사용설명서 Operating Instructions CRP-HR08 Fuzzy Series 1.44L(1~8Persons)



# happiness

NO.1 CUCKOO

**CUCKOO IH PRESSURE JAR COOKER** 



love

**CUCKOO ELECTRONICS CO., LTD.** 

#### **CONTENTS**

#### Thank you very much for purchasing "CUCKOO" Electric Rice cooker/warmer

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

저희 쿠쿠 압력보온밥솥을 애용해 주셔서 대단히 감사 드립니다.

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

#### CONTENTS

#### BEFORE USING Important safeguards ...... 3 Specifications ......4 Safety precautions ...... 5~8 Name of each part ......9 Function operating part ......13 WHEN USING How to set current time ......14 How to set or cancel voice guide function ..... 14 Night voice volume reduction / Woman and man voice setting function ... 15 Before cooking rice ..... 16 How to cook MY MODE (Cuckoo Customized Taste Function) ... 20~22 How to use "GABA RICE(Brown rice)" ...... 23~24 How to cook the MULTI-COOK and NU RUNG JI ...... 25 How to preset timer for cooking ...... 26~27 How to use simple soft function ...... 27 To keep cooked rice warm and tasty ...... 28~30 BEFORE ASKING FOR SERVICE COOKING GUIDE ----- 65~73 Cooking Guide

#### 목 차

사용하기전에

Important safeguards3
제품규격4
안전상의 경고35~38
각 부분의 이름39
제품 손질 방법40~42
기능 조작부의 이름과 역할43
기능 표시부의 이상점검 기능43
사용할 때
현재시각의 설정44
음성안내 기능의 설정과 해제44
야간 음성볼륨 줄임 기능/남녀음성 설정 기능 45
취사전 준비사항46
맛있는 밥을 드시려면 47
취사는 이렇게 하십시오48~49
자동살균세척 기능, 묵은쌀, 검은콩 취사 기능 49
쿠쿠 맞춤밥맛 기능은 이렇게 하십시오 50~52
현미/발이는 이렇게 하십시오53~54
만능찜 누룽지는 이렇게 하십시오 55
예약 취사는 이렇게 하십시오56~57
간편불림 기능은 이렇게 하십시오 57
밥을 맛있게 보온하려면58~60
절전기능은 이렇게 하십시오61
버튼잠금 기능은 이렇게 하십시오 61
고장 신고 전에
고
요리안내
 요리안내74~83

#### **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 from outlet when not in use and before cleaning.

  Allow appliance to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- 6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- 7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock, and / or injury to persons.
- 8. If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or your service agent.
- 9. Do not use outdoors.
- 10. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- 11. Do not place on or near a hot gas, electric burner, or in a heated oven.
- 12. Always attach the plug to the appliance first, then plug the cord into the wall outlet. To disconnect, or set all control to "off", then remove the plug from the wall outlet.
- 13. Do not use this appliance for other than its intended use.
- 14. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or any hot liquids.
- 15. Oversized foods, metal foil packages, or utensils must not be inserted into the appliance as they are a risk of fire or electric shock.
- 16. A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, etc while in operation.
- 17. To reduce the risk of electric shock, cook only in the provided removable container.
- 18. This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Before operating the unit, properly secure and close the unit. See "Operating Instructions."
- 19. Do not cook foods such as applesauce, cranberries, cereals, macaroni, spaghetti, or other foods. These foods tend to foam, froth, and sputter, and may block the pressure releasing device.
- 20. Before use always check the pressure releasing device for clogging.
- 21. Do not open the pressure cooker until the unit has cooled and internal pressure has been reduced. See "Operating Instructions."
- 22. Do not use this pressure cooker to fry in oil.
- 23. Be sure that handles are assembled and fastened properly before each use. Cracked, broken or charred handles should be repalced.

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

#### ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

#### HOW TO USE EXTENSION CORD

#### Note:

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

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

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

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

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

Please, keep this safety feature.

## SPECIFICATIONS / 제품규격

型号名	/Model Nar	ne(모델명)	CRP-HR08 Fuzzy Series		
额定电压及电流	Power Su	pply(전원)	220V~, 50/60Hz		
工作压力 /Pov	ver Consum	ption(소비전력)	1240W, 5.6A		
	白为	《/Glutinous Rice(백日)	1~8人份/0.18~1.44L (1~8cups)		
	洗涤	*/Rince Free(세척미)	2~8人份/0.36~1.44L (2~8cups)		
	白米快速 / T	urbo Glutinous Rice(백미쾌속)			
煮饭容量	紫	<sup>莱寿司</sup> /Sushi(김초밥)			
Cooking Capacity	3	<sup>操谷</sup> /Mixed Rice(잡곡)	2~6人份/0.36~1.08L (1~6cups)		
(취사용량)	糙米/2	<sup></sup> (GABA(현미/발이)			
(71/100)	营养饭	/Nutritious Rice(영양밥)			
	陈	* /Dried Rice(묵은쌀)			
		营养粥 /Porridge(영양즉)	1~1.5人份/0.18~0.27L (1~1.5cups)		
电源线长度 /P	ower Cord	Length(전원 코드 길이)	1.2m		
工作	F压力 /Pressu	ure(사용압력)	78.4KPa(0.8kgf/cm <sup>2</sup> )		
安全装置 压力/Pr	essure safet	y device/(안전장치 압력)	117.6KPa(1.2kgf/cm <sup>2</sup> )		
温度保险丝温度 /Micro Temp/(온도开즈)			169℃		
	重量 /Weig	pht(중량)	6.4kg		
		长 / Width(睪)	38.6cm		
尺寸/Dimens	sion(치수)	宽 /Length(길이)	28.7cm		
		高 /Height(높0 )	26.5cm		

#### **HOW SERVICE IS HANDLED**

**USA** The East and the Central Districts

Tel. No. (718) 888-9144

The West and the Central Districts Tel. No. (213) 687-9828 Canada

**TORONTO** 

Tel. No. 905 707 8224 / 416 878 4561

**VANCOUVER** 

Tel. No. 604 540 1004 / 604 523 1004

#### WARNINGS FOR SAFET



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



#### Warning

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



#### Caution

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



- 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.
- Indicates a prohibition



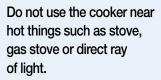
· Indicates an instruction



#### 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.





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

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

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



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

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

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

• It can cause an electric shock or fire.



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

- Using several lines in one socket can cause overheating resulting in fire. Please check the power cord and plug frequently.
- Use an extension cord with a rated current above 15A.

#### Do not pull out the clean steam vent by force.

• When separate it, the steam control vent can be blocked.

#### Please make sure you clean and check the assembly condition of the clean steam vent before and after use.

- If you have any problem with assembly and cleaning of the clean steam vent, please call a dealer or service center.
- Keep clean the product before and after use.

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

- Please check the power cord and frequently because it can be damage by using circumtance or method. Also, the damaged one can cause and electric shock or fire.
- It can cause an electric shock short circuit or fire.
- If the plug was damaged, contact dealer or a service center.







#### WARNINGS FOR SAFETY



#### Do not

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 inner pot.



•It can cause an electric shock or fire.

## Do not turn the Lock/Unlock Handle to "Unlock" during 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 place heavy things on the power cord.

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

#### Keep the cooker out of children's reach.

• It can cause burns, electric shock or injury.

## Remove external substances on plug with a clean cloth.

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

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.

## Don't spray or put any insecticide and 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.

## Do not put any needle, cleaning pin etc in the ventilator or any gap of the cooker.

- Do not insert cleaning pins to other parts except to the valve hole of the pressure weight.
- It can cause an electric shock or fire.
- Especially be careful to keep it out of reach of children.

#### 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 to dealer or service center.

## Do not open the top cover during 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 is released, completely turning the pressure weight over.

## 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.



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



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

Please check the power cord and plug frequently.

#### WARNINGS FOR SAFET

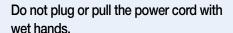




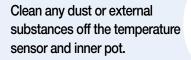
#### Remember

#### Do not use on a rice chest or a shelf.

- Do not press the power code between furniture. It can cause an electric shock resulting in fire.
- Please check the power cord and plug frequently.
- When using on furniture, automatically released steam can cause damage, fire and an electric shock.

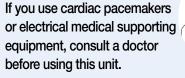


It can cause an electric shock.



 It can cause a system malfunction or fire.





 When this unit is working, it can influence any electrical medical equipment.



#### Do not

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

• First pull out the power cord.

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

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

#### Don't use for various purposes for inner pot.

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

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 during and after the cooking.

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

It can cause burns or breakdown.

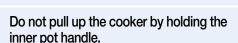


#### Please pull out the plug when not in use.

- . It can cause electric shocks or fire.
- Use AC 220V only.

#### 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.



• If can cause problems and dangerous situations. There are portable handles on bottom right and left side of the cooker. Hold the handles with both hands and move it carefully.

Do not use the cooker except for original purposes. It can cause danger and accidents.

Please use the cooker for original purposes.

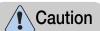
It can cause the malfunction or smell.





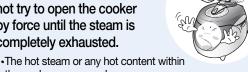


#### WARNINGS FOR SAFETY



#### Do not

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



- 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.



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

. It can cause malfunction.

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

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



#### When the exterior of inner pot is titanium ion plated.

- •The exterior of titanium inner pot can get darker when used for a long time.
- ·Use dry kitchen cleaner or sponge to clean the inner pot since rough scrub or metallic ones might cause scratch on the exterior of the plating.
- The friction of the inner pot with sink or other appliances can cause its plating's coming off. (No problem to use it)

## Caution

#### Remember

#### 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.

#### 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.

#### If power fails during rice cooking, automatic vapor emission device may work, leading to dispersion of contents.

- Cook rice with specified amounts of rice and water.
- In particular, water more than specified amount may cause overflowing of contents.
- Cook rice while soft steam cap is mounted.

#### Do not keep easily spoiled food warm in the product such as red bean rice, mixed food, croquette or gratin.(Except white rice)

#### 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.

#### Maintain more than 30cm of distance from the product while using.

• A magnetic field can be released from electronic goods.

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

- After cooking chicken soup or, multi cook dishes, 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.

#### Even if power plug is unplugged, turn the lid to the $\triangle$ (Lock) location.

- In case My Cauldron is hot or hot cooked rice is left after cooking is completed, close lid and turn lid combining hand grip to  $\triangle$  (Lock) direction even after unplugging power plug. Otherwise product deformation or damage may occur by internal pressure.
- Be sure to turn lid combining hand grip to (Lock) direction during cooking and heat preservation before use.

Please contact dealer or service center when either a button of a product or a product itself is not working properly.



#### NAME OF EACH PART



Accessories

Manual&Cooking Guide

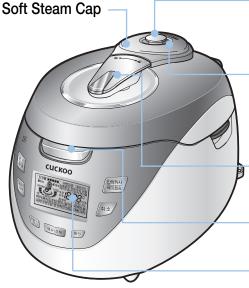
Rice Scoop

#### Plated inner pot with titanium ion (The outside)

**Feature** 1.By plating the surface with titanium the inner pot is more durable

- 2. Durable against corrosion
- 3.Exterior is plated with gold titanium

#### Name of each part



#### **Pressure Weight**

Always keep it horizontal it keeps the steam inside of the oven. When the pressure weight is twisted it releases steam.

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

When finished cooking or during warming, steam is automatically released.

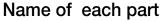
#### Lock/Unlock Handle (Set the handle to lock when cooking or warming the rice)

The handle has to turn to 'Lock' for operation.

#### Clamp Knob

Turn handle to 'Unlock', and then press Clamp knob to open.

#### Control Panel



сискоо

विभागवी - यह



## **Detachable Cover**

**Control Plate** 

**Packing Cover** Pressure Control Plate

Holder Guide

Clean Steam Vent

Handle Holder

#### Dew Dish

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

Rice Scoop holder



Pot Handle

Inner Pot(Oven)

Place the inner pot Into the body property.

Power Cord

Power Plug **Temperature Sensor** 



Steam Plate

Rice Measuring Cup



Cleaning Pin (Attached on the bottom of the unit) (Refer to page 40)



## **HOW TO CLEAN**

- -Unless you clean the detachable cover, it can cause bad smell (After cooling out, unplugging and cleaning it).
- -Body and cover should be cleaned by a dry dish towel. Do not use bentol while using rice cooker, starch can remain. No effect on health.
- -Do not put materials like screws into holes of detachable cover. Look up back cover and front cover.

#### Detachable 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.)



ii:Tum the holder counterclockwise. and the cover will be easily separated from the cooker and can be washed.



Wash the cover with cooking purpose 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.



If washed without separating pressure packing, it is likely to have water leak as described in



When mounting the cover, grab separate cover handle, attach it to hole, and after adjusting holder on top of packing stop tab, fix it by turning it clockwise.

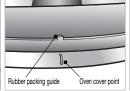


It is easier to attach the cover holder when the lower part of the detachable cover is

#### Please fit 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.

#### **CLEAN STEAM VENT** AND SAFETY PACKING



Make sure to clean the clean not try to pull out the clean steam vent and safety packing, clean it with care. Make sure metallic scrubber, brush, the clean steam vent 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 inner, upper, and steam vent after/before use. Do outer of the inner pot of any external substances. Do not use tough scrubber, abrasive material etc.

» Maintaning a rubber packing cleanly will let the rice cooker last longer.

#### MAIN UNIT



Wipe the main unit with a wet cloth that has been extracted out of all water.

#### NER BODY



Make sure to clean the steam control vent before and after use.



with cooked rice broth or foreign matter, wipe the cauldron with a damp dish cloth. Using a rough scouring pad or brush etc may damage cauldron surface. If the buttons are functioning correctly please contact our customer care service.

#### How to use handle

- 1. Handle must be located at "Lock" during Cooking. The lamp turning on means the top cover is closed perfectly, so you can cook.
- 2. After cooking, the handle must be turned from "Lock" to "Unlock", and then push clamp knob to open. It is hard to open when there is remaining steam in the Inner pot. At the time, twist pressure weight and let the steam out. Do not open by force.
- 3. Handle must be turned to the "Lock" position to begin cooking.

 When the lamp is turned on it means the top cover is closed properly and you may begin cooking. To open and close turn the handle from the lock to the unlock position.



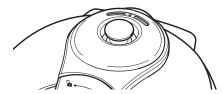


## **HOW TO CLEAN**

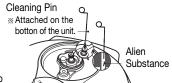


#### If the valve hole of the pressure weight part is clogged, punch it with the cleaning pin

- The valve hole of the pressure weight allowing the escape of steam should be checked regularly to ensure that it is not blocked.
  - If you use the valve hole of pressure weight as it is blocked, the hot steam or any hot content within the cooker can cause injury.
- Monot use a Cleaning Pin for other use except cleaning the valve hole of the pressure weight.







# How to disassemble the pressure weight

- ▶ After the Lock/Unlock handle is locked(located on "Lock") turn the pressure weight counterclockwise while pulling it up, and pull it out.
- ▶ Punch 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 clean the soft steam cap

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



 Detach the soft steam cap like the picture.



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.



Assemble the vent so that it fits into the groove perfectly.



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



Separate dew dish.



Separate the drain ditch cap by pushing it down.



Clean the drain ditch cap and dew dish with a neutral detergent.



Clean the drain ditch cap with brush kit.



Securely put in the dew dish after cleaning.

#### Cautions when top cover does not close perfectly

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



- 1. Check the inner pot correctly put in the main body.
- 2. To close the top cover, the handle must be located at "Unlock" as shown by the picture on the right.

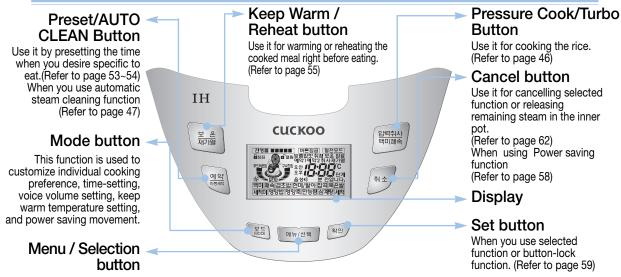


If there are hot things in the inner pot, the top cover would not be closed. At the time twist the pressure weight and let the steam out and then close the top cover.



# FUNCTION OPERATING PART / ERROR CODE AND POSSIBLE CAUSE

#### **Function Operating Part**



This function is used to select from

among glutinous rice, turbo glutinous rice, sushi, GABA, mixed rice, dried rice, rinse free, nutritious rice, nutritious porridge, all-purpose, ginseng chicken soup, steaming and Automatic Sterilization (Steam Cleaning), and to modify preset time.

If no operation is done while power cord is plugged, the system is on standby as shown in the screen in the figure.
 (The menu on standby screen, time, voice and customized rice taste stage may differ depending on user configuration.)



If cancel button is pressed during function manipulation, the condition turns to standby condition.
 The button has to be pressed until buzzer sounds. There is a chance that the picture may be different with actual one.

<Standby condition screen>

#### **Error Code and Possible Cause**

When the product has any problems or used it inappropriately, you can follow the below marks.

If error persistently shows up even in normal using conditions or after taking measure, inquire with customer service.

When the inner pot is not placed into the unit.

Problem on temperature sensor. (" E\_\_ "mark, " E\_E "mark blink.)

Problem on fan motor. (" "marks blink.)

When pressing the Pressure Cook and Timer botton, while the Lock/Unlock handle is on "Unlock" Turn the Lock/Unlock handle "Lock".

When boiling only water.

When setting preset time longer than 13 hours

When setting preset time longer than 13 hours

Set the preset time within 13 hours. (Refer to page 53~54)

It appears on the display when you press Start button again, or if the cooking has finished and you've never ever turned the handle to 'Unlock'. It can be solved by turning handle to 'Unlock' and then turn to 'Lock'.

ever turned the handle to 'Unlock'. It can be solved by turning handle to 'Unlock' and then turn to 'Lock'.

Ploblem on micom power.

Problem on micom memory.

Problem on environment sensor.

This error message shows up when Pressure Cook or keeping warm/reheating button is pressed while detachable cover is not mounted. Mount separate cover. Note: While keeping warm, alarm will sound and keeping warm and reheating do not work.

This code indicates the function of checking for abnormality of power or product.

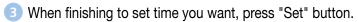
Eco

## HOW TO SET CURRENT TIME / HOW TO SET OR CANCEL VOICE GUIDE FUNCTION

#### How to set current time

ex)8:25am now

- Press mode button once.
  - ▶ It can be operated by pressing mode button for more than 1sec
  - ▶ 'Current time mode press yes button' after setting current time with
  - ▶ Menu/Selection button blinks and Mode, Set and Cancel buttons turn ON.
  - ▶ Colon mark(:) on the sec. screen is blinging once per second.
- $\bigcirc$  Set Bo'clock and C minute as pressing menulselection button.
  - ▶ 1 min up " ெଲ ୷୷୷ 1 min down
  - ▶ 10 min up or down keep pressing.
  - Careful of setting am,pm.
  - ▶ In case of 12:00 it is 12:00 pm.



▶ If it is over 7sec without yes button, setting time will be canceled with voice. "it is canceled due to overtime".



<Standby mode>

요참감

요작간

유장감

#### 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

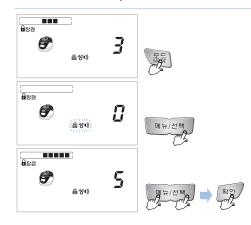
- •This product remembers and maintains previous condition and processes. After finishing blackout, it operates immediately.
- •If blackout happens during cooking, the cooking time will be delayed depending on blackout time.
- •If the rice became cold because of blackout, warming will be cancelled.

#### How to set current time during keep warming mode

- 1. Press Cancel button to cancel keep warm and then press Mode button over 1 time to set current time.
- 2. After setting time, press keep warm button to re-start keep warm.

#### 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 '0' by pressing button, voice guide function is off.

Press button to set '5', that is the maximum volume sound. When finish setting desired volume, press Mode button to store.

- Set button blinks and Mode. Menu/Selection and Cancel buttons turn ON.
- Keep the button pressed, and the button will turn to Continuous.
- Set to desired voice volume, and press Set button.



# NIGHT VOICE VOLUME REDUCTION / WOMAN AND MAN VOICE SETTING FUNCTION

#### **Night Voice Volume Reduction**

Set the function of night voice volume reduction, the function to reduce the volume of voice during night time(10:00PM-05:59AM) on need-to-do basis. This function works only during night time.

▶ How to set night voice volume reduction



Zero volume
20% of day time voice volume
40% of day time voice volume
60% of day time voice volume
80% of day time voice volume

Example) 60% of day time voice volume

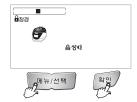
Night voice volumes by the setting of process progress

- 1. Press mode button 8 times in standby status, and you will enter Night Voice Volume Reduction mode. When pressing mode button initially, press the button for 1 second or longer to enter Night Voice Volume Reduction mode.
- 2. When you enter Night Voice Volume Reduction mode, a voice comes up saying "You have entered Night Voice Volume Reduction. Select or inactivate Night Voice Volume Reduction mode with 'Select' button and press 'Confirm' button."
- 3. Press 'Menu'/'Select' button, and as process progress bar changes, voice volume will change. Select desired voice volume, and press 'Confirm' button.
- 4. Once process progress bar reach full condition through adjustment of 'Menu'/'Select' button, a voice will come saying "The function of Night Voice Volume Reduction is inactivate." Inactivate the function by pressing 'Confirm' button.
- 5. If 'Inactivate' 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 "As set time is elapsed, the function is inactivated", and the system will be back to standby mode.

#### Woman and Man Voice Setting Function

This function helps you select Auto voice for either a manor woman's voice. With this function, you can set to your desired voice.

▶ How to set night voice volume reduction





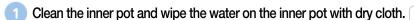
Example) When set to woman voice

Example) When set to man voice

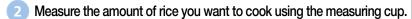
- 1. Press mode button 9 times in standby status, and you will enter Woman and Man Voice mode. When pressing mode button initially, press the button for 1 second or longer to enter Woman and Man Voice mode.
- 2. When you enter Woman and Man Voice mode, a voice comes up saying "You have entered Night Woman and Man Voice. Select or inactivate Woman and Man Voice mode with 'Select' button and press 'Confirm' button."
- 3. After setting Auto (woman and man) voice with 'Menu'/'Select' button, man voice or woman voice, and press 'Confirm' button.
- 4. If 'Inactivate' 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 "As set time is elapsed, the function is inactivated", and the system will be back to standby mode.

# www.cuckoo.co.ki

#### **BEFORE COOKING RICE**



- ▶ Use the soft cloth to wash the inner pot.
- ▶ Tough scrubber can make the coating come off.



▶ Make the rice flat to the top of measuring cup and it is serving for 1 person. (ex: for 3 servings  $\rightarrow$  3 cups, for 6 servings  $\rightarrow$  6 cups)



- Put rinsed rice into the inner pot.
- According to menu, adjust the water amount.
  - ▶ For measuring, place the inner pot on a leveled surface and adjust the amount of water.
  - ▶ The marked line of the inner pot indicates water level when putting the rice and water into inner pot together.
  - About water scale
    - Glutinous rice, turbo glutinous rice, mixed rice and nutritious rice: Adjust water level to the water scale for 'glutinous rice, mixed rice and rinse free'. Glutinous rice can be cooked to max 8 servings, turbo glutinous rice, mixed rice and nutritious rice to max 6 servings.
    - Sushi: Adjust water level to the water scale for 'sushi'. Sushi can be cooked to max 6 servings
    - GABA: Adjust water level to the water scale for 'GABA'. GABA can be cooked to max 6
    - Nutritious porridge: Adjust water level to the water scale for 'nutritious porridge'. Nutritious porridge can be cooked to max 1.5 servings
    - Dried rice: Adjust water level to the water scale for 'Dried rice:'. Dried rice can be cooked to max 6 servings
    - Rince free: Adjust water level to the water scale for 'Rince free:'. Dried rice can be cooked to max 8 servings
    - \* Cook in cereals menu, hard cereals like red-bean can be half-cooked depeding on the kind of cereal
    - \* Please refer to the cooking menu time for the each menu (Refer to page 46)
- Put the inner pot into the main body and close the topcover.

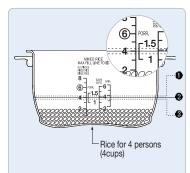
Please, check if detachable cover is attached

- ▶ In case detachable cover is not attached, when pressure cook/ reheat button is pressed, "Fra" error could occur and cook/ warm function will not work. Put the inner pot correctly.
- ▶ If there is any external substance on the temperature sensor or the bottom of the inner pot, wipe it off before putting the pot into the main unit.
- ▶ Top cover will not close if the inner pot is not placed correctly in the main body (Place the inner pot to the corresponding parts of the main body)
- Connect power plug and turn the handle to "Lock"
  - ▶ The lamp turning on means closed perfectly.
  - ▶ If you press the cook button without setting the Lock/Unlock handle to "Lock" the cooker will not operate. You will hear "beep beep beep" sound and "F!!!" is shown in the LCD.
  - \* If you want to select another function while cooking, push cancel button.
  - ▶ If "F<sub>cla</sub>" mark shows up in other instance, turn cover handle to "Open" direction, and turn it toward "Lock". Then the cooker will work normally. (The operation of cover lock sensing device can be checked.)

\*\* Note: This instruction is not applicable if cover handle is turned toward "Open" direction once or more after cooking was completed in previous cooking.







- When you want to cook the old rice or want the soft rice: pour more water than the measured scale
- Glutinous Rice for 4 persons (4 cups): Set the water to scale 4 of 'GLUTINOUS"
- S For overcooked rice: pour less water than the measured scale









## 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.

For the best taste of rice, check the following points carefully.							
Use the measuring cup!  Pour the water until water level marking	<ul> <li>When measuring the rice, Use the measuring cup. (The amount of the rice may vary depending on the quality of the rice.)</li> <li>Place the inner pot on a flat surface and adjust the water to water level in the inner pot.</li> </ul>	If amount of water and amount of rice is different, rice can be crisp or hard.					
in the inner pot!		9.8.					
How to store rice	<ul> <li>If possible, buy a small amount of rice and keep the rice some place where ventilates well and avoid a direct ray of light. It can prevent evaporation of rice moisture.</li> <li>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.</li> </ul>	If the rice is too dry, rice can be crisp even though it is measured properly.					
Shorten the duration of the "Present" time for better cooking.	If possible, do not use the preset time function when rice is too dry and pour the half of water more.	<ul> <li>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.</li> <li>If the preset time is longer, the melanoizing effect could be increased.</li> </ul>					
It's better to set the "warm" time shortly.	It's better to set "warm" less than 12 hours.	If rice is kept warm for a long period of time, rice color will change, as well as odor.					
Keep the product clean.	Clean the product often. (Especially clean the top of the cover for external substance.)	Wipe the top cover heating part well for any rice or external substance.					

#### **HOW TO COOK**



**1** C

#### Choose menu with menu/selection button.

- · Select button.
- · Each time "Menu" button is pressed, the selection switches in the sequential order, glutinous rice → turbo glutinous rice → sushi → GABA → mixed rice → dried rice → rinse free → nutritious rice → nutritious porridge → Multi cook → chicken soup → Automatic Sterilization(Steam Cleaning)
- · If the button is pressed, repeatedly, the menu switches continuously in sequential order.
- In the cases of glutinous rice, sushi, mixed rice, GABA and Dried rice, the menu remains memorized once each cooking is completed, so for continuous use of the same menu, no selection of menu is required.





ex) nicase of selecting Sushi,

►You can hear a voice, Susti, when you codk Susti, auchraic sea niquie, eperales write cooking.

3

#### Cooking thoroughly.

- The cooktime remaining on the display is shown from cooking thoroughly. The cook time is different relying on menu.
- Careful not to be burned in automatic steam outlet.

ex)In case of 14minutes left.

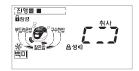




2

## Start cooking by pressing Pressure Cook/Turbo button.

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





ex) nicase of cooking Glutinous, i

4

#### The end of cooking.

- When cooking is completed, warming will start with the voice "cuckoo completed glutinous".
- When cooking ends, stir rice equally and immediately. If you don't stir rice at once and keep it stagnant, rice will go bad and smell bad.
- If the lid handle is not working well, take out the steam completely out of inner pot by turning over pressure weight.
- While cooking, do not press cancel button.





	Cooking time for each menu											
Menu	Glutinous	Turbo Glutinous rice	Sushi	GABA	Mixed rice	Dried Rice	Rince free	Nutritious rice	Porridge	Multi cook	Chicken Soup	Automatic Sterilization (Steam Cleaning)
Cooking Capacity	iservings~	2servings~ Eservings	2servings~	2servings~ 6servings	-	2servings~ 6servings	_	2servings~ 6servings	_	See cetalec guice to	Alchicken labout 600gi	up towater scale?
Cooking Time		Aboutlanins Aboutlanins Aboutlanin								eccking by themenus,	ábulánir	Apout 20 minutes

<sup>\*\*</sup> After cooking chicken soup and multi cook etc, the smell may permeate into the unit, use the Unit after cleaning the rubber packing and lid part according to page 39.



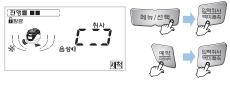
#### **HOW TO COOK**

#### How to use the cooking menu

Glutinous	When you want to have sticky and nutritious white rice.	Sushi	When you want to have a little more sticky and nutritious white rice than Glutinous rice.			
GABA	Used to cook germinated brown rice.	Mixed /Brown	This menu is used to cook a variation of mixed rice or brown rice.			
Dried Rice	Used to cook dried rice	Rince free	This menu is used to cook washed rice.			
Nutritious Rice	Used to cook nutritious rice.	Porridge	For cooking germinated brown rice.			
Multi Cook	For cooking Nutritious Rice.	Chicken Soup	This menu cooks samgyetang automatically.			
Automatic Sterilization (Steam Cleaning)	This menu is used to eliminate smell soaked after cooking or warming.					
Turbo function for Glutinous rice	<ul> <li>Pressing twice "Pressure Cook/Turbo" twice will switch to quick cooking and shorten the cooking time. (It takes about 14 minutes when you cook the Glutinous rice for 2 persons.)</li> <li>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)</li> <li>The turbo cooking function is allowed up to 6 persons.</li> <li>If you soak the rice in water for about 20 minutes before cooking the rice and then cook the rice in turbo cooking course, the rice will taste good.</li> </ul>					

- \* After white rice turbo and cooking small servings, discard the water within water gutter.
- \* In case of white rice turbo and smaller servings cooking, more water may stay compared with other menu.
- » Please refer to the cooking guide (Refer to page 72~80)

#### How to do Automatic Sterilization (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/Select" button, and then press "Pressure Cook/Turbo" button.

Method 2. After choosing automatic cleaning function by pressing

"Preset/AUTO CLEAN" button twice in standby mode, press "Pressure Cook/Turbo" button.

#### How to cook with Rinse free

- 1. Put desired amount of Rinse free into the cooker body by measuring it with measuring cup, and pour water to meet glutinous water scale. (Rinse free can be cooked to min 2 servings to max 10 servings.)
- Stir evenly with scoop so Rinse free and water may mix properly, lock the cover, and after selecting Rinse free menu with Menu/Selection button, press Pressure Cook/Turbo button.
- \*\* Note: Washed rice is cooked only with water poured with no separate washing, so they may experience the fine scorching phenomenon(melanoizing).
- \*\* Note: Do not store washed rice in a humid place as it is vulnerable to humidity. In summer or rainy seasons, the rice may go bad or be inhabited by beetles, so when purchasing washed rice in the market, buy it by units of small pack.

#### Dried rice cook function

- If you cook long stored rice or dried rice, they could be half-cooked. If using the old rice menu, you can get better taste.
- The taste of rice will be different depending on storage of rice and water state.
- \* you can add the "SOFT" time or "SWEET" time (Refer to page 48).

#### 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's etting.

## **MY MODE (Cuckoo Customized Taste 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 tasty (selectable in 4 steps) [amelanizing will occur]
- ▶ Above 2 functions can be selected both or individually.

#### How to use "MY MODE"

To enter "Customized Rice Taste Setting Mode", select the menu in which Customized Rice Taste is supported such as glutinous rice, mixed rice, glutinous rice, GABA, mixed rice, dried rice, rinse free and press the mode button for 1 second or longer. Then, you are going to enter "Customized Rice Taste Setting Mode" while hearing the voice saving "You've entered Customized Rice Taste Setting Mode. Select swelling and heating stage with Selection button, and press Set button."

■ "MENU" setting screen



Selectiment you want with ment/selection auton and pressure seclauton,

"MY MODE" setting screen



To ener Cusomized Roe Tasie Seting: Mode, selectides reiment, and press Mode. outon once for 1 second or longer;

Menu/Seed on outon will bink and Set Pessure Coolkland Cande buttons will

Soft time control mode



🚂 📟 Seed, desired sweinig the by oresang meliputton,

- ▶Set outon willolink, and Pessure Cook Cancel and Menu/Selection outpris will
- 3—2 Sweet time control mode



Setting completed screen after



Set up desired customized rice taste, and press Pressure Cook,

▶f you gress cance or do not oress a outton within seconds, the function wi deactivate and return to the standioy mode,

🕎 Geleat cestred heating exension time by pressing the auton, and pressible button,

▶Get button will blink, and Pressure Cook, Candel and Menu/Selection button will turn CN, W Note: For 16 austomized foe tasses, refer to the graph for 6 fide tasses (See page 49.)

#### How to Use Cuckoo Customized Cooked Rice Taste

You can set the major cooked rice taste of customized cooked rice taste by entering Customized Cooked Rice Taste mode and pressing Mode button. At each press of Mode button, the major cooked rice taste will show up in the sequential order 'Sticky Cooked Rice Taste-> Soft Cooked Rice Taste-> S Cooked Rice Taste -> Soft and Soothing Cooked Rice Taste'.

