

사용설명서 Operating Instructions

CR-0351F Series

0.54L(0.5~3인분) /

0.54L(0.5~3Persons)

NO.1 CUCKOO

Electric Rice cooker/warmer

CUCKOO

happiness



love

design

emotion

CUCKOO ELECTRONICS CO.,LTD.

CONTENTS



Thank you very much for purchasing “CUCKOO” Electric Rice cooker/warmer

Read the following instruction manual before use. Save this instruction manual for future reference. This manual will be useful if you have any questions or have problems operating the rice cooker.

저희 쿠쿠 보온밥솥을 애용해 주셔서 대단히 감사 드립니다.

이 사용설명서는 잘 보관하여 주십시오.
사용 중에 모르는 사항이 있을 때나 기능이 제대로
발휘되지 않을 때 많은 도움이 될 것입니다.

CONTENTS

BEFORE USING

Important safeguards	3
Specifications	4
Caution for safety	5~8
Name of each part	9
Cleaning and Maintenance	10~11
Function operating part	12

WHEN USING

How to set time	13
Before cooking rice	14
For tasty rice	15
How to cook	16~17
How to use “MY MODE”	18
How to use “STEAM”	19
How to preset the timer	20~21
To keep warm the cooked rice tasty	22~23

BEFORE ASKING FOR SERVICE

Check before asking for service	24~25
---------------------------------------	-------

목 차

사용하기전에

Important safeguards	3
제품규격	4
안전을 위한 주의 사항	26~29
각 부분의 이름	30
제품 손질 방법	31~32
기능 조작부의 설명	33

사용할 때

현재시각의 설정	34
취사전 준비사항	35
맛있는 밥을 드시려면	36
취사는 이렇게 하십시오	37~38
맞춤취사 기능은 이렇게 하십시오	39
찜은 이렇게 하십시오	40
예약 취사는 이렇게 하십시오	41~42
밥을 맛있게 보온하려면	43~44

고장 신고 전에

고장신고 전에 확인 하십시오	45~46
-----------------------	-------

요리안내

이유식, 찜	47
--------------	----

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following :

- ▶ Read all instructions.
- ▶ Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- ▶ To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs in water or other liquid.
- ▶ Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- ▶ Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- ▶ Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner.
- ▶ Return appliance to your nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
- ▶ If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
- ▶ The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- ▶ Do not use outdoors.
- ▶ Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- ▶ Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- ▶ Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- ▶ Always attach plug to appliance first, then plug cord into wall outlet.
- ▶ To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
- ▶ Do not use appliance for other than intended use.
- ▶ Do not obstruct the steam vent hole with any articles, e.g. a piece of cloth.
- ▶ Do not place the inner pot directly over flame for cooking.

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

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

- ▶ Avoid touching hot parts : outer lid, inner pot, detachable cover and especially the steam vent hole.
- ▶ Do not switch on when the main body is empty.
- ▶ Make sure that heating plate and the magnetic switch are clean and dry whenever putting the inner pot into the cooker.
- ▶ Do not use sharp instruments to clean the inner pot as these will damage the nonstick coating.
- ▶ A short power-supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- ▶ Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

Note:

- A. A short power-supply cord (or cord set) is to be provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- B. Longer cord set or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- C. If a long cord set or extension cord is used.
 - (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - (2) if the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type three-wire cord, and
 - (3) the longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

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 fit fully in the outlet, reverse the plug.

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

Do not attempt to defeat this safety feature.

CAUTION : During use, the internal parts of the rice cooker and the area around the steam vent are **HOT**.

Keep out of reach of children to avoid possible injury.

SPECIFICATIONS / 제품규격

모델명 (Model Name)		CR-0351F
전원 (Power Supply)		220-240V~, 50Hz
소비전력(PowerConsumption) Approx(약)	취사 (Cook)	425W
	보온 (warm)	65W
취사용량 (Cooking Capacity)	백미(Glutinous)	1/2 ~ 3 cup
	잡곡/현미(Mixed/Brown)	1/2 ~2 1/2 cup
	죽(Porridge)	1/2~ 1 cup
전원 코드 길이 (Power Cord Length)		1.2m
치수(Dimension)	폭 (Width)	22.5cm
	길이 (Length)	29.3cm
	높이 (Height)	19.8cm

CAUTION FOR SAFETY



- The following must be observed to use the product safely and correctly to prevent accident and dangerous situations.
- 'Warning' and 'Caution' are different as follows.

Warning

This means is the action it describes may result in death or severe injury.

Caution

This means is the action it describes may result in injury or property damage.



- This sign is for reminding something may cause problems under the certain situation.
- Please read and follow the instruction to avoid any harmful situation.



- Indicates a prohibition

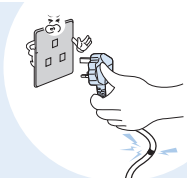


- Indicates an instruction

Warning

Do not

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



- It can cause an electric shock, short circuit or fire.
- If the plug were damaged, contact dealer or a service center.

Please pay careful attention against water and chemicals.



- It can cause an electric shock or fire.

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



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

Do not open the lid while in heating and cooking.



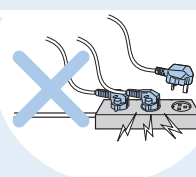
- It can cause burns.
- If you need to open the lid while cooking, keep pressing the cancel button for 2 seconds and confirm internal steam released

Do not use the cooker near hot places such as stove, and avoid direct sunlight.



- It can cause an electric shock, fire, transformation or discoloration.

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



- Using several lines in one socket can cause overheating resulting in fire.
- Use the extension cord with the rated current above 15A.

Don't spray or put any insecticide and chemicals.



- It can cause an electric shock or fire.
- In case cockroach or any insects get inside of the cooker please call a dealer or a service center.

Do not place the product near dusty places or near chemical substances.

- Do not place the product near combustible gas or near inflammables.
- It can cause an explosion or fire.

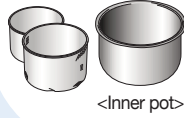


CAUTION FOR SAFETY

Warning

Do not

Do not use pots that are not designed for the cooker.



- It can cause an electric shock or fire.

Do not let the cooker contact any water by sprinkling water on the cooker.



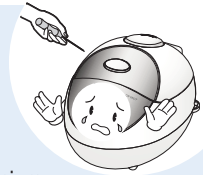
- It can cause an electric shock or fire.
- If it contacts water, please separate power cord and contact dealer or service center.

Do not use abnormal pot and do not use without inner pot.



- It can cause an electric shock or fire.

Do not alter, reassemble, disassemble or repair.



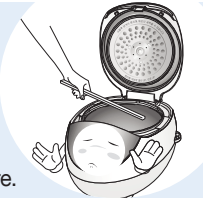
- It can cause fire, electric shock or injure.
- For repair, contact dealer or the service center.

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



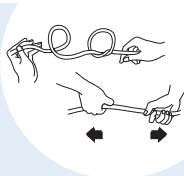
- It can cause a transformation or a breakdown.

Products such as metal rods inside Do not insert alien substance.



- It can cause an electric shock or fire.

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



- It can cause an electric shock or short circuit resulting in fire.

Do not put any needle, metal rods etc in the ventilator or any gap of the cooker.

- It can cause an electric shock or fire.

Remove an alien substance on plug with the clean cloth.

- It can cause fire.

Keep the cooker out of reach of children.

- It can cause burns, electric shock or injury.

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

- It can cause an electric shock or fire.

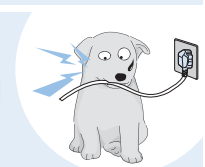
Do not over unplug and plug the power cord over and over.

- It can cause an electric shock or fire.

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

- Electric short might cause fire.

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



- Damages by impact can cause an electric shock or fire.

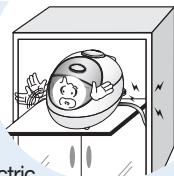
CAUTION FOR SAFETY



Warning

Do not use on a rice chest or a shelf.

- Do not press the power code between furniture. It can cause an electric shock resulting in fire.
- When use on furniture automatic steam releasing can cause damage, fire and an electric shock.



Remember

Do not press heavy things on the power cord.

- It can cause an electric shock or fire.



Be careful not to harm your hand when opening the cover.

- Do not leave the cover opened. It might cause accident.



Clean any dust or alien substance off the temperature sensor, heating plate and inner pot.

- It can cause a system problem or fire.



Please attach the detachable cover before use.

- Operating with attaching the detachable cover may cause electric shock, system malfunction, fire, or/and steaming leakage.

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

- It can cause an electric shock.

Caution

Do not

Please use the cooker for an original purpose.

- It can cause the transformation or smell.

Do not touch the metallic surface of the inner pot and heating plate after cooking or warming.

- It can cause burns.

Do not use over the maximum capacity.

- It can cause overflow or breakdown.

When warming, please close the cover and turn on the power.

- It may cause rice discolor or/and rice to stink.

Do not drop the cooker or impact.

- It can cause the safety problem.

Please contact dealer or service center when strange smell or smoke is occurred.

- First pull out the power cord.

Use AC 220~240V only.

- It can cause an electric shock or fire.

Take out the Rice shovel before warming.

- It may cause rice discolor or/and rice to stink.

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



CAUTION FOR SAFETY



Caution



Do not

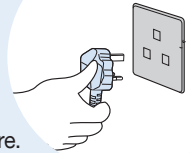
Use product at the flat place.
Do not use on the cushion.

- It can cause a transformation or a fire.



Please surely pull out the plug when not in use.

- It can cause an electric shocks or fire.



Don't use to be used for various purpose for inner pot.

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



Do not touch the metallic surface of the inner pot and heating plate after cooking or warming.

- It can cause burn.



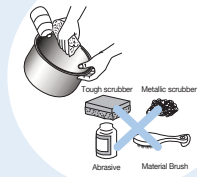
Do not place on rough surface or tilted surface.

- It can cause bums or breakdowns.
- Be careful to install the power cord which does not disturb to pass.



Oven coating may wear away.

- Oven coating may wear away after long use.



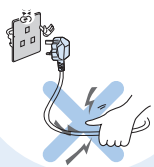
Caution



Remember

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

- It can cause an electric shock.



Please clean the body and other parts after cooking.

- It can cause the transformation or smell.



Please clean the body and other parts after cooking.

- After cooking steam or, multi cook dishes, etc., the smell may be absorbed.



When cleaning the product, wash the oven and the detachable cover with neutral detergent. Then wipe out all the moisture before drying.



When cleaning the lid of the product, make sure that other substance or liquid does not go in the the buttons on the cover.

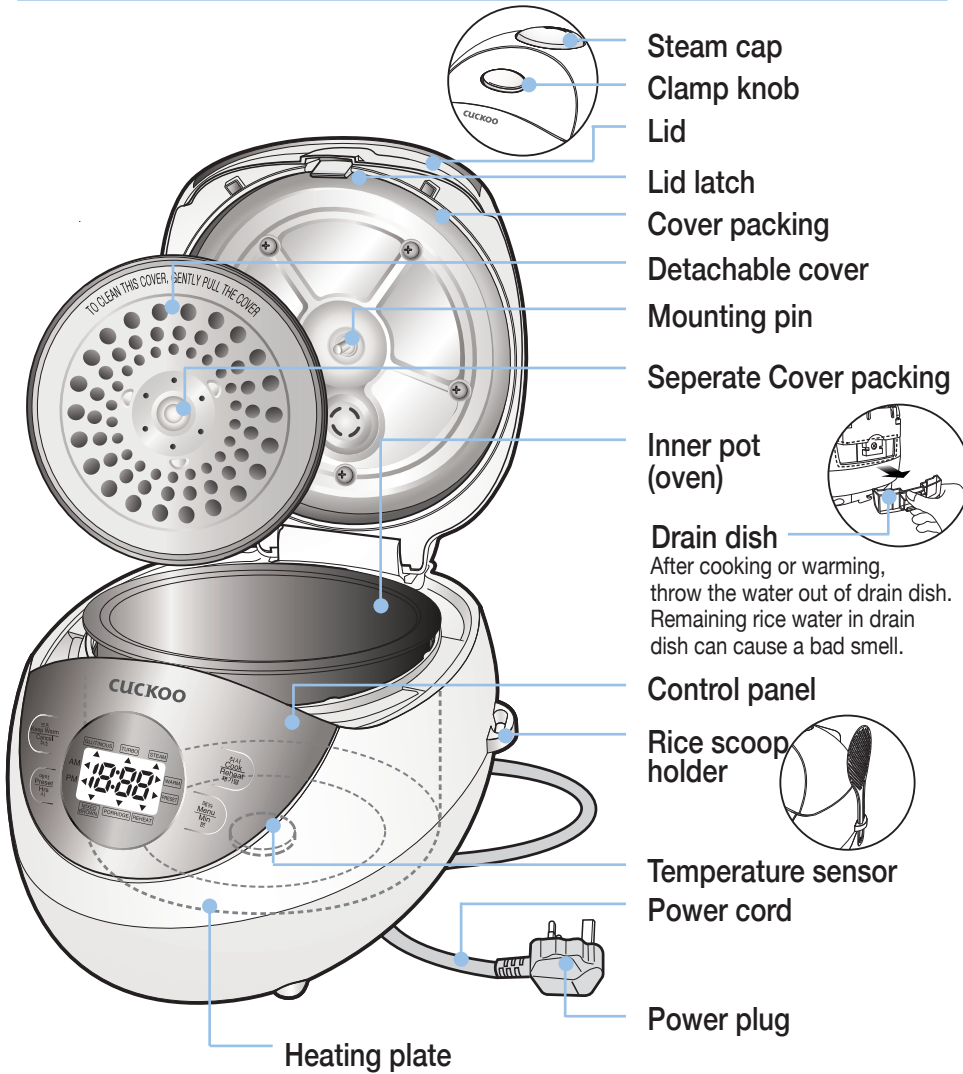


Be caution right after cooking, the steam/high heat might cause burn.

