표시가 깜빡일 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 냉각팬에 이상이 있을 때 나타납니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 전원을 차단 후 고객센터(1588-8800)로 문의하십시오.</li> </ul>
보온 중 보온과시간 표시가 깜빡일 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 보온 후 24시간이 경과하지 않으셨습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 보온 24시간 경과 이후부터 보온 경과 시간을 깜빡이게 표시하여 보온이 장시간 경과 되었음을 알립니다.</li> </ul>
보온중 밥이 많이 식었거나 물이 많이 흐를 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 보온을 취침보온모드로 설정하지 않으셨습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 필요에 따라 취침보온모드를 해제 또는 설정한 후 보온하여 주십시오.</li> </ul>
"Edo" 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 취사 완료 후 전원이 인가된 상태에서 한번도 뚜껑 결합 손잡이를 "스무압"방향으로 돌리지 않고 보온이 취소된 상태(대기상태)에서 취사 버튼을 누르지 않으셨습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 뚜껑 결합 손잡이를 "스무압"방향으로 돌린 뒤 다시 "고압 스" 방향으로 돌려 주십시오.</li> </ul>
"Eco" 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 분리형 커버가 장착 되어 있습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 분리형 커버를 장착해 주십시오. (31쪽 참조)</li> <li>• 분리형 커버가 장착된 상태에서 "Eco" 표시가 계속 점멸할 경우 고객센터(1588-8800)로 문의하십시오.</li> </ul>
보온 중 경고음이 울리거나 보온 중 재가열이 되지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 분리형 커버가 장착되어 있습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 분리형 커버를 장착해 주십시오. (31쪽 참조)</li> </ul>
전원코드 연결 후 전원이 들어오지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 대기전력 차단 스위치가 [ON]으로 되어 있습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 대기전력 차단 스위치를 [OFF]에서 [ON]으로 변경해 주십시오. (30쪽 참조)</li> </ul>

Recipe	Set Time	Menu Mode	Ingredients	Directions		
Boiled Rice	-	White Rice	Rice 10 cups *The "cup" in ingredients means a measuring cup in the rice cooker. 1 cup (180cc) is for one person.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Put clean-washed rice in the inner pot and pour water up to the line for White Rice, (Boiled Rice : 10, Pea Rice : 3)</li> <li>Lock the lid, Lock the lid, and select 'White Rice' in the menu, and then push the HIGH PRESSURE COOK button.</li> </ol>		
Pea Rice			3 cups of rice, 1/2 cup of pea, 1 tablespoonful of sake, 1 1/2 teaspoonful of salt. * Boil pea before cooking.			
Boiled Barly	-	Multi Grain Rice	2 cups of rice, a cup of barley	<ol style="list-style-type: none"> <li>Drain the grains after washing.</li> <li>Put clean rice with prepared ingredients with some salt and pour water up to the line 3 for Multi Grain Rice.</li> <li>Lock the lid, and select 'Multi Grain Rice' in the menu, and then push the HIGH PRESSURE COOK button</li> </ol>		
Five-grain Rice			Rice 2+1/3cups, millet 1/3cup, glutinous Rice 2/3cup, red beans 1/3cup, Sorghum 1/3cup and salt 1 teaspoon			
Boiled Brown Rice with Red Beans	-	GABA Rice	Brown rice 1 cup, rice 2 cups and red beans 1/3 cup	<ol style="list-style-type: none"> <li>Wash and put brown rice into the inner pot. Pour water up to the line 3 for GABA rice.</li> <li>Lock the lid, and select 'GABA Rice' in the menu, and then push the HIGH PRESSURE COOK button.</li> </ol>		
Boiled Fresh Germinated Brown Rice	3Hours		Brown rice 6cups		<ol style="list-style-type: none"> <li>Wash and put brown rice and prepared ingredients into the inner pot. Pour water up to the line 6 for GABA rice.</li> <li>Lock the lid, and select 'GABA Rice' in the menu, and then push the HIGH PRESSURE COOK button.</li> </ol>	
Green Tea Rice Blended with Chicken Chest Flesh			2 cups of brown rice, 3g of green tea leaf, 10g of green tea powder, 4 nuggets of chicken chest flesh, a little bit of olive oil, a little bit of salt, a little bit of pepper, 5g of celery, a little bit of lime, a little bit of rosemary			
Mushroom Tian			2 cups of brown rice, 20g of brown gravy sauce, a little bit of salt, 2 sheets of sesame leaves, 1/3 pieces of pumpkin, a pack of shimeji mushroom * Mushroom may be chosen as preferred in the family.			<ol style="list-style-type: none"> <li>Wash and put brown rice and prepared ingredients into the inner pot. Pour water up to the line 2 for GABA rice.</li> <li>Lock the lid, and select 'GABA Rice' in the menu, and then push the HIGH PRESSURE COOK button.</li> </ol>
Saessak Bibimbap (rice with sprout and vegetables)			2 cups of brown rice and some sprouts and vegetables. * Seasoning red pepper paste : Red pepper paste 1/2cup, beef (crushed)40g, sesame oil 1 tablespoon, honey 1 tablespoon and sugar 1 tablespoon, 1/3 cup of water			
Rice cooked with bean sprouts	-	Veggie Rice	3 cups of rice(450g), bean sprouts 150g Sauce: 4 tablespoons of soy sauce, 1/2 tablespoons of red chili powder, 2 teaspoon of sesame salt, 2 tablespoons of chopped green onion, 1/2 tablespoons of minced garlic, 1 teaspoon of sesame oil	<ol style="list-style-type: none"> <li>Put the rinsed rice in an inner pot, pour water to the scale 3 of NON P GLUTIN, and put ingredients.</li> <li>Close the lid and turn the handle to 'Non Pressure' mode.</li> <li>After selecting 'Veggie Rice', press NON PRESSURE COOK button.</li> <li>After cooking, eat it with sauce.</li> </ol>		
Rice with white radish			3 cups of rice(450g), radish 150g Sauce: 4 tablespoons of soy sauce, 1/2 tablespoons of red chili powder, 2 teaspoon of sesame salt, 2 tablespoons of chopped green onion, 1/2 tablespoons of minced garlic, 1 teaspoon of sesame oil			

# RECIPE

Recipe	Set Time		Menu Mode	Ingredients	Directions
	High P Steam	Non P Steam			
White Porridge	-		Porridge	Rice 0.5-2.0 cup	<ol style="list-style-type: none"> <li>Put the prepared ingredients in the inner pot and pour water up to the appropriate line depending on the quantity of food to be served. Thick Porridge - Rice 1cup(150g); Pour water up to the line 1 for Thick Porridge. Rice 1.5cup(225g); Pour water up to the line 1.5 for Thick Porridge. Rice 2.0cup(300g); Pour water up to the line 2.0 for Thick Porridge. Thin Porridge - Rice 0.5cup(75g); Pour water up to the line 0.5 for Thin Porridge. Rice 1cup(150g); Pour water up to the line 1 for Thin Porridge.</li> <li>After selecting 'Porridge', press NON PRESSURE COOK button. Thick Porridge 1cup: 35Minutes, Thick Porridge 1.5cup: 50Minutes, Thick Porridge 2.0cup: 55Minutes Thin Porridge 0.5cup: 45Minutes, Thin Porridge 1cup: 55Minutes</li> </ol>
Pine Nut Porridge	45 Minutes			Rice 1 cup, pine nut 1/2cup and some salt	
Abalone Porridge	40 Minutes			A cup of rice, 1 tablespoonful of sesame oil, 1 piece of abalone, a little bit of salt	
Special Chicken Porridge	45 Minutes			Rice 1cup, Chicken 100g, chicken soup 300cc, green pepper 1 unit, red pepper 1 unit and some salt ※ Seasoning : Chopped scallion 1 tablespoon, crushed garlic 1 tablespoon, soy sauce 2 tablespoons, some ground sesame mixed with salt, sesame oil 2 teaspoons and some ground pepper	<ol style="list-style-type: none"> <li>Put the prepared ingredients in the inner pot and pour water up to the appropriate line depending on the quantity of food to be served. (Pine Nut Porridge, Special Chicken Porridge, Red Bean Porridge: Pour water up to the line 1.5 for Thick Porridge / Abalone Porridge : Pour water up to the line 1 for Thick Porridge)</li> <li>After selecting 'Porridge', press NON PRESSURE COOK button.</li> </ol>
Red Bean Porridge	45 Minutes		Rice 1 cup, 1/3 cups of red bean, 2/3cup of glutinous rice		
Steamed Rice Cake	45Min	45Min	High/ Non Press Steam	5 cups of nonglutinous rice, 2 cups of red beans, 1 tablespoonful of salt, 5 tablespoonful of sugar and 3 tablespoonful of water	
Steamed Rib	40Min	60Min		Beef rib port rib 1.2kg, sake 3 tablespoons, nicely aged soy sauce 5 tablespoons, crushed garlic 1 tablespoon, sesame oil 1 tablespoon, onion juice 3 tablespoons, pear juice 3 tablespoons, sugar 3 tablespoons, chopped scallion 5 tablespoons, ground sesame mixed with salt 1 tablespoon, ground pepper 1 teaspoon, carrot 1 unit, chestnut 10 units, ginkgo nut 20 units and ground pine nuts 1 tablespoon	<ol style="list-style-type: none"> <li>Put the prepared ingredients in the inner pot.</li> <li>Close the lid, turn the handle to high pressure mode, press Menu button and select [High Pressure Steam]. Then set the cooking time and press Cooking with [High Pressure Cook] button.</li> <li>Close the lid, turn the handle to non pressure mode, press Menu button and select [Non Pressure Steam]. Then set the cooking time and press [Non Pressure Cook] button.</li> </ol>
Steamed Chicken	45Min	50Min		1 chicken (1 kg), potato 100g, carrot 100g, sugar 3 tablespoon, chopped scallion 1 tablespoon, crushed garlic 1 tablespoon, nicely aged soy sauce 6 tablespoons, ginger juice 1 tablespoon, ground pepper 1/2teaspoon, ground sesame mixed with salt 1 tablespoon and sesame oil 1.5 teaspoons.	
Boiled Pork	30Min	45Min		Pork (shank or pork belly) 400g, ginger 1EA, some garlic, onion 1EA, scallion 1EA and some kimchi	
Five-flavor Pork	40Min	55Min		700g of pork, 1/3 cup of soy sauce, 2 tablespoonful of sugar, a little bit of silk yam Five flavors : 6 grains of black pepper, 7cm of cinnamon, 4 pieces of star anise	<ol style="list-style-type: none"> <li>Put the prepared ingredients in the inner pot.</li> <li>Close the lid, turn the handle to high pressure mode, press Menu button and select [High Pressure Steam]. Then set the cooking time and press Cooking with [High Pressure Cook] button.</li> <li>Close the lid, turn the handle to non pressure mode, press Menu button and select [Non Pressure Steam]. Then set the cooking time and press [Non Pressure Cook] button.</li> </ol>
Hard-boiled Cuttlefish	20Min	30Min		2 squid fish, 140g of spinach, 150g of carrot, 2 egg, a little bit of salt, a little bit of sesame oil, a little bit of wheat powder Seasoning Sauces: 2 tablespoonful of red pepper paste, 2 tablespoonful of soy sauce, 1 tablespoonful of sugar, 1 tablespoonful of refined rice wine, 1 teaspoonful of sesame oil, 1 teaspoonful of red pepper powder	
Steak	25Min	35Min		Beef (for steak) 500g, some steak sauce, some salt and some ground pepper	
Steamed Blue Crab	30Min	30Min		Blue crab 2EA, beef 150g, tofu 1/2 block, red/green pepper each 1/2EA, yolk 1/2EA and some flour	