"MENU"setting screen





Select a menulifor which customized cookedingerase is subported by pressing Menu/Seed buton,

2 "MY MODE" setting screen



Pess Mode button once or more for 1 second on ongenation selecting desire menu, and you will enter Cusionized Cooked Rice Tase mode

Soft time control mode



Press Mode button once, and the display will organge as in the figure. At this time, Soit Cooked Rice Tasie 4h Sep will be selected.

Sweet time control mode



Press Mode outon two times, and the display will change as in the foure. At this time, Spotting Cooked Rice Tase 4th Sep will be selected,

3—3 Soft and Sweet time control mode



Press Mode outon three times, and the display will change as in the figure, At this time, Spt, Scotting Cooked Roe Tase will be seeded.

Setting completed screen after



Set up desired customized rice taste, and press Pressure Cook

▶ fyculoress cance or do nót press a button within i seconds the function will deactivate and return to the standioy mode,



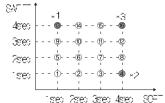


## **MY MODE (Cuckoo Customized Taste Function)**

#### The display of my mode



#### This is a graph the flavors of 16 types of cuckoo custom-made rice



- \*1. The rice becomes solid and glutinous.
- \*2. The rice becomes soft and well-raised rice.
- \*3. The rice becomes soft and glutinous.
- Note: Rice taste number from 1 to 16 will be displayed on the display window.

The stage mark will show up as in the figure above on the display as much as the time set during setting swelling time and heating maintenance time, and the mark will continue to show up during cooking, reservation, keeping warm and reheating as well.

- ▶ Cuckoo customized taste function is applied to glutinous, GABA, mixed, dried rice, rinse free.
- \* Set-up time is stored untill the next reset. No need to set-up at every cooking.
  During cooking, warming and preset time cooking modes, "soft" and "sweet" time cannot be readjusted.

**Cautions** 

- 'MY MODE' function may influence scorching or cooking quality. Ensure that cooking time is not changed, by children.
  - Default settings for soft rice and sweet rice is "1step" sticky rice.
- 2. 'MY MODE" function may elongate cooking time according to set-up time.
- 3. Scorching of rice may occur by longet "SWEET" Time.

#### Cuckoo customized cooking function

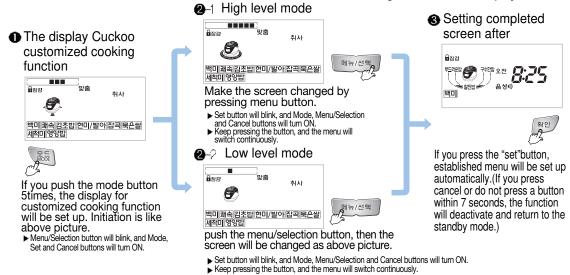
While cooking you can control the heating temperature (both high an low) depending on, your prefenence.

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. Select heating power by selection button. You can see all means with cuckoo customized cooking function on the display.



- 1. 'Cuckoo customized cooking function' applies to Glutinous, Turbo glutinous, Sushi, GABA, Mixed rice, Dried, Rinse free, nutritious rice collectively.
- 2. Set up the step of customized cooking function to taste. The scorch can occur when cooking in high step.
- 3. Cook is subject to be set differently depending on the percentage of water content and the condition of rice.

## **HOW TO USE "GABA (Brown rice)"**



#### What is Germinated Brown rice?

▶ Brown rice has richer nutrients than polished rice. However, brown rice is rather tough and harder to be digested. By germination, the enzymes in the brown rice are activated, generating nutrients and become more digestible.

#### Tips to Buy Quality Brown Rice





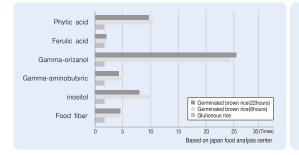


- Check the dates of harvest and pounding.
- ▶ The dates should be within 1 year from harvest, 3 months from pounding.
- Inspect rice with your eyes.
  - · Check that embryo is alive
  - Rice surface should be light yellow and glazing. Whitely stirred up surface, or darkish colored Brown rice is not suitable for germination
  - · Avoid fractured, not fully corned, or empty ear's. Empty ear's may generate odors during germination and bluish- nor corned Brown rice cannot be germinated.

#### 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.
- ▶ Digestive and rich in nutrients.
- Diabetic hormone is generated improving digestion.
- ▶ Good as a health food for children or students.
  - Rich with dietary fiber.
- ▶ Germinated brown rice has rich GABA (Gamma Amino Butryc 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.



- < Comparison of Germinated brown rice's nutrition and Glutinous rice's (6 hours) nutrition. >
  - Phytic acid 10.3Times
  - Ferulic acid 1.4Times
  - Gamma-orizanol 23.9Times
  - Gammma-aminobutyric 5Times
  - Inositol 10Times
  - Food fiber 4.3Times



## **HOW TO USE "GABA (Brown rice)"**

#### 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 water to soak the rice.
- ▶ Pre-germination shall not exceed 16 hours. Make sure to wash rice clean with flowing water before using "GABA" menu. Be careful that hard washing may take off embryos which generate the germination.
- ▶ Unique smell may be generated according to the soaking time of pre-germination.
- ▶ When pro-germination has been completed, wash the rice and put in inner pot (Oven). Pour appropriated volume of water, and use "GABA" menu.
- ▶ In summer or hot temperature environment odor may be generated. Reduce germination time and wash clean when cooking.
- Set the Lock/Unlock handle at "Lock", press "Menu Selection" button to select " GABA".



\*First setting time 0H(0 Hours)

- ►When the "GABA" is selected, "0H" is indicated in the display.
- ▶ Set button will blink, and Mode, Menu/Selection, Cancel and Pressure Cook buttons will turn ON.

#### Press "Set" and "Menu Selection" buttons to set time.

1.Pressing "메뉴/선택"

button changes germination time by 2hours.

2.Pressing " আন/এখু "

button changes germination time by 2hours.

- 3."GABA" time can be set up by 0, 2, 4, 6 hours.
- If GABA time is set "0"hours, pressing "Pressure Cook" button will start cooking immediately.

  To cook without germination

To cook without germination or cooking germinated Brown rice, set the time at "0".

## Press "Pressure Cook/Turbo" button.





- 3 more hours for germination
- ▶If 'Pressure Cook/Turbo' button is pressed or 'Set' button is pressed after 'Pressure cook/Turbo' button is pressed, GABA germination for given time will begin and rice cooking will start right after the germination process.
- ▶ During "GABA" mode, "cook" indicator will show the remaining time and will be displayed in minutes with the "3H" mark going around clockwise.

#### Precautions for "GABA" Cooking

- If smaller germ is preferred, omit pre-germination process. Select "GABA" menu, set-up appropriate germination time, and start cooking (nutrient ingredients do not vary significantly by the size of germ).
- During hot seasons, longer germination time may generate odor. Reduce germination time.
- GABA cooking is allowed up to 6 persons.
- Oity water can be used for germination. However, spring water is recommended. Germination may not be properly performed in hot or boiled water even after cooling.
- Germination rate, germ growth may differ by the Brown rice type, condition or period of storing, etc.
  - Germinated brown rice is sprouted brown rice. Germination rate and growth may differ by the Brown rice type. The brown rice should be within 1 year from harvest, and not long since pounded.
- (See the page 53) In GABA mode, preset on 4H, 5H, 6H may not be possible. If you want to preset the GABA, set up '[7]-{'. (See the page 53)
- The taste of rice could be different as depending on a kind of brown rice. Use customized taste function or control the amount of water for your taste. (Refer to page 48~49)

## HOW TO COOK THE MULTI-COOK



#### How to use the Multi-cook and preset the time







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

- ▶ Set button will blink, and Menu/Selection, Cancel and Pressure Cooking buttons will turn ON.
- ▶ When selecting Multi-cook, the display indicates cooking time to be 20 minutes.
- Press "Set", "Menu/Selection" button to set up the time.

It says after setting cooking time with selection button press the cook button.

▶ Menu/Selection button will blink, and Cancel and Pressure Cooking buttons will turn ON.



Each time you press "Menu/Selection" button, the time increases 5 minutes. (After 90min, each 10min increase.)

►To switch the functions continuously, keep pressing the button.



Each time you press "Menu/Selection" button, the time decreases 5 minutes. (After 90min, each 10min decrease.)

►To switch the functions continuously, keep pressing the button.

 Available setting time is 10 ~ 120 minutes.
 (Please refer to cooking guide for time setting of each menu.)



If you press the yes button after choosing time you want it says "press cook or tineer button"







▶ Pressure Cook button will blink, and Menu/Selection and Cancel buttons will turn ON. Press the Pressure Cook/Turbo button and the Multi-cook will start.If the Multi-cook starts, the display shows the 'cooking mark' and remaining minutes.

- 4 Use the preset time of Multi -cook as following instruction.
  - Check the present time.

2. Turn the Lock/Unlock handle to 'Lock" and press the "Timer" button.



3. Press the Menu/Selection or Min/Heat to preset time.



4. Press menu selection butt on to select the Multi-cook.



5. Set up the cooking time for pressing menu selection button, Min/



Heat button.

6. Press the "Timer" or "Pressure Cook".





#### **HOW TO PRESET TIMER FOR COOKING**

#### How to preset timer for cooking

How to use timer function

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

- ▶ Refer to page 42 for the time setting.
- ▶ If the current time is not set correctly, the presetting time will also be incorrect.
- ▶ Make sure not to confuse AM and PM.



#### Press the "Preset/AUTO CLEAN" button.

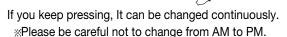
- ▶ If you press 'Preset/AUTO CLEAN' button once, 'Preset1' mode will be activated. If you press the button twice, 'Preset2' mode will be activated.
- ▶ The default time of 'Preset1' is AM 6:30 and 'Preset2' is PM 7:00.
- ▶ If you push timer button, timer screen will be blinked.
- ▶ In GABA mode, preset on "¡";" is possible.
- If you want to preset "Timer" while keeping warm, cancel keep
   warm and preset the "Timer"





#### Preset the time.

- "Set" button will blink, and "Menu/Selection", "Cancel" and "Pressure Cook" buttons will turn ON.
- ▶ In case of setting up timer while warming 10min increase by pressing "☐☐☐☐☐ "button"







When preset time is set to AM07:40

#### Select menu with "Menu/Selection" button

- ▶ If you select "Timer" menu with selection button, it says "Please, press the "Cook/Turbo" button.
- "Set button" will blink, and "Menu/Selection", "Pressure Cook" and "Cancel" buttons will turn ON.
- ▶ In case of menu with "Customized Rice Taste" such as glutinous rice, mixed rice, GABA, old rice, nu rung ji and washed rice, "Mode" button will turn ON.





#### Press "Pressure Cook" button.

- ▶ "Pressure Cook" button will blink, and "Menu/Selection" and "Cancel" buttons will be turned ON.
- ▶ It says that preset cook for glutinous is booked
- Preset cook will be completed at the timer
- Once cook is completed with preset time, preset time is stored in the memory. Don't need to set up time again.

\*If a small amount of rice is cooked, cook could be finished earlier than time you set up.





#### NC V

## **HOW TO PRESET TIMER FOR COOKING**

#### Precautions for preset cooking

- In case of preset cooking
  - ▶ If the rice is old and dry, the result of the cooking may not be good
  - ▶ If the rice is not well cooked, increase the amount of water by about half-scale.
  - ▶ If the preset time is longer, melanoizing effect could be increased.
  - ▶ Washed rice included precipitated starch, scorching may occur in case of preset cook. To reduce scorching, cook washed rice by rinsing in running water or reduce cooking amount.
- The change of preset time
  - ▶ Press "cancel" button for more than 2 seconds and restart it to change the preset time.
- In case preset time is shorter than cooking time in the following table, cooking starts immediately
  - ▶ If set time is shorter than presettable time, cooking will start immediately.
- 4 In case the preset time is over 13 hours.
  - ► " ☐ H<sub>O</sub> " will be displayed and the preset time will be changed to 13 hours automatically.

    ex) If cooking is preset to AM07:00 of the following day at PM5:00 of the day, where preset time is 14 hours,

    " ☐ H<sub>O</sub> " will be displayed, and preset time automatically changes to AM06:00. (Preset time is 13 hours)
  - # If the preset time is over 13 hours, it can cause bad smell. The limited preset time is set up less than 13 hours because the rice spoils easily during the summer time.
  - \* When you want to finish presetting P.M 12:00, preset P.M 12:00
  - \* Use this function when you want to finish cooking between 1 hour to 13 hours based on the preset time
  - If you press the set button to check the present time during the preset cooking function, the preset time will be displayed for 2 second.













	Possible time setting for each menu											
Menu Class	Glutinous	Turbo Glutinous Rice	Sushi	GABA	Mixed Rice	Dried Rice	Rince Free	nutritious rice	Porridge	Multi Cook	Chicken Soup	Automatic Sterilization (Steam Cleaning)
Possible time Setting	From (37minutes + My mode) to 13 hours	From 22minutes to 13 hours	From 49minutes to 13 hours		From (50minutes + My mode) to 13 hours			From 35minutes to 13 hours	From 74minutes to 13 hours	From (setting time + 1 minutes) to 13 hours	71minutes to 13 hours	From 20minutes to 13 hours



#### TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY

#### 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>



#### <Reheating>



The lamp blinks and "" indicator will show the reheat remaining time displayed in minutes with the mark going around clockwise.

#### <Finishing reheat>



When the reheat finishes with the beep sound, keep warming function will be operated and show the time elasped.

#### <Present warning temperature>



"Intensive reheating" mode is available to avoid discolored, dried, or sour smelling rice.

The mode can be set/cancel by pushing "Keep warm/Reheat" button then 'Set' button in the 'Customized reheating' setting mode.(Please refer page 56.)

Please set the mode as needed. (Default option is set to the normal reheating mode.)

보온 :Soring 보온:canceing

- \* If you change the present time during warming, see the page 42.
- ▶ The frequent use of the "Reheat" function may cause the cooked rice to be discolored or dried. Use it once or twice per day.
- If a separate heating appliance or gas burner is used to cook rice, put the cooked rice into the cooker and press the "Keep Warm/Reheat" button to keep the rice warm. At this time, " ["" | "" 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)
- ▶ After 24 hours of heat preservation, the lamp of heat preservation time lapse blinks, indicating that long time has passed in heat preservation condition.
- ▶ In case the lid combining hand grip is in open status during heat preservation, the cooker does not go for reheating. For reheating, lock the lid combining hand grip to (Locked) position, and then press Keep warm/reheat button.

#### Cautions for Keeping Warm

or reheating.

It would be hard to open the lid during warming or finished cooking right after, therefore at this time pull the pressure weight aside once and exhaust the steam perfectly.

Make sure the handle must be located on "Lock" during warming

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 arise and turn white and rise. In this case, mix the 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.

Do not keep the scoop inside the pot while warming the rice. When using a wooden scoop 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.)

#### TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY

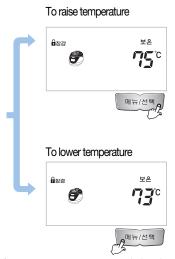


#### Controlling method of warming temperature

If the temperature in the oven is not proper, it smells bad and changes rice color even though it is cleaned frequently and boiled up. Temperature needs to be set.



- ●Press "Mode" button over 1 time during warming. It displays as picture with buzzer. At the time, ¬¬¬¬ means current warming temperature.
  - "Veru/Seedon" outpriving and "Mode", "Sell and "Carrel" outpris will be turned ON



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

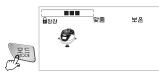
- - →77° → 78° → 75° + 80°
  - ▶ "Set" button will blink, and "Mode", "Menu/Selection" and "Cancel" buttons will be turned ON.
  - ▶ To switch the functions continuously, keep pressing the button.
- After setting temperature, press "Mode" select button. Preset temperature will be stored with buzzer sound. (It will be cancelled once press "Cancel" button or after 7 seconds without pressing any button.)
- ② Press "Minute/Down" button to change the temperature as
  ¬Y°+¬3°+¬2°+¬1°+¬Ω°+53°
  - ▶"Set" button will blink, and "Mode", "Menu/Selection" and "Cancel " buttons will be turned ON.
  - $\blacktriangleright \text{To}$  switch the functions continuously, keep pressing the button.

#### Change of temperature

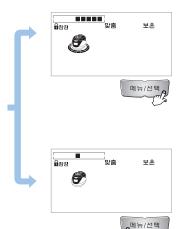
- 1. When you smell bad odors and the rice is too watery: The keep warm temperature is too low. In this case, increase the "Keep Warm" temperature by 1~2°C.
- 2. When the rice has a yellowish color or is too dry: The keep warm temp is too high. In this case decrease the "Keep Warm" temperature by 1~2°C.

#### How to operate My Mode function.

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



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



- Press "Menu/choice" button to change as the picture(up)
  - ▶ "Set" button will blink, and "Mode", "Menu/Selection" and "Cancel" buttons will be turned ON.
  - $\blacktriangleright \text{To}$  switch the functions continuously, keep pressing the button.
- Select the menu you want, then the press the "My Mode" 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.)
- 2 Press "Menu/choice" button as the picture(down)
  - ▶ "Set" button will blink, and "Mode", "Menu/Selection" and "Cancel" buttons will be turned ON.
  - ▶To switch the functions continuously, keep pressing the button.
- 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.



## TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY

#### 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 "the 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 "After selecting or canceling sleeping mode, press the set button." At this time, Menu/Selection will blink, and the Mode, Set, and Cancel will turn on.
- 3. Press the "Menu/Selection" button until you hear or see "Sleeping mode", then Press set. You will see nothing surrounding the rice cooker on the screen.
- 4. In the Sleep/Warm mode, if you press the Cancel button, the Voice message will state: "Time is over. The function setting has been canceled." If no button is pressed for more than 7 seconds, you'll return to the Standby mode.

#### How to release



- 1. Hold "the 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 "After selecting or canceling sleeping mode, press the set button." At this time, Menu/Selection will blink, and the Mode, Set, and Cancel will turn on.
- 3. Press the "Menu/Selection" button until you hear "Sleeping mode has been canceled", then Press set. You will see rings around the rice cooker on the screen.
- 4. In the Sleep/Warm mode, if you press the Cancel button, the Voice message will state: "Time is over. The function setting has been canceled." 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.
- ▶ This function is set up as cancel state.

#### When odors are rising during the warming mode

- ▶ Clean the lid frequently. It can cause 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 39)
- ▶ After you cook soups and steamed dishes, clean the inner pot properly to prevent rice from smelling.

## **HOW TO USE POWER SAVING FUNCTION**



#### What is power saving of "Standby" mode?

▶ A little electricity is wasted if power cord is not plugged in. It is called manual way as standby electric power. The power saving of "Standby" mode is technology which minimises electricity consumption.

#### Manual Method

► How to start power saving Push Cancel button for 3seconds at waiting state saving power function is set up.



▶ How to end power saving

method 1) Push any button then it will be returned to waiting mode.

method 2) If lid handle is turned to open or close, power saving mode will be canceled and back to waiting state.

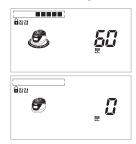


#### **Automatic Method**

If the standby time is chosen as a number without "0" at the automatic power saving mode, the automatic saving power function will be operated.

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 set up



- 1. If you "Push" mode button 7times at the standby state, automatic power saving mode is set up.
- 2. When automatic power saving mode is set up, it says that this is automatic power saving mode. Press the "Set" button after selecting waiting time.
- 3. If you select '0'minute with "Menu/Selection" button. automatic power saving will be canceled. After setting up waiting time you want, press the "Set" button.
- 4. Without pressing any button within 7seconds or pushing "Cancel" button. Automatic power saving function will be canceled and back to waiting mode



#### **HOW TO LOCK BUTTONS**

#### How to set Lock buttons

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

#### ▶ Setting Method



- 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 is selected." At this time, button lock is displayed on the screen.

#### ▶ Cancelling Method



- To cancel button lock, press "Set" button for 3 seconds or longer on locked the button.
- 2. "Lock" sign on the display disappears when button lock is cancelled, a voice will be saying "Button lock is cancelled."
- \* Note: Any button other than "Sel" button is pressed while button lock is set, buzzer will sound.
- \* Note: Desired function can be set after cancelling but on lock by pressing "Set" button for 3 seconds or longer,
- \*\* Note: Button lock function is cancelled automatically when the power is off even though the button lock function is already set.

## **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.	Pressure "Cook/Turbo" button is pressed?	Press the "Pressure Cook" button once. And check " [ ] "sign on the display.
	• Is there power cut while in cooking?	Re-press the "Pressure Cook/Turbo" button.
When the rice is not well cooked.	<ul> <li>Did you use the measuring cup for the rice?</li> <li>Did you put proper amount of water?</li> <li>Did you rinse the rice before cooking?</li> <li>Did you put rice in water for a long time?</li> <li>Is the rice old or dry?</li> </ul>	<ul><li>Refer to page 44.</li><li>Add water about half the notch and then cook.</li></ul>
Bean(other grains) is half cooked.	Is bean (other grains) too dry?	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><li>Is the menu selected correctly?</li><li>Did you properly measure water?</li><li>Did you open the top cover before cooking was finished?</li></ul>	<ul><li>Select the correct menu.</li><li>Properly measure water.</li><li>Open the top cover after cooking finished.</li></ul>
When the water overflows.	<ul><li>Did you use the measuring cup?</li><li>Did you use proper amount of water?</li><li>Is the menu selected correctly?</li></ul>	Refer to page 44.
When you smell odors while warming.	<ul> <li>Did you close the top cover?</li> <li>Please check it the power cord is plugged.</li> <li>Did it warm over 12 hours?</li> <li>Is there any other substance such as rice scoop or cold rice?</li> </ul>	<ul> <li>Close the top cover perfectly.</li> <li>Always keep the power on while warming.</li> <li>As possible, keep warming time within 12 hours.</li> <li>Don't warm rice with other substance.</li> </ul>
"E_", "E_P" signs show up. "\rightarrow" signs show up.	Temperature sensor or fan motor does not work properly.	•Unplug the power cord and call the Service center.
Warming passed time mark blinks during keeping warm	• 24 hours has not passed yet after keeping warm	•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	Keeping warm was set in "Sleeping" mode	Keep warm after cancelling or setting "Sleep Keeping Warm" mode depending on the necessity
If " E do" sign is appears.	• It shows on the display when pressing "Start" button again, or when the cooking has finished and you've never turned the handle to 'Unlock'.	It can be solved by turning handle to 'Unlock' and then turn to 'Lock'.
" ¿ c a "sign shows up	Detachable cover is not mounted	•Mount detachable cover. (See page 41)     •If "ξ <sub>CD</sub> " 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	Detachable cover is not mounted	Mount detachable cover. (See page 41)

# 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 " [	Is the inner pot inserted?     Check the rated voltage?	<ul><li>Please insert inner pot.</li><li>This product is 220V only.</li></ul>
When the Pressure "Cook/Turbo" Timer button does not operate with "E [] !"	Did you turn the Lock/Unlock Handle to "Lock"     Is "pressure" lamp on?	• Please turn the "Lock/Unlock" handle to "Lock".
When the rice is badly sticky.	Is there any rice or any other alien substance on the temperature sensor or the bottom surface of the inner pot?	Clean all the alien substance on the temperature sensor or the bottom surface of the inner pot.
When " [ []] " is showed on the LCD	Check the rated Voitage?	<ul> <li>Cut the power and contact customer service.</li> <li>It is normal to get " E [] ] " when putting only water.</li> <li>This is only for 220V.</li> </ul>
When the time cannot be preset.	<ul><li>Is the current time correct?</li><li>Is AM or PM set properly?</li><li>Did you set the reservation time over 13 hours?</li></ul>	<ul> <li>Set the current time. (Refer to page 42)</li> <li>Check the AM and PM.</li> <li>Maximum reservation time is 13 hours. (Refer to page 53~54)</li> </ul>
When you smell after and before cooking?	Did you clean it after cooking?	Please clean it after cooking.
When the top cover cannot be closed.	<ul> <li>Is the inner pot correctly inserted in the main body?</li> <li>Is the Lock/Unlock handle on the top cover set to "Lock"?</li> <li>Is there hot food in the inner pot?</li> </ul>	<ul> <li>Please put in the inner pot perfectly.</li> <li>Please turn the "Lock/Unlock" handle to "Lock".</li> <li>Pull the pressure handle to aside once.</li> </ul>
When " $\mathcal{E}_{-U}$ ", ": $\mathcal{C}_{U}$ " are shown on the LCD by turns.	Micom power is out.	Please cut the power and contact customer service.
When " $\xi_{\underline{p}}$ ", " $: \underline{f}_{\underline{f}}$ " are shown on the LCD by turns.	The sensor is broken.	Please cut the power and contact customer service.
" " " sign is displayed during the cooking, warming/reheating, or preset process is activated.	Is there inner pot in the product?	<ul> <li>Please insert inner pot</li> <li>If the sign continuously displayed, cut the power and contact customer service.</li> </ul>
";;;;;;;;;;;;;;;;;;;;;;;;;;;;;;;;;;;;;		This function checks to see if power or product has abnormality. If the mark shows up continuously, contact customer service.

## 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> <li>Did you turn the "Lock/Unlock" handle while cooking?</li> <li>Did you turn the "Lock/Unlock" handle before exhausting steam perfectly?</li> </ul>	Don't open the top cover while cooking. If you want to open top cover while cooking, press the "Cancel" button more than 2 seconds and exhaust the steam.     Pull the pressure handle to aside once and exhaust the steam perfectly.
When the top cover cannot open although the Lock/Unlock handle is turned to "Unlock".		Because of the pressure. Pull the pressure handle to aside once and exhaust the steam perfectly.
When the steam exhausted between the top cover.	Is there an external substance on the packing?  Is packing too old?	<ul> <li>Clean the packing with duster.</li> <li>Keep the packing clean.</li> <li>If the steam is exhausted through the top cover, please power off and contact the service center and dealer.</li> <li>Packing life cycle is 12 month, please replace the packing per 1 year.</li> </ul>
When the "Cancel" button does not operate while cooking.	<ul><li>Is the inner pot hot?</li><li>Is currently the setting to lock mode?</li></ul>	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> <li>Is there a wind blowing sound when cooking the rice?</li> <li>Is there a "Chi" sound when warming the rice?</li> </ul>	This is the sound of the fan motor to cool the internal parts. This is normal.  The "Chi" sound during the warming process is the sound of IH cooker operating. This is normal.
Brown rice is not germinated properly	Does the amount of rice exceed the specified maximum capacity?     Is the brown rice too old?	Put the specified maximum capacity of brown rice. Old rice or contaminated rice may not be germinated properly. (Refer to page 50)



## 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.



피하지 않을 경우 사망이나 중상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황



- 이 기호는 특정소건하에서 위험을 끼칠 우리가 있는 사항에 대하여 주의를 환기시키는 #시입 -다.
- 의험 발생을 다하기 위해 주의길에 읽고 지시에 따라 사용하십시오.
- •이 기호는 어떤 행위를 '금지'하는 #시입 -다.
- •이 기호는 어떤 행위를 '자시'하는 #사업 -다.



피하지 않을 경우 경상을 초래할 수 ⚠ 주의 위에게 보는 등 있는 잠재적인 위험상황

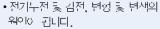


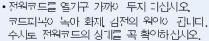
#### (금지)

사용 중 압력추 및 자동증기배출구에는 손과 얼굴을 가까이 하지 마십시오

- 화성의 우격가 있습니다. 취사 또는 요리 중 나오는 증기는 계위 뜨거우므로 손이나 일굴을 가까이 하지 미십시오.
- •특히 이란이의 접근을 막아 주십시오.

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





•오디오, TV 등과 같은 전지제품과 2m 0 상 거리를 외시작하지유

#### 제품을 분해하거나 개조하지 마십시오

- •화제 및 감전의 워이어 됩니다.
- 서비스기사 이의의 사람이 문해. 하거나 수의하지 미십시오.

수미 및 고장 상담은

로 문의하여 주십시오.

#### 제품을 씽크대에 넣고 닦거나 제품 내부에 물을 넣지 마십시오.

- •전기 두전 및 검전, 화지의 원인이 됩니다.
- •제품이 둘이 들어간 경우이는 사용을 중지하고 저원플러그를 뽄은 다운

로 문의하여 주십시오.

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



- •전기 누전 및 김전의 위험이 있습니다.
- 런지가 많은 곳이나 화학성 물질이 있는 곳에서는 시용하지 디십시오.
- •제품에 물이 들어 갔을 경우에는

로 꼭 문의 하십시오.

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



- 이러 제품과 함께 사용하거나, 다른 기구에 사용하면 발열 및 발화, 감전의 웨이어 됩니다. 수시도 콘센트 상대를 꼭 확인하십시오.
- 전워플러그에 이물질이나 물기가 문이 있는 경우에는 잘 닦은 다음 사용하십시오.
- 언장코드도 15A0 상의 것을 사용하여 주십시오.

전원코드나 전원플러그가 파손되었거나 콘센트가 흔들릴 때는 사용을 중지하고. 고객상담실로 문의바랍니다.



- •제품 사용 중 사용상의 부주의로 전원 코드의 피복이 벗가지거나 찍힐 경우 화제 및 김전의 웨어이 될 수 있으나, 수시로 전원코드와 전워플러그, 콘센트의 상대를 고지사하으뺟 꼭
- 전워코드나 전워플러그가 피손된 경우에는 위험이 생기. 지 않도록 하기 위하여 제조자 나 그 판매점 또는 유지격 기술자(서비스 기사)에 의해 코드 교환을 하십시오
- 반드시 지정된 서비스 센터에서 수의하시기 바랍니다.

## 안전상의 경고





#### (금지)

압력추 및 자동증기배출<del>구</del>를 막거나 증기구에 행주나 장식용 덮개. 기타물건을 올린 채 사용하지 마십시오.



િ≋ા-≙

- •입력에 의한 폭발의 위험이 있습니다.
- •본제의 변형, 변색 및 고장의 웨이어 됩니다.

#### 변형된 내솥이나 전용 내솥이 아닌것은 사용하지 마십시오

- 내솥이 가열되어 이상작동 및 화제의 웨이어 됩니다.
- 내솥을 떨어뜨렸거나 변형된 경우에는

로 문의해 주십시오.

#### 내솥 없이 사용을 하지 마십시오.

- 김전 및 고장의 원인이 됩니다.
- 내솥이 없는 상태에서 쌀이나 물을 넣지 미십시오.
- •쌀이나 물이 들어갔을 경우에는 제품을 낙잡거나 흔들자 디시고

로 꼭 문의 하십시오.

#### 취사나 요리가 진행중일 때 뚜껑 열림 버튼을 누르거나. 뚜껑 결합 손잡이를 절대" 1 (열림)방향 으로 돌리지 마십시오.

- •강제로 열 경우 인디으로 이해 화상 및 폭발의 위력이 있습니다.
- 취사나 요리 완료 후 증기가 완전히 베출된 상태에서 뚜껑 겉합손잡이를 작동시키십시오.

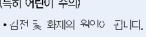
#### 어린이 혼자 사용하거나 어린이가 만질 수 있는 장소에 제품을 두지 마십시오.

• 교역에 화성을 악거나 감전이 될 수 있습니다.

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

•화제 및 검전의 웨이이 됩니다. 수시로 전워코드 상대를 꼭 확인하십시오.

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





#### 제품 내에 살충제나 화학물질 등을 뿌리거나 투입하지 마십시오.

- •화제 발생의 우려가 있습니다.
- 제품터 바퀴벌레다 벌레 등이 들어갔을 경우!

로 문의해 주십시오.

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

- •김전 및 화제의 워이어 됩니다.
- 청소용 픽을 증기배출구 청소의에 제품의 틈세다 구멍에 넣지 미십시오

#### 취사 나 요리가 진행 중일 때 절대로 뚜껑을 열지 마십시오.

- 천사 다 요리가 진행중일 또는 인데에 의해 뚜껑이 열리지 않습니다.
- •강제로 열면 화상 및 폭발의 위험이 있습니다.
- 천사 또는 요리가 전쟁 중일때부득이하게 뚜껑을 열어야 할 경위 취소 바늘을 약2초간 무리후 - 범위력이 2전하고 2분없 는지혹인을하고 열어주실시요.

#### 클린 스팀 벤트를 잡아당겨 강제로 빼지 마십시오.

• 눈리자 증가 베출구가 막힐 의함이 있습니다.

#### 사용전 후 클린 스팀 벤트의 결합 상태 및 이물질 유무를 확인해 주십시오.

- 클린 스팀 빈드가 빠져나갔거나 결합 상대가 불량할 지 처비스 센터에 문의 중심지오.
- 사용전·후 청결을 유지하여 주십시오.

#### 전원코드를 무리하게 구부리거나. 묶거나. 잡아당기지 마십시오.

• 감석이나 소트리인해 회재의 원인이 될 수 있습니다 수사로 서워크트 상태를 꼭 확인하십시오.

#### 플러그 및 전원 코드부를 동물이 물어 뜯거나 못과 같이 날카로운 금속물체로부터 충격을 받지않도록 주의하여 주십시오



• 충격으로인한 파슨은 합선, 감전, 화제 등의원인이 됩니다. 수시로 전원교도와 전원 플러고 상대를 꼭 확인하십시오.

#### 전원플러그에 묻은 이물질은 물기가 없는 천으로 깨끗이 제거하여 주십시오.

• 화제의 웨어이 됩니다. 수시도 전원 플러그 상대를 꼭 확인하십시오.





## 안전상의 경고

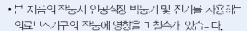
## ♪ 경고

#### (지지)

#### 쌀통 및 다용도 선반 등에 제품을 놓고 사용하지 마십시오.

- •전원코드가 밤새에 눌리서 화재 및 각점의 원인이 됩니다.
- 수사로 전원보다 상태를 꼭 획인하십시오.
- 추사 또는 요리중 증기가 배출될 때 설통 및 다용도 취반에 의하 제품의 손상, 화재, 각전의 원인이 됩니다.

