

사용설명서 Operating Instructions

CRP-G10 Micom Series

1.8L(2~10Persons) / 1.8L(2~10인분)

CUCKOO

always new

happiness

NO.1 CUCKOO

CUCKOO PRESSURE JAR COOKER



design

love

notion

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
How to clean	9
Name of each part	10~11
Function operating part	12
Error code and possible cause	12

WHEN USING

Before cooking rice	13
For the best taste of rice	14
How to cook	15~16
How to cook the MULTI-COOK	17
How to preset timer for cooking	18
To keep cooked rice warm and tasty	19

BEFORE ASKING FOR SERVICE

Check before asking for service	20~21
---------------------------------	-------

COOKING GUIDE

Cooking Guide	39~51
---------------	-------

목 차

사용하기 전에

Important safeguards	3
제품규격	4
안전상의 경고	22~25
제품 손질 방법	26
각 부분의 이름	27~28
기능 조작부의 이름과 역할	29
기능 표시부의 이상점검 기능	29

사용할 때

취사 전 준비사항	30
맛있는 밥을 드시려면	31
취사는 이렇게 하십시오	32~33
만능찜은 이렇게 하십시오	34
예약 취사는 이렇게 하십시오	35
밥을 맛있게 보온하려면	36

고장 신고 전에

고장신고 전에 확인 하십시오	37~38
-----------------	-------

요리안내

요리안내	39~51
------	-------

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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS
THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

HOW TO USE EXTENSION CORD

Note:

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

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

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

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

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

Please, keep this safety feature.

SPECIFICATIONS / 제품규격

Model Name (모델명)	CRP-G10 Micom Series	
Power Supply (전원)	AC220V, 60Hz	
Power Consumption (소비전력)	1150W	
Cooking Capacity (취사용량)	Glutinous Rice (백미)	0.36~1.8L (2~10cups)
	Mixed Rice (잡곡)	0.36~1.44L (2~8cups)
	Turbo Glutinous Rice (백미쾌속)	0.36~1.08L (2~6cups)
	Nutritious Porridge (죽)	0.18~0.36L (1~3cups)
Power Cord Length (전원 코드 길이)	1.0m	
Pressure (사용압력)	78.4KPa(0.8kgf/cm ²)	
Weight (중량)	6.8kg	
Dimension (치수)	Width (폭)	28.9cm
	Length (길이)	38.2cm
	Height (높이)	29.3cm



SAFETY PRECAUTIONS

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

Warning

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

Do not

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

Warning

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

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



Do not

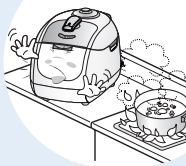
Please pay careful attention against water and chemicals.

- It can cause an electric shock or fire.



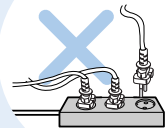
Do not use the cooker near hot things such as stove, gas stove or direct ray of light.

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



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

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



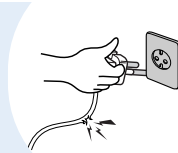
Do not alter, reassemble, disassemble or repair.

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



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

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



Do not 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.



SAFETY PRECAUTIONS



Warning



Do not

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



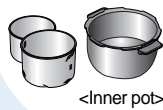
- It can cause deformation or a breakdown.
- It can cause an explosion by pressure.

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 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 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.

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 shark it please contact to dealer or service center.

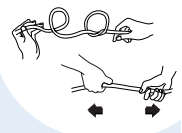
Do not open the top cover during heating and cooking.

- 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 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 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.

Remove external substances on plug with a clean cloth.

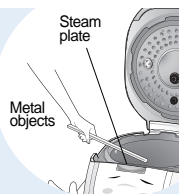
- It can cause fire.
- Please check the power cord and plug frequently.

Be careful that both the plug and power cord are not to be bit by animals, or pierced by sharp metal materials.



- Damages by impact can cause an electric shock or 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.

Keep the cooker out of children's reach.

- It can cause burns, electric shock or injury.

Do not place heavy things on the power cord.

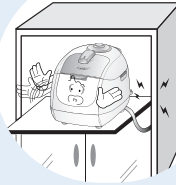
- It can cause an electric shock or fire.

SAFETY PRECAUTIONS



Warning

Do not use on a rice chest or a shelf.



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



Remember

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



- It can cause a system malfunction or fire.

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

- It can cause an electric shock.



Warning

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

- First pull out the power cord.



Do not

Please pull out the plug when not in use.

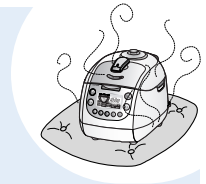
- It can cause electric shocks or fire.
- Use AC 220V only.

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.

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.

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

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

Don't use for various purposes for inner pot.

- It can cause the malfunction or smell.

Don't use the cooker near a magnetic field.



- It can cause burns or breakdown.

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 drop the cooker or impact.

- It can cause malfunction.



SAFETY PRECAUTIONS



Warning



Do not

Do not hold the cooker by the inner pot handle.

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

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



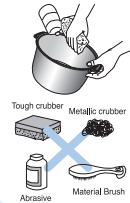
- The hot steam or any hot content within the cooker can cause burns.
- Cautiously open the top cover after cooking is done to avoid dangerous steam and burns.

Do not place the unit on the uneven surface.



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

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



- 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 diamond shield plated.

- 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.

Even if power plug is unplugged, turn lid combining hand grip always to "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 "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.

Wipe off any excessive water on the cooker after cooking.

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

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

Please clean the unit after every use.



- 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.
- Use dry kitchen cleaner or sponge to clean the inner pot, since rough scrub or metallic ones are abrasive to the coating. (Refer to page 11~12)
- Depending on the using methods or user's circumstances inner pot coating might rise. Please call the customer service for those cases.

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

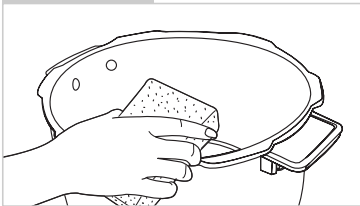
- Cook rice with specified amounts of rice and water.
- In particular, water more than specified amount may cause overflowing of contents.
- Cook rice while soft steam cap is mounted.



HOW TO CLEAN

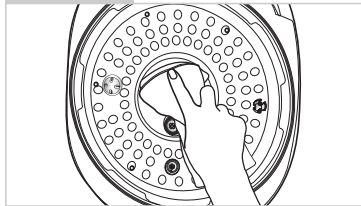
-When the cooker is not properly cleaned, it can cause a bad smell. Clean the top cover frequently.
 -If there are any rice or alien substances on the oven packing or inside the inner pot, it can cause the steam to leak. Therefore the rice may be under-cooked and crumbly.

INNER POT



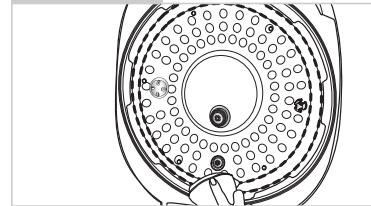
Wipe any alien substance on the bottom and the outer of the inner pot. Do not use tough scrubber, metallic scrubber, brush, abrasive material etc. Use washing-up liquid and a sponge or soft cloth.

LID



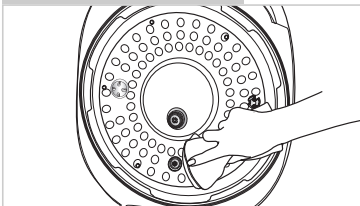
Wipe the top cover with a wet cloth that has been squeezed out of all the water. Be careful cleaning edge of top heater.

MAIN SEAL



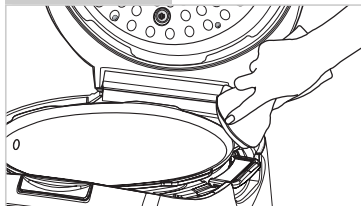
Check if there is any rice or alien substance on the oven packing

CLEAN STEAM VENT



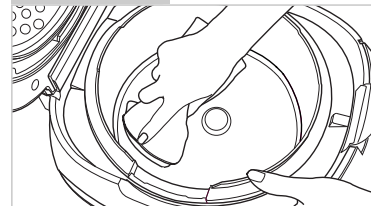
Make sure you clean the clean steam vent before and after use. When cleaning it, clean softly and do not pull out it by force. Make sure the assembly condition of the clean steam vent before and after use. If the clean steam vent is not assembled perfectly or come out, please call a dealer or service center.

MAIN UNIT



Wipe the main unit with a cloth that has been squeezed out of all water

INNER BODY

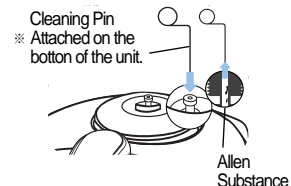
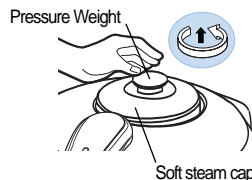
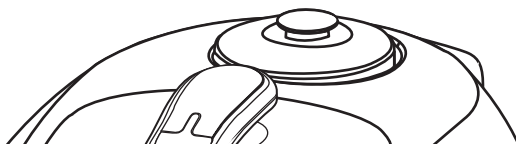


Make sure to clean the steam control vent before and after use.

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

· The valve hole of the pressure weight allows steam to release. Check regularly to ensure that it not blocked. If the valve hole of the pressure weight is blocked, the hot steam and hot content within the cooker can cause serious injury.

※ Do not use the cleaning pin for any other use except to clean the valve hole of the pressure weight.