Recipe	Set Time		Menu Mode	Ingredients	Directions
	High P Steam	Non P Steam			
Steamed Fish	25Min	45Min	High/ Non Press Steam	Snapper 1EA, beef 50g, shitake 3EA, stone mushroom 2EA, red pepper 1EA, egg 1EA, some scallion, some garlic, some soy sauce, some ground sesame mixed with salt, some cooking oil, some sesame oil, some salt and some ground pepper	<ol style="list-style-type: none"> <li>Put the prepared ingredients in the inner pot.</li> <li>Close the lid, turn the handle to high pressure mode, press Menu button and select [High Pressure Steam]. Then set the cooking time and press Cooking with [High Pressure Cook] button.</li> <li>Close the lid, turn the handle to non pressure mode, press Menu button and select [Non Pressure Steam]. Then set the cooking time and press [Non Pressure Cook] button.</li> </ol>
Steamed Clam	35Min	35Min		4 clams, 30g of beef, egg white 1EA, egg 1EA, 2 teaspoonful of minced Welsh onion, 1 teaspoonful of minced garlic, 1/2 teaspoonful of salt, a little bit of pepper grounds	
Steamed Bean Curd	15Min	25Min		1 set of bean curd, a little bit of salt Seasoning Sauces: 1 tablespoonful of red pepper powder, 1 tablespoonful of minced garlic, a root of Welsh onion, a little bit of sesame oil, a little bit of ground sesame mixed with salt, a little bit of shredded red pepper, 3 tablespoonful of thick soy	
Multi-Flavor Glutinous Rice	30Min	40Min		3 cups of glutinous rice, 60g of raisin, 15 hestnuts, 10 dates, 1tablespoonful of pine nut, 100g black sugar, 1 tablespoonful of thick soy, 3 tablespoonful of sesame oil, a little bit of salt, 1/2 tablespoonful of cinnamon powder	
Japchas (stir-fried vegetables, and shredded meat)	20Min	20Min		Cellophane 250g, paprika (green, red) each 1EA, carrot 100g, onion 100g, some spinach, enoki mushroom 100g, fishcake 100g and cooking oil 2 tablespoons	
Steamed Dumpling	15Min	20Min		Dumplings 20EA	<ol style="list-style-type: none"> <li>Pour 1.5cups of water in the inner pot and place the steam plate. Put the prepared ingredients on top of the plate.</li> <li>Close the lid, turn the handle to high pressure mode, press Menu button and select [High Pressure Steam]. Then set the cooking time and press Cooking with [High Pressure Cook] button.</li> <li>Close the lid, turn the handle to non pressure mode, press Menu button and select [Non Pressure Steam]. Then set the cooking time and press [Non Pressure Cook] button.</li> </ol>
Steamed Eggplant	15Min	15Min		2 pieces of eggplants Seasoning Sauces: 2 tablespoonful of thick soy, 1 red pepper, 1 green chilli, 1/2 tablespoonful of red pepper powder, 1 tablespoonful of vinegar, a little bit of ground sesame mixed with salt, 1/2 pieces of Welsh onion, 4 pieces of garlic, 2 teaspoonful of sugar	
Steamed Pumpkin	15Min	15Min		1 pumpkin Seasoning Sauces: 2 tablespoonful of thick soy, 1 tablespoonful of mined Welsh onion, 1/2 tablespoonful of sesame oil, 1/2 table tablespoonful of red pepper powder, a little bit of shredded red pepper, 1 teaspoonful of sugar, 1 tablespoonful of minced garlic, 1/2 tablespoonful of ground sesame mixed with salt	
Steamed Chestnut	25Min	40Min		Chestnut 30EA	
Steamed Sweet Potato	25Min	40Min		Sweet potato 5EA ※ When sweet potato is large (more than 150g), cut it into two pieces.	
Steamed Potato	40Min	40Min	Potato (less than 200g) 6EA		
Steamed Corn	40Min	55Min	Corn 4EA	<ol style="list-style-type: none"> <li>Put the egg, vinegar and water in the inner pot.</li> <li>Close the lid, turn the handle to high pressure mode, press Menu button and select [High Pressure Steam]. Then set the cooking time and press Cooking with [High Pressure Cook] button.</li> <li>Close the lid, turn the handle to non pressure mode, press Menu button and select [Non Pressure Steam]. Then set the cooking time and press [Non Pressure Cook] button.</li> </ol>	
Boiled egg	15Min	25Min	10 eggs, 4 cups of water, 1-2 drops of vinegar		
Steamed egg	20Min	20Min	3 eggs, 1.5 cups of water or kelp water(270ml), 1/2 tablespoon of salted shrimps, pinch of salt, 15g of carrot, 15g of green onion		

# RECIPE

Recipe	Set Time		Menu Mode	Ingredients	Directions
	High P Steam	Non P Steam			
Rice cake gratin	20Min	20Min	High/ Non Press Steam	100g of rice cake for tteokguk, 1 boiled egg, 1 sweet potato, 40g of mozzarella cheese, 2 slice of cheddar cheese, some olive oil, 1/2 cup of white sauce, some parsley powder White sauce : 20g of flour, 20g of butter, 200g of milk, pinch of salt and white pepper	<ol style="list-style-type: none"> <li>Put the prepared ingredients in the inner pot.</li> <li>Close the lid, turn the handle to high pressure mode, press Menu button and select [High Pressure Steam]. Then set the cooking time and press Cooking with [High Pressure Cook] button.</li> <li>Close the lid, turn the handle to non pressure mode, press Menu button and select [Non Pressure Steam]. Then set the cooking time and press [Non Pressure Cook] button.</li> </ol>
Shrimp ketchup fried	15Min	15Min		15 medium size shrimps, 1/3 green onion, 30g of onion, 30g of carrot * Ketchup sauce : 4 tablespoons of ketchup, 1.5 tablespoon of sugar, 1.5 tablespoon of starch powder, 1.5 tablespoon of water, pinch of salt, soy sauce, and pepper powder	
Rice pizza	20Min	20Min		* Dough ingredients : 100g of rice * Topping ingredients : 4 slices of ham, 4 button mushrooms, 4 tablespoons of canned corn, 2 stick of crabmeat, 80g of mozzarella cheese, 8 tablespoons of pizza sauce	
Butter choco late cake	45Min	45Min		200g of butter, 90g of sugar, 3 eggs, 110g of pancake powder, 70g of chocolate	
Tteokbokki (spicy and sweet rice cake)	15Min	20Min		300g of rice cake bars (soft), 3 pieces of fish cake, 1/3 onion, 1/3 green onion, 60g of carrot * marinade : 1.5 tablespoons of red pepper paste, 1.5 tablespoon of starch syrup, 1.5 tablespoon of sugar, 1/2 tablespoon of sesame salt, 1/2 tablespoon of soy sauce, 1/2 cup of anchovy water	

Recipe	Set Time	Menu Mode	Ingredients	Directions
Steamed Bun (Ho-bbang)	17Min	Easy Cook	Frozen Steamed Bun (4EA)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Add 1cup(180ml) of water to the inner pot.</li> <li>2. Insert the steam plate inside the inner pot and place the steamed buns on top of the plate.</li> <li>3. Close the lid and turn the Lock/Unlock handle to the "Non pressure" position. Use the Select button to select 「Easy Cook」.</li> <li>4. Set the convenient food cooking time to 17 minutes and press the Non Pressure Cook button.</li> <li>5. Once cooked, the steamed buns are hot, take caution.</li> </ol>
Fried Shrimp Rice	15Min		Frozen Fried Shrimp Rice, served for 1-2 (420g), Olive Oil 1 Table spoon	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apply one table spoon of olive oil to the inner pot and pour the frozen fried shrimp rice.</li> <li>2. Close the lid and turn the Lock/Unlock handle to the "Non pressure" position. Use the Select button to select 「Easy Cook」.</li> <li>3. Set the convenient food cooking time to 15 minutes and press the Non Pressure Cook button.</li> <li>4. 10 minutes after the cooking starts, press the open cooking button. Once you hear the "Please open the lid" instruction, open the lid stir the contents, and close the lid.</li> <li>5. Once completed, mix the contents and enjoy your meal.</li> </ol>
Doenjang Jjigae (Bean Paste Stew)	12Min		Doenjang Jjigae, served for 6(1380g)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pour the Doenjang Jjigae into the inner pot.</li> <li>2. Close the lid and turn the Lock/Unlock handle to the "Non pressure" position. Use the Select button to select 「Easy Cook」.</li> <li>3. Set the convenient food cooking time to 12 minutes and press the Non Pressure Cook button.</li> <li>4. Once completed, enjoy your warm doenjang jjigae.</li> </ol>
Chicken Feet	13Min		Fully cooked frozen chicken feet, served for 1 (160g), Olive Oil 1 table spoon	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apply one table spoon of olive oil to the inner pot and place the frozen chicken feet.</li> <li>2. Close the lid and turn the Lock/Unlock handle to the "Non pressure" position. Use the Select button to select 「Easy Cook」.</li> <li>3. Set the convenient food cooking time to 13 minutes and press the Non Pressure Cook button.</li> <li>4. Once completed, place the food on a dish.</li> </ol>
Soondae (Korean sausage)	15Min		Soondae, served for 2 (500g)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Add 1cup(180ml) of water to the inner pot.</li> <li>2. Insert the steam plate inside the inner pot and place the soondae on top of the plate.</li> <li>3. Close the lid and turn the Lock/Unlock handle to the "Non pressure" position. Use the Select button to select 「Easy Cook」.</li> <li>4. Set the convenient food cooking time to 15 minutes and press the Non Pressure Cook button.</li> <li>5. Once cooked, the soondae is hot, take caution.</li> </ol>
Chicken Drumsticks	30Min		Frozen Chicken Drumsticks 14EA (640g), Olive Oil 2 table spoon	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apply Two tablespoon of olive oil to the inner pot and place the frozen chicken drumsticks in a manner they do not overlay each other.</li> <li>2. Close the lid and turn the Lock/Unlock handle to the "Non pressure" position. Use the Select button to select 「Easy Cook」.</li> <li>3. Set the convenient food cooking time to 30 minutes and press the Non Pressure Cook button.</li> <li>4. 10 minutes after the cooking starts, press the open cooking button. Once you hear the "Please open the lid" instruction, open the lid turn around each chicken drumstick, and close the lid.</li> <li>5. Once completed, place the food on a dish.</li> </ol>
Pizza	20Min		Frozen Pizza 1 slice (80g), Olive Oil	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Slightly apply olive oil to the inner pot and place the frozen pizza.(The entire bottom of the slice should be evenly placed on the inner pot for the uniform cooking)</li> <li>2. Close the lid and turn the Lock/Unlock handle to the "Non pressure" position. Use the Select button to select 「Easy Cook」.</li> <li>3. Set the convenient food cooking time to 20 minutes and press the Non Pressure Cook button.</li> <li>4. Once completed, enjoy your pizza with a crispy dough.</li> </ol>
Clam Chowder Soup	11Min		Clam Chowder Soup, served for 3 (690g)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pour the Clam Chowder Soup into the inner pot.</li> <li>2. Close the lid and turn the Lock/Unlock handle to the "Non pressure" position. Use the Select button to select 「Easy Cook」.</li> <li>3. Set the convenient food cooking time to 11 minutes and press the Non Pressure Cook button.</li> <li>4. Once completed, enjoy your warm soup.</li> </ol>
Samgyetang (chicken soup)	13Min		Fully cooked Samgyetang, served for 4 (1200g)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pour the Samgyetang into the inner pot.</li> <li>2. Close the lid and turn the Lock/Unlock handle to the "Non pressure" position. Use the Select button to select 「Easy Cook」.</li> <li>3. Set the convenient food cooking time to 13 minutes and press the Non Pressure Cook button.</li> <li>4. Once completed, enjoy your warm samgyetang.</li> </ol> <p>* For samgyetang products in which a full chicken is served, cut the chicken in half to make sure the glutinous rice is placed on the bottom of the inner pot. Add 1 cup (180ml) of water and cook.</p>
Bread Rolls	6Min		Bread Rolls 6EA (165g)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Place the bread rolls in a manner they do not overlay each other.</li> <li>2. Close the lid and turn the Lock/Unlock handle to the "Non pressure" position. Use the Select button to select 「Easy Cook」.</li> <li>3. Set the convenient food cooking time to 6 minutes and press the Non Pressure Cook button.</li> <li>4. Once completed, enjoy your warm bread rolls with jam and/or whipped cream.</li> </ol>
Sagolgomtang (Beef Stoke Soup)	13Min	Sagolgomtang, served for 6 (1500g)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pour the Sagolgomtang into the inner pot.</li> <li>2. Close the lid and turn the Lock/Unlock handle to the "Non pressure" position. Use the Select button to select 「Easy Cook」.</li> <li>3. Set the convenient food cooking time to 13 minutes and press the Non Pressure Cook button.</li> <li>4. Once completed, enjoy your warm sagolgomtang.</li> </ol>	
Makchang (Abomasum)	13Min	Fully cooked frozen makchang, served for 1 (160g), Olive Oil 1 table spoon	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apply one table spoon of olive oil to the inner pot and place the frozen makchang.</li> <li>2. Close the lid and turn the Lock/Unlock handle to the "Non pressure" position. Use the Select button to select 「Easy Cook」.</li> <li>3. Set the convenient food cooking time to 13 minutes and press the Non Pressure Cook button.</li> <li>4. Once completed, place the food on a dish.</li> </ol>	

