

CONTENTS

CONTENTS

BEFORE USING

Important safeguards	3
Specifications	4
Safety precautions	5~6
Name of each part	11
Function operating part	12

WHEN USING

How to set or cancel voice guide function	12
How to set current time / Night voice volume Setting	13
Before cooking rice	14
How to cook	15~16
My mode (CUCKOO Customized taste function)	17
Energy Eye function	17
CUCKOO Customized cooking function	18
How to activate "SLEEPING" mode	18
How to use "GABA Rice (BROWN Rice)"	19
How to cook using ferment bread / bread baking	20
How to use preset / Multi-cook function	21
How to use preset reheating function	22
For the best taste of rice	23
To keep cooked rice warm and tasty	24
How to use power save / Power save screen light	25
How to use lock button / Remaining cooking time display mode	25
How to clean	26~27

BEFORE ASKING FOR SERVICE

Check before asking for service	28~30
---------------------------------	-------

COOKING GUIDE

Recipe	73~76
--------	-------

目录

使用前

Important safeguards	3
产品规格	4
安全警告	9~10
产品部件名称	52
功能操作部名称及作用	53

使用时

语音功能设定与解除	53
时间设定/夜间语音音量调节功能	54
煮饭前准备事项	55
煮饭方法	56~57
调节饭味功能使用方法/节能模式使用方法	58
调节煮饭功能/睡眠保温模式设定方法	59
糙米/发芽	60
发酵面包做法	61~62
预约煮饭方法	63
预约再加热方法	64
如何做美味可口的米饭	65
保温/再加热方法	66
省电功能/屏幕背光亮亮度调节功能	67
按键锁定功能/煮饭剩余时间显示功能	67
清洁保养方法	68~69

목 차

사용하기전에

Important safeguards	3
제품규격	4
안전상의 경고	7~8
각 부분의 이름	31
기능 조작부의 이름과 역할	32

사용할 때

음성 안내 기능의 설정과 해제	32
현재시각의 설정 / 야간 음성볼륨 설정 기능	33
취사 전 준비사항	34
취사는 이렇게 하십시오	35~36
쿠쿠 맞춤밥맛 기능은 이렇게 하십시오	37
에너지아이 기능은 이렇게 하십시오	37
쿠쿠 맞춤취사 기능은 이렇게 하십시오	38
취침 보온 모드 설정은 이렇게 하십시오	38
현미발아는 이렇게 하십시오	39
발효빵은 이렇게 하십시오	40~41
예약취사 / 만능찜은 이렇게 하십시오	42
예약 재가열은 이렇게 하십시오	43
맛있는 밥을 드시려면	44
밥을 맛있게 보온하려면	45
절전기능 / 화면조명 절전기능은 이렇게 하십시오	46
버튼 잠금기능 / 취사 잔여시간 표시기능은 이렇게 하십시오	46
제품 손질 방법	47~48

고장신고 전에

고장신고 전에 확인 하십시오	49~51
-----------------	-------

요리안내

요리안내	77~80
------	-------

故障咨询前

常见故障及处理方法	70~72
-----------	-------

料理指南

料理指南	81~83
------	-------

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 Cooker Body in water or any other liquid.
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 cord 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. 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. the ducts in the pressure regulator allowing the escape of steam should be checked regularly to ensure that they are not blocked.
24. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
25. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.

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.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as :

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

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-CH10 Fuzzy Series
Power Supply(전원)		AC220~240V, 50Hz
Power Consumption(소비전력)		1455W
Cooking Capacity (취사용량)	GLUTIN. RICE(백미)	0.36~1.8L (2~10cups)
	HIGH HEAT GLUTIN. RICE(백미고화력)	
	MIXED RICE(잡곡)	0.36~1.44L (2~8cups)
	HIGH HEAT MIXED RICE(잡곡고화력)	
	SUSHI RICE(김초밥)	
	SOFT GLUTIN.(SOFT백미)	0.36~1.08L (2~6cups)
	TURBO GLUTIN. RICE(백미패속)	
	TURBO MIXED RICE(잡곡패속)	
	GABA RICE(현미발아)	
	BROWN RICE(현미)	
	HIGH HEAT BROWN RICE(현미고화력)	
	NUTRI. RICE(영양밥)	
	HIGH HEAT NUTRI. RICE(영양밥고화력)	
PORRIDGE(죽)	0.18~0.36L (1~2cups)	
Power Cord Length(전원 코드 길이)		1.0m
Pressure(사용압력)		88.2KPa(0.9kgf/cm ²)
Weight(중량)		8.2kg
Dimension(치수)	Width(폭)	30.3cm
	Length(길이)	41.9cm
	Height(높이)	29.0cm



SAFETY PRECAUTIONS

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

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

 Warning	 Do not
--	---

- Do not cover the automatic steam outlet or pressure weight 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 fire. Please check the power cord and plug frequently.
 - Use an extension cord with the rated current above 15A.
 - Use AC 220~240V 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.
- 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 Lock/Unlock Handle to “Unlock” 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.
- Keep the cooker out of reach of children.**
 - It can cause burns, electric shock or injury.
- 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.**
 - 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 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 Lock/Unlock Handle to "Lock" 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 during cooking, steam from a rice cooker will be released automatically.

Thus, the quality of rice is lower than normal.

- 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.



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.

<p>경고 파하지 않을 경우 사망이나 중상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황</p>	<p>! 이 기호는 특정조건하에서 위험을 끼칠 우려가 있는 사항에 대하여 주의를 환기시키는 표시입니다.</p> <p>! 위험 발생을 피하기 위해 주의깊게 읽고 지시에 따라 사용하십시오.</p>
<p>주의 파하지 않을 경우 경상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황</p>	<p>! 이 기호는 어떤 행위를 ‘금지’하는 표시입니다.</p> <p>! 이 기호는 어떤 행위를 ‘지시’하는 표시입니다.</p>

경고 **(금지)**

<p>사용중 압력추 및 자동증기 배출구에는 손과 얼굴을 가까이 하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 화상의 우려가 있습니다. 취사중 나오는 증기는 매우 뜨거우므로 손이나 얼굴을 가까이 하지 마십시오. • 특히 어린이의 접근을 막아 주십시오. 	<p>변형된 내솥이나 전용 내솥이 아닌것은 사용하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 내솥이 가열되어 이상작동 및 화재의 원인이 됩니다. • 내솥을 떨어뜨렸거나 변형된 경우에는 서비스센터로 문의해 주십시오.
<p>제품을 직사광선이 쬐는 곳, 가스레인지, 라이터, 전열기구 등의 가까이에서 사용하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 전기누전, 감전, 변형, 변색 및 화재의 원인이 됩니다. • 전원코드를 열기구 가까이 두지 마십시오. 코드피복이 녹아 화재, 감전의 원인이 됩니다. 수시로 전원코드의 상태를 꼭 확인하십시오. 	<p>내솥 없이 사용을 하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 감전 및 고장의 원인이 됩니다. • 내솥이 없는 상태에서 쌀이나 물을 넣지 마십시오. • 쌀이나 물이 들어갔을 경우에는 제품을 뒤집거나 흔들지 마시고 서비스센터로 꼭 문의 하십시오.
<p>제품을 분해하거나 개조하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 화재 및 감전의 원인이 됩니다. • 서비스기사 이외의 사람이 분해하거나 수리하지 마십시오. 수리 및 고장 상담은 서비스센터로 문의하여 주십시오. 	<p>취사나 요리가 진행중일 때 뚜껑 열림 버튼을 누르거나, 뚜껑 결합 손잡이를 절대 “꺾” (열림)으로 돌리지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 강제로 열 경우 압력으로 인해 화상 및 폭발의 위험이 있습니다. • 취사나 요리 완료 후 증기가 완전히 배출된 상태에서 뚜껑 결합 손잡이를 작동시키십시오.
<p>반드시 정격 15A 이상의 교류 220~240V 전용 콘센트에서만 사용해 주시고 한 콘센트에 여러 제품의 전원플러그를 동시에 꽂아 사용하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. • 연장코드가 15A이상의 것을 사용하여 주십시오. 	<p>내솥 없이 분리형 커버, 찜판, 금속성 물질 등을 넣거나, 넣어서 사용하지 마십시오. (특히, 어린이 주의)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 감전 및 화재의 원인이 됩니다.
<p>싱크대, 목욕탕 등 제품에 물이 들어 갈 수 있는 곳이나, 눈을 맞을 수 있는 실외에서 사용하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 전기 누전 및 감전의 위험이 있습니다. • 제품에 물이 들어 갔을 경우에는 서비스센터로 문의해 주십시오. 	<p>어린이 혼자 사용하거나 어린이가 만질 수 있는 장소에 제품을 두지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 고열에 화상을 입거나 감전이 될 수 있습니다.
<p>전원코드나 전원플러그가 파손되었거나 콘센트가 흔들릴 때는 사용을 중지하고, 서비스센터로 문의바랍니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 서비스센터에서 수리하시기 바랍니다. 	<p>제품내에 살충제나 화학물질 등을 뿌리거나 투입하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 화재 발생의 우려가 있습니다. • 제품내 바퀴벌레나 벌레 등이 들어갔을 경우는 서비스센터로 문의해 주십시오.
<p>제품을 싱크대에 넣고 닦거나 제품 내부에 물을 넣지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 전기 누전 및 감전, 화재의 원인이 됩니다. • 제품에 물이 들어간 경우에는 사용을 중지하고 전원플러그를 뽑은 다음 서비스센터로 문의해 주십시오. 	<p>흙·배기구 또는 틈 사이에 바늘, 청소용 핀, 금속물 등 이물질이 들어가거나 막지 않도록 하십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 감전 및 화재의 원인이 됩니다. • 청소용 핀을 증기배출구 청소외에 제품의 틈새나 구멍에 넣지 마십시오.
<p>압력추 및 자동증기배출구를 막거나 증기구에 행주나 장식용 덮개, 기타물건을 올린 채 사용하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 압력에 의한 폭발의 위험이 있습니다. • 본체의 변형, 변색 및 고장의 원인이 됩니다. 	<p>취사나 요리가 진행중일 때 절대로 뚜껑을 열지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 취사나 요리가 진행중일 때는 압력에 의해 뚜껑이 열리지 않습니다. • 강제로 열면 화상 및 폭발의 위험이 있습니다. • 취사 또는 요리가 진행 중일때 부득이하게 뚜껑을 열어야 할 경우 취소 버튼을 약 2초간 누른 후 내부압력이 완전히 제거되었는지 확인을 하고 열어 주십시오.
<p>전원플러그에 묻은 이물질은 물기가 없는 천으로 깨끗이 제거하여 주십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 화재의 원인이 됩니다. 수시로 전원 플러그 상태를 꼭 확인하십시오. 	<p>전원코드를 무리하게 구부리거나, 묶거나, 잡아당기지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 감전이나 쇼트로 인해 화재의 원인이 될 수 있습니다. 수시로 전원코드 상태를 꼭 확인하십시오.
	<p>전원플러그를 반복하여 뽑았다 꽂았다 하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 감전 및 화재의 위험이 있습니다.
	<p>플러그 및 전원 코드부를 동물이 물어 뜯거나 못과 같이 날카로운 금속 물체로부터 충격을 받지 않도록 주의하여 주십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 충격으로 인한 파손은 합선, 감전, 화재 등의 원인이 됩니다. 수시로 전원코드와 전원 플러그 상태를 꼭 확인하십시오.



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.
- 취사 또는 요리중 증기가 배출될 때 쌀통 및 다용도 선반에 의해 제품의 손상, 화재, 감전의 원인이 됩니다.

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

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

전원코드를 임의로 연장하거나 연결하는 등 가공하여 사용하지 마십시오.

- 감전 및 화재의 위험이 있습니다.

온도감지기, 밥솥 내부 및 열판 또는 내솥 바깥 부위의 이물질(밥알, 기타음식물 등은 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.

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 감전이 될 수 있습니다.

제품 이동시 전원코드를 이용하여 들어올리거나 잡아당겨서 이동하지 마십시오.

- 쇼트로 인한 화재의 원인이 될 수 있습니다.

최대 용량 이상으로 내용물을 넣고 사용하지 마십시오.

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

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

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

뚜껑 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.

내솥 세척용 권장 수세미(내측, 외측)

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

- 사용 불가능 수세미를 사용하실 경우 내솥 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 식재, 미역국, 카레, 기름으로 튀기는 요리 등 다른 용도로 사용하지 마십시오.

- 고장 및 냄새의 원인이 됩니다.

경사진 곳이나 울퉁불퉁한 곳에서는 사용하지 마십시오.

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

전원플러그를 뽑을 때는 전원코드를 잡지마시고 꼭 전원플러그를 잡고 뽑아주십시오.

- 전원코드에 충격이 가면 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.

내솥을 다른 용도로 사용하거나 불위에 올리지 마십시오.

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

내솥 코팅이 벗겨질 경우 서비스센터로 문의해 주십시오.

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

뚜껑 결합 손잡이나 내솥 손잡이를 잡고 제품을 들어 올리지 마십시오.

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

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

- 취사나 요리 완료 후 내솥이 뜨겁거나 뜨거운 밥이 남아 있을 경우 전원 플러그를 뽑더라도 뚜껑을 닫고 뚜껑 결합 손잡이를 "옴" (잠김)위치로 돌리지 않으면 내부압력에 의해 제품의 변형이나 손상의 원인이 됩니다.
- 취사, 요리 및 보온 중에도 반드시 뚜껑 결합 손잡이를 "옴" (잠김) 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 정전이 되면 자동증기 배출 장치가 작동하여 내용물 비산의 우려가 있습니다.

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

요리 후에는 반드시 청소해 주십시오.

- 닭뿔, 갈비뿔 등의 요리 후 취사 및 보온을 하게되면 밥에 냄새가 배어들 수도 있습니다.
- 내솥뚜껑 세척시 거친 수세미나 금속성 수세미를 사용할 경우 코팅이 벗겨질 수 있으니 반드시 스폰지 또는 물기를 제거한 행주로 닦아주십시오.
- 47~48쪽을 참조하여 내솥, 내솥 뚜껑, 패킹 등을 깨끗이 닦아낸 후 사용하십시오.
- 제품의 사용환경이나 방법에 따라 내솥 뚜껑의 코팅이 벗겨질 수 있습니다. 이런 경우 서비스센터로 문의해 주십시오.

취사 또는 요리 진행 중 자동증기 배출시 주의하십시오.






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

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

安全警告



- * “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。

 警告	未遵守警告事项时， 可能会发生严重人身伤害。		• 此标记是指在特定条件下，对可能发生危险事故的符号。 • 为避免发生危险，请仔细阅读使用说明书并按照指示使用。
 注意	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 **(禁止)**

使用中切勿触摸或把脸靠近压力锥和蒸汽排出孔。 <ul style="list-style-type: none">• 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。	切勿使用变形内锅或其他非专用内锅。 <ul style="list-style-type: none">• 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。
本产品要避免阳光直射，严谨靠近煤气炉、电热器具等。 <ul style="list-style-type: none">• 有漏电、触电的危险及有变形或变色的可能。• 严谨电源线靠近热器具，避免电源线融化造成火灾或触电的危险。	严禁未放内锅使用。 <ul style="list-style-type: none">• 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。
严谨私自拆卸或改装。 <ul style="list-style-type: none">• 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。	产品中严禁打开锅盖。 <ul style="list-style-type: none">• 产品工作时，因内部压力锅盖不易打开，若强行打开会发生烫伤及爆炸。• 煮饭结束，等蒸汽完全排除后再打开。
必须使用额定电流15A以上220~240V交流电专用插座，不宜与其他电器共用一个插座。 <ul style="list-style-type: none">• 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。	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） <ul style="list-style-type: none">• 发生火灾或触电的可能。
严禁在有水的地方或户外使用。 <ul style="list-style-type: none">• 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。	本产品严禁儿童独自使用；请放置在儿童触及不到的地方。 <ul style="list-style-type: none">• 烫伤或触电的可能。
严禁在灰尘多或有化学物品的地方使用。 <ul style="list-style-type: none">• 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。	产品内请勿喷洒或投入化学物品。 <ul style="list-style-type: none">• 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。
电源线破损或插头松动时，请停止使用并及时更换。 <ul style="list-style-type: none">• 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。	严禁用针或金属物质堵塞排气口或产品缝隙。 <ul style="list-style-type: none">• 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。
严禁用水冲洗机体或避免内部进水。 <ul style="list-style-type: none">• 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。	产品工作中，严禁按开盖按钮及将结合手柄转至“开启”位置。 <ul style="list-style-type: none">• 产品工作中，因内部压力锅盖不易打开，若强行开盖会发生烫伤或爆炸。• 产品工作中，不得已打开锅盖时，按住取消键2秒以上取消已选的功能，推动压力锥等蒸汽完全排出后再打开锅盖。
严禁将抹布等异物放在压力锥和蒸汽排出口上。 <ul style="list-style-type: none">• 变形或变色的可能。• 产品故障及火灾的可能。	电源线不宜强行弯曲、捆绑或拉伸。 <ul style="list-style-type: none">• 触电或因短路发生火灾的可能。
请勿将电源线插头反复插拔。 <ul style="list-style-type: none">• 发生火灾或触电的可能。	请勿强行拽下防堵塞装置。 <ul style="list-style-type: none">• 卸下时有堵塞蒸汽口的危险。
	使用前后请确认防堵塞装置的安装状态及是否粘有异物。 <ul style="list-style-type: none">• 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。
	电插头有异物时，请用干抹布擦净后使用。 <ul style="list-style-type: none">• 短路或发生火灾的可能。



安全警告



注意



(指示)

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。

请勿将重物放在电热线上面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连接延长线使用。

- 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。

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。

即使拔掉电源插头，结合手柄仍应置于“”（关闭）位置。

- 煮饭结束后，内锅有余热或内部有热饭时，即使拔掉电源仍要将锅盖结合手柄转至“”（关闭）位置。否则因内部压力产品会发生变形或损伤。
- 煮饭或保温时，必须把结合手柄转至“”（关闭）位置。

煮饭完成后，请擦净积水部的水。

- 会产生异味或变色。
- 请擦去产品积水部的水。

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。

煮饭或料理中当发生停电时，自动蒸汽排出装置会自动启动，可能会有汤汁溢出现象。

- 请在安装蒸汽帽的状态下进行煮饭。
- 添加的水量超出规定容量时，会有溢出现象，请按使用说明书的煮饭方法正确煮饭。

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，请用中性洗涤剂和海绵清洗。
- 请参照68~69页的清洁方法，清洗产品后使用。
- 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。

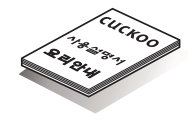
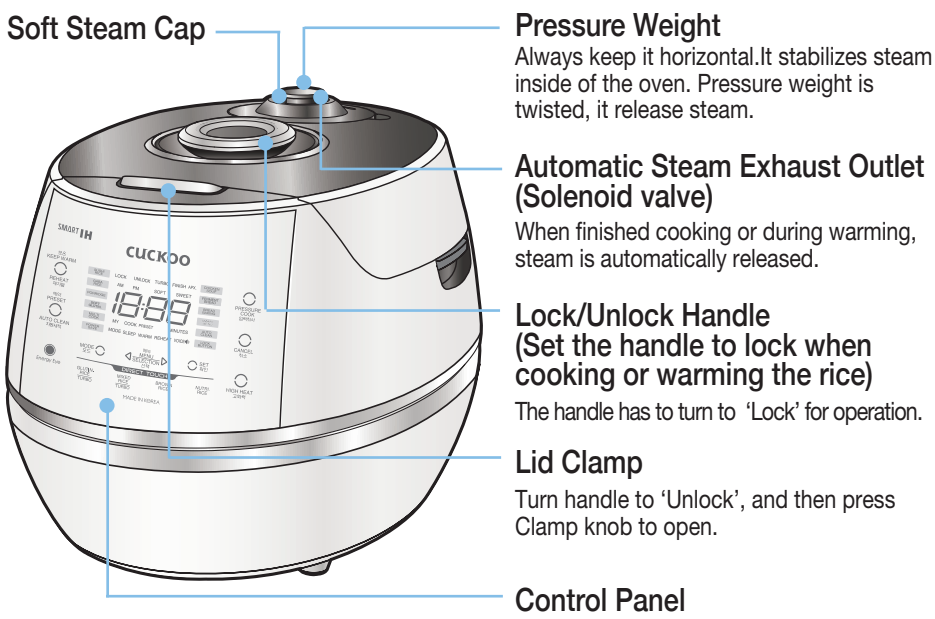
拔插头时，必须抓住插头拔出，不要强行拽拔电源线拔出。

- 触电，漏电或发生火灾的可能。



NAME OF EACH PART

Name of each part



Manual & Cooking Guide



Rice Scoop



Rice Measuring Cup

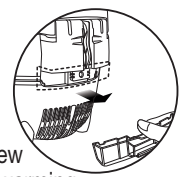
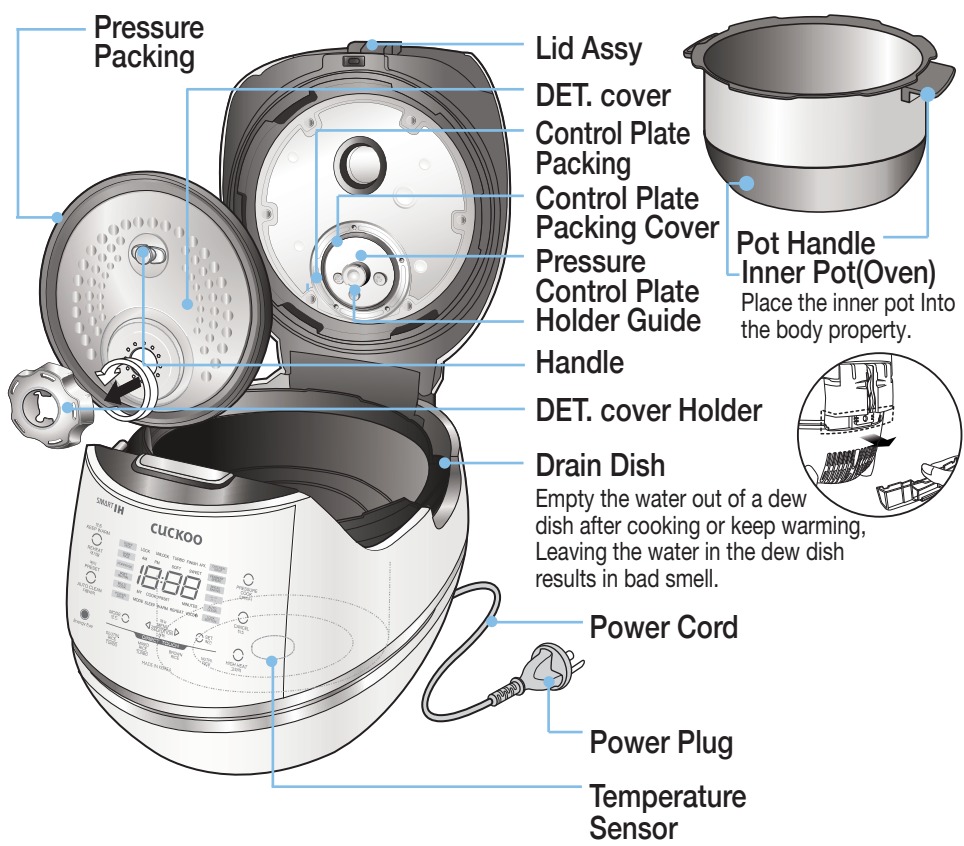


Steam Plate



Cleaning Pin (Attached on the bottom of the unit)

Name of each part





FUNCTION OPERATING PART / HOW TO SET OR CANCEL VOICE GUIDE FUNCTION

PRESET/AUTO CLEAN Button

Used to preset preferred cooking time (Refer to page 21)
When you use automatic steam cleaning function (Refer to page 15)

MODE Button

This function is used to customize individual (Refer to page 17~18) cooking preference, time-setting (Refer to page 13), voice volume setting (Refer to page 13), keep warm temperature setting (Refer to page 24), and power saving mode (Refer to page 25).

MENU/SELECTION Button

This function is used to select from among SUSHI RICE, GABA RICE, PORRIDGE, SOFT GLUTIN., MULTI COOK, CHICKEN SOUP, FERMENT BREAD, BREAD BAKING, SMART MENU, AUTO CLEAN, GLUTIN. RICE, HIGH HEAT GLUTIN. RICE, MIXED RICE, HIGH HEAT MIXED RICE, BROWN RICE, HIGH HEAT BROWN RICE, NUTRI. RICE, and HIGH HEAT NUTRI. RICE and to modify preset time. For setting selected action with 'MODE' button and setting GABA RICE, MULTI COOK, FERMENT BREAD, and BREAD BAKING time.

KEEP WARM/ REHEAT Button

Used to warm or reheat. (Refer to page 24)

PRESSURE COOK Button

This function is used to start cooking. (Refer to page 15)

CANCEL Button

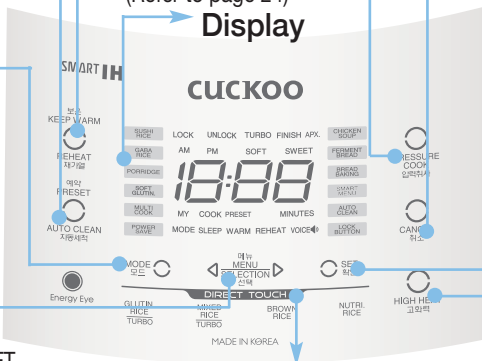
This function is used to cancel a selection or release remaining steam in the inner pot. (Refer to page 28) When using Power saving function. (Refer to page 25)

SET Button

This function is used to select a function or to button-lock function. (Refer to page 25)

HIGH HEAT Button

This function is used for to activate the High heat cooking mode of the cooking functions such as GLUTIN. RICE, MIXED RICE, BROWN RICE, or NUTRI. RICE. (Refer to page 15)



DIRECT TOUCH

This function is used when cooking GLUTIN. RICE/TURBO GLUTIN. RICE, MIXED RICE/TURBO MIXED RICE, BROWN RICE/NUTRI. RICE

- ※ If no operation is done while power cord is plugged, the system will be on standby mode as shown in the figure. (The menu on standby screen, time, voice and customized rice taste stage may differ depending on used configuration.)
- ※ If cancel button is pressed during cook, the rice cooker will go in standby mode.
- ※ Press the button until the buzzer sounds, Picture may vary depending on model.



<Standby condition screen>

Voice guide volume control (The function which can control volume and cancel)

To enter this function, press 'MODE' button 2 times. 'MODE' button needs to be pressed for over 1 second at the first time.



"3" sign is displayed when entered volume control mode by pressing 'MODE' button 2 times.

▶ "MENU/SELECTION" button blinks and 'MODE', 'SET' and 'CANCEL' buttons turn ON.

If set value became "OFF" by pressing 'MENU/SELECTION' button, "voice" blink and voice guide function is off.

Press 'MENU/SELECTION' button to change the volume from "1" to "5".

▶ Set to desired voice volume, and press 'SET' button.

▶ If it is over 7sec without 'SET' button, setting time will be canceled with voice, "Function setting has been canceled with overtime."

Voice Setting

This function helps you select Auto voice for either Korean or English or Chinese's voice. With this function, you can set to your desired voice. The product's default voice is set to Korean.

▶ How to set voice function



Example) When set to Chinese voice



Example) When set to English voice



Example) When set to Korean

1. Press 'MODE' button 11 times in standby status, and you will enter Voice mode. When pressing 'MODE' button initially, press the button for 1 second or longer to enter Voice mode. 'MODE' button needs to be pressed for over 1 second at the first time.
2. When you enter voice setting mode, a voice comes up saying "Setting mode for voice guide. Set voice with 'MENU/SELECTION' button then press 'SET' button." At this time 'MENU/SELECTION' button blinks and 'MODE', 'SET' and 'CANCEL' buttons turn ON.
3. After setting Auto voice with 'MENU/SELECTION' button, Korean or English or Chinese, and press 'SET' button.
4. If 'SET' button is pressed or no button is pressed for 7 seconds after you enter Volume, the function will be inactivated along with voice "Function setting has been cancelled with overtime.", and the system will be back to standby mode.



HOW TO SET CURRENT TIME / NIGHT VOICE VOLUME SETTING

How to set current time

ex)8:25am now

1 Press 'MODE' button once.

- ▶ 'MODE' button needs to be pressed for over 1 second at the first time.
- ▶ A voice comes up saying "Setting mode for current time. Set current time with 'MENU/SELECTION' button then press 'SET' button."



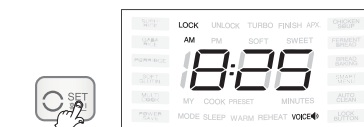
2 Set 8 o'clock and 25 minute as pressing 'MENU/SELECTION' button.

- ▶ 1 min up "▲" button
1 min down "▼" button
- ▶ 10 min up or down "▲", "▼" keep pressing.
- ▶ Careful of setting am,pm.
- ▶ In case of 12:00 it is 12:00 pm.



3 When finishing to set time you want, press 'SET' button.

- ▶ If it is over 7sec without 'SET' button, setting time will be canceled with "Function setting has been canceled with overtime.", it is canceled due to overtime.



Setting completed screen after

■ About Lithium battery

- This product contains lithium battery for improving blackout compensation and time. Lithium battery lasts for 3 years.
- When current time is not displayed on the screen, it means the battery is exhausted. It should be replaced.

■ What is blackout compensation

- This product remembers and maintains previous condition and processes. After finishing blackout, it operates immediately.
- If blackout happens during cooking, the cooking time will be delayed depending on blackout time.
- If the rice became cold because of blackout, warming will be cancelled.

■ How to set current time during keep warming mode

1. Press 'CANCEL' button to cancel 'KEEP WARM/REHEAT' and then press 'MODE' button over 1 time to set current time.
2. After setting time, press 'KEEP WARM /REHEAT' button to re-start keep warm.

Night voice volume setting

Night volume setting function is for the set the voice volume during the night time (10:00 PM ~ 05:59 AM). This function only operates during the night time.

▶ How to set/adjust the night voice volume



1. Night Voice Volume Setting Mode.
2. Press 'MENU/SELECTION' button to adjust the voice volume from "OFF" to "5" then press "SET" button to confirm the change.
3. When "OFF" is selected as the voice volume, a voice guide message "Night time volume has been cancelled" will be announced. Press "SET" button to confirm to cancel the night time volume.
4. If 'Set' button is pressed or no button is pressed for 7 seconds after you enter Night Voice Volume Reduction mode, the function will be inactivated along with voice "Function setting has been cancelled with overtime.", and the system will be back to standby mode.



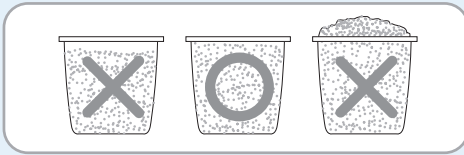
BEFORE COOKING RICE



1

Use a dry cloth to clean inner pot.

- ▶ Use a soft scrubber to wash the inner pot.
- ▶ Do not use rough or metallic scrubber. Otherwise, coating will be peeled off.
- ▶ Do not put anything that is metallic and sharp into the inner pot while cleaning. (Fork, spoon, chopsticks, knife, and etc.)



2

Use measuring cup to measure desirable cooking amount.

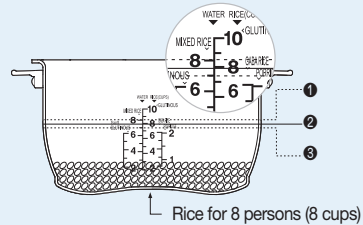
- ▶ Make the rice flat to the top of measuring cup and it is serving for 1 person. (ex: for 1 servings → 1 cups, for 3 servings → 3 cups)

3

Use another container to wash the rice.

4

Adjust water level.

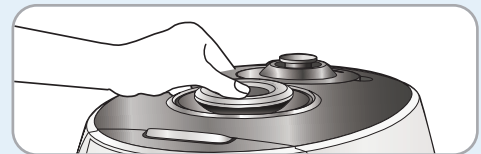


- ▶ Place inner pot on the flat surface to adjust water level.
- ▶ The marked lines in the inner pot are water level.
 - ① If you want to cook old or soft rice, pour more water than measured scale.
 - ② Glutinous rice for 8 people (8 cups) pour water to '8'.
 - ③ Overcooked rice: pour less water than measured scale.