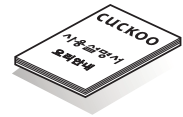


NAME OF EACH PART

Name of each part



Accessories



Manual

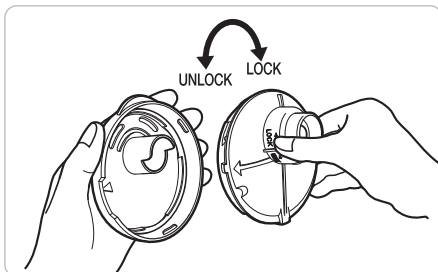


Rice scoop

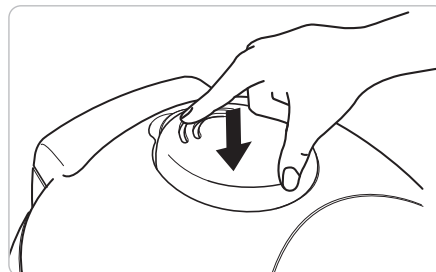


Rice measuring cup

How to assemble the steam cap



▶ Hold the steam cap then assemble it to LOCK as arrow direction like picture.



▶ After assembling steam cap surely, put it to mainbody.



CLEANING AND MAINTENANCE

- Negligent cleaning may cause a bad smell while keeping the rice warm. Clean the lid frequently (Clean the rice cooker after pulling out the plug and waiting until the main body cools.)
- Wipe the main body and the lid with a dry dishcloth. Do not use benzene or thinners.
- The rice water left on the inner lid or in the inner pot may form a starch film but it is harmless.

INNER POT



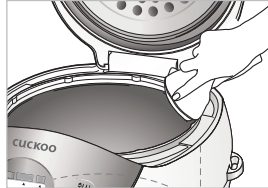
Wipe alien materials and moisture from the outer and the bottom of the inner pot. Using a rough sponge, brush or abrasive may result in peeling of the coating. Use dishwashing detergent and a soft cloth or sponge.

INNER LID



If rice water remains on the inner lid, wipe the lid with a dry dishcloth. Since the edge of the lid is made of metal, clean it with care.

MAIN UNIT



The rice water generated while cooking is designed to be collected in the drain dish. After cooking, clean it with a dry dishcloth.

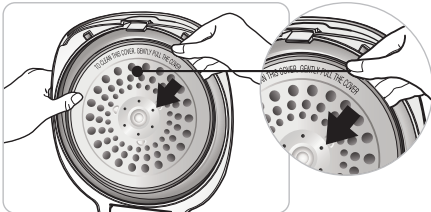
INNER BODY



If alien materials stick to the temperature detector, remove them avoiding damaging the metal plate. Wipe alien materials or moisture from the thermal plate.

How to detach/attach detachable cover

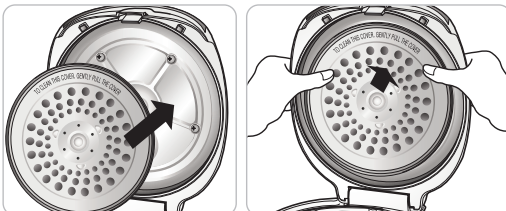
1 How to detach detachable cover



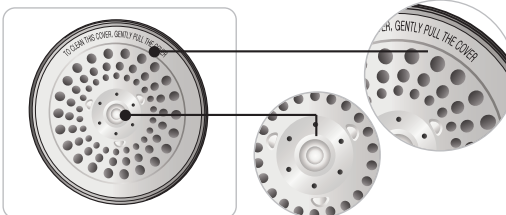
► Gentle pull the detachable cover.

- ※ Do not grab and pull the cover packing of the lid.
- ※ Do not touch the detachable cover during or right after cooking. It may be hot.

2 How to attach detachable cover



► Referring to the photo, push the detachable cover gently to the lid for attaching.



► Attach the detachable on the same direction as the phrase in the photo.

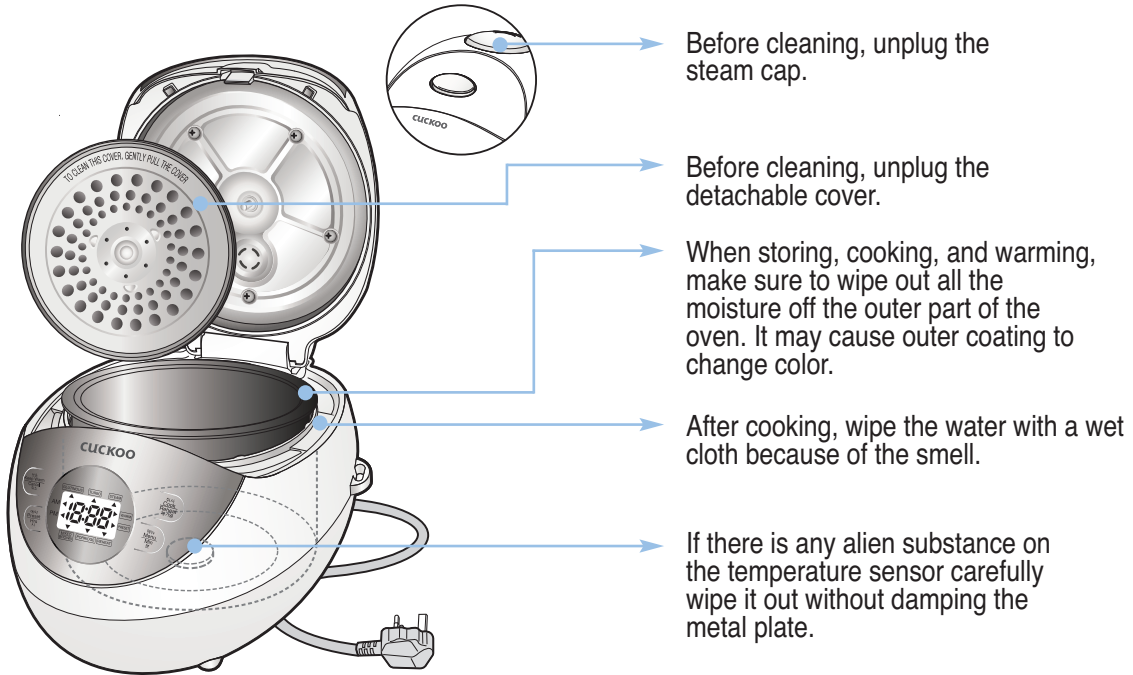
- ※ If you attach the detachable cover in the opposite direction, it may cause malfunction during cooking or warming.

CLEANING AND MAINTENANCE



How to clean

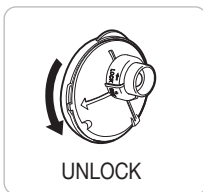
- Never use the hazardous chemical. (ex : benzene, varnish and so on)



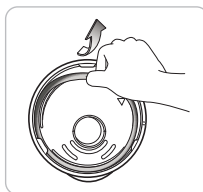
The steam cap



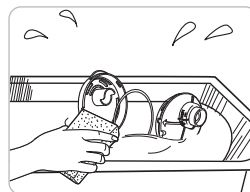
1. Remove the steam cap by simply pulling it off from the lid after every use.



2. Turn towards the arrow to detach the steam cap.

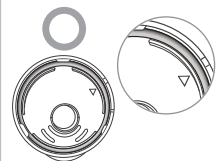


3. Turn towards the arrow to detach the packing.

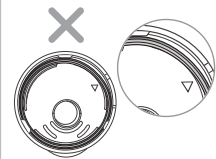


4. Separate the steam cap into 2 parts and soak them in lukewarm water. Wash with a sponge or a soft cloth.

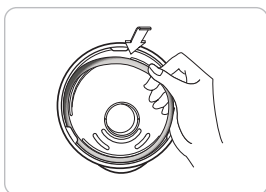
Example of how to use the packing properly



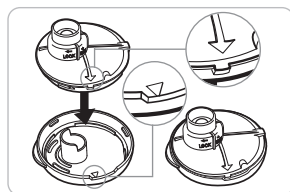
Proper way



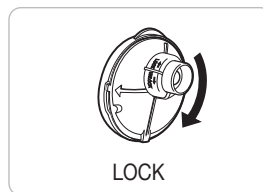
Wrong way



5. Turn towards the arrow and stick it toward the groove to attach the steam cap.



6. Follow the photo to attach the part toward each arrow of attaching.



7. Attach the steam cap firmly to the lid and rotate on both directions to ensure that it is fixed properly.

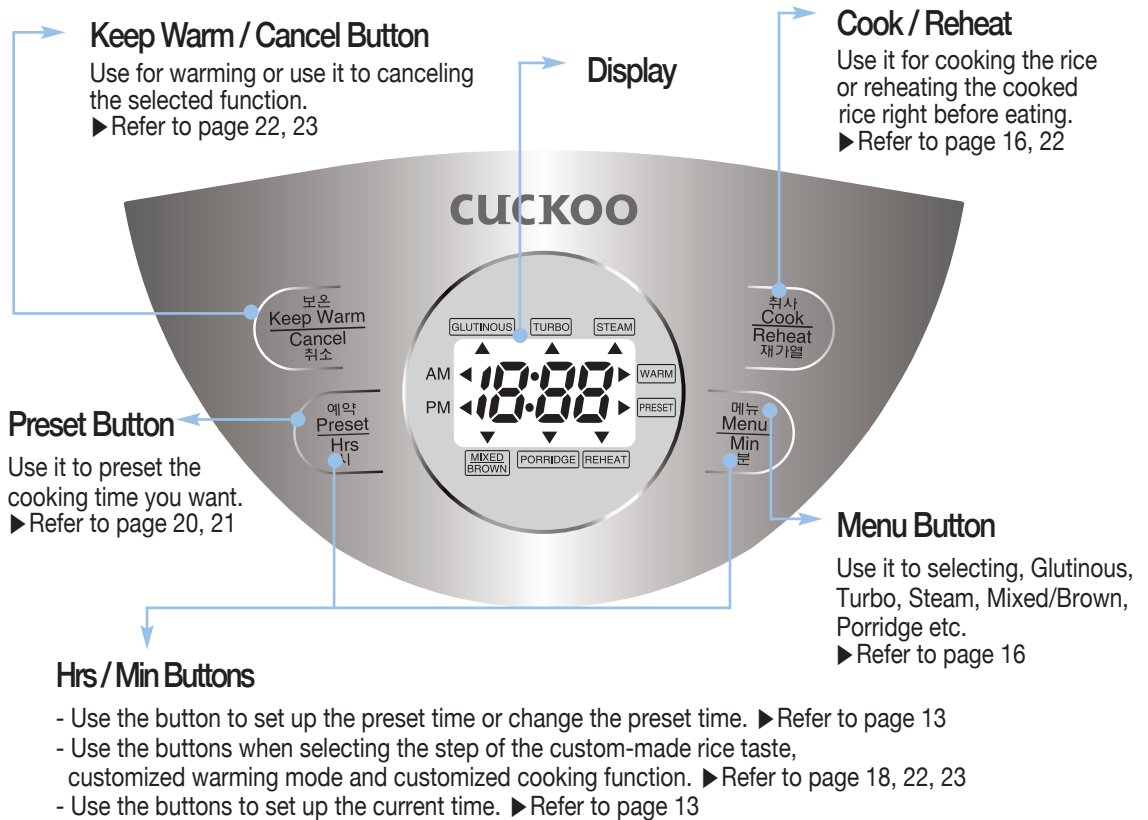
* When attaching the packing, take note of the direction.





FUNCTION OPERATING PART

Functions of operating parts



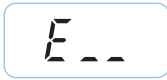
※ Press the buttons until you hear a buzzer sound. The design of this template may differ from the actual product.

Error Codes and Possible Causes

When the product have any problem or use it inappropriately you can see the below mark.



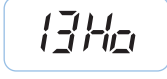
When the inner pot is not placed into the unit.



Temperature sensor problem.
(Consult the service center and dealer)



When the operation don't finish for a long time.
(Consult the service center and dealer) ▶ Refer to page 25



When setting preset time longer than 13 hours.
Set the preset time within 13 hours. ▶ Refer to page 20, 21

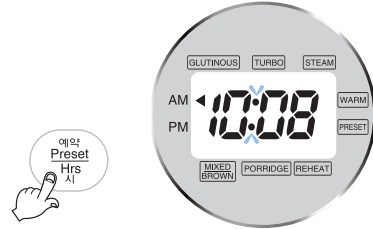
HOW TO SET TIME



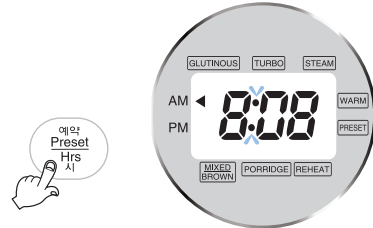
How to set current time

Please follow the instruction to set the current time. E.g.) In case the current time is 8:25 am.

1 Connect the power plug.

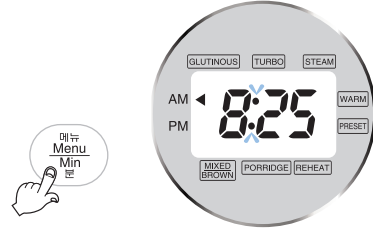


2 Press the “Preset/Hrs” button more than 2 second.



3 Set the current time using the “Preset/Hrs”, “Menu/Min” button. Press the button longer than 1 second.

- ▶ Make sure not to change A.M. and P.M.
- ▶ Each time you press “Preset/Hrs” button, the time increases after 1 hour.
- ▶ Each time you press “Menu/Min” button, the time increases after 1 minute.
- ▶ In case of 12:00 at noon, it will be displayed 12:00 P.M.



4 It will automatically start in 7 second.

- ▶ Once time is set, colon(:) does not blink and set time is displayed with a buzzer.
- ▶ Set time is stored pressing “Cook/Reheat” buttons.



■ How to set up the current time during keep warming

1. If you want to change the current time during keep warming, press “Cancel” button and then set up the current time.
2. When finish setting the current time, press “Heat/Reheat” button. At the time “” sign is displayed.