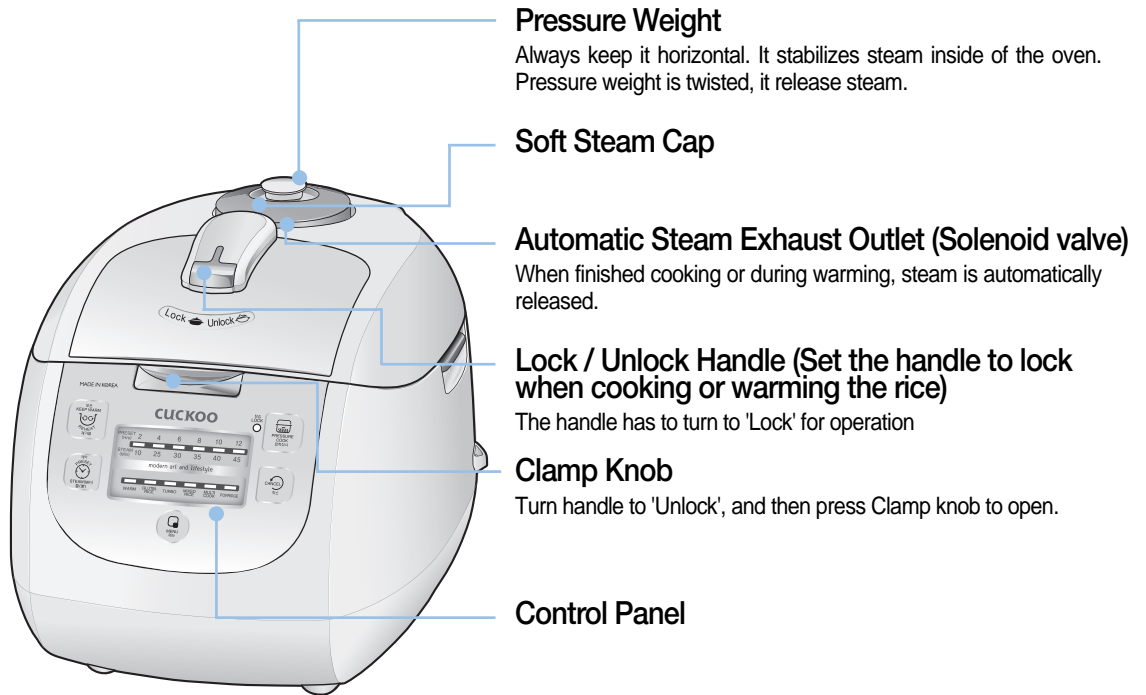
How to disassemble the pressure weight

- ▶ After the Lock/Unlock handle is locked (located on "Lock") turn the pressure weight counter clockwise 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.

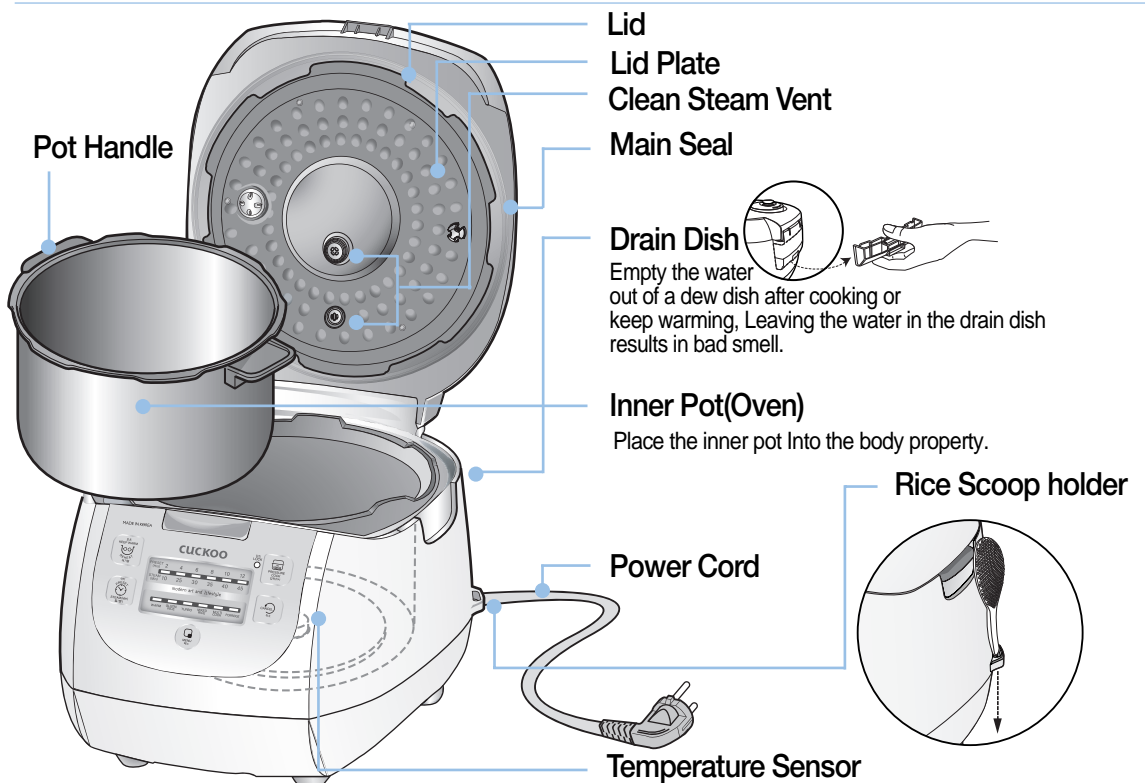


NAME OF EACH PART

Name of each part



Name of each part

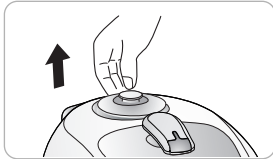




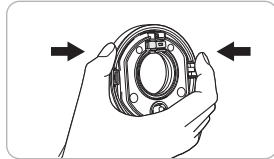
NAME OF EACH PART

How to clean the soft steam cap

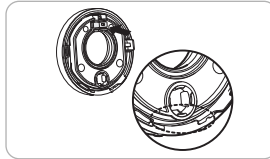
Do not touch the surface of the soft cap right after cooking. You can get burned.



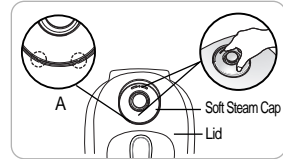
① Detach the soft steam cap like the picture.



② Press the hook in the back, and follow the arrow to detach and clean. Make sure you clean frequently with a sponge or a neutral detergent.



③ Assemble the went so that it fits into the groove perfectly.



④ After you attach the soft steam cap to fit into the groove, press "A" part firmly to assemble the soft steam cap into the product.

Accessories



Manual&Cooking Guide



Rice Scoop



Rice Measuring Cup



Cleaning Pin
(Attached on the bottom of the unit)

Cautions when lid does not close perfectly

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



1. Check to see if the inner pot is correctly placed inside the main body.

2. To close the top cover, place the handle in the "Unlock" position as shown in the picture on the right.



3. If there are hot foods in the inner pot, the lid might not lock properly. In this case twist the pressure weight and allow the steam to release then try to lock the handle.

How to use handle

1. Handle must be located at "Lock" during Cooking.

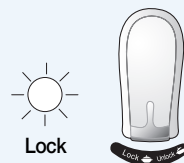
The lamp turning on means the lid is closed perfectly, so you can cook.

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.

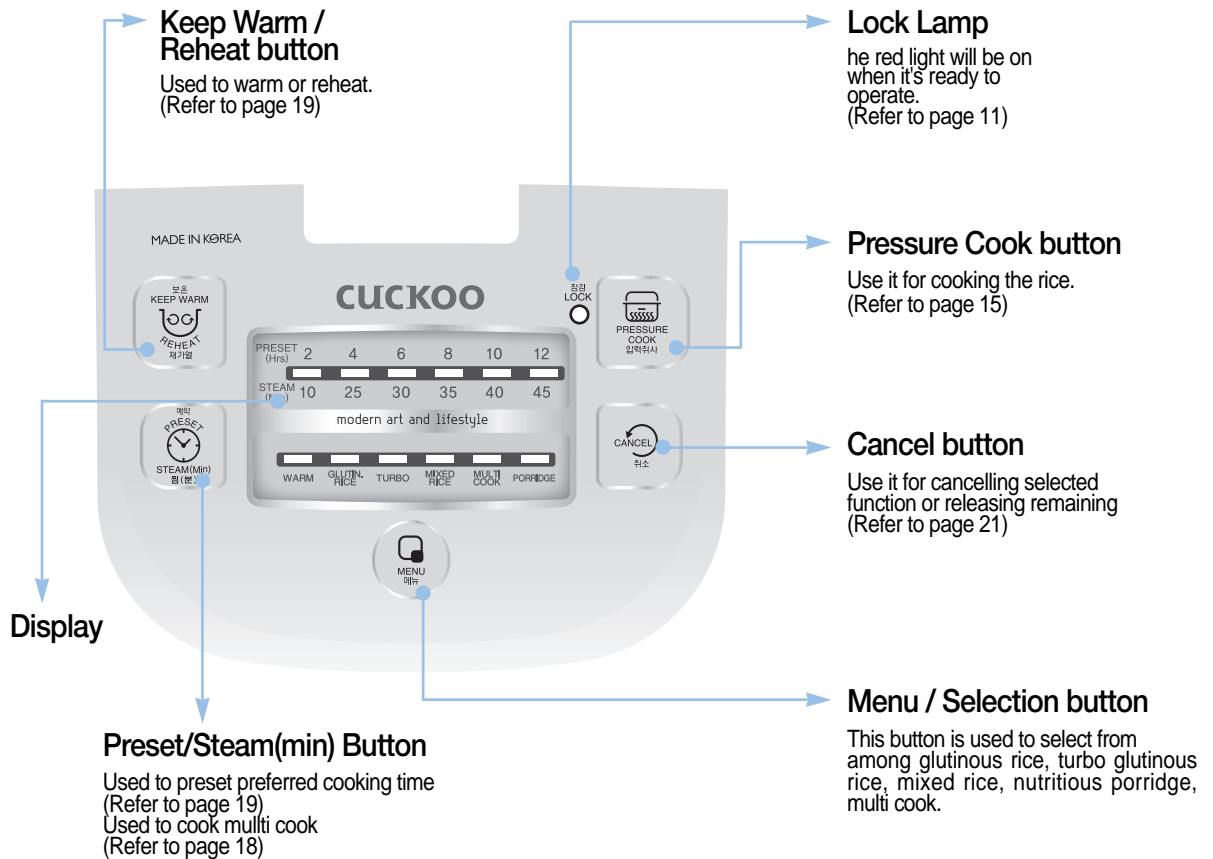
3. Handle must be located at "Unlock" when open and close.

· If the lamp does not turn on, it would not operate "Cook" and "Preset" buttons. Make sure the handle is located at "Lock"





FUNCTION OPERATING PART / ERROR CODE AND POSSIBLE CAUSE



Error Code and Possible Cause

If the product has any problems or is used inappropriately, you can follow the marks below

- ▶ The lamps do not turn on and the buttons do not work at all.
When the inner pot is not placed into the unit or Problem on temperature sensor.

- ▶ The warning sound rings and the Glutinous Rice lamp blinks.