#### 인공심장 박동기 및 전기를 사용하는 의료보조장치를 사용하는 분은 본 제품을 사용하기 전에 의사와 상담하여 주십시오.



#### 온도감지기, 내부 또는 내솥 주위의 이물질은 반드시 제거한 후에 사용하십시오.

• 온도감사를 정확하 못하게 되므로 되술이 가열되어 이상자등 및 화재의 원인이 됩니다.

## 전원플러그를 콘센트에서 꽂거나 뺄때는 손의물기를 반드시 제거한 후 전원플러그를 잡고 꽃거나 빼어 주십시오.

- 젖은 손으로 진원플릭크를 뽑으면 감진의 원인이 될 수 있습니다.
- 무리하게 당겨 뽑으면 진원 카드에 이상이 발생되어 - 두진 및 감진이 될 수 있습니다.

## **♪**주의

#### (금지)

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

|고객상담실 (지역번호없이 **1588-8899**)

로 문의해 주십시오.

#### 최대 용량 이상으로 내용물을 넣고 사용하지 마십시오

•빔물 悼천이나 집사 불량 등 그장의 원인이 됩니다.

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

- 그열에 의해 화상을 입을 수 있습니다.
- 압력추가 짖혀서 증기에 의해 화상을 입을 수 있습니다.

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

• 제품 교장 및 기능이 청상적으로 작동되지 않을 수 있습니다.

#### 제품에 심한 충격을 주거나 떨어뜨리지 마십시오.

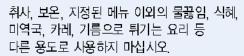
•지금 그장 및 안전상의 문제가 발생할 수 있습니다.

#### 교류 220V 이외에는 사용하지 마십시오.

- 감진 화재의 원인이 될 수 있습니다.
- 지금이 정상적으로 작동을 하지 않습니다.
- 110/전원에서 중안용 트랜스를 220V로 중인해서 자용하시 마스시오, 한국전력에 중압 공사를 의되하여 220V로 중압후 자용하신지요)

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

• 화재 및 변형의 원인이 됩니다. 스시로 자금 상태를 꼭 확인하십시오.



• 그정 및 남새의 원인이 됩니다.

#### 사용하지 않을 때는 전원플러그를 콘센트에서 뽑아 주십시오.

• 절면 성능 시하로 인해 감진, 누진, 화재의 원인이 될 수 있습니다.



#### 내솥을 다른 용도로 사용하거나 불위에 올라지 마십시오.

• 내奋의 반석 및 수진이의 반형으로 제목에 이상이 발생할 수 있습니다.

## 안전상의 경고





### (금지)

### 경사진 곳이나 울퉁불퉁한 곳에서는 사용하지 마십시오.

- •화상 및 제품 그장의 원인이 되나다.
- 전원코드에 손이나 발 기다 물체가 걸려 제품이 떨어지지 않도록 주의 하십시오.



### 외면이 티타늄 이온 도금 내솥인 경우

- 비타늄 비솔의 경우 오래 기가 사용자 비솔 의머의 책상이 집어질 수 있습니다.
- 테타늄 미솔의 의머을 거친 수세미나 금속성 수세미로 씻을 경우 의머도금이 손상될 수 있으니 제착시 만드시 주방용 중성제제와 부드리운 취, 스폰사로 썼어 주신사요.
- 티타늄 니솔 저척시 성크더 및 다른 주방기구와의 마찰로 인하여 티타늄 다솔의 의머노금이 손상되는 경우도 있으나 제품성능에는 문제가 었습니다.

### 내솥 손잡이를 잡고 제품을 들어 올리지 마십시오

- 내솥 손잡이를 잡고 들어 올릴 경우 뚜껑이 열려 위험합니다.
- 제품 비탁 좌우측에 있는 이동용 손잡이 홈을 양손으로 들어올려 인전하기 사용하십시오

### 내솥 코팅이 벗겨질경우

### 로 문의해주십시오.

- •제목을 장기간 차용할 경우 내슬 크팅이 벗겨질 수 있습니다. • 거친 수세미나 금속성 수세미로 나솥을 씻을 경우 코팅이 멋겨질 수 있으니 만드시 주방용 중성세제와 스폰사로 씻어 주신시오.
- 취사나 요리 완료 후 또는 보온 시 뚜껑 결합 손잡이가 잘 돌려지지 않을 때 강제로 돌리지 마십시오
- •화상 및 제품손성의 원이어 됩니다.
- 아디취를 젖혀 즐기가 완전히 베출되었는지. 확인 후 뚜껑걸합손전이를 돌려주십시오.
- 취사나 요리 완료후 뚜껑을 열때 증기에 의한 회상의 우려가 있으므로 주의하십시오.



### (지시)

### 취사 또는 요리 진행 중 자동증기 배출시 주의하십시오.

- •증기가 고속으로 베출되면서 '취약'하는 소리가 나므로 놀다지 않도록 주의하십시오.
- 두하, 이런이의 접근을 다야 주십시오. 화성의 원이야 됩니다.

### 전원플러그를 뽑을때는 전원코드를 잡지 마시고 꼭 전원플러그를 잡고 뽑아주십시오.

• 저워크트이 충격이 가면 감전 및 화제의 월에에 달 수 있습니다.



### 취사 또는 요리 진행 중 정전이 되면 자동증기 배출 장치가 작동하여 내용물 비산의 우려가 있습니다.

- 정해진 쌀 및 물의 양으로 취사해 주십시오.
- 트헤, 물의 영어 구정보다 많으면 내용물 남참의 원인이 됩니다. 소프트스탐캠이 정착된 상대에서 취약을 하십시오.

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

### 취사나 요리가 끝난 뒤에는 반드시 본체에 고인물을 닦아주십시오.

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

### 사용중에는 제품 본체와 30cm이상의 거리를 유지하여 주십시오

• 전체제품에서는 지기장이 방출될 수 있습니다.

### 요리 후에는 반드시 청소해 주십시오

- •닭찜, 갈비찜 등의 요리 후 추시 및 보온을 하기되면 밤에 날세가 베이들 수도 있습니다.
- 분리형 키버 홀더, 홀더 가이드는 이물질이 문은 채 오래두면 부사의 우려가 있으므로 지주 서척하 주신사오
- 알릭조절파 세취 시 거친 수세미나 금속성 수세미를 사용할 경우 제품의 사양이 따라 코팅이 벗겨지거나 긁힌이 생길 수 있으니 반드시 스폰지 또는 물기를 제거한 행주로 낚아주신시오.
- 9쪽을 착조하이 나솥 분리형 키베 과킹 등을 깨끗이 닦아나 후 지용하신지오.
- •제품의 사용화경이나 방법이 따라 임략조절파의 코팅이 벗겨질 수 있습니다. 이려경우

고객상담실 (지역번호없이 1588-8899) 로 문의해 주신시오

### 전원플러그를 뽑더라도 뚜껑결합 손잡이를 항상 "유 "(잠김)위치로 돌려 주십시오

- 전체나 요리 안보 후 내슬이 뜨겁거나 뜨거운 남이 남아 있을 경우 전원클러그를 뽐더라도 뚜껑을 닫고 뚜껑 걸합 순전이를 " 龠 "(잠곤)방망으로 들리지 않으면 대부입력에 의해 제품의 변형이나 손상의 원인이 됩니다.
- 줘시, 요리 및 보온 중에도 반드시 뚜껑 결합 손잔이를 '♬ "(잗감!방향으로 들려서 놓고 사용해 주십시오.

### 사용 전 후 버튼이 눌러지지 않거나 작동이 되지 않을 경우

고객상담실 (지역번호없이 1588-8899

로 문의해 주십시오





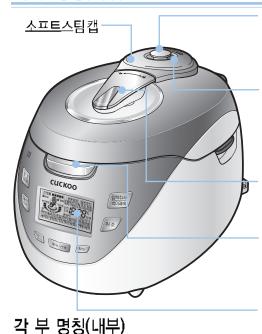


## 각 부분의 이름

### 티타늄 이온 도금 내솥 (외부)

1. 표면에 리티늄 드급을 처리하여 귀솥의 경도가 강하다. 2. -1구성, -1무직성이같이다. 3. 황급색상의 티타늄 모급으로 외센이 미련하다.

### 각 부 명칭(외부)



### 압력추

취사나 요리 선 압력주를 수평으로 빚주어 주십시오. 대부의 압력이 일상하드록 조설하며, 젖ol년. 수동으로 증가배출이 됩니다.

### 자동 증기 배출구

취재나 오리가 끝나기나 보온지 자동으로 증기를 배출시키 준니다. 필요함 경우 추소<mark>버트을 눌</mark>려(2조) 증기를 배출 시킬 수도 있습니다.

### 뚜껑 결합 손잡이

취재나 요리 시 손실이 표시( 🕡 )가 🔒 🕆 (실김위치로 되어야 실동이 됩니다.

### 뚜껑 열림 버튼

뚜껑 결한 손집이를 "쥬 (삼김)에서 "쥬 (열림)으로 돌린 후 뚜껑 열림 버튼을 누르면 뚜껑이 열립니다. (취사나 오리 중에는 뚜껑 열림 터튼을 누르지 다십시오)

### 기능조작부 및 표시부



내솥 손잡이 내솥

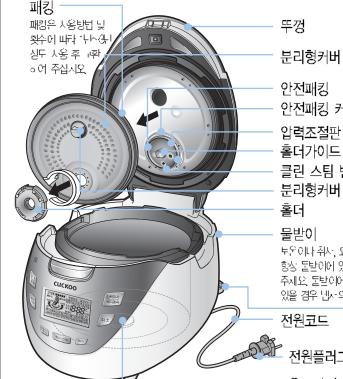


거량건

부속품 안내

사용설명서 및 요리아니

내솥을 보체에 똑타로 넣습니다. [중판은 2디안대통 4시하여 사용하수요]



안전패킹

안전패킹 커버

뚜껑

압력조절판 홀더가이드

클린 스팀 벤트

분리형커버 손잡이 홀더

## 물받이

보온이나 취사, 오리 후에는 항상 둘밭이에 있는 물을 버려 주세요, 둘밭이어 밤물이 고어 있을 경우 넵사의 원인이 됩니다.

### 전원코드

- 전원플러그 온도감지기





청소용 판 (실물은 본x 네트 팬이 부작되어 있습니다. (오차염)의 제4사음(201

### 38





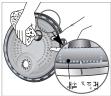
- 청소를 잘하지 않으면 보온 중 냄새가 나는 원인이 됩니다. 특히 뚜껑부는 지주 청소해 주십시오. (전원플러그를 빼고 본체의 열이 식고 난 후 손질하십시오)
- 본체·뚜껑은 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오. 벤젠, 신나 등은 사용하지 마십시오.
- 사용 중 분리형커버나 내솥내부에 밥물이 묻어 전분막이 생기는 수가 있으나. 위생상 이무런 영향이 없습니다.

### 분리형 커버 및 압력패킹

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

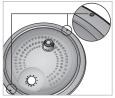


단결과 쉽게 본래되어 처하여. 거닝합니다.



○ 홀대를 탁시계(5%으로) 돌기면 (∅) 수방용 중성시세 및 스포지로 처수 시점해 주시고 물/를 제기한 행수로 되어 수십시오. ※압력과킹의 나솜 섭취단에는 il알 50 날사 않게 되어 수 지리청결하면 서품을

네오레 처용할수 있습니다.



의 인력파킹 사이의 파킹설립 부에 물이 고이 그룹에 표시된 굴레짐 구멍으로 굴이 흘게나 올 수 있습니다.



② F2 략F2를 보기하지 않고 세탁 - ③장착 AD는 분기성에게 손잡이 를 잡고 뚜껑 보착한 의흘터 를들7부위의함) 맞지의 사제 생으트려 정하신의

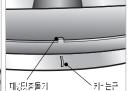


③ 1 그림과 같이 본과병 키케의 하 부를 뚜껑으로 누른상대 이사 홀더를 걸합하시면 좀더 쉽게 사용하실수 있습니다

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



② 알력패킹 분리 치에는 그림 ② 조립 치에는 6군데의 알력. 그리같이 십고 당겨 주십시오



패킹 낮출돌기와 커터눈근 을 던져 낮춰 끼워주십시오



같이 알력 패킹을 돌려가며 눌러 운전히 까위주십시오



③ 6군대를 - 까운 - 후 그림나 ④ 전 둘러에 그릭과같이 완전하까워지지 않은 구간 이 있는지 확인하여 수십시오, 압력과장이 완전히



까위지지 않으면 증기가 누절될 수 있습니다.



막아시 않도록 깨끗이 무느런게. 되어 수십시오. 안전과킹은 무늬 렇게 되어 주시고 감세로 빠기나. 공품에서 대어내지 대시고 사용 서로후 결합 상태를 확인해수십 시오, 결합이 불완서한 경우 난도 지 서비스 센터에 무의하십시오.





사용 서·후 쿨튼 스톤 백료가 내솥의 바깥F 이내 밑F의 이물. 취사 시 발생하는 점복의 증가. 유노감시기에 이렇질이 들린. 등의 교통이 첫가질 수 있으로 취사 원모후 물기를 제거한 로 수량왕 시세와 부드라의 제 형주로 깨끗이 닦아주십시오. 스포자로 닦이 수십시오

※내솥의 압력 과킹 섭취 무위 를 청결이 관리하면 서품을 더 오래 사용할 수 있습니다.



실 및 물가를 깨끗이 되어 수십 배출구로 통해 이곳에 그일 수 그들어 있는 경우 극속파이 수상 물을 꼭 짠행주로 되어 주시자와. 지오. 기자[수사다, 솔] 어디에 있도부 설계되어 있으므로 되지않게제게 하신사의





부물 및 이물질이 무어 있는 경우 거친 수세마, 솔 공은 표면에 속 성을 줄 수 있습니다. 차용제·후 비트이 불러치자 않거나 작동이 오늘 경우 만드차 고객상무실로 보역해 주십시오.

### 뚜껑 결합 손잡이의 사용법에 관하여

- 1. 취사나 요리 시에는 뚜껑을 닫고 뚜껑 결합손잡이를 " 🖨 "(잠감) 방향으로 확실하게 돌려주십시오. 기능표시부에 " 🔓 "(작감) 표시가 나타됩니다. 이는 푸ơ이 힉실하게 작겨 악력진사를 심탁할 수 있도록 #시하여 주는 아전장치의 기능인니다.
- 에는 구성에 국고하게 국고하기 국가 대학자들이 그를 구 있다는 기사에서 "다는 "대상이 구나는 "대상이 구시 등 "나를 보고 부경을 열어주십시오. 제품 나무에 승기가 외조 5 바출되지 않으며 구형 건화 존재이가 "읍 "(작김)에서 "읍 "(역리) 방향으로 돌린 후, 무정 열림버튼을 눌러 뚜껑을 열어주십시오. 제품 나무에 승기가 외조 5 바출되지 않으며 구형 건화 존재이가 "읍 "(작김)에서 "읍 "(역리)쪽으로 순계 불어가지 않습니다. 이따 구형 건화 존재이를 강제로 불리지 마시고 악력주를 갖춘 나무 승기가 외조 5 바출된 후 다시 조직하 주신지요. 3. 뚜껑을 열고 닫을 때는 항상 뚜껑 결합 존재이 위치를 "읍 "(열림)에 방향으로 확실하게 돌려 주십시오. 그렇지만 나는 항상 뚜껑 결합 존재이 위치를 "읍 "(열림)에 방향으로 확실하게 돌려 주십시오.
- "☆"(잠김) 표시가 나타나지 않으면 압력취사/백미쾌속, 예약 버튼이 작동하지 않습니다. 정확하게 다시 "요 "(잠김)위치로 돌려 주십시오
- •뚜껑부를 위에서 보았을 때 뚜껑 결합 손잡이가 "😭 "(잠김) 방향으로 완전히 돌아갔을 때 뚜껑이 잠긴 상태입니다.





## 제품 손질 방법

### 압력 노즐막힘 손질 방법

### 압력추 <

이물실 등으로 압력주 증기 배출--가-막혀 있으면 세 기능을 발휘하지 못하느로 사용 전 - 후에는 이라의 압력주/증기배출 -- 정소방법을 참조하여 압력주를 분리한 다음 청소용 포으로 구멍을 뚫은 후 사용해 수십시오.

※ 악력추의 디자인은 그리과 다를 수 있습니다.

### ➤ 소프트 스팀캡

취사나 오리 완료 후 떼어느 다음 수방용 중성사세 및 스포지트 사수. 지전히 수지고 제품 뚜껑에 그인물은 물을 꼭 싸 항수로 닦이 수십시오.

### (압력주/증기배출구 정소방법)



① 뚜껑 건합수지 0 를 \*品\*(작각) 방향으로 급리후 압력조름 지그 위로 금메서 화신 포 방향(, 씨기방향으로 플러서 부리합니다.

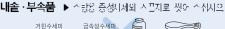


- 청사회 암력조를 사람할때는 그리할 때와 한대. 방향 (시개방향) 으로 들러서 끼워 넣습니다.
- 합력조가 원제히 스립니데 조가 차은롭게 빨아 감니다.



💋 청사용 피(살림의 크체 바닥메에 모착되어 있음으로 구멍을 뚫십니다.

※청소용 핀으로 압력추 증기 배출구만 청소하시고, 다른 구멍은 안전장치이므로 절대로 찌르지 마십시오.









### 소프트 스팀캡 손질 방법

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



같이 뒷무분을 손가락의 르십 + 위로 실싹 들어 올라면서 떼어납니다.



❶ 소프트 스틱킨을 그림과 → ❷ 양옆에 있는 후크를 회실표 방향으로 눌러서 분하히 + 수방용 중심자세 및 스포지트 지수 자전해 수십자오. 사전후 순서대로 조림하 수십시오.



까울 때에는 이라쪽의 홈 무분을 맞춘 후, 회실패 방 향으로 눌러 양옆의 후표 를 확실하게임 수십시오.



❸ 소프트 스틱간을 조립하여
▲ 제품에 소프트 스틱칸을 장착한 때는 그렇과 같이 소프트스팀킨을 아저히 후 소프스템을 눌러 단단 정시켜 수십시오.

### 물받이/밥물고임방지배수로 손질방법



● 물받이를 분해합니다.



손잡이를 잡고 이래 방향 으로 날아서 분리합니다.



❷ 법물고임방지배수로캡의 ❸ 법물고임방사배수크킨빛 물 ④ 정소 후 그림과 같아. · 발물 고임탕지배수로캡을 받아들 물가들 제기한 항수 크 닦기나 수병용 증성되자. 의로 날어서 끼의 넣습. 맞스펙시크 세적히 수십시오. --나.



⑤ 둘밭이를 호실표 방향으로 눌러 확실하 까의 주십시오

### 뚜껑이 닫히지 않을 때의 주의사항

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



- 1. 나솥이 제품 본체에 외전히 늘어가 있는지 힘인합니다. (내슬에 무추되 수진이를 제품 부제 흑 부에 안추하십시오)
- 2. 푸정부를 위해서 보았을 때 뚜정 결합 손집이가 오른쪽 그리과 같이 되어 있어야 뚜껑이 닫힌니다.

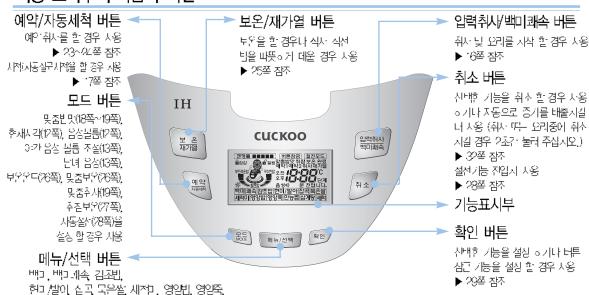


③ 제품 내에 증기가 발생되는 옥식물이나 고거의 를 등이 들어 있으며 말로 스킨 압력이 건물서 뚜껑이 잘 말하지. 않습니다. 이때는 압력으로 짖히 다옥 뚜껑을 딛고 뚜껑 건합 수지에를 시계당향으로 들러서 뚜껑을 제건 한L다

## 기능 조작부의 이름과 역할 / 기능 표시부의 이상점검 기능

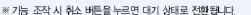


### 기능 조작부의 이름과 역할



만능앂. 심계당, 세적(자동실군세적)을 시백할 경우 차용, 예약시간을 변경할 경우 차용 ▶ 16, 23쪽 참조 현미법이 시간을 맞추기나 만듬찍시간을 시배한 경우 사용. 모드 버튼으로 시배된 기능들을 설정한 경우 사용 ▶ 21,22쪽 참조

※ 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.)



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



〈대기 상태 화면〉

### 기능 표시부의 이상점검 기능

사용방법이 올바르지 않거나 제품에 이상이 생겼을 때 이래와 같은 표시가 나타나 경치를 하여 줍니다. 장상적인 사용 조건에서 대혹은 조치 이후에도 지속적으로 표시가 나타날 경우에는 고객상날실(1588-8899)로 문의하십시오

나솥이 없을 때 나타답니다.



온도 각시기에 이상이 있을 때 나타십니다. $({}^{m{\epsilon}} {}^{m{\omega}} {}^{\bf{\omega}} {}^{m{\omega}} {}^{m{$ 고객상담실(1588-8899)로 분위하십시오.



팅격관에 이상이 있을 때 나타됩니다.("��" #시가 깜박거립니다.) 고객상담실(1588-8899)로 분위하십시오.

Elli

주정 결합 존작이를 회실하게 돌리지 않은 상태에서 약력천자(반미화속 또는 예약/사동세척 비분을 눌렀을 때 나타십니다. 손적이를 "ਜ਼ "(작김)쪽으로 확실하게 놀러 주신시오.

F [] 3

물만 계속 몫일 경우나 제품이상 발생시다트랍니다.

고객상팀실(1588-8899)로 분위하십시오.

13Ko

예약 시기에 13시기을 초과한 경우에 나타답니다. 13시기 에티로 예약을 하십시오. (23×24쏙 착소)

Edo

취사 완료후 고은 상태에서한반도 뚜껑결합 수집이를 \*┗┛"얼룩 쏡으로 하지 않고, 대가 상태가, 뒤 흔 저차 압력취상 백미되실, 예약/사능세척 표 =을 금렀을 때 나타남니다. 폭쟁체건 감사장치의 공자 할이 기능입니다. 폭쟁 건합 수지에를 \*█ "(얼란)으로 한 후 다사 \*█ "(조각쪽으로 물러 존시에 됩니다. 그래도 문제가 계속 해결되지 않으며 그객상담실(1888~8899)로 분위하여 존심사의

E \_ 11

마이컬 전원에 이상이 있을때 나타답니다. 고객상담실(1588-8899)로 부익하십시오.

ELF

마이컥 내고 메고리에 이상이 있을때 나타답니다. 그객상담실(1588-8899)로 부익하십시오.

화강선서에 이상이 있을때 나타답니다. 그객상담실(1588-8899)로 부익하십시오.

Eco

분리형 거비가 정착하지 않았을 때 나타됩니다.분리형 거비를 정착해 주신시오. 분리형 커비가 정착된 상태에서 "'Eco" 표시가 질멸하는 경우는 분리형 커비 각시부에 이상이 발생되었을 경우인니다.

전원 프로 제목의 0 상 발생 직접 기능입니다. 그객상담실(1588-8899)로 부익하십시오.

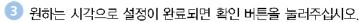


## 현재시각의 설정 / 음성안내 기능의 설정과 해제

### 현재시각은 이렇게 맞추십시오

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

- 🚺 전원플러그를 꽂은 후 모드 버튼을 1회 누릅니다.
  - ▶ □노버튼을 조기에 누를 지 1조 이상 눌러야 시입기능합니다.
  - ▶ "현재 시각 설상 모느입니다. 시테바투으로 현재시각을 맞춘 후 확인바투을 눌러주세요"하는 음성이 다옵니다.
  - ▶ 1초 주기로 표시보의:이 캠박기란나다
- 에뉴/선택 버튼을 눌러 시를 "8"에 맞추고 분을 "25"에 맞춥니다.
  - ▶ 미닉/선택 비톤의 오른쪽을 누를 퍼리다 1분 단위로 증가합니다. 미노/선택 비톤의 외쪽을 누를 파기다 1분 단위로 김소합니다.
  - ▶ 비튼을 계속 누니고 있으면 10분 단위로 연속으로 변합니다.(반복기능) 반복기능을 0.8하여 원하는 지를 먼저 맞춘 후, 1분 단위로 분을 맞추면 원하는 시각을 더 편리하게 설정 할 수 있습니다.
  - 오전 오후가 타뀌지 않도록 주의하여 맞춥니다.
  - ▶ 낮 12:00의 경우는 오후 12:00로 포시됩니다.



▶ 확인 비튼을 누니지 않고 7초가 경과되면 "시간이 초과되어 가능 설정이 취소되었습니다."하는 음성과 함께 시각 설정이 취소됩니다.







### ■리튬 건전지에 대하여

- 본 제품이는 장진부상 기능 및 시기 기능을 위하여 비통 건진지가 바짓말이 있으며 건진지의 스랑은 악 3년장보이다 성능이 따라서 차이가 날수 있습니다.
- ·전원률(교류 맛지 않았을때 교사님) 한자시각이 나타나지 않으면건진자가 원진 사내진 소유이머니 그색상 [실도 문의하게 지장한 서비스] IPD 저 건조자를 고환한 학자용하다고

#### ■정전 보상기능이란?

- 본 제품은 장점이 되어난장점 이전의 상태를 기억하게 되어 있어 장점 한 교사 전기가들어오면 장상적으로 작동하게 됩니다.
- 주시다 오마중이 중잔이 되면 중잔만 시간단류 주시다 오마 시간이 늦어지며 중잔시간이 따라 스시다 오리상에가 다스차이가 날 스트였습니다
- ▼보온 중 중점이 보이 받아 작업을 때는 보온이 작소된다.

### ■보온 중일때 현재시각 설정은 이렇게 하세요.

- 1, 도온 중일 때 현재시작을 반성할 경우에는 작성 비른을 물리 도온을 식사인 인 모든 비른을 1회 물리 전자시각을 설정합니다.
- 2. 현재시각 설정이 끝나면 모임/지간열 비른을 1회 물리 모임합니다. 이미 표시투에는 "[]][ "가 표시됩니다.

## 음성볼륨 조절기능(음성기능을 해제하거나 음성볼륨을 조절하는 기능임)

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

요참감 8 3 음성∜ 요작감 음성∰ 유작감 6

모드버튼을 2회 눌러 음성볼륨 설정모드 진입 시 표시부에 ♂ 이 표시됩니다.

메뉴/선택 버튼을 눌러 🔀 이 설정되면 음성🕪 이 깜빡거리며 음성기능이 해제됩니다.

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

- ▶ 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.
- ▶ 원하시는 음성볼륨을 설정하신 후 확인 비튼을 눌러 주십시오.





### 야간 음성볼륨 줄임 기능

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

▶ 0 간 음성볼륨 줄억 설정방법



공장 진행바 설정에 따른 아기음성 크기

- 1. 대기상태에서 모드 비튼을 8호 누니면 이간 음성볼륨 줄임 모드로 진입합니다. 모드 비튼을 초기에 누를 시 1초 이상 눌러이는 진입 가능합니다.
- 2. 이간 음성볼륨줄임 설정 모드로 늘어왔을 파 "이간 음성볼륨 줄임 설정 모드입니다. 선택비론으로 이간 음성볼륨 줄임 기능 을 선택 또는 해제한 후 확인비론을 눌리주세요" 하는 음성이 내옵니다.
- 3, 미두/선택 비톤을 누니면 공정 진행타가 변하면서 음성의 크기가 바뀝니다. 원하시는 음성의 크기를 선택 후 확인비톤을 눌러 주세요.
- 4. 미두/선택 비톤을 소절하여 공정 진행타가 모두 찬 상태가 되면 <sup>\*0</sup>이간 음성볼륨 줄임 기능이 해제되었습니다.<sup>\*\*</sup> 해는 음성이 내옵니다. 확인 비톤을 눌러 기능을 해제하여 주십시오
- 5, 이간 음성볼륨 줄임 설정 모드 진입 후 취소 비튼을 누르게나 아무런 비튼 입력없이 7초가 지나면 "시간이 초과되어 가능 설정이 취소되었습니다." 하는 음성과 함께 가능이 설정되지 않고 취소되며 대기모드로 돌아갑니다.

### 남녀음성 설정 기능

자동음성(여성 또는 남성) 또는 여성 및 남성을 선택하는 기능으로 원하시는 음성으로 설정 가능합니다. 제품의 초기 상태는 자동음성(여성 또는 남성)상태 입니다.

▶ 네녀음성 기능 설정방법





- 1. 대기상태에서 모드 베른을 위회 노르면 남 국음성 설정 모드로 진입합다다. 모드 베른을 초기에 노를 지나초 이상 들었다.진입 가능합니다.
- 2. 님 =음성 설정 므로르들어왔을 때 `님 =음성 설정 므로입 -다. 선택비든으로 원하시는 음성을 선택한 후 확인 비문을 들리주세요." 하는 음성이 나음 -다.
- 3. 메뉴/선택 비른으로 자동음성(이성 비는 남성, 남성음성, 이성음성 설정 후 확인비든을 늘리주세요.
- 4. 님 -음성 설정 모드 전입 후취스 비문을 무르거니 아무런 비문 입략없이 7초가 지나면 '시간이 초과미에 가능 설정이 취소되었습니다.' 하는 음성과 함께 가능이 설정되지 않고 취소되며 대가만드로 들어갑니다.



## 취사 전 준비사항

- 1 내솥을 깨끗이 씻은 후 물기를 닦습니다.
  - ▶ 내솥을 씻을 퍼는 부드레운 행주를 사용하여 주십시오.
  - ▶ 김한 수세기를 사용하면 내솥 안쏙 표면이 벗겨지는 경우가 있습니다.
- 계량컵을 사용하여 쌀을 인분수 만큼 별도의 용기에 담습니다.
  - ▶ 쌀을 계량컵의 윗편 기순하여 평평하게 맞추면 1일분에 해당됩니다. (예 : 3일분일 경우 → 3컵, 6일분일 경우 → 6컵)
- 3 맑은 물이 나올 때까지 깨끗이 씻습니다.
- 4) 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 옮겨 담습니다.
- 団뉴에 따라 물의 양을 조절합니다.
  - ▶ 바닥이 평평한 곳에 내솥을 올려 놓고 내솥에 포시된 눈금에 맞춰 물의 양을 소절합니다.
  - ▶ 내솥에 포시된 눈금은 쌀과 물을 함께 부었을 때의 물눈금을 포시합니다.
  - ▶ 물 높이 소절에 대하여
    - 바미, 바미과속, 장곡, 영양밥 : '바미, 장곡, 서초미' 물눈금 2 준으로 물을 맞춥니다. 바미는 최대 용양 분, 바미과속, 장곡, 영양밥은 최대 중위분까지 조사 가능합니다.
    - 김초밥: '김초밥'물눈금 기준으로 맞춥니다. 김초밥은 최대 69 분까지 취사 가능합니다.
    - 현미/발아 : '현미/발아' 물눈금 기준으로 맞춥니다. 현미/발아는 최대 중의분까지 취시 가능합니다.
    - 영앙죽: '영앙죽' 물눈금 기준으로 맞춥니다.
       영앙죽은 최대 1,50 분까지 취사 가능합니다.
    - 서초미: '서초미' 물눈금 기준으로 맞춥니다.
       서초미는 조디 용 분까지 추시 가능합니다.
    - 묵은쌀: '묵은쌜' 물눈금 기준으로 맞춥니다. 묵은쌀은 최대 6일 분까지 취사 가능합니다.
    - ※ 콩, 팔과 같은 딱딱한 곡류는 불리거나 싶어서 잡곡 메뉴에서 취사를 하십시오. 잡곡의 종류에 따라 설익을 수도 있습니다.
    - ※ 메뉴별 취사량은 16쪽의 '메뉴별 취사시간'을 참조하십시오.
- ⑥ 전원플러그를 꽂은 후 내솥을 본체에 넣어 주십시오.

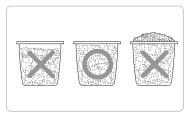
분리형 커리가 장착되어 있는지 확인하여 주십시오.

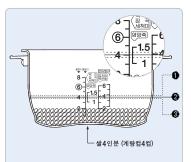
▶ 분리형 커리가 장작되어 있지 않으면 "*Eco"* 포시가 나타나며 비튼입력이 되지 않습니다.

내솥을 넣을 더 본체에 완전히 늘어가도록 주의하여 넣습니다.

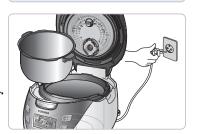
- ▶ 내솥의 바닥면에 쌀 등의 이물질이 붙어 있으면 취사가 잘 되지 않거나 고장의 우너가 있습니다.
- ▶ 내솥이 본체에 정확하게 늘어가지 않으면 뚜껑이 단하지 않습니다. (내솥의 손잡이가 본체의 홈에 늘어가도록 하십시오)
- ▼ 뚜껑을 닫은 후 뚜껑결합 손잡이를 "읍"(잠김) 위치로 돌려주십시오.
  - ▶ 포시부에 잠김 포시가 내티내면 뚜껑이 완전히 결합 되었음을 알 수 있습니다.
  - ▶ 뚜껑 결합 손잡이를 "읍 "(잠김)방향으로 놀리지 않고 취사비튼을 누느면 경고음 및 "문입士" 포시가 되고 취사가 되지 않습니다.
  - ※ 보온 중일 때는 취소 비튼을 눌러 보온을 취소한 후 원하시는 기능을 선택하여 주십시오.
  - ▶ 0 의에 "*Edo*" 포시가 되올 경우에는 뚜껑 결합 순잡이를 "**?** "(열림) 방향 으로 놀린 후 다시 "**요**"(잠감으로 놀러 주시면 정상적으로 농작 됩니다. (뚜껑 체결 김지 장치의 농작 확인 기능)
  - ※ 이전 취사에서 취사 완료 후 한번 이상 뚜껑결합 손잡이를 " ┗ "(열림) 방향으로 놀랐을 경우에는 해당되지 않습니다.