■ About Lithium battery

1. This product contains lithium battery for improving blackout compensation and time. Lithium battery lasts for 3 years depending on using condition.
2. When current time does not be displayed on the screen, it means the battery is exhausted. It should be changed new one.

■ What is blackout compensation

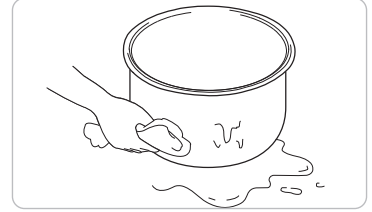
1. This product memories previous condition and process. After finishing blackout, it operates immediately.
2. If blackout happens during cooking, the cooking time will be delayed depending on blackout time.
3. If the rice became cold because of blackout, warming will be cancelled.



BEFORE COOKING RICE

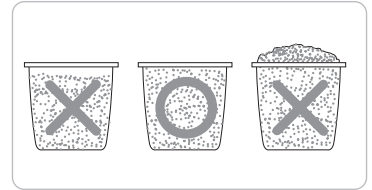
1 Clean the inner pot and remove any moisture.

- ▶ Clean the inner pot with a dishcloth.
- ▶ Using a rough sponge may cause peeling of the inner surface of the inner pot.



2 Using the measure cup, place the rice in a separate bowl per servings.

- ▶ Rice level with the limit of the measuring cup corresponds to person.
(Example : 1 persons for 1 cups, 3 persons for 3 cups)



3 Clean the rice in a separate container until the water becomes clear.

4 Put the well cleaned rice into the oven.

5 Adjust the water amount in accordance with the menu.

- ▶ Place the inner pot on a flat surface and adjust the water amount up to the water level line.
- ▶ The water level line is marked on the inner pot.
- ▶ Adjustment of water height.

·Glutinous : Adjust water based on 'Glutinous' water level line.

Max.3 persons for glutinous are available.

·Mixed/Brown, GABA : Adjust water base on "Mixed/Brown, GABA" water level line.

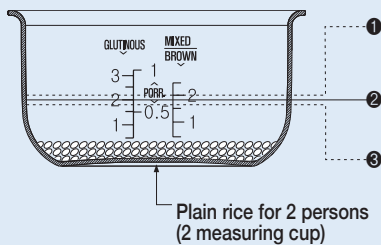
Max.2.5 persons for Mixed/Brown and GABA are available.

·Porridge : Adjust water base on "Porridge" water level line.

Max.1 persons for Porridge available.

For example)

- For 3 persons (0.54L) product.



- 1 To cook sticky rice or for old rice :
Pour more water than the required water level
- 2 For the rice of 2 persons (2 measuring cups) :
Pour water up to water level 2.
- 3 When the rice is soaked sufficiently or to overcook rice :
Pour less water than the required water level

6 Put the inner pot into the main body and close the lid.


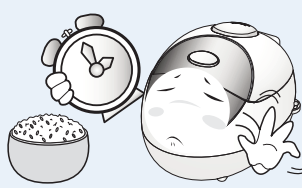
Completely insert the inner pot with care.

- ▶ If alien materials like rice are attached to the bottom of the inner pot, rice may not cook or the cooker may not work correctly.



How to Cook Tasty Rice

► Observe the following instructions for tasty rice:

<p>Measure rice with a measuring cup. Pour water up to the water level line of the inner pot.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Always measure rice correctly with the measuring cup. (The rice amount measured by a commercial rice container may vary depending on products.) • Adjust water amount to the water level line after placing the inner pot on a flat surface. 	<p>If the amount of water is incorrect for rice amount, the rice may be undercooked or scorched.</p> 
<p>Store rice correctly.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Purchase rice in as small quantity as possible and avoid direct sunlight or hot and humid places to prevent rice moisture from being vaporized. • For dried rice unpacked for a long time, it is better to cook with more water (about a half water level line). 	<p>If rice was dried up, it may be hard or undercooked.</p>
<p>It is better to make the timer cooking short.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • For dried-up rice, avoid timer cooking if at all possible and add water (about a half water level line). 	<p>Timer cooking over 10 hours or with dried rice may cause rice to be undercooked, scorched or cooked unevenly.</p>
<p>It is better to make the warm time short.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • It is recommended to keep rice warm for less than 12 hours. 	<p>Keeping rice warm for a long time may cause it to be discolored or develop an odor.</p>
<p>Always clean the cooker.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Clean the cooker frequently. In particular, wipe alien materials from the lid frequently. 	<p>Negligent cleaning may cause an odor while keeping rice warm.</p>



HOW TO COOK

1

Press the “Menu/Min” button and select the desired menu.

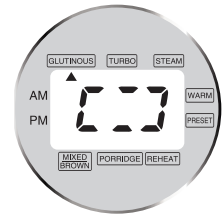
- Whenever pressing the “Menu/Min” button, the menu is changed in sequence of Glutinous, Turbo, Steam Mixed/Brown, Porridge.
- Once Glutinous rice, Turbo and Mixed/Brown rice are cooked, their menus are memorized. So, you may not select the menus for the same menu.



Example) Selection of Mixed/Brown rice

2

Press the “Cook/Reheat” button to start cooking.

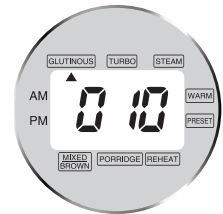


Example) Selection of Glutinous rice

3

Steaming boiled rice 4 (example : Glutinous rice)

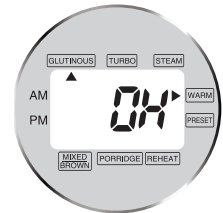
- The remaining cook time is shown on the display from the steaming boiled rice process.
- The remaining time may vary depending on the menu.



4

Completion of cooking

- When the cooking is completed and a beep sounds, the Keep Warm function starts.
- When rice is cooked, quickly stir the rice. If the rice is not stirred, the rice may be discolored or develop an odor.
- Do not press the “Cancel” button while cooking. The cooking will be canceled.



Cooking Time by Menu

Category \ Menu	Glutinous	Turbo	Mixed/Brown	Porridge	Steam
Cooking Quantity	0.5~3 Persons	0.5~2 Persons	0.5~2.5 Persons	0.5~1 Persons	Refer to page 19
Cooking Time	30~41 min.	22~32 min.	44~58 min.	62 min.	

- ▶ If you cook rice after cooking steamed dish, an odor may permeate the rice. (Clean the lid referring to page 10~11.)
- ▶ The cooking time by menu may vary depending on the operating environment.



Choose cook menu

Glutinous	When you cook white rice	Porridge	Cooks glutinous into porridge
Mixed/ Brown	When you cook long rice or brown rice	Steam	The unit cooks all kind of stew by setting cooking time
Turbo function	Press “Cook/Reheat” Button after choosing “Turbo” and it will switch to quick cooking it takes about 25 minutes for person.		

Melanoizing effect

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.



HOW TO USE “MY MODE”

Customized Cooking Function

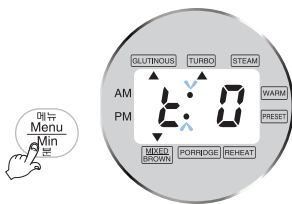
It is Cuckoo's unique technology to adjust the stages of the cooking temperature according to customer's taste. The initial value is set “**0**”. Change the value depending on the situation.

- High value setting : Setting for Mixed Rice, Dried Rice, or Glutinous Rice.
- Low value setting : Setting for newly harvested rice or if you don't like glutinous rice.

How to use Customized Cooking Function

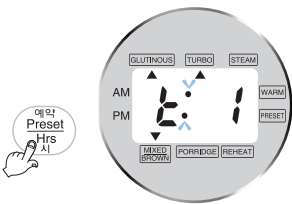
If you press stand by or the menu button for more than 5 seconds, with low sound it will change to MY MODE. During this time, all the menu available from MY MODE will appear.

1 Cuckoo Customized Cooking Window



If you press stand by or the menu button for more than 5 seconds, it will change to MY MODE.

2 Stage Setting Mode



Press the “Preset/Hrs” button and the display part is changed in sequence of 0→1→2→-2→-1→0.

3 Cuckoo Customized Cooking Window



If you press the “Cook/Reheat” button, the configured temperature is automatically entered along with a buzzer sound. (If you press WARMING/CANCEL button or there is no input for more than 7 second, it go back to stand by mode.)

1. The My Mode function is applied Glutinous rice, Turbo, Mixed/Brown rice, menus in a batch.
2. Based on ‘**0**’, set the stage of the cooking temperature according to your taste. Rice may be scorched in the long heating stage.
3. After setting each stage, cooking status may vary according to rice status in cooking status and water content percentage.

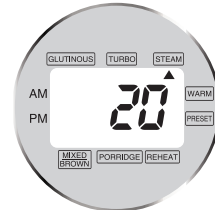
HOW TO USE “STEAM”



How to use Steam function

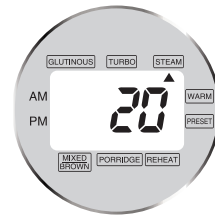
1 Press the “Menu/Min” button and select Steam menu.

- ▶ If the Steam menu is selected, the display shows 20 min.



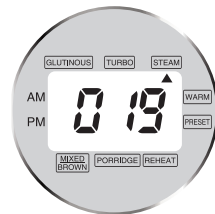
2 Press the “Preset/Hrs” button to set the desired time.

- ▶ If you press the “Preset/Hrs” button, the Steaming time increases by 5 minutes.
- ▶ If you hold the button, the menu will change consecutively.
- ▶ The Steaming time can be configured up to 10~60 minutes.



3 Press the “Cook/Reheat” button to start the Steam menu.

- ▶ If the Steam function starts, the cooking status is marked and the remaining time is shown on the display.





HOW TO PRESET THE TIMER

How to preset the timer

How to use timer function

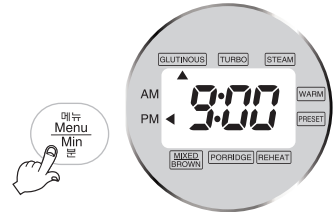
1 Check if the current time and the menu are correct.

- ▶ Refer to page 13 for the time setting method.
- ▶ If the current time is not set correctly, the presetting time also be incorrect.(Make sure not to change A.M. and P.M.)
- ▶ If the menu is incorrect, press the “Menu” button and select the desired menu.



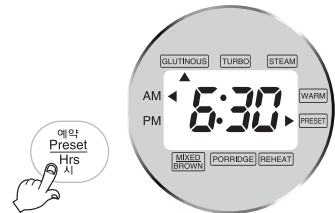
2 Select menu with Menu/Min Selection button.

- ▶ No present function available for steam cooking menu.



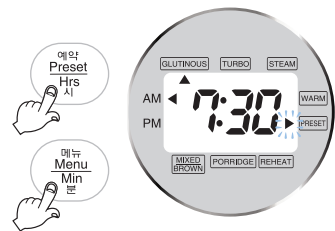
3 Press the “Preset/Hrs” button.

- ▶ The default for set time is 6:30 A.M. If you want to preset at this time, you do not need to set the preset time.
- ▶ If you press “Preset/Hrs” button, previously inputted preset time is displayed and the timer lamp will be on.
- ▶ Set the preset time within 7 seconds after pressing “Preset/Hrs” button.
※If you want to preset “Preset/Hrs” while keeping warm, cancel keep.



4 Set the presetting time.

- ▶ Set the presetting time with the “Preset/Hrs” and “Menu/Min” button.
※ If the preset time is already correct, you do not need to set time again.



Example) When you want to eat the rice at 7:30A.M. Press the “preset/Hrs” button and then press the “Menu/Min” button, set time at 7 hours. And press the “Menu/Min”button, set time at 30minutes. (The unit for the “Preset/Hrs” button is 1 hour and the unit for the “Menu/Min” button is 1 minute.)

5 Press the “Cook/Reheat” button.

- ▶ When finish pres tting, the time lamp will be on.
- ▶ Preset cook will be completed at the timer.
- ▶ 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, cook could be finished Earlier than time you set up.



HOW TO PRESET THE TIMER



Precautions for preset cooking

1 If you want to use preset cooking

- ▶ If rice was dried-up, it may be hard or undercooked.
- ▶ There is a chance to cook hard or undercook depending on preset time and cooking conditions.

2 If you want to change preset time

- ▶ If you want to change preset time, press cancel button and start as new.

3 If setup time is shorter than preset time

- ▶ If setup time is shorter than preset time, the cooking starts immediately.

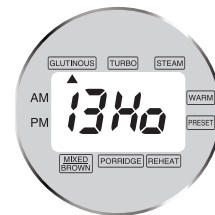
4 If setup time exceeds 13 hours.

- ▶ Preset time will be changed automatically and displays “13Ho” when setup time exceeds 13hours.

Ex) If you want to finish cooking at 7AM, 14 hours after from now, the finishing cooking time will be changed at 6AM, 13 hours after from now.

At this time, “13Ho” sign is displayed.

- * If you want to finish cooking at 12:00 at noon, set time 12:00 PM.
- * Use preset mode to finish cooking from 1 hour later to 13 hours later.
- * If you want to check current time, press Hrs or Min button. Current time will be displayed for 2 seconds.



Using range of Timer cook for each menu

Menu	Glutinous	Turbo	Mixed/Brown	Porridge
Category				
Using range of preset timer	From 41 minutes to 13 hours	From 32 minutes to 13 hours	From 56 minutes to 13 hours	From 62 minutes to 13 hours

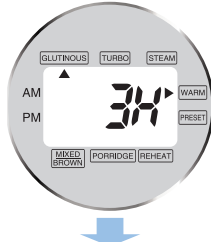


TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY

For a Meal

- ▶ If you want warm rice, press the Keep “Cook/Reheat” button to start the reheating. After 9 minutes, the reheated rice tastes as it has been just cooked.