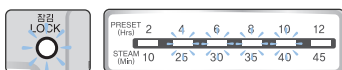
Problem on temperature sensor

- ▶ The warning sound rings and the Lock lamp blinks



When pressing the Pressure Cook and PRESET/STEAM(Min), while the Lock/Unlock handle is on "Unlock" Turn the Lock/Unlock handle "Lock"

- ▶ The warning sound rings. The Lock lamp and the Preset Time (4, 6, 8, 10) lamp blink in turn.



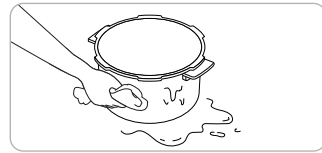
It appears on the display when you press Start button again, or if the cooking has finished and you've never ever turned the handle to 'Unlock'. It can be solved by turning handle to 'Unlock' and then turn to 'Lock'.



BEFORE COOKING RICE

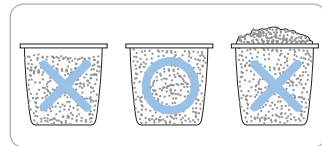
1 Clean the inner pot and wipe the water on the inner pot with dry cloth.

- ▶ Use the soft cloth to wash the inner pot.
- ▶ Using scrubber may cause the coating to peel off.



2 Measure the amount of rice you want to cook using the measuring cup.

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



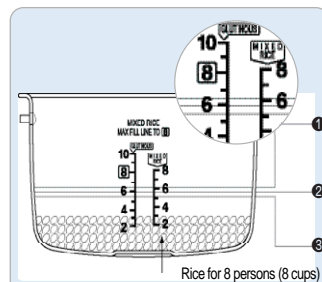
3 Wash the rice in another container until water is clear.

4 Put rinsed rice into the inner pot.

5 Adjust the water amount according to the menu.

- ▶ 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 : Adjust water level to the water scale for 'GLUTINOUS'. Glutinous rice can be cooked to max 10 servings
 - Mixed Rice : Adjust water level to the water scale for 'Mixed Rice'. Mixed Rice and be cooked to max 8 servings
 - Nutritious porridge : Adjust water level to the water scale for 'GLUTINOUS'. Nutritious porridge can be cooked to max 2 servings

※ Cook in cereals menu, hard cereals like red-bean can be half-cooked depending on the kind of cereal.



- 1 When you want to cook the old rice or want the soft rice : pour more water than the measured scale
- 2 Glutinous rice for 6 persons (6cups) : set the water to scale 6 of "Glutinous"
- 3 For overcooked rice : pour less water than the measured scale

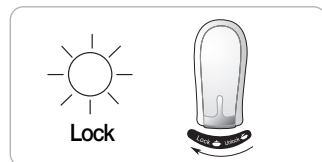
6 Put the inner pot into the main body and close the lid.

- ▶ If there is any substance on the temperature sensor or the bottom of the inner pot, wipe it off before putting the pot into the main unit.
- ▶ Lid 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)



7 Connect power plug and turn the handle to "Lock"

- ▶ The lamp turning on indicates that the unit is locked
- ▶ If the Cook button is pressed with the lid handle unlocked at the same time, the warning sound will ring and the Lock lamp will blink. The cooking will not start.
- ※ If you plug in the cooker with the lid handle locked at the same time and the Pressure Cook button pressed down, the warning sound may ring and the Lock lamp and the Preset Time(4, 6, 8, 10) lamp may blink in turn. In this case, turn the handle to unlock the Top Cover and turn it back to the locked position. Then, press the Pressure Cook button.



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.



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.

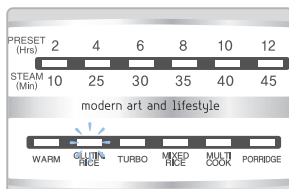
<p>Use the measuring cup!</p> <p>Pour the water until water level marking in the inner pot!</p>	<ul style="list-style-type: none"> When measuring the rice, Use the measuring cup. (The amount of the rice may vary depending on the quality of the rice) Place the inner pot on a flat surface and adjust the water to water level in the inner pot. 	<p>If amount of water and amount of rice is different, rice can be soggy or hard.</p> 
<p>How to store rice</p>	<ul style="list-style-type: none"> If possible, buy a small amount of rice and keep the rice some place where it ventilates well and avoid direct sun light. It can prevent evaporation of rice moisture. If the rice has been unsealed for long, rice can be dry and stale. In the case, you should pour the half of water more. It's tastier. 	<p>If rice is too dry, rice can be crisp even though it is measured properly.</p>
<p>Shorten the duration of the "Preset" time for better cooking.</p>	<ul style="list-style-type: none"> If possible, do not use the preset time function when rice is too dry and pour the half of water more. 	<ul style="list-style-type: none"> If you set "Preset" over the 10 hours or "Preset" dried rice, rice can be crisp or half cooked. Even worse condition, rice can be cooked different tastes each level. If the preset time is longer, the melanoizing effect could be increased.
<p>It's better to set the Keep warming time shortly.</p>	<ul style="list-style-type: none"> We recommend not to contain the cooked rice on keep warm mode exceed 12 hours. 	<p>If rice is kept warm for a long period of time, rice color will change, as well as odor.</p>
<p>Keep the product clean.</p>	<ul style="list-style-type: none"> We recommend to clean the unit after each use. (Especially clean the top of the cover for external substance.) 	<p>Wipe the top cover heating part well for any rice or external substance.</p>

HOW TO COOK

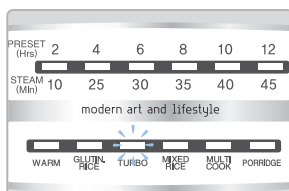


Turn the Lid handle to the locked position, and the Lock lamp will turn on. Then, select a menu by pressing the Menu button and start cooking.

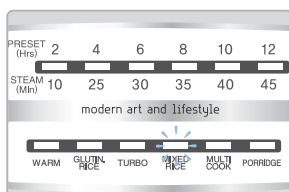
► Select button



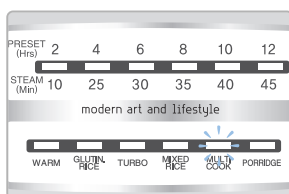
- Press the Menu button once, and the Glutinous Rice lamp will blink. Then, press the Pressure Cook button to start cooking the menu.



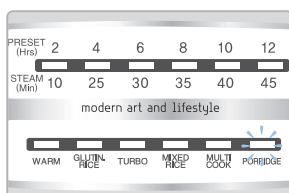
- Press the Menu button twice, and the Turbo Glutinous Rice lamp will blink. Then, press the Pressure Cook button to start cooking the menu.



- Press the Menu button three times, and the Brown Rice/Mixed lamp will blink. Then, press the Pressure Cook button to start cooking the menu.



- Press the Menu button four times, and the Multi Cook lamp will blink. Then, press the Pressure Cook button to start cooking the menu.



- Press the Menu button five times, and the Porridge lamp will blink. Then, press the Pressure Cook button to start cooking the menu.

- Two or three minutes before completing the Steaming, the warning sound for steam release will ring and the steam will be released automatically. Please do not be alarmed and be careful not to burn yourself.
- After cooking, the completing sound will ring and the Keep Warm function will start.
- Stir the rice well immediately after the cooking is completed. If the cooked rice is left unstirred, it will get hard and discolored, causing a bad smell.
- If the Lid handle is too stiff, bend the Pressure Weight aside to release completely steam inside. Then, turn the handle again.
- Do not press the Cancel button while cooking since the cooking will be canceled.



HOW TO COOK

How to use the cooking menu

Glutinous	When you want to have sticky and nutritious white rice.	Mixed Rice	This menu is used to cook by mixing glutinous rice in cereals.
Turbo function for Glutinous rice	-The turbo cooking function is shorten the cooking time. (It takes about 18 minutes when you cook the Glutinous rice for 2 persons.) -Use this turbo cooking function only for cooking rice for less than 6 persons. (The condition of the rice will not be good for more than 6 persons)		
Multi Cook	This menu is used to cook various dishes by setting a time manually	Porridge	This menu is used to cook porridge.

※ Please refer to the cooking guide.

Melanoizing effect

The cooked rice can be light yellow at 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 Rice" setting.

Possible time setting for each menu

Class	Glutinous Rice	Turbo Glutinous Rice	Mixed Rice	porridge	Multi Cook
Cooking Capacity	2 servings ~ 10 servings	2 servings ~ 6 servings	2 servings ~ 8 servings	See del ailed guide lo cooking by The manus.	1 servings ~ 2 servings
Cooking Time	About 26 min ~ About 37 min	About 18 min ~ About 25 min	About 47 min ~ About 54 min		About 81 min ~ About 96 min

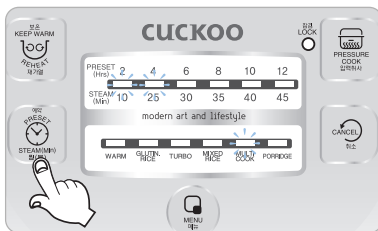
※ After cooking chicken soup and multi cook etc, the smell may permeate into the unit, use the Unit after cleaning the rubber packing and lid part according to page 9.

HOW TO COOK THE MULTI-COOK



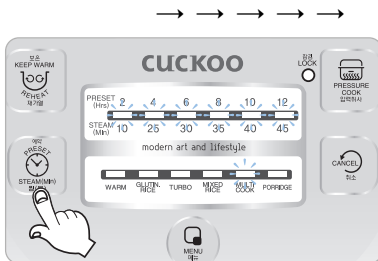
How to use the Multi-cook

- 1 Turn the top handle to “Lock”
- 2 Press menu to select the Multi-cook.
- 3 After setting cooking time with selection button press the Preset/Steam button



► Press the Preset/Steam (min) button, and the Multi Cook lamp will blink on the Multi Cook Time display as shown in the picture.

※ Default time setting for the Multi Cook menu is 25 minutes.



► You can change the time when the cooking is completed by pressing the Preset/Steam (min) button repeatedly. The time setting will change as shown in the picture.



HOW TO PRESET TIMER FOR COOKING

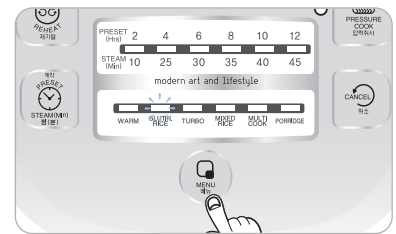
How to use the Multi-cook

1 Turn the Lid handle to lock and check if the Lock lamp turns on.

- ▶ If you press the Preset/Multi Cook button with the Lid handle unlocked, the cook will not be preset.
- ▶ Before cooking, check that the Pressure Weight is well placed horizontally.