- ① 진법을 원할때 : 물을 규정량보다 많이 부어 주십시오
- ② 쌀4인분의 경우(계링컵 4컵) 내솥의 백미, 잡곡, 세척미 눈금 4에 물을 맞춥니다.
- ❸ 쌀을 충분히 불렸을 때 또는 된밥을 원할 때: 물을 규정량보다 적게 부어 주십시오









## 압력밥솥으로 맛있는 밥짓기

맛있는 압력밥솥 밥을 드시려면 다음 사항을 꼭 알아두십시오.

쌀은 계량컵으로! 물은 내솥눈금 으로 정확히!	<ul> <li>쌀은 반드시 계량컵을 사용하여 정확히 계량합니다. (시중에 유통되고 있는 쌀통은 제품에 따라 쌀의 양이 다소 차이가 날 수도 있습니다.)</li> <li>물의 양은 내솥을 평평한 곳에 놓고 내솥의 물(水) 높이에 맞춥니다.</li> </ul>	쌀의 양과 물의 양이 맞지 않으면 밥이 퍼석하거나 설익거나 질게 될 수가 있습니다.
쌀은 보관 방법이 중요!	<ul> <li>쌀은 가급적이면 소량으로 구입하여 통풍이 잘되고 직사광선이 없는 서늘한 곳에 쌀의 수분이 잘 증발되지 않도록 보관합니다.</li> <li>쌀을 개봉한 지 오래되어 말라 있는 경우는 물을 반눈금 정도 더 넣고 취사를 하면 좋습니다.</li> </ul>	쌀이 많이 말라 있는 경우는 계량을 정확히 하더라도 밥이 퍼석할 수가 있습니다.
에약 취사 시긴은 짧을수록 좋습니다!	• 쌀이 많이 말라 있는 경우는 가급적 예약취시를 피하시고 물을 반눈금 정도 더 넣고 취사합니다.	10시간 이상 예약취사하거나 말라있는 쌀을 예약취사할 경우는 밥이 퍼석 하거나 설익을 수가 있으며 심한 경우는 충밥이 될 수도 있습니다. 예약 설정시간이 길어질수록 멜리노이정(미세 밥 눌음)현상이 증가 할 수 있습니다.
보온시긴은 짧을 수록 좋습니다!	• 보온은 12시간이내로 하는 것이 좋습니다.	장시간 보온을 하게되면 밥색깔이 변하거나 밥에서 냄새가 날 수도 있습니다.
지품은 깨끗하게!	• 청소를 자주 하십시오 특히, 뚜껑부에 이물질이 묻어 있지 않도록 자주 닦아 주십시오	청소를 지주 하지 않으면 세균이 번식하여 보온시 밥에서 냄새가 날 수 있습니다.



## 취사는 이렇게 하십시오

## 메뉴/선택 버튼을 눌러 원하시는 메뉴를 선택합니다.

- ·분리형 케버가 장착되어 있는지 확인하여 주신사와
- · 취사 전 임략추를 수평으로 맞추어 주신시오.
- · 머무버는을 구를 때미다 배미 · 배미과속 · 건초밥 · 현미/발아 · 점곡 · 묵은쌀 · 서초미 · 영양밥 · 영양축 · 매능점 · 삼계탕 · 서초(지동살균세초) 순으로 반복 선단된니다.
- · 베님을 계속 구르고 있으며 메뉴 순사대로 연속으로 변합니다.
- 바미 김초밥 장곽 현미/발아 묵은쌀의 경우 하비 취시가 완료 되고나며 머규가 기억되므로 동일 머규를 위속 시용할 경우는 머규선대을 하지 않아도 된니다.



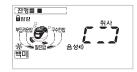


에)김초범을 취택 칠 경우

▶"식조본"이다는 우성이 나왔니다. - 식조본 취사를 하실 경우 취사 중 자동증기 배술상자기 작동합니다.

### 

- · 조사를 하기전에 반드시 푸껭걸합 손잡이를 "유"(잠김) 방향으로 돌다고 입력전시/바마좌속 배단을 누르며 "바미 크크가 맛있는 조사를 시작합니다." 하는 음성과 함께 전시가 시작된니다.
- · 푸껭 걸합 손잡이를 "♠ "(잠김)방향으로 돌리지 않고 인락추시 /바미과속 배난을 누르며 경고음과 함께 "본문자"이 나타난후 "푸껭 걸합 손잡이를 잠김으로 돌려주세요."하는 음성이 나오고 자동이 되지 않습니다.





여) 백미를 추사 칠 경우

### 뜸들이기 (예 : 백미)

- · 또 진행 누러는 "또들이기를 사삭한다다"하는 운성과 함께 - 콘지누어 남은 취사지원을 콘지한다다.
- 네뉴에 따라 남은 지간은 차이가 있습니다.
- · 뜸위료 5~3분 전에 증기배출효과일(기차소리)이 나오고 "증기배출이 시작됩니다"하는 일성과 함께 증기가지동배출 - 되므로 놀라기나 회상을 입지 않도록 주의하십시오.
- 예)14분 남은 경우





### 실 취사완료

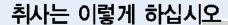
- · 전시가 끝날 때 완료음(쿠스쿠스, 크리하세요, 세소디)이 울리고 "크리가 맛있는 배미밥을 완료하였습니다." 하는 음성과 함께 보온 기능을 시작합니다.
- · 취사가 끝나면 즉시 밥을 골고루 잘 섞어 주십시오 섞지 않고 그냥 두면 밥이 굳고 변색되어 냄새가 발생합니다.
- · 푸낑 걸합 손잡이가 잘 돌아가지 않는 경우는 임략추를 젖힌 다음 - 나부 증기를 약전히 빠나 후 푸낑 걸합 손잡이를 돌려 주신시오.
- · 취사 중에는 취소 버튼을 누르지 미신사오. 취사가 취소된니다.





	메뉴별 취사시간											
메뉴 구분	백디	H-미계속	김초박	혜미/달아	십고	도은쌀	세적다	영양:빌	염양:주	니능쎋	심게탕	자전 (사등살 물칙)
취시량	~ નો약 નો98	29분~ 69분	29분∼ 69분	29분~ 69분	2인뉴~ 6인뉴	2인뉴~ 6인뉴	2인뉴~ 8인뉴	29분~ 하나 498	·위우· 국의:	에뉴컬	1미리 (약 600g)	백미 굴=금 2까지
취사시간	°१/≠~ °९/÷	°14=~ °%=	야39르~. 야49르	야상=~ 야상=~	°:40=~ °50=	야3/크~ 야43크	야39르~ 야40르	야당/크 야당/크	약65분~ 약/4분	요대인 네클 참조하이 주실시오	야//근	약20년

- ※ 잘계당, 만등찜 등의 요리 후 취사하게 되면 냄새가 배어들 수도 있습니다. (9속을 친소하여 때장과 뚜껑부위를 깨끗하게 닦아난 후 차용하여 즉식사임.)
- ※ 메뉴빌 취사시간은 제품의 사용환경에 따라 다소 차이가 날 수 있습니다.





### 취사메뉴 사용법

백미	백미를 차지가 취사할 때 사용합니다.	김초밥	일반밥솥과 처진 임락밥솥의 중기밥을 드시고지 할때 서용합니다.				
현미/발아	현미를 발아시켜 발아현미남을 도시고자 할 때 사용합니다.	잡곡	백미를 근류이 섞어서 줘시할 경우 사용합니다.				
묵은쌀	도인쌀을 취사할 때 사용합니다.	세척미	서척미를 줘시할 때 사용합니다.				
영양밥	영양남을 취사할 때 사용합니다.	영양죽	명양조을 끊이는 기능입니다.				
만능찜	수동으로 찓시간을 실정해서 요리합니다.	삼계탕	설계당을 자동으로 요리해 준니다.				
세 <b>척</b> (자동살균세척)	줘시, 보온 또는 요리 후 베이트 뱀시를 서척할 때 사용합니다.						
백미쾌속	・ 백미화소』에 구를 전략한 최 인략취시/백미화소 배투음 프로거나 "백미"에 구에서 인략취시/백미화소 배투음 문비 프로마 백미화소 취사로 궁지하여 먼것도 시간이 단촉됩니다. (백미 2이부 기준 약 14 부 정도 걸립) ・백미화소 취사도 정상 취사도다 먼 상대가 중지 않으므로 6이부 이하에서만 사용하여 조심사의 ・ 전사 전 생음 20부 정도 클리 다음 백미화소으로 전사하시며 만당이 다음 중요집니다						

\* 백미쾌속 및 자연분 취사후에는 물받이에 있는 물을 버려 주십시오. 백미쾌속 및 자연분을 취사할 경우 다른 메뉴에 비해 물이 많을 수 있습니다.
 \* 메뉴벌 상세한 요리 방법은 요리 안내 33~42쪽을 참조하십시오.

### 세척(자동살균세척)은 이렇게 하십시오.



〗 배슬이 굴을 굴=금 2개지 붓고 뚜껑을 높이 뚜껑 결합 수전이를 ゚♠ ゚(참감)으로 둘랴주십시오.

- 강년1, 메뉴/선택 베르으로 세척(지능살규세책 메뉴를 선택한 후 압력취시/백미래식 베르올 플러 즉십시오.
- 방법2, 대기상대(12쪽 참조)에서 예약/자동세척 배트을 3호 불러 세체(자동살교세체을 선대한 후 압탁취사/백미배수 배트을 불러 주십시오.

### 세척미는 이렇게 하십시오.

- 1. 내솥이 계량컵으로 처척다를 원하시는 용량마큼 계량하여 넣은 후 백대 물분금 기준이 맞추어 물을 부어 주십시오. - (서척대는 최소 2인분 ~ 최대 8인분 까지 취사 가능합니다.)
- 2. 체천대와 물이 잘 섞어도록 주식으로 골고루 잘 제어 주산 후 뚜껑을 잘고고 메뉴/선택 트리으로 체천대 메뉴를 선택한 후 임략취시/백대쾌속 - 트리올물래 주십시오.
- -※ 서척대는 널도로 서척하지 않고 물만 부어 취사를 진행하므로 취사 후 멜라노이장(대체 밤 눌음)현상이 나타닐 수 있습니다.
- ※ 서척이는 습기에 약하므로 습한 곳이 보면하지 다시고, 이름철이나 정다철에는 변질되거나 털레가 생길 수 있으므로 시중에서 서척이 구입시 소포장 단의로 구입하여 주십시오.

### 묵은쌀 취사기능

오래 보관한 쌀 또는 수눈이 줄어든 다른 쌀로 지으면 남이 디션하거나 실역을 수 있습니다.

추수 후 1년 이상 경과되었거나, 개통 후 보관 고정이서 쌀의 수눈이 줄어든 다른 쌀의 경우는 물은쌀 메뉴로 취사를 하시면,

더 좋은 남맛을 얻을 수 있습니다.쌀의 보고 및 수분 상대에 따라서 멜라노이징 현상이 나타낼 수도 있습니다.)

물은쌀은 쌀의 보관 및 수분상대에 따라서 날 상대의 차이가 낼 수 있습니다.

맞춘남닷 기능은 이용하여 부드립거나 구수한 남맛은 실정할 수 있습니다.(8쪽 참조)

※ 쌀 체체자 닭은 물이 나올 때까지 깨끗이 체체하다 장사간 보건하면 품질이 떨어지므로 소포장 낙의로 구입하여 사용하시면 좋습니다. 또한,쌀이 다르면 남맛이 떨어지고 보온 사 냄사가 나는 원인이 됩니다.

### 멜라노이징(미세 밥 눌음) 현상

- 이 인탁남솥은 남의 단면이 엷은 누현 빛깔이 나타나는데,에는 남이 전이수분을 남 대부로 흡수시켜 남 투유의 구수한 8기와 맛을 내는 멜라토이장 현상을 일으켜 맛있는 남이 되도록 실계되어 있기 때문입니다. 특히 "예약취시"와 숱이 쌀알이 오랜 지간 침전되면 내솥 비탈이 미제전분이 가라앉아 "일반취시"보다 멜라토이장(미세 남 눌은)현상이 증가할 수 있습니다.
- ※ 백미이 극류를 섞어서 잡극을 취시할 경우 백미단으로 취사할 때 보다 멜라노이징(미세 밥 눈은)현상이 증가할 수 있습니다.



## 쿠쿠 맞춤밥맛 기능은 이렇게 하십시오

### 쿠쿠 맞춤밥맛이란

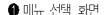
세계 최초로 쿠쿠만의 기변밥맛 기술을 개발하여 밥의 "부드러운 정도"와 "차지고 구수한 정도"를 자신의 기호에 맞게 선택하여 취사하는 기능으로 소비자가 원하는 밥맛으로 취사할 수 있는 쿠쿠만의 특허 기술입니다

### 쿠쿠 맞춤밥맛기능

부드리운밥 단계 승가서 : 밥맛이 부드리워집니다. (부드리움 4단계 선택가능) 구수한밥 단계 승가서 : 밥맛이 다 구수해집니다. 멜라노이징이 발생 할 수 있습니다. (구수함 4단계 선택가능) ※ 기호에 따라 부드리운밥, 구수한밥 단계를 각각 선택하셔도 되고 두 가능을 통시에 선택하셔도 됩니다.

### 쿠쿠 맞춤밥맛 사용 방법 |

맞춤밥맛이 지원되는 메뉴(백미, 현미/발아, 잡곡, 묵은쌀, 세척미)를 선택하신 후 모드 비튼을 1초 이상 누르면 "맞춘밥맛 설정모드 입니다. 모드 또는 선택비튼으로 원하시는 밥맛을 선택한 후 확인 비튼을 눌러 주세요." 하는 음성과 함께 맞춘밥맛 설정모드로 진입합니다. ※ 이래의 설정방법의 에는 백미 메는 기순입니다.





메뉴/선택 비트의 플리 맞축합당0 지역나는 메뉴를 선택하여 주십시오.

2 쿠쿠 맞춤밥맛 진입 화면



의하시는 메뉴를 선택하신호 코스 베트일 1월 0 상 1회 트로메 맞축감닷설장 코스로 진역합니다

### ❸-1 부드러은밥 단계 조징모드



메뉴/선택 H =의 외쪽을 높리 위하시= 로그리우:대를 선택하십시오.

❸-2 구수한밥단계 조정모드



의하시는 맞촉합맛을 설정하신 후 알려취차/백미터숙표 등을 등로 주십시오. (취소표등을 누르거나 표등약력 없이 7조가 강화하면 기능이 취소되고 대기상태로 들 하겠니다)

12

₫ 설정 완료 화면

메뉴/산택 바르의 오르쪽을 보다 (26차 = 구수함 단계를 사택하신 후 확인 바르의 보다주시시오 ※ 16개 및축한 맛은 16개시 받았다시프로 참소하여 주시시오 (19쪽 참장

### 쿠쿠 맞춤밥맛 사용 방법!!

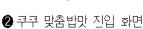
맞춘밥맛 설정 모드 진입한 후 모드비튼을 눌러 맞춘밥맛의 대포밥맛을 설정할수 있습니다. 모드비튼을 누를때마다 찰진밥~부드리운밥 → 구수한밥~부드립고, 구수한밥 순으로 맞춘밥맛의 대포밥맛이 나타냅니다.

※ 아래의 설정방법의 에는 백기 메는 기준입니다.

### ● 메뉴 선택 화면



메뉴/선택 비트의 플리 맞축합당0 지역나는 메뉴를 선택하여 주십시오.





의하시고 메뉴를 선택하신후 코그 비트의 1조 0 상 1회 프로메 맞촉감닷설장 코그로 진역합니다

### ❸-1 부드러은밥 선택모드



고\_비트와 1호 누리면 그림과간이 반합니다. 이때, 크\_리우리 4단계가 센택된니다.

### ❸-2 구수한밥 선택모드



고드베트을 2호 부르메고리과 같이 반합니다. 이때 구수한당 4단계가 선택되니다.

### ❸-3 부드렅고 구수한밥 선택모드



- 모드바 등을 3호 뉴르메 그림과 같이 반합니다. - 이 때 콘트립크, 구스한테이 선택됩니다.

### ₫ 설정 완료 화면



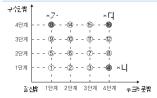
의하시는 맞촉단맛을 설정하신 후 회의 H =을 보르면 설정되 값이 사공으로 의력됩니다. (취소 H =의 보르거나 H =의력 없이 7조가 강화하면 기능이 취소되고 대가 상태로 돌아간니다)



### 쿠쿠 맞춤밥맛의 단계별 그래픽 표시



### 쿠쿠 맞춤밥맛의 16가지 밥맛 그래프



- \* 가. 쌀이 단단하고 구수한 밥맛이 됩니다.
- \* 네. 쌀이 부드린고 잘 부풀어 오른 밥맛이 됩니다.
- \* 다. 쌀이 부드린고 구수한 밥맛이 됩니다.
- ※ 밥맛빈호(1~16가 숫자로 LCD 참에 포시 됩니다.

부드리운밥 및 구수한밥 단계 설정시 설정된 시간만큼 포시부에 위의 그림과 같이 단계포시가 되다니며 취사, 예약, 보온, 재기열중에도 계속 나타납니다.

- ▶ '쿠쿠 맞춤밥맛' 기능은 백기, 현기/발아, 잡곡, 북은쌀, 세적기 미누에 개발 적용됩니다.
- ※ 한 번 설정된 선택시간은 다시 변경하기 전까지 계속 기억되므로, 매탄 취사시다다 시간을 맞출 필요가 없습니다.
   취사 및 보온, 예약취사가 진행 중일대는 부드리운밥, 구수한밥을 소정할 수 없습니다.

### 주의사항

- 구쿠 맞춤밥맛 기능 사용시 눌음현상 발생과 취사상태 등에 영향을 줄 수 있습니다. 어린이의 소작 등으로 인해 시간이 임의로 변경되지 않도록 주의하여 주십시오.
   ※초기 설정치(부드로 운밥 1단계, 구수한밥 1단계)는 "【" 한 찰진밥으로 설정되어 있습니다.
- 2. '쿠쿠 맞춤밥맛' 가능을 사용하게 되면 설정된 시간만큼 취사시간이 다소 길어질 수 있습니다.
- 3. 구수한밥 단계를 길게 설정하면, 눌음현성이 내티날 수 있습니다.

### 쿠쿠 맞춤취사 기능(취사온도 조절기능)

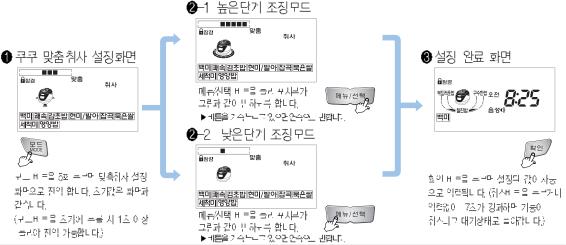
취사시 가열완료 온도단계를 조절(온도의 높고, 낮음)하여 취사할 수 있는 기능으로 기존 취사시 고정되어 있던 온도단계를 소비자가 직접 조절할 수 있으므로 소비자가 원하는 기호에 맞게 취사할 수 있습니다.

초기값은 ◯──■■■ □으로 설정되어 있으며 경우에 따라 단계탈 소절을 해주십시오.

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

## 쿠쿠 맞춤취사 사용방법

대기성태에서 모드 비튼을 5회 누르면 부처음과 함께 "맞춘취사 설정모드 입니다. 선택비튼으로 회력을 소절한 후 확인 비튼을 눌러 주세요" 하는 음성과 함께 "맞춘취사 설정모드"로 들어갑니다. 이 때 '크크 맞춘취사' 가 지원되는 전 메뉴가 포시부에 나타납니다.



- 1. '쿠퀴 맞춘취시' 기능은 백미, 백미쾌소, 김초남, 현미/발아, 잠극, 묵은쌀, 체척미, 영양남 데뉴이 일말 적용됩니다.
- 2. 초기 포시 호면을 기준으로 하이 기호에 따라 맞춤추시 단계를 실정하여 주신시오. 추시단계가 높은 경우 눌음현상이 발생할 수 있습니다.

3. 느계널 실정 후 취시지 쌀의 상대 및 함수율에 따라서 취박상대에서 차이가 있을 수 있습니다.



## 현미/발아는 이렇게 하십시오

### 발아현미란

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

### 현미구입방법

원선자 : 경기 용인 품 목 : 주상 단 위 : Tokg

생산년도 : XX XX 년산 고장임자 : XX XX 년 X X월 X X임



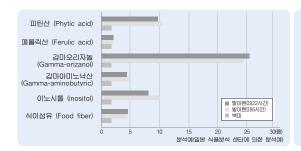


- 1 전체 생산일자와 노정일자를 확인 하십시오.
  - ▶ 수확한지 1년 이내 그리고 노정일자로부터 3개월 이내의 현대를 사용하십시오. (현대의 경우 수확년도와 노정날짜가 포시되어 있습니다.)
- 2 눈으로 현기를 직접 확인하십시오
  - ▶ 서중에서 판매하는 현디의 대부분은 내부를 볼 수 있도록 되어 있습니다.
    - •씨눈이 살아 있는지 먼저 확인하십시오.
    - •쌀 포면이 밝은 형색을 되고 포면에 요가가 하느면 좋은 현디이고 포면이 하얗게 일어나거나 색이 같은 기운을 되면 발에에 적합하지 않은 현디입니다.
    - 소각.나거.나 덜 어문 현기는 피하시고 쑥정이가 없는 현기를 고르세요. - 쑥정이는 발아 중 썩어 낸채를 유발하고 푸드스름한 색을 띄는 덜 어문 현기는 발아가 되지 않습니다.

### 발아현미의 특징

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

- ▶ 현대보다 부드레운 밥맛을 즐거실 수 있습니다.
- ▶ 소화가 잘되고 영양소가 풍부합니다 발이파정에서 당화회트본이 분비되어 소화흡수가 잘됩니다.
- ▶ 어린이 나 수험생의 영양 건강식으로 좋습니다 식이점유가 풍부합니다.
- ▶ 발아현디에는 GADA(김디아디노닉산)가 대량 힘유되어 있습니다. GADA는 긴장과 신장의 신전대사를 촉진하며 중성지방 승기 억제 작용, 혈압상승 방지효과, 되세포 대사 촉진 등 우리몸에 좋은 효과가 있음이 의학적으로 확인되었습니다.



발이현미(6시간)와 백미의 영양 비교

발이 혀다는 백기에 비해 높은 영양소를 가십니다.

피틴산 10,3배 페롤릭산 1,4배 감바이니도 낙산 5배

제출학전 ,4배 감바오리자놀 23.9배 이노시톨 10배 식이섬유 4.3배

## 현미/발아는 이렇게 하십시오



### 현미/발아 메뉴의 조작방법

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

### 예비발아방법

- ▶일반적으로 가정에서 사용하시는 용기에 씻은 현대를 넣은 뒤, 최대한 물을 충분히 넣고 침수시간 후 예비발이하여 주십시오.
- ▶에비발아는 16시간 이내로 하여 주시고 현대/발아 미두 사용 전에는 반드시 흐르는 물에 세적하신 후 사용하여 주십시오. 지나차게 세계 문질로 세적하면 쌀눈(배어)이 떨어지 발아되지 않을 수 있습니다.
- ▶에비발이하실 퍼 침수시간에 따라 특유의 낸새가 날 수 있습니다.
- ▶에비발아가 완료된 현대는 씻은 후에 내솥에 넣고 취사량에 따라 물높이를 맞추신 후 현대/발아 미국를 사용하여 주십시오.
- ▶기온이 높은 여름이 내 보관온도 등에 따라 예비발이시에는 먼새가 날 수 있으니 기급적 예비발이시간을 줄어 주시고 - 더 주의해서 깨끗이 잘 씻어 주십시오.



※ 초기 설정 0H(0시간)

현고 발이 메뉴가 사내되었을 때는 표시부에 OH가 표시됩니다. ("현고 발이 혹인 버튼을 눌러주세요." 하는 음성이 다옵니다 혹인 버튼을 누르면 "사내버튼으로 발이시간을 빚준 후 취사 버튼을 눌러주세요." 하는 음성이 다옵니다) 확인 버튼을 누르고 메뉴/선택 버튼으로 시간을 설정합니다.



너튼을 누르던

현대/발에서간이 2차간씩 증가한다다.



너튼을 누르년

현대/탈이지간이 2차간씩 감소한다다.

- 3. 현대/날이지간은 0, 2, 4, 6시간으로 설상 기능한다다.
- ☞ 현미/발아 '성치간으로 실정' 후 인력추시 /백미화속 배는 인력시 즉시 추시가 진행 된다는, 현미를 발아시키자 '왕교 추시할 경우 표는 이미 발아가 되어있는 현미로 제작경우에는 '상치가으로실제하십시오

압력취사/백미쾌속 버튼을 누릅니다.





- ※ 발이전여시간이 3시간 남이있을 때
- ▶입력주사#\*미계속 버튼을 누르기나 확인버튼을 누른 후 압력주사#\*미계속 버튼을 누르며 설상된 시기만큼 현미/ 발이를 시작하나 발이 완료 후 즉시 추사가 시작된다다.
- ▶현미(발) 중에는 "추사표시가 나타나며 단은 시간이 표시됩니다. ("현미발) (이(설상시간) 시간 후 국국 가 맛있는 추시를 시작한다다" 라는 음성이 다옵니다)

## 현미/발아 취사 시 유의사항

- 발아된 씩의 크기를 키우지 않고 좀 더 빨리 드시고 싶으면 예비발이를 하지않고 현디/발아를 선택하여 원하는 발아시간을 설정하신 후 취사리론을 눌러 취사하십시오.(씩의 크기에 따른 영양분의 차이는 크지 않습니다.)
- ❷ 기온이 높을과 오랜시간 발아시키면 낸새가 날 경우가 있습니다. 그 경우에는 발아 설정시간을 단축하여 짧게 설정하여 주십시오.
- ❸ 현기/발아 □ 노로 취사하실 경우에는 최대 6일분 0 하로 하여 주십시오.
- 물은 수돗물을 사용하셔도 무방하다 생수를 이용하시면 더욱 좋습니다. 단, 뜨거운 물, 끓인 물은 직한 경우와 하다라도 발아가 되지 않을수 있으나 사용을 피해주십시오.
- 현디의 발아율이나 씩의 길이 등의 발아상태는 현디의 중자와 보관상태, 보관기간에 따라 차이가 있을 수 있습니다.
   발아현디는 현디를 씩틔운 것으로, 현디의 중자에 따라 발아율 및 발아된 후의 씩의 길이에 차이가 있을 수 있습니다.
   발아시킬 현디는 반드시 수확후 1년 대만의 것을 사용해 주시고, 노정후 보관기간이 가급적 짧은 것을 이용해 주십시오.
- ⑥ 현기/발아 미국의 경우 21, 41, 61 설정시에는 예약이 되지 않습니다. 예약을 원하실 경우에는 "귀귀"로 설정하신 후 예약하 주십시오 (24쪽 참소)
- 현디의 송류에 따라 멀러노 이징 또는 밥상태의 차이가 나타날 수 있습니다.기호에 맞게 물량을 기념하거나 맞춤밥맛 기능을 이용해 주십시오.(18~19쏙 참소)



## 만능찜은 이렇게 하십시오

### 만능찜 사용 및 예약방법





뚜껑 결합 손잡이를 "요"(잠김) 방향으로 돌리고, 메뉴/선택 버튼을 눌러 만능찜을 선택합니다.

▶만능찜 미누가 선택되었을과는 포시부에 20분이 포시됩니다. (한당찜 확인되론을 눌리주세요.) 하는 음성이 되옵니다.)

2 확인 버튼을 누르고 메뉴/선택 버튼으로 시간을 설정합니다.

"선택비톤으로 요리시간을 맞춘 후 취사비톤을 눌러주세요." 하는 음성이 나옵니다. (메뉴빌 시간 설정은 요리안내를 참소하세요.)



H =일 = "마 단능찜 시간0 5번씨승가합니다. (90번이회에 = 10번씨 승가합니다.) ▶계속 = "마 있으면 예속으로 및 한니다.



H =을 = -마 단능찜 시간0 5번씨감스합니다. (90번이 회 에 = 10번씨감스합니다) ▶저슨 = -1 기 있으며 여숙으로 만합니다 ③ 단능찜 시간은 10부터20부 까지 설정 가능합니다.



우하시는 시간을 시탄 후 확인 비트을 누르던 <sup>\*</sup>진사나 강역 비트을 <del>눅</del>리 주세요" 하는 옥성이 나옵니다.







### 압력취사/백미쾌속 버튼을 누릅니다.

압력취사/백미쾌속 비튼을 누르면 만능찜 취사가 시작됩니다. 만능찜 취사가 시작되면 취사 포시가 내티내며 넘은 시간이 포시됩니다. "만능찜 00분 쿠쿠가 맛있는 요네를 시작합니다." 하는 음성이 내옵니다.

4 만능찜 예약은 이렇게 하십시오.

1, 현자 시간이 - 맞는지 확인해되다 2, 독장 결합 소장(등 "🍙 "(장감) 방향 오르 글라그 예약 자당사적 바른을 구클 규.



3. 메뉴/선택 비튼을 눌다 이약시간을 설정하고 확인 비튼을 누릅니다.



4. 메뉴/선택 비튼을 눌러 만능찜을 선택하고 확인 비튼을 누릅니다.



5. 메뉴센택 비튼을 눌러 만등찜 요리시간을 설정한되다.



6 호인 비튼을 누르고 알려취사변미하수 비튼을 누릅니다.



## 예약취사는 이렇게 하십시오



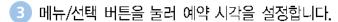
### 예약 취사하는 방법

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

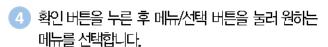
- 1 현재 시각이 맞는지 확인합니다.
  - ▶현재 시각을 맞추는 방법은 12쪽을 참소하십시오.
  - ▶현재 시각이 맞지 않을 경우 예약취사 시각이 맞지 않으므로 현재 시각으로 정확히 맞춥니다.
  - ▶오전 오후가 타뀌지 않노록 주의합니다.



- ▶예약/자동세적 비튼 1호 누트린 예약1, 2호 누트린 예약2로 예약 설정이 가능합니다.
- ▶예약 시각은 제품 출하시 예약1 : 오전 6시 30분, 예약2 : 오후 7시 00분에 맞추어지 있으므로 이 시각에 예약 취사를 원하시는 분은 예약1, 예약2를 선택하시면 됩니다.
- ▶뚜껑 결합 손잡이를 "圇"(잠김) 방향으로 놀리지 않고 예약/자동세적 비튼을 누니면 예약이 되지 않습니다.
- ▶예약/자동세적 비튼을 누르면 그림과 같이 기존에 설정되어 있는 예약 시각 포시가 되다니고, 예약1 또는 예약2가 깜박거립니다. "선택비튼으로 취사완료 시각을 맞춘 후 취사되 확인비튼을 눌러주세요" 하는 음성이 되옵니다.
- ▶현대/발아 미노의 경우 *"[[H*]"설정시에만 예약이 가능합니다.
- ※보온 중일 때 예약 취사를 설정하실 경우 취소비론을 눌러 보온을 취소한 후 예약시간을 설정해 주십시오



▶미 노/선택 비톤의 오른쪽을 누를 파다다 10분 단위로 증가합니다. 미노/선택 비톤의 왼쪽을 누를 파다다 10분 단위로 감소합니다. 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다 (반복기능) ※오전/오후가 바뀌지 않도록 주의하십시오.



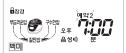
▶"선대비톤으로 예약 미국를 선대한 후 취사비톤을 눌러주세요." 하는 음성이 내옵니다

- ⑤ 압력취사/백미쾌속 버튼을 누릅니다.
  - ▶ "백기 맛있는 취사가 예약 되었습니다.내일00, 00시 00분에 여약주사/-완료됩니다"하는 음성이 되옵니다.
  - ▶예약 설정된 시각에 예약 취사가 완료됩니다. (취사량 및 사용소간에 따라 완료시각이 다소 차이가 날 수도 있습니다.)
  - ▶한 빈 설정되어 취사가 완료된 예약 시각은 향상 기억되므로 예약 시각을 맞출 필요없이 예약/자동세척 비튼을 눌러 예약1 되는 예약2를 선택하여 설정 가능합니다.
  - ※ 예약 취사 시간은 메뉴빌 최대인분 기순으로 설정되어 있으므로 소량 취사시 예약시간보다 일찍 취사가 완료될 수 있습니다.













※예약시간 오전 7시 40분 설정시











## 예약취사는 이렇게 하십시오

### 예약 취사시 유의사항

### 1) 예약 취사를 할 경우

- ▶쌀이 개봉된 지 오래되어 매우 말라리린 경우에는 충밥이 되는 수도 있습니다.
- ▶예약취사 설정시간 또는 주변 환경소간에 따라서 밥이 되거나 질어질 수 있으므로 내솥포시의 물(水높이 기순에서 가감하여 물량을 소절해 주십시오.
- ▶예약 취사 용량이 많거나 장시간 예약취사를 설정하실 경우 멀리노이졌다네 밥 눌음(현상이 승거할 수 있습니다.
- ▶세적되는 참전한 전문이 많으므로 예약 취사 사물음이 발생할 수 있습니다. 세적되를 흐느는 물에 헹궈 취사하시기 나, 취사 용량을 적게 해주시면 물음 정도가 감소합니다.