1 On Keeping Warm

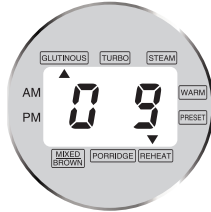


‘3H’ on the display indicates that the cooked rice is kept warm for 3 hours.

If you press the Hr. button while keeping rice warm, the elapsed time is shown on the display.

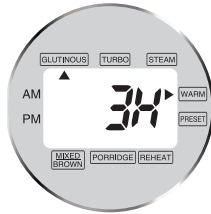
If pressing the “Menu/Min” button, the current time is displayed.

2 On Reheating



The ‘0’ mark turns round and round while reheating.

3 Completion of Reheating



After reheating, the Keep Warm function restarts and the elapsed warm time is displayed.

※To change the current time while keeping warm, refer to Page 13.

- ▶ The frequent use of the Reheat function may cause the cooked rice to be discolored or dried. Use it once or twice per day.
- ▶ If a separate heating appliance or gas burner is used to cook rice, put the cooked rice into the cooker and press the Keep “Cook/Reheat” button to keep the rice warm. At this time, “0H” is shown on the display. (Like this, transferring hot rice to a cold cooker may cause the rice to be discolored or develop an odor.)
- ▶ 24 hours after keeping the cooked rice warm, the passed time blinks on the display to give the long time warning.

Cautions for Keeping Warm

It is recommended to evenly stir the cooked rice after cooking. The rice taste is improved.
(For a small quantity of rice, pile up the rice on the center area of the inner pot to keep warm)

Keeping rice warm for a long time may cause the rice to be discolored or develop an odor. So, it is recommended to keep warm for less than 12 hours.
24 hours after keeping the cooked rice warm, the passed time blinks on the display.

Do not keep the rice scoop in the inner pot while keeping the cooked rice warm. In particular, a wooden scoop may generate bacteria and result in the development of an odor.

The warming status of mixed/brown rice is worse than plain rice. Do not keep it warm if at all possible.

Do not mix too small quantity of rice or leftovers with the rice under keeping warm. Doing so may develop an odor.
(Use a microwave oven for the cold rice.)

The rice on the edge of the inner pot or the bottom of the steam outlet may turn plain and swollen. In this case, stir and mix the rice.

Odor Develops While Keeping Warm

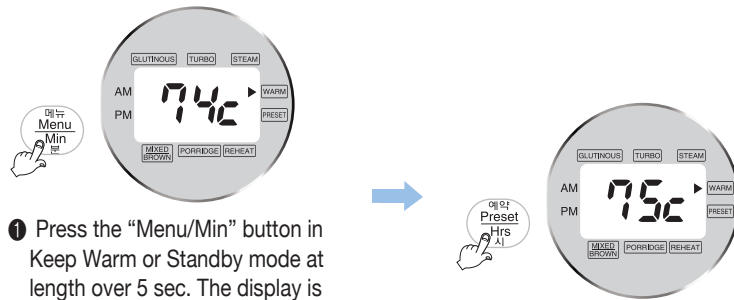
- ▶ Clean the cooker frequently. In particular, negligent cleaning of the lid part may develop an odor while keeping warm because of the proliferation of bacteria.
- ▶ Even though the product is apparently clean, bacteria can be present. If strong odors develop, boil water to sterilize. Fill with the water up to the plain rice water level line for 2 persons and add a big spoonful of ginger. After that, close the lid and press the Cook/Reheat button to boil the water. Press the Cancel button 30 ~ 40 minutes after boiling. After boiling, always clean the inner pot.
- ▶ If you keep the cooked rice warm without cleaning the inner pot after steaming food, an odor may penetrate the rice.

TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY



How to Adjust the Warm Temperature

▶ If an odor develops, water drops are formed or the cooked rice is discolored despite frequent cleaning and the use of sterilized water. The warm temperature may be incorrect. Adjust the temperature.



① Press the “Menu/Min” button in Keep Warm or Standby mode at length over 5 sec. The display is changed and a buzzer sounds as shown in the above figure. In the figure, “74c” means the current warm temperature.

※The factory setting temperature may be different from that of this manual.

② Press the “Preset/Hrs” button to change the display part in turn of 74c → 75c → 76c → 77c → 78c → 79c → 80c → 69c → 70c → ...

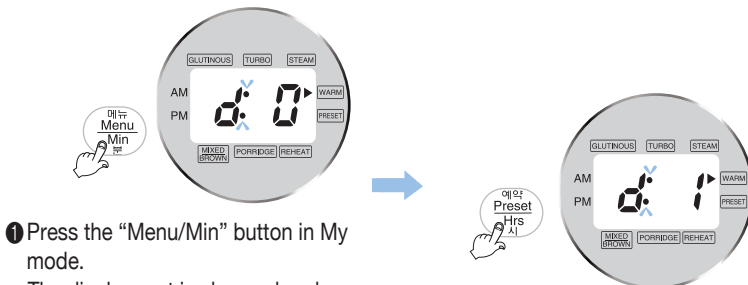
③ After setting the desired temperature, press the “Cook/Reheat” buttons to automatically enter the value. At this time a buzzer sounds. If you press the Cancel button or 7 seconds flow with no input, the function is cancelled and the mode returns to Standby mode.

To adjust the warm temperature while keeping rice warm, press the “Menu/Min” button for over 5 seconds and adjust the warm temperature.

1. A stale smell develops and lots of water drops are formed: The warm temperature is low. Raise the temperature by 1 ~ 2°C.
2. The cooked rice turns yellow, the rice gets dry and an odor develops: The warm temperature is high. Lower the temperature by 1 ~ 2°C.

How to adjust the Customized Warm function

This function is used in case that water runs when you open the lid while keeping warm or the cooked rice is swelled up.



① Press the “Menu/Min” button in My mode. The display part is changed and a buzzer sounds as shown in the above figure. In the figure, “d: 0” means the default value.



② Press the “Preset/Hrs” button to change the display part in turn of 0 → 1 → 2 → -2 → -1 → 0

③ After setting the desired value, press the “Cook/Reheat” button to automatically enter the value. At this time a buzzer sounds. If you press the “Cancel” button or 7 seconds pass with no input, the function is cancelled and the mode returns to Standby mode.

1. If plenty of water runs out when you open the lid: Press the “Preset/Hrs” button to raise the setting mode by 1 or 2 stages.
2. If the cooked rice is swollen around the edge of the rice: Press the “Preset/Hrs” button to lower the setting mode by 1 or 2 stages.

CHECK BEFORE ASKING FOR SERVICE

▼ If there is a problem with your cooker, check the following details before requesting service to your dealer. Sometimes the cooker may not operate as desired if used incorrectly.

Case	Check points	Do the following
When the rice is not cooked.	<ul style="list-style-type: none"> • “Cook/Turbo” button is pressed? • Is there power cut while in cooking? 	<ul style="list-style-type: none"> • Press the “Cook/Turbo” button once. And check “” sign on the display. • Re-press the “Cook/Turbo” button
When the rice is not well cooked.	<ul style="list-style-type: none"> • Did you use the measuring cup to measure your rice? • Did you measure proper water? • Did you clean the rice before cooking? • Did you put rice in water too long time? • Is the rice old or dry? 	<ul style="list-style-type: none"> • Refer to page 14~15. • Insert some more water (about half of 1 level)
Bean (other grains) is half cooked.	<ul style="list-style-type: none"> • Is bean (other grains) is too dry? 	<ul style="list-style-type: none"> • Soaked or steam beans other grains before cooking in the rice cooker in order to avoid partially cooked beans or grains. Beans should be soaked for-to-minutes or steamed for-to-minutes prior to cooking, depending on your taste.
Rice is too watery or stiff.	<ul style="list-style-type: none"> • Is it selected the menu correctly? • Did you measure proper water? • Did you open the lid before cooking was finished? 	<ul style="list-style-type: none"> • Selected the correct menu. • Measure the proper water. • Open the lid after cooking finished.
When the water overflow.	<ul style="list-style-type: none"> • Did you use the measuring cup? • Did you measure proper water? • Did you open the lid before cooking was finished? 	<ul style="list-style-type: none"> • Refer to page 14~15.
When you smell something while warming.	<ul style="list-style-type: none"> • Did you close the lid. • Please check the power cord input to wall socket. • Did it warm over 12 hours? • Is there any other substance such as rice scoop or cold rice. 	<ul style="list-style-type: none"> • Close the lid perfectly. • Always be keeping the power on while warming. • As possible as warming time is within 12 hours. • Don't warm rice with other substance.
“  ” sign is appeared.	<ul style="list-style-type: none"> • There is some problem on the temperature sensor. 	<ul style="list-style-type: none"> • Please contact to dealer or service center.
During warm, “time” display shine	<ul style="list-style-type: none"> • Did “Warm” time spend over 24hrs? 	<ul style="list-style-type: none"> • The shining display announces that “Warm” time is over 24hrs.

CHECK BEFORE ASKING FOR SERVICE

▼ If there is a problem with your cooker, check the following details before requesting service to your dealer. Sometimes the cooker may not operate as desired if used incorrectly.

Case	Check points	Do the following
When the button cannot operate with “LJ”	<ul style="list-style-type: none"> • Is there inner pot? • Do you use 120V? 	<ul style="list-style-type: none"> • Please insert inner pot. • This product only uses 220-240V.
Rice is too watery or stiff.	<ul style="list-style-type: none"> • Is it selected the menu correctly? • Did you measure proper water? 	<ul style="list-style-type: none"> • Select the correct menu. • Measure the proper water.
When the time cannot be preset.	<ul style="list-style-type: none"> • Is the current time correct? • Is it right A.M. or P.M.? • Did you set the reservation time over 13 hours? 	<ul style="list-style-type: none"> • Set the current time.(refer to page 14~15) • Check the A.M., P.M. • Maximum reservation time is 13 hours.
When you smell after and before cooking?	<ul style="list-style-type: none"> • Did you clean it after cooking? 	<ul style="list-style-type: none"> • Please clean it after cooking.
When “tick, tick” sounds occurs while cooking and warming.	<ul style="list-style-type: none"> • Is it the sound of cooking relay? • Did you wipe the moisture of bottom of inner pot? 	<ul style="list-style-type: none"> • It is normal that the “tick, tick” sound of relay is an on and off operation. • The moisture of the bottom of the inner pot may cause “tick, tick” sound. Please wipe the moisture.
When the operation don't finish for a long time and “E 03” display	<ul style="list-style-type: none"> • Is your voltage 120V? 	<ul style="list-style-type: none"> • This product have to use 220-240V. • Consult the service center and dealer.
When the steam exhausted between the lid.	<ul style="list-style-type: none"> • Is there alien substance on the packing? 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean the packing with duster. • Keep to be clean near the packing. • If the steam is exhausted the lid, please power off and contact the service center and dealer.



안전상의 경고

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

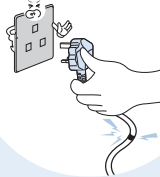
! 경고 피하지 않을 경우 사망이나 중상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황

! 주의 피하지 않을 경우 경상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황

- ! 이 기호는 특정조건하에서 위험을 가칠 우려가 있는 사항에 대하여 주의를 환기시키는 표시입니다.
- 위험 발생을 피하기 위해 주의감에 읽고 지시에 따라 사용하십시오.
- ⊘ 이 기호는 어떤 행위를 ‘금지’ 하는 표시입니다.
- ! 이 기호는 어떤 행위를 ‘지시’ 하는 표시입니다.

! 경고 (금지)

전원코드나 전원플러그가 파손되었거나 콘센트가 흔들릴 때는 사용을 중지하고, 서비스센터나 판매점으로 문의바랍니다.



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

사용중 증기 배출구에는 손과 얼굴을 가까이 하지 마십시오.



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

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



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

제품내에 살충제나 화학물질 등을 뿌리거나 투입하지 마십시오.



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

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



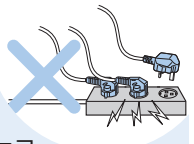
- 전기 누전 및 감전의 위험이 있습니다.
- 제품에 물이 들어 갔을 경우에는 서비스센터나 판매점으로 꼭 문의하십시오.

취사나 요리가 진행 중에 있을 때, 뚜껑을 열지 마십시오.



- 취사나 요리가 진행중일 때 뚜껑을 열면 증기에 의한 화상의 원인이 됩니다.
- 취사나 요리 후 뚜껑을 열 때 증기에 의한 화상의 위험이 있으므로, 주의를 요합니다.

반드시 정격 15A 이상의 접지 단자가 있는 교류 220~240V 전용 콘센트에서만 사용해 주시고 한 콘센트에 여러 제품의 전원플러그를 동시에 꽂아 사용하지 마십시오.



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

먼지가 많은 곳이나 화학성 물질이 있는 곳에서는 사용하지 마십시오.

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



안전상의 경고



경고



(금지)

변형된 내솥이나 전용 내솥이 아닌것은 사용하지 마십시오.



〈전용내솥〉

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

제품을 싱크대에 넣고 닦거나 제품 내부에 물을 넣지 마십시오.



- 전기 누전 및 감전, 화재의 원인이 됩니다.
- 제품에 물이 들어간 경우는 사용을 중지하고 전원플러그를 뽑은 다음 서비스센터나 판매점으로 문의하십시오.

내솥 없이 사용을 하지 마십시오.



- 감전 및 고장의 원인이 됩니다.
- 내솥이 없는 상태에서 쌀이나 물을 넣지 마십시오.
- 쌀이나 물이 들어갔을 경우는 서비스센터나 판매점으로 문의하십시오.

제품을 분해하거나 개조하지 마십시오.



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

증기배출구를 막거나 증기구에 행주나 장식용 덮개, 기타물건을 올린 채 사용하지 마십시오.



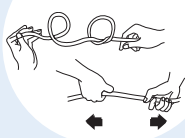
- 본체의 변형, 변색 및 고장의 원인이 됩니다.

제품 내부에 금속막대기 등 이물질은 절대 넣지 마십시오. (특히, 어린이 주의)



- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

전원코드를 무리하게 구부리거나, 묶거나, 잡아당기지 마십시오.