5

Please plug the power cord before inserting inner pot in the rice cooker.

- ▶ Wipe off or remove any substances on the temperature sensor or bottom of the inner pot.
- ▶ Please place the inner pot correctly into the rice cooker.



6

Plug the power cord and turn the hand to "Lock".

- ▶ The lamp turning on means closed perfectly.

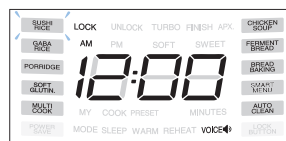




HOW TO COOK

1 Choose menu with 'MENU/SELECTION' button.

- Please mount detachable cover.
- Please keep "Pressure weight" horizontal.
- Each time 'MENU/SELECTION' button is pressed, the selection switches in the sequential order, GLUTIN.RICE→HIGH HEAT GLUTIN.RICE→MIXED RICE→HIGH HEAT MIXED RICE→BROWN RICE→HIGH HEAT BROWN RICE→NUTRI.RICE→HIGH HEAT NUTRI.RICE→SUSHI RICE→GABA RICE→PORRIDGE→SOFT GLUTIN.→MULTI COOK→CHICKEN SOUP→FERMENT BREAD→BREAD BAKING→SMART MENU→AUTO CLEAN.
- If the button is pressed, repeatedly, the menu switches continuously in sequential order.
- The one of following cooking menu modes: GLUTIN. RICE, MIXED RICE, BROWN RICE, NUTRI. RICE will be immediately proceeded to start cooking by pressing the 'DIRECT TOUCH' button of each cooking menu mode.
- Pressing the 'HIGH HEAT' button within 5 seconds after proceeding the one of following cooking menu modes: GLUTIN. RICE, MIXED RICE, BROWN RICE, NUTRI. RICE will initiate the high temperature cooking of each cooking menu mode.
- In the cases of GLUTIN. RICE, HIGH HEAT GLUTIN. RICE, MIXED RICE, HIGH HEAT MIXED RICE, SOFT GLUTIN., BROWN RICE, HIGH HEAT BROWN RICE, GABA RICE, SUSHI RICE, NUTRI. RICE and HIGH HEAT NUTRI.RICE, the menu remains memorized once each cooking



ex) In case of selecting SUSHI RICE.

▶ You can hear a voice, SUSHI RICE.

2 Start cooking by pressing Pressure Cook button.

- You must turn lid handle to lock before cooking. Then press the pressure Cook/Turbo button.
- Unless lid handle is not turned to close, you get alarm with "E01", and sound "turn lid handle to lock".



ex) In case of cooking Glutinous.

3 Cooking thoroughly.

- 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.

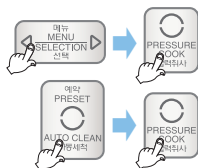


4 The end of cooking.

- When cooking is completed. warming will start with the voice "cuckoo completed glutinous".
- If you don't want to keep the cooked rice warm, press Cancel for 2 seconds.
- If the lid handle is not working well, take out the steam completely out of inner pot by turning over pressure weight.
- Do not press 'Cancel' button during cooking.



How to use AUTO CLEAN (Steam Cleaning)



Put water until water scale 2, make sure to close and lock the cover.

Method 1, After choosing automatic cleaning menu by pressing 'MENU/SELECTION' button, and then press 'PRESSURE COOK' button.

Method 2. After choosing automatic cleaning function by pressing 'PRESET/AUTO CLEAN' button twice in standby mode, press 'PRESSURE COOK' button.

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.

※ When mixing other rice with Glutinous, Melanoizing effect could increase more than "Glutinous cook" setting.



HOW TO COOK

How to use the cooking menu

GLUTIN. RICE	When you want to have sticky and nutritious white rice.	SOFT GLUTIN.	When you want to have a little more sticky and nutritive white rice than Glutinous rice.
MIXED RICE	This menu is used to cook a variation of mixed rice or brown rice.	GABA RICE	Used to cook germinated brown rice.
SMART MENU(BLACK BEAN RICE)	When you want to have black rice.	CHICKEN SOUP	This menu cooks samgyetang automatically.
SUSHI RICE	When you want to have a little more sticky and nutritive white rice than Glutinous rice.	FERMENT BREAD/BREAD BAKING	This menu is used to either ferment or bake the bread.
PORRIDGE	For cooking porridge.	NUTRI. RICE	Used to cook nutritious rice.
AUTO CLEAN (Steam Cleaning)	This menu is used to eliminate small soaked after cooking or warming.	MULTI COOK	The dish to the set temperature, the thermal and time manually.
BROWN RICE	This menu is used to cook a variation of brown rice.	HIGH HEAT (GLUTIN.RICE/ MIXED RICE/ GABA RICE/ NUTRI.RICE)	Use when cooking more sticky and soothing Cooked Rice. (Melanizing effect could be increased.)
TURBO GLUTIN. RICE	<ul style="list-style-type: none"> Pressing 'PRESSURE COOK' button twice will switch to quick cooking 'PRESSURE COOK' button twice will switch to quick cooking and shorten the cooking time. (It takes about 13 minutes when you cook the Glutinous rice for 2 persons.) Use this turbo cooking function only for cooking rice for less than 6 persons. (The condition of the rice will not be good for more than 6 persons.) The turbo cooking function is allowed up to 6 persons. 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. 		
TURBO MIXED RICE	<ul style="list-style-type: none"> If selected turbo mixed rice, total cooking time will be reduced. (It takes about 26minutes for cooking mixed rice for 2 people.) Turbo mixed rice cooking lessens the quality of food, so only use for less than 6 people. For better taste of cooked rice, cook rice in white rice turbo mode after macerating rice for 20 minutes or so before cooking. 		

※ After cooking in white rice turbo mode or cooking of small serving, discard water. In case of small servings white rice turbo cooking, more water may be required than other menu.

MENU	WATER LEVEL	COOKING CAPACITY	COOKING TIME
GLUTIN. RICE	GLUTIN. RICE	2 servings~10 servings	About 28 min~About 38 min
TURBO GLUTIN. RICE		2 servings~6 servings	About 13 min~About 21 min
HIGH HEAT GLUTIN. RICE		2 servings~10 servings	About 30 min~About 39 min
MIXED RICE	MIXED RICE	2 servings~8 servings	About 44 min~About 54 min
TURBO MIXED RICE		2 servings~6 servings	About 26 min~About 36 min
HIGH HEAT MIXED RICE		2 servings~8 servings	About 46 min~About 54 min
SMART MENU(BLACK BEAN RICE)	GLUTIN. RICE	2 servings~6 servings	About 40 min~About 49 min
SUSHI RICE		2 servings~8 servings	About 40 min~About 51 min
SOFT GLUTIN.		2 servings~6 servings	About 51 min~About 59 min
BROWN RICE	GABA RICE	2 servings~6 servings	About 55 min~About 61 min
HIGH HEAT BROWN RICE		2 servings~6 servings	About 56 min~About 62 min
NUTRI. RICE	GLUTIN. RICE	2 servings~6 servings	About 29 min~About 33 min
HIGH HEAT NUTRI. RICE		2 servings~6 servings	About 30 min~About 35 min
CHICKEN SOUP		1 Chicken (About 1kg)	About 70 min
PORRIDGE	GLUTIN. RICE	1 servings~2 servings	About 81 min~About 100 min
FERMENT BREAD/BREAD BAKING		See detailed guide to cooking by the menus.	
MULTI COOK		Refer to page 21	
AUTO CLEAN(Steam Cleaning)		Up to water scale 2	About 20 minutes

※ When keeping warm, press Cancel to stop and select the desired function.

※ When you cook after using options like Multi Cook, the odor may stick (refer to the product care method section to wipe the packing and cover and clean with the auto sterilization function).

※ Cooking time for each option may vary depending on user's environment such as voltage, amount/temperature of water, etc.

※ When you see "E" on display, turn the Lock/Unlock handle towards "Unlock", and then turn it back towards "Lock" for it to work properly. (This does not apply when you turned the handle towards "Unlock" once or more after finishing cooking in the previous cooking.)

MY MODE(CUCKOO Customized taste function) / ENENERGY EYE FUNCTION



What is “MY MODE”?

- ▶ ‘CUCKOO’s patented technology based on variable circuit design. User can select the degree of “softness” and “glutinosity & tastiness” to meet a user’s desire.

MY MODE Function

- ▶ Longer “SOFT” Time : rice becomes soft and glutinous. (selectable in 4 steps)
- ▶ Longer “SWEET” Time : rice becomes tastier(selectable in 4 steps) [melanoizing will occur]
- ▶ Both functions above can be selected simultaneously or separately

How to Use “MY MODE”

To enter “Customized Rice Taste Setting Mode”, select the menu in which Customized Rice Taste is supported such as GLUTIN. RICE, HIGH HEAT GLUTIN. RICE, MIXED RICE, HIGH HEAT MIXED RICE, BROWN RICE, HIGH HEAT BROWN RICE, GABA RICE and press the ‘MODE’ button for 1 second or longer. Then, you are going to enter “Setting mode for my mode. After selecting the preferred rice with ‘MODE’ or ‘MENU/SELECTION’ button, then press the ‘SET’ button”.

※ The setting of figure below is based on glutinous rice menu.

1 “MENU”setting screen



2 “MY MODE” setting screen



To enter Customized Rice Taste Setting Mode, select desire menu and press ‘MODE’ button once for 1 second or longer.

3-1 Soft time control mode



Select desired swelling time by pressing the button.
▶ ‘SET’ button will blink, and ‘MODE’, ‘CANCEL’ and ‘MENU/SELECTION’ button will turn ON.

3-2 Sweet time control mode



Select desired heating extension time by pressing the button, and press ‘SET’ button.
▶ ‘SET’ button will blink, and ‘MODE’, ‘CANCEL’ and ‘MENU/SELECTION’ button will turn ON.

※ For 16 customized rice tastes, refer to the graph for 16 rice tastes. (Refer to page 20.)

4 Setting the completed screen after



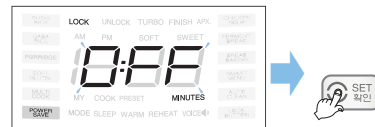
Set up desired customized rice taste. And press ‘PRESSURE COOK’.
(If you press ‘CANCEL’ or do not press a button within 7 seconds, the function will deactivate and return to the standby mode.)

Energy Eye function

The luminance sensor automatically recognizes ambient brightness during standby, cooking, warming and preset timer for minimizing power consumption of the product. If you want the power saving mode to start when it's darker than the current level(Step 2), set the mode to Step 1. If you want the mode to start when it's brighter than the current level, set the mode to Step 3. (The power saving mode of CUCKOO is set to Step 2 at the factory.)



(When selecting Energy Eye function)



(When deactivating Energy Eye function)

1. Press the ‘MODE’ button 12 times in standby status and you will enter the Energy Eye mode. ‘MODE’ button needs to be pressed for over 1 second at the first time.
2. When you enter the Energy Eye setting mode, a voice comes up saying "This is the Energy Eye Setting Mode. Set or unset the Energy-I Mode by pressing the Selection button. Then, press the OK button". ‘MENU/SELECTION’ button will blink, and ‘MODE’, ‘SET’, and ‘CANCEL’ buttons will be turned ON. buttons light.
3. Each time you press the ‘MENU/SELECTION’, the Energy Eye shifts from OFF to Step 1 to Step 2 to Step 3. When OFF is displayed, a voice comes up saying “The Energy Eye function is canceled”. The ‘SET’ button blink and ‘MODE’, ‘MENU/SELECTION’, and ‘CANCEL’ buttons light.
4. After selecting your preferred step, please press the ‘SET’ button. A voice will come up saying “The Energy Eye mode has been set”. and your step will be stored.
5. If will be cancelled if you press the ‘CANCEL’ button or after 7 seconds without pressing any button. In this case a voice will come up saying “Function setting has been cancelled with overtime”.



MY MODE(CUCKOO Customized cooking function)/ HOW TO ACTIVATE “SLEEPING” MODE

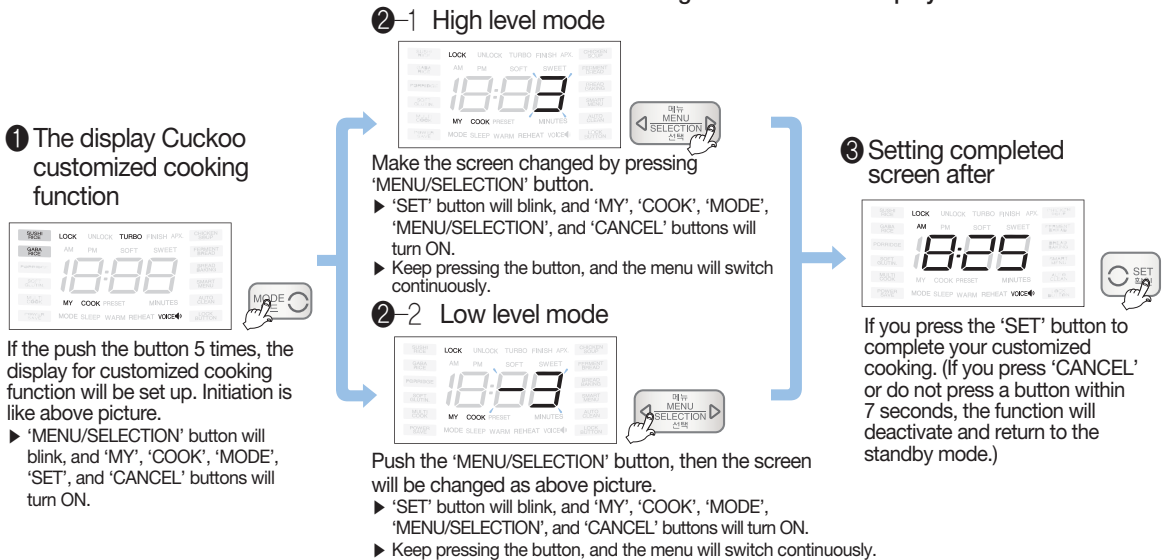
Cuckoo customized cooking function

While cooking, you can control the heating temperature (both high and low) depending on your preference. Initialization is set up “□” get step by step as the case may be.

- High step : for cooking cereals, old rice and soft-boiled rice.
- Low step : for cooking the year’s crop of rice.

How to use Cuckoo Customized cooking function

If you press the ‘MODE’ button 5times, customized cooking function is setup. At this time, a voice comes up saying “Setting mode for My Cook. Select menu with ‘MENU/SELECTION’ button then press the ‘SET’ button”. You can see all means with cuckoo customized cooking function on the display.



1. ‘CUCKOO customized cooking function’ applies to GLUTIN. RICE, HIGH HEAT GLUTIN. RICE, TURBO GLUTIN. RICE, MIXED RICE, HIGH HEAT MIXED RICE, TURBO MIXED RICE, SUSHI RICE, BROWN RICE, HIGH HEAT BROWN RICE, GABA RICE, NUTRI. RICE, HIGH HEAT NUTRI. RICE collectively.
2. Set up the step of customized cooking function to taste. The scorch can occur when cooking in high level mode.
3. Cook is subject to be set differently depending on the percentage of water content and the condition of rice.

How to activate “SLEEPING” mode.

When keeping rice warm for a long time, set up the temperature low to prevent the following quality of rice: smelly, dry, change of color; from PM10:00 ~ AM 04:00.

▶ How to set up



1. Hold ‘MODE’ button for one second, then press the ‘MODE’ button 6times to set up sleeping mode. If sleeping mode is not shown, keep on pressing the ‘MODE’ button until it is heard or displayed.
2. When you are in sleeping mode, it says “Setting mode for Sleeping Keep Warm. Select or cancel Sleeping Keep Warm with ‘MENU/SELECTION’ button then press ‘SET’ button”. At this time, ‘MENU/SELECTION’ button will blink, and ‘MODE’, ‘SET’, and ‘CANCEL’ buttons will be turned ON.
3. Press the ‘MENU/SELECTION’ button, it says “Sleeping Keep Warm has been selected. Then press ‘SET’ button”. You will see nothing surrounding the rice cooker on the screen.
4. In the SLEEP/KEEP WARM mode, if you press ‘CANCEL’ button, the Voice message will state: “Function setting has been cancelled with overtime”. If no button is pressed for more than 7 seconds, You’ll return to the Standby mode.

▶ If you need to keep the rice warm during sleeping, do not use this function. This function makes the rice cooler than normal. In summer, the rice can be spoiled and may smell bad because of high temperature. If possible, do not use the “Custom-made warming” mode while sleeping.



HOW TO USE “GABA RICE (BROWN RICE)”

What is Germinated Brown rice?

- ▶ Brown rice has richer nutrients than polished rice. However, brown rice is rather tough and hard to be digested. By germination, the enzymes in the brown rice are activated, generating nutrients, and are easier to digest.

Features of Germinated Brown Rice

Germinated brown rice increases nutrients and enhances taste, which is a weak point of brown rice. Germinated brown rice also improves digestion.

- ▶ Taste will be greatly enhanced.
- ▶ Easier to digest and is rich in nutrients.
 - Diabetic hormone is generated improving digestion.
- ▶ Good as a health food for children or adults.
 - Rich with dietary fiber.
- ▶ Germinated brown rice has rich GABA (Gamma Aminobutyric Acid)
 - GABA promotes metabolism in liver and kidneys, suppresses neutral fat, lowers blood pressure, promotes metabolism in brain cells - these effects have been proven by medical science.

Using “GABA” Menu

- 1 In order to promote germination, soak brown rice for 16 hours in water.**

Method of Pre-germination

 - ▶ Put washed brown rice in an appropriate container, pour sufficient amount of water to soak the rice.
 - ▶ Pre-germination shall not exceed 16 hours. Make sure to rinse the rice clean with flowing water before using “GABA” menu. Be careful not to rinse too much or else the embryos that are required to germinate may wear off.
 - ▶ Unique smell may be generated according to the soaking time of pre-germination
 - ▶ When pre-germination has been completed, wash the rice and insert the inner pot. Pour appropriate amount of water and use “GABA” menu.
 - ▶ During summer or hot temperature environment, an odor may be generated. Reduce germination time and wash clean when cooking.
- 2 Set the Lock/Unlock handle at Lock, press Menu button to select “GABA”**
 - ▶ When cooking brown rice with or without germination, select “Brown Rice” option and start cooking.
- 3 Press Pressure Cook button.**
 - ▶ If you press the Pressure Cook button, the brown rice will start to germinate for the set time and cooking will start after germination is complete.
 - ▶ When germinating the brown rice, remaining time will be displayed.


When the “GABA” is selected, “3H” is indicated in the display

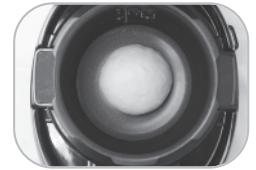
- ① If smaller germ is preferred, omit pre-germination process. Select “GABA” menu, set-up appropriate germination time, and start cooking (nutrients ingredients do not vary significantly by the size of germ).
- ② During hot seasons, longer germination time may generate odor. Reduce germination time.
- ③ GABA cooking feeds up to 6 people.
- ④ City water can be used for germination. However, filtered or drinkable water is recommended. Germination may not be properly performed in hot or boiled water even after cooking.
- ⑤ Germination rate and germ growth may differ by the type of brown rice, condition, or period of storing.
 - The brown rice should be within 1 year from harvest, and not long since pounded.
- ⑥ In GABA mode, preset on 3H may not be possible. If you want to preset the GABA, set up BROWN RICE menu .
- ⑦ The taste of rice could be different depending on a kind of brown rice. Use customized taste function or control the amount of water for your taste.
- ⑧ Depending on the user’s environment or the condition of the rice, the sprout may not be visible.



HOW TO COOK USING FERMENT BREAD / BREAD BAKING

How to use the FERMENT BREAD Menu

- 1 Turn the top handle to “”(Lock), press menu to select the FERMENT BREAD.
- 2 Press ‘SET’ button and ‘MENU/SELECTION’ button to set fermentation time.
 - ▶ Available setting time is 5~120 minutes.
(From 90 minutes or more onward, the fermentation time increases or decreases by 10 minutes)
- 3 Press ‘PRESSURE COOK’ button.
- 4 When the first fermentation is complete, press softly dough for remove gas and repeat process 2, 3 for second ferment.
 - ▶ After second ferment, open the lid and make sure dough size is 1.5 to 2 times.



How to use the BREAD BAKING Menu

- 1 Press ‘MENU/SELECTION’ button to select the BREAD BAKING Menu.
- 2 Press ‘SET’ button and ‘MENU/SELECTION’ button to set baking time.
 - ▶ Available setting time is 1~80 minutes.
- 3 Press ‘PRESSURE COOK’ button.



- ※ When the BREAD BAKING process is complete. Immediately remove the bread from inner pot
- ※ After the BREAD BAKING is complete, the bread is hot and you should be careful.

▼ If there is a problem of FERMENT BREAD/BREAD BAKING, check the following details.

	Case	Check point	Do the following
D O U G H	When dough is not inflated	<ul style="list-style-type: none"> • Is capacity of the material accurate? • Does fermentation time is long or short? 	<ul style="list-style-type: none"> • Check the volume of the ingredients and knead the dough well.
	When bread is small and stiff.	<ul style="list-style-type: none"> • Capacity of the material, the time set correctly? 	<ul style="list-style-type: none"> • follow the correct ingredient volumes and directions for fermentation and baking time.
B A K E D	When bread is rough and crunch. When bread was undercooked. When bread was overcooked.	<ul style="list-style-type: none"> • Fermentation time and kneading time set correctly? • Did you set short fermentation time or baking time? • Did you set long fermentation time or baking time? 	
	B R E A D	When the baked color of the Underside of the bread is not appeared. When the bread is too sticky and wrinkled.	<ul style="list-style-type: none"> • Did you put the dough in the middle of inner pot. Did you set short baking time? • Did you remove baked bread immediately?



HOW TO USE PRESET/MULTI-COOK FUNCTION

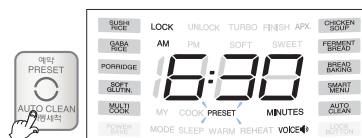
How to preset timer for cooking

How to use timer function

- 1 Turn the lid handle to the lock position and a lock icon will be displayed on the screen. Then press the 'PRESET/AUTO CLEAN' button.

▶ 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 time.

※ When it is in keep warm mode, press cancel to exit keep warm mode, then select your desired preset time.



- 2 Select menu with 'MENU/SELECTION' button.

- 3 Preset the time.

▶ The preset time is increased by 10 minutes each time you press the "D" button.

▶ The preset time is decreased by 10 minutes each time you press the "Q" button.

If you keep pressing the button and the time changes continuously. (repetition is allowed)

※ Please be careful no to change from AM to PM.



- 4 Press '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.

Precautions for Preset Cooking

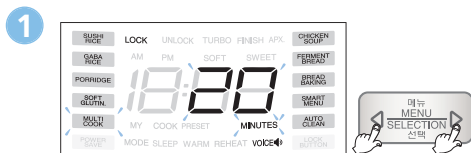
- 1 In case of preset cooking

- ▶ 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.

- 2 The change of preset time

- ▶ Press "cancel" button for more than 2 seconds and restart it to change the preset time.

How to Use Multi-Cook



Turn the top handle to "Lock" and press the menu to select the Multi-cook.

- ▶ When selecting Multi-cook, the display indicates cooking time to be 20 minutes.

- 2 Set the time with Time Button.

- ▶ Available setting time is 10 ~ 120 minutes.



Press "Pressure cook" button.

- ▶ The resting time will be displayed when the Multi-cook mode begins.



HOW TO USE PRESET 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 three hours before it's fully warmed up: Please use the function at least three hours before you enjoy your meal.

1 Set the lid handle at "🔒" (Lock) and press 'PRESET/AUTO CLEAN' button when the Lock icon is displayed.

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



3 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.



4 Press the 'SET' button.

5 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 reheating

1 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 six 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.

2 Changing preset time.

- ▶ Press 'CANCEL' button for more than 2 seconds and restart it to change the preset time.

3 If the preset time is shorter than available range.

- ▶ If the preset time is shorter than the available range (50 minutes), reheating will begin immediately.

4 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)



FOR THE BEST TASTE OF RICE

Cook tasty rice with Cuckoo pressure rice cooker

For the best taste of rice, check the following points carefully.

When measuring the rice, Use the measuring cup. (The amount of the rice may vary depending on the quality of the rice.) Place the inner pot on a flat surface and adjust the water to water level in the inner pot.	When measuring the rice, use the measuring cup. (The amount of the rice may vary depending on the quality of the rice.) Place the inner pot on a flat surface and adjust the water to the water level in the inner pot.
If possible, buy a small amount of rice and keep the rice some place where it ventilates well and avoids a direct ray of light. It can prevent evaporation of rice moisture. If the rice has been unsealed for long, rice can be dry and stale. In this case, you should pour the half of water more. It's tastier.	If amount of water and amount of rice is different, the rice can be crisp or hard.
If possible, do not use the preset time function when rice is too dry and pour the half of water more. If you set "Preset" over the 10 hours or "Preset" dried rice, rice can be crisp or half cooked. Even worse condition, rice can be cooked different tastes each level.	If possible, buy a small amount of rice and keep the rice some place where it can ventilate well and avoids a direct ray of light. It can help prevent evaporation of rice moisture. If the rice has been unsealed for long, rice can be dry and stale. In this case, you should pour half of water more. It's tastier.
If rice is kept warm for a long period of time, rice color will change, as well as odor.	If the rice is too dry, rice can be crisp even though it is measured properly.
Wipe the top cover heating part well for any rice or external substance.	If possible, do not use the preset time function when rice is too dry and pour half of water more. If you set "Preset" over the 10 hours or "Preset" dried rice, rice can be crisp or half cooked. Even in worse condition, rice can be cooked with different taste on each level.
If rice is kept warm for a long period of time, rice color and the odor will change. It's better to set "warm" less than 12 hours.	If the preset time is longer, the melanoizing effect could be increased.
	Wipe the top cover heating part well for any rice or external substance. Especially clean the top of the cover for external substance.

Cautions for Keeping Warm

It will be hard to open the lid during warming, or right after it has finished cooking, So push the pressure weight to the side and allow the steam to release. Make sure the handle is in the "Lock" position during warming or reheating.	It will be hard to open the lid during warming or right after it has finished cooking. So push the pressure weight to the side and allow the steam to release. Make sure the handle is in the "Lock" position during warming or reheating.
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)	It would be better to warm the rice for less than 12 hours because of odors and color change. The cooked rice, which cooked by pressure cooker, is more prone to changing color than the rice cooked by general cooker. During warm mode, the rice can rise and turn white. In this case, mix the rice.
Do not keep the scoop inside the pot while warming the rice. When using a wooden scoop it can create serious bacteria and odors.	After 24 hours of heat preservation, the lamp of heat preservation time lapse blinks, indicating that long time has passed in heat preservation condition.
Do not keep the rice spatula inside the pot while warming the rice. When using a wooden rice spatula, it can create serious bacteria and odors. Do not mix small amount of rice or leftovers with the rice under keeping warm. Doing so may cause an odor. (Use a microwave oven for the cold rice.)	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). The mixed and brown rice cannot be in such good condition as white rice while in warm function due to their characteristics. Therefore, do not keep mixed and brown rice in function for a long period of time.

When Odors are Rising During the Warming Mode

- ▶ Clean the lid frequently. It can cause growth of bacteria and odors.
- ▶ Even though exterior looks clean, there might be germs and it can cause odor so please be sure to use automatic sterilization (steam cleaning) menu for cleaning. Clean the inner pot completely after automatic cleaning function is done. (Refer to page 15)
- ▶ Clean the inner pot properly to prevent rice from smelling after you cook soups and steamed dishes.



TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY

Controlling Method of Warming Temperature

If the temperature in the rice cooker is not set properly, an odor or the color of the rice may change even though it is cleaned frequently and boiled up. Temperature needs to be set.



① Press 'MODE' button once(1) during warming mode, or press 'Mode' button three(3) times during standby mode. It displays as picture with buzzer. At the time, 74^{°C} means current warming temperature.



② Press Menu/Selection button so that the display shifts 74^{°C}→75^{°C}→76^{°C}→77^{°C}→78^{°C}→79^{°C}→80^{°C}→69^{°C}→70^{°C}→71^{°C}→72^{°C}→73^{°C}.

③ After setting temperature, press 'SET' select button. Preset temperature will be stored with buzzer sound. (If will be cancelled once press 'CANCEL' button or after 7 seconds without pressing any button)

※ The reference temperature programmed when the product is shipped may differ from the Instruction.

Device Temperature Control

1. When you smell bad odors and the rice is too watery: The keep warm temperature is too low. In this case, increase the “Keep Warm” temperature by 1-2°C.
2. When the rice has a yellowish color or is too dry: The Keep Warm temp is too high. In this case decrease the “Keep Warm” temperature by 1-2°C.

How to Operate My Mode Function.

Use it while opening the lid when there is too much water or rice becomes too soft.



① In standby mode, push the 'MODE' button 4times. The voice says that it is programmed warming mode, control the temperature you want.



② Press the Menu/Selection button so that the display shifts 0→1→2→-2→-1→0

③ Select the menu you want, then the press the 'SET' button and set-up time will be automatically entered with a buzzer. (If you press the 'CANCEL' button or do not press a button within 7 seconds, the function will be cancelled and returned to standby mode.)

1. If too much water is spilled out when you open the lid : Press “Menu/Selection” button to raise the setting mode.
2. If the edge of rice is too soft : Press “Menu/Selection” button to reduce the setting mode.

Having a Meal

▶ If you want to have warm rice, press the “Reheat/keep” warm. Then “Reheat/keep” warm function will be started and you can eat fresh rice in 9 minutes.

<Keep warming>



“34” on display means that the cooked rice has been kept warm for 3 hours.

<Reheating>



The remaining reheat time will show in minutes while the Keep Warm light is blinking with the “0” sign on display twirling.

<Finishing reheat>



When reheating is done, Keep Warm function will start with the voice that says “34”, and the amount of time that the Keep Warm has been functioning will be displayed.

- ▶ 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 rice cooker and press the “Keep Warm/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)

HOW TO USE POWER SAVE / POWER SAVE SCREEN LIGHT / LOCK BUTTON / REMAINING COOKING TIME DISPLAY MODE



What is POWER SAVE mode?

If power cord is not unplugged, little bit of electricity will be still wasted. It is called standby electric power. The power SAVE mode is technology which minimizes this electricity consumption.

Automatic Method

If the standby time is chosen as number other than “OFF” at the automatic power saving mode, the automatic saving power function will be operative. If you move lid handle or push any button before passing waiting time, the waiting time which is reduced will go back to the setting.

► How to original setting

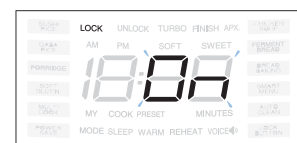


1. If you push 'MODE' button 7 times at the standby state, automatic power saving mode is set up. 'MODE' button needs to be pressed for over 1 second at the first time.
2. If you Select OFF with 'MENU/SELECTION' button, Automatic saving will be canceled. After setting up waiting time you want, press the 'SET' button.

Display POWER SAVE SCREEN LIGHT Mode

This mode adjusts the brightness of the display during cooking, warming or reservation cooking.

► How to set and unset the mode



1. In the Standby mode, press the 'MODE' button 8 times to activate the Display POWER SAVE SCREEN LIGHT mode. ('MODE' button needs to be pressed for over 1 second at the first time.)
2. When you press the 'MENU/SELECTION' button, a Voice message will give one of these two statements : The Display the POWER SAVE SCREEN LIGHT Function is selected. Please, press the 'SET' button. "or" The Display POWER SAVE SCREEN LIGHT Function is canceled. Please press the 'SET' button.
3. Press the 'SET' button and the Display POWER SAVE SCREEN LIGHT Funding will start with a Voice message stating "Power save screen light has been set".

How to Set “LOCK BUTTON”

Lock can be set for touch button to prevent accidental touch during cleaning or by children.

► Setting Method



1. Button will be locked if 'SET' button is pressed for 3 seconds or longer during cooking, presetting, warming, reheating or in standby condition.
2. When button is locked, a voice will sound saying "Button lock has been selected". At this time, button lock is displayed on the screen.
 - ※ Any button other than 'SET' button is pressed while button lock is set, buzzer will sound.
 - ※ Desired function can be set after cancelling button lock is set, buzzer will sound.
 - ※ Button lock function is cancelled automatically when the power is OFF even though the button lock function is already set.