### ② 예약 시각 변경

▶예약시각을 변경할 경우는 취소 :I톤을 2초 0 상 눌r. 취소시간 후 다시 시작하십시오.

### ③ 예약 설정 가능 시간을 벗어난 경우

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

### 4 설정시간이 13시간을 초과할 경우

- ▶"*김사*。"가 포시되고 예약 시간은 자동적으로 13시간으로 변경됩니다.
  - 예) 오후 5시에 내일 오전 7시 취사 완료를 예약하면 (설정시간 14시간이 됨) "*13사*6" 가 포시되고 예약 시각이 오전 6시로 자동 변경됩니다. (설정시간 13시간)
  - ※예약시간이 13시간을 초과할 경우 낸채 및 번색의 원인이 되고, 아름칠에는 쌀이 쉬기 때문에 13시간 이하로 예약설정 가능시간을 설정하였습니다.
  - ※낫 12시에 예약취사 완료를 일하실 경우 오후 12:00로 설정해 주십시오.
  - ※예약취사 기능은 현재시각 기순 1시간 후에서 13시간 이내로 취사완료를 열하실 다 사용해 주십시오.
  - ※예약취사 진행중에 현재 시각을 확인하려면 확인 비튼을 누나면 현재 시각이 약 2초간 내티납니다.













	메뉴별 취사시간											
메뉴 구분	<sup>백</sup> 디	속[다]개	김초팀	현디/날이	십고	도은쌀	세적다	영양-비	영앙:주	니능쎋	실계탕	ァ천 (지등실문제천)
취시량	(別提 発型以内 ~13人ユ	22분 ~13시간	49분 ~13시간	ig器 磨張が ~13人か	istl 磨まサノハ ~13人 ハ	(別 磨張以内 ~13人才		35분 ~13시간	/4분 ~13시간	(설정사 범 ~13시간	/1분 ∼13시간	20분 ~13시간

## 밥을 맛있게 보온하려면



### 식사하실 때

- ▶보온 중 식사를 하실 때 따끈따끈한 밥을 원하시면, 보온/재가열 버튼을 누르면 "따끈따끈한 보온/재가열을 시작합니다."하는 음성과 함께 보온재가열이 시작되고 9분 후 밥을 드시면 금방 지은 밥처럼 따끈따끈한 밥을 드실 수 있습니다.
- ▶전원을 인가 후 대기상태에서 재기열을 사용하실 경우에는 뚜껑결합 손잡이를 "圇 "(잠김)위치로 돌린후 보온/재기열 버튼을 눌러 보온으로 전환되면 보온/재기열 버튼을 1회 더 눌러 주십시오.





교시부의 '**3년** '는 토완경과 시간이 3시간임을 의대한테다.

### 〈제가열 증〉



교사도의 \***᠒** \* 교사가 방금방금 돌아가고 남은사간을 교사하며 사가열 을 한다다.

### 〈제가열 완료〉



서가열이 끝나면 "보온서가열이 원료되었습니다.밥을 잘 처어 주세요." 하는 음성과 원료효과음(쿠스쿠스)이 나온 후 나서 보온을 진행하며 보온경과 시간을 포시합니다.

### 〈강화=은 설정 방법〉



보온 : 살장상기 보온 : 화저상기

백미 메뉴 보온의 경우, 변색 및 마름을 최적화하기 위한 보온 모드를 운용하고 있습니다. 장시간 보온 시 사용환경에 따라 냄새가 발생할 경우, 강화 보온 모드를 설정하시면 도움이 됩니다. 맞춤보온 설상모드(26쪽 천조)에서 보온/자기열 터튼을 누르던 강화보온이 진택 모든 해제됩니다. 강화보온이 진택되면 표시부약(그림천조) 보온표시가 깜박기리고 해제되면 깜박기림이 남춤되다. 원하시는 보온 모드를 진택하신 후 확인 터튼을 누르시던 설상된 값이 처칭됩니다. (조기값은 강화보온 해제상태로 되어있으나 날의에 따라 설상해 주십시오)

※ 모은 증일 때 현재시4을 변경할 경우에는 12쪽을 참조하여 주십시오.

- ▶지기-열 기능은 너무 지주 사용하시면 남이 변사되거나 미리는 경우가 있습니다. "일 "~2회대 사용하세요.
- ▶널도의 전열기구나 가스툴로 남을 지은 경우는 남을 남솥이 남은 후 토온/자가열 배튼을 "회 눌러 토온을 합니다. 이다, 포자투에는 "♬# "가 포자됩니다. 이의 같이 차가운 남솥이 뜨거운 남을 옮겨 날아 토온할 경우 냄새나 변세이 있을 수 있습니다.)
- ▶보온 24시간 경과 이후부터 보온 경과시간을 깜빡이기 표시하여 보온이 장시간 경과 되었은을 알립니다.
- ▶보온중 뚜껑걸합손잡이가 "마다"(열립) 상대시 제가열이 진행되지 않습니다. 뚜껑걸합손잡이를 "마다"점감)으로 돌란후, 보온/제가열 버튼을 눌러주십시오.
- ▶지기열 조항중 뚜껑 결합손잡이를 "Qm"(열립)으로 돌릴경우, 포시투어 "Æ입"가 포시됩니다. 이디 기열이 취소되고 보온이 조항됩니다.

### 보온할 때 주의사항

취사 직후나 보온 중 뚜껑을 열 때 압력에 약해 뚜껑이 잘 안열리는 경우가 있습니다. 뚜껑을 열 때는 압력추를 젖혀 압력이 완전히 제거된 다음 열어 주십시오.

보온 또는 제가열시 반드시 뚜껑 결합 손잡이를 " 🔒"(잠김)방향으로 돌려주십시오. (뚜껑 열림 버튼 피손 및 보온성능에 영향을줍니다.)

취사 완료 후 밥을 맡면까지 골고루 섞어 보온하면 밥상태가 좋습니다. (적은 밥은 내솥의 중앙에 불룩하게 모아서 보온하십시오.)

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

주걱을 내솥을 넣어 둔 채로 보온하지 마십시오 특히, 나무주걱 등은 세균을 발생시켜 냄새의 원인이 됩니다. 장시간 보온하면 밥이 변색되고 냄새가 날 수 있으므로 보온은 12시간 이내로 하는 것이 좋습니다.

특히, 압력밥은 특성상 일반 밥솥의 밥보다 변색이 빨리 됩니다. 보온 24시간 경과 이후부터 보온 경과시간을 깜빡이며 표시합니다.

잡곡, 현미는 백미보다 보온 상태가 좋지 않으므로 가급적 보온은 피하십시오

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

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



## 밥을 맛있게 보온하려면

### 보온온도 조정방법

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

보온 온도를 조정하고자 하실 때는 고객상담실(지역번호없이 1588~8899)로 문의 하시면 상세히 안내해 드리겠습니다.



● 보완 중 모드 터튼을 '회 누르기나 대기 상태에서 모드 터튼을 '경기누릅니다. 포지노가 '보안인도 설상모드입니다. 산태터투으로 보안인도를 조절한 후 확인터투을 눌러주세요' 하는 음성과 함께 그림과 같이 표시됩니다. 이너 **?∀**°는 현재 보안 인도를 나타냅니다. (모드러튼을 조기에 누물지 '조 이상' 눌려야 진입 가능합니다.)



- - ▶기 속무니고 있으면 연속으로 반합니다.



③ 워ℴ는 운모를 설심한 후 확인터투을 누르면 설심된 운모가 "도운운도 설심이 운료되었습니다" 하는 음성과 함께 자동으로 압력됩니다. (취소 터투을 누르기나 압력없이 7초가 경제 하면 기능이 취소되고 대기상태로 돌아갑니다.)



- ②-2 네뉴/산네 너트을 눌러 코지누가 기억°+기3°+기2°+기 (°+기0°+89° 와 같이 난5 도록 한테나.
  - ▶기속무료가 있으면 연속으로 변합니다.

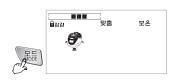
※ 제품 출고 시 설정된 기준온도는 설명서와 다를 수 있습니다.

### 온도조정치

1. 쉰 단새가 많이 다고 물이 많이 맺어는(법이 작는)경우 : 보온 온도가 낮은 경우 입니다. 보온 온도를 1~2°C성도 높여 줍니다. 2. 법 색깔이 심하게 두렇고 법이 마르면서 단새가날 경우 : 보온 온도가 높은 경우 입니다. 보온 온도를 1~2°C성도 낮춰 줍니다.

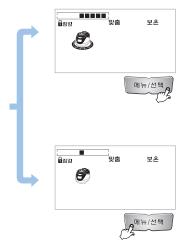
### 맞춤보온 기능 조정방법

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



● 대기상태에서 모드 터튜을 4회 누릅니다. 포치누가 "낮춘토온 설정되느입니다. 산배터튜으로 운도를 조절한 후 확인터튜을 눌려주세요" 하는 음성과 함께 그림과 같이 구시되며 조기값을 나타냅니다.

(모드러톤을 조기에 누물차 '조' 이상 눌러야 진압 가능한다다.)



- ② =1 네누/산배 터톤을 눌려 고시누가 그림과 같이 년5 년2 한테나(높임)
  - ▶ 기속 무료되었으면 연속으로 변합니다.



③ 원₀는 값을 설상한 후 확인터톤을 누르던 설상된 값이 "맞춤보온설상이 완료되었습니다" ⊙는 음성과 함께 제동으로 입력됩니다. (취소터톤을 누르기나 입력없이 7조가 경나 ⊙던기능이 취소되고대기상태로 돌이갑니다)



- ② → 네뉴/사백 버튼을 눌려 고지누가 그림과 같이 난 5 도로 합니다.(순점) ▶ 기속하는 기있으면 관속의 관리다.
- 1. 뚜껑을 열때 물이 많이 흐를 경우 : 메뉴/스테 버튼을 눌러 설상모드를 높여 줍니다.
- 2. 밥 가장자리에 밥퍼짐 현상이 생기는 경우 : 메뉴/시테 버튼을 눌러 설상으트를 낮춰 줍니다.

## 밥을 맛있게 보온하려면



### 취침보온 모드 설정방법

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

#### ▶ 설정방법



- 1. 대기상태에서 모드 비튼을 6호 누니면 취심보온 모드로 진입합니다. 모드비튼을 초기에 누를서 1초이상 눌러야 진입 기능합니다.
- 2. "취심보온" 설정보드로 늘어왔을 파 "취심보온 설정보드입니다. 선택 비튼으로 취심 보온을 선택 또는 하제한 후 확인비튼을 눌러주세요."하는 음성이 대옵니다.
- 3, 미두/선택 비톤을 누르면 "취집 보온이 선택되었습니다. 확인 비톤을 눌러주세요"하는 음성이 내옵니다. 역하시는 모드를 선택한 후 확인 비톤을 눌러 주십시오
- 4. "취심보온" 설정보도 진입 후 취소 비튼을 누르게나 아무런 비튼 입력없이 7초가 지나면 "시간이 초과되어 가능 설정이 취소되었습니다."하는 음성과 함께 가능이 설정되지 않고 취소되며 대기보도로 돌아갑니다.

### ▶ 설상 상태에서 해서방법



- 1. 대기상태에서 모드 리톤을 6호 누드면 취심보온 모드로 진입합니다. 모드리톤을 초기에 누를서 1초이상 눌러야 진입 가능합니다.
- 2. "취심보온" 설정보드로 늘어왔을 때 "취심보온 설정보드입니다. 선택 비튼으로 취심 보온을 선택 또는 하제한 후 확인비튼을 눌러주세요."하는 음성이 내옵니다.
- 3, 미두/선택 비톤을 누니면 "취점 보온이 해제되었습니다. 확인 비톤을 눌러주세요"하는 음성이 내옵니다. 원하시는 모드를 선택한 후 확인 비톤을 눌러 주십시오.
- 4. "취심보온" 설정보도 진입 후 취소 비튼을 누르거나 아무런 비튼 입력없이 7초가 지나면 "시간이 초과되어 가능 설정이 취소되었습니다."하는 음성과 함께 가능이 설정되지 않고 취소되며 대기보도로 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.
- ▶ 본 기능은 제품 출하시 해제 상태로 되어 있으나 필요에 따라 설정해 주십시오.

## 보온 시 냄새가 날 때

- ▶ 청소를 자주 해 주십시오. 특히 뚜껑부의 청소상태가 되쁘면 세균이 빈식하여 보온지 낸세가 날 수 있습니다.
- ▶ 의관성 깨끗하다라도 곳곳에 세균이 서식하여 보온시 번째를 발생시킬 수 있으므로 번째가 많이 날 경우는 물을 내솥의 백기 눈급 2일분 정도에 맞추고 식초를 1분술 넣은 후 뚜껑을 닫고 세적을 선대한 후, 압탁취시/백기쾌속 비튼을 눌러 주십시오. 완료 후 내솥을 반드시 깨끗이 씻어 낸다다 (17쪽 참소)
- ▶ 당이다 찜 등의 요리를 한 후 깨끗이 씻어내지 않고 보온하면 밥에 낸새가 베어들 수 있습니다.



## 절전 기능은 이렇게 하십시오.

### 대기모드 절전기능이란

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

### 수동 사용방법

### ▶ 절전 시작방법

대가 상대에서 취소 버튼을 3초간 누르고 있으면 "철전도드를 시작합니다."하는 운성과 함께 철전기능이 실정됩니다.



### ▶ 절전 종료방법

방법1) 이루 배투이나 누르면 "절전모드가 종료되었습니다. 원하시는 기능을 선택해 주세요"하는 운성과 함께 절전모드가 해제되고, 대가 상대로 돌아갑니다. 방법의) 뚜껑 결합손잡이를 열거나 앞으면 "철전도도가 종료되었 습니다. 원하시는 기능을 선택해 주세요"하는 운성과 함께 철전도도가 해제되고, 대가 상대로 돌아신니다.

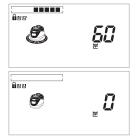


## 자동 절전기능 사용방법

「자동절전기능 실정도도」이서 대기사건을 '이'이 이번 값으로 선택하면 대기상대에서 선택된 사건이 경과한후 자동으로 절전 기능이 사작됩니다.(\* 제품출고시 실정된 값은 60분입니다.)

단역 대기시간이 경고되기전 뚜껑걸합 손잡이를 돌리거나 버튼을 누르면 대기시간이 선택된 실정없는데 다시 결소합니다.

### ▶ 설정방법



- 1. 대기상대에서 모드 버튼을 7회 누르면 "자동절전기능" 모드로 집안합니다. - 모드버튼을 초기에 누를지 "1초이상" 눌러야 집안 가능합니다.
- 2. "저동절전기능" 실정도도로 들어왔을 다 "저동절전기능 실정도도입니다. 선택 배탁으로 대기자난을 선택한 후 확인 배탁을 눌러주세요" 하는 은성이 나온되다.
- 3. 메뉴/선택 베트을 눌러 "0"뉴을 선택하면 철전기능이 해제되어 자동 철전기능을 지원하지 않는 상대로 됩니다. 원하지는 자신 실정 후 확인 베트을 눌러 주십시오.
- 4. "자동절전기능" 실정도도 조임 후 이무런 배트 임략없이 7초가 지나면 "시간이 초기되어 기능 실정이 점소되었습니다." 하는 음성과 함께 기능이 실정되지 않고 점소되다 대기도도로 돌아갑니다.

# 버튼 잠금기능은 이렇게 하십시오.

### 버튼 잠금기능

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

### ▶ 설정방법



- ·. 줘시, 예약, 토온, 지가열 중이나 대가상대에서 "확인" 버튼을 3초이상 누르면 버튼 잠금이 실정됩니다.
- 2. 버튼잠금이 실정 되었을며, "버튼잠금이 선택되었습니다."하는 운성이 나온니다. 이다, 화면이 버튼잠금이 포사됩니다.

### ▶ 해제방법



- 1. 취사, 예약, 토온, 자가열 중이나 대가상대에서 "확인" 버튼을 3초이상 누르면 버튼잠금이 해제 됩니다.
- 2. 버튼잠금이 해제 되었을며, "버튼잠금이 해제되었습니다." 하는 운성이 나온되다. 이다. 화면이 버튼잠금 포시가 사라진니다.
- ※ 비트점금이 설정된 상태에서 확인비트을 제외한 다른 비트을 두를 경우, 무지음이 발생됩니다.
- ※ 획인비트을 3초이상 눌러 비트점금을 해제한 후 원하시는 기능을 설정하실 수 있습니다.
- ※ 비트집금이 설정된 상태에서 전원 OFF후 재인가지 비트집금기능이 해제 됩니다.

# 고장신고 전에 확인하십시오 /

▼ 제품에 이상이 생겼을 경우에는 고개성 담실로 분의하시기 전에 이라 사항을 확인해 주십시오.

▼ 제품에 보정보 생겼을 성구에는		
증 상	확인사항	조치사항
밥이 되지 않을 때	• 약력취시 /백 (과소 비트을 눌렀습니까? • 취사중 정신이 되지 않았습니까?	•원하는 배뉴선택 후 반드시 역력최시/배인 쾌속 네트일 1회 금리 표시크에 "[[]]" 표시가 내다나=지역의하십시오 •정신보상 기능이 대해서는 "2쪽을 참조하십시오.
밥이 설익거나 퍼석할 때 또는 충밥이 될 때	세량감을 지용하셨습니까?     물 조설은 정확히 하셨습니까?     쌀을 깨끗이 씻었습니까?     쌀을 생시기 불립 후 취사하셨습니까?      쌀을 생시기 불립 후 취사하셨습니까?      쌀을 개봉하지 오래되어 그 무 말라였지 않습니까?  *    쌀을 개봉하지 오래되어 그 무 말라였지 않습니까?  *	<ul> <li>'4▽5쪽을 참조하여 올타르게 사용하신지오</li> <li>물을 바누금 정도 다 넣고 취사하신지오</li> </ul>
	- 22 715 - W THEN - 1 - 1 - 1 W HER-W:	- 55 W. U. O. E. St. MAINT
콩(잡곡/현미)이 설익을 때	▪콩(손곡/현·)이 나무 다르지 않았습니까? 	• 콩(선곡/현년)을 불리거나 삶이서 선곡에뉴이서 최시를 하신지와 선곡의 종류이 따라실어을 수도 있습니다.
밥이 너무 질거나 된밥일 때	<ul> <li>베뉴 선택은 맞게 하셨습니까?</li> <li>물 조설은 성확히 하셨습니까?</li> <li>품을 들어는 상태에서 뚜껑을 얻지는 않았습니까?</li> </ul>	<ul> <li>원하는 베뉴를 타르게 선택하십시오.</li> <li>물 조설을 정확히 하십시오.(4~5쪽 절조)</li> <li>최사 외료유이 울린 후 역력이 외산하세거된 다음 푸생을 얼고 박을 섞어주십시오.</li> </ul>
취사 도중 밥물이 넘칠 때	● 세량검을 사용하셨습니까? ●물 조설은 정확히 하셨습니까? ●메뉴 선택을 정확히 하셨습니까?	• '4▽5쪽을 참조하여 올타르게 사용하실시오.
보온 중 냄새가 날 때	무성을 꼭 보았습니까?     보유경 전원플리크가 고선 되에서 빠지지 않았습니까?     12시간 이상 보온하였거나 되무 점은 박을 보온하지 않았습니까?     주격이나 집은 박 혹은 다른 종류의 박을 덩어서 보온하지 않았습니까?	<ul> <li>무성을 확진하 받아주신시오</li> <li>보온 중 전원플리크를 향상 쫓아 주십시오</li> <li>보온사건은 가능한 "에서" 이내로 하십시오</li> <li>● 이외의 배뉴와 작은막은 보온하지 나십시오</li> </ul>
"E", "E_P", "E_E" 표人かいほど 때	•온도각자기이 이상이 있을 때 나다먹고다.	• 전원을 차려 후 고객성탁실로 문약하십시오
"※ "표시가 깜박일때	•냉각짼이 이상이 있을 때 나다닉다.	• 전원을 차네 후 고객성낙실로 문약하십시오
보온 중 보온경과시간 표시가 깜빡일 때	•보온 후 24시간이 경과하지 않으셨습니까?	•보온 24시간이 경막하면 보온이 정시간 경막되었음을 알라는 기능입니다.
보온중 밥이 많이 식었게나 물이 많이 흐를 때	• 보온을 취취보온모드로 실성하지 않으셨습 <i>□ 까</i> ?	• 날의이 따라 취취보온모드를 해제 또는 실성한 후 보온하여 주십시오.
<i>" E do</i> " 표시가 나타날 때	• 취사 원모 후 저역이 이가다 상태에서 한부로 뚜껑 권합 스자이를 * ◘ * (얼른) 당향으로 들리지 않고 고우이 취소된 상태(대기상태에서 압력취자/백미터스 바르을 듣르지 않으셨습니까?	• 푸앵 결합 손산이름 "ெ"선택) 방향으로 몰린 뒤 다시 "읍"(삼김) 방향으로 몰려 주십시오
"Eco" 표시가 나타날 때	•분리형 키네가 성찰 되어 있습니까?	●분리형 키네를 성직해 주십시오(홍쪽 참조) ●분리형 키네가 성직된 상태이어 " <b>Eco</b> " 표시가 계속 점멸할 경우 고객 상탁실로 문약하십시오
보온 중 경고음이 울리거나 보온 중 재기열이 되지 않을 때	■분리형 커트가 성질되어 있습니까?	▪ 분리 형 키네를 성취해 주십시오(중쪽 참조)

# 고장신고 전에 확인하십시오

▼ 제품에 이상이 생겼을 경우에는 고개상 담실로 분의하시기 전에 이라 사항을 확인해 주십시오.

증 상	확인사항	조치사항
버튼 입력시 " [ ] "표시가 나타날 때	・내솔이 제품이들어 있습니까? •**(((사원)이 사용하지 않았습니까?	<ul> <li>내술이 들어 있지 않은 상태이서는 비투자 이 되지 않습니다. 내술을 넣어 주십시오.</li> <li>본 제품은 220 V실용 제품입니다.</li> <li>전원을 타르게 사용하십시오.</li> </ul>
압력취사/백미래속, 예약자동세척 등의 버튼이 작동되지 않고 "E [] 1" 표시가 나타날 때	<ul> <li>무성 결합 손산이를 "品"(삼감) 방향으로 돌리셨습니까?</li> <li>삼김 표시 들어와 있습니까?</li> </ul>	• 폭성결의 수사마를 완전하 "♠ "작감 방향으로 클릭되다. 폭성 결의 수사마가 완전하 재결되자 않으며 우려찬 /박미화수, 애약자동차적 비득이 작동되자 않스니다
밥이 심하게 눌을 때	오도 각지기, 내술 외년이 박말이 심하게 둘어 붙어 있거나 이불실이 있지는 않습니까?     "쿠쿠 맞숨먹맛" 또는 "맞춤 취사" 기능을 실정하지 않으셨습니까?	오도 각자기, 내술 외년의 어물 질을 제거해 주십시오. (응쪽 참조)     된으이 따라 맞춤 박맛 모든 맞춤 취사 기능을 해제 모든 실성한 후 취사하여 주십시오.
장시간동안 취사가 완료되지 않고 " <i>E 03</i> "표시가 나타날 때	■**(()√용(시위)이 사용하지 않으셨습 <i> 까</i> ?	<ul> <li>제품이 이상이 생겨(하다나선, 얼량 부족 등) 장시간</li> <li>막이 완료되지 않을 때 나타나는 표시입니다. 전원을 자연후 고객성탁실로 문역하십시오</li> <li>물만 넣고 장시간 가열할 경우이 " € 0.3 "표시가 나타나는 것은 정상입니다.</li> <li>본 제품은 220 V 전용 제품입니다. 전원을 타르게 사용하십시오</li> </ul>
예약 취사 시각이 맞지 않을 때	<ul> <li>• 현지 시작이 맞습니까?</li> <li>• 오진, 오후를 잘못 선택하지 않았습니까?</li> <li>• 예약시기을 13시기 이상으로 취탁하지 않았습니까?</li> </ul>	<ul> <li>• 현지사각을 맞추지 않으면 여약시간이 취사가 외료되지 않습니다. 현재시각을 맞추십시오. (*2쪽 참조)</li> <li>• 오진, 오후를 확인하십시오.</li> <li>• 최대 여약사건은 *3시간입니다. (23~24쪽 참조)</li> </ul>
취사 직후나 보온 중 밥에서 이상한 냄새가 날 때	●낡쌈, 갈비씸 등의 으리를 하신 후 정소를 깨끗 이 하셨습니까?	• 9쪽을 참조하여 뚜껑부의 폐강을 깨끗이 날아낸 후 사용하여 주십시오.
뚜껑이 닫혀지지 않을 때	<ul> <li>무꼉 결합 존산이가 ( ) 가 " □ "(얼린) 방향으로 완전히 돌려졌습니까?</li> <li>내술에 받아나 조거운 음식들이 들어 있지 않습니까?</li> <li>내출을 본체이 완전히 넣었습니까?</li> </ul>	<ul> <li>푸깽 결의 손산이를 '♣'(엄마) 방향으로 외신히 돌리고 받아 주신시와</li> <li>약력추를 젖힌 다음 푸깽을 받습니다.</li> <li>내속이 부작되어 있는 내솥 손산이를 좌우로 돌려 본체이 외신히 약작시갑니다.</li> </ul>
"E_u.:00" 번갈아 기면서 표시가 나타날 때	•다이컵 전원이 이상이 있을때 나타먹니다.	• 전원을 채크후 고객정탁실로 문약하신지오
"E_P.:00" 번갈아 기면서 표시가 나타날 때	• 환경전사이 이상이 있을때 나다먹니다.	<ul> <li>전원을 차려후 고객정탁실로문역하십시오.</li> </ul>
<i>"EuF"</i> 표시가 나타날 때	• 나이컴 내부 메모리이 이상이 있을때 나타먹느다.	• 선원을 자크후 고객성탁실로문역하십시오.
취사, 보온 버튼 입력시, 보온 동작 중 "[세]", 취사 동작 중 "[세]" 표시가 나타날 때		●전원 또는 제품의 이상 점검 기능 입니다. 지속적으로 표시가 나다!날 경우이는 고객성탁살로 문의 하십시오.

# 고장신고 전에 확인하십시오

▼ 제품에 이상이 생겼을 경우에는 고객상단실로 분의하시기 전에 이라 사항을 확인해 주십시오.

	확인사항	조 된 11층			
증 상	<u> </u>	조치사항			
뚜껑 결합 손잡이가 " 출"(열림) 방향으로 움직이지 않을 때	<ul> <li>취사 모든 으리중에 무성 결합 손산이를 몰라지 않았습니까?</li> <li>증기가 완신히 베출되지 않은 상태에서 무성 결합 손산이를 몰라지 않았습니까?</li> </ul>	<ul> <li>최사 또는 으로 중이는 뚜껑이 얼리지 않습니다.</li> <li>뚜껑을 강제로 얼지 나십시오</li> <li>부득이한 경우는 최소 비튼을 2초가 둘러 최소시간 다음 약력주를 젖혀 증기를 완신히 빠낸 후 얼어 주십시오.</li> <li>우력조를 젖혀 증기를 완신히 빼낸 후 끌었을 얼어 주십시오.</li> </ul>			
뚜껑 결합 손잡이가 " ♠"(열림) 방향으로 완전히 돌이갔는데도 뚜껑이 열리지 않을 경우		●약력 때문입니다. ●약력추를 섲해 증기를 완전하 테낸 후 뚜껑을 얼어 주십시오			
뚜껑 사이로 증기가 누설되거나 "삐"하는 휘파람 소리가 날 때	배경이 이물생박을 등이 묻어있지 않습 - 까?      배경이 낡지 않았습 - 까?	<ul> <li>- 리장리 형주나 두드라의 형성으로 깨끗이 무의 존시용하십시오.</li> <li>- 폐강 주변은 항상 깨끗이 우지시켜 주십시오.</li> <li>- 증가가 무실되면 끝나로 취소 비트을 2초가 눌러 증가를 빼낸 후 신원끌리고를 뽑아 사용을 중지하고 고객성막실로 문약하십시오.</li> <li>- 폐강의 사용 방법 및 횟수이 따라 1년~3년 정도 사용 후 고환하여 주십시오. 낡은 폐강을 계속하여 사용시 증가가 무실되어 약력 취사가 되지 않을 수 있습니다.</li> </ul>			
취사 또는 요리중 취소 버튼이 눌러지지 않을 때	<ul> <li>내솔의 내부가 뜨겁지 않습 → 까?</li> <li>► 트심금이 실성되어 있지 않습 → 까?</li> </ul>	<ul> <li>최시 또는 으리 중 부득이하게 최소할 경우, 내술 내부 온도가 놓으면 약산을 위해 최소 비투을 2초가 불리하 최시 또는 으리가 최소된다다.</li> <li>최시 또는 으리가 최소된다다.</li> <li>최시 또는 으리가 최소되면 자동증기비술상자로증기가 비술되면서 내용물이 비산할 수 있으므로 얼굴마 존 등이 화상을 얻을 수 있으니 주역하십시오.</li> <li>혹인비투을 3초이상 불리 비투살금 기능을 해제하여 주십시오.</li> </ul>			
취 <b>사나</b> 보온시 이상한 소음이 날 때	• 최시시 타락부는 소리("봉" )가 나지 않습니까? • 최시 및 보완중 "찌"하는 소리가 먹니까?	<ul> <li>내부부품의 얼을 시해주기 위해 송풍모대가 돌아가는 소리워니다. 성상임니다.</li> <li>취사 및 보온경 「짜 하는 소리는 ⊞ 역력박솥이 동산 될 때 나는 소리임니다. 성상임니다.</li> </ul>			
현미가 제대로 발아되지 않을때	<ul> <li>성격용량 이상의 현 를 넣고 받아시키지</li> <li>않았습니까?</li> <li>묵은 현 를 사용하지 않았습니까?</li> </ul>	・성격용량의 현 를 넣어주십시오 ・묵은 현 나 오염된 현 를 사용했을 때 박아울이 떨어질 수 있습니다.(20쪽 현 구인병부 점조)			



### 맛있는 밥

### 쌀밥



### - 준비할 재료

쌀 4컵

※재료에 표시된 컵은 밥솥에 들어있는 계량컵 기준입니다 1컵(180cc기준)은 1인분에 하당합니다.

### - 이렇게 만드세요

- **●**깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 백미 물눈금 4까지 물을 브러 주십시오
- ❷뚜껑을 잠고고 메뉴/신택 버튼을 눌러, 백미를 살지기 드시려면 「백미를 일반밥솥 보다는 더 살지고 압력밥솥 보다는 덜 살진 밥을 드시려면 '김초밥을 신택한 후 '(럭취사/백미콰스 **버튼을 늘러 주십시오**)
- ❸보은으로 되면 밥을 잘 섞어주십시오.

#### - 참고

제품의 내용에 표시된 물통을 기준으로 햅쌀은 눈금보다 약간 조가 무슨 쌀은 눈금보다 약간 맞게 물을 맞추어 주십시오. (각 가장의 기호에 따라 물의 양을 조절하십시오)

### 완두콩밥



#### 준비할 재료

쌀 3컵, 왼두콩 1컵반, 정증 1큰술, 스금 1.5작은술 ※공은 삶아서 취사를 하십시오

### - 이렇게 만드세요

- 왼두콩은 소금을 넣고 깨끗이 씻어 물기를 빠득십시오
- 🛭 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 정증과 스금으로 간을 한호 백미 물눈금 3까지 물을 보어 주십시오
- 🕲 그 위에 왼두콩을 얹고 뚜껑을 잠근 뒤 메뉴/신택 버튼을 늘러 "백미,를 신택한 후 압력취사/백미과수 버튼을 늘러 주십시오
- 보은으로 되면 밥을 잘석어 주십시오

#### 완두콩은 이렇게 보관합시다.

왼두콩 강당콩 등을 사다가 그대로 냉장고에 브란할 경우 변색이 빠를 뿐 아니라 신신도도 떨어진니다. 따라서 이런 것들을 시장에서 사으는 즉시 살짝 데쳐 냉장고에 넣어. 두었다가 필요할 때마다 꺼내 사용하면 책상이나 신신도를 그대로 우지할 수 있습니다.

### 보리밥



### 준비할 재료

쌀 2컵 브리쌀1컵

### - 이렇게 만드세요

- ❶ 1컵의 브라쌸\_까 브리밥은 마리 준비 하십시오.
- 🛭 쌀을 깨끗이 씻어서 브리밥과 함께 내솥에 담고 백미 물눈금 3까지 물을 보어 주십시오
- ❸ 뚜껑을 참고고 메뉴 신택 버튼을 눌러 「잡곡」을 신택한 후 압력취시/백미과수 버튼을 늘러 주십시오
- 보은으로 되면 밥을 잘 섞어주십시오

### 잡곡밥

### 오곡밥



#### 준비할 재료

쌀1.6컵, 조1/3컵, 집쌀1/2컵, 팥1/3컵 스스 1/3컵, 스금 1작은술

### - 이렇게 만드세요

- ❶쌀, 찹쌀 즉 스스를 같이 깨끗이 씻어서 긴진 다음 체에 받차드십시오
- ❷ 같은 천불에서 70~80% 싫어서 끝들만 따르 다른 그릇에 받아트신사의
- ❸체에 반차둔 쌀 집쌀, 즉 스스를 내솥에 담고 끝들과 물을 백미 물눈금 3까지 부어 주십시오.
- 그 위에 싫어 늦은 끝을 얹고 뚜껑을 잠긴 뒤 메뉴/신택 버튼을 늘러 「잡곡」을 신택한 후 압력취사/백미라수 버튼을 늘러 주십시오.
- ⑤ 브은으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오

### - 참고

한의학에서는 끝을 적스투라고 하여 수분을 빠주고 증기를 없애거니 与膿이 생긴 것을 배출시키는 효과에다 결중과 설시를 멈추게 하고 스번이 잘 나오게 하며 부증을 가라 앗이는데 좋은 식품으로 알려져 있습니다.