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

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

- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

전원플러그에 묻은 이물질은 물기가 없는 천으로 깨끗이 제거하여 주십시오.

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

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

- 고열에 화상을 입거나 감전이 될 수 있습니다.

전원코드를 임의로 연장하거나 연결하는 등 가공하여 사용하지 마십시오.

- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

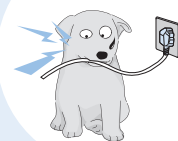
전원플러그를 반복하여 뽑았다 꽂았다하지 마십시오.

- 감전 및 화재의 원인이 있습니다.

제품 이동 시 전원코드를 이용하여 들어올리거나 잡아당겨서 이동하지 마십시오.

- 쇼트로 인한 화재의 원인이 될 수 있습니다.

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



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



안전상의 경고



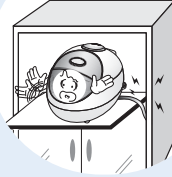
경고



(지시)

쌀통 및 다용도 선반 등에
제품을 놓고 사용하지 마십시오.

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



온도감지기, 열판 및 밥솥 내부 또는 내솥 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 내솥이 가열되어 이상작동 및 화재의 원인이 됩니다.



제품 사용시 반드시 분리형커버를
부착한 후 사용 하십시오.

- 분리형커버 없이 사용시 감전, 화재 증기누설 및 제품고장의 원인이 됩니다.



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

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

뚜껑을 여닫을 때 손을 다치지
않도록 주의 하십시오.

- 뚜껑을 열어 놓은 상태로 방치하지 마십시오. 사고의 원인이 됩니다.



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

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



주의



(금지)

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

- 고장 및 냄새의 원인이 됩니다.

제품에 심한 충격을 주거나 떨어뜨리지 마십시오.

- 제품 고장 및 안전상의 문제가 발생할 수 있습니다.

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

- 고열에 의해 화상을 입을 수 있습니다.

사용중에 이상한 소리나 냄새 또는 연기가 나면
즉시 전원플러그를 뽑고 서비스센터나 판매점
으로 문의해 주십시오.

최대 용량 이상으로 물을 넣고 사용하지 마십시오.

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

교류 220-240V 이외에는 사용하지 마십시오.

- 감전, 화재의 원인이 될 수 있습니다.
- 제품이 정상적으로 작동을 하지 않습니다.

보온 중에는 반드시 뚜껑을 닫고 전원에 접속하여
주십시오.

- 밥 냄새 또는 변색의 원인이 됩니다.

주걱을 넣은 채 보온하지 마십시오.

- 밥 냄새 또는 변색의 원인이 됩니다.

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



안전상의 경고

KOREAN



주의



(금지)

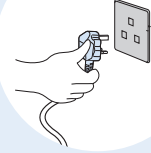
제품 밑에 깔판, 방석, 전기장판 등을 놓고 사용하지 마십시오.

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



사용하지 않을 때는 전원플러그를 콘센트에 뽑아 주십시오.

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



내솥을 다른 용도로 사용하거나 불위에 올리지 마십시오.

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



사용 중이거나 사용직후는 내솥 및 내부, 내솥케이스, 열판 등은 뜨거우므로 만지지 마십시오.

- 고열에 의한 화상을 입을 수 있습니다.



경사진 곳이나 울퉁불퉁한 곳에서는 사용하지 마십시오.

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



내솥 코팅이 벗겨질 수 있습니다.

- 제품을 장기간 사용할 경우 내솥 코팅이 벗겨질 수 있습니다.
- 거친 수세미나 금속성 수세미로 내솥을 씻을 경우 코팅이 벗겨질 수 있으니 반드시 주방용 중성세제와 스폰지로 씻어 주십시오.
- 날카로운 식기류(포크, 숟가락, 젓가락 등)를 내솥에 넣은 채 씻을 경우 내솥 코팅이 벗겨질 수 있습니다.



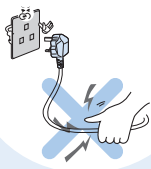
주의



(지시)

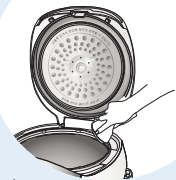
전원플러그를 뽑을 때는 전원코드를 잡지마시고 꼭 전원플러그를 잡고 뽑아주십시오.

- 전원코드에 충격이 가면 감전 및 화재의 원인이 될 수 있습니다.



취사나 요리가 끝난 뒤에는 반드시 본체에 고인물을 닦아 주십시오.

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



요리 후에는 반드시 청소해 주십시오

- 찜 요리 후 취사 및 보온을 하게되면 밥에 냄새가 배어들 수도 있습니다.



제품을 청소할 때는 내솥과 분리형커버는 중성세제로 씻은 후 잘 건조 시키시고 본체는 물기가 없는 깨끗한 천으로 닦아서 말려 주십시오.



뚜껑 버튼 부위 청소 할 때는 물이나 이물질이 들어가지 않도록 물기가 없는 깨끗한 천으로 닦아서 말려 주십시오.

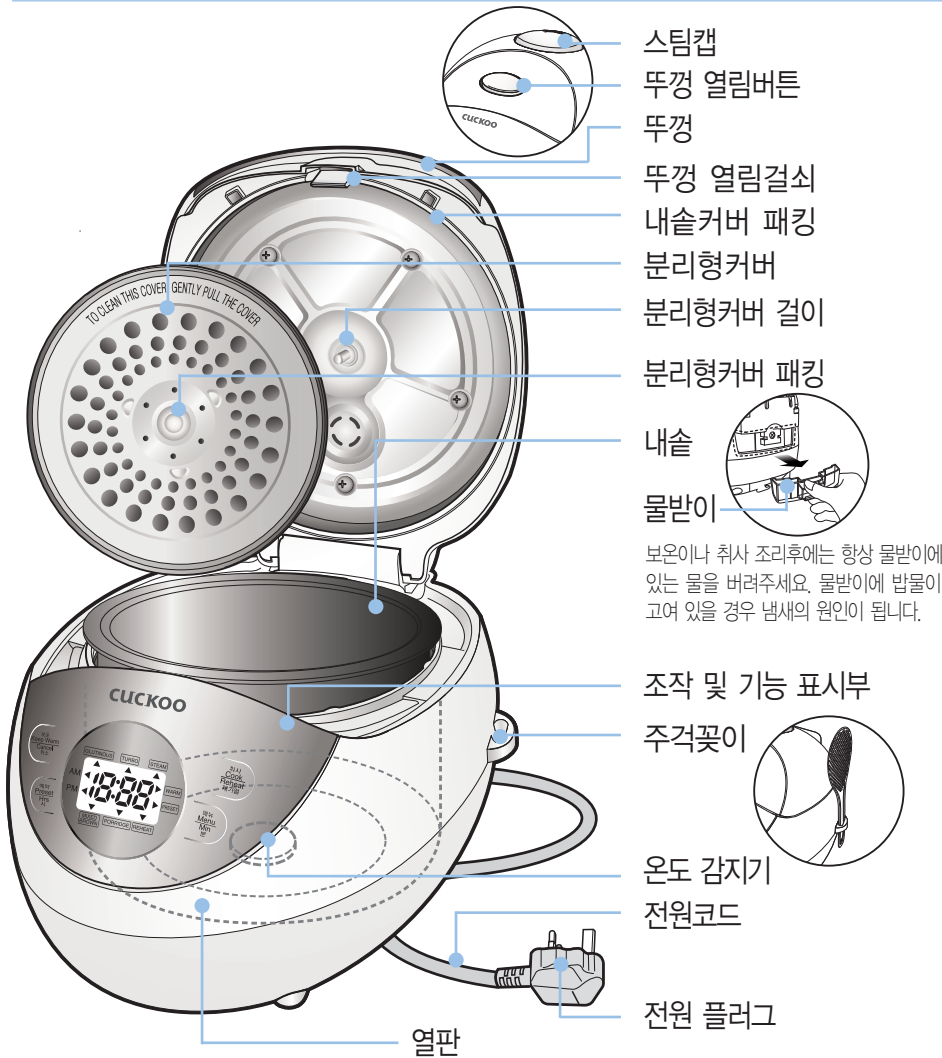


취사나 요리 직후, 제품 내부의 증기 및 고열로 인한 화상의 우려가 있으므로 주의를 요합니다.

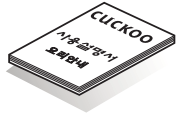


각 부분의 이름

본체



부속품



사용설명서 및 요리안내



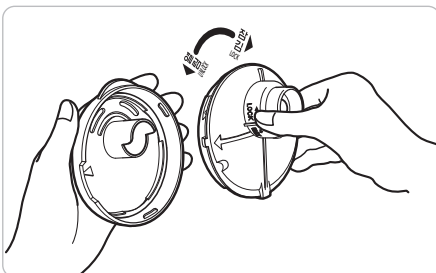
주걱



계량컵

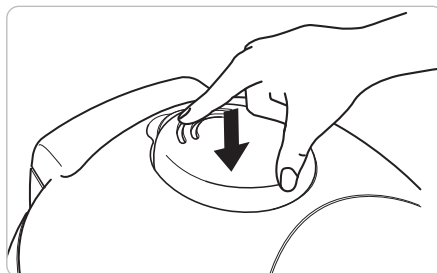
스팀캡 착탈 · 조립 방법

〈스팀캡 착탈 방법〉



▶ 스팀캡을 잡고 그림과 같이 두 부품의 화살표 방향이 일치되게 하여 결합시키고 LOCK(잠김) 쪽으로 돌려 체결하십시오.

〈스팀캡 조립 방법〉



▶ 스팀캡을 확실히 조립한 후에 밥솥에 결합하십시오.



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



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

내솥뚜껑
내솥의 분리형커버에 밥물이 묻어 있는 경우, 분리형커버를 본체에서 탈거한 후 물기를 제거한 행주로 분리형커버와 내솥 뚜껑 내부를 닦아 주십시오. 내솥뚜껑의 가장자리 부분은 금속으로 되어 있으므로 청소할 때 주의 하십시오. (※분리형커버가 변형 되지 않도록 주의해 사용하시고 청소 후 반드시 장착하여 사용해 주십시오.)

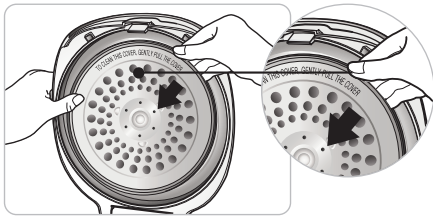
본체 물고임부
취사나 요리시 발생하는 밥물은 이곳에 고일수 있도록 설계되어 있으므로 취사나 요리완료 후 물기를 제거한 행주로 깨끗이 닦아 주십시오.

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

- ※ 내솥 세척 시 유의 사항
날카로운 식기류(포크, 숟가락, 젓가락 등)를 내솥에 넣은 채 세척 하지 마십시오.
-내솥 코팅이 손상 될 수 있습니다.

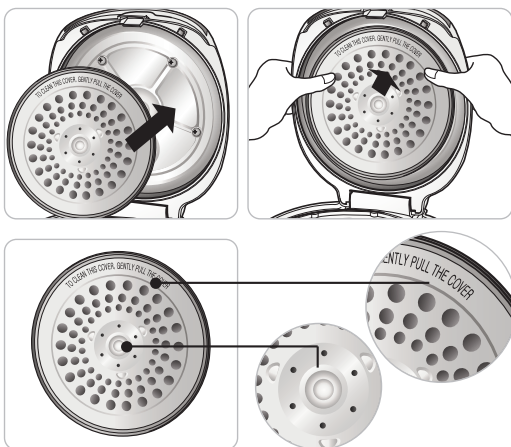
분리형커버 탈 · 부착방법

1 분리형커버 탈착 방법



- ▶ 가볍게 분리형커버를 당겨 주면 탈착이 됩니다.
- ※ 내솥커버 패킹을 잡고 당기지 마십시오.
- ※ 취사 조리중이거나 취사 조리직후 분리형커버가 뜨거우므로 식은 후 탈착 해 주십시오.

2 분리형커버 부착 방법



- ▶ 그림 상태에서 분리형커버 패킹을 뚜껑 안쪽의 분리형커버걸이에 살짝 밀어 삽입해 주면 부착이 완료됩니다.
- ▶ 분리형커버 패킹의 막힌 부분이 분리형커버의 문구와 같은 면에 오도록 결합 해 주십시오.
- ※ 반대로 결합 시 취사, 요리 및 보온이 잘 되지 않거나 고장의 원인이 될 수 있습니다.

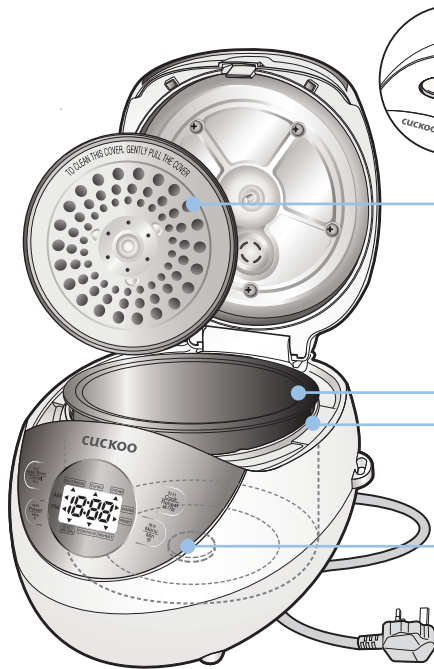


제품 손질 방법

제품 내부 손질 방법

내솥에 밥알이 달라붙는 것을 방지하기 위하여 내면에 불화탄소수지 코팅을 하였습니다.

- 반드시 부속품의 주걱을 사용해 주십시오.
- 금속성 스푼이나 식기류를 넣지 마십시오.
- 벤젠, 신나 등은 사용하지 마십시오.
- 조미료 사용시에는 곧바로 씻어 주십시오.
- 사용중 얼룩이 생기는 수가 있으나 이는 위생상에는 아무런 영향이 없습니다.