2 Select the menu by pressing the Menu Button.

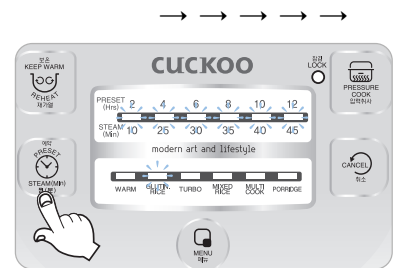
- ▶ The Multi Cook menu cannot be preset.
- ▶ If no menu is selected, the Glutinous Rice will be automatically preset. If you press the Menu button within 7 seconds after setting the preset time, you can change the menu.



3 Multi Cook button, and the Multi Cook lamp will blink on the Multi Cook Time display as shown in the picture.

4 Once the preset time is selected, the Preset mode will start automatically in 7 seconds.

- ▶ Set the preset time by pressing the Menu button within 7 seconds after setting the preset time.
- ▶ The preset time is remaining time to complete the preset menu. (The time to complete the preset menu can vary depending on cooking volume and using conditions.)



Precautions for preset cooking

1 In case of preset cooking

- ▶ If the rice is not old and dry; the result may not be good.
- ▶ If the rice is not well cooked, add more water by about half-scale.
- ▶ If the preset time is longer, moralization could be increased.

2 The change of preset time

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

3 Set the presetting time

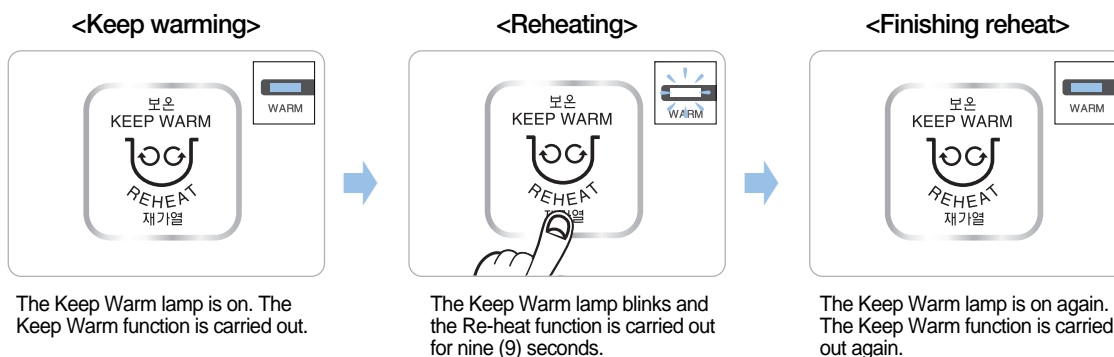
- ▶ Preset time can be set up 2~12 hours



TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY

Having a meal

- ▶ If you want to have warm rice, press the “Keep warm/ Reheat” button. “Reheat” Function will be started and you can eat fresh rice in 9 minutes.



- ▶ The frequent use of the “Reheat” function may cause 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, into the cooker and press the “Keep Warm/Reheat” button to keep the rice warm. (Like this, transforming hot rice to a cold cooker may cause the rice to be discolored or develop or develop an odor)

Simple Soft Function

It will be hard to open the lid during warming or right after it has finished cooking, so push the pressure weight to the side and allow the steam to release.

Make sure the handle is the “Lock” position during warming or reheating.

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

Do not keep the scoop inside the pot while warming the rice. When using a wooden scoop it can create serious bacteria and odors.

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.

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 mix small amount rice or leftovers with the rice under keeping warm. Doing so may cause an odor. (Use a microwave oven for the cold rice)

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.
- ▶ After you cook soups and steamed dishes, clean the inner pot properly to prevent rice from smelling.

CHECK BEFORE ASKING FOR SERVICE

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

Case	Check points	Do the following
When the rice is not cooked.	<ul style="list-style-type: none"> · Pressure Cook/Turbo "button is pressed? · Is there power cut while in cooking? 	<ul style="list-style-type: none"> · Press the "Pressure Cook button once. And check Menu lamp turn on. · Re-press the "Pressure Cook/Turbo" button.
When the rice is not well cooked.	<ul style="list-style-type: none"> · Did you use the measuring cup for the rice? · Did you put proper amount of water? · Did you rinse the rice before cooking? · Did you put rice in water for a long time? · Is the rice old or dry? 	<ul style="list-style-type: none"> · Refer to page 13-14 · Add water about half the notch and then cook.
Bean (other grains) is half cooked.	<ul style="list-style-type: none"> · Is been (other grains) too dry? 	<ul style="list-style-type: none"> · Soak or steam beans and other grains before cooking in the pressure cooker in order to avoid partially cooked beans or grains. Beans should be soaked for -2- minutes or steamed for-2- minutes prior to cooking, depending on your taste.
Rice is too watery or stiff.	<ul style="list-style-type: none"> · Is the menu selected correctly? · Did you properly measure water? · Did you open the top cover before cooking was finished? 	<ul style="list-style-type: none"> · Select the correct menu. · Properly measure water. · Open the top cover after cooking finished
When the water overflows.	<ul style="list-style-type: none"> · Did you use the measuring cup? · Did you use proper amount of water? · Is the menu selected correctly? 	<ul style="list-style-type: none"> · Refer to page 13-14
When you smell odors while warming.	<ul style="list-style-type: none"> · Did you close the top cover? · Please check if the power cord is plugged. · Did it warm over 12 hours? · Is there any other substance such as rice scoop or cold rice? 	<ul style="list-style-type: none"> · Close the top cover perfectly. · Always keep the power on while warming. · As possible, keep warming time within 12 hours. · Don't warm rice with other substance
When the warning sound rings and the lamp blinks.	<ul style="list-style-type: none"> · Temperature sensor or fan motor does not work properly. 	<ul style="list-style-type: none"> · Unplug the power cord and call the Service center.
When the Button does not operate.	<ul style="list-style-type: none"> · Is the inner pot inserted? · Check the rated voltage? 	<ul style="list-style-type: none"> · Please insert inner pot. · This product is 120V only/
When the warning sound rings and the lamp blinks.	<ul style="list-style-type: none"> · Did you turn the Lock/Unlock Handle to "Lock" · Is "pressure" lamp on? 	<ul style="list-style-type: none"> · Please turn the "Lock/Unlock" handle to "Lock"
When the rice is badly sticky.	<ul style="list-style-type: none"> · Is there any rice or any other alien substance on the temperature sensor or the bottom surface of the inner pot? 	<ul style="list-style-type: none"> · Clean all the alien substances on the temperature sensor or the bottom surface of the inner pot.

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 you smell after and before cooking?	<ul style="list-style-type: none"> · Did you clean it after cooking? 	<ul style="list-style-type: none"> · Please clean it after cooking.
When cannot turn to "Unlock"	<ul style="list-style-type: none"> · Is the inner pot correctly inserted in the main body? · Is the Lock/Unlock handle on the top cover set to "Lock"? · Is there hot food in the inner pot? 	<ul style="list-style-type: none"> · Please put in the inner pot perfectly. · Please turn the "Lock/Unlock" handle to "Lock" · Pull the pressure handle to the Side once and allow the steam to release.
When the top cover cannot open although the Lock/Unlock handle is turned to "Unlock"		<ul style="list-style-type: none"> · Because of the pressure. · Pull the pressure handle to aside once and exhaust the steam perfectly.
When "tick, tick" sounds occurs while cooking and warming	<ul style="list-style-type: none"> · Is it the sound of cooking? · Did you wipe the moisture of bottom of inner pot? 	<ul style="list-style-type: none"> · It is normal that the "tick, tick" sound is an on and off operation. · The moisture of the bottom of the inner pot may cause "tick, tick" sound. Please wipe the moisture.
When the steam exhausted Between the top cover.	<ul style="list-style-type: none"> · Is there an External substance on the Packing? · Is packing too old? 	<ul style="list-style-type: none"> · Clean the packing with duster. · Keep the packing clean. · If the steam is exhausted through the top cover, please power off the contact the service center and Dealer. · Packing life cycle is 12 month, please replace the packing per 1year
When the "Cancel" button Does not operate while cooking.	<ul style="list-style-type: none"> · Is the inner pot hot? 	<ul style="list-style-type: none"> · Keep pressing the "Cancel" button for 2 seconds for safety reason if you want to cancel while cooking. · Be careful of hot steam emission or hot contents spattered from the automatic steam outlet during cancellation.
When the warning sound rings. The Lock lamp and the Preset Time (4, 6, 8, 10) lamp blink in turn.	<ul style="list-style-type: none"> · It shows on the display when pressing "Pressure Cook/Turbo" button again, or when the cooking has finished and you've never ever open turned the handle to 'Unlock'. 	<ul style="list-style-type: none"> · It can be solved by turning handle to 'Unlock and then turn to 'Lock'



안전상의 경고

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

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

- 이 기호는 특정조건하에서 위험을 끼칠 우려가 있는 사항에 대하여 주의를 환기시키는 표시입니다.
- 위험 발생을 피하기 위해 주의감게 읽고 지시에 따라 사용하십시오.

! 주의 피하지 않을 경우 경상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황

- 이 기호는 어떤 행위를 '금지' 하는 표시입니다.
- 이 기호는 어떤 행위를 '지시' 하는 표시입니다.

! 경고 (금지)

사용중 압력추 및 자동증기배출구에는 손과 얼굴을 가까이 하지 마십시오.

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



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

- 전기 누전 및 감전의 위험이 있습니다.
- 먼지가 많은 곳이나 화학성 물질이 있는 곳에서는 사용하지 마십시오.
- 제품에 물이 들어 갔을 경우에는 **서비스센터** 로 꼭 문의 하십시오.



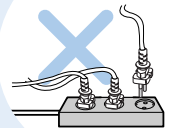
제품을 직사광선이 쬐는 곳, 가스레인지, 라이터, 전열기구 등의 가까이에서 사용하지 마십시오.

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



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

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



제품을 분해하거나 개조하지 마십시오.

- 화재 및 감전의 원인이 됩니다.
- 서비스기사 이외의 사람이 분해하거나 수리하지 마십시오.
수리 및 고장 상담은 **서비스센터** 로 문의하여 주십시오.