# RECIPE

Recipe	Set Time	Menu Mode	Ingredients	Directions
Gimchijjigae (Gimchi stew)	10Min	Easy Cook	Gimchi Jjigae, served for 6 (1380g)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pour the Gimchi Jjigae into the inner pot.</li> <li>2. Close the lid and turn the Lock/Unlock handle to the "Non pressure" position. Use the Select button to select "Easy Cook".</li> <li>3. Set the convenient food cooking time to 10 minutes and press the Non Pressure Cook button.</li> <li>4. Once completed, enjoy your warm gimchi jjigae.</li> </ol>
Beef Porridge	10Min		Beef Porridge, served for 6(1350g)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pour the Beef Porridge into the inner pot.</li> <li>2. Close the lid and turn the Lock/Unlock handle to the "Non pressure" position. Use the Select button to select "Easy Cook".</li> <li>3. Set the convenient food cooking time to 10 minutes and press the Non Pressure Cook button.</li> <li>4. Once completed, enjoy your warm beef porridge.</li> </ol>
Gookmul Ddeokbokki (soupy spicy rice cake)	21Min		Water 500ml, Rice cake 600g, Prepared sauce 240g, Topping (spring onion) 7.5g	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Place rice cakes, prepared sauce and topping in the inner pot and pour 500ml water, then firmly stir the contents.</li> <li>2. Close the lid and turn the Lock/Unlock handle to the "Non pressure" position. Use the Select button to select "Easy Cook".</li> <li>3. Set the convenient food cooking time to 21 minutes and press the Non Pressure Cook button.</li> <li>4. Once completed, enjoy your chewy Gookmul Ddeokbokki.</li> </ol>
Soondoobu Soojaebi Jjigae (dough flake stew with soft tofu)	21Min		Water 700ml, Soondoobu Soojaebi Jjigae served for 4 (1,340g)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Add 700ml of water, dough flakes and sauce to the inner pot in firmly mix the contents.</li> <li>2. Close the lid and turn the Lock/Unlock handle to the "Non pressure" position. Use the Select button to select "Easy Cook".</li> <li>3. Set the convenient food cooking time to 21 minutes and press the Non Pressure Cook button.</li> <li>4. 3 minutes after the cooking starts, press the open cooking button. Once you hear the "Please open the lid" instruction, open the lid, add the remaining ingredients (soft tofu, spring onions, oyster mushrooms, ham), and close the lid.</li> <li>5. Once completed, enjoy your warm Soondoobu Soojaebi Jjigae.</li> </ol>
Mushroom Stew	13Min		Water 525ml, Mushroom Stew served for 2 (440g)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Add water 525ml and the seasoning pack to the inner pot.</li> <li>2. Close the lid and turn the Lock/Unlock handle to the "Non pressure" position. Use the Select button to select "Easy Cook".</li> <li>3. Set the convenient food cooking time to 13 minutes and press the Non Pressure Cook button.</li> <li>4. 3 minutes after the cooking starts, press the open cooking button. Once you hear the "Please open the lid" instruction, open the lid, retrieve the seasoning pack and add the remaining ingredients (vegetables, tofu, sauce), and close the lid.</li> <li>5. Once completed, enjoy your warm Mushroom Stew.</li> </ol>
Budae Jjigae (Sausage Stew)	18Min		Water 900ml, Boodae Jjigae served for 2 (600g, excluding ramyeon)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Add 900ml of water, dough flakes and sauce to the inner pot.</li> <li>2. Close the lid and turn the Lock/Unlock handle to the "Non pressure" position. Use the Select button to select "Easy Cook".</li> <li>3. Set the convenient food cooking time to 18 minutes and press the Non Pressure Cook button.</li> <li>4. 3 minutes after the cooking starts, press the open cooking button. Once you hear the "Please open the lid" instruction, open the lid, add the remaining ingredients (ham, vegetables, gimchi), and close the lid.</li> <li>5. Once completed, enjoy your warm Boodae Jjigae.</li> </ol>
Dumpling Stew	27Min		Water 850ml, Dumpling Stew served for 4 (780g)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Add 850ml of water, Flat Noodles, Dumplings and vegetables to the inner pot in sequence.</li> <li>2. Close the lid and turn the Lock/Unlock handle to the "Non pressure" position. Use the Select button to select "Easy Cook".</li> <li>3. Set the convenient food cooking time to 27 minutes and press the Non Pressure Cook button.</li> <li>4. 10 minutes after the cooking starts, press the open cooking button. Once you hear the "Please open the lid" instruction, open the lid, stir the contents so that the noodles do not stick to each other, and close the lid.</li> <li>5. Once completed, enjoy your warm Dumpling Stew.</li> </ol>

Recipe	Set Time	Menu Mode	Ingredients	Directions
Sweet Pumpkin Soup	30min	Baby Food	Sweet pumpkin 200g, bread crumbs 2 tablespoons, water 3/4cup(135ml), some salt and some milk	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. After selecting well-ripened yellow sweet pumpkin, peel its skin and remove its seeds, then cut it into thin slices and rinse them with water.</li> <li>2. Place the recipe no. 1 and with 2 tablespoons of bread crumbs and 3/4cup(135ml) of water in the inner pot.</li> <li>3. Close the lid and turn the handle to "Non pressure" mode.</li> <li>4. Choose "Baby Food," in the select button, push Non Pressure Cook button after setting up the time of BABY FOOD for 30minutes.</li> <li>5. After cooking is completed, mash up it with a rice paddle. When it is hot, mix it with milk.</li> </ol>
Sweet Potato & Apple Porridge	50min		Sweet potato 100g, apple 100g, water 3/4cup(135ml) and some honey	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peel the skins of apple and sweet potato and cut them into thin slices.</li> <li>2. Place the recipe no.1 and with 3/4 cup(135ml) of water in the inner pot</li> <li>3. Close the lid and turn the handle to "Non pressure" mode.</li> <li>4. Choose "Baby Food," in the select button, push Non Pressure Cook button after setting up the time of baby food for 50minutes.</li> <li>5. After cooking is completed, mash up it with a rice paddle and mix it with some honey.</li> </ol>
Steamed rice and tofu with vegetable	30min		70g of rice, 40g of tofu, 15g of carrot, 15g of young pumpkin, 2/3 egg, 5 tablespoons of milk	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mash tofu after removing water from it, chop carrot and young pumpkin into fine pieces.</li> <li>2. Mix egg and milk together.</li> <li>3. Put rice, tofu, carrot, young pumpkin into the inner pot, pour the mixture of milk and egg, then mix it well.</li> <li>4. Close the lid and turn the handle to "Non pressure" mode.</li> <li>5. Select "Baby Food," in the select button, push Non Pressure Cook button after setting up the time of baby food for 30 minutes.</li> <li>6. Mix it well with a spatula after Baby food is completed.</li> </ol>
Soft rice with tuna and vegetable	30min		70g of rice, 40g of tuna(can), 15g of bell pepper, 15g of carrot, 2/3 cup of water(120ml), butter, little bit of laver powder	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pour out oil from tuna, tear it up into little pieces with chopsticks.</li> <li>2. Finely chop bell pepper and carrot.</li> <li>3. Mix rice, tuna, bell pepper, and carrot.</li> <li>4. Spread butter on the bottom of inner pot, put ingredients of 3, and pour water.</li> <li>5. Close the lid and turn the handle to "Non pressure" mode.</li> <li>6. Select "Baby Food," in the select button, push Non Pressure Cook button after setting up the time of baby food for 30 minutes.</li> <li>7. Mix it well with a spatula after Baby food is completed.</li> </ol>
Vegetable Rice Gruel	40min		Rice 0.5cup(75g), broccoli 30g, water 1.5cup(270ml) and some salt	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. After washing the rice clean and soaking the rice in water for 30 minutes, grind it with broccoli.</li> <li>2. Put step no.1 and 1.5cup of water in the inner pot.</li> <li>3. Close the lid and turn the handle to "Non pressure" mode.</li> <li>4. Choose "Baby Food," in select button, push Non Pressure Cook button after setting up the time of Baby food to 40 minutes.</li> </ol>

# 料理指南

料理种类	设定时间	菜单选择	料理材料	料理方法
米饭	-	白米高压	白米10杯 ※材料使用的计量杯是电饭煲配备的量杯，1杯(180cc基准)等于1人份。	1. 把洗净的白米放入锅内,水位调至白米高压10刻度。 2. 盖好锅盖,按选择键选择「白米高压」后,按高压煮饭键。
豌豆饭	-		白米3杯,豌豆1/2杯,清酒1大勺,盐1.5小勺 ※用煮好的豌豆煮饭。	1. 豌豆要用水洗净(放一点盐),并去掉水分。 2. 把洗净的白米放入锅内,加清酒和盐,水位调至白米高压3刻度。 3. 在上面放上豌豆,盖好锅盖,按选择键选择「白米高压」后,按高压煮饭键。
大麦饭	-	杂谷	白米2杯,大麦1杯	1. 洗净的杂谷控水后备用。 2. 把洗净的白米同准备好的材料放入内锅,水位调至杂谷3刻度。 3. 盖好锅盖,按选择键选择「杂谷」后,按高压煮饭键。
五谷饭	-		白米2+1/3杯,小米1/3杯,精米2/3杯,红豆1/3杯,高粱1/3杯,盐1小勺	1. 洗净的杂谷控水后备用。 2. 把洗净的白米同准备好的材料放入内锅,水位调至杂谷4刻度。 3. 盖好锅盖,按选择键选择「杂谷」后,按高压煮饭键。
Fresh 糙米发芽饭	3小时	糙米发芽	糙米6杯	1. 把洗净的糙米放入锅内,水位调至糙米6刻度。 2. 盖好锅盖,按选择键选择糙米/发芽菜单,糙米发芽时间设定为3小时后按高压煮饭键。
糙米红豆饭	0小时		糙米1杯,白米2杯,红豆1/3杯	1. 把洗净的糙米放入锅内,水位调至糙米4刻度后放入煮好的红豆。 2. 盖好锅盖,按选择键选择糙米/发芽菜单,糙米发芽时间设定为0小时后按高压煮饭键。
鸡胸肉绿茶饭	3小时		糙米2杯,绿茶叶3g,绿茶粉10g,鸡胸肉4块,橄榄油少许,盐少许,胡椒粉少许,芹菜5g,橙子少许	1. 把洗净的糙米放入锅内,水位调至糙米2刻度后放入煮好的红豆。 2. 盖好锅盖,按选择键选择糙米/发芽菜单,糙米发芽时间设定为3小时后按高压煮饭键。
蘑菇糙米料理			糙米2杯,肉汁20g,盐少许,芥子叶2张,南瓜1/3个,香菇1捆 ※根据家庭的嗜好选择蘑菇。	
嫩芽拌饭	-	糙米2杯,蔬菜嫩芽少许,辣椒酱:辣椒酱1/2杯,牛肉末40g,香油1大勺,蜂蜜1大勺,白糖1大勺		
豆芽饭	-	什锦饭	白米3杯,豆芽150g 调料:酱油4大勺,辣椒粉1/2大勺,芝麻盐2小勺,葱末2大勺,蒜末1/2大勺,香油1大勺	1. 将豆芽洗净准备好。 2. 将洗净的白米倒入内锅,水位调至无压白米3刻度。 3. 盖好锅盖,将手柄转至无压模式。 4. 按选择键选择「什锦饭」后,按无压煮饭键。 5. 煮饭完成后将调料和米饭拌食。
萝卜饭	-		白米3杯,萝卜150g 调料:酱油4大勺,辣椒粉1/2大勺,芝麻盐2小勺,葱末2大勺,蒜末1/2大勺,香油1大勺	1. 将豆芽洗净准备好。 2. 将洗净的白米倒入内锅,水位调至无压白米3刻度。 3. 盖好锅盖,将手柄转至无压模式。 4. 按选择键选择「什锦饭」后,按无压煮饭键。 5. 煮饭完成后将调料和米饭拌食。
白米粥	-	健康粥	白米0.5~2杯	1. 将准备好的材料放入内胆,水位调至适当刻度。 稠粥 - 1杯(150g): 稠粥1刻度 1.5杯(225g): 稠粥1.5刻度 2.0杯(300g): 稠粥2.0刻度 (煮稠粥时最大用量为2.0杯) 稀粥 - 0.5杯(75g): 稀粥0.5刻度 1杯(150g): 稀粥1刻度 (煮稀粥时最大用量为1杯) (稠粥 1杯: 35分, 稠粥 1.5杯: 50分, 稠粥 2.0杯: 55分 稀粥 0.5杯: 45分, 稀粥 1杯: 55分) 2. 盖好锅盖,按选择键选择「健康粥」后,设定时间后按无压煮饭键。
松子粥	45分		白米1杯,松子半杯,盐少许	
鲍鱼粥	40分		白米1杯,香油1大勺,鲍鱼1个,盐少许	
特味鸡粥	45分		白米1杯,鸡肉100g,红辣椒1个,鸡汤300ml,红辣椒1个,青椒1个,盐少许, 周料:葱末1大勺,蒜末1大勺,酱油2大勺,芝麻盐少许,香油2小勺,胡椒粉少许	1. 将准备好的材料放入内胆,水位调至适当刻度。 (松子粥,特味鸡粥,红豆粥:稠粥水位1.5刻度,鲍鱼粥:稠粥水位1刻度) 2. 盖好锅盖,按选择键选择「健康粥」后,设定时间后按无压煮饭键。 (松子粥: 45分, 鲍鱼粥: 40分, 特味鸡粥: 45分, 红豆粥: 45分)
红豆粥	45分		白米1杯,红豆1/3杯,糯米粉2/3杯	