Remaining Cooking Time Display Mode

This mode sets on or off the remaining cooking time display which appears periodically during the cooking. (The displayed remaining cooking time may vary from the actual one depending on the cooking volume and process.)



※ Remaining Cooking Time Display mode set on

1. In the Standby mode, press the 'MODE' button 9 times to activate the Remaining Cooking Time Display mode. 'MODE' button needs to be pressed for over 1 second at the first time.
2. When you press the 'MENU/SELECTION' button, a voice message will give one of these two statements: "Remained cooking time has been selected. Then press 'SET' button" or "Remained cooking time has been deselected. Then press 'SET' button". After selecting either mode, press the 'SET' button.



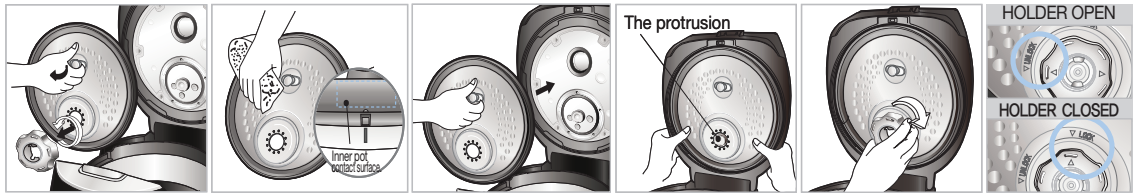
HOW TO CLEAN

- To prevent foul odor clean the lid assy after the rice cooker has cooled and the rice cooker is unplugged.
- Clean the body of rice cooker and the cover with a dry towel. Do not use benzene or thinner to clean the rice cooker. The layer of starch, which is the residue from rice cooking, may appear on the detachable cover or inside of rice cooker. This layer does not cause any health risk.
- Do not put materials like screws into holes of detachable cover. Check the back cover and front cover.

Detachables cover & Pressure packing

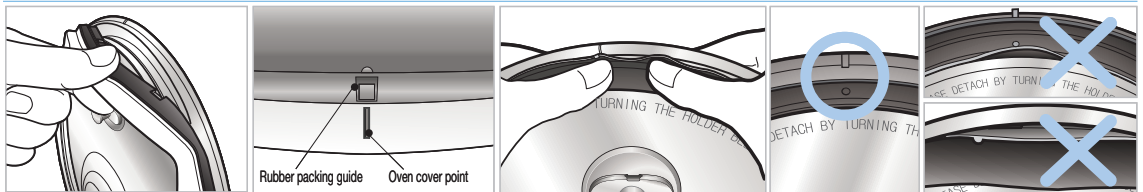
After cleaning detachable cover, put it back on the lid

Unless detachable cover is mounted, preset cooking cannot be done. (Alarm may sound while keeping warm.)



- Turn the holder counter clock wise, and the cover will be easily separated from the cooker and can be washed.
- Wash the cover with cooking purposes neutral detergent and sponge frequently, and wipe off moisture with handkerchief.
 * Please keep clean the edge of rubber packing, then the rice cooker last's longer.
- When it attaching, hold the detachable cover knob and align it with the hole in the lid, then press it down firmly.
- As shown in the figure, align the center of the detachable cover with the center of the protrusion and press the left and right sides of the detachable cover firmly so that the protrusions come out as far as possible.
- Align the holder with the arrow mark and turn it clockwise to fix it.
- * As depicted in the picture, please align holder with arrow mark to open and close.

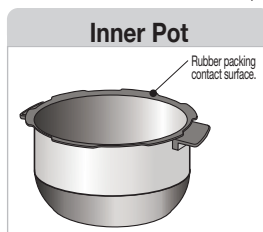
Please fir a rubber packing into the cover plate completely after washing or replacing the rubber packing.



- To separate the rubber packing, please pull it out from the cover plate as shown in the picture.
- To put back the rubber packing, please fit it to each of 6 projections and holes as shown in the picture.
- After fitting 6 projections to the holes, please press the rubber packing around the corner completely as shown in the picture.
- Please check that the rubber packing fits into the cover plate completely. If not, steam may be released from the crack between the packing and the plate.



Steam Vent
Make sure to clean the clean steam went after/before use. Do not try to pull out the clean steam went and safety packing, clean it with care. Make sure the clean steam went and safety packing are installed completely after/before use. If the steam vent is detached, or not attached completely, please contact customer service.

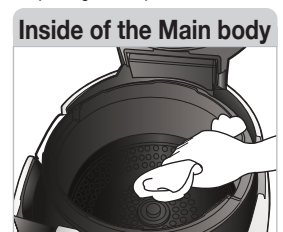


Inner Pot
Wipe the water on the outside and bottom of the Inner Pot. A rough sponge, a brush or an abrasive can cause scratches on the coating. Use a dishwashing liquid and a soft cloth or a sponge.

* Keeping the contact area of the Inner Pot with the pressure packing always clean, increases the product's durability.



Pressure Packing
Wipe the main unit with a wet cloth that has been extracted out of al water



Inside of the Main body
Make sure to clean the steam control went before and after use.

Detachables cover & Pressure packing

- Handle must be turned to "🔒" (Lock) during Cooking.
When the lamp is turned on it means that it is ready to cook.
 - After cooking, turn the handle from "🔒" (Lock) to "🔓" (Unlock) turn the handle to open. If there is unreleased steam in the Inner pot it might be hard to turn the handle. In this case twist the pressure weight and let the excess steam out. Do not open by force.
 - Handle must be turned to "🔓" (Unlock) when opening and closing.
- If the lamp does not turn on, it would not operate the "PRESSURE COOK" and 'PRESET/AUTO CLEAN' buttons. Make sure the handle is located in "🔒" (Lock).



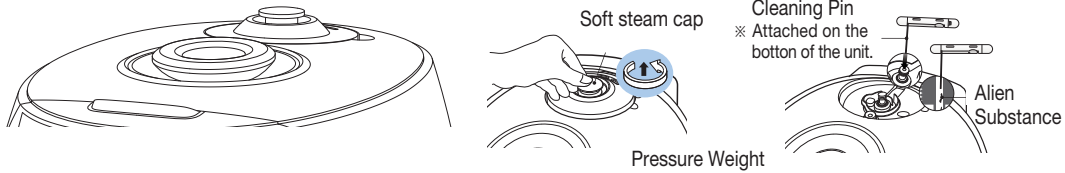


HOW TO CLEAN

How to clean the pressure weight nozzle.

If the valve of the pressure part is clogged, puncture it with the cleaning pin

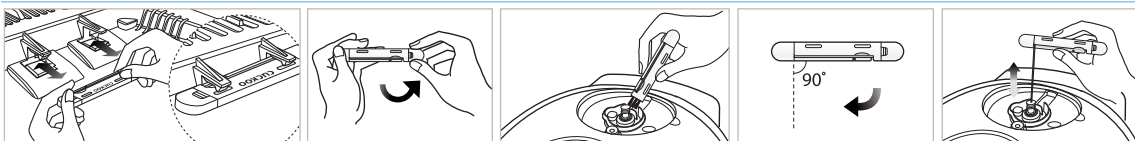
- The valve hole of the pressure weight allows steam to release. Check regularly to ensure that it not blocked. If the valve hole of the pressure weight is blocked, the hot steam and hot content within the cooker can cause serious injury.
- ※ Do not use the cleaning pin for any other use except to clean the valve hole of the pressure weight.



How to disassemble the pressure weight

- ▶ Under the Lock/Unlock handle is locked (located on "Lock") turn the pressure weight counter-clockwise while pulling it up, and pull it out.
- ▶ Puncture the clogged valve hole with the cleaning pin and reassemble it by turning it clockwise.
- ▶ When the pressure weight is properly assembled, it can freely be turned.

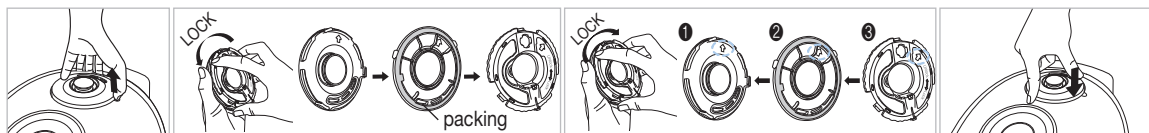
How to use cleaning pin and brush kit



- 1 Separate cleaning pin Attached on the bottom of the unit from main body as shown in picture.
- 2 Separate cover as the arrow points.
- 3 Use brush kit. You can easily clean a drain use the ditch cap and tough pat to clean.
- 4 When using cleaning pin, pull out cleaning pin and make it meet at right angles.
- 5 Only use for the valve hole of the pressure weight.

How to clean the soft steam cap

※ Do not touch the surface of the soft steam cap right after cooking. You can get burned.



- 1 Detach the soft steam cap like the picture.
- 2 Press the hook in the back, and follow the arrow to detach and clean. Make sure you clean frequently with a sponge or a neutral detergent.
- 3 Assemble the went so that it fits into the groove perfectly.
- 4 After you attach the soft steam cap to fit into the groove, press "A" part firmly to assemble the soft steam cap into the product.

How to clean dew dish



- 1 Separate dew dish
- 2 Separate the drain ditch cap by pushing it down.
- 3 Clean the drain ditch cap and dew dish with a neutral detergent.
- 4 Clean the drain ditch cap with brush kit.
- 5 Securely put in the dew dish after cleaning.

When lid does not close perfectly

Do not try to close the lid by force. It can cause problems.



1. Check to make sure the inner pot is place correctly inside the main body.
2. To close the lid turn the handle to unlock, in shown in the picture on the right.



3. If there is excess steam inside the inner pot it might be difficult to lock the handle. Twist the pressure weight and allow the excess steam to release. Then try to turn the handle again.

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 cannot turn to "Unlock".	<ul style="list-style-type: none"> • Did you turn the "lid" handle while cooking? • Did you turn the "lid" handle before exhausting steam completely? 	<ul style="list-style-type: none"> • Don't open the lid while cooking. If you want to open lid while cooking, press the 'CANCEL' button more than 2 seconds and release the steam. • Pull the pressure handle to the side once and allow the steam to completely.
When the lid cannot open although the lid handle is turned to "Unlock".		<ul style="list-style-type: none"> • Because of the pressure. • Pull the pressure handle to aside once and exhaust the steam completely.
When the steam exhausted between the lid.	<ul style="list-style-type: none"> • Is there an external substance on the packing? • Is packing too old? 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean the packing with duster. • Keep the packing clean. • If the steam is exhausted through the lid, please power off and contact the service center and dealer. • Packing life cycle is 12 month, please replace the packing per 1 year.
When the 'CANCEL' button does not operate while cooking.	<ul style="list-style-type: none"> • Is the inner pot hot? • Is currently the setting to lock mode? 	<ul style="list-style-type: none"> • Keep pressing the 'CANCEL' button for 2 seconds for safety reason if you want to cancel while cooking. • Be careful of hot steam emission or hot contents spattered from the automatic steam outlet during cancellation. • Please press 'SET' button for over 3 seconds to release.
When you hear weird noises during cooking and warming	<ul style="list-style-type: none"> • Is there a wind blowing sound when cooking the rice? • Is there a "Chi" sound when warming the rice? 	<ul style="list-style-type: none"> • Is the inner pot inserted? • Check the rated voltage?
Brown rice is not germinated properly	<ul style="list-style-type: none"> • Does the amount of rice exceed the specified maximum capacity? • Is bean(other grains) too dry? 	<ul style="list-style-type: none"> • Put the specified maximum capacity of brown rice. • Old rice or contaminated rice may not be germinated properly.

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 the inner pot inserted? Check the rated voltage? 	<ul style="list-style-type: none"> Please insert inner pot. This product is 220~240V only.
When the Pressure “Cook/Turbo” Timer button does not operate with “E01”	<ul style="list-style-type: none"> Did you turn the lid Handle to “Lock” Is “Lock” lamp on? 	<ul style="list-style-type: none"> Please turn the “lid” handle to “Lock”.
When the rice is badly sticky.	<ul style="list-style-type: none"> Is there any rice or any other alien substance on the temperature sensor or the bottom surface of the inner pot? 	<ul style="list-style-type: none"> Clean all the alien substances on the temperature sensor or the bottom surface of the inner pot.
When “E03” is showed on the LCD.	<ul style="list-style-type: none"> Check the rated Voltage? 	<ul style="list-style-type: none"> Cut the power and contact customer service. It is normal to get “E03” when putting only water. This is only for 220~240V.
When the time cannot be preset.	<ul style="list-style-type: none"> Is the current time correct? Is AM or PM set properly? Did you set the reservation time over 13 hours? 	<ul style="list-style-type: none"> Set the current time(Refer to page 13). Check the AM and PM. Maximum reservation time is 13 hours.
When you smell after and before cooking?	<ul style="list-style-type: none"> Is the inner pot correctly inserted in the main body? Is the lid handle on the top cover set to “Lock”? Is there hot food in the inner pot? 	<ul style="list-style-type: none"> Please put in the inner pot correctly. Please turn the “lid” handle to “Lock” Pull the pressure handle to aside once.
When “E_u”, “:00” are shown on the LCD by turns	<ul style="list-style-type: none"> Micom power is out 	<ul style="list-style-type: none"> Please cut the power and contact customer service
When “E_e”, “:00” are shown on the LCD by turns	<ul style="list-style-type: none"> The sensor is broken 	<ul style="list-style-type: none"> Please cut the power and contact customer service
“E_uF” mark shows up during the product operation	<ul style="list-style-type: none"> Micom memory is out. 	<ul style="list-style-type: none"> Please cut the power and contact customer service
When “H_P_”, “H_F_” are shown on the LCD by turns		<ul style="list-style-type: none"> Is there power cut while in cooking?

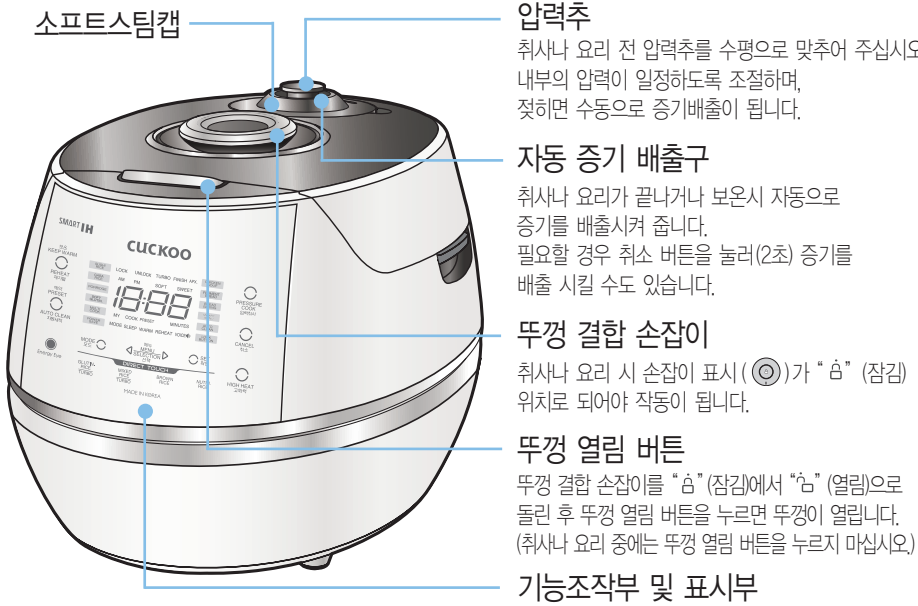
CHECK BEFORE ASKING FOR SERVICE

- ▼ 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"> • 'PRESSURE COOK' button is pressed? • Is there power cut while in cooking? 	<ul style="list-style-type: none"> • Press the 'PRESSURE COOK' button once. And check "E P E L" sign on the display. • Re-press the 'PRESSURE COOK' button. • Refer to page 13 for blackout compensation.
When the rice is not well cooked.	<ul style="list-style-type: none"> • Did you use the measuring cup for the rice? • Did you put proper amount of water? • Did you rinse the rice before cooking? • Did you put rice in water for a long time? • Is the rice old or dry? 	<ul style="list-style-type: none"> • Refer to page 14 • Add water about half the notch and then cook.
Bean (other grains) is half cooked.	<ul style="list-style-type: none"> • Is been (other grains) too dry? 	<ul style="list-style-type: none"> • Soak or steam beans and other grains before cooking in the pressure cooker in order to avoid partially cooked beans or grains. Beans should be soaked for -2-minutes or steamed for-2-minutes prior to cooking, depending on your taste.
Rice is too watery or stiff.	<ul style="list-style-type: none"> • Is the menu selected correctly? • Did you properly measure water? • Did you open the top cover before cooking was finished? 	<ul style="list-style-type: none"> • Select the correct menu. • Properly measure water. • Open the top cover after cooking finished
When the water overflows.	<ul style="list-style-type: none"> • Did you use the measuring cup? • Did you use proper amount of water? • Is the menu selected correctly? 	<ul style="list-style-type: none"> • Refer to page 14
When you smell odors while warming.	<ul style="list-style-type: none"> • Did you close the top cover? • Please check it the power cord is plugged. • Did it warm over 12 hours? • Is there any other substance such as rice scoop or cold rice? • Is been (other grains) too dry? 	<ul style="list-style-type: none"> • Select the correct menu. • Properly measure water. • Open the top cover after cooking finished
"E P E L" Signs show up. "E L" Signs show up.	<ul style="list-style-type: none"> • Temperature sensor or fan motor does not work properly. 	<ul style="list-style-type: none"> • Unplug the power cord and call the Service center.
Warming passed time mark blinks during keeping warm.	<ul style="list-style-type: none"> • 24 hours has not passed yet after Keeping warm 	<ul style="list-style-type: none"> • This function alarms if the rice remained warm for more than 24 hours.
Rice has gotten cold or a lot of water flow during Keeping warm	<ul style="list-style-type: none"> • Keeping warm was set in "Sleeping" mode 	<ul style="list-style-type: none"> • Keep warm after cancelling or setting "Sleep Keeping Warm" mode depending on the necessity.
If "E L" sign is appears.	<ul style="list-style-type: none"> • It shows on the display when pressing "Start" button again, or when the cooking has finished and you've never ever open turned the handle to "Unlock" 	<ul style="list-style-type: none"> • It can be solved by turning handle to "Unlock" and then turn to "Lock"
"E L" sign shows up	<ul style="list-style-type: none"> • Detachable cover is not mounted 	<ul style="list-style-type: none"> • Mount detachable cover(Refer to page 26) • If "E L" sign is displayed continuously even though you already installed detachable cover, please contact customer service.
Alarm sounds or reheating does not work while keeping warm	<ul style="list-style-type: none"> • Is been (other grains) too dry? 	<ul style="list-style-type: none"> • Mount detachable cover(Refer to page 26)



각 부 명칭(외부)



부속품 안내



사용설명서 및 요리안내



주걱



계량컵



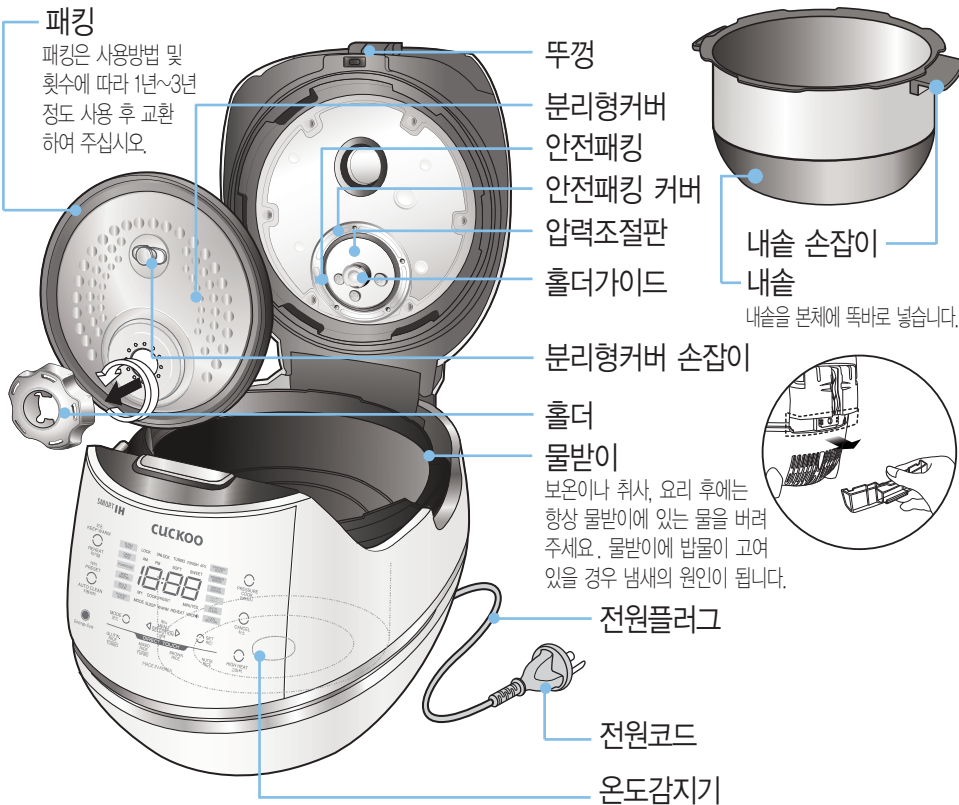
찜판

(찜판은 '요리안내' 를 참조하여 사용하십시오.)



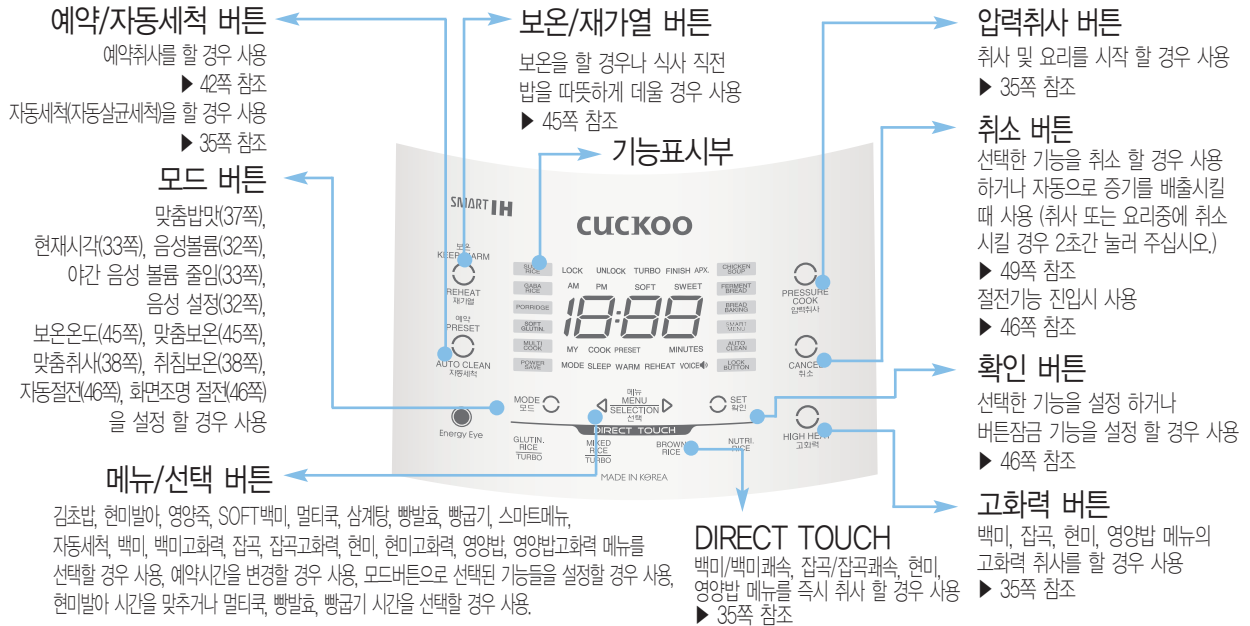
청소용 핀·브러쉬 키
(실물은 본체 바닥면에 부착되어 있습니다. 48쪽을 참조하여 사용하십시오.)

각 부 명칭(내부)

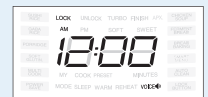




기능 조작부의 이름과 역할 / 음성 안내 기능의 설정과 해제



- ※ 전원플러그를 꽂고 아무 동작을 하지 않은 경우, 그림과 같이 화면상태가 나타날 때가 대기 상태입니다. (대기 상태 화면의 메뉴, 시간, 음성 유무, 맞춤밥맛 단계는 사용자의 설정에 따라 다릅니다.)
- ※ 기능 조작 시 취소 버튼을 누르면 대기 상태로 전환됩니다.
- ※ 버튼은 부처음이 날 때까지 확실히 눌러 주시고 본 명판의 디자인은 실물과 다를 수 있습니다.



〈 대기 상태 화면 〉

음성볼륨 조절기능(음성기능을 해제하거나 음성볼륨을 조절하는 기능임)

대기 상태에서 모드 버튼을 2회 누르면 진입합니다. (모드 버튼을 초기에 누를 시 1초 이상 눌러야 진입 가능합니다.)



모드 버튼을 2회 눌러 음성볼륨 설정모드 진입 시 표시부에 “3”이 표시됩니다.

- ▶ “음성볼륨 설정모드입니다. 선택 버튼으로 볼륨을 조절한 후 확인 버튼을 눌러주세요” 하는 음성이 나옵니다.



메뉴/선택 버튼을 눌러 “OFF”가 설정되면 “VOICE” 및 “OFF” 표시가 깜빡거리며 음성기능이 해제됩니다.

메뉴/선택 버튼을 눌러 “OFF”부터 “5”까지의 음성볼륨 크기를 설정할 수 있습니다.

- ▶ 원하시는 음성볼륨을 설정하신 후 확인 버튼을 눌러 주십시오.
- ▶ 아무런 버튼입력 없이 7초가 경과되면 “시간이 초과되어 기능설정이 취소 되었습니다.” 하는 음성과 함께 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기모드로 돌아갑니다.

음성 설정 기능

한국어, 영어, 중국어 음성을 선택하는 기능으로 원하시는 음성을 설정 가능합니다.

제품의 초기 상태는 한국어음성 상태입니다.

▶ 음성 기능 설정방법



예) 중국어음성 설정 시



예) 영어음성 설정 시



예) 한국어음성 설정 시

1. 대기상태에서 모드 버튼을 11회 누르면 음성 설정 모드로 진입합니다. 모드 버튼을 초기에 누를 시 1초 이상 눌러야 진입 가능합니다.
2. 음성 설정 모드로 들어왔을 때 “음성 설정 모드입니다. 선택 버튼으로 원하시는 음성을 선택한 후 확인 버튼을 눌러주세요” 하는 음성이 나옵니다. 이때, 메뉴/선택 버튼이 점멸하고, 모드, 확인, 취소 버튼이 켜집니다.
3. 원하시는 음성 선택 후 확인 버튼을 누르면 “음성 설정이 완료되었습니다.” 하는 음성과 함께 기능이 설정되고, 대기모드로 돌아갑니다.
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 대기모드로 돌아갑니다.



현재시각의 설정 / 야간 음성볼륨 설정 기능

현재시각은 이렇게 맞추십시오.

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

1 전원플러그를 꽂은 후 모드 버튼을 1회 누릅니다.

- ▶ 모드 버튼을 초기에 누를 시 1초 이상 눌러야 진입 가능합니다.
- ▶ "현재 시각 설정 모드입니다. 선택버튼으로 현재시각을 맞춘 후 확인 버튼을 눌러주세요" 하는 음성이 나옵니다.



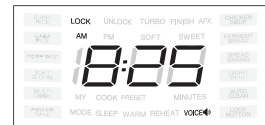
2 메뉴/선택 버튼을 눌러 시를 "8"에 맞추고 분을 "25"에 맞춥니다.

- ▶ 버튼을 누를 때마다 1분 단위로 증가합니다.
- ▶ 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 확인 버튼을 눌러주십시오.

- ▶ 확인 버튼을 누르지 않고 7초가 경과되면 "시간이 초과되어 기능 설정이 취소되었습니다." 하는 음성과 함께 시각 설정이 취소됩니다.



<설정 완료 화면>

■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 뽑았다가 다시 꽂았을 때 현재시각이 "12:00"로 리셋되는 현상이 발생하면 건전지에 문제(병전 등)가 있으므로 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 요리 중에 정전이 되면, 정전된 시간만큼 취사나 요리 시간이 늦어지며 정전시간에 따라 취사나 요리 상태가 다소 차이가 날 수도 있습니다.
- 보온 중 정전이 되어 밥이 식었을 때는 보온이 취소됩니다.

■보온 중일때 현재시각 설정은 이렇게 하세요.

1. 보온 중일 때 현재시각을 변경할 경우에는 취소 버튼을 눌러 보온을 취소한 후 모드 버튼을 1회 눌러 현재시각을 설정합니다.
2. 현재시각 설정이 끝나면 보온/재가열 버튼을 1회 눌러 보온합니다. 이때 표시부에는 **OK** 가 표시됩니다.

야간 음성볼륨 설정 기능

야간 음성볼륨 설정 기능은 야간시간(10:00 PM~05:59 AM)의 음성볼륨을 설정하는 기능입니다.

이 기능은 야간 시간 중에만 동작합니다.

▶ 야간 음성볼륨 설정방법



1. 대기상태에서 모드 버튼을 10회 누르면 야간 음성볼륨 줄임 모드로 진입합니다. 모드 버튼을 초기에 누를 시 1초 이상 눌러야 진입 가능합니다.
2. 야간 음성볼륨 줄임 설정 모드로 들어왔을 때 "야간 음성볼륨 줄임 설정 모드입니다. 선택 버튼으로 야간 음성볼륨 줄임 기능을 선택 또는 해제한 후 확인 버튼을 눌러주세요" 하는 음성이 나옵니다. 이때, 메뉴/선택 버튼이 점멸하고, 모드, 확인, 취소 버튼이 켜집니다.
3. 메뉴/선택 버튼을 누르면 단계가 선택되면서 음성의 크기가 바뀝니다. 원하시는 음성의 크기를 선택 후 확인 버튼을 눌러 주세요. 이때, 확인 버튼이 점멸하고, 모드, 메뉴/선택, 취소 버튼이 켜집니다.
4. 메뉴/선택 버튼을 조절하여 "5" 표시가 되면 "야간 음성볼륨 줄임 기능이 해제되었습니다." 하는 음성이 나옵니다. 확인 버튼을 눌러 기능을 해제하여 주십시오. 이때, 확인 버튼이 점멸하고, 모드, 메뉴/선택, 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 대기모드로 돌아옵니다.



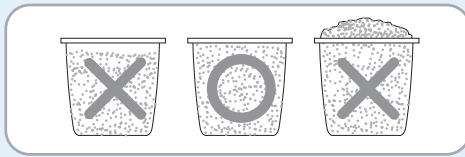
취사 전 준비사항



1

내솥을 깨끗이 씻은 후 물기를 닦습니다.

- ▶ 내솥을 씻을 때는 부드러운 행주를 사용하여 주십시오.
- ▶ 강한 수세미를 사용하면 내솥 안쪽 표면이 벗겨지는 경우가 있습니다.



2

계량컵을 사용하여 쌀을 인분수 만큼 별도의 용기에 담습니다.

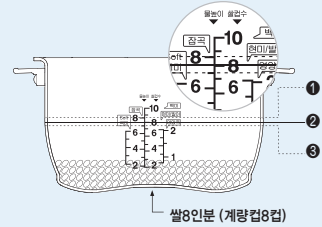
- ▶ 씻을 계량컵의 뒷면 기준하여 평평하게 맞추면 1인분에 해당됩니다.
(예 : 1인분일 경우 → 1컵, 3인분일 경우 → 3컵)

3

맑은 물이 나올 때까지 깨끗이 씻습니다.

4

메뉴에 따라 물의 양을 조절합니다.



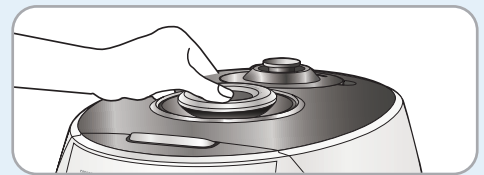
- ▶ 바닥이 평평한 곳에 내솥을 올려 놓고, 내솥에 표시된 물눈금에 맞춰 물의 양을 조절합니다.
- ▶ 내솥에 표시된 눈금은 쌀과 물을 함께 부었을 때의 물눈금을 표시합니다.