### Fresh 발이현미밥



### 준비할 재료

현미 4컵

### - 이렇게 만드세요

- ♦ 한미를 깨끗이 씻어서 내솥에 넣고 한미발이 몰눈금 4까지 물을 받어 주십시오
- 뚜껑을 참고고 메뉴/신택 버튼을 눌러 「현미/발이]를 신택 한 후 엔미발가 시간을 4시간으로 설정한 뒤 압력취사 백미라스 버튼을 늘러주십시오.
- ⑤ 브은으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

#### - 참고

- •기호에 따라 한미발아사건을 조절하는 뒤 취사하 주십시오.
- · 발아가 되어있는 한미리취사를 하실 때, 발아를 하지 않고 100% 한미법을 드시고자 하실 때에는 한미 발아 시간을

### 현미팥밥



### - 준비할 재료

현미 1컵, 쌀 2컵, 팥 1/3컵

### - 이렇게 만드세요

- ❶ 같은 모양이 깨어지지 않을 정도로 부드럽게 될때까지 싫아 끝들과 분리하 주십시오.
- 🙎 언마는 깨끗이 씻어 내솥에 넣고 언마발아 물눈금 3개지 물을 받은 후 삶이 놓은 끝을 넣어 주십시오.
- ❸ 뚜껑을 잠고고 메뉴/신택 버튼을 눌러 「현미/발아」 를 선택한 후 현미별이 시간을 이시간으로 설정한 뒤 릭취자/백미콰수 버튼을 눌러 주십시오.
- 보은으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

()시간으로 조절한 뒤 취사하 주십시오



### 웰빙밥

### : 닭가슴살을 곁들인 녹차밥



#### - 준비할 재료

선미 2컵 녹차잎 3g, 녹차가른 10g, 닭가슴살 4쪽, 을리브으일 약간, 소금 약간 호주, 약간 샐러리 5g, 리임 약간 르즈마리 약간

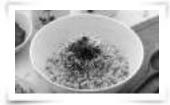
### - 이렇게 만드세요

- 연기를 깨끗이 씻어서 독차기류 10g, 독차잎 3g과 함께 내솥에 넣고 연기발아 물눈금 2까지물을 부어 주십시오.
- ❸ 닭가슴설은 소금, 후추에 약하시간 가량 재운 뒤 팬에올리브 오일을 넣고 구운 후 얇게 썰어 준비해주십시오.
- ♠ 라인반말吁으로썰거준: 5寸 샐라는 채를썰거준: 해주삼·요.
- ★보온으로 되면 밥을 잘 섞은 뒤 발이션 『법과 닭가슴살을 그릇에 담고 라온과 샐러리를 곁들여 담이너야 주십시오

#### - 녹차의10가지 장점

녹차의 향암 호파, 노화 역자, 성인병 이방, 비만 방지와 그이어트, 중금속과 | 나코린 | 해독 작용, 미도회복과 숙취제거, 변비 치고, 총차이방, 체질의 산성화 이방, 염증과 세균 감염 역제

### :: 새싹 비빔밥



#### ━ 준비할 재료

선미 2컵, 새싹채선 조금씩 약고조장: 고조장 1/2컵 쇠고가(디진것 40g 장기름 1근술 골 1근술 설탕 1근술

### - 이렇게 만드세요

- 현미를 깨끗가 씻어서 내솥에 넣고 현미발이 물눈금 2까지 물을 부어 주신시오.
- ② 뚜껑을 조그고 제누건된 노튼을 눌러 「전 / 셸마」를 신력한 후 전 멜아시간을 4시간으로 설정한 뒤 압력취사, 최도쾌속 노튼 을 눌러 주산시오
- ❸ 함비에 참기름을 두르고 다진 최고기를 복다가 고주장과 물 1/2컵을 넓어 결축해질 때까지 잘 저어 볶은 후 설탕, 꿀, 참기름을 넓고 조금 더 볶아 주십시오.
- ●보온으로 되면 밥을 잘 섞은 뒤 발아현다밥 위에 준비된 새삭채소를 예쁘게 담아너어 주십시오
- ⑤ 고추장은 재촉이 흐트러지지 않게 얹어 주십시오

■브로콜리싹: 암예방

■#추싹: 위에 좋고 변네개신

■순무싹: 건염, 황달 개신 ●양배추싹: 노호: 인 ■무싹: 열닞추고 부기 가급 인함 ■밀싹: 협약 정호:

■양배추싹: 노호, 안예방하는 설계는 함유

### : 머쉬룸티안



#### - 준비할 재료

선미 2컵, 브라운그래비스스 20g, 스금 약간, 셋잎 2장, 호박 1/3개, 하승이버섯 1만 ※버섯은 각 기정의 기호에 따라 신택하셔드, 좋습니다.

### - 이렇게 만드세요

- ●한미를 깨끗이 씻어서 내솥에 넣고 한미발이 몰눈금 2개자 물을 보어 주십시오
- ② 뚜렷을 참고고 메뉴신택 버튼을 늘러 「신미/발아,급 신택 한 후 신미발아시간을 4시간으로 설정한 뒤 입력취시/백미과수 버튼을 늘러 주십시오.
- ❸호박은 절계 깍득 썰어 스금을 넣고 살짝 볶아 주십시오.
- 화승이버섯은 브라운 그래비스스에 살짝 버무려 드십시오.보온으로 되면 법을 잘 섞어 주십시오.
- 용발아선미법을 몰드에 넣고 볶은 호박을 넣은 후 다시 발아선미법으로 덮어 형태를 잡이준 뒤 몰드에서 화내어 주십시오.
- ★ 보라운그래비스스에 버무린 하승이버섯을 쌓은 뒤 썻잎채를 올려 주십시오

### 영양밥

### :: 영양밥



#### - 준비할 재료

쌀4컵, 스삼 4뿌리, 범4개, 대주 4개, 은행12개, 청주 2분술 양념장: 긴장 4분술, 디진피 2분술, 디진미들 1/2분술 고춧기두 1/2작은술 개소금 2작은술, 참기름 1작은술

#### - 이렇게 만드세요

- ◆산은 차곳이 씻어 되두 부분을 잘라니고 않게 야슨쌜어 두십시오.
   ② 함은 껍질을 벗겨 반으로 썰그, 대추는 깨끗이 씻어 씨를 발타낸 뒤 반으로 잘라 두십시오.
- ●은행은 기름을 조금 넣고 복아 점말을 벗기거나 끓는말에 넣고 2~3분 정도 삶으면서 숨기로 등으로 문접된 점말을 벗겨 두십시오.
- 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 백미 둘는군 4까지 둘을 부은 후 청주 2큰술을 넣고 잘 섞어 주십시오
- 6€에 준비한 수십 밤, 대추, 은행을 골고루었어주십시오.
- ⑤ 뚜껑을 잠고그 메뉴신택 버튼을 눌려 '영양밥'을 신택한 후 안력취시/백미쾌속 버튼을 눌려 주십시오
- ●보온으로 되면 밥을 위에라로 잘섞어 밥그릇에 픈 뉘 기호에 따라 준비한 영념장을 같이 밥에 조금씩 얻어 비벼 드십시오

#### - 참고

영향합 취사시 사용하는 재료(다취, 수삼등)의 양하나 설턴에 따라 취사 원교 후 갤러노 이징(에서) 합 눌읨 정도의 차이가 나타날 수 있으므로 기호에 따라 재교의 양을 조절하여 취사해 주십시오.

### 견과류밥



### - 준비할 재료

발 후, 호두 가, 잣 2분술, 이만 52분술, 위수 첫 2분술, 온행 10년 양념장: 긴장 4분술, 고춧기르 1/2작은술, 깨스금 2작은술, 다진피 2분술, 다진미들 1/2분술, 참기름 1작은술

### - 이렇게 만드세요

- 호드는 겉껍질을 처거한 뒤 따뜻한 물에 불려 숙껍질을 처거하여 주십시오
- ② 은행은 기름을 조금 넣고 볶아 껍질을 벗기거나, 끓는 물에 넣고 2~성분 정도 싫으면서 숟가락 등으는 문질러 껍질을 벗겨 주십시오.
- ⑤ 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 백미 물눈금 4까지 부은 희청주 1근술을 넣어 주십시오
- ② ❸에 호드, 은행, 이만드, 캐스넛을 올린 뒤 뚜껑을 참그고 메뉴/신택 버튼을 늘러 「영양밥」을 신택한 호 압력취사(백미화숙 버튼을 늘러 조심시오.
- 회 취사가완료되면 준비하는 양념정을을려 비벼 드십시오

### 모듬버섯밥



#### - 준비할 재료

발4건 만기타け성 60g, 빵이버성 40g, 양송이라성 4개 씨송이버성 60g 양념장: 간장 4근술, 그릇기루 1/2지은술, 까소금 2직은술 다진파 2근술, 다진마늘 1/2근술, 참기름 1직은술

### - 이렇게 만드세요

- 먼가닥바셨과 평이바셨은 씻어 가닥가닥 찢어두고, 양승이바셨은 껍질을 벗기고 도톰하게 제며 무십시오.
- 생사승이버섯은 길이대로 저만 후 먹기 좋은 크기로 등분하여 주십시오
- ⑤ 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 백미 물눈금 4까지 보은 희 청주 1근술을 넣어 주십시오
- ◆❸에 손질하 둔 버섯을 올린 뒤 뚜껑을 참고고 메뉴/신택 버튼을 늘러 「영양밥」을 신택한 후 입력취사/백미과수 버튼을 늘러 주십시오
- **⑤**취사가 완료되면준비하둔 양념장을 올려 비벼 드십시오



### 영양밥

버섯죽순밥



#### - 준비할 재료

발 4건, 노타리버섯 200g 주순 100g 은행10개 양념장: 긴장 4근술, 고춧기타 1/2작은술, 깨스금 2작은술, 다진의 2근술, 다진미늄 1/2근술, 참기름 1작은술

#### - 이렇게 만드세요

- ●트리바셨은 씻어 먹기 좋은 크기난 찢어 두고, 즉순은 살짝 데쳐 빗살 사이사이와 5만 부분을 처거한 후 빗살 모양을 살려 얇게 저며 즉십시오
- ②은행은 기름을 조금 넣고 볶아 껍질을 벗기거나, 끓는 물에 넣고 2~3분 정도 싫으면서 숟가락 등으는 문질러 껍질을 벗겨 주십시오.
- ⑤까尺이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 백미 물눈금 4까지 보은 희청주 1큰술을 넣어 주십시오
- ◆용에 손질하 둔 노토리버섯, 축순 은행을 올린 뒤 뚜껑을 참고고 매뉴/신택 버튼을 눌러 「영양밥을 신택 한 후 입력취사백대라수 버튼을 눌러 주십시오.
- ⑤취시가 완료되면 준비하둔 양념장을 올려 비벼 드십시오

# 영양죽

잣죽



#### - 준비할 재료

쌀 1컵, 잣 1/2컵, 소금 약간

#### - 이렇게 만드세요

- ❶ 쌀과 짓을 깨끗이 씻어주십시오
- ❷ 쌀은 처에 받쳐 두고 짓은 막서에 걸어 두십시오
- ❸ 쌀과 같은 짓을 넣고 영양주 몰눈금 15까지 물을 보어 주십시오
- ♣ 뚜껑을 참고고 메뉴/신택 버튼을 눌러 '영양주'을 신택한 후 압력취시'백미라스 버튼을 눌러 주십시오

#### 참고

- ■은 일 사에봇에올 뿐 것이 줬라. 색 쥐비 마네요 온 맛이 딸진다
- ■뮔채쇼카질비쎉젶,봓 뿌리읆 똘0면 역좗니
- ■현죽 요리는 쌜만 넣은 상태에서 첫주화 동일한 방법으로 만듭니다.
- ■국산**장을 고르는 법 :**윤기가 있고 광택이 있으며 첫의 씨는 도개가 거의 얼고 첫 나무량과 송진량이 납니다.

### : 전복<del>죽</del>



#### - 준비할 재료

쌀1컵 참기름1근술 전복1개 스금약간

#### - 이렇게 만드세요

- ♦ 쌀을 깨끗이 씻어서 불려두십시오
- ② 전복을 솔르 문질러 씻어 드려내고 내장을 꿴 후 얇게 썰어 두십시오.
- 🔇 내솥에 쌀과 전복을 넣고 참기름을 넣은 후 석어주십시오.
- **실** 물을 영양주 물눈금 1까지 보어 주십시오.
- ⑤ 뚜껑을 잠고고 메뉴/신택 버튼을 늘러 「영양주」을 신택한 호 압력취시/백미라 숙 버튼을 늘러 주십시오
- ❸ 보온으로 되면 기호에 맺게 소금을 넣고 기법계 저어 주십시오.

#### - 참고

- ■임맛에 따라 새온죽이니 글죽도 위와 같은 방법으로 요리하 도시면됩니다.
- 자연산화양식산의 차이협: 파각의 색깔에 따라달라지는데, 즉근 자연신은 흑갈색 흑은 적갈색을 나타내고 양식신은 녹색을 따가 됩니다:

## 영양죽

### :: 특미닭죽



### - 준비할 재료

설1건 計100g 닭물을 600c, 정기주 개, 황기주 개, 소금 약간 양념: 다른피 1큰술, 다른기는 [큰물술 건장2큰술 제소금 약간 참기를 2억원을, 후춧 구역간

### - 이렇게 만드세요

- ❶쌀을 깨끗이 씻어 물에 1시간 이상불려 두십시오.
- ❸닭은 순질하여 푹 삶아 먹기 좋게 찢어서 위의 재료로 양념하 두십시오.
- ❸청고주, 홍고주는 씨를 버리고 잘게 썰어 두십시오.
- ₫ 닭국물은 기름기를 제거하고 가이체에 받쳐 두십시오
- ⑤내솥에 ●의 쌀과 ❷ ⑥의 닭과 고추를 넣고, 발처 문 닭국물을 보여 주십시오.
- ❸물은 영양축 물눈금 1,5개자 보어 주십시오
- \*\* 무정을 참고고 메뉴/신택 버튼을 눌러 「영양주」을 신택한 후 압력취사/백미화수 버튼을 눌러 주십시오.
- ❸보은으로 보면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 조심사으

### : 흰죽



### - 준비할 재료

쌀 1컵

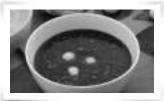
### - 이렇게 만드세요

- 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 영양죽 물눈금 1까지 물을 부어 주십시오
- ② 뚜껑을 잠그고 메뉴/신택 버튼을 눌러 「영양죽」을 신택한 호 압력취사/백미라스 버튼을 눌러 주십시오

## 죽은 우리의 먹거리 중에서 가장 일찍부터 발달한 주식입니다.

농경 문화가 사자된 신석가시대에 도기에 물과 함께 곡물을 넓어 끓였을 것으로 추정되는데, 이것이 주의 기원이라고 할 수 있습니다.

### : 팥죽



### - 준비할 재료

쌀 2/3컵, 팥 2/3컵, 십쌀가루 2/3컵

### - 이렇게 만드세요

- **①** 쌀을 깨끗이 씻어서 30분 이상 물에 불려 두십시오.
- ② 팥은 강안토에서 삶은 후 끝들을 버리기 다시 물을 부어 약안토에서 끝이 터질 패까지 천전되 한번 다 삶아주십시오.
- 값 삶은 같은 차에 받치고 오깨어 끝말만 걸러내 주십시오살 살 상반 차에 내린 십쌀기본를 끓여서 식원물로 반죽하여 서울심을 만들어 두십시오
- ⑤ 미리 블러운 쌀을 내솥에 넣고 영양주 물눈금 1,5까지 골몸을 보여 조심시으
- 세일심과 필을 넣은 뒤 메뉴/신택 버튼을 눌러 '영양주' 을 신택한 후 압력취사/백미래속 버튼을 눌러 주십시오
- ※ 끝일이 쓰힘을 원하시면기호에 따라 끝일을 넣어주셔도 좋습니다.



### 삼계탕

### : 삼계탕



#### - 준비할 재료

닭1미리(600g), 스삼1뿌리, 대추 5개, 집쌀1컵, 소금 · 흐츳가루 · 미늘 약간

### - 이렇게 만드세요

- **●** 준비된 닭의 배 이태쪽 영쪽에 칼집을 내어 구멍을 뚫어 주십시오
- ② 손질한 닭의 뱃속에 2시간 이상불린 잡쌀과 마늘을 채워넣어 주십시오 (찹쌀을 불리지 않으면 설약을 수 있습니다.)
- ❸ 작성에 따라 결축한 국물을 원하시면 잡쌀의 1/2은 닭의 뱃수에 넣고 나머지 1/2은 밖으로 꺼내 놓아 주십시오.
- **②** 칼잔을 낸 구멍에 두다리를 잇갈리게 까우고 고정시켜주십시오.
- 네술에 준비한 닭을 넣고 깨끗이 씻은 수산과 대주를 넣은 후 물을 백미 물눈금 6까지 보어 주산사으
- ❸ 뚜졌을 참고고 메뉴/신택 버튼을 눌러 「삼계탕」을 신택한 후 압력취사/백미라수 버튼을 눌러 주십시오.

#### - 참고

물을 나무 맺어넣으면 취사 완료후 압력 배출시 탕물이 울리올 수 있으니주의 하십시오

#### 연하고 맛있는 닭고기 고르기.

닭고기는 비고적 연하고 맛이 담백할 뿐만 아니라 스회흡수가 잘 되기 때문에 점점 수요가 들고 있습니다. 쇠고기나 돼지고기가 [소석6일 정도로 숙성시간이 긴 반면 닭고기는 닭을 잡아 하룻밤이 지난 이튿날 이렇이 가장 연하고 맛있습니다. 그러므로 기능하다면 살아 있는 닭을 그 지만에서 잡아서 되는 기가에서 사거나 아침에 잡아 놓은 닭을 사서 저녁 식탁에 울리면 좋습니다.

실어 있는 닭을 고를 때는 눈이 흐리다든지 형문이 빠져 있는 것은 병든 닭이므로 피하야 하며, 닭다리의 근육을 만져 보어 통통하고 만단한 것을 고르십시오.

마리 잡아 놓은 닭을 통째는 살 경우에는 가슴 부분이 통통하고 껍질의 털구멍이 잘 돌아 있으면서 투명하고 연한 황색을 딴 것이 산산합니다. 생후 1년 이해 짜리가 연하고 맛있는데, 가슴뼈 끝을 만졌을 때 연한 연골 부분이 맞을수록 어린 닭입니다.

보위발을 나누어진 닭을 살 경우에는 살이 단단하고 온거있는 것을 고르십시오. 껍질이 차대로 붙어 있고 살코기와 껍질시이에 지방이 작당히 붙어 있으며 싼 단면이 매곤하여 합니다.

 고단백 보양식을 괴하게 섭취할 경우에는 체액이 산성화 되어 세포가 노화되고 피르도가 높이죠 항상 채소와 과임을 함께 먹으라고 권합니다.

### 만능찜

### :: 고구마사과죽



※ 이유적 인료기()○12개월이후

### - 준비할 재료

고구마 100g, 사과 100g, 물 1컵, 골 1큰술

### - 이렇게 만드세요

- ↑ 사과와 고구마는 껍질을 벗기고 않게 썰어 주십시오② 내솥에 ♠과 물1컵을 넣어 주십시오
- ❸ 뚜렷을 참고고 메뉴/신택 버튼을 늘러 '만등포'을 신택 한 후 만등포 시간을 강분으는 설정한 뒤 입력취사/ 백미라수버튼을 늘러 주십시오
- ▲ 요리가 완료도면 나무주걱으로 곱게 으깨어 골을 조금 넣어 섞어 주십시오

### 밥두부야채찜



≆ 이유식 건료/III0·-12개월이류.

#### - 준비할 재료

밥 70g, 두부 40g, 당근 15g, 애호박15g, 계란2/3개, 유우5근술

#### 이렇게 만드세요

- 두부는 물기를 처거한 후 으깨어 준비하고, 당근과 애호박은 잘게 다쳐 주십시오.
- ❷ 계란은 우우를 넣고, 풀어 두십시오
- ❸ 내솥에 밥과, 두부, 당근, 애호박을 넣고, 유우와 계란 푼 것을 넣어 골고루석어 주십시오.
- ◆ 뚜쫑을 잠그고 메뉴신틱 버튼을 눌러 '만능쫀,메뉴를 신택한 후 만능짣 시간을 10분으로 설정한 뒤 입력취사/백미화숙 버튼을 눌러 주십시오.
- ⑤ 만능짣이 완료되면 주걱으로 잘 섞어 주십시오.

### : 참치야채무른밥



※ 이유식 건료/用()·-12개월이류

#### - 준비할 재료

밥 70g, 점치실캡 40g, 피망 15g, 당근 15g, 물 2/3컵, 버터, 김기루 약간씩

### - 이렇게 만드세요

- 참처살은 기름을 빠고 젓기락으로 잘가 찢어 준비하 조심시요
- ❷ 피망과 당군은 잘게 다쳐 주십시오
- 🕲 그릇에 밥과참치살, 피망 당근을 섞어서준비해 주십시오.
- ④ 내솥 바닥에 버텨를 비른 후 ❸의 재료를 넣고, 물을 보어 주십시의
- 또效을 참고고 메뉴/신택 버튼을 늘러 '만능찜,메뉴를 산택한 후 만능찜 시간을 10분으로 설정한 뒤 입력취사/백미과 수 버튼을 늘러 주십시오
- ❷ 만등짣이 완료되면 주걱으로 잘 섞어 주십시오.

이유식원료기계(2개월 이후): 어른이 먹을수 있는 식사는 넘어가는 과트가트서 음식 종류를 다양하게 주어 편식 습관이 생기지 않도록 하주십시오 ※ 소기, 체육 성으역 골 트메트, 육소스 등은 알티트가를 유럽할 수 있으므로 들어 지난 후에 추석할 수 있도록 해주소시오 ※ 여기에 따라 알티트가를 유럽할 할 수 있는 이유식 지료나 소식시키가 그를 수 있으므로 주의하여 소식할 수 있도록 해주소시오

### 만능찜

### : 갈비찜



#### - 준비할 재료

석갈비(돼지갈비 900g, 청중 25군술, 진간장 4군술, 디진마 늘 1군숙 참기름(근숙, 양파즙(군근숙, 배즙 2군술, 생태(구축, 디지디) 2군숙, 깨사고 1구축, 호추기로, 1자오숙

설탕 1근술, 다진미 2근술, 깨스금 1근술, 후춧기름 1작은술, 당근 1/2개, 밤 5개, 은행 10개, 짓기름 1근술

#### - 이렇게 만드세요

- 도막난 갈바에 기름기와 힘줄을 처거하고 찬물에 담겨 짓물을 빠득심시으.
- ② 스쿠리에 긴져 물기를 빠고 정증과 배즙에 채워 고기를 연하게 하득심시으.
- ❸ 범은 껍질을 벗겨 큰것은 반으로 자리고 은행은 호라이판에 기름을 조금 넣어 볶아 껍질을 벗겨낸 뒤 당근은 범돌 크기로 깎아 주십시요
- ② 준비한 모든 재교에 양념을 넣고 바무려 1시간 정도 양념이 배드록 재워 붉은 후 내솥에 넓어 주십시오. (갈바와 양념장에서 우러나오는 ^분호를 조리가 되기 때문에 별다오. 물을 받을 필요가 없습니다.)
- 때문에 발도와 물을 받을 필요가 없습니다.) ⑤ 뚜껑을 참고 이름신택 바쁜을 눌러 "눈궁찜을 산택한 후 "눈'찜시간을 있는으로 설정한 뒤 압독취시백미래속 버튼 을눌러주산시오.
- ❸음식이 완료되면 갈비찓 위에 짓기론를 뿌려 식탁에 내놓으십시오

### :: 닭찜



### - 준비할 재료

닭 1미리(900g), 갑자 50g, 당근 50g, 설탕 2근술, 다진미 1근술, 다진미늄 1작은술, 진간장 4근술, 생강읍 1/2근술, 호츳 기우 1/2작은술 깨스금 1근술 참기름 1.5근술

#### 이렇게 만드세요

- 닭고기를 깨끗이 씻어 잔털과 내장을 왼전히 없애고 꼬리 부분에 뭉쳐 있는 기름을 잘라내 주십시요
- ❷ 닭고기를 먹기에 얼맞은 크기르 자른 후 양념이 잘 배고 빨리 익도록 칼잔을 내어 주십시오.
- ❸ 먹기에 일맞은 크가느 자른 당근 간자, 닭고기를 커드란 볼에 넣고 준비한 양념과 골고르 석은 후 양념이 충분하 배일 때까지 재워 두십시오
- 충분이 재워된닭 ''기와 건지' 당근을 내솥에 넣어주십시오
- ⑤ 뚜껑을 참고고 메뉴/신택 버튼을 늘러 만능점,을 신택한 호 만등점 시간을 충분으는 설정한 뒤 인력취사백미과수 버튼을 늘러 주십시오

### : 수육



### - 준비할 재료

돼지고기(사태 또는 삼겹살 400g, 생강1개, 미늘 약간, 양희 1개, 대희 1개, 김치 약간

#### 이렇게 만드세요

- ❶ 내솥에 물을 2컵 정도넣고 찓판을 넣어 주십시오
- ② 돼지고기를 2~3호분하여 쯘끈위에 놓고 생강을 얇게 쌀어 2~3쪽 넣어 주십시오.
- ❸ 뚜껑을 참고고 메뉴/신텍 버튼을 눌러 '만능집'을 신택한 후 만능점 시간을 40분으로설정한 뒤 압력취사백미과수 버튼을 눌러 주십시오
- ▲취사 완료 후 양파 마늘, 대파 감치를 곁들여서 전시에 담아 식탁에 내놓으십시오.

### 만능찜

### :: 오향장육



### - 준비할 재료

돼지고기 400g, 긴장 1/3컵, 설탕 2분술, 무명실 조금 오항 : 통혹조 4일, 통계피 5cm, 달각 2개

### - 이렇게 만드세요

- ●돼지고기는 흐트러지지 않고 단단하게 익도록 무명실로 잘 묶어 주십시오
- ❷ 묶은 돼지 고기를 그릇에 담고 간장과 설탕 그리고 오향을 넣어 채워 두십시오
- ❸ 내솥에 ❷의 자료를 넣은 흐 겨량컵 3컵의 물을 보어 조심시아
- ♣ 뜨껑을 참고고 메뉴/신택 버튼을 눌러 '만능찜'을 신택한 후 만능찜 시간을 40분으로 설정한 뒤 입력취사백미과수 버튼을 눌러 주십시오
- ⑤요리가 완료보면 돼지 고기를 꺼내 조리용 가위로 무명실을 잘라서 풉니다. 오항정육을 작하서 ① 2cm 두께로 얇게 썰어서 전시에 내어 주십시오.

### 갑오징어조림



### - 준비할 재료

으장에 1마리 시금치 70g, 당근 80g, 달걀 1개, 스금약간, 참기름 약간 밀기른 약간

양념장: 고추장 1근술, 간장 1근술, 설탕 1근술, 청주 1근술, 참기름 1/2작은술, 고춧기루 1/2작은술

#### - 이렇게 만드세요

- 오징어는 한 결과 대장을 제거하고 껍질을 벗겨 깨끗이 썼은 후 안쪽에 가로세고로 칼집을 더 주십시오.
- ② 끓는물에 소금약간을 넣고 칼집던 오징어몸통을 데쳐나고 다라로 손꼽아여 데쳐 두십시오
- ◈ 시금치는 다듬어서 깨끗이 씻은 후 소금을 넣고 실착 데쳐 전물에 헹겨 물기를 짜고 당근은 군계 채설거 끓는 물에 데진 후 각각소금과 참기름으로 무쳐 주산나오
- 달걀은 소금을 갖고 잘돌어 오잖아 밝아메맞게 자근을 누쳐 무산시오.
- ⑤ 대체 오징어의 물기를 갖고 안쪽에 달기름을 약간 부린 후 자료을 얻고 그 위에 준비한 시금치, 경근, 오징어 다리를 찾아 돌돌말이준 후 교치를 가정 주산시오.
- ♣ #솥에 말이셔준: 한으장)와 양멸장그리고를 반간을 보여주십시오♠ 뚜껑을 작고고 메뉴 /서택 #토을 묶게 만듯한다음 시택하고
- ♠ 뚜浴을 작고고 제는건된 네트을 눌러 만능짐기을 신력한 후 만능짐 시간을 30분으로 설정한 뒤 압력취시색기계수 네트을 눌러 주십시오.

### 스테이크



### - 준비할 재료

고기(스테이크용) 200g, 스테이크 스스 약간, 스금 약간 호춧기루 약간

### 이렇게 만드세요

- 고기에 흐츳기름와 소금을 뿌려 간을 배이게 한 다음 고기를 내솥에 넣고 반점 기탕의 물을 보여 주십시오
- ② 뚜껑을 참고고 메뉴/신택 버튼을 눌러 '만능집'을 신택한 후 만능폰 시간을 있문으로 설정한 뒤 감력취사백미과수 버튼을 눌러 주십시오
- ❸ 요리가 완료되면 고기를 꺼내어 스테이크 스스를 끼얹어 주십시오.

### - 외인소스 만드는 법

양승이와 미늘 양피를 다쳤<mark>늘은 뭐 준비한재료를 소금, 후</mark> 츳가무로 간하여볶아 주십시오.

여기에 레드와인을 넉넉히 넣어 끓인 후 케십, 바비쿠스스, 통후추, 월계수있을 넣어 조려 주십시오.



### 만능찜

### 꽃게찜



#### 준비할 재료

꽃게 1마리, 쇠고기 150g, 두보 1/4모, 청 홍구추 반개씩, 달걀드론자 반개분 밀기른 약간

#### - 이렇게 만드세요

- 꽃거의 몸통을 손으로 잡고 깨끗이 씻어난 다음 몸통을 때 에 무섭시요.
- 🙆 제어난 몸통의 살을 발리내어 곱게 다져 주십시오.
- 🕏 쇠고기와 두부는 곱게 다진 후 몸통살 다진것과 합하여 골 고루 배무려 주십시오
- ❸ 성·종고수는 잘게 다져 달갤노른자와 섞어 주십시오.
- 📵 꽃거의 껍질만에 밀기루를 뿌리고 🔞을 도통하게 저운 후 그 위에 🐠를 고르게 떠발라 주십시오
- 📵 내숍이 계량집 "집의 물을 무어 뚜껑을 참고가 게뉴/선택 버튼을 눌러 [만능점]을 선택한 후 만능점 시간을 30분으로 설정한 두 압약주사/박미리속 내튼을 눌러 주십시오.

### 생선찜



#### - 준비할 재료

드미 1마리, 최고기 50g, 표고버섯 3장, 석이버섯 2장, 흥고주1개, 달걀1개, 되 약간, 미늘 약간 긴장 약간, 깨스금 약간 식용은 약간 참기름 약간 소금 약간, 흐츳기로 약간

#### - 이렇게 만드세요

- 손질레 놓은 도미를 등쪽으로 2mm간격이 되도록 칼집을 넣어. 모십구
- 📵 대진 최고기에 간잘, 때, 마늘, 삼기름, 깨소급, 휘줏기루를 넣 예양화 주십시오
- ᠪ 도마의 칼집을 넣은 부분에 준비하둔 양념을 꼭꼭채워 넣어 주십/오
- ❶ 내속: 2컵의 물은 무은 뒤 절판을 넣어주십시오.
- 정판위에 준비하는 도미를 넣어 주십시오.
- ❸ 뚜껑을 잠그가 게뉴/선택 배튼을 눌러 만능점」을 선택한 후 만등점 시간을 30분으로 철정한 뒤 압력취시색 미리속 내튼 을 눌러주십시오.
- ●요리가 완료되면 나머지 고명을 얹어 잠식해 주십시오

### 대합찜



#### 준비할 재료

대합 2개, 쇠고기 1kg, 달걀흰자 반개분, 달걀 반개, 다진되 1작은술 다진마늘 1/2작은술 소금 1/4작은술, 프춧기드 약간

#### 이렇게 만드세요

- 최고기를 끝게 다쳐 무섭지요.

- 최근기를 문제 '국제 수십시오.
   최근기를 해당이 하고 대답을 받으로 알라 껍질에 붙어 있는 살을 걸보 때나에 문제 '국제 두십시오.
   크롯에 '국제 전체 '국제 무십시오.
   크롯에 '국제 설심 등의 '국제 국십시오.
   담살수 있는 껍질은 시개이므로 껍질 '개강 '간정도로 양력한 제료를 포포 개역 담아 주십시오.
   감살수 있는 껍질은 시개이므로 껍질 '개강 '간정도로 양력한 제료를 포포 개역 담아 주십시오.
- 6 재료에 근거가 생겨 짠 후에도 모양이 흐르러지지 않도록 대표살

- 세요에 군사이 생겨 전 위해도 보양이 흐르러지지 않도록 대필설 위에 말할 화를 고르게 며 빨라 주십시오.
   세월에 15일이 물을 붓고 했음을 찾아 주십시오.
   18일속 하고가 제품(전체) 내문을 눌러 만든지 을 전체한 후 만든 임사건을 하는다로 설정한 다 알라시스에 가문을 눌러 주시시오. 심지요
- ❸ 콘소한 달걀은 환자의 노른자로 나누어서 환자는 곱게 다지고 노 는 그 등 말로 하지 않는 그 그 그 그 이 말로 그를 지원 환자를 각 각 반씩 없어 주십시오.