料理种类	设定时间		菜单选择	料理材料	料理方法
	高压蒸/炖	无压蒸/炖			
红豆糕	45分	55分		黏米粉5杯、红豆2杯、盐1大勺、白糖5大勺、水3大勺	
炖排骨	40分	60分		牛排(猪排) 1.2kg、清酒3大勺、老抽5大勺、蒜末1大勺、香油1大勺、洋葱汁3大勺、梨汁3大勺、白糖3大勺、葱末5大勺、芝麻盐1大勺、胡椒粉1小勺、胡萝卜1个、栗子10个、银杏20个、松子粉1大勺	
炖鸡	45分	50分		鸡1只(1kg)、土豆100g、胡萝卜100g、白糖3大勺、葱末1大勺、蒜末1大勺、老抽6大勺、姜汁1大勺、胡椒粉1/2小勺、芝麻盐1大勺、香油1.5小勺	1.把准备好的材料放入内胆。 2.盖好锅盖，手柄转至高压模式，按选择键选择「高压蒸/炖」后，设置蒸/炖的时间，按高压煮饭键。盖好锅盖，手柄转至无压模式，按选择键选择「无压蒸/炖」后，设置蒸/炖的时间，按无压煮饭键。
熟肉	30分	45分		猪肉(腱子肉/五花肉)400g、生姜1个、蒜少许、洋葱1个、大葱1个、泡菜少许	
五香酱肉	40分	55分		猪肉700g、酱油1/3杯、白糖2大勺、棉线少许 五香：胡椒6粒、桂皮7cm、八角4个	
酱鱿鱼	20分	30分		鱿鱼2只、菠菜140g、胡萝卜150g、鸡蛋2个、盐少许、香油少许、面粉少许 *调料酱：辣椒酱2大勺、酱油2大勺、白糖1大勺、清酒1大勺、香油1小勺、辣椒面1小勺	
牛排	25分	35分		牛排肉500g、牛排调味汁少许、盐少许、胡椒粉少许	
蒸花蟹	30分	30分		螃蟹2只、牛肉150g、豆腐1/2块、青/红辣椒各半个、蛋黄一半、面粉少许	
蒸鱼	25分	45分		鲫鱼1条、牛肉50g、香菇3个、石耳2张、红辣椒1个、鸡蛋1个、葱、蒜、酱油、芝麻、食用油、香油、盐、胡椒粉各适量	1.倒入2杯水放入蒸盘后将准备好的材料放入内胆。 2.盖好锅盖，手柄转至高压模式，按选择键选择「高压蒸/炖」后，设置蒸/炖的时间，按高压煮饭键。盖好锅盖，手柄转至无压模式，按选择键选择「无压蒸/炖」后，设置蒸/炖的时间，按无压煮饭键。
蒸大蛤	35分	35分		大蛤4个、牛肉30g、蛋清1个、鸡蛋1个、葱末2小勺、蒜末1小勺、盐1/2小勺、胡椒粉少许	
蒸豆腐	15分	25分	高压蒸/炖 无压蒸/炖	豆腐1块、盐少许 *调料酱：辣椒面1大勺、蒜末1大勺、葱1根、香油少许、芝麻盐少许、辣椒丝少许、老抽3大勺	
药膳	30分	40分		糯米3杯、葡萄干60g、栗子15个、大枣10个、松子1大勺、红糖100g、老抽1大勺、香油3大勺、盐少许、桂皮粉1/2小勺	1.把准备好的材料放入内胆。 2.盖好锅盖，手柄转至高压模式，按选择键选择「高压蒸/炖」后，设置蒸/炖的时间，按高压煮饭键。盖好锅盖，手柄转至无压模式，按选择键选择「无压蒸/炖」后，设置蒸/炖的时间，按无压煮饭键。
什锦菜	20分	20分		粉条250g、青/红辣椒各1个、胡萝卜100g、洋葱100g、菠菜少许、金针菇100g、鱼饼100g *食用油2大勺、水1/2杯、调料酱：白糖少许、酱油少许、香油少许、芝麻、芝麻盐少许	
蒸饺子	15分	20分		饺子20个	
蒸茄子	15分	15分		茄子2个 *调料酱：老抽1大勺、红辣椒1/2个、青辣椒1/2个、辣椒面1/4大勺、醋1/2大勺、芝麻盐少许、葱1/4根、蒜2瓣、白糖1小勺	1.倒入2杯水放入蒸盘后将准备好的材料放入内胆。 2.盖好锅盖，手柄转至高压模式，按选择键选择「高压蒸/炖」后，设置蒸/炖的时间，按高压煮饭键。盖好锅盖，手柄转至无压模式，按选择键选择「无压蒸/炖」后，设置蒸/炖的时间，按无压煮饭键。
蒸茭瓜	15分	15分		茭瓜1个 调料酱：老抽2大勺、葱末1大勺、香油1/2大勺、辣椒面1/2大勺、辣椒丝少许、白糖1小勺、蒜末1大勺、芝麻盐	
蒸栗子	25分	40分		栗子30个	
蒸地瓜	25分	40分		地瓜5个 ※较大的地瓜(150g以上)要切一半。	
蒸土豆	40分	40分		土豆(200g以下)6个	1.把准备好的材料放入内胆。 2.盖好锅盖，手柄转至高压模式，按选择键选择「高压蒸/炖」后，设置蒸/炖的时间，按高压煮饭键。盖好锅盖，手柄转至无压模式，按选择键选择「无压蒸/炖」后，设置蒸/炖的时间，按无压煮饭键。
蒸玉米	40分	55分		玉米4个	
煮鸡蛋	15分	25分		鸡蛋10个、水4杯、醋1~2滴	1.放入水跟醋鸡蛋。 2.盖好锅盖，手柄转至高压模式，按选择键选择「高压蒸/炖」后，设置蒸/炖的时间，按高压煮饭键。盖好锅盖，手柄转至无压模式，按选择键选择「无压蒸/炖」后，设置蒸/炖的时间，按无压煮饭键。

# 料理指南

料理种类	设定时间		菜单选择	料理材料	料理方法
	高压蒸/炖	无压蒸/炖			
鸡蛋糕	20分	20分	高压蒸/炖 无压蒸/炖	鸡蛋3个、水1.5杯、虾酱1/2小勺、盐少许、胡萝卜15g、葱叶15g	<ol style="list-style-type: none"> <li>鸡蛋打入碗中倒入水搅匀,胡萝卜和葱叶切成未放入。(虾酱里放入适量盐调味。)</li> <li>盖好锅盖,手柄转至高压模式,按选择键选择「高压蒸/炖」后,设置蒸/炖的时间,按高压煮饭键。盖好锅盖,手柄转至无压模式,按选择键选择「无压蒸/炖」后,设置蒸/炖的时间,按无压煮饭键。</li> </ol>
奶酪炒年糕	20分	20分		年糕100g、熟鸡蛋2个、地瓜1个、颗粒奶酪80g、切片奶酪2张、橄榄油少许、白色调料1杯、欧芹粉少许 *白沙司:面粉20g,每20g黄油加牛奶200g,盐,白胡椒若干(黄油融化后加入面粉翻炒片刻,倒入牛奶,煮至粘稠后加入盐,白胡椒。)	<ol style="list-style-type: none"> <li>将准备好的材料放入内胆。</li> <li>盖好锅盖,手柄转至高压模式,按选择键选择「高压蒸/炖」后,设置蒸/炖的时间,按高压煮饭键。盖好锅盖,手柄转至无压模式,按选择键选择「无压蒸/炖」后,设置蒸/炖的时间,按无压煮饭键。</li> </ol>
番茄酱炒虾仁	15分	15分		虾15只、大葱1/3根、洋葱30g、胡萝卜30g *番茄酱调料:番茄酱4大勺、白糖1.5大勺、淀粉1.5大勺、水1.5大勺、盐少许、酱油少许、胡椒粉少许	
米饭披萨	20分	20分		*主料:米饭200g *配料:切片火腿4张、松茸4个、灌装玉米4大勺、蟹棒2个、颗粒奶酪80g、披萨酱8大勺	
黄油巧克力蛋糕	45分	45分		黄油200g、白糖90g、鸡蛋3个、蛋糕粉110g、巧克力70g	
炒年糕	15分	20分		糕(软年糕)300g、鱼饼3张、洋葱1/3个、大葱1/3个、胡萝卜60g 调料酱:辣椒酱1.5大勺、糖稀1.5大勺、白糖1.5大勺、芝麻盐1/2大勺、酱油1/2大勺、银鱼汤1/2杯	