- ① 진밥을 원할 때:
물을 규정량보다 많이 부어 주십시오.
- ② 쌀 8인분의 경우(계량컵 8컵)내솥의 '백미' 물눈금 8에 물을 맞춥니다.
- ③ 쌀을 충분히 불렸을 때 또는 된밥을 원할 때:
물을 규정량보다 적게 부어 주십시오.


5

전원플러그를 꽂은 후 내솥을 본체에 넣어 주십시오. 내솥을 넣을 때 본체에 완전히 들어가도록 주의하여 넣습니다.

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



6

뚜껑을 닫은 후 뚜껑 결합 손잡이를 “” (잠김)위치로 돌려 주십시오.

- ▶ 기능 표시부에 “LOCK” 표시가 나타나면 뚜껑이 완전히 결합 되었음을 알 수 있습니다.





취사는 이렇게 하십시오

1 메뉴/선택 버튼을 눌러 원하시는 메뉴를 선택합니다.

- 분리형 커버가 장착되어 있는지 확인하여 주십시오.
- 취사 전 압력추를 수평으로 맞추어 주십시오.
- 메뉴/선택 버튼을 누를 때마다 백미 → 백미고화력 → 잡곡 → 잡곡고화력 → 현미 → 현미고화력 → 영양밥 → 영양밥고화력 → 김초밥 → 현미발아 → 영양죽 → SOFT백미 → 멀티국 → 삼계탕 → 빵발효 → 빵굽기 → 스마트메뉴 → 자동살균세척 순으로 반복 선택됩니다.
- 버튼을 계속 누르고 있으면 메뉴 순서대로 연속으로 변합니다.
- 백미, 잡곡, 현미, 영양밥 메뉴의 경우 해당 메뉴의 DIRECT TOUCH 버튼을 누르면 선택 즉시 취사가 진행됩니다.
- 백미, 잡곡, 현미, 영양밥 메뉴 취사 시작 후 5초 이내에 고화력 버튼 입력시 해당메뉴의 고화력 취사가 진행됩니다.
- 백미, 백미고화력, 잡곡, 잡곡고화력, SOFT백미, 현미, 현미고화력, 현미발아, 김초밥, 영양밥, 영양밥고화력 메뉴의 경우 취사가 완료되면 메뉴가 기억되므로 동일 메뉴를 연속사용할 경우는 메뉴를 선택 하지 않아도 됩니다.



예) 김초밥을 선택 할 경우
▶ "김초밥" 이라는 음성이나옵니다.

2 압력취사 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.

- 취사를 하기전에 반드시 뚜껑 결합 손잡이를 "ום" (잠김)쪽으로 맞추고 압력취사 버튼을 누르면 "백미 쿠쿠가 맛있는 취사를 시작합니다." 하는 음성과 함께 취사가 시작됩니다.
- 뚜껑 결합 손잡이를 "ום" (잠김) 방향으로 맞추지 않고 압력취사 버튼을 누르면 경고음과 함께 "E!!!" 이 나타난 후 "뚜껑 결합 손잡이를 잠김으로 돌려주세요." 하는 음성이 나오고 작동이 되지 않습니다.



예) 백미를 취사 할 경우

3 뜸들이기 (예 : 백미)

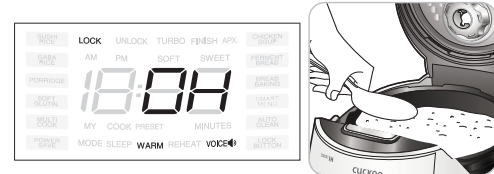
- 뜸 진행부터는 "뜸들이기를 시작합니다." 하는 음성과 함께 표시부에 남은 취사시간을 표시합니다. 메뉴에 따라 남은 시간은 차이가 있습니다.
- 뜸 완료 1~3분 전에 증기배출효과음(기차소리)이 나오고 "증기배출이 시작됩니다." 하는 음성과 함께 증기가 자동배출되므로 놀라거나 화상을 입지 않도록 주의하십시오.

예) 10분 남은 경우

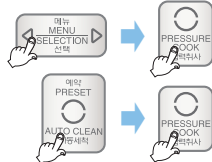


4 취사완료

- 취사가 끝날때 완료음(쿠~쿠~, 쿠쿠하세요, 새소리)이 울리고 "쿠쿠가 맛있는 백미밥을 완성하였습니다. 밥을 잘 지켜 주세요" 하는 음성과 함께 보온 기능을 시작합니다.
- 보온을 원하지 않을 경우 취소 버튼을 2초간 눌러 보온을 취소하여 주십시오.
- 취사가 끝나면 즉시 밥을 골고루 잘 섞어 주십시오. 섞지 않고 그냥두면 밥이 굳고 변색되어 냄새가 발생합니다.
- 뚜껑 결합 손잡이가 잘 돌아가지 않는 경우는 압력추를 젖힌 다음 내부 증기를 완전히 빼낸 후 뚜껑 결합 손잡이를 돌려 주십시오.
- 취사중에는 취소 버튼을 누르지 마십시오. 취사가 취소됩니다.



자동세척(자동살균세척)은 이렇게 하십시오.



내수에 물은 백미 물만큼 2까지 붓고 뚜껑을 덮어 뚜껑 결합 손잡이를 "ום" (잠김)으로 돌려주십시오.

방법1. 메뉴/선택 버튼으로 자동세척(자동살균세척) 메뉴를 선택한 후 압력취사 버튼을 눌러 주십시오.

방법2. 대기상태(32쪽 참조)에서 예약/자동세척 버튼을 2회 눌러 자동세척 [자동살균세척]을 선택한 후 압력취사 버튼을 눌러 주십시오.

멜라노이징(미세 밥 늘음) 현상

이 압력밥솥은 밥의 밀면에 얇은 누런 빛갈이 나타나는데, 이는 밥이 잔여수분을 밥 내부로 흡수시켜 밥 특유의 구수한 향기와 맛을 내는 멜라노이징 현상을 일으켜 맛있는 밥이 되도록 설계되어 있기 때문입니다. 특히 예약 취사와 같이 쌀알이 오랜 시간 침전되면 내수 바닥에 미세분들이 가라앉아 일반 취사보다 멜라노이징(미세 밥 늘음)현상이 심하게 나타날 수도 있습니다.

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



취사는 이렇게 하십시오

취사메뉴 설명

백미	백미를 차지게 취사할 때 사용합니다.	SOFT 백미	찰기없이 부드러운 밥을 드시고자 할때 사용합니다.
잡곡	백미를 곡류에 섞어서 취사할 경우 사용합니다.	현미발아	현미를 발아시켜 발아현미밥을 드시고자 할 때 사용합니다.
Smart Menu (검은콩밥)	검은콩밥을 취사할 때 사용합니다.	발효빵 (발효/굽기)	빵발효를 하거나, 빵굽기를 할 때 사용합니다.
		삼계탕	삼계탕을 자동으로 요리해 줍니다.
김초밥	일반밥과 차진밥의 중간밥을 드시고자 할때 사용합니다.	영양밥	영양밥을 취사할 때 사용합니다.
영양죽	영양죽을 끓이는 기능입니다.	멀티쿡	수동으로 화력, 온도, 시간을 설정해서 요리합니다.
자동세척 (자동살균세척)	취사, 보온 또는 요리 후 배어든 냄새를 세척할 때 사용합니다.	고화력 (백미, 잡곡, 현미, 영양밥)	일반취사와 차별되는 구수하고 차진 밥을 드시고자 할 때 사용합니다. (멜라노이징 현상이 발생할 수 있습니다.)
현미	현미를 발아시키지 않고, 현미밥을 드시고자 할 때 사용합니다.		
백미쾌속	<ul style="list-style-type: none"> · 백미메뉴를 선택한 후 버튼을 연속하여 두번 누르면 백미쾌속 취사로 동작하여 밥짓는 시간이 단축됩니다. (백미 2인분 기준 약 13분 정도 걸림) · 백미쾌속 취사는 정상취사보다 밥상태가 좋지 않으므로 6인분 이하에서만 사용하여 주십시오. · 취사전 쌀을 20분 정도 불린 다음 백미쾌속으로 취사하시면 밥맛이 더욱 좋아집니다. 		
잡곡쾌속	<ul style="list-style-type: none"> · 잡곡메뉴를 선택한 후, 버튼을 연속하여 두번 누르면 잡곡쾌속 취사로 동작하여 밥짓는 시간이 단축됩니다. (오곡밥 2인분 기준 약26분 정도 걸림) · 잡곡쾌속 취사는 정상 취사보다 밥 상태가 좋지 않으므로 6인분 이하에서만 사용하여 주십시오. · 취사전 잡곡을 미리 불리거나 딱딱한 콩, 팥등의 경우 미리 삶아서 취사하시면 밥맛이 더욱 좋아집니다. 		

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

취사메뉴 사용법

메뉴	물눈금	취사량	취사시간
백미	백미	2인분 ~ 10인분	약 28분 ~ 약 38분
백미쾌속		2인분 ~ 6인분	약 13분 ~ 약 21분
백미고화력		2인분 ~ 10인분	약 30분 ~ 약 39분
잡곡	잡곡	2인분 ~ 8인분	약 44분 ~ 약 54분
잡곡쾌속		2인분 ~ 6인분	약 26분 ~ 약 36분
잡곡고화력		2인분 ~ 8인분	약 46분 ~ 약 54분
김초밥		2인분 ~ 8인분	약 40분 ~ 약 51분
Smart Menu(검은콩밥)		2인분 ~ 6인분	약 40분 ~ 약 49분
SOFT백미	SOFT백미	2인분 ~ 6인분	약 51분 ~ 약 59분
현미	현미/발아	2인분 ~ 6인분	약 55분 ~ 약 61분
현미고화력		2인분 ~ 6인분	약 56분 ~ 약 62분
영양밥	백미	2인분 ~ 6인분	약 29분 ~ 약 33분
영양밥고화력		2인분 ~ 6인분	약 30분 ~ 약 35분
삼계탕		1마리 [약 1Kg]	약 70분
영양죽		1컵 ~ 2컵	약 81분 ~ 약 100분
빵발효 빵굽기		요리 안내를 참조하여 주십시오.	
만능찜		메뉴별 상세 요리안내를 참조하여 주십시오.	
자동세척 [자동살균세척]		백미 물눈금 2까지	약 20분

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

※ 만능찜 등의 요리 후 취사하게 되면 냄새가 배어 들 수도 있습니다.

(제품손질 방법을 참조하여 패킹과 뚜껑 부위를 깨끗하게 닦아 낸 후 자동살균세척 기능을 사용하여 세척해 주십시오.)

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

※ 이외에 “E do” 표시가 나올 경우에는 뚜껑 결합 손잡이를 “**흡**” (열림)방향으로 돌린 후 다시 “**흡**” (잠금)으로 돌려주시면 정상적으로 동작 됩니다. (이전취사에서 취사 완료 후 한번 이상 뚜껑 결합 손잡이를 “**흡**” (열림)방향으로 돌렸을 경우에는 해당되지 않습니다.)



쿠쿠 맞춤밥맛 / 에너지아이 기능은 이렇게 하십시오

쿠쿠 맞춤밥맛이란

세계 최초로 쿠쿠만의 가변밥맛 기술을 개발하여 밥의 부드러운 정도와 차지고 구수한 정도를 자신의 기호에 맞게 선택하여 취사하는 기능으로 소비자가 원하는 밥맛으로 취사할 수 있는 쿠쿠만의 특허 기술입니다.

쿠쿠 맞춤밥맛기능

부드러운밥 단계 증가시 : 밥맛이 부드러워집니다. (부드러운 4단계 선택가능)
구수한밥 단계 증가시 : 밥맛이 더 구수해집니다. 멜라노이징이 발생 할 수 있습니다. (구수함 4단계 선택가능)
※ 기호에 따라 부드러운밥, 구수한밥 단계를 각각 선택하셔도 되고 두 기능을 동시에 선택하셔도 됩니다.

쿠쿠 맞춤밥맛 사용 방법

맞춤밥맛이 지원되는 메뉴(백미, 백미고화력, 잡곡, 잡곡고화력, 현미, 현미고화력, 현미발아)를 선택하신 후 모드 버튼을 1초 이상 누르면 '맞춤밥맛 설정모드'입니다. 모드 또는 선택 버튼으로 원하시는 밥맛을 선택한 후 확인 버튼을 눌러주세요." 하는 음성과 함께 맞춤밥맛 설정모드로 진입합니다.
※ 아래의 설정방법의 예는 백미 메뉴 기준입니다.

1 메뉴 선택 화면



2 쿠쿠 맞춤밥맛 진입 화면



원하시는 메뉴를 선택하신 후 모드 버튼을 1초 이상 1회 누르면 맞춤밥맛 설정 모드로 진입합니다.
▶ 모드, 메뉴/선택 버튼이 점멸하고, 확인, 취소 맞춤밥맛 선택 기능 메뉴들 버튼이 켜집니다.

3-1 부드러운밥 단계 조정모드



메뉴/선택 버튼의 왼쪽을 눌러 원하시는 부드러운밥 단계를 선택하십시오.
▶ 확인 버튼이 점멸하고, 모드, 취소, 메뉴/선택 버튼이 켜집니다.

3-2 구수한밥단계 조정모드



메뉴/선택 버튼의 오른쪽을 눌러 원하시는 구수한밥 단계를 선택하신 후 확인 버튼을 눌러 주십시오.
▶ 확인 버튼이 점멸하고, 모드, 취소, 메뉴/선택 버튼이 켜집니다.
※ 16가지 맞춤밥맛은 16가지 밥맛그래프를 참조하여 주십시오(59쪽 참조)

4 설정 완료 화면



원하시는 맞춤밥맛을 설정하신 후, 확인 버튼을 누르면 설정된 값이 자동으로 입력됩니다.
(취소 버튼을 누르거나 버튼입력 없이 7초가 경과하면 기능이 취소되고 대기상태로 돌아갑니다.)

에너지아이 기능

보온, 예약 중 조도센서가 자동으로 주변의 밝기를 인식하여 밥솥의 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.)



1. 대기상태에서 모드 버튼을 12회 누르면 에너지아이 기능 설정 모드로 진입합니다. (모드 버튼을 초기에 누를 시 1초 이상 눌러야 진입 가능합니다.)
2. 에너지아이 기능 설정 모드로 들어왔을 때 "에너지아이 설정모드입니다. 선택 버튼으로 에너지아이 설정을 선택 또는 해제 한 후 확인 버튼을 눌러주세요." 하는 음성이 나옵니다. 이때, 메뉴/선택 버튼이 점멸하고, 모드, 확인, 취소 버튼이 켜집니다.
3. 메뉴/선택 버튼을 누를 때마다 에너지아이 기능이 3단계 → OFF → 1단계 → 2단계 → 3단계로 선택되고 OFF가 표시되면 "에너지아이 기능이 해제되었습니다." 하는 음성이 나옵니다. 이때, 확인 버튼이 점멸하고, 모드, 메뉴/선택, 취소 버튼이 켜집니다.
4. 원하는 단계를 선택한 후, 확인 버튼을 누르면 "에너지아이 설정이 완료되었습니다." 하는 음성과 함께 저장됩니다.
5. 에너지아이 기능 설정 모드 진입 후 취소 버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력없이 7초가 지나면 "시간이 초과되어 기능 설정이 취소되었습니다." 하는 음성과 함께 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기상태로 돌아갑니다.



쿠쿠 맞춤취사 / 취침보온 모드 설정은 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 **□**으로 설정되어 있으며 경우에 따라 단계별 조절을 해주십시오.

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

쿠쿠 맞춤취사 사용방법

대기상태에서 모드 버튼을 5회 누르면 부저음과 함께 "맞춤취사 설정모드 입니다. 선택 버튼으로 메뉴를 선택한 후 확인 버튼을 눌러 주세요" 하는 음성과 함께 맞춤취사 설정모드로 들어갑니다. 이 때 쿠쿠 맞춤취사가 지원되는 전 메뉴가 표시부에 나타납니다.

1 쿠쿠 맞춤취사 설정화면



모드 버튼을 5회 누르면 맞춤취사 설정화면으로 진입 합니다. 초기값은 화면과 같습니다. (모드 버튼을 초기에 누를 시 1초 이상 눌러야 진입 가능합니다.)

- ▶ 메뉴/선택 버튼이 점멸하고 맞춤, 취사, 모드, 메뉴/선택, 취소 버튼이 켜집니다.

2 메뉴 선택 화면



메뉴/선택 버튼을 눌러 맞춤취사가 지원되는 메뉴를 선택하여 주십시오.

3-1 높은단계 조정모드



메뉴/선택 버튼을 눌러 표시부가 그림과 같이 변화하도록 합니다.

- ▶ 확인 버튼이 점멸하고 맞춤, 취사, 모드, 메뉴/선택, 취소 버튼이 켜집니다.
- ▶ 버튼을 계속 누르고 있으면 연속으로 변화합니다.

3-2 낮은단계 조정모드



메뉴/선택 버튼을 눌러 표시부가 그림과 같이 변화하도록 합니다.

- ▶ 확인 버튼이 점멸하고 맞춤, 취사, 모드, 메뉴/선택, 취소 버튼이 켜집니다.
- ▶ 버튼을 계속 누르고 있으면 연속으로 변화합니다.

4 설정 완료 화면



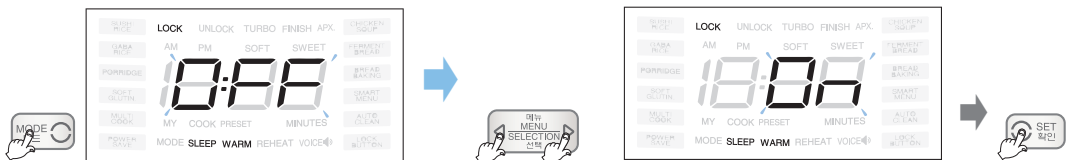
확인 버튼을 누르면 설정된 값이 자동으로 입력됩니다. (취소 버튼을 누르거나 입력없이 7초가 경과하면 기능이 취소되고 대기상태로 돌아갑니다.)

1. 쿠쿠 맞춤취사 기능은 백미, 백미 고화력, 백미래속, 잡곡, 잡곡고화력, 잡곡래속, 김초밥, 현미, 현미고화력, 현미발아, 영양밥, 영양밥고화력 메뉴에 일괄 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 취침상태에서 차이가 있을 수 있습니다.

취침보온 모드 설정방법

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

▶ 설정방법



1. 대기상태에서 모드 버튼을 6회 누르면 취침보온 모드로 진입합니다. (모드 버튼을 초기에 누를 시 1초이상 눌러야 진입 가능합니다.)
2. 메뉴/선택 버튼을 누르면 "취침 보온이 선택되었습니다. 확인 버튼을 눌러주세요" 하는 음성이 나옵니다. 원하시는 모드를 선택한 후 확인 버튼을 눌러 주십시오.
3. 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.

▶ 본 기능을 설정시 취침시간 동안 보온온도가 저온상태로 유지되오니 취침시간에 보온이 필요하신 분은 설정하지 마십시오. 기온이 높은 여름철에는 밥이 상해서 변색되거나 냄새가 날 수 있습니다. 여름철에는 취침보온 모드 설정을 가급적 하지 마십시오.



현미발아는 이렇게 하십시오

발아현미란

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

발아현미의 특징

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

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

현미발아 메뉴의 조작방법

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

예비발아방법

- ▶ 일반적으로 가정에서 사용하시는 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 “**ㅁ**” (잠김)위치에 맞추고, 메뉴/선택을 눌러 현미발아를 선택합니다.

현미 발아 메뉴가 선택되었을 때는 기능 표시부에 “3H” 표시됩니다.

▶ 현미를 발아시키지 않고 취사할 경우 또는 이미 발아가 되어있는 현미로 취사할 경우에는 “현미” 메뉴로 설정하신 후, 취사해 주십시오.

3 압력취사 버튼을 누릅니다.

- ▶ 압력취사 버튼을 누르면 설정된 시간만큼 현미발아를 시작하고 발아 완료 후 즉시 취사가 시작됩니다.
- ▶ 현미 발아중에는 남은 시간이 표시됩니다.

현미발아 취사시 유의사항

- 1 발아된 쌀의 크기를 키우지 않고 좀 더 빨리 드시고 싶으면 예비발아를 하지않고 현미발아를 선택하여 원하는 발아시간을 설정하신 후 압력취사 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 수도물을 사용하셔도 무방하나 생수를 이용하시면 더욱 좋습니다. 단, 뜨거운 물, 끓인 물은 식힌 경우라 하더라도 발아가 되지 않을수 있으니 사용을 피해주십시오.
- 5 현미의 발아율이나 쌀의 길이 등의 발아상태는 현미의 종자와 보관상태, 보관기간에 따라 차이가 있을 수 있습니다. - 발아현미는 현미를 싹틔운 것으로, 현미의 종자에 따라 발아율 및 발아된 후의 쌀의 길이에 차이가 있을 수 있습니다. 발아시킬 현미는 반드시 수확후 1년 미만의 것을 사용해 주시고, 도정후 보관기간이 가급적 짧은 것을 이용해 주십시오.
- 6 현미발아 메뉴의 경우 3H 설정시에는 예약이 되지 않습니다. 예약을 원하실 경우에는 “현미” 메뉴로 설정하신 후 예약해 주십시오.
- 7 현미의 종류에 따라 멜라노이징 또는 밥상태의 차이가 나타날 수 있습니다. 기호에 맞게 물량을 가감하거나 맞춤취사 기능을 이용해 주십시오. (37~38쪽 참조)
- 8 사용환경이나 쌀 상태에 따라서 싹이 보이지 않을 수 있습니다.

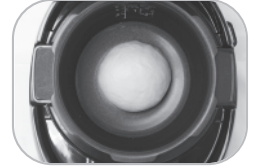


발효빵은 이렇게 하십시오

빵발효 메뉴 사용 방법

- 1 뚜껑 결합 손잡이를 “**♠**” (잠김) 방향으로 돌리고, 메뉴/선택 버튼을 눌러 빵발효 메뉴를 선택합니다.

- ▶ “빵발효 확인 버튼을 눌러주세요” 하는 음성이 나옵니다.
- ▶ 확인 버튼이 점멸하고, 메뉴/선택, 취소, 압력취사 모드 버튼이 켜집니다
- ▶ 빵발효 메뉴가 선택되었을 때 표시부에 40분이 표시됩니다.



- 2 확인 버튼을 누르고, 메뉴/선택 버튼을 눌러 원하시는 발효시간을 설정 하십시오.

- ▶ 메뉴/선택 버튼이 점멸하고, 취소, 압력취사 버튼이 켜집니다.
- ▶ “선택 버튼으로 발효시간을 맞춘 후 취사 버튼을 눌러주세요.” 하는 음성이 나옵니다.
- ▶ 발효시간은 5분~120분까지 설정 가능합니다. (90분 이후에는 10분씩 증가 또는 감소합니다.)



※ 초기 설정시 40분

- 3 압력취사 버튼을 눌러 주십시오.

- ▶ 압력취사 버튼을 누르면 빵발효가 시작됩니다.
- ▶ “빵발효 00분 쿠쿠가 빵발효를 시작합니다.” 하는 음성이 나옵니다.
- ▶ 발효가 시작되면 취사표시가 나타나며, 남은 시간이 표시됩니다.



- 4 [1차 발효]가 완료되면, 반죽 전체를 가볍게 눌러 가스를 뺀 후, 2,3을 반복하여 [2차 발효]를 진행해 주십시오.

- ▶ 2차 발효가 완료 된 후, 뚜껑을 열고 반죽이 2차 발효 전 대비 1.5 ~ 2배 정도 팽창되어 있는지를 확인해 주십시오.

빵굽기 메뉴 사용 방법

- 1 메뉴/선택 버튼을 눌러 빵굽기 메뉴를 선택해 주십시오.

- ▶ “빵굽기 확인버튼을 눌러주세요” 하는 음성이 나옵니다.
- ▶ 확인 버튼이 점멸하고, 메뉴/선택, 취소, 압력취사 모드 버튼이 켜집니다.
- ▶ 빵굽기 메뉴가 선택되었을 때 표시부에 40분이 표시됩니다.



- 2 확인 버튼을 누르고, 메뉴/선택 버튼을 눌러 원하시는 굽기시간을 설정 하십시오.

- ▶ 메뉴/선택 버튼이 점멸하고, 취소, 압력취사 버튼이 켜집니다.
- ▶ “선택 버튼으로 굽기시간을 맞춘 후 취사 버튼을 눌러주세요.” 하는 음성이 나옵니다.
- ▶ 굽기시간은 1분~80분까지 설정 가능합니다. (20분 이후에는 5분씩 증가 또는 감소합니다.)
- ▶ 반죽의 발효 상태 및 재료를 용량에 따라 굽기 시간을 설정해 주십시오.



※ 초기 설정시 40분

- 3 압력취사 버튼을 눌러 주십시오.

- ▶ 압력취사 버튼을 누르면 빵굽기가 시작됩니다.
- ▶ “빵굽기 00분 쿠쿠가 맛있는 빵굽기를 시작합니다.” 하는 음성이 나옵니다.
- ▶ 굽기가 시작되면 취사표시가 나타나며, 남은 시간이 표시됩니다.



- ※ 다 구워졌으면 바로 빵을 꺼냅니다. 그대로 두면 내술에 달라 붙습니다.
- ※ 완료 후, 빵을 직접 손 대지 않도록 주의하십시오. 화상을 입을 우려가 있습니다.



발효빵은 이렇게 하십시오

▼ 발효 시킨 반죽이나, 구워진 빵이 이상할 때 아래의 사항을 확인해 주십시오.

	증상	확인사항	조치사항
발효시킨 반죽	• 발효시킨 반죽이 팽창하지 않거나, 너무 많이 팽창 할 때	• 재료의 용량은 정확히 하셨습니까? 발효시간이 길거나, 부족하지는 않았습니까?	• 발효빵 요리 방법을 참조하여, 재료의 용량을 정확히 하십시오.
	• 반죽이 내솨바닥에 눌러 붙을 때	• 재료를 잘 반죽하셨습니까?	• 재료의 용량을 확인 후, 반죽하여 주십시오.
구워진 빵	• 빵이 작고, 딱딱할 때	• 반죽의 재료, 발효 시간을 정확히 하셨습니까?	• 발효빵 요리 방법을 참조하여, 재료의 용량 및 발효, 시간을 정확히 하십시오.
	• 곁이 거칠고, 퍼석퍼석 할 때	• 발효 시간이 길거나 반죽을 정확히 하셨습니까?	
	• 빵이 끈적끈적(빵이 설익음) 할 때	• 발효 또는 굽기 시간이 부족하지 않았습니까?	
	• 빵이 탈 때	• 발효 또는 굽기 시간이 길지 않았습니까?	
	• 빵의 밑면이 구워진 색이 나지 않을 때 • 빵 표면에 주름이 생기거나, 끈적끈적거릴 때	• 반죽을 내솨 중앙에 두셨습니까? 빵 굽는 시간이 부족하지 않았습니까? • 다 구워진 빵을 바로 꺼내셨습니까?	• 2차 발효가 완료된 반죽을 내솨 중앙에 놓아 주십시오. 빵 굽는 시간을 늘려 주십시오. • 발효빵 굽기가 완료되면, 바로 빵을 꺼내주십시오.

* 반죽 재료의 용량을 잘못 맞추거나 발효 시간이 짧으면 빵 품질이 저하될 수 있으니 발효빵 요리 방법에 준하여 요리하시기 바랍니다.

발효빵 요리 방법

:: 발효빵



준비할 재료

밀가루(강력분) 300g, 이스트 5g, 설탕 8g, 소금 3g, 버터23g, 탈지분유 12g, 물 160g

이렇게 만드세요

[발효]

[1차 발효]

- 1 밀가루(강력분)는 체에 내려 주십시오.
- 2 버터는 실온에 두어 부드럽게 해 두십시오.
- 3 밀가루(강력분)를 볼에 넣고, 탈지 분유, 설탕, 이스트 순서로 넣어 주십시오.
- 4 버터와 물을 넣고, 반죽해 주십시오.

(반죽을 늘려서 접는 것을 반죽해서 잘 반죽하십시오.
반죽 표면이 매끄럽고, 끊어지지 않으며, 얇게 늘릴 수 있게 되면 완료합니다.)

- 5 반죽을 둥글게 말아서 내솨 중앙에 넣어 주십시오.
- 6 뚜껑을 잠그고, **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「**빵발효**」를 선택한 후, 발효시간을 40분으로 설정한 뒤 **압력취사** 버튼을 눌러 주십시오.

[2차 발효]

- 1 1차 발효가 완료 후, 뚜껑을 열어 반죽 전체를 가볍게 눌러 가스를 빼주십시오.
- 2 반죽을 다시 둥글게 말아 내솨 중앙에 넣어 주십시오.
- 3 뚜껑을 잠그고, **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「**빵발효**」를 선택한 후, 발효시간을 40분으로 설정한 뒤 **압력취사** 버튼을 눌러 2차 발효를 해주십시오.

[굽기]

- 1 2차 발효가 완료된 후, 뚜껑을 열어 반죽이 2차 발효 전 대비 1.5~2배 정도 팽창되어 있는지 확인해 주십시오.
- 2 뚜껑을 잠그고, **메뉴/선택** 버튼을 눌러 「**빵굽기**」를 선택해 주십시오.
- 3 굽기 시간을 40분으로 설정한 뒤 **압력취사** 버튼을 눌러 주십시오.
- 4 빵굽기가 완료되면 꺼내서 식혀주십시오.



예약취사 / 만능찜은 이렇게 하십시오

예약 취사하는 방법

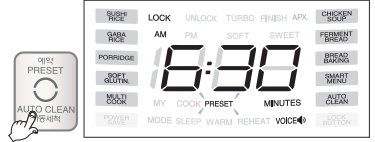
현재 시각이 오후 9시이고 다음날 오전 7시 40분에 식사를 하고 싶을 경우

- 1 뚜껑 결합 손잡이를 “**옴**” (잠김) 방향으로 돌려 잠김표시가 나타나면 예약/자동세척 버튼을 누릅니다.

- ▶ 예약/자동세척 버튼을 누르면 그림과 같이 기존에 설정되어 있는 예약 시각 표시가 나타나고, 예약표시가 깜박여집니다.

- ▶ 현미발아, 현미발아고화력 메뉴의 경우, 예약취사가 설정 되지 않습니다. 예약을 원하실 경우, 현미 메뉴로 설정 후, 예약해 주십시오.

- ※ 보온 중일 때 예약 취사를 설정하실 경우 취소 버튼을 눌러 보온을 취소한 후 예약 시간을 설정해 주십시오.



- 2 메뉴/선택 버튼을 눌러 원하는 메뉴를 선택합니다.

- 3 확인 버튼을 누른 후 메뉴/선택 버튼을 눌러 예약시간을 설정합니다.

- ▶ **▷** 버튼을 누를 때마다 10분 단위로 증가합니다.

- ▶ **◁** 버튼을 누를 때마다 10분 단위로 감소합니다.

계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.(반복가능)

- ※ 오전/오후가 바뀌지 않도록 주의하십시오.



- 4 압력취사 버튼을 누릅니다.

- ▶ 한번 설정되어 취사가 완료된 예약 시각은 항상 기억되므로 예약 시각을 맞출 필요 없이 예약/자동세척 버튼만 누르면 됩니다.

- ※ 취사량 및 사용조건에 따라 완료시각이 다소 차이가 날 수도 있습니다.

예약 취사시 유의사항

- 1 예약 취사를 할 경우

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

- ▶ 예약 취사 설정시간 또는 주변 환경조건에 따라서 밥이 되거나 질어질 수 있으므로 내솥표시의 물(水)눈금 기준에서 가감하여 물량을 조절해 주십시오.

- ▶ 예약 취사 용량이 많거나 장시간 예약 취사를 설정하실 경우 멜라노이징(미세 밥 눌음)현상이 증가할 수 있습니다.

- 2 예약 시각 변경

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

만능찜 사용 방법



뚜껑 결합 손잡이를 “**옴**” (잠김) 위치에 맞추고, 메뉴/선택 버튼을 눌러 만능찜을 선택합니다.

- ▶ 만능찜 메뉴가 선택되었을때는 기능표시부에 20분이 표시됩니다.