스팀캡을 분리 후 깨끗이 씻은 후 사용하십시오.

분리형커버를 분리 후 깨끗이 씻은 후 사용하십시오.

보관 및 취사, 요리 또는 보온시 내솥 바깥면의 물기를 완전히 제거 하십시오. 바깥면 코팅 변색의 원인이 됩니다.

취사나 요리완료 후 밥물이 고여 있으면 냄새의 원인이 됨으로 항상 깨끗이 닦아 주십시오.

온도감지기 및 손질방법

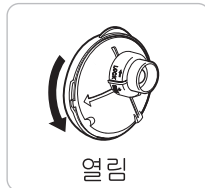
밥알이 눌러 붙어 있을 경우에는 온도 감지기나 열판이 손상되지 않게 제거하십시오.

스팀캡 분리 · 결합 및 청소법

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



1. 매번 사용 후에는 스팀캡을 뚜껑으로 부터 분리 시키십시오.

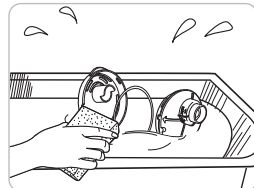


열림

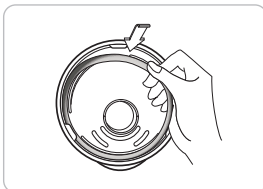
2. 화살표 방향으로 돌려서 스팀캡을 분리 하십시오.



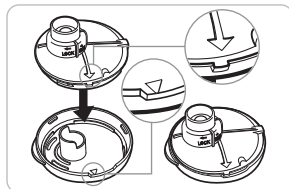
3. 화살표 방향으로 패키지를 분리하십시오.



4. 분리된 스팀캡을 미지근한 물에 담구어 부드러운 행주나 스폰지로 씻은 후, 물기를 제거해 주십시오.



5. 화살표 방향으로 패키지를 홈에 정확히 잘 눌러서 끼워 주십시오.



6. 그림과 같이 두 부품의 화살표 방향이 일치되게 하여 결합하십시오.



잠김

7. 스팀캡의 두 부품을 꼭 맞게 붙여 돌려 주십시오.

올바른 패키징사용 예

올바른 사용방법

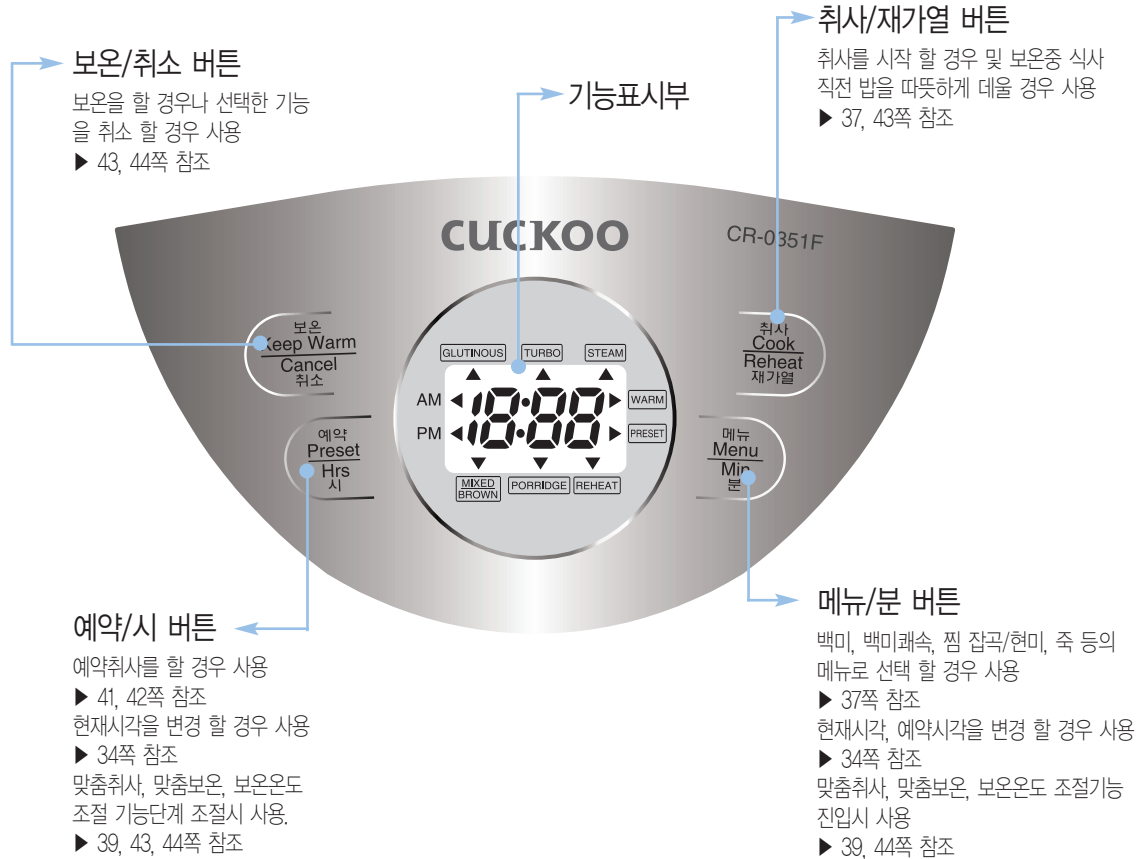
잘못된 사용방법

※ 패키징 끼울 때는 방향에 주의해서 끼워 주십시오.



기능 조작부의 이름과 역할 / 기능 표시부의 이상점검 기능

기능조작부의 이름과 역할



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

기능 표시부의 이상점검 기능

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



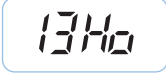
내솥이 없을 때 나타납니다.



온도 감지기에 이상이 있을 때 나타납니다.
(“..” 표시가 깜박거립니다.) → 서비스센터나 판매점으로 문의하십시오.



제품에 이상이 생겨(히터단선, 열량부족 등) 장시간 밥이 완료되지 않을 때 나타납니다.
전원을 차단 후 고객상담실로 문의하십시오. ▶ 46쪽 참조



예약 시간이 13시간을 초과한 경우에 나타납니다.
13시간 이내로 예약을 하십시오. ▶ 41, 42쪽 참조



현재시각의 설정

현재시각은 이렇게 맞추십시오.

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

- 1 전원플러그를 꽂은 후 예약/시 버튼을 2초 이상 누릅니다.

▶ 1초 주기로 표시부의 콜론(:)이 깜박거립니다



- 2 예약/시 버튼을 눌러 시를 “8”에 맞춥니다.

- ▶ 누를 때 마다 1시간 단위로 변합니다.
- ▶ 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.
- ▶ 오전, 오후가 뒤바뀌지 않도록 주의하여 맞춥니다.
- ▶ 낮 12:00의 경우는 오후 12:00로 표시됩니다.



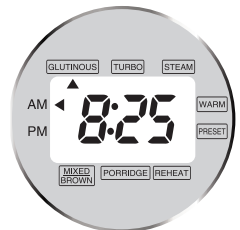
- 3 메뉴/분 버튼을 눌러 분을 “25”에 맞춥니다.

- ▶ 누를 때마다 1분 단위로 변합니다.
- ▶ 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.



- 4 7초 후 변경된 시각으로 자동 입력됩니다.

- ▶ 시각설정이 완료되면 표시부의 콜론(:)이 깜박이지 않고 정지되며 변경된 현재 시각이 표시됩니다. (부저음 1회 발생)
- ▶ 취사/재가열 버튼을 누르면 설정된 시각이 입력됩니다.



■ 보온중일때 현재시각 설정은 이렇게 하세요.

1. 보온중일 때 현재시각을 변경할 경우에는 보온/취소 버튼을 눌러 보온을 취소한 후 예약/시 버튼 으로 현재시각을 설정합니다.
2. 현재시각 설정이 끝나면 보온/취소 버튼을 1회 눌러 보온합니다. 이때 표시부에는 “04”가 표시됩니다.

■ 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 꽂지 않았을 때 표시부에 현재시각이 나타나지 않으면 건전지가 완전 소모된 경우이므로 서비스센터나 판매점으로 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.
- 취사나 요리중에 정전이 되면, 정전된 시간만큼 취사나 요리시간이 늦어지며 정전시간에 따라 취사나 요리상태가 다소 차이가 날 수도 있습니다.
- 보온중 정전이 되어 밥이 식었을 때는 보온이 취소됩니다.



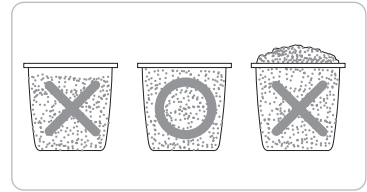
1 내솥은 깨끗이 씻은 후 물기를 닦습니다.

- ▶ 내솥을 씻을 때는 부드러운 행주를 사용하여 주십시오.
- ▶ 강한 수세미를 사용하면 내솥 안쪽 표면이 벗겨지는 경우가 있습니다.
- ▶ 날카로운 식기류(포크, 숟가락, 젓가락 등)를 내솥에 넣은 채 세척 하지 마십시오.
-내솥 코팅이 손상 될 수 있습니다.



2 계량컵을 사용하여 쌀을 인분수 만큼 별도의 용기에 담습니다.

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



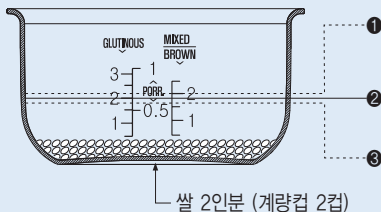
3 별도의 용기에서 맑은 물이 나올 때까지 깨끗이 씻습니다.

4 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 옮겨 담습니다.

5 메뉴에 따라 물의 양을 조절합니다.

- ▶ 바닥이 평탄한 곳에 내솥을 올려 놓고 내솥에 표시된 눈금에 맞춰 물의 양을 조절합니다.
- ▶ 내솥에 표시된 눈금은 쌀과 물을 함께 부었을 때의 물눈금을 표시합니다.
- ▶ 물 높이 조절에 대하여
 - 백미 : '백미' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.
백미는 최대 3인분까지 취사 가능합니다.
 - 잡곡/현미 : '잡곡/현미' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.
잡곡/현미는 최대 2.5인분까지 취사 가능합니다.
 - 죽 : '죽' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.
죽은 최대 1인분까지 취사가능합니다.

● 3인분 (0.54L) 제품



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

6 내솥을 본체에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.


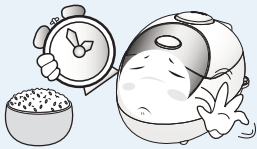
- ▶ 내솥을 넣을 때 본체에 완전히 들어가도록 주의하여 넣습니다.
- ▶ 내솥의 바닥면에 쌀 등의 이물질이 붙어 있으면 취사나 요리가 잘 되지 않거나 고장의 우려가 있습니다.



맛있는 밥을 드시려면

밥솥으로 맛있는 밥 짓기

맛있는 밥을 드시려면 다음 사항을 꼭 알아두십시오.

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



취사는 이렇게 하십시오

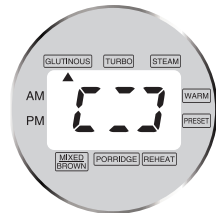
1 메뉴/분 버튼을 눌러 원하시는 메뉴를 선택하세요.

- 메뉴/분 버튼을 누를 때마다 백미 → 백미쾌속 → 찜 → 잡곡/현미 → 죽 순으로 반복 선택됩니다.
- 백미, 백미쾌속, 잡곡/현미는 한번 취사가 완료되고 나면 메뉴가 기억되므로 동일 메뉴를 연속 사용할 경우는 메뉴 선택을 하지 않아도 됩니다.



예) 잡곡/현미를 선택 할 경우

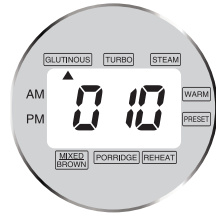
2 취사/재가열 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.



예) 백미를 취사 할 경우

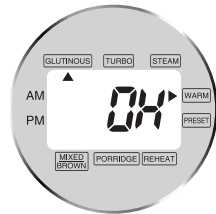
3 뜸들이기 (예 : 백미)

- 뜸 진행 부터는 표시부에 남은 취사시간을 표시합니다. 메뉴에 따라 남은 시간은 차이가 있습니다.



4 취사완료

- 취사가 끝날때 완료음이 울리면 보온 기능을 시작합니다.
- 취사가 끝나면 즉시 밥을 골고루 잘 섞어 주십시오. 섞지 않고 그냥두면 밥이 굳고 변색되어 냄새가 발생합니다.
- 취사중에는 취소 버튼을 누르지 마십시오. 취사가 취소됩니다.



메뉴별 취사시간

구분	메뉴	백 미	백미쾌속	잡곡/현미	죽	찜
취 사 량		0.5인분~3인분	0.5인분~2인분	0.5인분~2.5인분	0.5인분~1인분	40쪽을 참조하여 주십시오.
취사시간		약 30분~ 약 41분	약 22분~ 약 32분	약 44분~ 약 56분	약 62분	

- ▶ 찜등의 요리 후 취사하게 되면 냄새가 배어들 수도 있습니다. (31~32쪽을 참조하여 분리형 커버 및 뚜껑부위를 깨끗하게 닦아낸 후 사용하여 주십시오.)
- ▶ 메뉴별 취사시간은 제품의 사용환경에 따라 다소 차이가 날 수도 있습니다.