料理种类	设定时间	菜单选择	料理材料	料理方法
豆沙包	17分		冷冻豆沙包4个	<ol style="list-style-type: none"> <li>请在内锅里放入1杯(180ml)。</li> <li>请把蒸盒放在内锅里,在上面放豆沙包。</li> <li>请盖好锅盖,把手转向无压模式后按下选择按键,选择「速食食品」菜单。</li> <li>请将速食食品时间设定为17分钟后按下无压煮饭按键。</li> <li>料理完成后请注意豆沙包的烫度。</li> </ol>
虾仁炒饭	15分		冷冻虾仁炒饭1~2人份(420g), 橄榄油1大勺	<ol style="list-style-type: none"> <li>请在内锅里倒入1大勺橄榄油,然后倒入冷冻虾炒饭。</li> <li>请盖上锅盖,把手转向无压模式,按下选择按键,选择「速食食品」菜单。</li> <li>请将速食食品时间设定为15分钟后按下无压煮饭按键。</li> <li>料理开始10分钟后按下开启按键“打开锅盖”的语音提示时请打开锅盖,均匀搅拌后盖上锅盖。</li> <li>料理完成后请搅拌均匀。</li> </ol>
大酱汤	12分		大酱汤6人份(1380g)	<ol style="list-style-type: none"> <li>内锅倒入大酱汤。</li> <li>请盖上锅盖,把手转向无压模式,按下选择按键,选择「速食食品」菜单。</li> <li>速食食品时间设定为12分钟后请按无压煮饭按键。</li> <li>料理完成后大酱汤已完成。</li> </ol>
鸡爪	13分		已烹饪的冷冻鸡爪1人份(160g), 橄榄油1大勺	<ol style="list-style-type: none"> <li>请在内锅里倒入1大勺橄榄油,然后放上冷冻鸡爪。</li> <li>请盖上锅盖,把手转向无压模式,按下选择按键,选「速食食品」菜单。</li> <li>请设置13分钟速食时间后按下无压煮饭按键。</li> <li>料理完成后请放在盘子上。</li> </ol>
米肠	15分		米肠二人份(500g)	<ol style="list-style-type: none"> <li>请在内锅里放入1杯(180ml)。</li> <li>请把蒸盒放在内锅里,然后把米肠放在上面做包装。</li> <li>请盖上锅盖,把手转向无压模式,按下选择按键,选择「速食食品」菜单。</li> <li>请将速食食品时间设定为15分钟后按下无压煮饭按键。</li> <li>料理完成后请注意米肠的烫度。</li> </ol>
鸡棒	30分	速食食品	冷冻鸡棒14个(540g), 橄榄油2大勺	<ol style="list-style-type: none"> <li>请在内锅里倒上2大勺橄榄油,并放上不要重叠的鸡棒。</li> <li>请盖上锅盖,把手转向无压模式,按下选择按键,选择「速食食品」菜单。</li> <li>请设置30分钟速食食品时间后按下无压煮饭按键。</li> <li>料理开始10分钟后按下中途加料按键,“请打开锅盖”的语音提示后,请打开锅盖,把鸡棒翻过来,然后盖上锅盖。</li> <li>料理完成后请放在盘子上。</li> </ol>
鸡棒	20分		冷冻披萨一块(80g), 少点橄榄油	<ol style="list-style-type: none"> <li>请在内锅里倒入少许橄榄油,然后放上披萨。 (整个披萨底部都要接触到内锅底才均匀熟透。)</li> <li>请盖上锅盖,把手转向无压模式,按下选择按键,选择「速食食品」菜单。</li> <li>请将速食食品时间设定为20分钟后按下无压煮饭按键。</li> <li>料理完成后清脆的披萨已完成。</li> </ol>
蛤蜊杂烩汤	11分		蛤蜊杂烩汤3人份(690g)	<ol style="list-style-type: none"> <li>请在内锅里倒入蛤蜊杂烩汤。</li> <li>请盖上锅盖,把手转向无压模式,按下选择按键,选择「速食食品」菜单。</li> <li>请将速食食品时间设定为11分钟后按下无压煮饭按键。</li> <li>料理完成后热乎乎的汤已完成。</li> </ol>
参鸡汤	13分		已烹饪完的参鸡汤4人份(1200g)	<ol style="list-style-type: none"> <li>请在内锅里倒入参鸡汤。</li> <li>请盖上锅盖,把手转向无压模式,按下选择按键,选择「速食食品」菜单。</li> <li>请将速食食品时间设定为13分钟后按下无压煮饭按键。</li> <li>料理完成后热乎乎的参鸡汤已完成。</li> </ol> <p>*整个1只鸡放在产品的参鸡汤情况时,请将鸡纵向切成后糯米部分接触在锅底,倒入1杯水(180ml)后烹饪。</p>
面包卷	6分		面包卷6个(165g)	<ol style="list-style-type: none"> <li>请在内锅里放上不重叠的面包卷。</li> <li>请盖上锅盖,把手转向无压模式,按下选择按键,选择「速食食品」菜单。</li> <li>请将速食食品时间设定为6分钟后按下无压煮饭按键。</li> <li>料理完成后请与果酱、奶油一起食用。</li> </ol>
牛骨汤	13分		牛骨汤6人份(1500g)	<ol style="list-style-type: none"> <li>请在内锅里倒入牛骨汤。</li> <li>请盖上锅盖,把手转向无压模式,按下选择按键,选择「速食食品」菜单。</li> <li>请将速食食品时间设定为13分钟后按下无压煮饭按键。</li> <li>料理完成后热乎乎的牛骨汤已完成。</li> </ol>
牛皱胃	13分		已烹饪完的冷冻牛皱胃1人份 (160g),橄榄油1大勺	<ol style="list-style-type: none"> <li>请在内锅里倒入1大勺橄榄油,然后放上冷冻的牛皱胃。</li> <li>请盖上锅盖,把手转向无压模式,按下选择按键,选择「速食食品」菜单。</li> <li>请将速食食品时间设定为13分钟后按下无压煮饭按键。</li> <li>料理完成后请放在盘子上。</li> </ol>

# 料理指南

料理种类	设定时间	菜单选择	料理材料	料理方法
泡菜汤	10分		泡菜汤6人份(1380g)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.请在内锅里倒入泡菜汤。</li> <li>2.请盖上锅盖,把手转向无压模式,按下选择按键,选择「速食食品」菜单。</li> <li>3.请将速食食品时间设定为10分钟后按下无压煮饭按键。</li> <li>4.料理完成后热乎乎的泡菜汤已完成。</li> </ol>
牛肉汤	10分		牛肉汤6人份(1350g)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.请在内锅倒入牛肉汤。</li> <li>2.请盖上锅盖,把手转向无压模式,按下选择按键,选择「速食食品」菜单。</li> <li>3.请将速食食品时间设定为10分钟后按下无压煮饭按键。</li> <li>4.料理完成后热乎乎的牛肉汤已完成。</li> </ol>
年糕汤	21分		水500ml,年糕600g,年糕调料240g,配料(大葱)7.5g	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.请在内锅里放入年糕,调料,配料后倒入500ml水并搅拌。</li> <li>2.请盖上锅盖,把手转向无压模式,按下选择按键,选择「速食食品」菜单。</li> <li>3.请将速食食品时间设定为21分钟后按下无压煮饭按键。</li> <li>4.料理完成后筋道的年糕汤已完成。</li> </ol>
豆腐面片汤	21分	速食食品	水700ml,豆腐面片汤4人份(1340g)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.请在内锅里放入700ml水,面片,调料后搅拌。</li> <li>2.请盖上锅盖,把手转向无压模式,按下选择按键,选择[速食食品]菜单。</li> <li>3.请将速食食品时间设定为21分钟后按下无压煮饭按键。</li> <li>4.料理开始后3分钟后按中途加料按键“请打开锅盖”的语音提示后请打开锅盖放入剩余材料(豆腐,大葱,平菇,培根)并关闭锅盖。</li> <li>5.料理完成后热乎乎的豆腐面片汤已完成。</li> </ol>
蘑菇面煎锅	13分		水525ml,蘑菇面煎锅2人份(440g)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.请在内锅里放入水525ml,锅底汤料包。</li> <li>2.请盖上锅盖,把手转向无压模式,按下选择按键,选择[速食食品]菜单。</li> <li>3.请将速食食品时间设定为13分钟后按下无压煮饭按键。</li> <li>4.料理开始后3分钟后按中途加料按键“请打开锅盖”的语音提示后请打开锅盖掏出锅底调料包后,放入剩余材料(蔬菜,豆腐,调料)并关闭锅盖。</li> <li>5.料理完成后热乎乎的蘑菇面煎锅已完成。</li> </ol>
部队火锅	18分		放入水900ml,部队火锅2人份(600g,除方便面)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.请在内锅里放入水900ml,面片,调料。</li> <li>2.请盖上锅盖,把手转向无压模式,按下选择按键,选择[速食食品]菜单。</li> <li>3.请将速食食品时间设定为18分钟后按下无压煮饭按键。</li> <li>4.料理开始后3分钟后按中途加料按键“请打开锅盖”的语音提示后请打开锅盖放入剩余材料(培根,蔬菜,泡菜)并关闭锅盖。</li> <li>5.料理完成后热乎乎的部队火锅已完成。</li> </ol>
饺子火锅	27分		水850ml,饺子锅4人份(780g)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.请在内锅里顺序放入水850ml,刀削面,饺子,蔬菜。</li> <li>2.请盖上锅盖,把手转向无压模式,按下选择按键,选择[速食食品]菜单。</li> <li>3.请将速食食品时间设定为27分钟后按下无压煮饭按键。</li> <li>4.料理开始后10分钟后按中途加料按键“请打开锅盖”的语音提示后请打开锅盖均匀搅拌刀削面。</li> <li>5.料理完成后热乎乎的饺子锅已完成。</li> </ol>

料理种类	设定时间	菜单选择	料理材料	料理方法
香甜南瓜汤	30分	速食食品	南瓜 200g, 南瓜 200g, 面包粉 2大勺, 水 3/4杯(135ml), 盐少许, 适量牛奶	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 挑选南瓜时挑黄色熟透的南瓜, 将南瓜去皮去籽后, 切成薄片过水。</li> <li>2. 将1.的材料和2大勺面包粉, 3/4杯(135ml)水放入内锅。</li> <li>3. 盖好锅盖, 将手柄转至无压模式。</li> <li>4. 按选择键选择「宝宝食品」后, 将宝宝食品时间设定为30分钟, 按无压煮饭键。</li> <li>5. 料理完成后, 用木勺将料理碾碎, 趁热倒入牛奶搅拌均匀。</li> </ol>
地瓜苹果粥	50分		地瓜 100g, 苹果 100g, 水 3/4杯 (135ml), 适量蜂蜜	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 将苹果与地瓜去皮后, 切成薄片。</li> <li>2. 将1.和3/4杯(135ml)水倒入内锅。</li> <li>3. 盖好锅盖, 将手柄转至无压模式。</li> <li>4. 按选择键选择「宝宝食品」后, 将宝宝食品时间设定为50分钟, 按无压煮饭键。</li> <li>5. 料理完成后, 用木勺将料理碾碎, 倒入适量蜂蜜搅拌均匀。</li> </ol>
豆腐蔬菜饭	30分		米饭 70g, 豆腐 40g, 胡萝卜 15g, 西葫芦 15g, 鸡蛋 2/3个, 牛奶 4大勺	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 豆腐去水分碾碎准备好, 胡萝卜与西葫芦切成碎末。</li> <li>2. 鸡蛋倒入牛奶打散。</li> <li>3. 内锅放入米饭, 豆腐, 胡萝卜, 西葫芦和打散的牛奶鸡蛋搅拌均匀。</li> <li>4. 盖好锅盖, 将手柄转至无压模式。</li> <li>5. 按选择键选择「宝宝食品」后, 将宝宝食品时间设定为30分钟, 按无压煮饭键。</li> <li>6. 宝宝食品制作完成后用木勺搅拌均匀。</li> </ol>
金枪鱼蔬菜饭	30分		米饭 70g, 金枪鱼(罐) 40g, 青椒 15g, 胡萝卜 15g, 水 2/3杯, 黄油, 紫菜碎末少许	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 金枪鱼肉去油用筷子搅碎备好。</li> <li>2. 青椒和胡萝卜剥好。</li> <li>3. 碗内放入米饭和金枪鱼肉, 青椒, 胡萝卜搅匀备好。</li> <li>4. 内锅底部均匀涂抹黄油后将3.的材料倒入并加水。</li> <li>5. 盖好锅盖, 将手柄转至无压模式。</li> <li>6. 按选择键选择「宝宝食品」后, 将宝宝食品时间设定为30分钟, 按无压煮饭键。</li> <li>7. 宝宝食品制作完成后用木勺搅拌均匀。</li> </ol>
蔬菜米汤	40分		白米 1/2杯(75g), 西兰花 30g, 水 1.5杯(270ml), 少许盐	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 将白米洗净泡30分钟后和西兰花一同碾碎备好。</li> <li>2. 内锅放入碾好的白米和西兰花, 水 1.5杯(270ml)。</li> <li>3. 盖好锅盖, 将手柄转至无压模式。</li> <li>4. 按选择键选择「宝宝食品」后, 将宝宝食品时间设定为40分钟, 按无压煮饭键。</li> <li>5. 宝宝食品制作完成后用木勺搅拌均匀。</li> </ol>

# 요리안내

※ 상세 요리 재료 손질법은 쿠크홈페이지(www.cuckoo.co.kr)를 참조하세요.

※ 취사 후 내솔 세척시 31쪽의 유의사항을 참조하여 주십시오.