- 2 메뉴/선택 버튼으로 시간을 설정합니다.

- ▶ 만능찜 시간은 10분 ~ 120분까지 설정 가능합니다.



압력취사 버튼을 누릅니다.

- ▶ 압력취사 버튼을 누르면 만능찜 취사가 시작됩니다. 만능찜 취사가 시작되면 남은 시간이 표시됩니다.



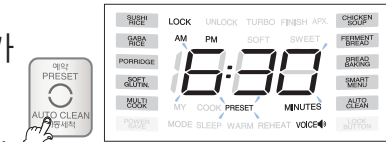
예약 재가열은 이렇게 하십시오

예약 재가열 사용 방법

- ▶ 보온을 하지 않고 밥솥에 보관중인 밥을 원하시는 시각에 따뜻하게 드시고 싶을 때, 설정하십시오.
- ▶ 예약 재가열은 3시간 동안 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 뚜껑 결합 손잡이를 “**옴**” (잠김)방향으로 돌려 잠김표시가 나타나면 예약/자동세척 버튼을 누릅니다.
- 2 보온 버튼을 누르면 예약 재가열 설정 모드로 진입합니다.
- 3 메뉴/선택 버튼을 눌러 예약 재가열 완료 시각을 설정합니다.
 - ▶ **▷** 버튼을 누를 때마다 10분 단위로 증가합니다.
 - ▶ **◁** 버튼을 누를 때마다 10분 단위로 감소합니다. 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.(반복기능)
 - ※ 오전/오후가 바뀌지 않도록 주의하십시오.
- 4 확인 버튼을 누릅니다.
- 5 보온/재가열 버튼을 누릅니다.



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 따끈따끈한 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 뭉쳐진 밥을 잘 펼친 후 예약 재가열 하시기 바랍니다.
 - ▶ 냉동 보관된 밥은 반드시 해동 후 예약 재가열 하시기 바랍니다.
- 2 예약 시간 변경
 - ▶ 예약 시각을 변경할 경우는 취소 버튼을 2초 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
 - ▶ “13H0”가 표시되고 예약 시간을 자동적으로 13시간으로 변경됩니다.
 - 예) 오늘 오후 5시에 내일 오전 7시 예약 재가열 완료를 예약하면(설정시간14시간이 됨) “13H0”가 표시되고 예약 시각이 내일 오전 6시로 자동 변경됩니다.(설정시간 13시간)



맛있는 밥을 드시려면

취사할 때 주의 사항

맛있는 압력밥솥 밥을 드시려면 다음 사항을 꼭 알아 두십시오.

<p>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>	<p>쌀의 양과 물의 양이 맞지 않으면 밥이 퍼석하거나 설익거나 질게 될 수가 있습니다.</p>
<p>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>	<p>쌀이 많이 말라 있는 경우는 계량을 정확히 하더라도 밥이 퍼석할 수가 있습니다.</p>
<p>쌀이 많이 말라 있는 경우는 가급적 예약취사를 피하시고 물을 반눈금 정도 더 넣고 취사합니다. 10시간 이상 예약 취사하거나 말라 있는 쌀을 예약 취사할 경우는 밥이 퍼석하거나 설익을 수가 있으며 심한 경우는 찰 밥이 될 수도 있습니다.</p>	<p>예약 설정 시간이 길어 질수록 멜라노이징 (미세 밥 눌음)현상이 증가할 수 있습니다.</p>
<p>장시간 보온을 하게 되면 밥 색깔이 변하거나 밥에서 냄새가 날 수도 있습니다.</p>	<p>보온은 12시간 이내로 하는 것이 좋습니다.</p>
<p>청소를 자주 하십시오. 청소를 자주 하지 않으면 세균이 번식하여 보온 시 밥에서 냄새가 날 수 있습니다.</p>	<p>특히, 뚜껑부에 이물질이 묻어 있지 않도록 자주 닦아 주십시오.</p>

보온할 때 주의사항

<p>취사 직후나 보온중 뚜껑을 열 때 압력에 의해 뚜껑이 잘 안 열리는 경우가 있습니다. 뚜껑을 열 때는 압력추를 젖혀 압력이 완전히 제거된 다음 열어 주십시오.</p> <p>보온 또는 재가열시 반드시 뚜껑 결합 손잡이를 “Θ” (잠김) 방향으로 체결하십시오. (뚜껑 열림 버튼 파손 및 보온성능에 영향을 줍니다.)</p>	<p>장시간 보온하면 밥이 변색되고 냄새가 날 수 있으므로 보온은 12시간 이내로 하는 것이 좋습니다. 특히, 압력밥은 특성상 일반 밥솥의 밥보다 변색이 빨리 됩니다. 보온 24시간 경과 이후부터 보온 경과시간을 깎뺀이며 표시합니다.</p>
<p>취사 완료 후 밥을 밀면까지 골고루 섞어 보온하면 밥상태가 좋습니다. (적은 밥은 내솥의 중앙에 불룩하게 모아서 보온하십시오.)</p>	<p>잡곡, 현미는 백미보다 보온 상태가 좋지 않으므로 가급적 보온은 피하십시오.</p> <p>보온중 내솥의 가장자리나 증기 배출구 하단부는 부분적으로 밥이 하얗게 변하고 부풀어 오를 수도 있습니다. 이런 경우는 밥을 저어서 섞어 주십시오.</p>
<p>보온중 내솥에 밥이 없거나 사용하지 않을 경우에는 취소 버튼을 눌러 보온을 취소하거나, 전원코드를 콘센트에서 뽑아 주십시오.</p>	<p>너무 적은 밥을 보온하거나 먹다 남은 밥이나 찬밥을 보온 중인 밥과 섞어서 보온하지 마십시오. 밥에서 냄새가 날 수 있습니다. (찬밥은 전자레인지를 이용하십시오.)</p>
<p>주걱을 넣어 둔 채로 보온하지 마십시오. 특히 나무주걱 등은 세균을 발생시켜 냄새의 원인이 됩니다.</p>	

보온시 냄새가 날 때

- ▶ 청소를 자주 해 주십시오. 특히 뚜껑부의 청소상태가 나쁘면 세균이 번식하여 보온시 냄새가 날 수 있습니다.
- ▶ 외관상 깨끗하더라도 곳곳에 세균이 서식하여 보온시 냄새를 발생시킬 수 있으므로 냄새가 많이 날 경우는 자동 살균 세척(자동 세척) 메뉴를 이용하여 세척하여 주십시오. 자동 살균 세척(자동 세척) 완료 후 내솥을 반드시 깨끗이 씻어 냅니다. (35쪽 참조)
- ▶ 탕이나 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 경우 이므로 보온 온도를 조정합니다.



① 보온 중 모드 버튼을 1회 누르거나 대기상태에서 모드 버튼을 3회 누르면, 보온 온도 설정 모드로 진입합니다. 표시부가 그림과 같이 표시됩니다. 이때 74는 현재 보온 온도를 나타냅니다.



② 메뉴/선택 버튼을 눌러 표시부가 74 → 75 → 76 → 77 → 78 → 79 → 80 → 81 → 82 → 71 → 72 → 73과 같이 변하도록 합니다.

③ 원하시는 온도를 설정한 후 확인 버튼을 누르면 설정된 온도가 자동으로 입력되고 대기상태로 돌아갑니다. (취소 버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력 없이 7초가 경과하면 하는 음성과 함께 기능이 취소되고 대기상태로 돌아갑니다.)

* 제품 출고 시 설정된 기준온도는 설명서와 다를 수 있습니다.

온도조정치

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

맞춤보온 기능 조정방법

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



① 대기상태에서 모드 버튼을 4회 누르면, 맞춤 보온 설정 모드로 진입합니다.



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

③ 원하시는 값을 설정한 후 확인 버튼을 누르면 설정된 값이 자동으로 입력되고 대기상태로 돌아갑니다. (취소 버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력 없이 7초가 경과하면 기능이 취소되고 대기상태로 돌아갑니다.)

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

식사하실 때

▶보온중 식사를 하실 때 따끈따끈한 밥을 원하시면, 보온/재가열 버튼을 누르면, “따끈따끈한 보온/재가열을 시작합니다.” 하는 음성과 함께 보온/재가열이 시작되고 9분 후 밥을 드시면 금방 지은 밥처럼 따끈따끈한 밥을 드실 수 있습니다.

(보온중)

(재가열 중)

(재가열 완료)



표시부의 “33”는 보온경과 시간이 3시간임을 의미합니다.

표시부의 “0” 표시가 빙글빙글 돌아가고 남은시간을 표시하며 재가열을 합니다.

재가열이 끝나면 “보온/재가열이 완료 되었습니다. 밥을 잘 저어 주세요.” 하는 음성과 완료효과음 (쿠~쿠~)이 나온 후 다시 보온을 진행하며 보온 경과 시간을 표시합니다.

- ▶ 재가열 기능을 너무 자주 사용하시면 밥이 변색되거나 마르는 경우가 있습니다. 1일 1~2회만 사용하세요.
- ▶ 별도의 전열기구나 가스불로 밥을 지은 경우는 밥을 밥솥에 담은 후 보온/재가열 버튼을 1회 눌러 보온을 합니다. 이때, 표시부에는 “24”가 표시됩니다. (이와 같이 차가운 밥솥에 뜨거운 밥을 옮겨 담아 보온할 경우 냄새나 변색이 있을 수 있습니다.)



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

대기모드 절전기능이란

전원코드를 뽑지 않으면 동작하지 않는 대기상태라 할지라도 약간의 전력이 소모됩니다. 이를 대기전력이라고 하는데 이를 절감하기 위해 밥솥내부의 전기회로를 외부 전원으로부터 차단시켜 전력 소모를 최소(1와트 미만)화 하는 기술입니다.

자동 절전기능 사용방법

「자동절전기능 설정모드」에서 대기시간을 'OFF' 이 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 모드 버튼을 7회 누르면 자동 절전기능 모드로 진입합니다.
모드 버튼을 초기에 누를시 1초이상 눌러야 진입 가능합니다.
2. 메뉴/선택 버튼을 눌러 OFF를 선택하면 절전기능이 해제되어 자동 절전기능을 지원하지 않는 상태로 됩니다. 원하시는 시간 설정 후 확인 버튼을 눌러 주십시오.

화면조명 절전기능

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

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



1. 대기상태에서 모드 버튼을 8회 누르면 화면조명 절전기능설정 모드로 진입합니다.
(모드 버튼을 초기에 누를 시 1초 이상 눌러야 진입 가능합니다.)
2. 메뉴/선택 버튼을 누를 때마다 화면조명 절전기능이 선택 또는 해제되고 "화면조명 절전기능이 선택되었습니다. 확인 버튼을 눌러주세요." 또는 "화면조명 절전기능이 해제되었습니다. 확인 버튼을 눌러주세요." 하는 음성이 나옵니다.
3. 확인 버튼을 누르면 "화면조명 절전기능 설정이 완료되었습니다." 하는 음성과 함께 설정이 저장됩니다.

버튼 잠금기능

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

▶ 설정방법



1. 취사, 예약, 보온/재가열 중이나 대기상태에서 확인 버튼을 3초이상 누르면 버튼 잠금이 설정됩니다.
2. 버튼 잠금이 설정 되었을때 "버튼 잠금이 선택 되었습니다." 하는 음성이 나옵니다.
이때, 화면에 버튼 잠금 표시가 깜빡거립니다.
* 버튼 잠금이 설정된 상태에서 확인 버튼을 제외한 다른 버튼을 누를 경우, 부저음이 발생합니다.
* 확인 버튼을 3초이상 눌러 버튼 잠금을 해제한 후 원하시는 기능을 설정하실 수 있습니다.
* 버튼 잠금이 설정된 상태에서 전원 OFF후 재인가시 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 모드 버튼을 9회 누르면 취사 잔여시간 표시 모드로 진입합니다.
(모드 버튼을 초기에 누를 시 1초 이상 눌러야 진입 가능합니다.)
2. 메뉴/선택 버튼을 누를 때마다 취사 잔여 시간 표시기능이 선택 또는 해제되고, "취사 잔여시간 표시 모드가 선택되었습니다. 확인 버튼을 눌러주세요." 또는 "취사 잔여시간 표시 모드가 해제되었습니다. 확인 버튼을 눌러주세요." 하는 음성이 나옵니다. 원하시는 모드를 선택한 후, 확인 버튼을 눌러주세요.

* 취사 잔여시간 표시 기능 선택시
(초기값 설정 상태로 되어 있습니다.)

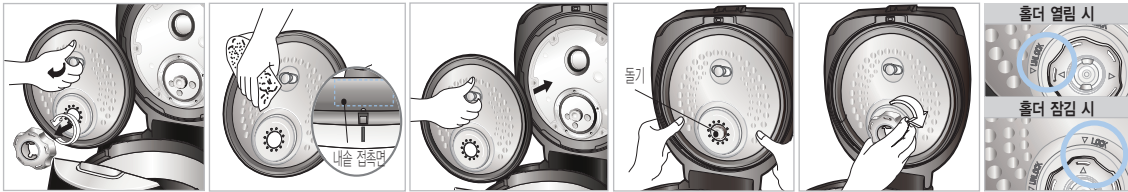


제품 손질 방법

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

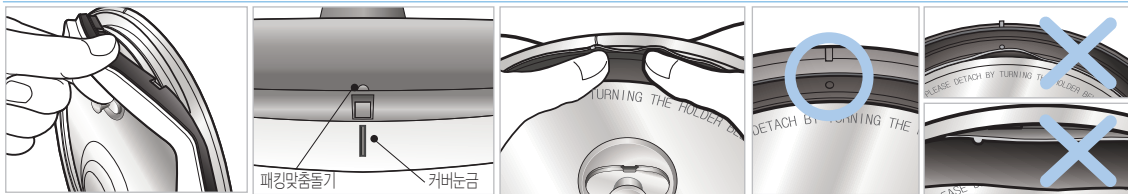
분리형 커버 및 압력패킹

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



- ① 홀더를 반시계 방향으로 돌려 분리 후 분리형 커버 손잡이를 화살표 방향과 같이 잠이당기면 밥솥과 쉽게 분리되어 세척이 가능합니다.
※ 손잡이가 뜨거울수 있으므로 열이 식고 난 후 분리하거나 손질하여 주십시오.
 - ② 주방용 중성세제 및 스폰지로 자주 세척해 주시고 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오.
※ 압력패킹의 내솥 접촉면에는 밥알 등이 붙지 않게 닦아 주시고 청결히 관리하면 제품을 더 오래 사용할 수 있습니다.
 - ③ 장착 시에는 분리형 커버 손잡이를 잡고 뚜껑의 구멍에 맞춘 후 꼭 눌러 부착하십시오.
 - ④ 그림과 같이 분리형 커버 돌기 부위의 중심을 잘 맞춘 다음 분리형커버의 좌우측을 꼭 눌러 돌기가 최대한 앞으로 나오도록 하십시오.
 - ⑤ 홀더를 화살표 표시에 맞춘 후 시계방향으로 돌려 고정 하십시오.
- ※ 그림과 같이 홀더와 분리형커버의 화살표 방향을 맞춘 후 사용해 주십시오.

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



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



- 안전패킹**
사용 전 · 후 증기배출구가 막히지 않도록 깨끗이 부드럽게 닦아 주십시오. 안전패킹은 부드럽게 닦아 주시고 강제로 빼거나 제품에서 떼어내지 마시고 사용 전 · 후 결합 상태를 확인해 주십시오. 결합이 불안정한 경우 반드시 서비스 센터에 문의 하십시오.
- 내 솥**
내솥의 바깥면이나 밀면의 이물질 및 물기를 깨끗이 닦아 주십시오. 거친 수세미, 솔, 연마제 등은 코팅이 벗겨질 수 있으므로 주방용 세제와 부드러운 천 스폰지로 닦아 주십시오.
※내솥의 압력 패킹 접촉 부위를 청결히 관리하면 제품을 더 오래 사용할 수 있습니다.
- 본체 물고임부**
취사 시 발생하는 밥물은 증기배출구로 통해 이곳에 고일수 있도록 설계되어 있으므로 취사 완료 후 물기를 제거한 행주로 깨끗이 닦아 주십시오.
- 본체 내부**
온도감지기에 이물질이 눌러 붙어 있는 경우 금속편이 손상되지 않게 제거 하십시오.

뚜껑 결합 손잡이의 사용법에 관하여

1. 취사나 요리 시에는 뚜껑을 닫고 뚜껑 결합 손잡이를 "♣" (잠김)방향으로 확실하게 돌려주십시오. 기능표시부에 "LOCK" 표시가 나타납니다. 이는 뚜껑이 확실하게 잠겨 압력취사를 선택할 수 있도록 표시하여 주는 안전장치의 기능입니다.
2. 취사나 요리 완료 후 뚜껑 손잡이를 "♣" (잠김)에서 "♠" (열림)방향으로 돌린 후, 뚜껑 열림 버튼을 눌러 뚜껑을 열어주십시오. 제품 내부에 증기가 완전히 배출되지 않으면 뚜껑 결합 손잡이가 "♣" (잠김)에서 "♠" (열림)방향으로 쉽게 돌아가지 않습니다. 이때 뚜껑 결합 손잡이를 강제로 돌리지 마시고 압력추를 젖혀 내부 증기가 완전히 배출된 후 다시 조작해 주십시오.
3. 뚜껑을 열고 닫을 때는 항상 뚜껑 결합 손잡이 위치를 "♠" (열림)방향으로 확실하게 돌려 주십시오.
 - 기능표시부에 "LOCK" 표시가 나타나지 않으면 압력취사, 예약/지동세척 버튼이 작동하지 않습니다. 정확하게 다시 "♣" (잠김)위치로 돌려 주십시오.
 - 뚜껑부를 위에서 보았을 때 뚜껑 결합 손잡이가 "♣" (잠김) 방향으로 완전히 돌아갔을 때 뚜껑이 잠긴 상태입니다.
 - 뚜껑 결합 손잡이가 열림 방향으로 돌아갔을 때 "♣" 표시가 3회 점멸 후 소등되며, 잠금 방향으로 돌아갔을 때 "♣" 표시가 점등됩니다.





제품 손질 방법

압력 노즐막힘 손질 방법

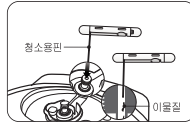
압력추

이물질 등으로 압력추 증기 배출구가 막혀 있으면 제 기능을 발휘하지 못하므로 사용 전 · 후에는 아래의 압력추/증기배출구 청소방법을 참조하여 압력추를 분리한 다음 청소용 핀으로 구멍을 뚫은 후 사용해 주십시오.
증기 배출구의 구멍이 막히지 않았는지 정기적으로 점검해 주십시오.
※ 압력추의 디자인은 그림과 다를 수 있습니다.

〈압력추/증기배출구 청소방법〉



1 뚜껑 결합손잡이를 "▲" (잠김방향으로 돌린 후 압력추를 잡고 위로 들면서 화살표 방향 (반시계방향)으로 돌려서 분리합니다.



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



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

내술 · 부속품 ▶ 주방용 중성세제와 스폰지로 씻어 주십시오.

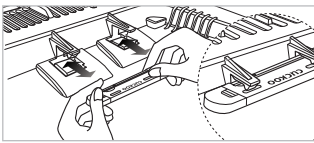
거친수세미

금속수세미

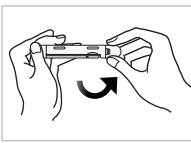
연타제

쇠솔

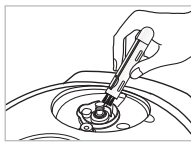
청소용 핀 & 브러쉬 킷 사용방법



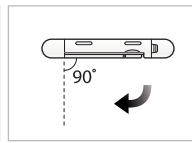
1 청소용 핀&브러쉬 킷 (제품 바닥면 부착)을 그림과 같이 분리합니다.



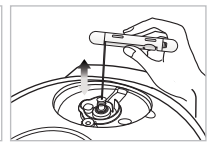
2 그림과 같이 브러쉬 뚜껑을 잡고 화살표 방향으로 힘을 주어 뚜껑을 분리합니다.



3 청소용 브러쉬로 밥물고임 방지 배수로나 행주로 닦기 어려운 부분을 깨끗이 청소할 수 있습니다.



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



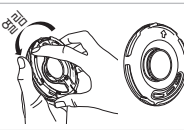
5 청소용 핀은 증기 배출구 청소시에만 사용하십시오.

소프트 스팀캡 손질 방법

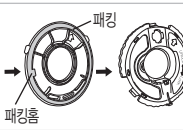
취사나 요리 완료 직후에는 소프트 스팀캡이 뜨거우므로 만지지 마십시오. 화상을 입을 수 있으므로 주의하십시오.



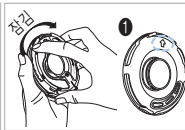
1 소프트 스팀캡을 그림과 같이 홀 부분을 손가락으로 잡고 위로



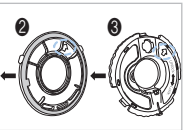
2 손잡이를 잡고 반시계 방향으로 돌려 분해 하십시오. 주방용 중성세제 및 스폰지로 자주 세척해 주십시오. 세척 후 순서대로 조립해 주십시오.



3 소프트 스팀캡을 조립하여 끼울 때에는 화살표 방향을 일치하도록



맞춘 후 시계방향으로 돌려 확실하게 조립해 주십시오.

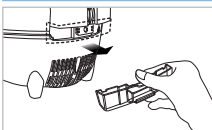


4 제품에 소프트 스팀캡을 장착할 때는 그림과 같이 소프트스팀캡을 안착한 후 소프트스팀캡을 눌러 단단히 고정시켜 주십시오.

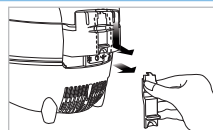


5 청소 후 그림과 같이 밥물고임방지 배수로캡을 위로 밀어서 끼워 넣은 후 물받이를 확실하게 장착합니다.

물받이/밥물고임방지배수로 손질방법



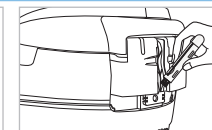
1 물받이를 분해합니다.



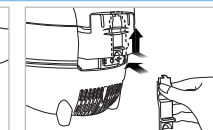
2 밥물고임방지배수로캡의 손잡이를 잡고 아래방향으로 밀어서 분리합니다.



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



4 밥물고임방지배수로를 청소용 브러쉬를 이용하여 그림과 같이 깨끗이 청소해 주십시오.



5 청소 후 그림과 같이 밥물고임방지 배수로캡을 위로 밀어서 끼워 넣은 후 물받이를 확실하게 장착합니다.

뚜껑이 닫히지 않을 때의 주의사항

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



1. 내술이 제품 본체에 완전히 들어가 있는지 확인합니다. (내술에 부착된 손잡이를 제품 본체 홈 부에 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 들어 있으면 닫는 순간 압력이 걸려서 뚜껑이 잘 닫히지 않습니다. 이때는 압력추를 쫓힌 다음 뚜껑을 닫고 뚜껑 결합 손잡이를 시계방향으로 돌려서 뚜껑을 체결합니다.

고장신고 전에 확인하십시오

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

증 상	확인사항	조치사항
뚜껑 결합 손잡이가 “옴” (열림) 방향으로 움직이지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> 취사 또는 요리중에 뚜껑 결합 손잡이를 돌리지 않았습니까? 증기가 완전히 배출되지 않은 상태에서 뚜껑 결합 손잡이를 돌리지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 취사 또는 요리중에는 뚜껑이 열리지 않습니다. 뚜껑을 강제로 열지 마십시오. 부득이한 경우는 취소 버튼을 2초간 눌러 취소시킨 다음 압력추를 젖혀 증기를 완전히 빼낸 후 열어 주십시오. 압력추를 젖혀 증기를 완전히 빼낸 후 뚜껑을 열어 주십시오.
뚜껑 결합 손잡이가 “옴” (열림) 방향으로 완전히 돌아갔는데도 뚜껑이 열리지 않을 경우		<ul style="list-style-type: none"> 압력 때문입니다. 압력추를 젖혀 증기를 완전히 빼낸 후 뚜껑을 열어 주십시오.
뚜껑 사이로 증기가 누설되거나 “삐” 하는 휘파람 소리가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> 패킹에 이물질(밥알 등)이 묻어있지 않습니까? 패킹이 낡지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 패킹을 행주나 부드러운 헝겊으로 깨끗이 닦은 후 사용하십시오. 패킹 주변은 항상 깨끗이 유지시켜 주십시오. 증기가 누설되면 곧바로 취소 버튼을 2초간 눌러 증기를 빼낸 후 전원플러그를 뽑아 사용을 중지하고 서비스센터로 문의하십시오. 패킹은 사용 방법 및 취수에 따라 1년~3년 정도 사용 후 교환하여 주십시오. 낡은 패킹을 계속하여 사용시 증기가 누설되어 압력 취사가 되지 않을 수 있습니다.
취사 또는 요리중 취소 버튼이 눌러지지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> 내솥의 내부가 뜨겁지 않습니까? 버튼잠금이 설정되어 있지 않습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 취사 또는 요리 중 부득이하게 취소할 경우, 내솥 내부 온도가 높으면 안전을 위해 취소 버튼을 2초간 눌러야 취사 또는 요리가 취소됩니다. 취사 또는 요리가 취소되면 자동증기배출장치로 증기가 배출되면서 내용물이 비산할 수 있으므로 얼굴과 손 등에 화상을 입을 수 있으니 주의하십시오. 확인 버튼을 3초이상 눌러 버튼잠금 기능을 해제하여 주십시오.
취사나 보온시 이상한 소음이 날 때	<ul style="list-style-type: none"> 취사시 비람부는 소리(“붕”)가 나지 않습니까? 취사 및 보온중 “찌” 하는 소리가 납니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 내부 부품의 열을 식혀주기 위해 송풍모터가 돌아가는 소리입니다. 정상입니다. 취사 및 보온중 “찌” 하는 소리는 IH 압력밥솥이 동작 될 때 나는 소리입니다. 정상입니다.
현미가 제대로 발아되지 않을때	<ul style="list-style-type: none"> 정격용량 이상의 현미를 넣고 발아시키지 않았습니까? 묵은 현미를 사용하지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 정격용량의 현미를 넣어주십시오. 묵은 현미나 오염된 현미를 사용했을 때 발아율이 떨어질 수 있습니다.

고장신고 전에 확인하십시오

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

증상	확인사항	조치사항
버튼 입력시 “LJ” 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 내솔이 제품에 들어 있습니까? • 110V용(전원)에 사용하지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 내솔이 들어 있지 않은 상태에서는 버튼조작이 되지 않습니다. 내솔을 넣어 주십시오. • 본 제품은 220~240V전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.
압력취사, 예약/자동세척 등의 버튼이 작동되지 않고 “E01” 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑 결합 손잡이를 “움” (잠김) 방향으로 돌리셨습니까? • 잠금 표시가 나타나 있습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑 결합 손잡이를 완전히 “움” (잠김) 방향으로 돌립니다. 뚜껑 결합 손잡이가 완전히 체결되지 않으면 압력취사, 예약/자동세척 버튼이 작동되지 않습니다.
밥이 심하게 눌을 때	<ul style="list-style-type: none"> • 온도감지기, 내솔 외면에 밥알이 심하게 눌러 붙어 있거나 이물질이 있지는 있습니까? • “쿠쿠 맞춤밥맛” 또는 “맞춤 취사” 기능을 설정하지 않으셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 온도감지기, 내솔외면의 이물질 제거해 주십시오. (47쪽 참조) • 필요에 따라 맞춤밥맛 또는 맞춤취사 기능을 해제 또는 설정한 후 취사하여 주십시오. (37~38쪽 참조)
장시간동안 취사가 완료되지 않고 “E03” 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 110V용(전원)에 사용하지 않으셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 제품에 이상이 생겨(히터단선, 열량 부족 등) 장시간 밥이 완료되지 않을 때 나타나는 표시입니다. 전원을 차단후 서비스센터로 문의하십시오. • 물만 넣고 장시간 가열할 경우에 “E03” 표시가 나타나는 것은 정상입니다. • 본 제품은 220~240V 전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.
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. (33쪽 참조) • 오전, 오후를 확인하십시오. • 최대 예약시간은 13시간입니다.
취사 직후나 보온 중 밥에서 이상한 냄새가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 닭찜, 갈비찜 등의 요리를 하신 후 청소를 깨끗이 하셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 47쪽을 참조하여 뚜껑부의 패킹을 깨끗이 닦아낸 후 사용하여 주십시오.
뚜껑이 닫혀지지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑 결합 손잡이가 (☉) “움” (열림) 방향으로 완전히 돌려졌습니까? • 내솔에 밥이나 뜨거운 음식물이 들어 있지 있습니까? • 내솔을 본체에 완전히 넣었습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑 결합 손잡이를 “움” (열림) 방향으로 완전히 돌리고 닫아 주십시오. • 압력추를 젖힌 다음 뚜껑을 닫습니다. • 내솔에 부착되어 있는 내솔 손잡이를 좌우로 돌려 본체에 완전히 안착시킵니다.
“E_u, 00” 번갈아 가면서 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 마이크 전원에 이상이 있을때 나타납니다. 	<ul style="list-style-type: none"> • 전원을 차단후 서비스센터로 문의하십시오.
“E_P, 00” 번갈아 가면서 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 환경센서에 이상이 있을때 나타납니다. 	<ul style="list-style-type: none"> • 전원을 차단후 서비스센터로 문의하십시오.
“E_wF” 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 마이크 내부 메모리에 이상이 있을때 나타납니다. 	<ul style="list-style-type: none"> • 전원을 차단후 서비스센터로 문의하십시오.
취사, 보온/재가열 버튼 입력시, 보온 동작 중 “HCF_” , 취사 동작 중 “HCF_” 표시가 나타날 때		<ul style="list-style-type: none"> • 전원 또는 제품의 이상 점검 가능 입니다. 지속적으로 표시가 나타날 경우에는 서비스센터로 문의 하십시오.