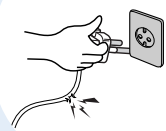


제품을 싱크대에 넣고 닦거나 제품 내부에 물을 넣지 마십시오.

- 전기 누전 및 감전, 화재의 원인이 됩니다.
- 제품에 물이 들어간 경우에는 사용을 중지하고 전원플러그를 뽑은 다음 **서비스센터** 로 문의하여 주십시오.

전원코드나 전원플러그가 파손되었거나 콘센트가 흔들릴 때는 사용을 중지하고 고객상담실로 문의바랍니다.

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



안전상의 경고



경고



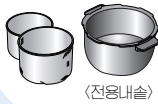
(금지)

압력추 및 자동증기배출구를 막거나 증기구에 행주나 장식용 덮개, 기타물건을 올린 채 사용하지 마십시오.



- 압력에 의한 폭발의 위험이 있습니다.
- 본체의 변형, 변색 및 고장의 원인이 됩니다.

변형된 내솥이나 전용 내솥이 아닌것은 사용하지 마십시오.



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

서비스센터 로 문의해 주십시오

내솥 없이 사용을 하지 마십시오.

- 감전 및 고장의 원인이 됩니다.
- 내솥이 없는 상태에서 쌀이나 물을 넣지 마십시오.
- 쌀이나 물이 들어갔을 경우에는 제품을 뒤집거나 흔들지 마시고

서비스센터 로 꼭 문의 하십시오.

취사나 요리가 진행중일 때 뚜껑 결합 손잡이를 절대 “열림”으로 돌리지 마십시오.

- 강제로 열 경우 압력으로 인해 화상 및 폭발의 위험이 있습니다.
- 취사나 요리 완료 후 증기가 완전히 배출된 상태에서 뚜껑 결합손잡이를 작동시키십시오.

클린 스팀 벤트를 잡아당겨 강제로 빠지 마십시오

- 분리시 증기 배출구가 막힐 위험이 있습니다.

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

- 클린 스팀 벤트가 빠졌거나 결합상태가 불량할 시 서비스 센터에 문의 하십시오.
- 사용전 · 후 청결을 유지하여 주십시오



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

- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.



제품내에 살충제나 화학물질 등을 뿌리거나 투입하지 마십시오.



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

서비스센터 로 문의해 주십시오

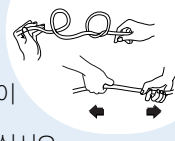
흡·배기구 또는 틈 사이에 바늘, 청소용 핀, 금속물 등 이물질이 들어가거나 막히지 않도록 하십시오.

- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.
- 청소용 핀을 증기배출구 청소외에 제품의 틈새나 구멍에 넣지 마십시오.

취사나 요리가 진행중일 때 절대로 뚜껑을 열지 마십시오.

- 취사나 요리가 진행중일 때 압력에 의해 뚜껑이 열리지 않습니다.
- 강제로 열면 화상 및 폭발의 위험이 있습니다.
- 취사 또는 요리중 부득이하게 뚜껑을 열어야 할 경우 취소 버튼을 약 2초간 누른 후 내부압력이 완전히 제거되었는지 확인을 하고 열어 주십시오.

전원코드를 무리하게 구부리거나, 묶거나, 잡아당기지 마십시오.



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

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



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

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

- 고열에 화상을 입거나 감전이 될 수 있습니다.

전원플러그에 묻은 이물질은 물기가 없는 천으로 깨끗이 제거하여 주십시오.

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



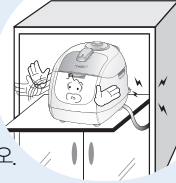
안전상의 경고

! 경고

! (지시)

쌀통 및 다용도 선반 등에 제품을 놓고 사용하지 마십시오.

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



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

- 온도감지를 정확히 못하게 되므로 내솥이 가열되어 이상작동 및 화재의 원인이 됩니다.



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

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

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

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

! 주의

⊘ (금지)

사용 중에 이상한 소리나 냄새 또는 연기가 나면 즉시 전원플러그를 뽑고 내부 압력을 완전히 제거 후 **서비스센터** 로 문의해 주십시오.

교류 220V 이외에는 사용하지 마십시오.

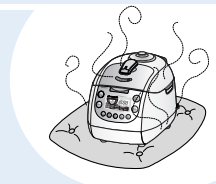
- 감전 및 화재의 원인이 될 수 있습니다.
- 제품이 정상적으로 작동을 하지 않습니다.

최대 용량 이상으로 내용물을 넣고 사용하지 마십시오.

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

제품 밑에 깔판, 방석, 전기장판 등을 놓고 사용하지 마십시오.

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



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

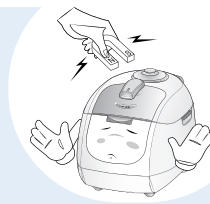
- 고열에 의해 화상을 입을 수 있습니다.
- 압력추가 젖혀져 증기에 의해 화상을 입을 수 있습니다.

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

- 고장 및 냄새의 원인이 됩니다.

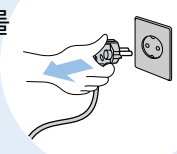
뚜껑 위에 자성을 지닌 물체를 올려 놓거나 자성이 강한 물체 근처에서 사용하지 마십시오.

- 제품 고장 및 기능이 정상적으로 작동되지 않을 수 있습니다.



사용하지 않을 때는 전원플러그를 콘센트에서 뽑아 주십시오.

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





! 주의

⊘ (금지)

제품에 심한 충격을 주거나 떨어뜨리지 마십시오.

- 제품 고장 및 안전상의 문제가 발생할 수 있습니다.

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

- 화상 및 제품손상의 원인이 됩니다.
- 압력축을 젖혀 증기가 완전히 배출되었는지 확인 후 뚜껑결합손잡이를 돌려주십시오.
- 취사나 요리 완료 후 뚜껑을 열때 증기에 의한 화상의 우려가 있으므로 주의하십시오.



경사진 곳이나 울퉁불퉁한 곳에서는 사용하지 마십시오.

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



내술을 다른 용도로 사용하거나 불위에 올리지 마십시오.

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

내술 코팅이 벗겨질 경우 **서비스센터** 로 문의해 주십시오.

- 제품을 장기간 사용할 경우 내술 코팅이 벗겨질 수 있습니다.
- 거친 수세미나 금속성 수세미로 내술을 씻을 경우 코팅이 벗겨질 수 있으니 반드시 주방용 중성세제와 스폰지로 씻어 주십시오.



내술 손잡이를 잡고 제품을 들어 올리지 마십시오.

- 내술 손잡이를 잡고 들어 올릴 경우 뚜껑이 열려 위험합니다.
- 제품 바닥 좌우측에 있는 이동용 손잡이 홈을 양손으로 들어올려 안전하게 사용하십시오.

! 주의

! (지시)

취사 또는 요리 진행 중 자동증기 배출시 주의하십시오.

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

전원플러그를 뽑더라도 뚜껑 결합 손잡이를 항상 "잠금" 위치로 돌려 주십시오.

- 취사나 요리 완료 후 내술이 뜨겁거나 뜨거운 밥이 남아 있을 경우 전원플러그를 뽑더라도 뚜껑을 닫고 뚜껑 결합 손잡이를 "잠금" 위치로 돌리지 않으면 내부압력에 의해 제품의 변형이나 손상의 원인이 됩니다.
- 취사, 요리 및 보온 중에도 반드시 뚜껑 결합 손잡이를 "잠금" 위치에 놓고 사용해 주십시오.



요리 후에는 반드시 청소해 주십시오.

- 만능찜 등의 요리 후 취사 및 보온을 하게되면 밥에 냄새가 배어들 수도 있습니다.
- 내술뚜껑 세척 시 거친 수세미나 금속성 수세미를 사용할 경우 코팅이 벗겨질 수 있으니 반드시 스폰지 또는 물기를 제거한 행주로 닦아주십시오.
- 26쪽을 참조하여 내술, 내술뚜껑, 패킹 등을 깨끗이 닦아낸 후 사용하십시오.
- 단, 클린 스팀 벤트는 강제로 빼지 마십시오.
- 제품의 사용환경이나 방법에 따라 내술뚜껑의 코팅이 벗겨질 수 있습니다. 이런경우 **서비스센터** 로 문의해 주십시오.



전원플러그를 뽑을때는 전원코드를 잡지 마시고 꼭 전원플러그를 잡고 뽑아주십시오.

- 전원코드에 충격이 가면 감전 및 화재의 원인이 될 수 있습니다.

취사나 요리가 끝난 뒤에는 반드시 본체에 고인물을 닦아 주십시오.

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

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

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

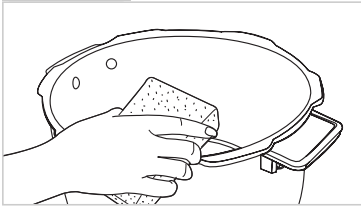
- 정해진 쌀 및 물의 양으로 취사해 주십시오.
- 특히, 물의 양이 규정보다 많으면 내용물 넘침의 원인이 됩니다.
- 증기조절캡이 장착된 상태에서 취반을 하십시오.



제품 손질 방법

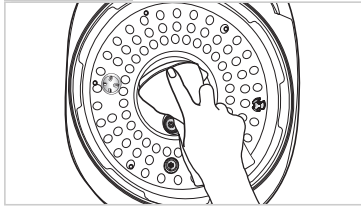
- 청소를 잘하지 않으면 보온 중 냄새가 나는 원인이 됩니다. 특히 뚜껑부는 자주 청소해 주십시오.
(전원플러그를 빼고 본체의 열이 식고 난 후 손질하십시오.)
- 본체 및 뚜껑은 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오. 벤젠, 신나 등은 사용하지 마십시오.
- 사용중 내솥뚜껑이나 내솥내부에 밥물이 묻어 전분막이 생기는 수가 있으나, 위생상 아무런 영향이 없습니다.

내솥



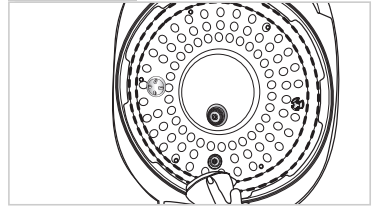
내솥의 바깥면이나 밑면의 이물질 및 물기를 깨끗이 닦아 주십시오. 거친 수세미, 솔, 연마제 등은 코팅이 벗겨질 수 있으므로 주방용 중성세제와 부드러운 천 또는 스폰지로 닦아 주십시오.