카테고리	요리명	요리재료	요리방법
백미	백미	쌀10컵(1500g)	1. 깨끗이 씻은 쌀을 내솔에 넣고 백미 물눈금 10까지 물을 부어 주십시오. 2. 두껍을 잠그고 선택 버튼을 눌러 「백미,메뉴를 선택한 후 고압취사 버튼을 눌러 주십시오.
	완두콩밥	쌀3컵(450g), 완두콩 1/2컵(75g), 정종 1T, 소금 1.5 ※ 끓은 삶아서 취사하십시오	1. 깨끗이 씻은 쌀과 준비한 재료를 내솔에 넣고 백미 물눈금 3까지 물을 부어 주십시오. 2. 그 위에 완두콩을 얹고 두껍을 잠근 뒤 선택 버튼을 눌러 「백미,메뉴를 선택한 후 고압취사 버튼을 눌러 주십시오.
잡곡	보리밥	쌀 2컵(300g), 보리쌀 1컵(150g)	1. 깨끗이 씻은 쌀과 보리쌀을 내솔에 넣고 잡곡 물눈금 3까지 물을 부어 주십시오. 2. 두껍을 잠그고 선택 버튼을 눌러 「잡곡,메뉴를 선택한 후 고압취사 버튼을 눌러 주십시오.
	오곡밥	쌀2+1/3컵(350g), 조 1/3컵(50g), 찰쌀 2/3컵(100g), 팥 1/3컵(50g), 수수 1/3컵(50g)	1. 깨끗이 씻은 쌀과 잡곡을 내솔에 넣고 잡곡 물눈금 4까지 물을 부어 주십시오. 2. 그 위에 삶아둔 팥을 얹고, 두껍을 잠근 뒤 선택 버튼을 눌러 「잡곡,메뉴를 선택한 후 고압취사 버튼을 눌러 주십시오.
현미 발아	Fresh 발아 현미밥	현미6컵(900g)	1. 깨끗이 씻은 현미를 내솔에 넣고 현미 물눈금 6까지 물을 부어 주십시오. 2. 두껍을 잠그고 선택 버튼을 눌러 「현미/발아」를 선택한 후 현미발아 시간을 3시간으로 설정한 뒤 고압취사 버튼을 눌러 주십시오.
	현미 발아	현미 1컵(150g), 쌀 2컵(300g), 팥 1/3컵(50g) ※ 팔은 삶아서 취사하십시오.	1. 깨끗이 씻은 현미를 내솔에 넣고 현미 물눈금 3까지 물을 부어 주십시오. 2. 두껍을 잠그고 선택 버튼을 눌러 「현미/발아」를 선택한 후 현미발아 시간을 0시간으로 설정한 뒤 고압취사 버튼을 눌러 주십시오.
현미 발아	닭가슴살 녹차밥	현미 2컵(300g), 녹차잎 3g, 녹차가루 10g, 닭가슴살 4쪽, 올리브오일 약간, 소금 약간, 후추 약간, 셀러리 5g, 라이프 약간, 로즈마리 약간	1. 깨끗이 씻어둔 쌀과 준비한 재료를 내솔에 넣고 현미 물눈금 2까지 물을 부어 주십시오. 2. 두껍을 잠그고 선택 버튼을 눌러 「현미/발아」를 선택한 후 현미발아 시간을 3시간으로 설정한 뒤 고압취사 버튼을 눌러 주십시오. 3. 취사가 완료되면 준비해둔 양념장을 올려 비벼 드십시오. → 상세 요리 재료 손질법은 쿠크홈페이지(www.cuckoo.co.kr)를 참조하세요.
	머쉬룸 티안	현미 2컵(300g), 브라운그라예비스 20g, 소금 약간, 잿알 2g, 호박 1/3개, 해솔이버섯 1팩	1. 깨끗이 씻어둔 쌀과 준비한 재료를 내솔에 넣고 현미 물눈금 2까지 물을 부어 주십시오. 2. 두껍을 잠그고 선택 버튼을 눌러 「현미/발아」를 선택한 후 현미발아 시간을 3시간으로 설정한 뒤 고압취사 버튼을 눌러 주십시오. 3. 취사가 완료되면 준비해둔 양념장을 올려 비벼 드십시오. → 상세 요리 재료 손질법은 쿠크홈페이지(www.cuckoo.co.kr)를 참조하세요.
	새싹 비빔밥	현미 2컵(300g), 새싹채소 약간 ※ 약고추장 : 고추장 1/2컵(75g), 다진소고기 40g, 참기름 1T, 굴T, 설탕 1T, 물1/3컵(60g)	1. 깨끗이 씻어둔 쌀과 준비한 재료를 내솔에 넣고 현미 물눈금 2까지 물을 부어 주십시오. 2. 두껍을 잠그고 선택 버튼을 눌러 「현미/발아」를 선택한 후 현미발아 시간을 3시간으로 설정한 뒤 고압취사 버튼을 눌러 주십시오. 3. 취사가 완료되면 준비해둔 양념장을 올려 비벼 드십시오. → 상세 요리 재료 손질법은 쿠크홈페이지(www.cuckoo.co.kr)를 참조하세요.
콩나물밥	콩나물밥	쌀 3컵(450g), 콩나물 150g 양념장: 간장 4큰술, 고춧가루 1/2큰술, 깨소금 2작은술, 다진파 2큰술, 다진마늘 1/2큰술, 참기름 1작은술	1. 깨끗이 씻은 쌀을 내솔에 넣고 무암백미 물눈금 3까지 물을 부은 후, 그 위에 재료를 올려 주십시오. 2. 두껍을 닫고 핸들손잡이를 무암모드로 돌려 주십시오. 3. 선택버튼으로 「무암백미」를 선택한 후 무암 취사 버튼을 눌러 주십시오. 4. 취사가 완료되면 준비해둔 양념장을 올려 비벼 드십시오.
	무밥	쌀 3컵(450g), 무 150g 양념장: 간장 4큰술, 고춧가루 1/2큰술, 깨소금 2작은술, 다진파 2큰술, 다진마늘 1/2큰술, 참기름 1작은술	1. 깨끗이 씻은 쌀을 내솔에 넣고 무암백미 물눈금 3까지 물을 부은 후, 그 위에 재료를 올려 주십시오. 2. 두껍을 닫고 핸들손잡이를 무암모드로 돌려 주십시오. 3. 선택버튼으로 「무암백미」를 선택한 후 무암 취사 버튼을 눌러 주십시오. 4. 취사가 완료되면 준비해둔 양념장을 올려 비벼 드십시오.
건강죽	흰죽	쌀 0.5~2.0컵	1. 내솔에 준비된 재료를 넣고 용량에 따라 적당한 물눈금까지 물을 부어 주십시오. 흰죽 - 쌀 1컵(150g): 내솔 표기 흰죽 물눈금 1에 맞음. 쌀 1.5컵(225g): 내솔 표기 흰죽 물눈금 1.5에 맞음. 쌀 2컵(300g): 내솔 표기 흰죽 물눈금 2에 맞음. (흰죽 취사 시 최대 용량은 계량컵 기준 쌀 2컵(300g)입니다.) 윤은죽 - 쌀 0.5컵(75g): 내솔 표기 윤은죽 물눈금 0.5에 맞음. 쌀 1컵(150g): 내솔 표기 윤은죽 물눈금 1에 맞음. (윤은죽 취사 시 최대 용량은 계량컵 기준 쌀 1컵(150g)입니다.) 2. 두껍을 닫고 핸들 손잡이를 무암모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 「건강죽」을 선택한 후 시간을 설정한 뒤 무암취사 버튼을 눌러 주십시오. (흰죽 1컵: 36분, 흰죽 1.5컵: 50분, 흰죽 2컵: 55분, 윤은죽 0.5컵: 50분, 윤은죽 1컵: 55분)
	자죽	쌀 1컵(150g), 잿 1/2컵(75g), 소금 약간	1. 내솔에 준비된 재료를 넣고 용량에 따라 적당한 물눈금까지 물을 부어 주십시오. (자죽, 특미죽, 팔죽: 흰죽 물눈금 1.5, 진북죽: 흰죽 물눈금 1) 2. 두껍을 닫고 핸들 손잡이를 무암모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 「건강죽」을 선택한 후 시간을 설정한 뒤 무암취사 버튼을 눌러 주십시오. (자죽: 45분, 진북죽: 40분, 특미죽: 45분, 팔죽: 45분)
	전복죽	쌀 1컵(150g), 전복 1개, 참기름 1T, 소금 약간	1. 내솔에 준비된 재료를 넣고 용량에 따라 적당한 물눈금까지 물을 부어 주십시오. (자죽, 특미죽, 팔죽: 흰죽 물눈금 1.5, 진북죽: 흰죽 물눈금 1) 2. 두껍을 닫고 핸들 손잡이를 무암모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 「건강죽」을 선택한 후 시간을 설정한 뒤 무암취사 버튼을 눌러 주십시오. (자죽: 45분, 진북죽: 40분, 특미죽: 45분, 팔죽: 45분)
	특미죽	쌀 1컵(150g), 닭 100g, 닭국물 300cc, 청고추/홍고추 1개씩, 소금 약간 *양념장 : 간장 2T, 다진파 1T, 다진마늘 1T, 참기름 2, 깨소금 약간, 후추 약간	1. 내솔에 준비된 재료를 넣고 용량에 따라 적당한 물눈금까지 물을 부어 주십시오. (자죽, 특미죽, 팔죽: 흰죽 물눈금 1.5, 진북죽: 흰죽 물눈금 1) 2. 두껍을 닫고 핸들 손잡이를 무암모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 「건강죽」을 선택한 후 시간을 설정한 뒤 무암취사 버튼을 눌러 주십시오. (자죽: 45분, 진북죽: 40분, 특미죽: 45분, 팔죽: 45분)
	팔죽	쌀 1컵(150g), 팥 1/3컵(50g), 찰쌀가루 2/3컵(100g)	1. 내솔에 준비된 재료를 넣고 용량에 따라 적당한 물눈금까지 물을 부어 주십시오. (자죽, 특미죽, 팔죽: 흰죽 물눈금 1.5, 진북죽: 흰죽 물눈금 1) 2. 두껍을 닫고 핸들 손잡이를 무암모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 「건강죽」을 선택한 후 시간을 설정한 뒤 무암취사 버튼을 눌러 주십시오. (자죽: 45분, 진북죽: 40분, 특미죽: 45분, 팔죽: 45분)

요리 종류	시간설정		메뉴선택	요리 재료	요리 방법	
	고압찜	무압찜				
시루떡	45분	45분	고압찜 무압찜	멥쌀가루 5컵(750g), 팥 2컵(300g), 소금 1큰술, 설탕 5큰술, 물 3큰술	<ol style="list-style-type: none"> <li>내솥에 준비된 재료를 넣어주십시오. → 상세요리 재료 손질법은 쿠쿠 홈페이지(<a href="http://www.cuckoo.co.kr">www.cuckoo.co.kr</a>)를 참조하세요.</li> <li>뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 "고압찜"을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사 버튼을 눌러 주십시오. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 "무압찜"을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.</li> </ol>	
갈비찜	40분	60분		쇠갈비(돼지갈비)1.2kg, 정종 3큰술, 진간장 5큰술, 다진마늘 1큰술, 참기를 1큰술, 양파즙 3큰술, 배즙 3큰술, 설탕 3큰술, 다진파 5큰술, 깨소금 1큰술, 후춧가루 1작은술, 당근 1개, 밤 10개, 은행 20개, 깻가루 1큰술		
닭찜	45분	50분		닭 1마리(1kg), 감자 100g, 당근 100g, 설탕 3큰술, 다진파 1큰술, 다진마늘 1큰술, 진간장 6큰술, 생강즙 1큰술, 후춧가루 1/2작은술, 깨소금 1큰술, 참기름 1.5작은술		
수육	30분	45분		돼지고기(사태 또는 삼겹살) 400g, 생강 1개, 마늘 약간, 양파 1개, 대파 1개, 김치 약간		
오향장육	40분	55분		돼지고기 700g, 간장 1/3컵(60ml), 설탕 2큰술, 무명실 조금 오향: 통후추 6알, 통계피 7cm, 팔각 4개		
갑오징어 조림	20분	30분		오징어 2마리, 시금치 140g, 당근 150g, 달걀 2개, 소금 약간, 참기를 약간, 밀가루 약간 양념장: 고추장 2큰술, 간장 2큰술, 설탕 1큰술, 청주 1큰술, 참기를 1작은술, 고춧가루 1작은술		<ol style="list-style-type: none"> <li>내솥에 1.5컵의 물을 붓고 찜판을 넣은 뒤, 준비한 재료를 올려 주십시오. → 상세요리 재료 손질법은 쿠쿠 홈페이지(<a href="http://www.cuckoo.co.kr">www.cuckoo.co.kr</a>)를 참조하세요.</li> <li>뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 "고압찜"을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사 버튼을 눌러 주십시오. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 "무압찜"을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.</li> </ol>
스테이크	25분	35분		고기(스테이크용) 500g, 스테이크 소스 약간, 소금 약간, 후춧가루 약간		
꽃게찜	30분	30분		꽃게 2마리, 쇠고기 150g, 두부 1/2모, 청 홍고추 반개씩, 달걀노른자 반개분, 밀가루 약간		