고장신고 전에 확인하십시오

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

증상	확인사항	조치사항
밥이 되지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> • 압력취사 버튼을 눌렀습니까? • 취사중 정전이 되지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 원하는 메뉴선택 후 반드시 압력취사 버튼을 1회 눌러 표시부에 “CO” 표시가 나타나는지 확인하십시오. • 정전보상 기능에 대해서는 33쪽을 참조하십시오.
밥이 설익거나 퍼석할 때 또는 증밥이 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 않습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 34쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오. • 물을 반농금 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 잡곡메뉴에서 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? • 뜬을 들이는 상태에서 뚜껑을 열지는 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 원하는 메뉴를 바르게 선택하십시오. • 물 조절을 정확히 하십시오. (34쪽 참조) • 취사 완료음이 울린 후 압력이 완전히 제거된 다음 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"> • 34쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오.
보온 중 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. • 보온 중 전원플러그를 항상 꽂아 주십시오. • 보온시간은 가능한 12시간 이내로 하십시오. • 백미 이외의 메뉴와 식은밥은 보온하지 마십시오.
“E ₁ ”, “E ₂ ”, “E ₃ ” 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 온도감지기에 이상이 있을 때 나타납니다. 	<ul style="list-style-type: none"> • 전원을 차단 후 서비스센터로 문의하십시오.
“E ₄ ” 표시가 깜빡일 때	<ul style="list-style-type: none"> • 냉각팬에 이상이 있을 때 나타납니다. 	<ul style="list-style-type: none"> • 전원을 차단 후 서비스센터로 문의하십시오.
보온 중 보온경과시간 표시가 깜빡일 때	<ul style="list-style-type: none"> • 보온 후 24시간이 경과하지 않으셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 보온 24시간 경과 이후부터 보온 경과 시간을 깜빡이게 표시하여 보온이 장시간 경과 되었음을 알립니다.
보온중 밥이 많이 식었거나 물이 많이 흐를 때	<ul style="list-style-type: none"> • 보온을 취침보온모드로 설정하지 않으셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 필요에 따라 취침보온모드를 해제 또는 설정한 후 보온하여 주십시오.
“E ₅ ” 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 취사 완료 후 전원이 인가된 상태에서 한번도 뚜껑 결합 손잡이를 “옴” (열림) 방향으로 돌리지 않고 보온이 취소된 상태(대기상태)에서 압력취사 버튼을 누르지 않으셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑 결합 손잡이를 “옴” (열림) 방향으로 돌린 뒤 다시 “옴” (잠김) 방향으로 돌려 주십시오.
“E ₆ ” 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 분리형 커버가 장착 되어 있습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 분리형 커버를 장착해 주십시오. (47쪽 참조) • 분리형 커버가 장착된 상태에서 “E₆” 표시가 계속 점멸할 경우 서비스센터로 문의하십시오.
보온 중 경고음이 울리거나 보온 중 재가열이 되지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> • 분리형 커버가 장착되어 있습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 분리형 커버를 장착해 주십시오. (47쪽 참조)



产品部件名称

产品部件名称 (外部)



压力锥

煮饭或料理前，压力锥要水平放置，若压力锥倾斜，会使蒸汽排出。

自动蒸汽排出口

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

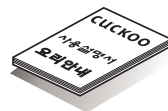
结合手柄

煮饭时，请将结合手柄（⊙）转至“⊖”（关闭）位置才能启动。

开盖按钮

将结合手柄“⊖”（关闭）转至“⊕”（开启）位置后，按开盖按钮即可开盖。

功能操作部及显示部



使用说明书及料理指导书



饭勺



量杯



蒸盘

（蒸盘的使用方法请参照“料理指导书”）



透气针·清洁刷
（实物附着于产品底部）

产品部件名称 (内部)

密封圈

根据使用方法及使用次数，使用寿命约1~3年，请定期更换。



锅盖

分离式内锅盖

安全密封圈

安全密封圈罩

压力控制部

锁扣安装轴

分离式内锅盖把手

锁扣

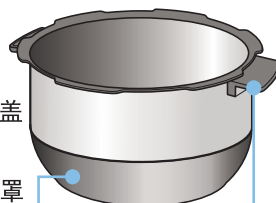
接水盒

煮饭或料理结束后，请及时清理接水盒里的水。若接水盒里有水会产生异味。

电源插头

电源线

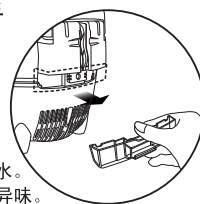
温度感应器



内锅把手

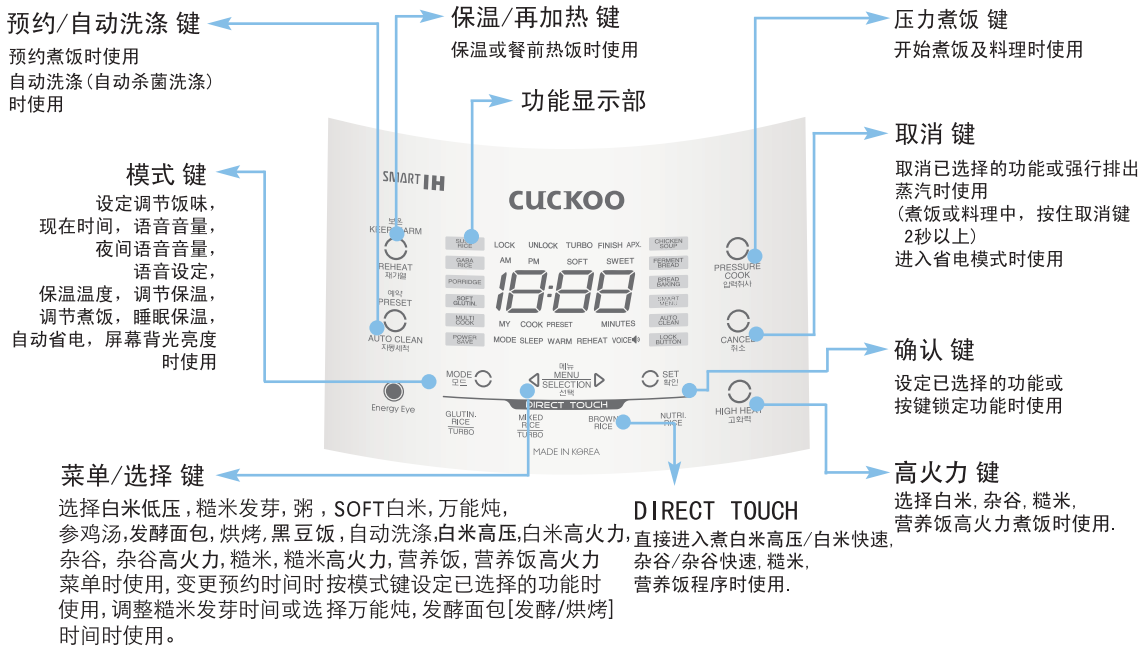
内锅

（请正确放入内锅）





功能操作部名称及作用/语音功能设定与解除



※插入电源后无动作时, 显示屏显示待机状态, 如图。
(待机画面的菜单, 时间, 有无语音, 调节饭味阶段是根据使用者的设定而显示)
※功能操作时, 按取消键将自动返回待机状态。
※按键力度以听到响声为准, 产品的形状和颜色因设计改进会有所变化, 恕不另行通知。



语音音量调节功能(语音功能解除或语音音量调节功能)

待机状态下按模式键2次进入。(初期进入时需按模式键1秒以上。)



- 按2次模式键进入语音音量设定模式时显示屏显示“3”。
- ▶ 菜单/选择键闪烁, 模式、确认、取消键亮起。
- ▶ 语音提示“语音音量设定模式, 请按选择键调节音量后, 请按确认键”
- 按菜单/选择键设定为 OFF 时, VOICE 和 OFF 会闪烁并解除语音功能。
- 语音音量设定范围为 1 - 5。
- ▶ 确认键闪烁, 模式、菜单/选择、取消键亮起。
- ▶ 按时连续变化。
- ▶ 设定所需语音音量后按确认键。

语音设定功能

语音设定功能有 语音。产品初始设定为

▶ 语音功能设定方法



例)



例)



例)设定为韩国语语音时

1. 待机状态下按11次模式键进入语音设定模式。
初期进入时按模式键1秒以上。
2. 进入语音设定模式时, 语音提示“语音设定模式, 请按选择键选择所需语音后按确认键”。
此时菜单/选择键闪烁, 模式、确认、取消键亮起。
3. 选择所需语音后按确认键, 语音提示“语音设定已完成”的同时转为待机模式。
4. 进入语音设定模式后按取消键或按键无任何操作超出7秒以上时自动返回待机状态。



时间设定/夜间语音音量调节功能

时间设定

时间设定方法如下。

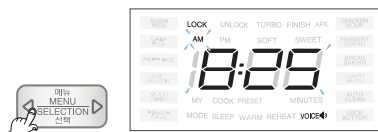
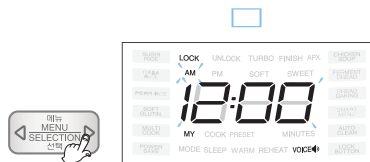
1 插入电源后按1次模式键

- ▶ 初期按模式键进入时，需按1秒以上。
- ▶ 语音提示“现在时间设定模式，按选择键调整现在时间后，请按确认键”。



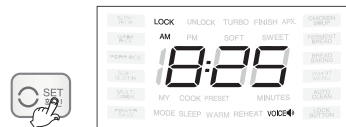
2 按菜单/选择键将时调至“8”分调至“25”

- ▶ 每按一次“0”键增加1分钟。
- ▶ 每按一次“0”键减少1分钟。
- ▶ 按住时，以10分为单位连续变化。(反复功能)
- ▶ 请正确区分上下午。
- ▶ 上午12:00侧显示为下午12:00。



3 调整所需时间后按确认键。

- ▶ 按键无任何操作7秒以上时，语音提示“超出设定时间，功能已取消”的同时自动取消。



<设定完成画面>

■ 关于锂离子电池

- 本产品有停电记忆功能及时钟显示功能，电路板上装有锂离子电池，寿命约3年，根据性能会有所差异。
- 未插入电源时显示屏无显示或插入电源后即显示“12:00”时说明电池已用尽，请联系售后服务中心更换电池。

■ 停电记忆功能

- 本产品设有停电记忆功能，即使停电也能记住之前状态，再次来电时能正常工作。(根据产品型号略有差异)
- 煮饭开始时，若停电，会相应延长煮饭时间，根据停电时间长短会有不同。
- 保温中停电导致米饭变凉时，会自动取消保温功能。

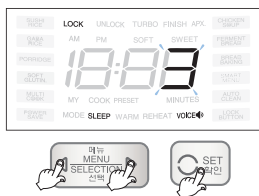
■ 保温中现在时间设定方法

1. 保温中需调整现在时间时，按取消键取消保温后，按1次模式键进入时间设定功能。
2. 现在时间设定完成后，按一次保温/再加热键即开始保温此时显示屏显示“OH”。

夜间语音音量调节功能

夜间语音音量调节功能是指在夜间(10:00~05:59)

▶ 夜间语音音量设定方法



例)3阶段，昼间音量的60%

1. 在待机状态下按10次模式键进入夜间语音音量调节模式。初期进入时需按模式键1秒以上。
2. 进入夜间语音音量调节模式时，语音提示“夜间语音音量调节模式，请按选择键选择或解除夜间语音音量调节功能后，按确认键。”此时菜单/选择键闪烁，模式、确认、取消键亮起。
3. 按菜单/选择键，显示夜间语音音量大小，选择所需音量后按确认键。此时确认键闪烁，模式、菜单/选择、取消键亮起。
4. 按菜单/选择键音量调至5时，语音提示“夜间语音音量调节功能已解除”，请按确认键选择功能。此时确认键闪烁，模式、菜单/选择、取消键亮起。
5. 进入夜间语音音量调节模式后按取消键或按键无任何操作超出7秒以上时自动返回待机状态。



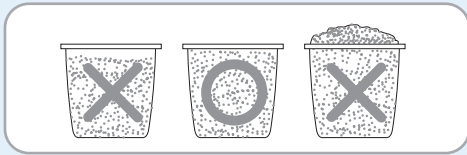
煮饭前准备事项



1

洗净内胆,擦干水分.

- ▶ 请用柔软的抹布清洗内胆.
- ▶ 使用粗质抹布清洗内胆时容易把内胆内外部的喷涂脱落.
- ▶ 请不要将尖锐的餐具放入内胆一起清洗. (内胆喷涂可能会脱落)



2

按人数用量杯计量米量后放入内胆.

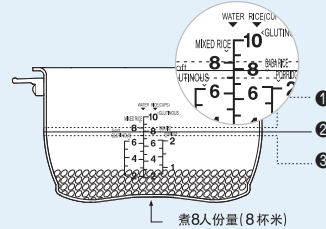
- ▶ 米量以量杯水平面为基准等于1人份量. (例: 1人份时米量为1杯, 3人份时米量为3杯)

3

请将米淘洗干净将洗净的米倒入内胆.

4

根据所需菜单调整水位



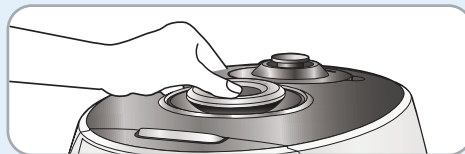
- ▶ 把内胆水平放置在固定台面后,按内胆水刻度调整水位.
- ▶ 内胆水刻度为米和水同时放入时的刻度.

- ① 陈米或煮较粘的米饭时: 比规定量多加半刻度水量.
- ② 煮8人份量(8杯米)时,水位调至“白米”8刻度.
- ③ 煮浸泡的米或较硬的米饭时: 比规定量少加半刻度水量.


5


插入电源插头后将内胆放入产品内. 请将内胆正确放入产品内.

- ▶ 内胆外侧底部粘有米粒或异物时会影响煮饭或产品可能会受损.
- ▶ 内胆未完全放置于机体内时无法盖锅盖. (内胆把手要放置于机体两侧的槽)



6

盖上锅盖后将结合手柄转至“” (关闭)位置.

- ▶ 功能显示部显示“” (关闭)标志时表示锅盖已盖紧.





煮饭方法

1 按菜单/选择键选择所需菜单.

- 确认是否安装分离式内锅盖。
- 煮饭前请将压力锥水平放置
- 每按一次菜单/选择键以白米高压->白米高火力->杂谷->杂谷高火力->糙米->糙米高火力->营养饭->营养饭高火力->白米低压->糙米发芽->粥->SOFT白米->万能炖->参鸡汤->发酵面包->烘烤->黑豆饭->自动洗涤(自动杀菌洗涤)的顺序反复选择。
- 一直按住按键时按菜单顺序连续变化。
- 煮白米高压, 杂谷, 糙米, 营养饭时, 请按相应菜单的DIRECT TOUCH键直接进行煮饭
- 白米, 杂谷, 糙米, 营养饭菜单开始煮饭后5秒内按高火力键时选择的菜单会开始高火力煮饭
- 白米高压、白米高火力、杂谷、杂谷高火力、SOFT白米、糙米、糙米高火力、糙米发芽、白米低压、营养饭、营养饭高火力, 黑豆饭菜单完成一次程序后会自动记忆, 再次做同样菜单时, 无需重新选择菜单。



例)选择白米时
▶语音提示“白米”。

2 按压力煮饭/白米快速键开始煮饭.

- 煮饭前将结合手柄转至“ ”(关闭)位置后按压力煮饭/白米快速键时, 语音提示“白米高压, cuckoo 开始煮饭”的同时,开始煮饭。
- 煮饭前未将结合手柄转至“ ”(关闭)位置后按压力煮饭/白米快速键时, 有警告音和显示屏显示“E01”并语音提示“请将压力解除手柄调至压力位置”的同时停止操作。



例)煮白米高压时

3 焖饭阶段(如: 白米)

- 进入焖饭阶段时, 显示部显示剩余时间并语音提示“焖饭阶段开始”。根据所选菜单时间会有所差异。
- 焖饭阶段完成前1~3分钟时, 语音提示“开始排出蒸汽”的同时自动排出蒸汽,蒸汽自动排出时注意不要受到惊吓及烫伤。

例)剩余10分钟时

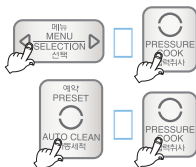


4 完成煮饭

- 煮饭完成后,语音提示(CUCKOO~鸟叫声)“煮饭已完成”的同时自动进入保温状态。
- 无需保温时请按2秒取消键,取消保温。
- 煮饭完成后请搅匀米饭。
- 锅盖结合手柄不易转动时,请推动压力锥等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。



自动洗涤(自动杀菌洗涤)使用方法



内锅里倒至2刻度水, 盖好锅盖, 将结合手柄转至“ ”(关闭)位置。

方法1. 按菜单/选择键选择自动洗涤(自动杀菌洗涤)功能后按压力煮饭键。

方法2. 在待机状态下按2次自动洗涤(自动杀菌洗涤)键后按压力煮饭键。

锅底米饭出现淡黄现象

此现象为米中淀粉沉淀锅底所致,属正常现象,此淡黄米饭的口感更加清香美味。

本产品为高温、高压下煮饭,米饭出现淡黄现象,请放心使用.使用预约功能做出的米饭比正常煮饭锅底出现黄现象会更明显。

煮饭方法



菜单使用方法

白米高压	煮较粘的米饭时使用。	SOFT白米	煮柔软的米饭时使用。
杂谷	煮杂谷饭时使用。	糙米/发芽	煮糙米发芽饭时使用。
Smart Menu (黑豆饭)	煮黑豆饭时使用。	发酵面包 (发酵/烘烤)	发酵或烘烤时使用。
		参鸡汤	做参鸡汤时使用。
白米低压	想食用一般米饭和黏米饭之间的饭时使用。	营养饭	煮营养饭时使用。
粥	熬粥时使用。	万能炖	手动调整料理时间。
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。	高火力 (白米, 杂谷, 糙米, 营养饭)	想吃更香的米饭时使用。 (可能会出现淡黄现象)
糙米	直接做糙米饭时使用。		
白米快速	<ul style="list-style-type: none"> 选择白米菜单后连续按2次键,进行白米快速煮饭缩短煮饭时间。(白米两人份为基准约需13分钟) 使用白米快速煮的米饭效果不如正常煮的米饭效果好, 因此请将煮饭容量控制在6人份以下。 煮饭前将白米充分浸泡20分钟后开始煮饭效果更佳。 		
杂谷快速	<ul style="list-style-type: none"> 选择杂谷菜单后连续按2次键,进行杂谷快速煮饭缩短煮饭时间。(五谷饭2人份为基准约需26分钟) 使用杂谷快速煮的米饭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。 煮饭前将杂谷或豆类充分浸泡或煮熟后开始煮饭效果更佳。 		

※ 使用白米快速或煮少量米饭时, 流入到接水盒里的水可能会增多, 煮饭完成后请及时清理接水盒。

各菜单使用方法

菜单	水位	容量	煮饭时间
白米	白米	2~10人份	约28~38分
白米快速		2~6人份	约13~21分
白米高火力		2~10人份	约30~39分
杂谷	杂谷	2~8人份	约44~54分
杂谷速快		2~6人份	约26~36分
杂谷高火力		2~8人份	约46~54分
白米低压		2~8人份	约40~51分
Smart Menu(黑豆饭)	SOFT白米	2~6人份	约40~49分
SOFT白米	糙米发芽	2~6人份	约51~59分
糙米		2~8人份	约55~61分
糙米高火力	白米	2~8人份	约56~62分
营养饭		2~6人份	约29~33分
营养饭高火力		2~6人份	约30~35分
参鸡汤		1只(约1kg)	约70分
粥		1~2杯	约81~100分
发酵面 烘烤		请参照料理指导书	
万能炖		请参照料理指导书	
自动洗涤(自动杀菌洗涤)	水位调至白米1刻度		约22分

※ 保温中按取消键取消保温后,再选择所需功能。

※ 万能炖等料理后煮饭时可能会有异味。(参照清洁保养方法,擦净密封圈及分离式内锅盖后使用)

※ 各菜单的所需时间, 电压, 水量, 水温等根据产品使用环境会有所差异。

※ 此外显示“E d0”时,将结合手柄转为开启位置后再转为关闭位置。



调节饭味功能使用方法 / 节能模式使用方法

什么是调节饭味功能

‘CUCKOO’是在世界最先开发了自己的可变电路，用户可根据米饭的“柔软程度”和“香粘程度”选择个人喜好的口味进行煮饭的功能，用此功能达到预期的煮饭效果，这是唯‘CUCKOO’持有的专利技术。

调节饭味功能

选择“柔软米饭”阶段增加：会使米饭更加柔粘。(柔软米饭可选4阶段)

选择“香粘米饭”阶段增加：做出的米饭更香。(香粘米饭可选4阶段)

根据个人嗜好选择柔软米饭，香粘米饭阶段或可同时使用。

调节饭味功能使用方法

选择‘CUCKOO福库’调节饭味所支持的菜单(白米高压、白米高火力、杂谷、杂谷高火力、糙米、糙米高火力、糙米/发芽、黑豆饭)后按住模式键1秒以上。

语音提示“设定CUCKOO福库调节饭味或按选择键选择所需饭味阶段后,请按确认键”的同时进入设定模式。

① 选择菜单



② 进入调节饭味模式



选择所需菜单后按模式键1秒以上进入调节饭味设定模式。

- ▶ 模式、菜单/选择键闪烁, 确认、取消键亮起。
- ▶ 选择所需菜单后, 按确认键。

③-1 调整柔软米饭阶段



按菜单/选择(左键)选择柔软米饭阶段。

- ▶ 确认键闪烁, 模式、取消、菜单/选择键亮起。

③-2 调整香粘米饭阶段



按菜单/选择(右键)选择香粘米饭阶段。

- ▶ 确认键闪烁, 模式、取消、菜单/选择键亮起。

④ 完成设定



选择调节饭味阶段后按确认键完成设定。

(按取消键或按键无任何操作超出7秒以上时自动返回待机状态)

节能模式使用方法

保温、预约中，自动感知周围的亮度，是节约能源的功能。

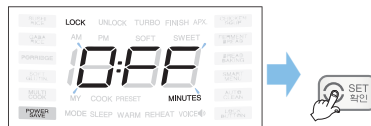
希望在当前进入省电模式的亮度(2阶段)更暗的地方进入时设定为1阶段

希望在当前进入省电模式的亮度(2阶段)更亮的地方进入时设定为3阶段

(出厂设定为2阶段)



(选择节能模式时)



(解除节能模式时)

1. 待机状态下按12次模式键进入节能设定模式。
2. 进入节能设定模式时菜单/选择键闪烁, 模式, 确认, 取消键亮起。
3. 每按一次菜单/选择键时节能阶段以3阶段→OFF→1阶段→2阶段→3阶段变化, 显示OFF时, 语音提示“节能模式已解除”的同时, 确认键闪烁, 模式、菜单/选择, 取消键亮起。
4. 选择所需阶段后, 按确认键, 语音提示“节能模式设定已完成”
5. 按取消键或按键无任何输入7秒以上时自动返回待机状态。



调节煮饭功能 / 睡眠保温模式设定方法

调节煮饭功能(煮饭温度调节功能)

此功能跟以往固定温度阶段的产品不同的是,可调节煮饭时加热完成的温度阶段(温度高、低)

消费者可以按个人喜好进行调节.

初期设定值为 根据情况调节阶段.

-高温阶段: 煮杂谷类或喜欢较粘的米饭时设定.

-低温阶段: 煮新米或喜欢较硬的米饭时设定.

调节煮饭功能使用方法

① 调节煮饭设定画面



按5次模式键进入调节煮饭设定画面,初始设定时间如图.

▶菜单/选择键闪烁,调节煮饭、模式、确认、取消键亮起.

② 菜单选择画面



按菜单/选择键,选择调节煮饭所支持的菜单.

③-1 高阶段设定模式



按菜单/选择键调至3.
▶确认键闪烁,调节煮饭、模式、菜单/选择、取消键亮起.
▶按住时连续变化.

③-2 低阶段设定模式



按菜单/选择键调至-3.
▶确认键闪烁,调节煮饭、模式、菜单/选择、取消键亮起.
▶按住时连续变化.

④ 完成设定



按确认键完成设定.
(按取消键或无输入7秒以上时自动返回待机状态)

1. ‘调节煮饭’功能适用于白米高压、白米高火力、白米快速、杂谷、杂谷高火力、杂谷快速、白米低压、糙米、糙米高火力、糙米发芽、营养饭、营养饭高火力、黑豆饭.
2. 请按个人喜好设定调节煮饭阶段,调整阶段越高米饭焦黄现象更明显.
3. 按阶段设定后煮饭时,根据米的状态及含水量不同会有所差异.

睡眠保温模式设定方法

长时间保温时,会降低保温米饭的质量(变色,发干,异味等),因此在睡眠(PM:10:00 ~ AM04:00)期间设置低温保温来提高保温效果.

▶ 设定方法



1. 待机状态下按6次模式键进入睡眠保温设定模式.
2. 进入睡眠保温模式后菜单/选择键闪烁,模式,确认,取消键亮起.
3. 按选择键设定睡眠保温后按确认键完成.
(确认键闪烁,模式,菜单/选择,取消键亮起)
4. 按取消键或按键无任何操作7秒以上时自动返回待机状态.

▶ 设定此功能时,在睡眠期间会维持低温保温.如睡眠时想正常保温时,无需设定此功能.夏天米饭容易变色或出现异味,尽量不要使用“睡眠保温”功能.



糙米/发芽

什么是糙米发芽

糙米比白米营养价值高,但有口感欠佳、较硬、不易消化等缺陷,不过稍微发芽会激活其含有的营养成分,并促进吸收。

糙米发芽特征

发芽糙米会提高糙米的营养价值,可改善米饭的口感,促进消化及吸收的特点。

- ▶ 发芽糙米的口感比糙米好
- ▶ 营养丰富易消化-糙米发芽过程中会散发淀粉酶激素,因而促进吸收。
- ▶ 对儿童及考生是营养健康食品.-含有丰富的食用纤维。
- ▶ -GABA(氨基丁酸)在医学界认为;可促进肝和肾的新陈代谢,抑制中性脂肪层的增加,防止血压上升,促进脑细胞的新陈代谢等易于人体的功效。

糙米/发芽菜单使用方法

1 为促进发芽率,请将糙米提前浸泡16小时以内 预备发芽方法

- ▶ 将洗好的糙米放入容器里,倒入充分的水浸泡。
- ▶ 预备发芽时间应控制在16小时以内,使用糙米发芽菜单之前必须重新清洗后煮饭。清洗时,应轻轻搓洗,若过度用力搓洗会使胚芽掉落,容易导致糙米不发芽。
- ▶ 预备发芽时,根据浸泡时间不同会产生特殊味道。
- ▶ 将洗好的预备发芽糙米放入内锅,按煮饭量调整水位,选择糙米发芽菜单。
- ▶ 受炎热的夏日或保管温度的影响糙米在预备发芽时会产生异味,请缩短浸泡时间,且淘米时多加留意。

2 盖好锅盖,将结合手柄转至“”(关闭)位置后,按菜单/选择键,选择糙米/发芽。

- ▶ 选择糙米发芽功能时,显示部显示“”。
- (语音提示“糙米发芽,请按时间键调整发芽时间后,按压力煮饭键完成”)

3 按压力煮饭/白米快速键。

- ▶ 按压力煮饭/白米快速键时根据设定时间进行糙米/发芽后开始煮饭。
- ▶ 糙米发芽中显示剩余时间。

糙米/发芽煮饭时注意事项

- 1 想尽快食用糙米发芽饭时,无需浸泡做预备发芽,可直接选择糙米发芽功能设定糙米发芽时间后,按压力煮饭/白米快速键。(芽的大小并不影响营养成分的多与少。)
- 2 在气温过高的环境下设定糙米发芽时间过长时会产生异味,此时把糙米发芽设定时间缩短为宜。
- 3 使用糙米发芽功能时,最多可做6人份。
- 4 可以使用自来水,但使用矿泉水会更好。
不可使用开水或凉开水,可能会导致糙米不发芽
- 5 糙米的发芽率或芽的长度等发芽状态根据糙米存放环境和保管时间的不同会有所差异。
-发芽糙米根据糙米种子的不同胚芽长度及发芽率会有所差异。
发芽糙米必须使用收割未满1年的糙米,尽可能使用加工后保管时间短的糙米。
- 6 糙米发芽功能设定3H时,不可预约,如需预约时,请将菜单设定为‘糙米’后,再预约。
- 7 根据糙米的种类不同锅底米饭出现淡黄现象及米饭状态会有所差异。
根据个人口味调整水位或使用调节饭味功能。
- 8 根据使用环境或白米的状态可能看不到芽。



发酵面包菜单使用方法

1 锅盖结合手柄转至关闭位置后按菜单/选择键选择发酵面包菜单。

- ▶ 语音提示“发酵面包请按确认键”。
- ▶ 确认键闪烁，菜单/选择，取消，压力煮饭，模式键亮起。
- ▶ 选择发酵面包菜单时显示屏显示40分。



2 按确认键后按菜单/选择键设定发酵时间。

- ▶ 菜单/选择键闪烁，取消，压力煮饭键亮起。
- ▶ 语音提示“请按选择键调整发酵时间后按压力煮饭键”。
- ▶ 发酵时间设定范围为5分~120分。



3 按压力煮饭键。

- ▶ 按压力煮饭键开始发酵。
- ▶ 开始发酵时显示屏显示煮饭字样和剩余时间。
- ▶ 语音提示“发酵面包00分，cuckoo开始做发酵面包”。



4 一次发酵完成后轻压面团将气排出，然后进行第二次发酵。

- ▶ 二次发酵完成后打开锅盖确认是否比二次发酵前膨胀1.5~2倍。

发酵面包烘烤菜单使用方法

1 按菜单/选择键选择发酵面包[烘烤]菜单。

- ▶ 语音提示“发酵面包烘烤请按确认键”。
- ▶ 确认键闪烁，菜单/选择，取消，压力煮饭，模式键亮起。
- ▶ 选择发酵面包烘烤菜单时显示屏显示40分。



2 按确认键后按菜单/选择键设定烘烤时间。

- ▶ 选菜单/选择键闪烁，取消，压力煮饭键亮起。
- ▶ 语音提示“请按选择键调整烘烤时间后按压力煮饭键”。
- ▶ 烘烤时间设定范围为1~80分。
- ▶ 请按发酵状态及材料用量设定烘烤时间。



3 按压力煮饭键。

- ▶ 按压力煮饭键开始烘烤。
- ▶ 开始烘烤时显示屏显示煮饭字样和剩余时间。
- ▶ 语音提示“发酵面包烘烤00分，cuckoo开始做发酵面包烘烤”。



※ 烘烤完成后请及时取出，以免粘锅。

※ 烘烤完成后请勿直接接触面包，可能会烫伤。



发酵面包做法

▼ 发酵或烘烤异常时请按以下方法确认。

	状态	确认事项	处理方法
发 酵	• 发酵后面团不膨胀或过于膨胀时	• 材料量是否正确？ • 发酵时间是否过长或过短？	• 请参照料理指南。
	• 和面粘锅时	• 是否和面？	• 请确认材料量后和面。
烘 烤	• 面包又小又硬时	• 和面材料及发酵时间是否正确？	• 请参照料理指南正确调整发酵，烘烤时间。
	• 纹粗糙，口感脆时	• 是否发酵时间过长或正确和面？	
	• 黏糊糊时	• 发酵或烘烤时间是否过短？	
	• 烧糊时	• 发酵或烘烤时间是否过长？	
	• 面包底部无焦黄现象时	• 和好的面是否放在内锅中央。 • 烘烤时间是否过长？	• 2次发酵完成后将和好的面放在内锅中央。 • 延长烘烤时间。
	• 面包表面有纹或黏糊糊时	• 是否及时取出面包？	• 烘烤完成后请及时取出。

发酵面包

∴ 发酵面包



准备材料

面粉300g，酵母5g，白糖8g，盐3g，黄油23g，脱脂奶粉12g，水160g

料理方法

[发酵]

[1次发酵]

- ① 面粉用筛子筛一遍。
- ② 黄油放在常温下。
- ③ 面粉，脱脂奶粉，白糖，酵母按顺序放入。
- ④ 放入黄油和水和面。
- ⑤ 将和好的面放入内锅中央。
- ⑥ 盖好锅盖，按选择键选择[发酵面包发酵]菜单，时间设定为40分钟后，按煮饭键。

[二次发酵]

- ① 一次发酵完成后开启锅盖轻压面团将气排出。
- ② 重新将面团放入内锅中央。
- ③ 盖好锅盖，按选择键选择[发酵面包发酵]菜单，时间设定为40分钟后，按煮饭键。

[烘烤]


- ① 二次发酵完成后打开锅盖确认是否比二次发酵前膨胀1.5~2倍。
- ② 盖好锅盖，按选择键选择[烘烤]菜单，时间设定为40分钟后，按煮饭键。



预约煮饭方法

预约煮饭方法

例如：现在时间是下午9时，预约次日上午7时40分时。



- 锅盖结合手柄转至“”（关闭）位置，显示屏显示“关闭”标志后按预约/自动洗涤键

- ▶ 按预约/自动洗涤键时显示（如图）预约初始设定时间并预约闪烁。
- ▶ 糙米发芽菜单没有预约功能，糙米菜单可以预约。
- ※ 保温状态下设定预约煮饭时，按取消键取消保温功能后预约。



- 按菜单/选择键选择所需菜单

- 按确认键后按菜单/选择键设定预约时间

- ▶ 每按一次“”键增加10分钟。
- ▶ 每按一次“”键减少10分钟。按住时连续变化。
- ※ 请注意，下午区分。



- 按压力煮饭键

- ▶ 完成一次预约煮饭后，预约时间会被自动记忆。如需要更改预约时间时，按预约/自动洗涤键重新设定。

预约煮饭时注意事项

- 预约煮饭时


- ▶ 开封时间长的米比较干燥，煮饭时会出现夹生现象。
- ▶ 根据设定预约煮饭时间或使用环境，可能会出现米饭夹生或过稀的现象，以水刻度为基准，加减水量进行调整。
- ▶ 预约煮饭容量过多或设定预约煮饭时间过长时，会增加锅底米饭出现淡黄现象。