내솥뚜껑



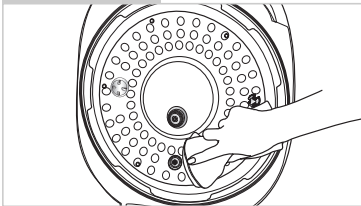
내솥의 뚜껑에 밥물이 묻어 있는 경우 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오. 뚜껑의 가장자리 부분은 금속으로 되어 있으므로 청소할 때 주의 하십시오.

압력패킹



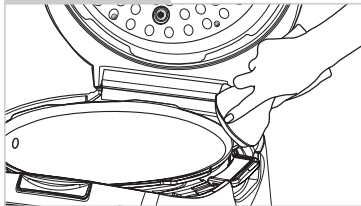
압력패킹은 청소시 빠지지 않도록 하여 주십시오. 세척시에는 부드럽게 닦아 주시고 제품에서 떼어 내지 마십시오. 부분적으로 빠진 곳은 손가락으로 꼭 눌러 뚜껑의 홈에 완전히 끼워 넣은 후 사용 하십시오.

클린 스팀 벤트



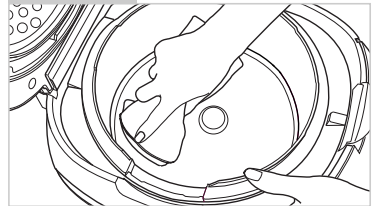
사용전·후 클린 스팀 벤트가 막히지 않도록 깨끗이 닦아 주십시오. 닦을 때 부드럽게 닦아 주시고 강제로 빠지 마십시오. 사용전·후 클린 스팀 벤트의 결합 상태를 확인해 주십시오. 클린 스팀 벤트가 빠졌거나 결합이 불완전한 경우 반드시 서비스센터에 문의하십시오.

본체 물고임부



취사시 발생하는 밥물은 증기배출구로 통해 이곳에 고일수 있도록 설계되어 있으므로 취사 완료후 물기를 제거한 행주로 깨끗이 닦아 주십시오.

본체내부



온도감지기에 이물질이 눌러 붙어 있는 경우 금속편이 손상되지 않게 제거 하십시오.

압력 노즐막힘 손질방법

압력추

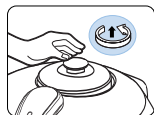
이물질 등으로 압력추 증기 배출구가 막혀 있으면 재기능을 발휘하지 못하므로 사용 전·후에는 아래의 압력추/증기배출구 청소방법을 참조하여 압력추를 분리한 다음 청소용 핀으로 구멍을 뚫은 후 사용해 주십시오.
※ 압력추의 디자인은 그림과 다를 수 있습니다.

소프트스팀캡

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



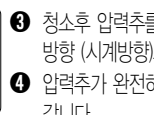
<압력추/증기배출구 청소방법>



1 뚜껑 결합손잡이가 잠긴 상태 ("잠김" 위치)에 압력추를 잡고 위로 들면서 화살표 방향반시계 방향으로 돌려서 분리합니다.



2 청소용 핀(실물은 본체바닥면에 부착되어 있음)으로 구멍을 뚫습니다.
※ 청소용 핀으로 압력추 증기 배출구만 청소하시고, 다른구멍은 안전장치이므로 절대로 찌르지 마십시오.



3 청소후 압력추를 조립할때는 분리할때와 반대 방향 (시계방향)으로 돌려서 끼워 넣습니다.

4 압력추가 완전히 조립되면 추가 자유롭게 돌아 갑니다.

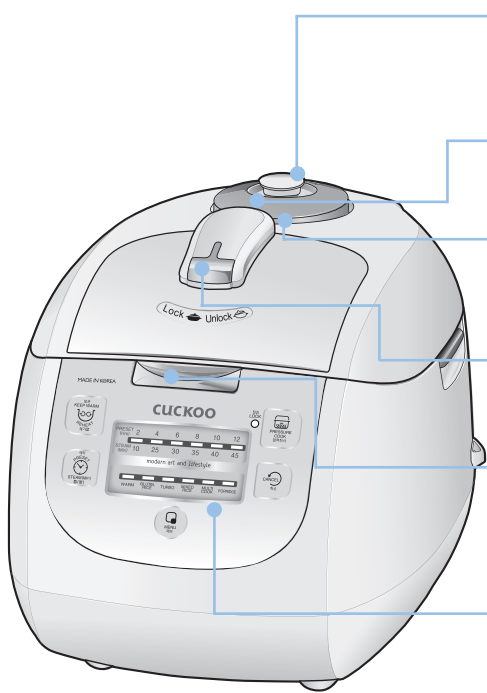
내솥·부속품 ▶ 주방용 중성세제와 스폰지로 씻어 주십시오.





각 부분의 이름

각 부 명칭(외부)



압력추


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

소프트스팀캡

자동 증기 배출구

취사나 요리가 끝나거나 보온시 자동으로 증기를 배출시켜 줍니다.
필요할 경우 취사버튼을 눌러(2초) 증기를 배출 시킬 수도 있습니다.

뚜껑 결합 손잡이

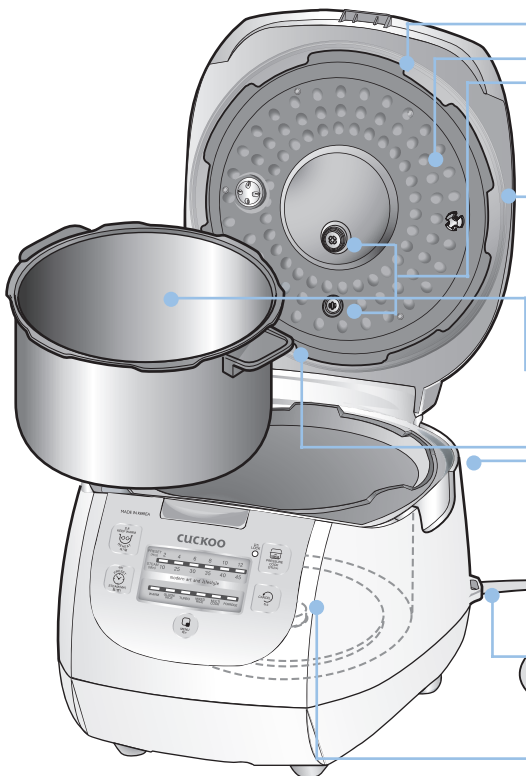
취사나 요리 시 손잡이 표시()가 "잠김" 위치로 되어야 작동이 됩니다.

뚜껑 열림 버튼

뚜껑 결합 손잡이를 "잠김"에서 "열림"로 돌린 후
뚜껑 열림 버튼을 누르면 뚜껑이 열립니다.
(취사나 요리 중에는 뚜껑 열림 버튼을 누르지 마십시오.)

기능조작부 및 표시부

각 부 명칭(내부)



뚜껑

내솥뚜껑

클린 스팀 벤트

패킹

패킹은 사용 방법 및 횟수에 따라 1년~3년 정도
사용 후 교환하여 주십시오.

물받이

보온이나 취사
조리후에는 항상 물받이에 있는 물을 버려주세요.
물받이에 밥물이 고여 있을 경우 냄새의 원인이 됩니다.

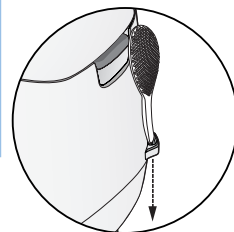
내솥

내솥을 본체에 똑바로 넣습니다.

내솥 손잡이

전원코드

주걱꽂이



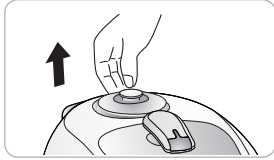
온도감지기



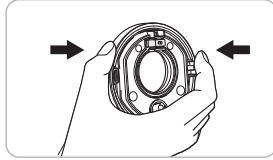
각 부분의 이름

소프트스팀캡 손질 방법

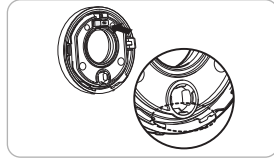
※ 취사나 요리 완료 직후에는 소프트스팀캡이 뜨거우므로 만지지 마십시오. 화상을 입을 수 있으므로 주의하십시오.



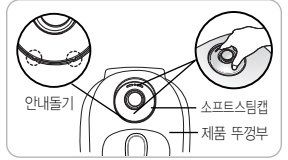
① 소프트스팀캡을 그림과 같이 떼어냅니다.



② 뒷면에 있는 후크를 화살표 방향으로 눌러서 분해하고, 주방용 중성세제 및 스폰지로 자주 세척해 주십시오.



③ 소프트스팀캡을 조립하여 끼울 때에는 앞쪽의 홈 부분을 맞춘 후, 화살표 방향으로 눌러 확실하게 끼워주십시오.



④ 제품에 소프트스팀캡을 장착할 때는 뚜껑부의 안내돌기 사이에 소프트스팀캡을 안착한 후 소프트스팀캡을 눌러 단단히 고정시켜 주십시오.

부속품 안내



사용설명서 및 요리안내



주걱



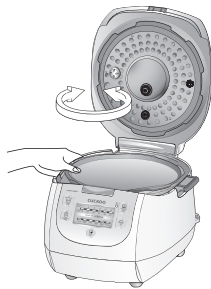
계량컵



청소용 핀
(실물은 본체바닥면에 부착되어 있습니다.)

뚜껑이 닫히지 않을 때의 주의사항

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



1. 내솥이 제품 본체에 완전히 들어가 있는지 확인합니다. (내솥에 부착된 손잡이를 제품 본체 홈 부에 안착하십시오.)
2. 뚜껑부를 위에서 보았을 때 뚜껑 결합 손잡이가 오른쪽 그림과 같이 되어 있어야 뚜껑이 닫힙니다.



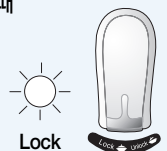
3. 제품내에 증기가 발생하는 음식물이나 뜨거운 물 등이 들어 있으면 닫는 순간 압력이 걸려서 뚜껑이 잘 닫히지 않습니다. 이때는 압력추를 젖힌 다음 뚜껑을 닫고 뚜껑 결합 손잡이를 시계방향으로 돌려서 뚜껑을 체결합니다.