# 요리안내

요리 종류	시간설정		메뉴선택	요리 재료	요리 방법
	고압찜	무압찜			
생선찜	25분	45분	고압찜 무압찜	도미 1마리, 쇠고기 50g, 표고버섯 3장, 석이버섯 2장, 홍고추 1개, 달걀 1개, 파 약간, 마늘 약간, 간장 약간, 깨소금 약간, 식용유 약간, 참기름 약간, 소금 약간, 후춧가루 약간	1. 내솥에 1.5컵의 물을 붓고 찜판을 넣은 뒤, 준비한 재료를 올려 주십시오. - 상세요리 재료 손질법은 쿠쿠 홈페이지(www.cuckoo.co.kr)를 참조하십시오.
대합찜	35분	35분		대합 4개, 쇠고기 30g, 달걀흰자 1개분, 달걀 1개, 다진파 2작은술, 다진마늘 1작은술, 소금 1/2 작은술, 후춧가루 약간	2. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 「고압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사 버튼을 눌러 주십시오. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 「무압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오
두부찜	15분	25분		두부 1모, 소금 약간, 양념장: 고춧가루 1큰술, 다진마늘 1큰술, 파 1뿌리, 참기름 약간, 깨소금 약간, 실고추 약간, 진간장 3큰술	1. 내솥에 준비된 재료를 넣어주십시오. - 상세요리 재료 손질법은 쿠쿠 홈페이지(www.cuckoo.co.kr)를 참조하십시오.
약밥	30분	40분		참쌀 3컵, 간포도 60g, 밥 15개, 대추 10개, 잣 1큰술, 흑설탕 100g, 진간장 1큰술, 참기름 3큰술, 소금 약간, 깨핏가루 1/2작은술	2. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 「고압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사 버튼을 눌러 주십시오. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 「무압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오
잡채	20분	20분		당면 250g, 피망(청 홍) 각각 1개, 당근 100g, 양파 100g, 시금치 약간, 팽이버섯 100g, 어묵 100g, 식용유 2큰술 양념장: 설탕 약간, 간장 약간, 참기름 약간, 통깨, 깨소금 약간	1. 내솥에 준비된 재료를 넣어주십시오. - 상세요리 재료 손질법은 쿠쿠 홈페이지(www.cuckoo.co.kr)를 참조하십시오.
만두찜	15분	20분		만두 20개	2. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 「고압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사 버튼을 눌러 주십시오. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 「무압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오
가지찜	15분	15분		가지 2개 양념장: 진간장 1큰술, 붉은고추 1/2개, 풋고추 1/2개, 고춧가루 1/4큰술, 식초 1/2큰술, 깨소금 약간, 파 1/4뿌리, 마늘 2쪽, 설탕 1작은술	1. 내솥에 1.5컵의 물을 붓고 찜판을 넣은 뒤, 준비한 재료를 올려 주십시오. - 상세요리 재료 손질법은 쿠쿠 홈페이지(www.cuckoo.co.kr)를 참조하십시오.
호박찜	15분	15분		호박 1개 양념장: 진간장 2큰술, 다진파 1큰술, 참기름 1/2큰술, 고춧가루 1/2큰술, 실고추 약간, 설탕 1작은술, 다진마늘 1큰술, 깨소금 1/2큰술	2. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 「고압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사 버튼을 눌러 주십시오. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 「무압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오
밤찜	25분	40분		밤 30개	1. 내솥에 준비된 재료를 넣어주십시오. - 상세요리 재료 손질법은 쿠쿠 홈페이지(www.cuckoo.co.kr)를 참조하십시오.
고구마찜	25분	40분		고구마 5개 ※ 큰 고구마(150g이상)는 반으로 잘라서 조리하십시오.	2. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 「고압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사 버튼을 눌러 주십시오. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 「무압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오
감자찜	40분	40분		감자(200g이하) 6개	1. 내솥에 준비된 재료를 넣어주십시오. - 상세요리 재료 손질법은 쿠쿠 홈페이지(www.cuckoo.co.kr)를 참조하십시오.
옥수수찜	40분	55분		옥수수 4개	2. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 「고압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사 버튼을 눌러 주십시오. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 「무압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오
삶은계란	15분	25분	계란 10개, 물 4컵(720ml), 식초 한두 방울	1. 내솥에 계란과 물, 식초를 넣어주십시오. 2. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 「고압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사 버튼을 눌러 주십시오. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 「무압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오	
계란찜	20분	20분	계란 3개, 물 또는 다시물 1.5컵(270ml), 새우젓 1/2작은술, 소금 약간, 당근 15g, 파 푸른 부분 15g	1. 그릇에 계란 물 또는 다시물을 넣고 풀어서 다진 당근과 파를 넣어 섞어 주십시오. (새우젓은 다지고, 소금과 함께 간을 해주십시오.) 2. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 「고압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사 버튼을 눌러 주십시오. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 「무압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오	

요리 종류	시간설정		메뉴선택	요리 재료	요리 방법
	고압찜	무압찜			
그라탕	20분	20분	고압찜 무압찜	떡국떡 100g, 삶은 계란 2개, 고구마 1개, 피자 치즈 80g, 슬라이스치즈 2장, 올리브유 약간, 화이트소스 1컵, 파슬리가루 약간 * 화이트 소스 : 밀가루 20g, 버터 20g, 우유 200g, 소금, 백후추 약간씩 (버터를 녹힌 후 밀가루를 넣어 볶다가 우유를 넣고 걸쭉하게 끓인 후 소금, 백후추로 간한다.)	1. 내솥에 준비된 재료를 넣어주십시오. → 상세요리 재료 손질법은 쿠쿠 홈페이지(www.cuckoo.co.kr)를 참조하십시오. 2. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 고압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 「고압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 고압취사 버튼을 눌러 주십시오. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 「무압찜」을 선택한 후 찜시간을 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.
새우케첩볶음	15분	15분		중하 15마리, 대파 1/3대, 양파 30g, 당근 30g * 케첩소스 : 케첩 4큰술, 설탕 1.5큰술, 전분가루 1.5큰술, 물 1.5큰술, 소금, 간장, 후춧가루 약간씩	
밥피자	20분	20분		* 도우 재료 : 밥 200g * 토핑재료 : 슬라이스햄 4장, 양송이버섯 4개, 캔옥수수 4큰술, 크래미 2개, 피자치즈 80g, 피자소스 8큰술	
버터초콜릿 케익	45분	45분		버터 200g, 설탕 90g, 계란 3개, 핫케이크 가루 110g, 초콜릿 70g	
떡볶이	15분	20분		가래떡(말랑한 것) 300g, 어묵 3장, 양파 1/3개, 대파 1/3개, 당근 60g * 양념장 : 고추장 1.5큰술, 물엿 1.5큰술, 설탕 1.5큰술, 깨소금 1/2큰술, 간장 1/2큰술, 멸지 다시물 1/2컵(90ml)	

# 요리안내

요리 종류	시간설정	메뉴선택	요리재료	요리방법
호빵	17분		냉동 호빵 4개	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 내솥에 물 1컵(180ml)을 넣어 주십시오.</li> <li>2. 찜판을 내솥에 넣고 그 위에 호빵을 올려 주십시오.</li> <li>3. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 '간편식,메뉴를 선택하여 주십시오.</li> <li>4. 간편식 시간을 17분으로 설정한 후 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.</li> <li>5. 요리가 완료되면 호빵이 뜨거우므로 주의하십시오.</li> </ol>
새우볶음밥	15분		냉동 새우볶음밥 1~2인분 (420g), 올리브유 1큰술	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 내솥에 올리브유 1큰술을 두르고 냉동 새우볶음밥을 부어 주십시오.</li> <li>2. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 '간편식,메뉴를 선택하여 주십시오.</li> <li>3. 간편식 시간을 15분으로 설정한 후 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.</li> <li>4. 요리 시작 후 10분 뒤 오른쿠킹 버튼을 누르고 '뚜껑을 열어주세요.' 음성이나오면 뚜껑을 열어 골고루 저어준 뒤 뚜껑을 닫아 주십시오.</li> <li>5. 요리가 완료되면 잘 섞어 드십시오.</li> </ol>
된장찌개	12분		된장찌개 6인분(1380g)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 내솥에 된장찌개를 부어 주십시오.</li> <li>2. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 '간편식,메뉴를 선택하여 주십시오.</li> <li>3. 간편식 시간을 12분으로 설정한 후 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.</li> <li>4. 요리가 완료되면 따뜻한 된장찌개가 완성됩니다.</li> </ol>
닭발	13분		조리 완료된 냉동 닭발 1인분(160g), 올리브유 1큰술	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 내솥에 올리브유 1큰술을 두르고 냉동 닭발을 올려 주십시오.</li> <li>2. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 '간편식,메뉴를 선택하여 주십시오.</li> <li>3. 간편식 시간을 13분으로 설정한 후 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.</li> <li>4. 요리가 완료되면 접시에 담아 주십시오.</li> </ol>
순대	15분		순대 2인분(500g)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 내솥에 물 1컵(180ml)을 넣어 주십시오.</li> <li>2. 찜판을 내솥에 넣고 그 위에 순대를 포장채로 올려 주십시오.</li> <li>3. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌린 후 선택 버튼을 눌러 '간편식,메뉴를 선택하여 주십시오.</li> <li>4. 간편식 시간을 15분으로 설정한 후 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.</li> <li>5. 요리가 완료되면 순대가 뜨거우므로 주의하십시오.</li> </ol>
닭봉	30분	간편식	냉동 닭봉 147개(540g), 올리브유 2큰술	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 내솥에 올리브유 2큰술을 두르고 닭봉을 겹치지 않도록 올려 주십시오.</li> <li>2. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 '간편식,메뉴를 선택하여 주십시오.</li> <li>3. 간편식 시간을 30분으로 설정한 후 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.</li> <li>4. 요리 시작 후 10분 뒤 오른쿠킹 버튼을 누르고 '뚜껑을 열어주세요.' 음성이나오면 뚜껑을 열어 닭봉을 뒤집은 뒤 뚜껑을 닫아 주십시오.</li> <li>5. 요리가 완료되면 접시에 담아 주십시오.</li> </ol>
피자	20분		냉동피자 1조각(80g), 올리브유 약간	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 내솥에 올리브유 약간 두르고 피자를 올려 주십시오. (피자 밑면 전체가 내솥 바닥에 닿아야 골고루 익습니다.)</li> <li>2. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 '간편식,메뉴를 선택하여 주십시오.</li> <li>3. 간편식 시간을 20분으로 설정한 후 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.</li> <li>4. 요리가 완료되면 도구가 바삭한 피자 완성됩니다.</li> </ol>
클램치우더 스프	11분		클램치우더스프 3인분(600g)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 내솥에 클램치우더스프를 부어 주십시오.</li> <li>2. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 '간편식,메뉴를 선택하여 주십시오.</li> <li>3. 간편식 시간을 11분으로 설정한 후 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.</li> <li>4. 요리가 완료되면 따뜻한 스프가 완성됩니다.</li> </ol>
삼계탕	13분		조리 완료된 삼계탕 4인분(1200g)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 내솥에 삼계탕을 부어 주십시오.</li> <li>2. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 '간편식,메뉴를 선택하여 주십시오.</li> <li>3. 간편식 시간을 13분으로 설정한 후 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.</li> <li>4. 요리가 완료되면 따뜻한 삼계탕이 완성됩니다. * 닭 1마리나 통째로 들어가는 삼계탕 제품의 경우, 세로로 절단하여 찹쌀 부분이 내솥 바닥면에 닿도록 넣고, 물 1컵(180ml)을 부은 후 조리하십시오.</li> </ol>
롤빵	6분		롤빵 67개(165g)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 내솥에 롤빵을 겹치지 않도록 올려 주십시오.</li> <li>2. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 '간편식,메뉴를 선택하여 주십시오.</li> <li>3. 간편식 시간을 6분으로 설정한 후 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.</li> <li>4. 요리가 완료되면 점,생크림과 함께 드십시오.</li> </ol>
사골곰탕	13분		사골곰탕 6인분(1500g)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 내솥에 사골곰탕을 부어 주십시오.</li> <li>2. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 '간편식,메뉴를 선택하여 주십시오.</li> <li>3. 간편식 시간을 13분으로 설정한 후 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.</li> <li>4. 요리가 완료되면 따뜻한 사골곰탕이 완성됩니다.</li> </ol>
막창	13분		조리 완료된 냉동 막창 1인분(160g), 올리브유 1큰술	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 내솥에 올리브유 1큰술을 두르고 냉동 막창을 올려 주십시오.</li> <li>2. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 '간편식,메뉴를 선택하여 주십시오.</li> <li>3. 간편식 시간을 13분으로 설정한 후 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.</li> <li>4. 요리가 완료되면 접시에 담아 주십시오.</li> </ol>