- 变更预约时间

- ▶ 变更预约时间时，按取消键取消后，再重新设定。

万能炖菜单使用方法



盖好锅盖，将结合手柄转至“”（关闭）位置后，按菜单/选择键选择万能炖。

- ▶ 选择万能炖菜单时，显示屏显示20分钟。

- 按时间键设定时间。

- ▶ 万能炖时间设定范围为10分~120分。



按压力煮饭/白米快速键。


- ▶ 按压力煮饭/白米快速键开始万能炖料理。万能炖料理开始后显示屏显示剩余时间。

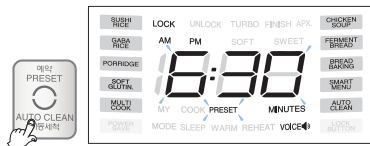


预约再加热方法

预约再加热方法



- ▶ 剩饭不使用保温功能想吃热饭时使用。
- ▶ 预约再加热所需时间为 50 分，请提前 50 分设定预约再加热。
现在时间是下午 9 时，预约次日上午 7 时 40 分时。

1 锅盖结合手柄转至“”（关闭）位置，显示屏显示“关闭”标志后按预约/自动洗涤键



2 按保温键进入预约再加热设定模式。

3 按菜单/选择键设定预约再加热完成时间。

- ▶ 保温/再加热键闪烁，菜单/选择键，确认键，取消键亮起。
- ▶ 每按一次“”键增加 10 分钟。
- ▶ 每按一次“”键减少 10 分钟。
按住时连续变化。

※ 请注意上，下午区分。



4 按确认键。

5 按保温/再加热键。

- ▶ 根据预约设定时间完成预约再加热。
- ▶ 完成一次预约再加热后，预约时间会被自动记忆。无需更改预约时间时，直接按保温/再加热键。



预约再加热时注意事项

1 预约再加热时

- ▶ 用常温下长时间保管的米饭预约再加热时米饭可能会发干或出现淡黄现象。
- ▶ 设定预约再加热时米饭容量要控制在 1.5 人份以内。
- ▶ 用保鲜或冷冻的米饭预约再加热后米饭可能会不热，发干及出现淡黄现象。
- ▶ 预约再加热前请将保鲜的米饭放入内锅后用饭勺搅散。
- ▶ 冷冻的米饭必须解冻后使用预约再加热功能。

2 变更预约时间

- ▶ 按 2 秒以上取消键后重新设定。

3 超出预约设定时间范围时

- ▶ 预约时间设定为 50 分以下时直接开始预约再加热。

4 设定时间超出 13 小时时

- ▶ 显示“13Ho”后预约时间自动变更为 13 小时。
例) 今日下午 5 时预约至明日上午 7 时(设定时间为 14 小时)时显示
“13Ho”后预约时间自动变更为明日上午 6 时(设定时间为 13 小时)。




如何做美味可口的米饭

如何做美味可口的米饭

使用须知

请用量杯正确量取米。 请将内锅水平放置后调整水位。	若水量调整不正确,可能会出现过硬,夹生,过稀等现象。
建议选购小袋装的米,以免长时间放置质量变差。 将米存放于阴凉干燥处。 若煮开封时间较长的米时,多加半刻度水。	煮干硬的米时,即使使用量杯正确量取米也会出现过硬现象。
煮干硬的米时,应避免预约煮饭,请多加半刻度水后进行煮饭。 预约时间超过10小时或预约干硬的米时,会有夹生及夹层现象。	预约时间越长锅底米饭焦黄现象更明显。
保温时间要控制在12小时以内。	长时间保温时米饭会出现异味或变色现象。
请经常清理本产品。 特别是内锅盖粘有异物时应及时清理。	产品未经常清理时,细菌容易滋生保温时会产生异味。

保温时注意事项

煮饭完成后或保温中锅盖不易打开时,请推动压力锥等蒸汽完全排出后再打开。 保温或保温再加热时必须将结合手柄转至“  ”(关闭)位置。 (锅盖开启按钮可能会破损或影响保温效果)	长时间保温时,可能会产生变色或异味.请将保温时间控制在12小时以内。 在特性上压力做出的米饭会比一般电饭锅做出的米饭变色要快。 (保温24小时显示屏保温时间会闪烁)
煮饭完成后,将米饭搅匀进行保温效果会更好。 (保温少量的米饭时,请将米饭堆积在内锅中央)	保温杂谷,糙米时米饭质量不如白米,因此尽量不要保温。 保温中内锅边缘或蒸汽排出口下端的米饭可能会产生白化现象.此时请将米饭搅匀。
保温中内锅无米饭或不使用时,请按取消键取消保温功能或切断电源。	
请勿将饭勺放入锅内一起保温。 特别是放入木勺时,细菌容易滋生会产生异味。	请勿保温过少的米饭或请勿将剩饭与凉饭一起保温。 保温中米饭可能会产生异味。

保温时有异味时

- ▶ 请及时清理产品,特别是内锅盖清理不干净时细菌容易滋生保温时会产生异味。
- ▶ 虽然外观上干净,但仍会有细菌导致异味.有异味时,使用自动杀菌洗涤(自动洗涤)菜单进行洗涤.自动杀菌洗涤(自动洗涤)完成后,内胆必须清洗干净。
- ▶ 做汤、炖等料理后,未清理产品导致保温时会产生异味。



保温/再加热方法

保温温度调节方法

即使经常清理或煮水消毒后保温中的米饭仍产生异味或变色时请调整保温温度。



① 在保温中按1次模式键或在待机状态下按3次模式键进入保温温度调整模式，此时显示屏显示当前保温温度“74”。

② 按菜单/选择键，显示屏按以下顺序变化 74℃→75℃→76℃→77℃→78℃→79℃→80℃→69℃→70℃→71℃→72℃→73℃。



③ 选择所需温度后按确认键完成设定。
(按取消键或按键无任何输入7秒以上时自动返回待机状态)

※ 初始设定温度可能与说明书不同。

温度调整值

1. 保温米饭有馊味并有很多凝结水珠时：将保温温度提高1~2摄氏度。
2. 米饭严重发黄并有异味时：将保温温度降低1~2摄氏度。

调节保温功能设定方法

保温中打开锅盖时内锅盖上有凝结水珠或内锅边缘的米饭出现白化现象时使用的功能。



① 在待机状态下按4次模式键进入调节保温设定模式，此时显示屏显示初始设定值如图。

② 按菜单/选择键，显示屏按以下顺序变化 0→1→2→-2→-1→0



③ 选择所需值后按确认键完成设定。
(按取消键或按键无任何输入7秒以上时自动返回待机状态)

1. 内锅盖上有凝结水珠时：按菜单/选择键调高设定值。
2. 米饭边缘出现白化现象时：按菜单/选择键调低设定值。

保温/再加热

▶ 保温中若想食用热乎乎的米饭时，按保温/再加热键，语音提示“保温再加热开始”的同时开始保温再加热，9分钟后可食用热乎乎的米饭。

<保温中>



显示屏显示“3H”表示已保温3小时。

<再加热中>



显示屏显示“0”表示开始进行再加热并显示剩余时间。

<再加热完成>



保温/再加热完成时语音提示“保温再加热已完成”的同时，自动进入保温状态并显示保温时间。

- ▶ 经常使用再加热功能时，米饭会变色或发干，使用次数1日不易超过1~2次。
- ▶ 使用其它容器煮的饭要进行保温时，将米饭盛入内锅后按1次保温/再加热键，此时显示屏显示“0H”（用其它容器煮的米饭进行保温时可能会产生异味或变色）



省电功能 / 屏幕背光亮度调节功能 / 按键锁定功能 / 煮饭剩余时间显示功能

什么是待机模式省电功能

插入电源后产品无动作状态下为待机状态，此时也会消耗一点电能，这叫待机电耗。为了节减能耗，产品内部回路阻止从外部开始的电能消耗，将电能消耗降低至最小的技术。

自动省电功能使用方法

自动省电功能设定模式下，待机时间选择“0”以上时经过所设定的待机时间后自动进入省电功能。(待机时间设定为“0”分时不能自动进入省电功能)。(产品初始设定为1分)。

▶ 设定方法

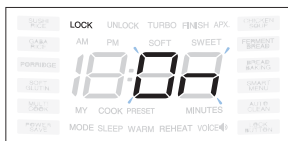


1. 待机状态下按7次模式键进入自动省电功能设定模式。
2. 按菜单/选择键选择所需时间，选择OFF时会解除省电功能，此时确认键闪烁，模式，菜单/选择，取消键亮起。

屏幕背光亮度调节功能

待机、煮饭、保温、预约煮饭中屏幕背光亮度调节功能。

▶ 设定及解除方法 (出厂设置为ON)



1. 待机状态下按8次模式键进入屏幕背光亮度调节功能设定模式。
2. 进入屏幕背光亮度调节功能设定模式后菜单/选择键闪烁，模式，确认，取消键亮起。
3. 按菜单/选择键选择或解除屏幕背光亮度调节功能，此时确认键闪烁，菜单/选择，取消键亮起。
4. 按确认键完成设定。

按键锁定功能

防止清洗或儿童随意操作的按键锁定功能。



1. 煮饭、预约、保温、再加热中或待机状态下按确认键3秒以上设定按键锁定功能。
 2. 设定按键锁定功能时显示屏里的“按键锁定”字样会闪烁。
- ※ 按键锁定功能设定状态下除确认键外按其它任何键时会有提示音。
 - ※ 先按确认键3秒以上解除按键锁定功能后再选择所需功能。
 - ※ 按键锁定功能设定状态下切断电源后重新插入电源时按键锁定功能会自动解除。

煮饭剩余时间显示功能

选择或解除煮饭中显示煮饭剩余时间。

(煮饭中所显示的剩余时间可能会根据煮饭容量会有所差异)



1. 待机状态下按9次模式键进入煮饭剩余时间设定模式。(初始进入时需按1秒以上模式键)
2. 进入煮饭剩余时间设定模式时，语音提示“煮饭剩余时间设定模式，请按选择键选择或解除煮饭剩余时间后按确认键”。

※ 选择煮饭剩余时间显示功能时



清洁保养方法

-不及时清理时会产生异味，特别是锅盖要及时清理。

(拔掉电源，等散热后再清洗)

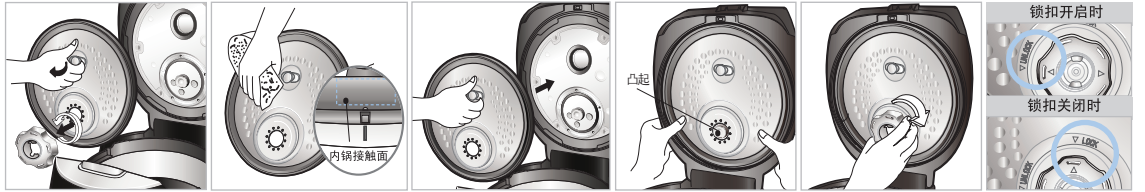
-机体或锅盖的水分要用干抹布擦净。请勿使用化学物品。

-使用中分离式内锅盖或内锅内部因粘有米汤可能会产生薄膜，但对卫生没有影响。

分离式内锅盖及密封圈

清洗分离式内锅盖后，请安装到位后使用。

未安装分离式内锅盖时，煮饭及保温功能不能使用。(保温时会有警告音。)



① 反方向旋转锁扣卸下内锅盖清洗。

② 使用中性洗涤剂及海绵要经常清洗、清洗后要用抹布擦净。
※经常清理密封圈内胆接触面的饭粒及异物、可延长产品使用寿命。

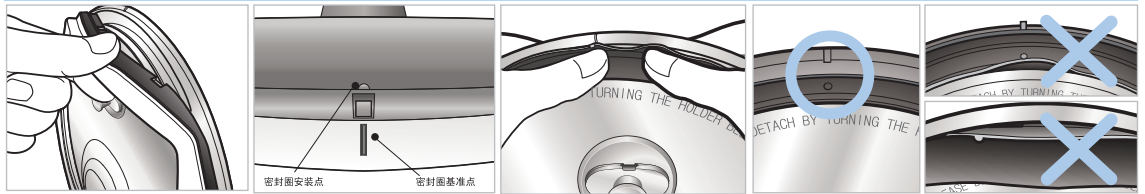
③ 安装时抓住分离式内锅盖手柄对准锅盖的孔后，按下即可安装。

④ 如图所示，将分离式内锅盖对准凸起部中心后，充分用力按住分离式内锅盖的左、右侧，使凸起点尽量向前凸出。

⑤ 将手柄按箭头方向对准后，顺时针方向转动固定。

※ 如图、对准锁扣和分离式内锅盖的箭头方向后再使。

因清洗或更换密封圈后，重新安装时要安装到位后使用。



① 分离密封圈时如图向外拉动即可。

② 安装时请先对准密封圈安装点和基准点。

③ 对准密封圈安装点和基准点后顺着分离式内锅盖边缘向里推动即可安装到位。

④ 如图要仔细确认安装位置是否正确，密封圈安装不到位时会发生漏水现象。



使用前后清理蒸汽排除口时要轻轻擦拭，避免堵塞。请勿强行拆卸，如出现异常时请及时拨打售后服务电话。



内锅底部及外表面水分等异物要擦净，请勿使用钢丝球，铁刷，研磨剂等清洗，请使用中性洗涤剂和海绵。





煮饭完成后产品积水部的水请用干抹布擦净。






温度感应器粘有异物时，要轻轻擦拭避免受损。



结合手柄使用方法

1. 煮饭或料理时盖好锅盖，将结合手柄转至“”（关闭）位置。此时功能显示部显示“ 关闭”提示，是表示产品可工作的安全装置。

2. 煮饭完成后，将结合手柄从“”（关闭）转至“”（开启）位置后，按锅盖开启按钮打开锅盖。

产品内部蒸汽未完全排出时，结合手柄不易从“”（关闭）转至“”（开启）位置，不要强行转动结合手柄，推动压力锥等蒸汽完全排出后再操作。

3. 开启锅盖或关闭时，将结合手柄完全置于“”（开启）位置。

功能操作部未显示“”（关闭）提示时，产品不能工作，请将结合手柄完全转至“”（关闭）位置。





清洁保养方法

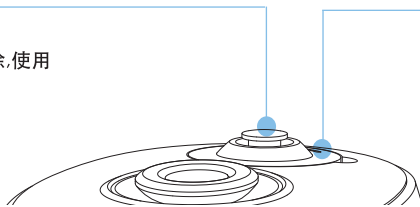
压力锥清洁方法

压力锥

异物会堵塞压力锥蒸汽排出口,不能自动清除,使用前,请用透气针清理蒸汽排出口。
※压力锥的形状因设计改进会有所差异。


蒸汽帽

煮饭或料理结束后,要经常清洗蒸汽帽,清洗时,请用中性洗涤剂及海绵清洗。



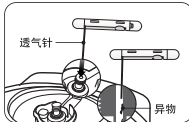
<压力锥/蒸汽排出口的清洁方法>



① 结合手柄转至“”(关闭)位置状态下,将压力锥提起向箭头方向(逆时针)卸下即可。



③ 用透气针清洁孔内异物后,将压力锥向箭头方向(顺时针)安装即可。
④ 压力锥完全安装到位后,才可自由转动。



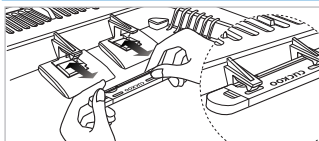
② 使用透气针(附着于产品底部)清理孔内异物。

※透气针仅用于清理压力锥蒸汽排出口,其他孔是安全装置,严禁使用透气针。

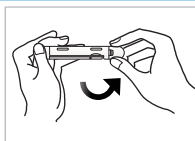
内锅·部件 请用中性洗涤剂和海绵清洗。



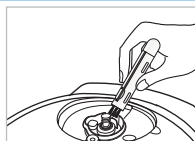
透气针及毛刷使用方法



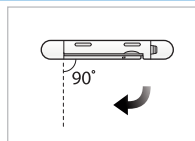
① 卸下透气针及毛刷。(附于产品底部)



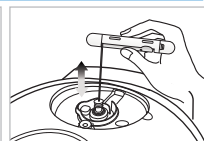
② 如图所示向箭头方向打开毛刷盖。



不易清理的部分请用毛刷清理。



③ 使用透气针时,如图将透气针向箭头方向向下拉至90度。



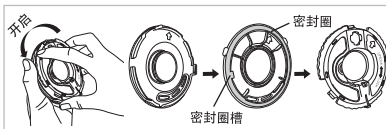
④ 透气针仅用于清理蒸汽排出口。

蒸汽帽清洁方法

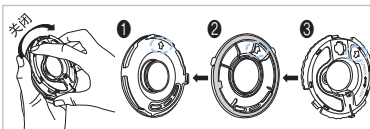
煮饭或料理结束后,请勿触摸蒸汽帽,小心烫伤。



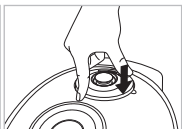
① 用手指扣住蒸汽帽前端槽后,向上提起卸下蒸汽帽。



② 按住锁扣向箭头方向分离后,用中性洗涤剂和海绵清洗,清洗完后按顺序安装即可。安装密封圈时注意方向,先对准安装槽后安装。

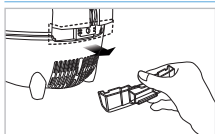


③ 组装蒸汽帽时,如图先安装后端,前段向箭头方向一按即可。

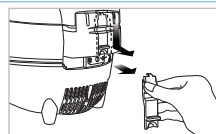


④ 安装蒸汽帽时,如图所示向下按下蒸汽帽直至完全安装到位。

接水盒/排水槽清洁方法



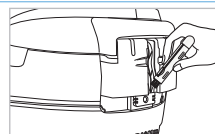
① 分离接水盒。



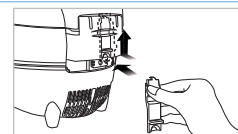
② 拖住排水槽盖把手向下一按即可分离。



③ 要用中性洗涤剂及海绵清洗。



④ 如图要用毛刷清理排水槽。



⑤ 清理后将排水槽盖如图向箭头方向安装到位后,安装接水盒。

锅盖不易盖上时注意事项

请勿强行盖上锅盖,否则产品可能会受损.锅盖不易盖上时,请确认以下事项.





1. 内胆是否正确放置于机体内。(内胆把手要放置于机体两侧槽内.)
2. 结合手柄要转至开启位置。



3. 内部产生蒸汽或有热水时不易盖上锅盖.此时先推动压力锥后盖上锅盖,并将结合手柄转至关闭位置。

常见故障及处理方法

▼产品出现异常时请按以下方法确认，仍不能正常使用时请拨打售后服务电话。

状态	确认事项	处理方法
结合手柄不易转至“  ” (开启)位置时	<ul style="list-style-type: none"> 煮饭或料理中是否转动了结合手柄？ 蒸汽未完全排出状态下是否转动了结合手柄？ 	<ul style="list-style-type: none"> 煮饭或料理中因内部压力无法打开锅盖。若要打开锅盖时，请先按取消键2秒以上等蒸汽完全排出后再打开。 推动压力锥等蒸汽完全排出后再打开。
即使结合手柄完全转至“  ” (开启)位置，锅盖无法打开时		<ul style="list-style-type: none"> 推动压力锥等蒸汽完全排出后再打开。
蒸汽泄漏时	<ul style="list-style-type: none"> 密封圈表面是否粘有异物？ 密封圈是否老化？ 	<ul style="list-style-type: none"> 请擦净密封圈后使用。 密封圈周围要保持清洁。 蒸汽泄漏时按取消键2秒以上等蒸汽完全排出后切断电源并拨打售后服务电话。 根据使用情况及使用次数，密封圈使用寿命为1~3年，请及时定期更换。
煮饭或料理中无法按取消键时	<ul style="list-style-type: none"> 内锅内部是否很烫？ 是否设定了按键锁定？ 	<ul style="list-style-type: none"> 煮饭或料理中要打开锅盖时请按取消键2秒以上取消煮饭或料理。 蒸汽排出装置排出蒸汽时请不要靠近。(小心烫伤) 按3秒以上确认键解除按键锁定功能。
煮饭或保温时有异常声音时	<ul style="list-style-type: none"> 煮饭时是否有风声？ 煮饭及保温中是否有“吱吱”声？ 	<ul style="list-style-type: none"> 冷却风扇工作时会有此声音，属正常现象。 IH电压力电饭煲启动时会有此声音，属正常现象。
糙米不能正常发芽时	<ul style="list-style-type: none"> 是否超出限定容量？ 是否使用了开封时间较长的糙米？ 	<ul style="list-style-type: none"> 请勿超出限定容量。 使用开封时间较长的糙米或受污染的糙米进行发芽时会降低发芽率。





常见故障及处理方法

▼产品出现异常时请按以下方法确认，仍不能正常使用时请拨打售后服务电话。

状态	确认事项	处理方法
按按键时显示“LJ”标志时	<ul style="list-style-type: none"> • 是否放入了内胆? • 是否使用了110V电源? 	<ul style="list-style-type: none"> • 无内胆状态下不能操作，请先放入内胆后使用。 • 本产品只限使用220~240V电源。
显示“E01”标志时	<ul style="list-style-type: none"> • 结合手柄是否转至“⏻” (关闭)位置? • 显示屏是否显示关闭标志? 	<ul style="list-style-type: none"> • 请将结合手柄转至“⏻” (关闭)位置。
米饭严重烧焦时	<ul style="list-style-type: none"> • 温度感应器或内锅外侧底部是否粘有米粒或异物? • 是否设定了调节饭味或调节煮饭功能? 	<ul style="list-style-type: none"> • 请清除温度感应器或内锅外侧底部的米粒或异物。 • 根据使用情况设定或解除调节饭味或调节煮饭功能。
长时间不能完成煮饭显示“E03”标志时	<ul style="list-style-type: none"> • 是否使用了110V电源? 	<ul style="list-style-type: none"> • 产品出现异常(部品断线，热量不足)长时间不能完成煮饭时显示，切断电源后与售后服务中心联系。 • 连续煮水时显示“E03”标志时属正常现象。 • 本产品只限使用220~240V电源，请正确使用。
预约煮饭时间不正确时	<ul style="list-style-type: none"> • 现在时间是否正确? • 是否正确选择上，下午? • 预约时间是否超出13小时? 	<ul style="list-style-type: none"> • 请正确调整现在时间。 • 请确认上，下午。 • 预约时间不能超出13小时。
煮饭完成后或保温中米饭出现异味时	<ul style="list-style-type: none"> • 炖鸡或做排骨料理后是否清洗干净? 	<ul style="list-style-type: none"> • 按照清洁保养方法清洗分离式内锅盖后使用。
无法盖锅盖时	<ul style="list-style-type: none"> • 结合手柄是否完全转至“⏻” (开启)位置? • 内锅里是否有热饭或其它热食品? • 内锅是否完全放置于机体内? 	<ul style="list-style-type: none"> • 请将结合手柄完全转至“⏻” (开启)位置。 • 请推动压力锥后盖锅盖。 • 请将内锅完全放置于机体内。
“E_u:00”显示此标志时	<ul style="list-style-type: none"> • 电源输入部出现异常时显示。 	<ul style="list-style-type: none"> • 切断电源后与售后服务中心联系。
“E_P:00”显示此标志时	<ul style="list-style-type: none"> • 温度感应器出现异常时显示。 	<ul style="list-style-type: none"> • 切断电源后与售后服务中心联系。
“E_wF”显示此标志时	<ul style="list-style-type: none"> • 显示屏内存出现异常时显示。 	<ul style="list-style-type: none"> • 切断电源后与售后服务中心联系。
保温/再加热中显示“H_F_”标志时 煮饭中显示“H_P_”标志时		<ul style="list-style-type: none"> • 电源或产品的异常检查功能。持续显示时请拨打售后服务电话。

常见故障及处理方法

▼产品出现异常时请按以下方法确认，仍不能正常使用时请拨打售后服务电话。

状态	确认事项	处理方法
不能完成煮饭时	<ul style="list-style-type: none"> 是否按了压力煮饭键? 煮饭中是否停电? 	<ul style="list-style-type: none"> 选择所需菜单后按1次压力煮饭键,此时确认显示屏是否显示“”。 停电记忆功能请参照说明书。
米饭过硬或夹生时	<ul style="list-style-type: none"> 是否用量杯正确计量? 是否正确调整水位? 米是否洗净? 是否煮了长时间浸泡后的米? 米是否发干? 	<ul style="list-style-type: none"> 请按照说明书正确使用。 添加半刻度水后开始煮饭。
豆(杂谷/糙米)类半生时	<ul style="list-style-type: none"> 豆(杂谷类)类是否太干硬? 	<ul style="list-style-type: none"> 因豆子的种类不同,熟的程度也不同,请将豆类(杂谷类)用水充分浸泡或煮熟后再做杂谷饭。
米饭过稀或过硬	<ul style="list-style-type: none"> 是否正确选择菜单? 是否正确调整水量? 焖饭时是否打开了锅盖? 	<ul style="list-style-type: none"> 请正确选择所需菜单。 请正确调整水量。 煮饭完成后请打开锅盖。
煮饭中米汤溢出时	<ul style="list-style-type: none"> 是否正确使用量杯? 是否正确调整水量? 是否正确选择菜单? 	<ul style="list-style-type: none"> 请按照说明书正确使用。
保温中产生异味时	<ul style="list-style-type: none"> 是否盖好锅盖? 保温中是否切断电源? 保温时间是否超过12小时或保温米饭太少? 是否放入饭勺或凉饭一起保温? 	<ul style="list-style-type: none"> 请盖好锅盖。 保温中请勿切断电源。 保温时间要控制在12小时以内。 请勿放入饭勺或凉饭一起保温。
“E ₁₁ ”, “E _{1P} ”, “E _{1t} ” 显示此标志时	<ul style="list-style-type: none"> 温度感应器出现异常时显示。 	<ul style="list-style-type: none"> 切断电源后与售后服务中心联系。
“E _{1F} ”显示此标志时	<ul style="list-style-type: none"> 冷却风扇出现异常时显示。 	<ul style="list-style-type: none"> 切断电源后与售后服务中心联系。
保温中保温时间闪烁时	<ul style="list-style-type: none"> 保温时间是否超过24小时? 	<ul style="list-style-type: none"> 保温时间超过24小时时,提示保温时间过长的功能。
保温中的米饭变凉或凝结水珠较多时	<ul style="list-style-type: none"> 是否设定了睡眠保温? 	<ul style="list-style-type: none"> 根据使用情况解除或设定睡眠保温。
“E _{do} ”显示此标志时	<ul style="list-style-type: none"> 煮饭完成后结合手柄是否一次也未转至“”(开启)位置状态下按了压力煮饭键? 	<ul style="list-style-type: none"> 将结合手柄转至“”(开启)位置后重新转至“”(关闭)位置。
“E _{co} ”显示此标志时	<ul style="list-style-type: none"> 是否安装了分离式内锅盖? 	<ul style="list-style-type: none"> 请安装分离式内锅盖。 分离式内锅盖安装状态下仍显示“E_{co}”此标志时,请拨打售后服务电话。
保温中发出警告音或保温中不能再加热时	<ul style="list-style-type: none"> 是否未安装分离型内锅盖? 	<ul style="list-style-type: none"> 请安装分离型内锅盖。

RECIPE



Recipe	Set Time	Menu Mode	Ingredients	Directions	
Boiled Rice	-	Glutinous Rice	Rice 6 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"> Put clean-washed rice in the inner pot and pour water up to the line for Glutin Rice. (Boiled Rice : 6, Pea Rice : 3) Lock the lid, and push the Pressure Glutinous Rice button. 	
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.		
Black bean Rice	-	Mixed Rice	4 cups of rice, 1 cup of black bean, 1.5 tablespoonful of sake, 1.5 teaspoonful of salt.	<ol style="list-style-type: none"> Drain the grains after washing. Put clean rice with prepared ingredients with some salt and pour water up to the line 4 for glutin and mixed rice. Lock the lid and select the smart menu with the menu/selection button. Press the Pressure Cook button 	
Boiled Barty			2 cups of rice, a cup of barley		
Five-grain Rice			Rice 1.5cup, millet1/3cup, glutinous rice1/2cup, red beans 1/3cup, sorghum1/3cup and salt 1 teaspoon		
Boiled Brown Rice with Red Beans	4Hours	GABA	Brown rice 1 cup, rice 2 cups and red beans 1/3 cup	<ol style="list-style-type: none"> Wash and put brown rice into the inner pot. Pour water up to the line 4 for GABA rice. Lock the lid and Press the Pressure Brown Rice button. 	
Boiled Fresh Germinated Brown Rice			Brown rice 4 cups		<ol style="list-style-type: none"> Wash and put brown rice and prepared ingredients into the inner pot. Pour water up to the line 3 for GABA rice. Lock the lid and Press the Pressure Brown Rice button.
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		<ol style="list-style-type: none"> Wash and put brown rice and prepared ingredients into the inner pot. Pour water up to the line 2 for GABA rice. Lock the lid and Press the Pressure Brown Rice button.
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.		
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		
Nutrious Rice	-	Nutri. Rice	Rice 4cups, fresh ginseng 4 roots, chestnut 4 units, jujube 4 units, ginkgo nut 12 units and refined rice wine 2 tablespoon Marinade : Soy sauce 4 tablespoon, chopped scallion 2 tablespoon, crushed garlic 1/2 tablespoon, red pepper powder 1/2 teaspoon, ground sesame mixed with salt 2 teaspoon and sesame oil 1 teaspoon	<ol style="list-style-type: none"> Put clean-washed rice in the inner pot and pour water up to the line 4 for Glutin Rice. Lock the lid and Press the Pressure Nutri Rice button. 	
Rice Cooked with Nut			4 cups of rice, 4 nuggets of walnuts, 2 table spoonful of pine nut, 2 tablespoonful of almond, 2 tablespoonful of cashew nut, 15 grains of ginkgo nut SEASONING SAUCES : 4 tablespoonful of soy sauce, 1/2 teaspoonful of pepper powder, 2 teaspoonful of ground sesame mixed with salt, 2 tablespoonful of minced spring onion, 1/2 tablespoonful of minced garlic, 1 teaspoonful of sesame oil		
Assorted Bilbimbap			4 cups of rice, 60g of beech mushroom, 40g of winter mushroom, 4 nuggets of button mushroom, 60g of king oyster mushroom SEASONING SAUCE: 4 tablespoonful of soy sauce, 1/2 teaspoonful of pepper powder, 2 teaspoonful of ground sesame mixed with salt, 2 tablespoonful of minced spring onion, 1/2 tablespoonful of minced garlic and 1 teaspoonful of sesame oil		
Mushroom Bamboo shoot Cooked Rice			4 cups of rice, 200g of oyster mushroom, 100g of bamboo shoot, 10 grains of ginkgo nut SEASONING SAUCE: 4 tablespoonful of soy sauce, 1/2 teaspoonful of pepper powder, 2 teaspoonful of ground sesame mixed with salt, 2 tablespoonful of minced spring onion, 1/2 tablespoonful of minced garlic and 1 teaspoonful of sesame oil		