취사는 이렇게 하십시오

취사메뉴 사용법

백미	백미를 취사할 때 사용합니다	죽	된 죽을 끓이는 기능입니다.
잡곡/현미	백미에 곡류를 섞어서 취사할 경우 사용합니다.	찜	수동으로 찜시간을 설정해서 요리합니다.
백미 쾌속	<ul style="list-style-type: none"> · “백미 쾌속” 메뉴를 선택한 후 취사/재가열 버튼을 누르면 백미쾌속 취사로 동작하여 밥짓는 시간이 단축됩니다. (백미 1인분 기준 약25분 정도 걸림) · 백미쾌속 취사는 정상 취사보다 밥 상태가 좋지 않으므로 2인분 이하에서만 사용하여 주십시오. · 취사전 쌀을 20분 정도 불린 다음 백미쾌속으로 취사하시면 밥맛이 더욱 좋아집니다. 		

멜라노이징(미세 밥 눌음) 현상

이 밥솥은 밥의 밑면에 얇은 누런 빛깔이 나타나는데, 이는 밥이 잔여수분을 밥 내부로 흡수시켜 밥 특유의 구수한 향기와 맛을 내는 멜라노이징 현상을 일으켜 맛있는 밥이 되도록 설계되어 있기 때문입니다. 특히 “예약취사” 와 같이 쌀알이 오랜 시간 침전되면 내솥 바닥에 미세 전분이 가리앉아 “일반 취사” 보다 멜라노이징(미세 밥 눌음)현상이 심하게 나타날 수도 있습니다.

※ 백미에 곡류를 섞어서 잡곡을 취사할 경우 “백미 취사” 보다 멜라노이징(미세 밥 눌음) 현상이 증가할 수 있습니다.



쿠쿠 맞춤취사 기능은 이렇게 하십시오

쿠쿠 맞춤취사 기능(취사온도 조절기능)

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

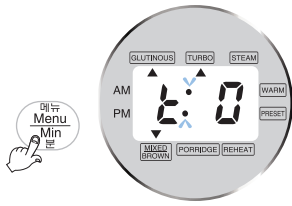
초기값은 0 단계로 설정되어 있으며 경우에 따라 단계별 조절을 해주십시오.

- 높은단계 : 잡곡류 및 묵은쌀로 취사하실 경우나 차진밥을 좋아하실 경우에 설정해 주십시오.
- 낮은단계 : 햅쌀로 취사하실 경우나 차진밥을 싫어하실 경우에 설정해 주십시오.

쿠쿠 맞춤취사 사용방법

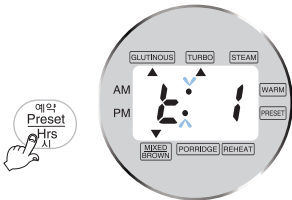
대기 또는 메뉴선택 등 메뉴/분 버튼을 5초 이상 누르면 부저음과 함께 표시부에 그림과 같이 맞춤취사 설정모드가 나타납니다. 이때, 쿠쿠 맞춤취사가 지원되는 전 메뉴가 표시부에 나타납니다.

1 쿠쿠 맞춤 취사 설정 화면



대기 또는 메뉴 선택모드에서 메뉴/분 버튼을 5초 이상 누르면 맞춤취사 설정모드로 진입합니다.

2 단계 조정 모드



예약/시 버튼을 눌러 표시부가 0 → 1 → 2 → -2 → -1 → 0과 같이 변화하도록 합니다.

3 쿠쿠 맞춤 취사 설정 화면



취사/재가열 버튼을 누르면 설정된 값이 부저음과 함께 자동으로 입력됩니다. (보온/취소버튼을 누르거나 입력없이 7초가 경과하면 기능이 취소되고 대기상태로 돌아갑니다.)

1. '쿠쿠 맞춤취사' 기능은 백미, 백미패속, 잡곡/현미 메뉴에 일괄 적용됩니다.
2. '6:0' 일때를 기준으로 하여 기호에 따라 취사온도 단계를 설정하여 주십시오. 취사단계가 높은 경우 눌음현상이 발생할 수 있습니다.
3. 단계별 설정후 취사시 쌀의 상태 및 함수율에 따라서 취반상태에서 차이가 있을 수 있습니다.

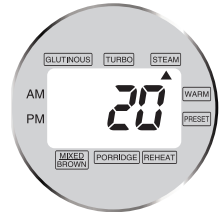


찜은 이렇게 하십시오

찜 사용방법

1 메뉴/분 버튼을 눌러 찜을 선택합니다.

- ▶ 찜 메뉴가 선택되었을 때는 표시부에 20분이 표시됩니다.



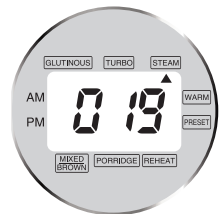
2 예약/시 버튼을 눌러 시간을 설정합니다.

- ▶ 예약/시 버튼을 누를 때 마다 5분씩 증가합니다.
- ▶ 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.
- ▶ 찜 시간은 10분~60분까지 설정 가능합니다.



3 취사/재가열 버튼을 누르면 찜 메뉴가 시작됩니다.

- ▶ 찜 취사가 시작되면 취사중 표시가 나타나며 남은 시간이 표시됩니다.





예약 취사하는 방법

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

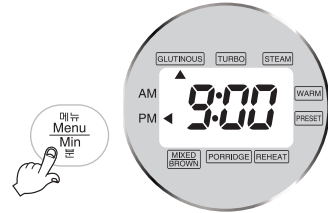
1 현재 시각이 맞는지 확인합니다

- ▶ 현재 시각을 맞추는 방법은 34쪽을 참조하십시오.
- ▶ 현재 시각이 맞지 않을 경우 예약취사 시각이 맞지 않으므로 현재 시각으로 정확히 맞춥니다.
- ▶ 오전, 오후가 바뀌지 않도록 주의합니다.



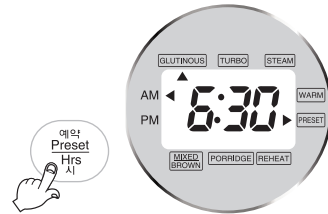
2 메뉴/분 버튼을 눌러 원하는 메뉴를 선택합니다.

- ▶ 찜 메뉴는 예약 취사가 되지 않습니다.



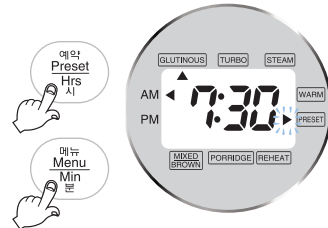
3 예약/시 버튼을 누릅니다.

- ▶ 예약 시각은 제품 출하시 '오전 6:30'에 맞추어져 있으므로 이 시각에 예약 취사를 원하시는 분은 예약시각 설정을 하지 않아도 됩니다.
- ▶ 예약/시 버튼을 누르면 그림과 같이 기존에 설정되어 있는 예약시간 표시가 나타납니다.
- ▶ 예약 버튼을 누른 후 7초 이내에 예약 시각설정을 시작해 주십시오.
- ※ 보온중일때 예약 취사를 설정하실 경우 보온/취소버튼을 눌러 보온을 취소한후 예약시각을 설정해 주십시오.



4 예약/시, 메뉴/분 버튼을 눌러 예약 시각을 설정합니다.

- ▶ 예약/시 버튼을 눌러 '오전 7시'에 맞춥니다. 누를 때마다 1시간 단위로 변합니다. 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.
- ※ 오전/오후가 바뀌지 않도록 주의하십시오.
- ▶ 메뉴/분 버튼을 눌러 분을 '40'에 맞춥니다. 누를 때마다 1분 단위로 변합니다. 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.



5 취사/재가열 버튼을 누릅니다.

- ▶ 예약 설정된 시각에 예약 취사가 완료됩니다. (취사량 및 사용조건에 따라 완료시각이 다소 차이가 날 수도 있습니다.)
- ▶ 버튼을 누르지 않으면 7초 후 설정된 시각이 자동 입력됩니다.
- ▶ 한 번 설정되어 취사가 완료된 예약 시각은 항상 기억되므로 예약 시각을 맞출 필요없이 예약 버튼만 누르면 됩니다.
- ※ 예약 취사 시간은 메뉴별 최대인분 기준으로 설정되어 있으므로 소량 취사시 예약시각보다 일찍 취사가 완료될 수 있습니다.





예약취사는 이렇게 하십시오

예약 취사시 유의사항

1 예약 취사를 할 경우

- ▶ 쌀이 개봉된 지 오래되어 매우 말라버린 경우에는 증압이 되는 수도 있습니다.
- ▶ 예약취사 설정시간 또는 주변 환경조건에 따라서 밥이 되거나 질어질 수 있으므로 내솥표시의 물(水)높이 기준에서 가감하여 물량을 조절해 주십시오.
- ▶ 예약설정시간에 따라서 멜라노이징 현상이 나타날 수 있습니다.

2 예약 시각 변경

- ▶ 예약시각을 변경할 경우는 보온/취소 버튼을 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

- ▶ " 13H0 " 가 표시되고 예약 시간은 자동적으로 13시간으로 변경됩니다.
 예) 오후 5시에 내일 오전 7시 취사 완료를 예약하면(설정시간 14시간이 됨)
 " 13H0 " 가 표시되고 예약 시각이 오전 6시로 자동 변경됩니다.
 (설정시간 13시간)

- ※ 예약시간이 13시간을 초과할 경우 냄새 및 변색의 원인이 되고, 여름철에는 쌀이 쉬기 때문에 13시간 이하로 예약설정 가능시간을 설정 하였습니다.
- ※ 낮 12시에 예약취사 완료를 원하실 경우 오후 12:00로 설정해 주십시오.
- ※ 예약취사 기능은 현재시각 기준 1시간 후에서 13시간 이내로 취사완료를 원하실때 사용해 주십시오.
- ※ 예약취사 진행중에 현재 시각을 확인하려면 메뉴/분 버튼을 누르면 현재 시각이 약 2초간 나타납니다.



메뉴별 예약 설정 가능시간

구분	메뉴	백미	백미과속	잡곡/현미	죽
예약설정 가능시간		41분 ~13시간	32분 ~13시간	56분 ~13시간	62분~13시간

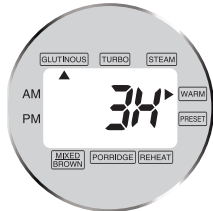


밥을 맛있게 보온하려면

식사하실 때

보온중 식사를 하실 때 따끈따끈한 밥을 원하시면, 취사/재가열 버튼을 누르면 보온재가열이 시작되고 9분 후 밥을 드시면 금방 지은 밥처럼 따끈따끈한 밥을 드실 수 있습니다.
전원을 인가 후 대기 상태에서 재가열 사용하실 경우에는 뚜껑을 닫은 후 보온/취소 버튼을 눌러 보온으로 전환되면 취사/재가열 버튼을 눌러 주십시오.

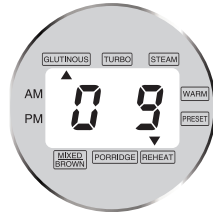
1 보온 중



보온 중 메뉴/분 버튼을 누르면 현재 시간이 표시되고, 예약/시 버튼을 누르면 보온경과시간이 표시됩니다.

※ 설정된 표시상태는 다시 변경하기 전까지 계속 기억되므로 매번 보온 시마다 맞춰 줄 필요가 없습니다.

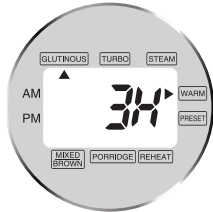
2 재가열 중



표시부의 "09" 표시가 빙글빙글 돌아가며 재가열을 합니다.

※ 보온재가열 중 취사/재가열 버튼 또는 보온/취소 버튼을 누르면 보온으로 전환 됩니다. 보온재가열 중 보온을 취소하고 싶을 경우 보온/취소 버튼을 눌러 보온재가열을 취소 하신 후, 다시 보온/취소 버튼을 눌러 보온을 취소하여 주십시오.

3 재가열 완료



재가열이 끝나면 다시 보온을 진행하며 보온경과 시간이 표시됩니다.

※ 보온중 일 때 현재시각을 변경할 경우에는 34쪽을 참조하여 주십시오.

- ▶ 재가열 기능을 너무 자주 사용하시면 밥이 변색되거나 마르는 경우가 있습니다. 1일 1~2회만 사용하세요.
- ▶ 별도의 전열기구나 가스불로 밥을 지은 경우는 밥을 밥솥에 담은 후 보온/취소 버튼을 1회 눌러 보온을 합니다. 이때, 표시부에는 "04" 가 표시됩니다. (이와 같이 차가운 밥솥에 뜨거운 밥을 옮겨 담아 보온할 경우 냄새나 변색이 있을 수 있습니다.)
- ▶ 보온 24시간 경과 이후부터 보온 경과시간을 깜빡이게 표시하여 보온이 장시간 경과 되었음을 알립니다.

보온할 때 주의사항

취사나 요리완료 후 밥을 밀면까지 골고루 섞어 보온하면 밥상태가 좋습니다. (적은 밥은 내솥의 중앙에 불룩하게 모아서 보온하십시오.)	장시간 보온하면 밥이 변색되고 냄새가 날 수 있으므로 보온은 12시간 이내로 하는 것이 좋습니다. 보온 24시간 경과 이후 부터 보온 경과시간을 깜빡이며 표시합니다.
주걱을 넣어 둔 채로 보온하지 마십시오. 특히, 나무주걱 등은 세균을 발생시켜 냄새의 원인이 됩니다.	잡곡/현미는 백미보다 보온 상태가 좋지 않으므로 가급적 보온은 피하십시오. 보온중 내솥의 가장자리나 증기 배출구 하단부는 부분적으로 밥이 허얇게 변하고 부풀어 오를 수도 있습니다. 이럴 경우는 밥을 저어서 섞어 주십시오.
너무 적은 밥을 보온하거나 먹다 남은 밥이나 찬밥을 보온 중인 밥과 섞어서 보온하지 마십시오. 밥에서 냄새가 날 수 있습니다. (찬밥은 전자레인지 를 이용하십시오.)	