요리 종류	시간설정	메뉴선택	요리 재료	요리 방법
김치찌개	10분	간편식	김치찌개 6인분(1380g)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 내솥에 김치찌개를 부어 주십시오.</li> <li>2. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 「간편식,메뉴」를 선택하여 주십시오.</li> <li>3. 간편식 시간을 10분으로 설정한 후 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.</li> <li>4. 요리가 완료되면 따뜻한 김치찌개가 완성됩니다.</li> </ol>
소고기죽	10분		소고기죽 6인분(1350g)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 내솥에 소고기죽을 부어 주십시오.</li> <li>2. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 「간편식,메뉴」를 선택하여 주십시오.</li> <li>3. 간편식 시간을 10분으로 설정한 후 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.</li> <li>4. 요리가 완료되면 따뜻한 소고기죽이 완성됩니다.</li> </ol>
국물떡볶이	21분		물 500ml, 떡볶이떡 600g, 떡볶이소스 240g, 고명(대파) 7.5g	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 내솥에 떡볶이 떡과 소스, 고명을 넣고 물 500ml를 붓고 잘 섞어 주십시오.</li> <li>2. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 「간편식,메뉴」를 선택하여 주십시오.</li> <li>3. 간편식 시간을 21분으로 설정한 후 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.</li> <li>4. 요리가 완료되면 쫄깃한 국물떡볶이가 완성됩니다.</li> </ol>
순두부 수제비찌개	21분		물 700ml, 순두부수제비찌개 4인분(1340g)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 내솥에 물 700ml, 수제비, 양념을 넣고 잘 섞어 주십시오.</li> <li>2. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 「간편식」, 메뉴를 선택하여 주십시오.</li> <li>3. 간편식 시간을 21분으로 설정한 후 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.</li> <li>4. 요리 시작 후 3분 뒤 오픈쿠링 버튼을 누르고 「뚜껑을 열어주세요」 음성이나오면 뚜껑을 열어 나머지 재료(순두부, 대파, 느타리버섯, 햄)를 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.</li> <li>5. 요리가 완료되면 뜨거운 순두부수제비찌개가 완성됩니다.</li> </ol>
버섯모듬전골	13분		물 525ml, 버섯모듬전골 2인분(440g)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 내솥에 물 525ml, 다시팩을 넣어주십시오.</li> <li>2. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 「간편식」, 메뉴를 선택하여 주십시오.</li> <li>3. 간편식 시간을 13분으로 설정한 후 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.</li> <li>4. 요리 시작 후 3분 뒤 오픈쿠링 버튼을 누르고 「뚜껑을 열어주세요」 음성이나오면 뚜껑을 열어 다시팩을 건진 후, 나머지 재료(야채, 두부, 양념)를 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.</li> <li>5. 요리가 완료되면 뜨거운 버섯모듬전골이 완성됩니다.</li> </ol>
부대찌개	18분	물 900ml, 부대찌개 2인분(600g, 라면제외)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 내솥에 물 900ml, 수제비, 양념을 넣어주십시오.</li> <li>2. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 「간편식」, 메뉴를 선택하여 주십시오.</li> <li>3. 간편식 시간을 18분으로 설정한 후 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.</li> <li>4. 요리 시작 후 3분 뒤 오픈쿠링 버튼을 누르고 「뚜껑을 열어주세요」 음성이나오면 뚜껑을 열어 나머지 재료(햄, 채소, 김치)를 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.</li> <li>5. 요리가 완료되면 뜨거운 부대찌개가 완성됩니다.</li> </ol>	
만두전골	27분	물 850ml, 만두전골 4인분(780g)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 내솥에 물 850ml, 갈국수면, 만두, 채소를 순서대로 넣어주십시오.</li> <li>2. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌리고 선택 버튼을 눌러 「간편식」, 메뉴를 선택하여 주십시오.</li> <li>3. 간편식 시간을 27분으로 설정한 후 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.</li> <li>4. 요리 시작 후 10분 뒤 오픈쿠링 버튼을 누르고 「뚜껑을 열어주세요」 음성이나오면 뚜껑을 열어 갈국수면이 푹치지 않도록 잘 저어주십시오.</li> <li>5. 요리가 완료되면 뜨거운 만두전골이 완성됩니다.</li> </ol>	

# 요리안내

요리 종류	시간설정	메뉴선택	요리재료	요리방법
단호박스프	30분	이유식	단호박 200g, 팽귀루 2큰술, 물 ¾컵(135ml), 소금 약간, 우유 약간	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 단호박은 노렇게 잘 익은 것으로 골라 껍질을 벗기고 씨를 제거한 후 얇게 썰어 물에 헹구 주십시오.</li> <li>2. 내솥에 1.의 재료와 팽귀루 2큰술, 물 ¾컵(135ml)을 넣어 주십시오.</li> <li>3. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌려주십시오.</li> <li>4. 선택 버튼으로 「이유식」을 선택한 후, 이유식 시간을 30분으로 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.</li> <li>5. 요리가 완료되면 나무주걱으로 곱게 으개어 뜨거울 때 우유를 섞어 주십시오.</li> </ol>
고구마사과죽	50분		고구마 100g, 사과 100g, 물 ¾컵(135ml), 꿀 약간	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 사과와 고구마는 껍질을 벗기고 얇게 썰어 주십시오.</li> <li>2. 내솥에 1.과 물 ¾컵(135ml)을 넣어 주십시오.</li> <li>3. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌려주십시오.</li> <li>4. 선택 버튼으로 「이유식」을 선택한 후, 이유식 시간을 50분으로 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.</li> <li>5. 요리가 완료되면 나무주걱으로 곱게 으개어 꿀을 조금 넣어 섞어 주십시오.</li> </ol>
밥두부아채찌짐	30분		밥 70g, 두부 40g, 당근 15g, 애호박 15g, 계란 2/3개, 우유 5큰술	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 두부는 물기를 제거한 후 으개어 준비하고, 당근과 애호박은 잘게 다져 주십시오.</li> <li>2. 계란은 우유를 넣고, 풀어 두십시오.</li> <li>3. 내솥에 밥과, 두부, 당근, 애호박을 넣고, 우유와 계란 푼 것을 넣어 골고루 섞어 주십시오.</li> <li>4. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌려주십시오.</li> <li>5. 선택 버튼으로 「이유식」을 선택한 후, 이유식 시간을 30분으로 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.</li> <li>6. 이유식이 완료되면 주걱으로 잘 섞어 주십시오.</li> </ol>
참치야채 무른밥	30분		밥 70g, 참치살(캔) 40g, 피망15g, 당근 15g, 물 2/3컵(120ml), 버터, 김가루 약간씩	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 참치살은 기름을 빼고 젓가락으로 잘게 찢어 준비해 주십시오.</li> <li>2. 피망과 당근은 잘게 다져 주십시오.</li> <li>3. 그릇에 밥과 참치살, 피망, 당근을 섞어서 준비해 주십시오.</li> <li>4. 내솥 바닥에 버터를 바른 후 3.의 재료를 넣고, 물을 부어 주십시오.</li> <li>5. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌려주십시오.</li> <li>6. 선택 버튼으로 「이유식」을 선택한 후, 이유식 시간을 30분으로 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.</li> <li>7. 이유식이 완료되면 주걱으로 잘 섞어 주십시오.</li> </ol>
아채쌀미음	40분		쌀 1/2컵(75g), 브로콜리 30g, 물 1.5컵(270ml), 소금 약간	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 쌀을 깨끗이 씻어서 30분 정도 불린 후, 브로콜리와 함께 곱게 갈아 준비해 두십시오.</li> <li>2. 내솥에 갈아둔 쌀과 브로콜리, 물 1.5컵(270ml)을 넣어 주십시오.</li> <li>3. 뚜껑을 닫고 핸들 손잡이를 무압모드로 돌려주십시오.</li> <li>4. 선택 버튼으로 「이유식」을 선택한 후, 이유식 시간을 40분으로 설정한 뒤 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.</li> <li>5. 이유식이 완료되면 주걱으로 잘 섞어 주십시오.</li> </ol>



## CUCKOO ELECTRIC RICE COOKER/WARMER LIMITED WARRANTY

KEY Company, P&K USA TRADING CORP and Cuckoo Trading Canada. will repair at its option replace, without charge, your product which proves to be defective in material or workmanship under normal use, during the warranty period listed below from the date of original purchase. This warranty is good only to the original purchaser of the product during the warranty period. P&K USA TRADING CORP covers the east and the central districts, KEY Company covers the west and the central districts, Cuckoo Trading Canada covers the whole Canada.

MODEL#	#LABOR	PARTS	WARRANTY PERIOD	HOW SERVICE IS HANDLED
CRP-LHT10	1YEAR	1YEAR		The East and the Central Districts Call : 718 888 9144 Address : 129-04 14th Avenue College Point, NY 11356, USA The West and the Central Districts. Call : 323 780 8808 Toll Free : 877 481 9828 Address : 1137 E. 1st Street, L.A, CA 90033, USA Canada (TORONTO) Call : 416 878 4561 / 905 707 8224 Address : #D8-7398 Yonge Street Thornhill Ontario Canada L4J 8J2 Canada (VANCOUVER) Call : 604 540 1004 / 604 523 1004 Address : 945 Lougheed Hwy Coquitlam BC Canada V3K 3T4

No other express warranty is applicable to this product. **THE DURATION OF ANY IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING THE IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY, IS LIMITED TO THE DURATION OF THE EXPRESS WARRANTY HEREIN. CUCKOO ELECTRONICS CO.,LTD, SHALL NOT BE LIABLE FOR THE LOSS, THE USE OF THE PRODUCT, INCONVENIENCE, LOSS OR ANY OTHER DAMAGES, DIRECT OR CONSEQUENTIAL, ARISING OUT OF THE USE OF, OR INABILITY TO USE, THIS PRODUCT OR FOR ANY BREACH OF ANY EXPRESS OR IMPLIED WARRANTY, INCLUDING THE IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY APPLICABLE TO THIS PRODUCT.**

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts : so these limitations or exclusions may apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state.

### THE ABOVE WARRANTY DOES NOT APPLY IN THESE CASES:

- \* To damages problems which result from delivery or improper installation.
- \* To damages problems which result from misuse, abuse, accident, alteration, or incorrect electrical current or voltage.
- \* To serve call which do not involve defective workmanship or material and explaining the operation of the unit.

**Therefore, these costs are paid by the consumer. Customer assistance numbers :**

**To Prove warranty Coverage :** ► **Retain your Sales Receipt to prove date of purchase**  
► **Copy of your Sales Receipt must submitted at the time warranty service is provided.**

**To Obtain Product, Customer, or Service Assistance and Nearest Authorized service center, Parts Distributor or Sales Dealer:**

The East and the Central Districts  
Call : 718 888 9144  
Address :129-04 14th Avenue  
College Point, NY 11356, USA

The West and the Central Districts.  
Call : 323 780 8808  
Toll Free : 877 481 9828  
Address : 1137 E. 1st Street, L.A,  
CA 90033, USA

Canada (Toronto)  
Call : 416 878 4561 / 905 707 8224  
Address : #D8-7398 Yonge Street  
Thornhill Ontario Canada  
L4J 8J2

Canada (Vancouver)  
Call : 604 415 9858/604 524 8282  
Address : 103-4501 North Road  
Burnaby BC Canada  
V3R 4R7