## 만능찜

### 약밥



#### - 준비할 재료

집쌀 3컵, 긴프드 60g, 밤 15개, 대추 10개, 잣1큰술 흑설탕 100g, 진간장 1근술, 참기름 3근술, 소금 약간 계핏기로 1/2작은술

#### - 이렇게 만드세요

- **집쌀을 깨끗이씻어서 시간이상 충분이 둘에 불려두십시오**
- ❷ 범과 대추는적당한 크기로 잘라서준비하 득심시오. (단, 범과 대주는 껍질과 씨를 제거하 주십시오)
- ❸미리 불려놓은 집쌀에 흑설탕 참가름, 계굣기론, 소금 약간을 넣은 후 골고로 섞어 주십시오.
- **❷ ③**과 모든 재료를 내솥에 넣고 백미 몰눈금 4까지 물을 부 은 후 한번더 골고로 섞어 주십시오
- **⑤** 뚜껑을 잠그고 메뉴/신택 버튼을 늘러 '만등찍'을 신택 한 후 만등짣 시간을 贪분으로 설정한 뒤 압력취사 백미과수 버튼을 늘러 주십시오.

### 떡볶이



### - 준비할 재료

가래땍(말랑한 것 300g, 어목 3장 양파 1/3개, 대피 1/3개, 당근 60g

\*양념장: 고추장 3분술, 물엿, 설탕 1,8분술씩, 깨스큐, 긴장 1/2군술씩, 멸치 다시를 1/2컵

#### 이렇게 만드세요

- 가라먹은 흐르는 물에 씻어 먹기 좋은 크기로 잘라 주십시오.
- ❷ 어무운 4등분하고, 당근 양패는 채썰고, 대패는 어슷 썰어 주신시오
- 분량의 양념을 넣고 양념장을 따로 만들어 무십시오.
- ₫ 대솥에 손질한 재료에 양분장을 넣고, 잘 섞어 주십시오.
- 뚜껑을 잡고고 메뉴/신택 버튼을 눌러 「만능점을 신택한 후 만능찜 시간을 20분으로 설정한 뒤 압력취사(백미쾌속 버튼 을 눌러주십시오.

### 삶은계란



#### - 준비할 재료

계란 8개, 물 3컵, 식초 한두방울

#### 이렇게 만드세요

- 너솔에 계란과 물, 식초를 넣어 주십시오.
- ❷ 뚜껑을 잠그고 데뉴/신력 버튼을 눌러「만능찜」을 신력한 후 만능점 시간을 20분으로 설정한 뒤 압력취사/백대쾌속 HE을 눌러주십시오.



### 만능찜

### : 만두찜



### - 준비할 재료

만드 15개

### - 이렇게 만드세요

- ♦ 내솥에 15컵의 물을 보어 주십시오
- ❷ 찓판을 내솥에 넣고고 위에 만두를 고르게 올려주십시오.
- ❸ 뚜껑을 참고고 메뉴/신택 버튼을 눌러 '만능찜'을 신택한 후 만능찜 시간을 2분으로 설정한 뒤 입력취사백미과수 버튼을 눌러 즉신시으

### : 가지찜



#### - 준비할 재료

가지 2개

양념장: 진간장 2분술, 붉은고추 1개, 풋고추 1개, 고춧기를 1/2분술, 식초 1분술, 깨스금 약간, 피 1/2뿌리, 미블 4쪽, 설탕 2작은술

### - 이렇게 만드세요

- 가지는 4cm 길이로 도막낸 후 세워서 심자로 칼잔을 넣어 주심시으.
- 설 붉은고속, 풋고속는 잘가 살고 되 마늘은 다져 진건점 깨스금, 고춧가르, 설탕, 식초를 넣어서 소를 만들어 조심사으
- ❸ 내솥에 1,5컵의 물을 붓고 찜판을 넣은 뒤고 위에 썰어 놓은 기자를 고르게 올려 놓아 주십시오
- ④ 뚜껑을 참고고 메뉴/진택 버튼을 들러 '만능판'을 신택한 후 만능판 시간을 30분으는 설정한 뒤 입력취사백미과수 버튼을 늘러 주십시오.
- ⑤ 요리가 완료도면 가지위에 준비하둔 스를 고르게 얹어 조심시으

### 호박찜



#### - 준비할 재료

호박 1/2개

양념장 : 친간장 2군술 대전의 1군술, 참기름 1/4군술, 고춧기루 1/4군술, 실고주역간, 설탕 1/2작은술 대전미들 1/2군술, 개소금 1/4군술

### - 이렇게 만드세요

- ❶ 호박은 얇게 통쌀기를하주십시오.
- ② 다진피, 다진미늄, 진간장, 실고추, 고춧기루, 참기름, 깨스금, 설탕을 섞어 양념장을 만들어 주십시오.
- ❸ 내솥에 15컵의 물을 갖고 찍판을 넣은 뒤 그 위에 썰어 놓은 호박을 올리고 ❷의 양념장을 골고로 뿌려 주십시오
- ④ 뚜껑을 참고고 메뉴/신택 버튼을 늘러 '만능집'을 신택한 후 만능절 시간을 30분으는 설정한 뒤 압력취사백미화수 버튼을 늘러 주십시오

## 만능찜

### 밤찜



### - 준비할 재료

밤15개

#### - 이렇게 만드세요

- ♦ 내솥에 15컵의 물을 보여 주십시오
- ⑤ 존진을 내솥에 넣고 그위에 밤을 끌려 늦어 주십시오 (밤은 터진 방지를 위해 '점질을 일부 벗기고 존진에 늦어 주십시오)
- 뚜껑을 참고고 메뉴센텍 버튼을 눌러 '만등찜'을 신택한 후 만능된 시간을 30분으로 설정한 뒤 입력취사백미화수 버튼을 눌러 주십시오
- **❷**요리가 완료되면 밤이 뜨거우므로 주의하십시오

### 고구마



### - 준비할 재료

고구마 4개

※큰 고구마(150g이상는 반으로 잘라서 조리하십시오.

#### - 이렇게 만드세요

- ❶ 내솥에 15컵의 물을 보여 주십시오
- ② 찓판을 내솥에 넣고 그위에 잘 씻은 고구마를 올려 놓아 조심시으
- ⑤ 또%을 참고고 예뉴신테 버튼을 눌러 '만능점'을 신택한 호 만능점 사건을 경분으는 설정한 뒤 인력취사백미과수 버튼을 눌러 주십시오
- 요리가 완료되면 고구마가 뜨거우므로 주의하십시오

### - 다양한 효과의 고구마

- 변비에는 찐 고구마: 찐 고구마를 껍질째 먹으면 변비에 효과가였다
- ■하약체절인 시험에게는 생고구마는 고구마는 비타면 3군과 마네릴 카드턴 등이 다뤄오는 함유되어 있어 영양가가 높은 식품인데, 특히 생고구마를 걸어서 먹으면 하약 처절인 사람의 건강 중진에 효과가 있다. 이는 생고구마를 걸었을 때 나오는 우즘의 같은액체에 걱중효소가 함유되어 있게 때문이다.

### : 감자



### - 준비할 재료

간자(200g 이해 3개

#### - 이렇게 만드세요

- ❶ 내솥에 1.5컵의 물을 보어 주십시오
- ② 찓판을 내솥에 넣고 그위에 감자를 올려 놓아 주십시오
- 또效을 참고고 메뉴/시텍 버튼을 눌러 '만능집'을 신택한 후 만능합 시간을 45분으로 설정한뒤 압력취사백미과수 버튼을 눌러 주십시오
- ② 요리가 원교도면 감자가뜨거우므로 주의하십시오.

### - 감자보관법

간자는 여름철의 경우 성운에 두면 금방 싹이 들어나므로 냉장고에 넓는 것이 좋지만 않이 많을 경우에는 봉투에 간자를 넓고 입구를 벌린 채로 골근지 상자에 브란합니다. 이때 사과 1, 2개를 함께 넓어 두면 효스의 작용으로 싹이 잘 나지 있는다고 합니다.



### 만능찜

### 두부찜



#### - 준비할 재료

두보 1만 반으로 약간

양념장: 고춧기루 1분술, 다진미늘 1분술, 피 1뿌리, 참기름 약간, 깨스금 약간 실고추 약간, 조건장(3분술

#### - 이렇게 만드세요

- ❶ 두부는 2등분한 다음 1㎝ 두께고썰어 소금을 뿌려 물기를 빠득십시오.
- ② 되는 가늘가 채썰고, 다진마늘과 진간장, 고춧가른, 깨스금, 장기름과 실고주를 섞어서 양념장을 준비하 놓으십시오
- ❸ 내솥에1.5컵의 물을 붓고 찍판을 넣은 뒤 그위에 썰어놓은 두부를 고르게 올려주십시오.
- 설 뚜껑을 참고고 메뉴신택 버튼을 눌러 '만능찜을 신택한 후 만능찜시간을 쏤분으는설정 한뒤 입력취사 백미과수 버튼을 눌러주십시오.
- 🚯 요리가완교되면 두부를 꺼내고 두부위에 양념장을 골고로 무쳐 주십시오

### 잡채



#### - 준비할 재료

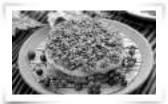
당면 16.0g, 피망(청, 홍) 각각1개, 당근 70g, 양피 70g, 시금치 약간, 광이버섯 70g, 어목 70g, 식용우 12근술 양념장: 설탕 약간 긴장 약간, 참기름 약간, 통깨 7㎡금 약간

#### 이렇게 만드세요.

- 패망 영화, 당근, 어무슨 질에 개발고 평이버섯은 다듬어 깨끗이 씻은 후 사금치는 끓는 물에 살짝 대체서 물기를 꼭 짠 후 먹기좋게 살어 주십시오 (패망, 당근은 2~6mm 정도가 적당하고 영화, 어무은 6mm 정도로 채싸는 것이 적당합니다)
- 이 마지근한 물에 당면을 20분 정도 담겨둔 후 전물에 넣어 씻은 뒤 긴져 두십시오. (당면을 오래 담겨두면 집돼 완료 후 당면이 피지거나 뭉쳐는 경우가 있습니다. 기호에 따라서 면을 담겨 두는 시간을 10분에서 30분 사이트 조절화 주십시오)
- ❸ 내솥에 식용은 1/2건술, 1/2건설, 물을 넣은 후 당면을 내솥에 넣고 준비한 어무 및 당근 양희, 과망을 같이 넣어 주십시오.
- ② 폭쟁을 참고고 매뉴/신택 버튼을 눌러 '만능판」을 신택한 후 만능판 시간을 소분으로 설청한 뒤 압력취사,백미화수 버튼을 눌러 주십시오. (당면을 맛이 불러셨거나, 스비자 기호에 따라 좀 더 쫄깃한 면을 원하시면 만능판 시간을 20분으로 설정하 주십시오.)
- ⑤ 요리가임스로먼 프랑을 열어 대치 찾은 시금처른 얼마가 1호에 따라 간화가 참가름 설탕을 넣고 골가르 색어 주십시오 양념한 잡채에 통깨니 깨산금을 뿌려 전시에 담아 주십시오

### 만능찜

### :: 시루떡



#### - 준비할 재료

### - 이렇게 만드세요

- 앱쌀 루 25컵에 둘 15분술을 넣고 잘 버두려서 체에 한번 내라존 다음 설탕(15분술을 섞어 주십시오
- ② 같은 물기 없이 싫어서 대강 찧으면서워의 스금(1/2분술) 과 설탕(1분술을 넣어 주십시오)
- ③ 내솥에 물 2컵을 갖고 찍핀을 넣은 후 적당한 크기의 전이나 한자를 오려서 깔아 조심시의
- ▲ 학교를 1점을 깔고 멥쌀기루를 편편하게 얹고 다시 학교 를 1점을 넣어 층을 만들어 주십시오
- ⑤ 뚜껑을 참고고 메뉴/신택 배튼을 눌러 <sup>™</sup>만등座을 신택 한 후 만등존 사간을 4차분으는 설정한 뒤 압력취사백이 화수 배튼을 눌러 주십시오.

### : 옥수수



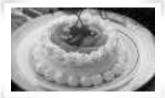
#### - 준비할 재료

옥^^ 2개

### - 이렇게 만드세요

- ❶ 내솥에 1.5컵의 물을 보어 주십시오
- ② 찓판을 내솥에 넣고 그위에 옥스스를 올려 놓아 주십시오
- ❸ 뚜껑을 참고고 메뉴/신택 버튼을 늘러 '만능짣'을 산 택한 후 만능존 시간을 40분으 '설정한'뒤 '압력취사 백미라스' 버튼을 늘러 주십시오
- ▲ 요리가 완료되면 옥스스카뜨거우므로 주의하십시오

### : 생크림케익



#### - 준비할 재료

[27루(각목분) 1/2컵 계란2개, 너타 1/2큰술 우유 1/2큰술 - 바닐라향 약간 설탕 1/2컵, 소금약간 위핑크림: 생크림 100cc, 설탕 1/4컵

과일: 체리 1개, 딸기 3개, 말감통조림 1/4통 , 키워 1개 ※1 컵은 계량컵 1컵 기준입니다.

### - 이렇게 만드세요

- ① 말가루에 소금을 넣고 처에 내려 주십시오.
- 가는 환자의 노른자를 분기해 두십시오.
- ❸ 환자를 그릇이 갖고 일점한 방향으로 제어 거품을 내다가 커다린 거품이 일면 설명을 여러 번나는어 갖고, 그릇을 뒤잡았을 꽤 흘러내리지 않을 정도까지 거품을 제어 주십시오.
- ♠ ♠에 노른자를 조금씩넣으면서 계속 첫과 러널크형을 조금 넣어 주십시오.
- 용 출가 크림상태가 되면 말가루를 넣고 날 말가루가 보이지 않게 살살 섞어 주십시오.
- ② 우우의 중앙한 배터를 섞어 무섭시오.
- ♠ #속의 말면 옆면에 배터를 잃게 비른 후 케잌번죽을 #솥에 부어 주십시오.
- ⑤ 뚜장을 잡고고 제는전략 비른을 눌러 「만능점」을 진략한 후 만능점 시간을 40분으로 설정한 및 임략취사백기계속 비튼을 눌러 주십시오.
- 🕲 취사가 원도된 카스멜라를 직혀 주십시오.
- ② 그릇이 해평 크림을 붓고, 되는고 여겨자도록 충분히 거품을 낸 뒤에 수가고 우리를 넓어 주십시오.
- (수가파우려는 설탕을 컷트가며 넣어서 갈아 주시면 됩니다) ● 직한 카스멜라이 성고 말을 고르게 펴발라 주십시오.
- ② 전에된 여러 가지 교일로 장식해 주십시오.



### 만능찜

### :: 계란찜



#### - 준비할 재료

계란 3개, 물 또는 다시물 1,5컵, 새우젓 1/2큰술, 소금 약간, 당근 15g, 피 푸른부분 15g

#### - 이렇게 만드세요

- 그릇에 계란과를 또는 다시물을 넣고풀어 주십시오
- ② 당근과 피의 푸른부분은 잘가 다쳐서 ●과 같이석어 주십시오
- ③ 새우젓은 다져서 물을 약간 섞어 국물을 만들어 ❷에 섞고 소금으로간을 하주십시요
- ② 뚜껑을 참고고 에뉴신택 버튼을 눌러 「만능찜」에뉴를 산 택한 후 만능점 시간을 20분으는 설정한 뒤 압력취사/ 백미과수버튼을 눌러주십시오

### :: 떡그라탕



#### - 준비할 재료

역국역 100g, 삶은 계란 2개, 고구마 1개, 피자치즈 80g 슬라이스치즈 2장, 울리브우 약간 화이트 스스 1컵, 되슬라기를 약간

\*화이트 스스: 일기류, E.F. 20g식 우유200g, 소금, 백후 주 9간쓰 (버티를 녹인 후 일기문를 넣어 복다가우유를 넣고 결쪽하게 끓인 후 소금, 백후조..." 간인다.

#### 이렇게 만드세요

- 고구마는 깨끗이 씻어 껍질째 모양을 살려 등그렇게 잘라 주십시오
- 성은 계란은 커터기로 잘라 준비하고, 떡국떡은 마지군 한 물에 담겨 두십시오.
- ❸ 내솥에 올리브우를 골고르 비른 후 고구마, 달걀, 떡국 떡을 골고르 경경하 쌓아 주십시오.
- ③ ③에 화이트 스스를 뿌려 주신 후 피자처즈를 골고로 을라고 그 위에 슬라이스 처즈를 용통분으로 잘라올린 뒤 피슬리 기우를 뿌려 주십시오.
- ⑤ 뚜껑을 참고고 메뉴/신택 버튼을 눌러 '만능판,메뉴를 신택한 후 만능판 사간을 20분으는 설정한 뒤 입력취사 /백미과수 버튼을 눌러 주십시오.

### : 새우케찹볶음



#### - 준비할 재료

중하15미리, 대피 1/3대, 양피 30g, 당근 30g \*커십스스 : 커십 4근술 설탕 1:(근술, 전분기본 1:5근술, 물 1:5근술, 스금 간장, 흐츳기본 9간쓰

#### 이렇게 만드세요

- ① 새우머리와 내정을 처거하고 꼬리쪽 언미디와 꼬리만 남기고, 껍질을 벗긴 후 소금물에 살짝 형궈 준비하 조산사으
- ❷ 대파는 어슷쌀과, 양파는 새우 크기보다 작가 잘라 준비 하 주십시오
- ❸ 내솥에 새우, 대피, 양퇴를 넣고 케십스스를 넣고 섞어 조심시으.
- ♣ 뚜껑을 참고고 메뉴 신택 버튼을 눌러 '만능짠」메뉴를 신택한 후 만능짣 시간을 15분으는 설정한 뒤 압력취사 /백미와스 버튼을 눌러 조심시오
- 🕲 만능짣이 왼교되면 골고로 섞어 주십시오

## 만능찜

### :: 밥피자



### 준비할 재료

**※**드은 재료 : 밥 200g

\*도핑 재료 : 슬리나행 4장 앙슬) 버섯 4차, 칸옥스스 4근술 크래미2개, 피자추조 80g, 피자스스 8근술

### - 이렇게 만드세요

- 양승이 버섯은 껍질을 처려한 후 모양을 살려 쌀이되고, 크레마는 길이대로 찢어 준비하 되십시오.
- ② 슬라이스햄은데므 모양으로 잘라무고, 칸옥스스는 물기를 처여하여 주십시오.
- ③ 밥은 내솥 바닥에 편편하게 깔아 주십시오.
- 합의에 피자스를 출기함으로 관련하게 발라주고, 그 위에 손들한 재료를 골고를 얻 어 주십시오
- ⑤ 속에 과저서즈를 올린 후 뚜껑을 참고고 메뉴신택 버튼을 늘러 「만능판」메뉴를 신택한 후 만능판 사건을 20분으는 설정한 뒤 입력취사(백미환수 버튼을 늘러 주십시오)

### 버터초콜릿케익



### - 준비할 재료

버터 200g, 설탕 90g, 계란 3개, 핫케이크 가른 110g, 츠콜릿 70g

### - 이렇게 만드세요

- ❶ 버터를 실은에 두어 말랑하지면 둥근 그릇에 담고 설탕과 석어두십시오.
- ② **1**에게 만을 넣고 거품기다 부드러워지도록 섞어 주십시오.
- ❸ ❷에 핫케이크기무를 넣고 주걱으로섞어 주십시오.
- **② ③**에 초콜닷을 넣고 섞은 후 내슬에 녹인 바루를 바른 후 반쪽을 넣고 편편하게 해주십시오.



## **COOKING GUIDE**

### Tasty Rice

### : Boiled Rice



#### Ingredients

R'œ4 cuos

\*Time "cus" in ingredients means a measuring cus in the rice cooker, 1 cus (180 cd) is for one serson.

#### Recipe

- 4utic ean-washed if cein the inner optiand pour water by water gradation 4.
- ② fisty, ock the cower, and seed Guinous in the menu, and then push the Pressure Cook lurpo button
- Ø Vix rice when cooking is finished.

#### Reference

According to gradation on the inside of inner bot, when cooking with newly harvested rice the amount of water should be less than the gradation, and when cooking with old rice the amount of water should be more than gradation. (Control the amount of water according to preference of each tainly).

### : Pea Rice



#### Ingredients

3 au as of if oe, 1/2 au a di bee, 1 lea espoonfuil of serie, 1,5 reespoonfuil of seri.
\*3 di beel before looking.

### Recipe

- As for beas, addisatifno them, wash them clean and extract water from them.
- 2 Fut ceanly washed if one Tro My Cadron, season mem win sake and sat, and bour water up to write foe water graduation 3.
- ② Place beas on top of them, bless VieNU button after bocking the lid, seed: Gurinous, and pressive Cooki lump button.
- When the cooker comes to Heat Preservation mode, mixthe cooked grains properly.

#### Store peas as follows

findess and kidney beans etclare spred in the refrigerator, they change in loop and decrease in feathess fast. Therefore, immediately after getting the materials from the market, panch memilising to abe them in the refrigerator, and whenever they are needed, take them but to use them in maural coop and freamess.

### Boiled Barley



#### Ingredients

2 cubs of foe, a cub of barley

#### Recipe

- Pepare poied pairey with a cubiof pairey.
- Wash foe clean, and after outing it in Vy Cadron along with solied parey, pour water up to write foe water graduation 3.
- O Lock the id, press VENU button, and after seeding Vived Yog, press Pressure Cook/Turbo.
- Once the cooker comes to Hear Preservation mode, mixthe cooked grains property.

### Mixed Rice

### 🗆 Five-grain Rice



### Ingredients

Rice 1,5aus, imilie 1/3aus, gurinaus rice1/2aus, led beans 1/3aus, sorghuin1/3aus and sail 1 leassoon

### Recipe

- Wash Yoe, gruinous Yoe, milet and sorghum loean and socot them with a landing net.
- ②36 redibeans on high heat, and then but only water in which ledibeans were boiled in another bow.
- 9-tr /oe, gurinous /oe, milet and sognum on a anding her into the inner soc and sour water in which red opens were point and water by white /re-water-gradation 3.
- 4.1 me boiled red beens and men look me cover. After seed. Vixed Yoe in the menu, bush me PressureCook/lubbo button.
- Ø Vix foe when cooking is finished.

#### Reference

Ofertal medicine calls redipleans as Jeoksodu which holds moisture, removes steam and distrarges accumulated bus as we as releving elemenary making thirst and diarmea sopped and planter embry.

#### Boiled Fresh Germinated Brown Rice



### Ingredients

Brown foe 4 augs

#### Recipe

- ① Put washed prown if cell into the inner pot, and then but it into the inner pot and pour water by water gradation.
- After coxing the cover and choosing GABA in the menu, dush the outpon of Pessure Copy/Turbo outpon after setting up the time of gerninated provinfre for 3 hous.
- O Vix foe when cooking is finished.

#### Reference

- •Controlline time of germinated brown froe according to each perience.
- When cooking with germinated prown Yoe, set up germinating time for 0 mour if you want to have 100% poiled prown foe without germination.

#### Boiled Brown Rice with Red Beans



### Ingredients

Brown Yoe 1 cub, Yoe 2 cubs and redibeans 1/3 cub

#### Recipe

- 36' red beans until't become soft, but not to break the shape of red beans and separate "tifrom water."
- Wash prown foe dean and out thin the inner both Fut the boiled led beans after bouring water by germinated blown foe water "spale 3".
- ♠Atter coking the cover and choosing GABA in the menu, dust Pressure Cookillurso automater setting up the time of germinated prowning for for truth nouse.
- Vix foe when cooking is finished.



# Well-being Boiled Rice

## Green Tea Rice Blended with Chicken Chest Flesh



#### Ingredients

2 cups di brown rice, Sg di green lea leal, 10g di green lea powder, 4 niggels of chickenonest liest, alittle bit diblive oil, alittle bit of salt, a lille bil dipepper, tg dipelery, alille bilottime, alille bild rosemay

#### Recipe

- Mash bown fize daen, put the bown rice into by Cadion along with 10g diligeen lea povder and 3g diligeen lea leat, and pour water up to bown rice water gratherism 2.
   Lock the fit, peess MBM, button, and after saleding GABA, and sating Garrinal at bown Rice, line to 4 hours, press Pressure
- Hoke chicken chest flesh in sall and pepper for 1 hour or so, put dive oil in the pan, and after trying the flesh in the pan, slice if thin.
- 9 Fiepare Time by slicing it in half moon shape, and prepare striet dedicatery
- 6 When the cocker comes to healignesswallon mode, mix the cocked grains properly, and after placing germinaled brown rice and chicken chast liest in the vessal, add lineard calety.

#### 10 Long Points of Green Tea

Anticarcinogenic property, anti-aging effect, prevention of fitestyle disease, prevention of obesity and diet, deliberation of heavy metals and dicoline, recovery from latigue, and removal of language, treatment of constipation, prevention of caries, prevention of acidification of constitution, inhibition of ir llammation and balderial contagion

## Saessak Bibimbap (rice with sprout and vegetables)



## Ingredients

2 cups of brown rice and some sporuls and vage lables Seasoning red pepper paste: Fe'd pepper paste 1/2oup, beet Cousteof 40g sesare bill lablaspoon, honey 1 lablespoon and sugar 1 lablespoon

#### Recipe

- **0** thath brown fice clean, put if jirt of the inner pot and pour water by garminal at brown fice water iscale 2°,
- Reference to the cover and chassing GABA in the meru, push
   Fresture cook tubo bullon after setting up the time of
- geminal at bown to lord hours, geminal at bown to lord hours, § For seame oil in a pot and stir-liky the crushat beat. Stir-liky it a tille note alter stirring up it with red perper paste and water 15.oup in order to be thickered and pulling stigat, honey and
- ses are pil. 9 Aller sining up ide when it is changed to healing mode, pull the
- prepared sprouts and vegelables on germinated brown rice.

  § Full red perper paste on the above so that sprouts may not be in dispeter.
- ■Broccolisprout: Prevention of cander ■Chinese calabage sprout: Good at stomach and improve oonstipation ■Turnip sprout : improve hepatitis and ja undice
- ■Cabbage sprout: include selenium preverting aging and carder ■Dailon sprout: Lower heat and make the swelling subside
- •Wheat sprout : purify blood

#### Mushroom Tian



## Ingredients

2 dups of brown rice, 20g of brown gravy sauce, a little bit of salt, 2 sheets of sesame leaves, 1/3 pieces di pumpkin, a pack of shimeji mushroom

Mushroom may be chosen as preferred in the family.

#### Recipe

- O Wash brown rice clean, put it in My Caloren, and pour water
- up to cerminated brown rice water graduation 2.

  Look the lid press MENU button, select GABA, and after setting geminated brown rice time to 3 hours, press rbe butter,
- Step pumpkin small, are try their slightly after eneing salt.
- Wix mush room with brown gravy sauce slightly
   When the cooker comes to Heat Preservation more, mix the ooker grains properly.
- Put germate brown ide in the mole, accitise pumpkin, and the after putting germinated brown rice again and evening it take out from the mole.
- @Heap up mushroom mixed with brown gravy saulos, and place shredded sesame leat.

# Nutritious Rice

## Nutritious Rice



#### Ingredients

Rice 4cups, frest ginseng 4 roots, chestrut 4 units, jujube 4 units, ginkgo nut 12 units and refined rice wire 2 tablespoor

gainger to reconsist oriented meet where consequent
Matriade (Sey sauce 4 lablespoor, or opped scallior 2
lablespoor, crustled garlio (1/2 tablespoor, red pepper
powder 1/2 leaspoor, ground sessme mixed with salt 2
leaspoor and sessme oil 1 leaspoor.

#### Recipe

- Of our but the rhizome of tresh ginsing ideally and chop them into sloss.
  Peet the skin of cheshrubs and out them into two pieces. After washing pipic as dean and separating their seces from them, out them into two pieces.
  Stirring ging to musly with some off and peet their skins, or put ging to musly in
- bolled water for 2~3 minutes and pieclitheir skins with a specifi
- After pulling clean-washed fice in the inner pot and pouring water by white inder valent scale 4, stirit up with two tablespoons of refined rice while Publish ginserg, chestruits ging to but and lightes prepared in step No.4.
- 🖲 Alter boking the cover and droosing Nutri Rice in the menu cush urbe butten, Mix rice when cooking is linished, trix trainage prepared according to

#### your preterence with ride, References

When nutritious rice is cooked, there may be differences in melaroidine according to arrount or conditions of materials (julbe, tresh ginseng) after cooking is completed. Therefore, control the amount of food according to your preference,

#### Rice Cooked with Nut



#### Ingredients

4 cups of rice, 4 nuggets of walnuts, 2 table spoonful of pine nut, 2 tablespoortul of almond, 2 tablespoonful of cashew nut 15 grains of ginkgo nut SEASONING SAUCES: 4 tables poonful of soy sauce,

72 teas poonful of papper powder, 2 teas poonful of ground sesame mixed with salt, 2 tables poonful of mirced spring onion, 7/2 tables poonful of mirced garlic, 1 teas poonful of

#### Recipe

- As for walnut, macerate it in warm water after removing husks and eliminate inner husk;
- 8 Regarding ginkgc nut, peel it off by accing a little cit and hying it, or by rubbing it with spech etc while boiling it for 2 to 3 minutes in water.
- Put clearly washed rice into My Cauldron, and after pouring water up to white rice water graduation 4, additional additional production of retined rice wine.
- Put the walnut, ginkgo nut, almone and cashew nut prepared in the above Icok the lic, and after selecting Autriticus Rice by pressing Menu button, press butten
- Once cocking is completed, put the prepared seasoning sauce and enjoy the tood by mixing

## Mushroom Bamboo Shoot Cooked Rie



#### Ingredients

4 cups of rice, 60g of beech mushroom, 40g of winter mushroom, 4 huggets of button mushroom, 60g of king oyster mushroom

SEASONING SAUCE 4 lables poonful of soy sauce, 1/2 teaspoortuliot pepper powder, 2 teaspoorful of ground sesame mixed with salt, 2 tablespoorful of mirced spring onion, 1/2 tablespoorful of mirced gartic and 1 teaspoorful ot ses arre oil

- Lear beech mushroom and winter mushroom slice by slice after washing, and peel of and slice bûtten mushreem,
- Sice king cyster mushroom lengthwise and out. them equally to a size good to each,
- 8 Put cleanly washed rice into My Cauldron, and after pouring water up to white rice water graduation / put tablespoonful of refined rice wine.
- O Put the mushroom prepared in the above 3, look the lic. and after selecting Nutritious Hice by pressing Menuil ure Cook/Turbo button
- Once cooking is completed, put the prepared seasoning sauce and enjoy the tood by mixing tocether





# Nutritious Rice

# Assorted Bibimbap



#### Ingredients

7 cups at rice 200g at cyster mushraam, 100g at bamboo shoot, 10 grains at ginkgo nut SEASONING SÁUCE / tablespoonful of sey sauce, 1/2 teaspoontul of piepper powder, 2 teaspoontul of ground sesame mixed with salt, 2 tablespoontul of minded spring onion, 1/2 tablespoontul of minded garlic. and teaspoonful disesame dif

#### Recipe

- As for cyster mushroom, tear the mushroom to a size good to eat after washing, and regarding bamboo shod, remove the white parts between the combs by parboiling them slightly, and slice them by highlighting the camb shape,
- As for girlkge nut, peel them by trying after accing a little bit of oil or by rubbing with spoon etc white boiling for 2 to 3 minutes in boiling water.
   Hut cleanly washed rice into My Cauteron, and after
- pouring water up to white rice water graduation /, put " tablespoonful of retined rice wine,
- Put the dyster mushroom, bamboo shoot and ginkgo nut prepared in the above 8, lock the lic. and after selecting Nutriticus lice by pressing Menu button, press H urbo button,
- 6 Once cooking is completed, put the prepared seasoning sauce and enjoy the tood by mixing

# Healthy Porridge

## Pine Nut Porridge



#### Ingredients

R'ce flicus, dine nut 1/2cus and some sait

#### Recipe

- Wash foe and one nuis cean.
- Q -u: rice on a landing het and crush bine hus with an electric mixer.
- O Pour water on the Yoe and the crushed bine nus by nurriton borridge water "scale 15".

  After booking the cower and choosing Horro
- ne meau busa -
- ∮ V'x r'œ when cooking is inished, and sir't with sat according to your preference.

#### References

- ■t is important to cook providigle according to the 'me. And coloed down plor'dge or reneated
- time. And cooled down borridge or reneated borridge is not leasy.

  It is good to ear it with watery blain kinchi, well digesting fish boiled in soy sauce and Polack into White borridge is cooked in the same way as one nut borridge in the from of butting only fice.

  How to select pine nut made in Korea : There is
- gloss and luster, and almost no cowers of embryo of pine nut, timas bine nut berume and bine resin berume.

# Abalone Porridge



#### Ingredients

Alcub of foe, 1 habespoortullof sesame of, 1 d'ece d'abaone, a litte bit disa t

#### Recipe

- Wash rice clean and let them swell
- Wash the abalene by rubbing it with brush, and atter taking out intestines, slice it thin,
- 8 Hut rice and abalone into My Caloron, and after accing sesame oil, mix the property,
- 🖲 Hour water up to Nutriti aus Horriogé water cracuation.
- Cock the lic, press MEAU button, and after selecting press P e butten.
- When the cooler comes to Heat Preservation mode, put salt to your preference, and stir the cooked grains slightly.

#### References

- lo cook shimb poridge or dyster poridge, cook the same manner to suit your taste.
- ■Difference of Natural Abalone and Cultured One: Mostly haural againne assumes blackshi prown or reddish prown, and outured one green.