RECIPE

Recipe	Set Time	Menu Mode	Ingredients	Directions
Pine Nut Porridge	-	Porridge	Rice 1 cup, pine nut 1/2cup and some salt	<ol style="list-style-type: none"> 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. Serving for 1: Rice porridge line marking 1, Serving for 1.5 : Rice porridge line marking 1.5, Serving for 2 : Rice porridge line marking 2 (* Note : Rice porridge cooks for maximum 2 servings) Lock the lid and Press the Pressure Porridge button.
Abalone Porridge			A cup of rice, 1 tablespoonful of sesame oil, 1 piece of abalone, a little bit of salt	
Special Chicken Porridge			Rice 1cup, chicken 200g, chicken soup 600cc, 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	
White Porridge			Rice 1 cup	
Red Bean Porridge			Rice 1 cup, 1/3 cups of red bean, 1 cups of glutinous rice	
Ginseng Chicken Soup	-	Ginseng Chicken Soup	1 chicken(1kg), 2 root of susam ginseng, 10 dates, 1 cup of glutinous rice, a little bit of salt, pepper powder and garlic	<ol style="list-style-type: none"> Make cuts on the bottom and both sides of prepared chicken stomach, and punch hole. Fill glutinous rice and garlic soaked for 2 hours or more in the stomach of the trimmed chicken. (If glutinous rice is not soaked, it may be under-cooked.) To make the gravy thick depending on preference of taste, put half of the glutinous rice into stomach, and take out the rest half outside. Insert two legs into the cut hole, and fix them. Put the prepared chicken into My Caldron, and after putting in cleanly washed susam ginseng and dates, pour water up to White Rice water graduation 6. Lock the lid, press MENU button, and after selecting Ginseng Chicken Soup, press Pressure Cook/Turbo button.
Steamed Rice Cake	45Minutes		5 cups of nonglutinous rice, 2 cups of adzuki beans, 1 tablespoonful of salt, 5 tablespoonful of sugar and 3 tablespoonful of water	<ol style="list-style-type: none"> Put the prepared ingredients in the inner pot. Lock the lid and select the menu with the Menu/Selection button. Press the Pressure Cook button.
Steamed Rib			Beef rib (port rib 1.2kg, sake 3 tablespoons, nicely aged soy sauce 5tablespoons, crushed garlic 1 tablespoon, sesame oil 1 teaspoon, onion juice 3 tablespoons, pear juice 3 tablespoons, sugar 3tablespoons, chopped scallion 5tablespoons, 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	
Steamed Chicken	40Minutes	Multi Cook	1 chicken (1Kg), potato100g, carrot 100g, sugar 3 tablespoon, chopped scallion 1 teaspoon, crushed garlic 1 teaspoon, nicely aged soy sauce 6 tablespoons, ginger juice 1teaspoon, ground pepper 1/2teaspoon, ground sesame mixed with salt 1 tablespoon and sesame oil 1 1/2 tablespoon	
Boiled Pork			Pork (shank or pork belly) 400g, ginger 1EA, some garlic, onion 1EA, scallion 1EA and some kimchi	
Five-flavor Pork			400g of pork, 1/3 cup of soy sauce, 2 tablespoonful of sugar, a little bit of silk yarn Five flavors : 4 grains of black pepper, 5cm of cinnamon, 2 pieces of star anise	
Hard-boiled Cuttlefish	30Minutes		1 squid fish, 70g of spinach, 80g of carrot, 1 egg, a little bit of salt, a little bit of sesame oil, a little bit of wheat powder Seasoning Sauces: 1 tablespoonful of red pepper paste, 1 tablespoonful of soy sauce, 1 tablespoonful of sugar, 1 tablespoonful of refined rice wine, 1 refined rice wine, 1/2 teaspoonful of sesame oil, 1/2 teaspoonful of red pepper powder	<ol style="list-style-type: none"> Put the prepared ingredients in the inner pot. Lock the lid and select the menu with the Menu/Selection button. Press the Pressure Cook button.
Steak			Beef(for steak) 500g, some steak sauce, some salt, some ground pepper	
Steamed Blue Crab			Blue crab 1EA, beef 150g, tofu 1/4 block, red/green pepper each 1/2EA, yolk 1/2EA and some flour	



Recipe	Set Time	Menu Mode	Ingredients	Directions
Steamed Fish	30Minutes	Multi Cook	Snapper 1EA, beef 50g, shiitake 3EA, stone mushroom 2EA, red pepper 1EA, egg1EA, 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"> Put the prepared ingredients in the inner pot. Lock the lid and select the menu with the Menu/Selection button. Press the Pressure Cook button.
Steamed Clam	35Minutes		2 clams, 15g of beef, egg white 1/2EA, egg 1/2EA, 1 teaspoonful of minced Welsh onion, 1/2 teaspoonful of minced garlic, 1/4 teaspoonful of salt, a little bit of pepper grounds	
Steamed Bean Curd	30Minutes		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	35Minutes		3 cups of glutinous rice, 60g of raisin, 15 hestnuts, 10 dates, 1 tablespoonful of pine nut, 100g black sugar, 1 tablespoonful of thick soy, 3 ablespoonful of sesame oil, a little bit of salt, 1/2 tablespoonful of cinnamon powder	
Japchas (sir-fried vegetables, and shredded meat)	30Minutes		250g of cellophane, paprika (green, red) each 1EA, 100g of carrot, 100g of onion, some spinach, 100g of enoki mushroom, 100g of fish cake, cooking oil 2 tablespoon ※ Seasoning sauce : some sugar, some soy sauce, some sesame oil, some sesame salt	
Fresh Cream Cake	40Minutes		Flour(weak flour) 1 cup, 4 eggs, butter 1 tablespoon, milk 1/2 tablespoon, some vanilla perfume, 3/4 cup of sugar, some salt ※ Fruits : 2 Cherry, 5 strawberries, 1/3 can of tangerine, 1 kiwi	
Steamed Dumpling			Dumplings 20EA	
Steamed Eggplant			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	30Minutes		1/2 pumpkin Seasoning Sauces: 1 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			Chestnut 30EA	
Sweet Potato	35Minutes		Sweet potato 5EA ※ When sweet potato is large (more than 150g), cut it into two pieces.	
Potato	45Minutes		Potato (less than 200g) 6EA	
Corn	40Minutes		Corn 4EA	
Boiled egg			10 eggs, 2 cups of water, 1~2 drops of Vinegar	
Steamed egg	20Minutes	3 eggs, 1.5 cup of water or kelp water, salted shrimps 1/2 teaspoon, some salt, 15g of carrot, 15g of green onion	<ol style="list-style-type: none"> Mix egg and water or water in a bowl and add finely chopped carrots and green onions. (chop pickled shrimp finely and add salt). Lock the lid and select the menu with the Menu/Selection button. Press the Pressure Cook button. 	



RECIPE

Recipe	Set Time	Menu Mode	Ingredients	Directions
Rice cake gratin	20Minutes	Multi Cook	50g of rice cake for tteokguk, 1 boiled egg, 1 sweet potato, 40g of mozzarella cheese, 1 slice of cheddar cheese, some olive oil, 1/2 cup of white sauce, some parsley powder White sauce : 10g of flour, 10g of butter, 100g of milk, pinch of salt and white pepper (Melt butter, add flour and stir it, add milk and boil it until it gets thick, and apply salt and white pepper for seasoning.)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Put the prepared ingredients in the inner pot. 2. Lock the lid and select the menu with the Menu/Selection button. Press the Pressure Cook button.
Shrimp ketchup fried rice	15Minutes		10 medium size shrimps, 1/4 green onion, 20g of onion, 10g of carrot ※ Ketchup sauce : 3 tablespoons of ketchup, 1 tablespoon of sugar, 1 tablespoon of starch powder, 1 tablespoon of water, pinch of salt, soy sauce, and pepper powder	
Rice pizza	20Minutes		Dough ingredients : 200g of rice. Topping ingredients : 4 slices of ham, 4 button mushrooms, canned corn 2 tablespoons, 1 stick of crabmeat, 80g of mozzarella cheese, pizza sauce 8 tablespoons	
Butter choco late cake	45Minutes		200g of butter, 90g of sugar, 3 eggs, 110g of pancake powder, 70g of chocolate	
Tteokbokki (spicy and sweet rice cake)	20Minutes		300g of rice cake bars (soft), 3 pieces of fish cake, 1/3 onion, 1/3 green onion, 60g of carrot Seasoning sauce : red pepper paste 3 tablespoons, starch syrup 1 tablespoon, sugar 1.5 tablespoon, soy sauce 1/2 teaspoon, 1/2 cup of anchovy water, some sesame salt	



요리종류	시간설정	메뉴선택	요리재료	요리방법
쌀밥	-	백미	쌀 6컵 ※ 재료에 표시된 컵은 밥솥에 들어있는 계량컵 기준입니다. 1컵(180cc기준)은 1인분에 해당합니다.	1. 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고, 백미 물눈금(백미 : 6, 완두콩밥 : 3)까지 물을 부어 주십시오. 2. 뚜껑을 잠그고 백미 버튼을 눌러 주십시오.
완두콩밥	쌀 3컵, 완두콩 1/2컵, 정종 1큰술, 소금 1.5작은술 ※콩은 삶아서 취사를 하십시오.			
검은콩밥	-	잡곡	쌀 4컵, 검은콩 1컵, 정종 1.5큰술, 소금 1.5 작은술	1. 잡곡류를 씻어 물기를 빼두십시오. 2. 깨끗이 씻은 쌀과 준비된 재료를 넣어 간을 한 후 잡곡 물눈금 4 까지 물을 부어 주십시오. 3. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼으로 Smart Menu 를 선택한 뒤 "압력취사" 버튼을 눌러 주십시오.
보리밥	쌀 2컵, 보리쌀 1컵			
오곡밥	쌀 1.5컵, 조 1/3컵, 찹쌀 1/2컵, 팥 1/3컵, 수수 1/3컵, 소금 1작은술			
현미팔밥	-	현미	현미 1컵, 쌀 2컵, 팥 1/3컵	1. 현미를 깨끗이 씻어 준비된 재료와 함께 내솥에 넣고 현미발아 물눈금 3까지 물을 부어주십시오. 2. 뚜껑을 잠그고 현미 버튼을 눌러 주십시오.
Fresh 발아현미밥	-	4시간 현미발아	현미 4컵	1. 현미를 깨끗이 씻어 내솥에 넣고 현미발아 물눈금 4까지 물을 부어주십시오. 2. 뚜껑을 잠그고 현미 버튼을 눌러 주십시오.
닭가슴살을 곁들인 녹차밥	현미 2컵, 녹차잎 3g, 녹차가루 10g, 닭가슴살 4쪽, 올리브오일 약간, 소금 약간, 후추 약간, 샐러리 5g, 라임 약간, 로즈마리 약간		1. 현미를 깨끗이 씻어 준비된 재료와 함께 내솥에 넣고 현미발아 물눈금 2까지 물을 부어주십시오. 2. 뚜껑을 잠그고 현미 버튼을 눌러 주십시오.	
머쉬룸티안	현미 2컵, 브라운그라비소스 20g, 소금 약간, 깻잎 2장, 호박 1/3개, 해송이버섯 1팩 ※ 버섯은 각 가정의 기호에 따라 선택하셔도 좋습니다.			
새싹 비빔밥	현미 2컵, 새싹채소 조금씩 약고추장 : 고추장 1/2컵, 쇠고기(다진것) 40g, 참기름 1큰술, 꿀 1큰술, 설탕 1큰술			
영양밥	-	영양밥	쌀 4컵, 수삼 4뿌리, 밤 4개, 대추 4개, 은행 12개, 청주 2큰술 양념장 : 간장 4큰술, 다진파 2큰술, 다진마늘 1/2큰술, 고춧가루 1/2작은술, 깨소금 2작은술, 참기름 1작은술	1. 깨끗이 씻은 쌀과 준비된 재료를 내솥에 넣고 백미 물눈금 4까지 물을 부어 주십시오. 2. 뚜껑을 잠그고 영양밥 버튼을 눌러주십시오.
견과류밥	쌀 4컵, 호두 4개, 잣 2큰술, 아몬드 2큰술, 캐슈넛 2큰술, 은행 15개 양념장 : 간장 4큰술, 고춧가루 1/2작은술, 깨소금 2작은술, 다진파 2큰술, 다진마늘 1/2큰술, 참기름 1작은술			
모듬버섯밥	쌀 4컵, 만가닥버섯 60g, 팽이버섯 40g, 양송이버섯 4개, 새송이버섯 60g 양념장 : 간장 4큰술, 고춧가루 1/2작은술, 깨소금 2작은술, 다진파 2큰술, 다진마늘 1/2큰술, 참기름 1작은술			
버섯죽순밥	쌀 4컵, 느타리버섯 200g, 죽순 100g, 은행 10개 양념장 : 간장 4큰술, 고춧가루 1/2작은술, 깨소금 2작은술, 다진파 2큰술, 다진마늘 1/2큰술, 참기름 1작은술			



요리안내

요리종류	시간설정	메뉴선택	요리재료	요리방법
짓죽		죽	쌀 1컵, 잣 1/2컵, 소금 약간	<ol style="list-style-type: none"> 내솥에 준비된 재료를 넣고 용량에 따라 물을 적당한 영양죽 물눈금까지 부어주십시오. 1인분 : 영양죽 눈금 1, 1.5인분 : 영양죽 눈금 1.5 2인분 : 영양죽 눈금2 [*참고사항 : 영양죽 취사의 최대용량은 2인분입니다.] 뚜껑을 잠그고 영양죽 버튼을 눌러 주십시오.
전복죽			쌀 1컵, 참기름 1큰술, 전복 1개, 소금 약간	
특미닭죽			쌀 1컵, 닭 200g, 닭국물 600cc, 청고추 1개, 홍고추 1개, 소금 약간 양념 : 다진파 1큰술, 다진마늘 1큰술, 간장 2큰술, 깨소금 약간, 참기름 2작은술, 후춧가루 약간	
흰죽			쌀 1컵	
팔죽			쌀 1컵, 팥 1/3컵, 찹쌀가루 1컵	
삼계탕	-	삼계탕	닭 1마리(1kg), 수삼 2뿌리, 대추 10개, 찹쌀 1컵, 소금, 후춧가루, 마늘 약간	<ol style="list-style-type: none"> 준비된 닭의 배 아래쪽 양쪽에 칼집을 내어 구멍을 뚫어 주십시오. 손질한 닭의 뱃속에 2시간 이상 불린 찹쌀과 마늘을 채워 넣어 주십시오. (찹쌀을 불리지 않으면 설익을 수 있습니다.) 식성에 따라 결쪽한 국물을 원하시면 찹쌀의 1/2은 닭의 뱃속에 넣고 나머지 1/2은 밖으로 꺼내 놓아 주십시오. 칼집을 낸 구멍에 두다리를 엇갈리게 끼우고 고정시켜 주십시오. 내솥에 준비한 닭을 넣고 깨끗이 씻은 수삼과 대추를 넣은 후 물을 백미 물눈금 6까지 부어 주십시오. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「삼계탕」을 선택한 후 압력취사 버튼을 눌러 주십시오.
시루떡	45분		멥쌀가루 5컵, 팥 2컵, 소금 1큰술, 설탕 5큰술, 꿀 3큰술	<ol style="list-style-type: none"> 내솥에 준비된 재료를 넣어주십시오. → 상세요리 재료 손질법은 쿠키 홈페이지(www.cuckoo.co.kr)를 참조하세요. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 메뉴를 선택한 후 시간을 설정한 뒤 압력취사 버튼을 눌러주십시오
갈비찜			쇠갈비(돼지갈비) 1.2kg, 정종 3큰술, 진간장 5큰술, 다진마늘 1큰술, 참기름 1큰술, 양파즙 3큰술, 배즙 3큰술, 설탕 3큰술, 다진파 5큰술, 깨소금 1큰술, 후춧가루 1작은술, 당근 1개, 밤 10개, 은행 20개, 잣가루 1큰술	
닭찜			닭 1마리(1kg), 감자 100g, 당근 100g, 설탕 3큰술, 다진파 1큰술, 다진마늘 1큰술, 진간장 6큰술, 생강즙 1큰술, 후춧가루 1/2작은술, 깨소금 1큰술, 참기름 1.5큰술	
수육	40분	만능찜	돼지고기(사태 또는 삼겹살) 400g, 생강 1개, 마늘 약간, 양파 1개, 대파 1개, 김치 약간	
오향장육			돼지고기 700g, 간장 2/3컵, 설탕 3큰술, 무명실 조금 오향 : 통후추 6알, 통계피 7cm, 팔각 4개	
감오징어조림	30분		오징어 2마리, 시금치 140g, 당근 150g, 달걀 2개, 소금 약간, 참기름 약간, 밀가루 약간 양념장 : 고추장 2큰술, 간장 2큰술, 설탕 1큰술, 청주 1큰술, 참기름 1작은술, 고춧가루 1작은술	<ol style="list-style-type: none"> 내솥에 2컵의 물을 붓고 찜판을 넣은 뒤, 준비한 재료를 올려 주십시오. → 상세요리 재료 손질법은 쿠키 홈페이지(www.cuckoo.co.kr)를 참조하세요. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 메뉴를 선택한 후 시간을 설정한 뒤 압력취사 버튼을 눌러주십시오.
스테이크			고기(스테이크용) 500g, 스테이크 소스 약간, 소금 약간, 후춧가루 약간	
꽃게찜			꽃게 2마리, 쇠고기 150g, 두부 1/2모, 청·홍고추 반개씩, 달걀노른자 반개분, 밀가루 약간	



요리종류	시간설정	메뉴선택	요리재료	요리방법
생선찜	30분	만능찜	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 2컵의 물을 붓고 찜판을 넣은 뒤, 준비한 재료를 올려 주십시오. → 상세요리 재료 손질법은 쿠쿠 홈페이지(www.cuckoo.co.kr)를 참조하세요. 2. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 메뉴를 선택한 후 시간을 설정한 뒤 압력취사 버튼을 눌러주십시오.
대합찜	35분		대합 4개, 쇠고기 30g, 달걀흰자 1개분, 달걀 1개, 다진파 2작은술, 다진마늘 1작은술, 소금 1/2작은술, 후춧가루 약간	
두부찜	30분		두부 1모 반, 소금 약간, 양념장 : 고춧가루 1큰술, 다진마늘 1큰술, 파 1뿌리, 참기름 약간, 깨소금 약간, 실고추 약간, 진간장 3큰술	
약밥	35분		참쌀 3컵, 건포도 60g, 밥 15개, 대추 10개, 잣 1큰술, 흑설탕 100g, 진간장 1큰술, 참기름 3큰술, 소금 약간, 계핏가루 1/2작은술	1. 내솥에 준비된 재료를 넣어주십시오. → 상세요리 재료 손질법은 쿠쿠 홈페이지(www.cuckoo.co.kr)를 참조하세요. 2. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 메뉴를 선택한 후 시간을 설정한 뒤 압력취사 버튼을 눌러주십시오.
찹채	30분		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	
생크림케익	40분		밀가루(박력분) 1컵, 계란 4개, 버터 1큰술, 우유 1큰술, 바닐라향 약간, 설탕 3/4컵, 소금 약간 휘핑크림 : 생크림 200cc, 설탕 1/3컵 과일 : 체리 2개, 딸기 5개, 밀감통조림 1/3통, 키위 1개 * 1컵은 계량컵 1컵 기준입니다.	
만두찜			만두 20개	
가지찜	30분		가지 2개 양념장 : 진간장 2큰술, 볶은고추 1개, 풋고추 1개, 고춧가루 1/2큰술, 식초 1큰술, 깨소금 약간, 파 1/2뿌리, 마늘 4쪽, 설탕 2작은술	
호박찜			호박 1개 양념장 : 진간장 2큰술, 다진파 1큰술, 참기름 1/2큰술, 고춧가루 1/2큰술, 실고추 약간, 설탕 1작은술, 다진마늘 1큰술, 깨소금 1/2큰술	
밤찜			밤 30개	
고구마	35분		고구마 5개 * 큰 고구마(150g이상)는 반으로 잘라서 조리하십시오.	
감자	45분		감자(200g 이하) 6개	1. 내솥에 준비된 재료를 넣어주십시오. → 상세요리 재료 손질법은 쿠쿠 홈페이지(www.cuckoo.co.kr)를 참조하세요. 2. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 메뉴를 선택한 후 시간을 설정한 뒤 압력취사 버튼을 눌러주십시오.
옥수수	40분		옥수수 4개	
삶은계란		계란 10개, 물 4컵, 식초 한두방울	1. 내솥에 계란과 물, 식초를 넣어주십시오. 2. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 메뉴를 선택한 후 시간을 설정한 뒤 압력취사 버튼을 눌러 주십시오.	
계란찜	20분	계란 3개, 물 또는 다시물 1.5컵, 새우젓 1/2작은술, 소금 약간, 당근 15g, 파 푸른부분 15g	1. 그릇에 계란 물 또는 다시물을 넣고 풀어서 다진 당근과 파를 넣어 섞어 주십시오. (새우젓은 다지고, 소금과 함께 간을 해주십시오.) 2. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 메뉴를 선택한 후 시간을 설정한 뒤 압력취사 버튼을 눌러 주십시오.	



요리안내

요리종류	시간설정	메뉴선택	요리재료	요리방법
떡그라탕	20분	만능찜	떡국떡 100g, 삶은 계란 2개, 고구마 1개, 피자치즈 80g, 슬라이스치즈 2장, 올리브유 약간, 화이트 소스 1컵, 파슬리가루 약간 ※화이트 소스 : 밀가루 20g, 버터 20g씩 우유200g, 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 참조하세요. 2. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 메뉴를 선택한 후 시간을 설정한 뒤 압력취사 버튼을 눌러주십시오
새우케찹볶음	15분		중하 15마리, 대파 1/3대, 양파 30g, 당근 30g ※케찹소스 : 케찹 4큰술, 설탕 1.5큰술, 전분가루 1.5큰술, 물 1.5큰술, 소금, 간장, 후춧가루 약간씩	
밥피자	20분		※도우 재료 : 밥 200g ※토피ング재료 : 슬라이스햄 4장, 양송이버섯 4개, 캔옥수수 4큰술, 크래미 2개, 피자치즈 80g, 피자소스 8큰술	
버터초콜릿케익	45분		버터 200g, 설탕 90g, 계란 3개, 핫케이크 가루 110g, 초콜릿 70g	
떡볶이	20분		가래떡(말랑한 것) 300g, 어묵 3장, 양파 1/3개, 대파 1/3개, 당근 60g ※양념장 : 고추장 3큰술, 물엿, 설탕 1.5큰술씩, 깨소금, 간장 1/2큰술씩, 멸치 다시물 1/2컵	



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	—	米饭	白米6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6刻度。 2. 盖好锅盖，按白米高压键。
豌豆饭	—	米饭	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3刻度。 3. 在上面放上豌豆，盖好锅盖，按白米高压键。
黑豆饭	—	杂谷	白米4杯，黑豆1杯，清酒1.5大勺，盐1.5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，水位调至白米杂谷4刻度。 3. 盖好锅盖，按菜单/选择键，选择Smart Menu菜单后按压力煮饭键。
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，水位调至白米杂谷3刻度。 3. 盖上锅盖，按杂谷键。
五谷饭	—	杂谷	白米1.5杯，小米1/3杯，糯米1/2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，水位调至白米杂谷3刻度。 3. 盖上锅盖，按杂谷键。
糙米红豆饭	—	糙米	糙米1杯，白米2杯，红豆1/3杯	1. 把洗净的糙米放入锅内，水位调至糙米发芽3刻度后放入煮好的红豆。 2. 盖上锅盖，按糙米键。
Fresh糙米发芽饭	4小时	糙米发芽	糙米4杯	1. 把洗净的糙米放入锅内，水位调至糙米/发芽4刻度。 2. 盖好锅盖，按菜单/选择键选择糙米/发芽菜单，糙米发芽时间设定为4小时后按压力煮饭键。
鸡胸肉绿茶饭	4小时	糙米发芽	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，水位调至糙米发芽2刻度后放入煮好的红豆。 2. 盖好锅盖，按菜单/选择键选择糙米/发芽菜单，糙米发芽时间设定为4小时后按压力煮饭键。
蘑菇糙米料理	4小时	糙米发芽	糙米2杯，肉汁20g，盐少许，苏子叶2张，南瓜1/3个，香菇1捆 ※根据家庭的嗜好选择蘑菇。	1. 把洗净的糙米放入锅内，水位调至糙米发芽2刻度后放入煮好的红豆。 2. 盖好锅盖，按菜单/选择键选择糙米/发芽菜单，糙米发芽时间设定为4小时后按压力煮饭键。
嫩芽拌饭	4小时	糙米发芽	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	1. 把洗净的糙米放入锅内，水位调至糙米发芽2刻度后放入煮好的红豆。 2. 盖好锅盖，按菜单/选择键选择糙米/发芽菜单，糙米发芽时间设定为4小时后按压力煮饭键。
营养饭	—	营养饭	白米4杯，水参4根，栗子4个，大枣4个，银杏12个，清酒2大勺 调料酱：酱油4大勺，葱末2大勺，蒜末1/2大勺，辣椒面1/2小勺，芝麻盐2小勺，香油1小勺	1. 把洗净的白米放入锅内，水位调至白米4刻度。 2. 盖好锅盖，按营养饭键。
坚果类饭	—	营养饭	白米4杯，核桃4个，松子2大勺，杏仁2大勺，腰果2大勺，银杏15粒 调料酱：酱油4大勺，辣椒面1/2小勺，芝麻盐2小勺，葱末2大勺，蒜末1/2大勺，香油1小勺。	1. 把洗净的白米放入锅内，水位调至白米4刻度。 2. 盖好锅盖，按营养饭键。
蘑菇饭	—	营养饭	白米4杯，香菇60g，金针菇40g，松茸4个，杏鲍菇60g 调料酱：酱油4大勺，辣椒面1/2小勺，芝麻盐2小勺，葱末2大勺，蒜末1/2大勺，香油1小勺。	1. 把洗净的白米放入锅内，水位调至白米4刻度。 2. 盖好锅盖，按营养饭键。
蘑菇竹笋饭	—	营养饭	米饭4杯，茶树菇200g，竹笋100g，银杏10个 调料酱：酱油4大勺，辣椒面1/2小勺，芝麻盐2小勺，葱末2大勺，蒜末1/2大勺，香油1小勺	1. 把洗净的白米放入锅内，水位调至白米4刻度。 2. 盖好锅盖，按营养饭键。
松子粥	—	粥	白米1杯，松子半杯，盐少许	1. 将准备好的材料放入内胆，水位调至适当刻度。 2. 1人份：粥水位为1刻度，1.5人份：粥水位为1.5刻度 2人份：粥水位为2刻度 (粥最多可做2人份) 3. 盖上锅盖，按压力煮饭键。
鲍鱼粥	—	粥	白米1杯，香油1大勺，鲍鱼1个，盐少许	1. 将准备好的材料放入内胆，水位调至适当刻度。 2. 1人份：粥水位为1刻度，1.5人份：粥水位为1.5刻度 2人份：粥水位为2刻度 (粥最多可做2人份) 3. 盖上锅盖，按压力煮饭键。
特味鸡粥	—	粥	白米1杯，鸡肉200g，鸡汤600ml，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。 2. 1人份：粥水位为1刻度，1.5人份：粥水位为1.5刻度 2人份：粥水位为2刻度 (粥最多可做2人份) 3. 盖上锅盖，按压力煮饭键。
白米粥	—	粥	白米1杯	1. 将准备好的材料放入内胆，水位调至适当刻度。 2. 1人份：粥水位为1刻度，1.5人份：粥水位为1.5刻度 2人份：粥水位为2刻度 (粥最多可做2人份) 3. 盖上锅盖，按压力煮饭键。
红豆粥	—	粥	白米1杯，红豆1/3杯，糯米粉1杯	1. 将准备好的材料放入内胆，水位调至适当刻度。 2. 1人份：粥水位为1刻度，1.5人份：粥水位为1.5刻度 2人份：粥水位为2刻度 (粥最多可做2人份) 3. 盖上锅盖，按压力煮饭键。
参鸡汤	—	参鸡汤	鸡一只(1kg)，人参2根，大枣10粒，糯米1杯，蒜，盐，胡椒粉少许	1. 鸡腹两侧切两个刀口。 2. 将充分浸泡两小时以上的糯米和蒜码入鸡腹中。 3. 根据个人口味，若想食用稠一点的汤时将1/2的糯米码入鸡腹中，剩下的放入内锅一起煮。 4. 两条腿交叉插进鸡腹两侧刀口。 5. 备好的鸡放入内锅，再把洗净的人参和大枣放入内锅，水位调至白米6刻度。 6. 盖好锅盖按菜单/选择键选择参鸡汤后按压力煮饭键。



料理指南

料理种类	设定时间	菜单选择	料理材料	料理方法	
蒸糕	45分		面粉5杯, 红豆2杯, 盐1大勺, 白糖5大勺, 水3大勺	<ol style="list-style-type: none"> 1. 将准备好的材料放入内胆。 2. 盖好锅盖, 按 菜单/选择 键选择菜单后, 设定时间后按 压力煮饭 键。 	
炖排骨			牛排(或猪排)1.2kg, 料酒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1大勺		
炖鸡	40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大勺			
熟肉		猪肉(五花肉)400g, 生姜1块, 蒜少许, 洋葱1个, 大葱1根, 泡菜少许			
五香酱肉		猪肉700g, 酱油2/3杯, 白糖3大勺, 棉线少许 五香调料: 胡椒6粒, 桂皮7cm, 八角4个			
酱鱿鱼		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, 辣椒粉1小勺	<ol style="list-style-type: none"> 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, 按 菜单/选择 键选择菜单后, 设定时间后按 压力煮饭 键。 		
牛排	30分	去骨牛排500g, 牛排用调料汁少许, 盐适量, 胡椒粉少许			
蒸花蟹		花蟹2只, 牛肉150g, 豆腐半块, 青椒, 红辣椒各半个, 蛋黄半个, 面粉少许			
蒸鱼		鲷鱼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			
蒸大蛤	35分	万能炖			蛤蜊4个, 牛肉30g, 蛋清1个, 鸡蛋1个, 葱末2小勺, 蒜末1小勺, 盐半小勺, 胡椒粉少许
蒸豆腐				豆腐1块, 盐少许 调料酱: 辣椒粉1大勺, 葱1根, 蒜末1大勺, 香油少许, 芝麻盐少许, 辣椒丝少许, 老抽3大勺	
药膳	35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, 桂皮粉半大勺	<ol style="list-style-type: none"> 1. 将准备好的材料放入内胆。 2. 盖好锅盖, 按 菜单/选择 键选择菜单后, 设定时间后按 压力煮饭 键。
什锦菜	30分			粉条250g, 柿子椒(青, 红各1个)2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, 调料酱: 白糖, 酱油, 香油, 芝麻, 芝麻盐各少许	
奶油蛋糕	40分			面粉(薄力粉)1杯, 鸡蛋4个, 黄油1大勺, 牛奶1大勺, 香子兰少许, 白糖3/4杯, 盐少许 奶油: 鲜奶油200ml, 白糖1/3杯 水果: 櫻珠2个, 草莓5个, 罐装蜜桔1/4罐, 猕猴桃1个	
蒸饺子	30分			饺子20个	
蒸茄子		茄子2个 调料酱: 老抽2大勺, 红辣椒1个, 青辣椒1个, 辣椒粉半大勺, 醋1大勺, 芝麻盐少许, 葱半根, 蒜4瓣, 白糖2小勺			
蒸角瓜		角瓜1个 调料酱: 老抽2大勺, 葱末1大勺, 香油半大勺, 辣椒粉半大勺, 辣椒丝少许, 白糖1小勺, 蒜末1大勺, 芝麻盐半大勺			
蒸栗子		栗子30个			
蒸地瓜		35分		地瓜5个(较大的地瓜(150g以上)要切一半)	
蒸土豆	45分		土豆(200g以下)6个	<ol style="list-style-type: none"> 1. 将准备好的材料放入内胆。 2. 盖好锅盖, 按 菜单/选择 键选择菜单后, 设定时间后按 压力煮饭 键。 	
蒸玉米	40分		玉米4个		
煮鸡蛋	20分		鸡蛋10个, 水4杯, 醋精1~2滴	<ol style="list-style-type: none"> 1. 放入水跟醋鸡蛋。 2. 盖好锅盖, 按 菜单/选择 键选择菜单后, 设定时间后按 压力煮饭 键。 	



料理种类	设定时间	菜单选择	料理材料	料理方法
鸡蛋糕	20分		鸡蛋3个，水1.5杯，虾酱1/2小勺，盐少许，胡萝卜15g，葱叶15g	1. 鸡蛋打入碗中倒入水搅匀，胡萝卜和葱叶剁成末放入。（虾酱里放入适量盐调味。） 2. 盖好锅盖，按 菜单/选择 键选择菜单后，设定时间后按 压力煮饭 键。
芝士年糕			韩式切片年糕100g，熟鸡蛋2个，地瓜1个，比萨专用奶酪80g，切片奶酪2张，橄榄油少许，调料1杯，欧芹粉少许 调料：面粉20g，黄油20g，牛奶200g，盐少许，白胡椒粉少许 （煎锅里放入黄油，待黄油融化后倒入面粉略炒一会，倒入牛奶熬成糊状，放入盐和白胡椒粉）	
番茄炒虾仁	15分	虾15只，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，酱油，胡椒粉少许		
米饭比萨	20分	主料：米饭200g 配料：切片火腿4张，双孢蘑菇4个，罐装玉米4大勺，蟹棒2个，比萨专用奶酪80g，比萨调料酱8大勺		
黄油巧克力蛋糕	45分	黄油200g，白糖90g，鸡蛋3个，蛋糕粉110g，巧克力70g		
炒年糕	20分	年糕（软年糕）300g，鱼饼3张，洋葱1/3个，葱1/3根，胡萝卜60g 调料酱：辣椒酱3大勺，糖稀，白糖各1.5大勺，芝麻盐，酱油各半大勺，鲑鱼汤半杯		

CUCKOO

always new