뚜껑 결합 손잡이의 사용법에 관하여

1. 취사 또는 요리시에는 뚜껑을 닫고 뚜껑 결합손잡이를 “잠김” 위치로 확실하게 돌려주십시오.
 - 기능표시부의 “잠김”램프에 불이 켜집니다. 이는 뚜껑이 확실하게 잠겨 압력취사를 선택할 수 있도록 표시하여 주는 안전장치의 기능입니다.
2. 취사나 요리 완료 후 뚜껑 손잡이를 “잠김”에서 “열림”위치로 돌린 후, 뚜껑 열림버튼을 눌러 뚜껑을 열어주십시오.
 - 제품 내부에 증기가 완전히 배출되지 않으면 뚜껑 결합 손잡이가 “잠김”에서 “열림” 쪽으로 쉽게 돌아가지 않습니다. 이때 뚜껑 결합 손잡이를 강제로 돌리지 마시고 압력추를 젖혀 내부 증기가 완전히 배출된 후 다시 조작해 주십시오.
3. 뚜껑을 열고 닫을 때는 항상 뚜껑 결합 손잡이 위치를 “열림”에 위치해 주십시오.

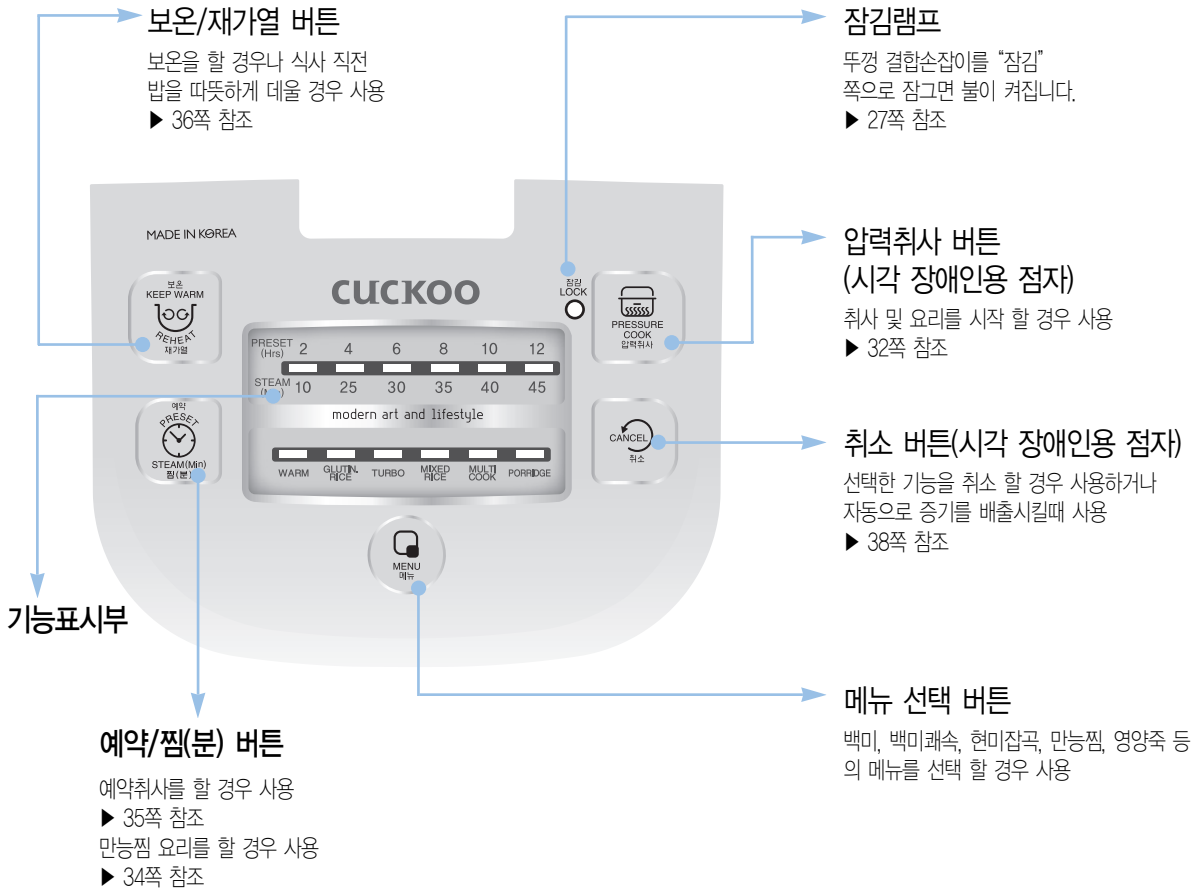
• “잠김” 램프에 불이 켜지지 않으면 압력취사, 예약 버튼이 작동하지 않습니다. 정확하게 다시 “잠김” 위치로 돌려 주십시오.

• 뚜껑부를 위에서 보았을 때 뚜껑 결합 손잡이가 “잠김” 위치와 일치할 때 뚜껑이 잠긴 상태입니다.





기능 조작부의 이름과 역할 / 기능 표시부의 이상점검 기능



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

기능 표시부의 이상점검 기능

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

▶ 모든 램프에 불이 들어오지 않고 버튼작동이 안될때
정전 또는 내솥이 없거나 온도 감지기에 이상이 있을 때 나타납니다.

▶ 경고음이 울리고 백미 램프가 깜박일 때
온도감지기에 이상이 있을 때 나타납니다.
→ 서비스센터로 문의 하십시오.

▶ 경고음이 울리고 잠김 램프가 깜박일 때
뚜껑 결합 손잡이를 확실하게 돌리지 않은 상태에서 압력취사 또는 예약/찜(분) 버튼을 눌렀을 때 나타납니다. 뚜껑 결합 손잡이를 "잠김" 쪽으로 확실하게 돌려 주십시오, 이 때 잠김램프에 불이 켜집니다.

▶ 경고음이 울리고 잠김 램프와 예약시간램프(4,6,8,10)가 교차로 깜박일 때
전원 입력 후 또는 취사 완료 후 보온 상태에서 한번도 뚜껑 결합 손잡이를 "열림" 쪽으로 돌리지 않고, 대기상태가 된 후 재차 압력취사, 예약버튼을 눌렀을 때 나타납니다. 뚜껑 체결 감지장치의 동작 확인 기능입니다.

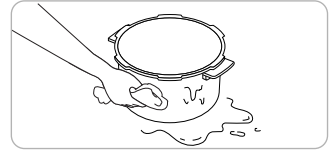
뚜껑 결합 손잡이를 "열림"으로 한 후 다시 "잠김" 쪽으로 돌려 주시면 됩니다.
그래도 문제가 계속 해결되지 않으면 서비스센터 로 문의하여 주십시오.



취사전 준비사항

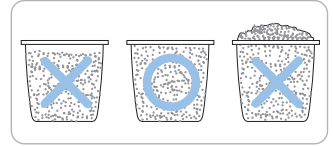
1 내솥을 깨끗이 씻은 후 물기를 닦습니다.

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



2 계량컵을 사용하여 쌀을 인분수 만큼 별도의 용기에 담습니다.

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



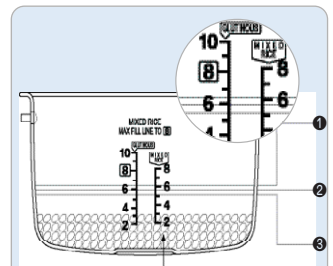
3 별도의 용기에 맑은 물이 나올 때까지 깨끗이 씻습니다.

4 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 옮겨 담습니다.

5 메뉴에 따라 물의 양을 조절합니다.

- ▶ 바닥이 평탄한 곳에 내솥을 올려 놓고 내솥에 표시된 눈금에 맞춰 물의 양을 조절합니다.
- ▶ 내솥에 표시된 눈금은 쌀과 물을 함께 부었을 때의 물눈금을 표시합니다.
- ▶ 물 높이 조절에 대하여
 - 백미, 잡곡 : '백미/잡곡' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.
백미는 최대 10인분, 잡곡은 최대 8인분까지 취사 가능합니다.
 - 현미잡곡 : 백미에 현미를 5:5 비율로 섞어서 취사 할 경우 사용합니다.
'현미잡곡' 물눈금 기준으로 맞춥니다.
현미잡곡은 최대 8인분까지 취사 가능합니다.
 - 영양죽 : 백미/잡곡 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.
죽 메뉴는 최대 2인분까지 취사 가능합니다.
(죽1인분 : 눈금4, 죽1.5인분 : 눈금5, 죽2인분 : 눈금6)

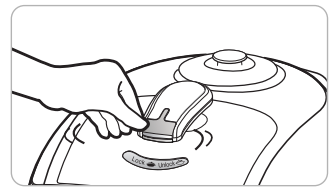
※ 콩, 팥과 같은 딱딱한 곡류는 불리거나 삶아서 잡곡 메뉴에서 취사를 하십시오. 잡곡의 종류에 따라 설익을 수도 있습니다.



- 1 목은쌀로 밥을 지을때나 진밥을 원할 때 : 물을 규정량보다 많이 부어 주십시오.
- 2 쌀 6인분의 경우 (계량컵 6컵) 내솥의 '백미/잡곡' 눈금 6에 물을 맞춥니다.
- 3 쌀을 충분히 불렸을 때 또는 된밥을 원할 때 : 물을 규정량보다 적게 부어 주십시오.

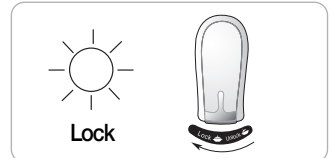
6 전원플러그를 먼저 꽂은 후 내솥을 본체에 넣어 주십시오.

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



7 전원플러그를 꽂고 뚜껑 결합 손잡이를 잠김위치로 돌려 주십시오.

- ▶ 표시부에 잠금 램프가 켜지면 뚜껑이 완전히 결합 되었음을 알 수 있습니다.
- ▶ 뚜껑 결합 손잡이를 "잠김"으로 맞추지 않고 취사버튼을 누르면 경고음이 울리고 "잠김"램프가 깜박이며 취사가 되지 않습니다.
- ※ 뚜껑 결합 손잡이의 "잠김" 상태에서 전원플러그를 꽂은 후 압력취사 버튼을 눌러 사용할 경우 경고음이 울리고 잠금 램프와 예약시간램프(4,6,8,10)가 교차로 깜빡일 수 있으므로, 이런 경우는 뚜껑 결합 손잡이를 "열림"쪽으로 돌려서 다시 "잠김" 상태로 놓은 후에 압력취사 버튼을 눌러 사용하시면 됩니다.