# Special Porridge

# Special Chicken Porridge



#### Ingredients

Rice Toup, chicken 100g, chicken soup 600cc, green pepper 1 unit, redipepper 1 unit and some salt Seasoning: Chapped scallion 1 ablespoon, crushed garliic 1 tablespoon, isoy sauce 2 tablespoons, some ground sesame mixed with salt, sesame dil 2. reaspicans and some ground piepper

#### Recipe

- Wash rice deam and putit in water for more than one hour. Boil well-trimmed chicken for a long time. Lear it into pieces and season them with the above materials.
- Separate seeds from red peppers and green peppers and chapthern into pieces.
- @Hemove oil from chicken soup and put it on absorbent даше.
- @ Put step No. 1, 2 and 3 into the inner pot and pour the chicken sour.
- Pour water by nutrition porridge water "scale 15"
- After looking the cover and choosing Porridge in the menu, urbo button, cush F
- 8 Mix rice when cooking is finished and stir it with salt according to your preference

# White Porridge



#### Ingredients

∹ce1 cub

#### Recipe

- Wash Yoe olean and but it into the inner bot And bour water by htt?! on bor/dge water
- After ocking the governand choosing -bridge in. the menu, bush Pessure Cook/Turbo button.

#### Porridge is one of the oldest food developed in our tradition and culture.

It is presumed that people in the New Stone Age with agricultural culture boilled grain with water, it is the arigin of parridge.

# Red Bean Porridge



#### Ingredients

2/3 cuasió foe, 1/3 cuasió redibean, 2/3 cuasió guinous rice

- O Wash rice clean, and scalk it in water for 30 minutes ar mare,
- Bidi rec beam in strong tire, throw away rec beam water, and bodi it again stowly until rec beam blasts in weak tire by pouring water again.
   Hut the bolied rec beam with sieve, and titler
- only recibean water by crushing
- Boil glutinous rice powcer taken out from sieve. or No, 2 to 3, and after pasting it with cooled water make small cumpling in rec-bean gruet.

  Brut previously scaked rice into My Caloron, and
- pour rec bean water up to Nutritious Porrioge water graduation 2,
- 6 Hut small cumpling in rec bean gruel and rec bean, press MENU button, and after selecting e, press Pressure Cock/Turbo button
- \* For chewy taste, recibean grains may be used cepending on preterence,



# Ginseng Chicken Soup

# Ginseng Chicken Soup



#### Ingredients

1 chicken(60.0g), 1 root of suisamiginsenig 5 dates, 1 cub of glutinous rice, a itte bit of sat, bedder bowder and garlic

#### Recipe

- Vake outsion the potion and pion sides of prepared chicken stomach, and ounchinde.
- guinous rice and gario spaked for 2 hours or more in the stomach of the :/mmedicnicken (ingluinous rice is not scaked, it may be underticcoked)
- In the state of the grawy thick despending on preference of taste, but had of the guilhous foe into stomach, and take out the rest half outside.
- nsertwolegs into the outhoe, and if xinem.
- GiPut the prepared chicken into My Caldron, and after putting in openly. washed susam ginseng and dates, bour water up to White Rice water
- ⑤ Lock the 'd, press VieNU button, and after seeding [Chicken Soup], press [Pressure Cook/Turbo] button.

#### References

Pouring too much water may cause soup water to gush out during discharge of pressure after completion of cooking. Take caution to prevent physical intury.

#### How to Select Soft and Delicious Chicken

Helatively soft and mild in taste and easily digestible and absorbable, chickens are growing in demand. While beet and park require long maturing time like 15 to 16 days, chicken is most soft and delicious in the morning of the day after it is slaughtered. And thus, most delicious chickens are the ones in the dinner table served sold in the store that slaughters live chicken it possible, or sold after being slaughtered in the morning. As for choosing chicken from among live ones, the ones with cloudy eyes or protruded anus are sick, so choose the ones whose led muscles are chubby and tight

In case of buying already slaughtered chicken in whole, the ones with clearly visible transparent or light vellow hair holes are tresh. Delicious are the ones of "livear or less old." after birth, and the more the soft cartilages are found when chest bone tip is buched, the vounder the chicken is:

When buying parts of chicken, choose the one with hard and glossy flesh, it skin is properly attached and tats are properly attached between flesh and skin, cross section. should be smooth,

\* Excessive intake of high protein tonic food may cause acidification of body fluid, aging. of cells, and increase of fatigue. Eat vegetables and truits always when eating chicken.

# Baby Food

## Sweet Potato & Apple Porridge



# End of eating baby food (older than \*2 months).

#### Ingredients

Sweet porato/0g, abbeil0g, water2 raplespoon and some noney

#### Recipe

- Pee the skins of abbie and sweet borato and au neminominsices.
- ② Picae the recise hot land with 1/4cus of water in the inner por.
- After cooking the cower and choosing Multi Cook 'n the menū bucon, bush outton latter setting up the time of universal steam for 20 minuties.
- 🙆 Atter cooking is completed, mash up it with a foe baddle and mix it with some honey.

### Steamed rice and tofu with vegetable.



# End period of baby bood (after 10~12 months).

#### Ingredients

50g of Yoe, 30g of tolu, 10g of carror, 10g of young cumo kin, 1/2 egg, 4 tablespoons of milk

#### Recipe

- Vash totullatier removing water from it, choolicard and young purpokin into the dieces.
- Vixlegg and miktogement
- 8 Fut rice, tou, carror, young pumpkin into the inner. pa, pair the mixure of milk and egg, then mix it well,
- ♠ Lock the cover, select. mentil av pressing the menu putton, set multipurpose steam time as 10 minutes, and press the no cucion
- ⑤ ∀x i we win a spaula after multipurpose steam's competed.

## Soft rice with tuna and vegetable



# End period of baby food (after 10~12 months).

#### Ingredients

50g of rice, 30g of tuna(can), 10g of bell pepper, 10g of carror, 1/2 cup of water, but er, little bit of layer powder.

#### Recipe

- O Pour ou oi from una, tear it up into itte pieces. with choosticks.
- éney chop de decder and carrol.
- 🐧 Vixifoe, una perpesper, and carrot
- Spread outer on the pottom of inner pot, but ng rediens of **®**, and bour water.
- Sock the cower, seed: pressing the menu purion, set multipurpose steam time as 15 minutes, and press the luiroo auton.
- Ø Vix it well with a spatual after multipurpose. seem's condeted

#### References (Notes)

The latter period of eating baby food (9~12 months old): As the beford when a baby can eat soft soft food, blease feed the baby mise fines a day in designated time.

End of eating baby food folder than 12 months): As the baby is in the middle of transition beford, bease feed the baby various kinds of food to eat everything ne/sne/s served.

® Please feed the baby sheiffsh, shifmb, raw milik in oney, tomato or colm when he/isheifs loder the 12 months because they might loause allergy.

🕷 Pease feed the baby with exiral attention because a leight ingredients of baby food or befood of earing might be different decembling on the baby



# Multi Cook

#### Steamed Rib



#### Ingredients

Beet rib iport rib 900g, sake 2,5 tablespoor s, ricely aged soy salce flablespoors, crust edigartic 1 tablespoor, sessme oit 1 teaspoor, or for juice 2 tablespoor s, peer juice 2 tablespoor s asgar I tablespoors, dropped scallor Zablespoors, ground sesame mixed with salt I tablespoor, ground pepper I leaspoor, careti/Zunit, dreshutt units, girkgonut10 units and ground pine ruls 1 lablespoor.

#### Recipe

- Femove latland lendons from chopped rib and remove blood by putting it in cold seter
- Femove water by scooping it with a basket and keep. the rib smooth by marinating it in sake and pear juice,
- 6 Feel the skins of creshuls and divide large cheshuls into two pieces. Stin-by girgko nuts with oil and peel the skins. of grigkonuls, Cut carrots into chestrut-size pieces.

  Miscall the prepared ingredients with seasoning and
- marinate them for one hour. After that, put them in the inner caldron (It is not necessary to pour additional water since it is cooked with moisture from ribs and marirade).
- After locking the cover and choosing Multi-Cook in. menu buttor, puish Pressure Cook/Turbo button latter setting up the time of universal steam to 35 minutes, o button atter
- 6 After cooking is completed, scatter ground pire nutsion the steemed rib

#### Steamed Chicken



#### Ingredients

t chicken (900g), pd.atcs0g carrob0g sugar 2tablespoon, chopped scallion t teaspoon, drushed gaffic t teaspoon, nicely aged soy saude 4 tablespoons, ginger juice 1/2teaspoon, ground pepper 1/2teaspoon, ground sesame mixed with salt 1 tablespoon and sesame oil 1,5 tablespoons,

#### Recipe

- Wash a chicken, clean and remove feathers and internal organisano out the lat in the tail,
- After cutting the chicken into a suitable eating size, make cuts in the chicken to make it well-
- seasoned and to reast duickly.

  8 After pulting carrots, potatoes and slided chicken in a large bowl and mixing them with prepared seasing, marinate,
- Put enough marinated chicken, potatoes and carrets in the inner calcren,
- 6 After locking the cover and chicosing Multi\_Cook in menu button, push F button after setting up the universal steam times to 45 minutes,

#### **Boiled Pork**



#### Ingredients

Pork (shank or perk belly) 700g, glinger 154, same garlic, chich "EA, scallion" EA and same kim chi-

#### Recipe

- O But two cups of water in the inner caloron and put the steam plate above it.
- Out park into 2~3 pieces and put them on the steam plate with 2~3 pieces of ginger out into thin. slices
- After locking the cover and choosing Multi Cook in menu button, push Pressure Cook/Turbo button menu buttan, push l atter setting up the time of universal steam to 70
- After cooking is completed, put the park on a plate. with enion, garlic, scallion and kimchi,

# Multi Cook

#### Five-flavor Pork



#### Ingredients

400g at park, 1/3 cup at say sauce, 2 tablespecintul of sugar, a little bit of silk yam. Hive flavors: / grains of black pepper, 5cm of cinnamon, 2 pieces of star anise

## Recipe

- Bine perk with silk yarn tightly so that it may be cocked properly.
- Put the bounc pork in the container, and scak it
- by accing soy sauce salt and the rive flavors. 8 Hut the materials of 8 into My Caloron, and pour 3 measuring cups of water,
- OLcok the lic, press MHAU button, and after selecting Mu ck and setting all-purpose. steaming time to /O minutes, press 🖹 e butten.
- Once the cocking is complete, take out the pork and release silk yarn by cutting it with soissors. Cool down five-flayor pork, and put it on the plate by slicing it to 0,2cm thickness,

#### Hard-boiled Cuttlefish



#### Ingredients

1 squid fish, (Og of spinadh, 80g of carrot, 1 egg, a little bit dh salt, a little bit drisesame di, a little bit driverest powder Sessoring Sauces: Libblespooribil of red pepper paste 1 lablespooribil of soy sauce, 1 lablespooribil of sugar, 1 lablespooribil of refined rice wine, 1 refined rice wine, 1/2 teaspoor tull of sesame oil, 1/2 teaspoor tull of red pepper powder

#### Recipe

- O Divide sould-lish half, nemaxe intestines, and after washing idean. by peding it off, make outs both to lengths and breachs haide.
- Put a liftle till of sat in boling water, blanch the body of the out sould liftle, and blanch the legs as well by timming them.
   Wash spinach dean by timming it blanch it slightly alter adding sat, remove water content by ringing it in iddo water, blanch
- carret in belling water by streeding it, and mix both at them with sat and slesame oil,
- Loosen uplegg by accing salt in it, and paste it throughout the squic-lish agai
- **6** Wipe water content of the blanched soub-lish, but a little bit of wheat provider inside, and after ridling spinach, carrol and solid-lish legs fix them with skewer. @ Put the rolled sould-fish, sleasoning saude and halt our water in
- My Calcron O Lock the lib, press MENU button, and after selecting Multi-Cook and setting all-purpose steaming time to 31 minutes, press Pressure Cook/ with a huttern.

## Steak



#### Ingredients

Beet (for steak) 200g, some steak sauce, some salt and some ground pepper

#### Recipe

- Alter scattering ground pepper and salt on beet to suit its taste, put the beer in the inner caloron and paur 72 aup arwater,
- Atter locking the cover and choosing Multi menu butan push H button atter setting up the time of universal deam to 35minutes,
- 🚯 Atteriocoking is completed, pour some steak sauce on the steak

#### How to make wine sauce

After minding butten mushrooms, garlidiand onions, stirtry the prepared material with salt and ground pepper, After bailing enough red wine, bail it cown in ketchup barbeque sauce, pepper com and laurel leaves,



## Multi Cook

#### Steamed Blue Crab



#### Ingredients

Buelcrap 1±A, beef 150g, briu 1/4 block, red/green becaser each 1/2±A, york 1/2=A and some four

#### Recipe

- Wash the blue grab clean and separate is body.
- Orush meat of the separated body into thin slices.
- Stater crushing beef and tolulinto thin slices, mix them with the crushed crab meat
- After crushing red/green pepper into thin slices, mixthem with yolk
- **G**Ater scatering flour on the crab skin and filling. up steping. So in the grab skin, cover it with step.
- @Pour one measuring oup of water in the inner caldron. After looking the cover and choosing Multi Cook in menu button, push Pi Cook/ urbo button after setting up the time of universal steam to 30 minutes.

#### Steamed Fish



#### Ingredients

Shacoler 1±A, beef 50 g, shilita ke 3±A, stonie mushroom 2-A, redipleader 1: A, egg 1:-A, some scallon, some garic, some soly sauce, some ground sesame mixed with sat, some cooking oil, some sesame oil, some sat and some ground becoler

#### Recipe

- 1 Vake outs on the well-trimmed shapper at nevasid 2cm
- Season clusted beef with soly sauce, scallon, ground sesame mixed with sait, garlic and ground beaber:
- Our the prepared seasoning on the shapper.
- After bouring two class of water into the inner dot, dade the steam diate on it
- GRUITING prepared shapper on the steam bate.
- Atter locking the coverland choosing Vull Cook 'n the menu bush Pessure Cook/Turbo button. after secting up the time of universal steam to 30 ท่านes.
- Attention of a completed, decorate it with the remaining garnish.

#### Steamed Clam



#### Ingredients

2 dams, 15g of best, egg white 1/254, egg 1/254, 1 teaspoontul of minded Welsh chich, 1/2 teaspoontul of minded garlic, 1/1 teaspoonful of salt, a little bit of pepper grounds

#### Recipe

- Minde beet neativ.
- Out cleanly rinsed clam halt, and mince it neatly by taking out flesh altached to shell with knile,
- 8 Fut mirced beet and dam tlesh in the container, and mix evenly by seasoning with minced Welsh onion, minced garlic salt and pepper grounds.

  Since 8 shells can be contained in the container, put
- seasoned substances, lightly to a degree of 1/2EA perishell,
- 6 As the material may grow sticky apply egg white evenly on top of claim flesh so that the shape may not be deformed.
- even after steaming & Four 2 cups of water into My Caldron, and place steaming
- plate;

   Fut the prepared clam on the steaming plate;
- @ Lock the lid, press MENU button, and after selecting Muli-, and setting all-purpose steaming time to 25 minutes; s Hessure Cody/Tubo button,
- Divide fully boiled egg into white and yolk, and after minding. the white neatly and crushing and putting the york on the sieve, put the egg york and white on the dam half each

# Multi Cook

## Multi-Flavor Glutinous Rice



#### Ingredients

2 cubs of glutinous rice, 30g of raisin, 10 chestrus, / dates, 1 rabespoorful of bine nut, 70g black sugar, 1/2 tablesboonful of thick soy, 2 tablespoonfull of sesame of, a little bit of sat, 1/2 tablespoorful of chinamon bowder

#### Recipe

- Washig utinous rice dean, and soak it in water. sufficiently for 1 hour or onger.
- Prepare cheshurs and diaes by outing them to: proper size.

(However, remove the husiks and seeds of chestinuts and dates)

- Add back sugar, sesame of, chinamon bowder. and a little of of sat into the previously scaked. gluinious rice and miximem procery.
- ♠ Put a line mare Pasid ⑤ Into Vy Inner bot, and. after selecting [White Rice], press Pressure. Cooking/Renear button.
- ⑤ Lock the lid, press Vi±NU, and after selecting. Viu." Cook, **press** Preissure Cook/Turbo buton.i

# Tteokbokki (spicy and sweet rice cake)



#### Ingredients

200 glori fice cake pars (sort), 2 preces or fish cake, 1/4 orion, 1/4 green orion, 40g or carro

\*ma/hade/ 2 tablespoons of red begiber blaste, 1 tablespoon of starch syrub. Titablespoon of sugar, Treaspoon of sesame sat, 1 reasonor of soy sauce, 1/3 dianonovy water

#### Recipe

- Wash out the Poelcake bars with running water, and our it into bire-size bieces.
- Q Out if shi cake into 4 sections, julien he carrot and orion, and sice given orion obliquely.
- Vix the ingredients for marinade and prepare marhade seclaratey.
- 4 But the ingredients with marinade into the inner. cot, and mix tiwe.
- ⑤ Lock the cover, select Vull Cook menulpy. pressing the menu auton, set mulipurpose steam time as 20 minutes, and press the Pessure Coo√Tuirbo buton.

# Boiled egg



#### Ingredients

8 eggs, 3 cubs of water, 1~2 drops of Vhegar

- Putlegig, water, and Vinegar into the inner bot.
- 2 Lock the cower, seed. Vuit Cook menu by pressing the menu putton, set mulipurpose steam fine as 20 minutes, and pressithe Pessure Cook/Tuirao aution.







# Multi Cook

## Steamed Dumpling



#### Ingredients

Dumoings 15±A

#### Recipe

- Pour two cubs of water into the inner bot.
   Put isseam bot on the inner cadron and but. dumpings on the steam blate.
- Atter coxing the cover and choosing Vull Cook 'n the menu, dush Pessure Cook/lurdo duton. after setting up the lime of universal steam to 25 m'rures.

## Steamed Eggplant



#### Ingredients

2 d'eces di eggipans

Seasoning Sauces 2:ablespooniul of thick soly 1 rediblesper of 1,1/2 raplespooniul of ediblesper powder, 1 tabespoorful of Vnegar, a title bit of ground sesame mixed with sat, 1/2 dieces of Weish. orion, 4 deces of garic, 2 teaspoontul of sugar

#### Recipe

- Onco eggo art to 4cm length, and after ereding make closswise dus,
- ❷S be red becoers and green becoers sma, nince Wesh or ons and garic, and make iting by adding thick soy, ground sesame mixed with
- sat, red become blowder, sugar and Vinegar.

  Shour 2 cubs of water into Vy Cadron, and after adding seaming place pacesiced eggpant on top of theyeny.
- ▲ Lock the "d, press V±NU putton, and selecting. okland seting all-burbose steaming to
- 30 minutes pressive Cook/lurabatutor. GOnce cooking is completed, but the fing prepared on the eggplant eventy.

## Steamed Pumpkin



#### Ingredients

#### 1/2 pumpkin

Seesaring Seuces 1 telplespaamulioi triak say, 1 tablespoonful of milined. Welsh orlion, 1/2 tablespoonful. o sesame all, 1/2 table tablespoonful or redipepper powder, is little bit of shredded red pepper. Titeespoonful of suger, Titeblespoonful of minded gerlic, 1/2 tablespoonful of ground sesame mixed with salt

#### Recipe

- Sice sumskin min.
- Vare seesoning sauce by mixing minoed Wesh orion, minoed gario, nick soly, shredded red becobe; red becober solvider, sesame or, ground
- sesame mixed win sal, and sugar.

  9 Pour 2 cubs of water into My Caldron, but searing bate in it, and after bacing the sloed burnown on too of it, scatter seasoning sauce of Øeveny.
- Jacob ng Yuri Cook and seting a Hourbose seaming time to 30 minutes, press Pressure Cook lurbo button. Lock the id, press VENU button, and after selecting Vuti Cook and setting a -burbose

# Multi Cook

#### Steamed Chestnut



#### Ingredients

Chesthut 15±A

#### Recipe

- Pour two duos of water into the inner bot.
- ② Put steam bot on the inner cadron and but chestriuts on the steam plate (beel partal skin of chestrut to prevent pursting).
- Atter cooking the cower and choosing Vull Cook 'n the menu, bush Pressure Cook/Turbio button. atersetingulathetime oruniversal steam to 30 ന്വലഭ
- When cooking is completed, be careful with the no cheshus

#### Sweet Potato



#### Ingredients

Sweet porato 5±A

≋When sweet botato 's argle (mole than 150g), curit into wold eces.

#### Recipe

- Pour two cubs of water in the inner bot
- 2 Put steam bot in the inner caldron and but sweet poratoes on the sleam plate.
- After ocking the cover and choosing Vuti Cook in the menuloush Pressure Cook lurgo button. after setting up the time of universal steam to 35 minutes :
- not sweet poratoes.

#### Diverse-effect of sweet potato

- Steamed sweet potato for constipation: When you take diagned sweet potato with its skin, it is gade har constipation,
- Fresh sweet polato for weak person: 9weet potato includes a lot of vitamin B, mineral and carctene. Therefore, it is foce with high nutrition, Especially, when taking ground tresh sweet potato, it is good for your health, Many kinds of enzymes are included in the fluid flown out from sweet polatoes,

#### Potato



#### Ingredients

Porato (less than 200g) 6±A

#### Recipe

- Pour 1,5 cubs of water into the inner bot.
- ② Put steam bα on the inner cadron and but poratoes on the steam plate.
- Steriocking the cover and choosing Vull Cook in the menul cush Pressure Cook/Turbio cution. nine menu, busn ∹ after setting up the time of universal steam to 45 minutes.
- When cooking is completed, be careful with the not potatioes

#### How to keep potato

When poratoes are ked at normal temperature in the summer, it sprouts right away. Therefore, it is good to keep them in the reirigerator, if there is all great amount, but bloatoes in an bag and keep it in a opened carbin blook. At this time, butting one or two addies together with obtaides will be ne diu ito prevent sproufing piecause of the effect dienzymes in abbie.



# Multi Cook

### Steamed Bean Curd



#### Ingredients

" set di bean curc, a little bit di salt. Seasching Sauces." tablespoonful di rec pepper poweer, " tablespoonful di mindee garlic, a root or Welsh chion, a little bit di sesame oil, a little bit di ground sesame mixed with salt, a little bit or shredded rec pepper, 3 tablespoonful di thick soy.

#### Recipe

- Divide bean dure set into two, slice them to fam thickness, and by scattering salt. remove water contlent.
- Shree Welsh onion thin, and prepare seasoning sauce by mixing minded gartic. thick soy, red pepper powder, ground sesame mixed with salt, sesame oil and shrediced red pepper,
- B Hour 1 /2 cup of water into My Caloron, place steaming plate, and put the sliced bean cures on top or it eventy.
- Council Lock the lic, press MANU button, and after selecting Multi Cook and setting all-purpose steaming time to 25 minutes, press Pressure Cook/Turbo button.
  Conce cooking is completed, take out bean ourd, and apply seasoning sauce
- evenly on top of the bean dure.

#### Japchae (stir-fried vegetables, and shredded meat)



#### Ingredients

Ce conametalg, cacriva (green, red) each 1:A, carrol /0g, onion /0g, some spinach, enok mushroom /0g, isnoake /0g and cooking oi 1 iab espoons

#### Recipe

- After cutting paprika, onion, carrot and fish cake into thin slices, wash enoki mushroom.
- After cutting papirla, onion, carrot and tish cake into thin stices, wash enoki mushrrom clean, and blanch spinsch in boiling water. Out it after removing from water, (paprika and carrot 2~3mm, onion and tish dake 5mm)
   After scaking cellophane in lutewarm water for 20 minutes, wash it with cold water (When cellophane is scaked for a long firm, cellophane may be too soft or aggior erated. According to preference, soak cellophane for 10 minutesh 30 minutes.)
   After putting two lattlespoons of cooking oil, 12 cup of water and cellophane in the inner catron, put the prepared tish cake, carrot onion and papirika together.
   After locking the cover and choosing that cook in the many push Hessure Condition after setting up the time of unless at stemito 2s minutes (When cellophane is too soft or when you want more chewn nooties at unit be time of unless at seam for 20 minutes).
- want more chewy noodle, set up the time of universal steam for 20 minutes).
- 4 After cooking is completed put spinach blanched in boiled water and mix with soy sauce, sesaine oil and sugar according to your preference. Scatter sesame seeds of ground sesame mixed with salt on the seasoned Japohæ,

# Multi Cook

#### Corn



#### Ingredients

Com 4:A

#### Recipe

- Pour two duas of water into the inner pot.
- Put seam dot in the inner cadiron and dut com on the sleam plate.
- After locking the cover and choosing Mutil Co. n the menu, bush after setting up the time of universal steam to 40
- When cooking is completed, be careful with the na com

#### Fresh Cream Cake



#### Ingredients

-our (weak four) 1/2ous, egg 2±A, 1/2:as essoon of outler , 1/2as essoon of mik, some wan a of putter, 1/2 ablespoon of mik, so berume, 1/2 bb of sugar and some sat Whip bed cream; 100 cc of cream, 1/4cub of sugar. -ruits : Cherry 1::A, strawberry 3::A, 1/4 can of

rangerine and kwilltaA

#### Recipe

- OFFU: set in flour and sieve it.
- 🛭 Separate the yolk from an eggt.
- OFFit the white of an egg in a vessel and sirit in a fixed direction. When bubbles take place, but sugar by dividing it in several times. Stir up bubbles until
- they don't 'low down when the vessel caves over, © Continue to stir while putting the yolk in recipe no.3 lible by lible and put some vanilla per une
- ♦ When sep no.4 becomes creem, mix with four.
- **®** Mx bailed butter with mill k
- Air puting buter on the bottom and the side of the imer caldran, pour cake dough imothe inner caldran.
- ♠Atter locking the cover and drocesing MJ the menu, push Pressure ( atiga nattudi odrullybo seting up the time of universal seam to 40 minutes.
- Ocal down the cooked sponge cake.
- After pouring whipped oream in a vessel and making. bubbles to be regarded to be thick, put powdered suger (put suger in a cuter land grind it)
- Apply greem on the copied sponge cake, Decarate it with different kinds of prepared fruit.

#### Steamed Rice Cake



#### Ingredients

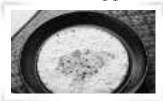
5 augs of hong uthaus 7 be, 2 augs of ad zu ki peans, 1 rabiespoonful of sat, 5 tablespoonful of sugar and 3 tabespoonful of water

- ① Pur 3 tablespoonful of water into 5 cubs of nongutinous rice, and after mixing properly and sieving them once, mix with 3 tablesboomulor
- As for adzukí beans, add sat(filtablesboonfu). and sugar(1 ablespoonly) while bounding them. roughly by boiling free of water content.
- Or steaming page after pouring 15 cubs of water into My Cauldron, spread clon of proper size by outing i
- Spread 1 oub of adzukt bean crumbs, but steaming blace eveniy, and create layers by adding 1 cubiof adzuklibean drumbs again,
- Select Viut Cook by pressing Vienu button after ocking the id, and after setting Allourbose Steaming Time to 45 minutes, pressive Cook/Turbo button



# Multi Cook

## : Steamed egg



#### Ingredients

3 eggs, 15 cluss of water or kelp water, 1/2 teaspoon of saled shrimbs, binch of salt, 15g of carrout 5g of green orion

#### Recipe

- Drace egg and waterior kept water together and mixit well.
- 2 -inely chook carrot and the green part of green only and it with 10.
- Whose sated shifmss with fitte oft of water to make it souply mix it with @, and season it with sat.
- Lockine cover, select Volidook by pressing the meru button, set multipurpose seem time as 20 minures, and press the Pressure Cook/lurpobutton.

## Rice cake gratin



#### - Ingredients

100g of rice cake for treakguk, 2 bolled egg, 2 sweer porac, 60g of mouzarella, cheese, 2 silice of cheddar cheese, little bit of alive all, 1 cup of white sauce, little bit of parsiley powdar

\*White sauce: Flour, 20g of buter, 200g of milk, pinch of salt and white pepper (Met. buter, add flour and sin it, add milk and boil it until it gest hidk, and apply salt and white pepper for seasoning!

#### Recipe

- Wash the sweet booato with beel and out it in all drough shape.
- Our meladied egg with a curter, steed income in warm water.
- Spead o've of on the inner partieveny, blie up sweet board, egg, and rice cake.
- So ead white sauce on (8), but mozzare a cheese on too, but cheddar cheese side into 8 pieces and bace it on too, and sprinkle barsley bowder.
- Lock the cower, seed: Vull Cook menulary pressing the menulaution, set multipurpose steam time as 20 minuties, and press the Pressure Cook/lurgoraution.

## Shrimp ketchup fried rice



#### Ingredients

15 medium size strimps, 1/3 green orian, 30g of anian, 30g of cerro.

- \*Kerichup seuas 4 teblespoons of kerichup.
  - 15 tablespoon of sugar,
  - 15 teblespoon of sterich powder,
  - 15 tablespoon of water, pinch of salt,
  - soysauce, and pepper powder

#### Recipe

- Remove need and internal orans of shrimps, eave one joint at tall side and tall, see off the skin, and wash it out with satt water.
- Sice green onion obliquely, and choor onion in all size that is smaller than shrimps.
- Shace shrimb, green onion, and onion with kechub sauce, and mixit we.
- Once the cover, seed Vuri Cook menulary pressing the menulaturon, set multipurpose steam time as 15 minutes, and press the Pessure Cook Hump button.
- ⑤ Vixilit we with a spatualatter multipurpose steam is competed.

# Multi Cook

# Rice pizza



#### Ingredients

- \*Jough ingredients 200g of foe
- \*loading ingredients 4 sides of nam, 4 button mush doms, 4 basesboons of canned com, 1 sidk of clabmeat, 80g of mozzale a cheese, 8 basesboons of dizza sauce

#### Recipe

- Pee of the skin of outon mushroom and out it in its shape, and tear a crapments inviting pieces.
- Our sloed nams into squares, and remove water from the canned com.
- ⊕ ace rice on the diction of inner act faty.
- Spread dizza sauce on the Yoe fary using a spoon, and page topping indirections on the top
- Share mozzare a chesse on (2) ook the cover, select Vull Cook menu by pressing the menu button, set multibulable seem time as 20 minutes, and press the Pessula Cook lumb button.

## Butter chocolate cake



#### Ingredients

120g of butter, 80g of sugar, 2 eggs, 70g of bancake bowder, 60g of chocolae

- eave dutier on a room temperature until it gles soft then mixit with sugar on a mund prow
- 2 Addleggs into 1, mixit with a whisk until it gets soft.
- ❸ Pour pancake powder into ❷ and mix it with spatual
- Wix choopsale with (a), so each meted outter on the inner loop, sour the mixture and so each it is any.
- ⑤ Lock the cover, seed [Vull Good] menuity pressing the menuituror, set multipurpose seem time as 45 minutes, and pless [Plessure CookReneal Button].

# Cooking Guide 로 즐거운 요리를 만들어 보세요

주방문화를 선도하는 쿠쿠는 보다 맛있는 요리로 사랑하는 기족의 행복을 한단계 업그레이드 시켜 행복한 주방과 웃음소리가 귓가에 그득한 식탁을 만들어드리겠습니다.

# 요리 선택표

요리종류	메뉴선택	요 리 방 법				
흰 죽		1. 내솥에 준비된 재료를 넣고 용량에 따라 물을 적당한				
팥 죽	영양죽					
닭 죽		영양죽 물눈금까지 부어 주십시오. 1인분 : 영양죽 눈금 1   1,5인분 : 영양죽 눈금 1,5				
잣 죽		(※참고시항: 영양즉 취사시의 최대용통은 15인분입니다) 다) 2 뚜쟁을 참고고 에뉴/진탁 버튼으로 「영양주」을 신탁 한 후 압력취사/백미제속 버튼을 눌러 주십시오				
전복 죽						
새 우 죽						
굴 죽						
삼계탕	삼계탕	1. 내솥에 준비된 재료를 넣고 백미 물눈금 6까지 부어 주산사오				
도가니탕	'=/1 <b>3</b>	2 뚜쟁을 잠그고 메뉴/신턱 버튼으로 '산계탕'을 신턱한 후 압력취사/백미래속 버튼을 눌려 주신시오.				
갈비 찜		1. 내솥에 준비된 재료를 넣어 주십시오.				
 닭 찜	만능찜	2 뚜껑을 잠그가 메뉴신틱 버튼으로 '만능찤을 신탁한 후 만능찜 시간을 경분으로 설정한 두 압력취시 백미계속 버튼을 눌러 주십시오.				
고구마	만능찜	1. 내솥에 물을 계량점으로 15~2점 정도 부어 주신시오 2. 찍판을 내솥에 넣고 준비한 재료를 찍판위에 올려 놓아 주신시오				
		3. 뚜껑을 잠그고 메뉴신틱 버튼으로 만능찍을 신탁한 후 만능찜시간을 3분으로 설정한도 압력취시백미래속 버튼을 눌러 주십시오.				

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

# 만능찜 요리별 시간표

요리종류	요리시간	요리종류			요리시간
참치0채무른밥	10분	가	지	찜	30분
밥두 부 야 채 찜		호	박	찜	
새우케찹볶음	15분	밤		찜	
계 란 찜		약		밥	35분
떡 그 라 탕	20분	대	합	찜	
떡 볶 이		고	구	마	
밥 피 자		갈	Н	찜	
삶 은 계 란		닭		찜	
고구마사과죽	25분	수		육	40분
만 두 찜		오	향 장	육	
두 <b>부</b> 찜		생 크	. 림 커	미익	
잡 채		옥	수	수	
갑오징어조림	30분	버터초콜릿케익			
스 테 이 크		감		자	45분
꽃 게 찜				^1	
생 선 찜		시	루	떡	