보온시 냄새가 날 때

- ▶ 청소를 자주 해 주십시오. 특히, 뚜껑부의 청소상태가 나쁘면 세균이 번식하여 보온시 냄새가 날 수 있습니다.
- ▶ 외관상 깨끗하더라도 곳곳에 세균이 서식하여 보온시 냄새를 발생시킬 수 있으므로 냄새가 많이 날 경우는 물을 끓여 소독을 합니다. 물을 내솥의 백미 물만큼 2인분 정도에 맞추고 식초를 1큰술 넣은 후 뚜껑을 닫고 취사/재가열 버튼을 눌러 물을 끓입니다. 30~40분 정도 끓인 후 취소 버튼을 눌러 줍니다. 물을 끓인 후 내솥을 반드시 깨끗이 씻어 냅니다.
- ▶ 찜 등의 요리를 한 후 깨끗이 씻어내지 않고 보온하면 밥에 냄새가 배어 들 수 있습니다.



밥을 맛있게 보온하려면

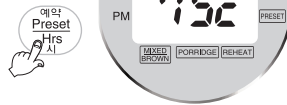
보온온도 조정방법

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

보온 온도를 조정하고자 하실 때는 서비스센터나 판매점으로 문의 하시면 상세히 안내해 드리겠습니다.



- 1. 맞춤취사 가능(39쪽 참조)에서 메뉴/분 버튼을 1회 누릅니다. 표시부가 부저음과 함께 그림과 같이 바뀝니다. 이때 74c 는 현재 보온 온도를 나타냅니다.



- 2. 예약/시 버튼을 눌러 표시부가 74c → 75c → 76c → 77c → 78c → 79c → 80c → 89c → 70c → ... 와 같이 변화하도록 합니다.



- 3. 원하는 온도를 설정한 후 취사/재가열 버튼을 누르면 설정된 온도가 부저음과 함께 자동으로 입력됩니다. (보온/취소 버튼을 누르거나 입력없이 7초가 경과하면 기능이 취소되고 대기 상태로 돌아갑니다.)

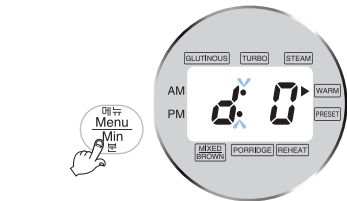
※ 제품 출고시 설정된 기준 온도는 설명서와 다를 수 있습니다.

보온 중 보온온도를 조정하고자 할 경우에는 보온을 취소 한 후, 맞춤취사기능에서 메뉴/분 버튼을 1회 눌러 보온온도를 조정하십시오.

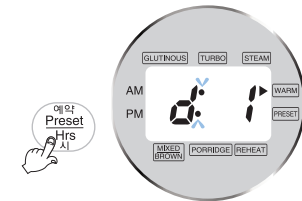
1. 신 냄새가 많이 나고 물이 많이 맷히는(밥이 식는)경우 : 보온 온도가 낮은 경우 입니다. 보온 온도를 1~2° C정도 높여 줍니다.
2. 밥 색깔이 심하게 누렇고 밥이 마르면서 냄새가 날 경우 : 보온 온도가 높은 경우 입니다. 보온 온도를 1~2° C정도 낮춰 줍니다.

맞춤보온 기능 조정방법

보온시 주변환경 및 사용조건에 맞도록 밥의 보온상태를 최적으로 유지할 수 있도록 해 줍니다. 보온시 뚜껑을 열 때 물이 많이 흐를 경우나 밥 가장자리에 밥 퍼짐 현상이 생길 경우에 사용합니다.



- 1. 보온 온도 조절 기능에서 메뉴/분 버튼을 1회 누릅니다. 표시부가 부저음과 함께 그림과 같이 바뀝니다. 0.0 은 초기값을 나타냅니다.



- 2. 예약/시 버튼을 눌러 표시부가 0 → 1 → 2 → -2 → -1 → 0 과 같이 변화하도록 합니다.



- 3. 원하는 값을 설정한 후 취사/재가열 버튼을 누르면 설정된 값이 부저음과 함께 자동으로 입력됩니다. (보온/취소 버튼을 누르거나 입력없이 7초가 경과하면 기능이 취소되고 대기 상태로 돌아갑니다.)

1. 뚜껑을 열때 물이 많이 흐를 경우 : 예약/시 버튼으로 설정모드를 1, 2단계 정도 높여 줍니다.
2. 밥 가장자리에 밥퍼짐 현상이 생기는 경우 : 예약/시 버튼으로 설정모드를 -1, -2단계 정도 낮춰 줍니다.

고장신고 전에 확인하십시오

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

증 상	확인사항	조치사항
밥이 되지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> 취사/재가열 버튼을 눌렀습니까? 취사중 정전이 되지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 원하는 메뉴선택 후 반드시 취사/재가열 버튼을 1회 눌러 표시부에 “[]” 표시가 나타나는지 확인하십시오. 정전보상 기능에 대해서는 34쪽을 참조하십시오.
밥이 설익거나 퍼석할 때 또는 찰밥이 될 때	<ul style="list-style-type: none"> 계량컵을 사용하셨습니까? 물 조절은 정확히 하셨습니까? 쌀을 깨끗이 씻었습니까? 쌀을 장시간 불린 후 취사하셨습니까? 쌀을 개봉한지 오래되어 너무 말라있지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 35~36쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오. 물을 반눈금 정도 더 넣고 취사하십시오.
콩(잡곡/현미)이 설익을 때	<ul style="list-style-type: none"> 콩(잡곡/현미)이 너무 마르지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 콩(잡곡/현미)을 불리거나 삶아서 잡곡/현미메뉴에서 취사를 하십시오. 잡곡의 종류에 따라 설익을 수도 있습니다.
밥이 너무 질거나 된밥일 때	<ul style="list-style-type: none"> 메뉴 선택은 맞게 하셨습니까? 물 조절은 정확히 하셨습니까? 뜸을 들이는 상태에서 뚜껑을 열지는 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 원하는 메뉴를 바르게 선택하십시오. 물 조절을 정확히 하십시오.(35~36쪽 참조) 취사 완료음이 울린 후 뚜껑을 열고 밥을 섞어주십시오.
취사 도중 밥물이 넘칠 때	<ul style="list-style-type: none"> 계량컵을 사용하셨습니까? 물 조절은 정확히 하셨습니까? 메뉴 선택을 정확히 하셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 35~36쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오.
보온중 냄새가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> 뚜껑을 꼭 닫았습니까? 보온중 전원플러그가 콘센트에서 빠지지 않았습니까? 12시간 이상 보온하였거나 너무 적은 밥을 보온하지 않았습니까? 주걱이나 식은밥 혹은 다른 종류의 밥을 넣어서 보온하지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 뚜껑을 완전히 닫아주십시오. 보온중 전원플러그를 항상 꽂아 주십시오. 보온시간은 가능한 12시간 이내로 하십시오. 백미 이외의 메뉴와 식은밥은 보온하지 마십시오.
“[]” 표시가 나타날때	<ul style="list-style-type: none"> 온도감지기에 이상이 있을 때 나타납니다. 	<ul style="list-style-type: none"> 전원을 차단 후 서비스센터나 판매점으로 문의하십시오.
보온중 보온경과시간 표시가 깜빡일때	<ul style="list-style-type: none"> 보온후 24시간이 경과하지 않으셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 보온 24시간이 경과하면 보온이 장시간 경과되었음을 알리는 기능입니다.

고장신고 전에 확인하십시오

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

증 상	확인사항	조치사항
“LJ” 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 내솨이 제품에 들어 있습니까? • 120V용(전원)에 사용하지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 내솨이 들어 있지 않은 상태에서는 버튼조작이 되지 않습니다. 내솨을 넣어 주십시오. • 본 제품은 220~240V전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.
밥이 심하게 눌을 때	<ul style="list-style-type: none"> • 온도감지기, 열판, 내솨외면에 밥알이 심하게 눌어 붙어 있거나 이물질이 있지는 않습니까? • “쿠쿠 맞춤취사” 기능을 설정하지 않으셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 온도감지기, 열판, 내솨외면의 이물질 제거해 주십시오. (31쪽 참조) • 필요에 따라 맞춤취사 기능을 해제 또는 설정한 후 취사하여 주십시오.
예약 취사 시각이 맞지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> • 현재 시각이 맞습니까? • 오전, 오후를 잘못 선택하지 않았습니까? • 예약시간을 13시간 이상으로 선택하지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 현재시각을 맞추지 않으면 예약시각에 취사가 완료되지 않습니다. 현재시각을 맞추십시오. (34쪽 참조) • 오전, 오후를 확인하십시오. • 최대 예약시간은 13시간입니다. (41~42쪽 참조)
취사 직후나 보온 중 밥에서 이상한 냄새가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 찜 요리를 하신 후 청소를 깨끗이 하셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 31~32쪽을 참조하여 뚜껑부 및 스팀캡을 깨끗이 닦아낸 후 사용하여 주십시오.
취사, 요리, 보온 또는 보온재가열중 “딱딱” 소리가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 취사 릴레이 소리가 아납니까? • 내솨 밀면의 물기는 닦았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 릴레이의 “딱딱” 소리는 커짐, 꺼짐의 작동소리로서 정상입니다. • 내솨 밀면에 물기가 있으면 “딱딱” 소리가 납니다. 다음부터는 물기를 닦은 후 내솨을 넣어 주십시오.
장시간 동안 취사나 요리가 완료되지 않고 “E03” 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 120V용(전원)에 사용하지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 제품에 이상이 생겨(히터 단선, 열량부족 등) 장시간 밥이 완료되지 않을때 나타나는 표시입니다. 전원을 차단 후 서비스센터나 판매점으로 문의하십시오. • 물만 넣고 장시간 가열한 경우에 “E03” 표시가 나타나는 것은 정상입니다. • 본 제품은 220~240V전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.
뚜껑 사이로 증기가 누설될 때	<ul style="list-style-type: none"> • 패키징에 이물질(밥알 등)이 묻어있지 않습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 패키징을 행주나 헝겊으로 깨끗이 닦은 후 사용하십시오. • 패키징 주변은 항상 깨끗이 유지시켜 주십시오.



이유식

:: 단호박스프



— 준비할 재료

단호박 100g, 빵가루 1큰술, 물 1/2컵, 소금 약간, 우유 약간

— 이렇게 만드세요

- 1 단호박은 노렇게 잘 익은 것으로 골라 껍질을 벗기고 씨를 제거한 후 얇게 썰어 물에 헹구어 주십시오.
- 2 내솥에 ①의 재료와 빵가루 2큰술, 물 1컵을 넣어 주십시오.
- 3 뚜껑을 닫고 **메뉴/분** 버튼을 눌러 「찜」을 선택한 후 찜 시간을 15분으로 설정한 뒤 **취사/재가열** 버튼을 눌러 주십시오.
- 4 요리가 완료되면 나무주걱으로 으개어 뜨거울 때 우유를 섞어 주십시오.

— 참고

이유식 후기(9~12개월)

부드러운 고품식을 먹을 수 있는 시기로서, 하루 세차례에 걸쳐 정해진 시간에 먹을 수 있도록 해주십시오.

이유식 원료(12개월 이후)

어린이 먹을수 있는 식사로 넘어가는 과도기로서, 음식 종류를 다양하게 주어 편식 습관이 생기지 않도록 해주십시오.

※조개, 새우, 생우유, 꿀, 토마토, 옥수수 등은 알레르기를 유발할 수 있으므로 돌이 지난 후에 섭취할 수 있도록 해주십시오.

※아기에 따라 알레르기를 유발 할 수 있는 이유식 재료나 섭취시기가 다를 수 있으므로 주의하여 섭취할 수 있도록 해주십시오.

:: 고구마사과죽



— 준비할 재료

고구마 70g, 사과 70g, 물 1/4컵, 꿀 약간

— 이렇게 만드세요

- 1 사과와 고구마는 껍질을 벗기고 얇게 썰어 주십시오.
- 2 내솥에 ①과 물 1/4컵을 넣어 주십시오.
- 3 뚜껑을 닫고 **메뉴/분** 버튼을 눌러 「찜」을 선택한 후 찜 시간을 20분으로 설정한 뒤 **취사/재가열** 버튼을 눌러 주십시오.
- 4 요리가 완료되면 나무주걱으로 곱게 으개어 꿀을 조금 넣어 섞어 주십시오.

찜

:: 만두찜



— 준비할 재료

만두 10개

— 이렇게 만드세요

- 1 내솥에 1/2컵의 물을 부어 주십시오.
- 2 내솥에 만두를 고르게 놓아 주십시오.
- 3 뚜껑을 닫고 **메뉴/분** 버튼을 눌러 「찜」을 선택한 후 찜 시간을 15분으로 설정한 뒤 **취사/재가열** 버튼을 눌러 주십시오.

:: 고구마



— 준비할 재료

고구마 3개

※큰 고구마(150g이상)는 반으로 잘라서 조리하십시오.

— 이렇게 만드세요

- 1 내솥에 1컵의 물을 부어 주십시오.
- 2 내솥에 잘 씻은 고구마를 고르게 놓아 주십시오.
- 3 뚜껑을 닫고 **메뉴/분** 버튼을 눌러 「찜」을 선택한 후 찜 시간을 50분으로 설정한 뒤 **취사/재가열** 버튼을 눌러 주십시오.
- 4 요리가 완료되면 고구마가 뜨거우므로 주의하십시오.

— 다양한 효과의 고구마

■ **변비**에는 찐 고구마 : 찐 고구마를 껍질째 먹으면 변비에 효과가 있다.

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

:: 감자



— 준비할 재료

감자(200g 이하) 3개

— 이렇게 만드세요

- 1 내솥에 1컵의 물을 부어 주십시오.
- 2 내솥에 잘 씻은 감자를 고르게 놓아 주십시오.
- 3 뚜껑을 닫고 **메뉴/분** 버튼을 눌러 「찜」을 선택한 후 찜 시간을 50분으로 설정한 뒤 **취사/재가열** 버튼을 눌러 주십시오.
- 4 요리가 완료되면 감자가 뜨거우므로 주의하십시오.

— 감자보관법

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

CUCKOO