정전보상 기능이란?



- ▶ 본 제품은 정전이 되어도 정전 이전의 상태를 기억하게 되어 있어 정전 약 2분 이내에 다시 전기가 들어오면 정상적으로 작동하게 됩니다. (제품에 따라 조금씩 차이가 날 수도 있습니다.)
- ▶ 정전으로 취사나 요리 진행이 취소된 경우에는 압력취사 버튼을 다시 누르셔야 취사나 요리가 가능합니다.
- ▶ 취사나 요리 중에 정전이 되면 정전된 시간만큼 취사나 요리 시간이 늦어지며 정전시간에 따라 취사나 요리 상태가 다소 차이가 날 수 있습니다.



맛있는 밥을 드시려면

압력밥솥으로 맛있는 밥짓기

맛있는 압력밥솥 밥을 드시려면 다음 사항을 꼭 알아두십시오.

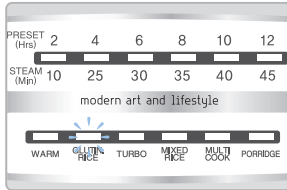
<p>쌀은 계량컵으로! 물은 내솥노금 으로 정확히!</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 쌀은 반드시 계량컵을 사용하여 정확히 계량합니다. (시중에 유통되고 있는 쌀통은 제품에 따라 쌀의 양이 다소 차이가 날 수도 있습니다.) • 물의 양은 내솥을 평평한 곳에 놓고 내솥의 물(水) 높이에 맞춥니다. 	<p>쌀의 양과 물의 양이 맞지 않으면 밥이 퍼석하거나 설익거나 질게 될 수가 있습니다.</p> 
<p>쌀은 보관 방법이 중요!</p>	<ul style="list-style-type: none"> •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



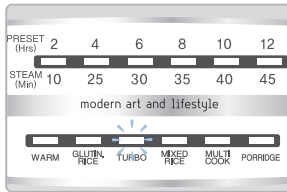
취사는 이렇게 하십시오

뚜껑 결합 손잡이를 “잠김” 위치로 돌려 잠김램프에 불이 들어오면 메뉴 버튼을 눌러 원하는 메뉴를 선택하여 취사를 시작합니다.

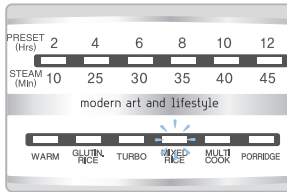
▶ 취사전 압력추를 수평으로 맞추어 주십시오.



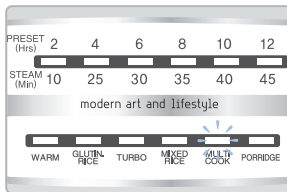
▶ 메뉴 버튼을 한번 누르면 백미 램프에 불이 깜박거리고 압력취사 버튼을 누르면 백미 취사 기능을 수행합니다.



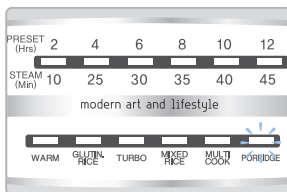
▶ 메뉴 버튼을 두번 누르면 백미쾌속 램프에 불이 깜박거리고 압력취사 버튼을 누르면 백미쾌속 취사 기능을 수행합니다.



▶ 메뉴 버튼을 세번 누르면 현미잡곡 램프에 불이 깜박거리고 압력취사 버튼을 누르면 현미잡곡 취사 기능을 수행합니다.



▶ 메뉴 버튼을 네번 누르면 만능찜 램프와 찜(분) 10, 25 램프에 불이 깜박거리고 압력취사 버튼을 누르면 만능찜(25분) 취사 기능을 수행합니다. (▶ 34쪽 참조)



▶ 메뉴 버튼을 다섯번 누르면 영양죽 램프에 불이 깜박거리고 압력취사 버튼을 누르면 영양죽 취사 기능을 수행합니다.

- ▶ 뜸 완료 2~3분 전에 증기 배출 효과음이 나오고 증기가 자동배출되므로 놀라거나 화상을 입지 않도록 주의 하십시오.
- ▶ 취사가 끝날때 완료음이 울리면 보온 기능을 시작합니다.
- ▶ 취사가 끝나면 즉시 밥을 골고루 잘 섞어 주십시오. 섞지 않고 그냥 두면 밥이 굳고 변색되어 냄새가 발생합니다.
- ▶ 뚜껑 결합 손잡이가 잘 돌아가지 않는 경우는 압력추를 젖힌 다음 내부 증기를 완전히 빼낸 후 뚜껑 결합 손잡이를 돌려 주십시오.
- ▶ 취사중에는 취소 버튼을 누르지 마십시오. 취사가 취소됩니다.



취사는 이렇게 하십시오

취사메뉴 사용법

백미	백미를 찰지게 취사할 때 사용합니다	현미 잡곡	백미에 곡류를 섞어서 취사할 경우 사용합니다.
백미 쾌속	<ul style="list-style-type: none"> · 백미쾌속 취사는 밥짓는 시간이 단축됩니다. (백미 2인분 기준 약 18분 정도 걸림) · 백미쾌속 취사는 정상 취사보다 밥 상태가 좋지 않으므로 6인분 이하에서만 사용하여 주십시오. · 취사전 쌀을 20분 정도 불린 다음 백미쾌속으로 취사하시면 밥맛이 더욱 좋아집니다. 		
만능찜	수동으로 찜시간을 설정해서 요리합니다.	영양죽	영양죽을 끓이는 기능입니다.

※ 메뉴별 상세한 요리 방법은 요리 안내를 참조하십시오.

멜라노이징(미세 밥 늘음) 현상

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

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

메뉴별 취사시간

구분	백미	백미쾌속	현미잡곡	만능찜	영양죽
취사량	2인분~10인분	2인분~6인분	2인분~8인분	메뉴별 상세 요리안내를 참조하여 주십시오.	1인분~2인분
취사시간	약26분~약37분	약18분~약25분	약47분~약54분		약81분~약96분

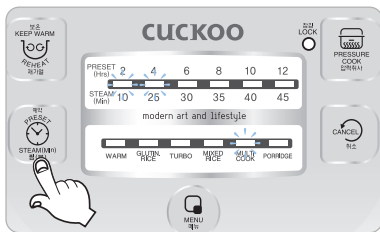
※ 만능찜 등의 요리 후 취사를 하게 되면 냄새가 배어들 수도 있습니다.
(26쪽을 참조하여 패킹과 뚜껑 부위를 깨끗하게 닦아 낸 후 사용하여 주십시오.)



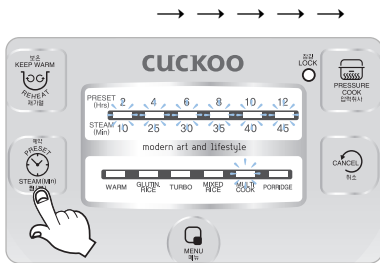
만능찜은 이렇게 하십시오

만능찜 사용방법

- 1 뚜껑 결합 손잡이를 “잠김”쪽으로 돌려 잠김램프에 불이 들어오게 합니다.
 - ▶ 취사전 압력추가 수평으로 되었는지 확인하여 주십시오.
- 2 메뉴 버튼을 눌러 만능찜 메뉴를 선택합니다.
- 3 예약/찜(분) 버튼을 눌러 요리시간을 설정한 후 압력취사 버튼을 누릅니다.
 - ※ 만능찜 메뉴 요리시간은 요리안내를 참조 하십시오.



- ▶ 예약/찜(분) 버튼을 누르면 찜시간 표시부에 옆그림과 같이 표시등이 깜박거립니다.
- ※ 만능찜 메뉴 선택 시 기본설정 시간은 25분입니다.



- ▶ 예약/찜(분) 버튼을 누를 때 마다 취사완료 시간을 변경할 수 있으며 옆그림과 같이 진행됩니다.
- 찜시간은 10분, 25분, 30분, 35분, 40분, 45분까지 설정 가능합니다.

예약취사는 이렇게 하십시오



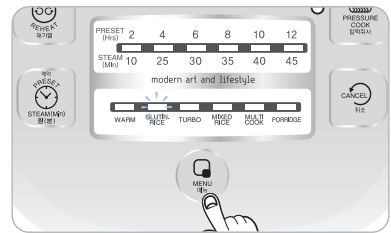
예약 취사하는 방법

1 뚜껑 결합 손잡이를 “잠김” 위치로 돌려 잠김램프에 불이 들어오는지 확인 하십시오.

- ▶ 뚜껑 결합 손잡이를 “잠김”으로 맞추지 않고 예약/찜(분) 버튼을 누르면 예약이 되지 않습니다.
- ▶ 취사전 압력추를 수평으로 맞추어 주십시오.

2 메뉴 버튼을 눌러 원하는 메뉴를 선택합니다.

- ▶ 만능찜은 예약이 되지 않습니다.
- ▶ 별도로 메뉴를 지정하지 않으면 자동으로 백미 취사가 예약되며, 예약 시간설정 후 7초 이내에 메뉴 버튼을 누르면 메뉴가 변경됩니다.

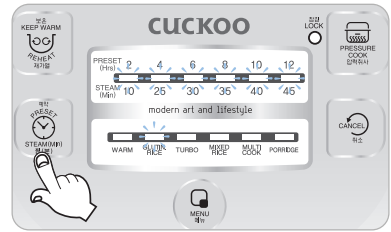


3 예약/찜(분) 버튼을 누르면 예약시간 표시부에 옆그림과 같이 표시등이 켜집니다.



4 예약 시간이 설정된 뒤 7초 후에 자동으로 예약취사가 진행됩니다.

- ▶ 예약/찜(분) 버튼을 누른 후 7초 이내에 예약시간을 설정해 주십시오.
- ▶ 예약설정 시간은 예약취사 완료까지 남은 시간입니다. (취사량 및 사용조건에 따라 예약취사 완료시각이 다소 차이가 날 수도 있습니다.)



예약 취사시 유의사항

1 예약 취사를 할 경우

- ▶ 쌀이 개봉된 지 오래되어 매우 말라버린 경우에는 총밥이 되는 수도 있습니다.
- ▶ 밥이 설익을 경우에는 물을 내솥표시의 물(水)높이 기준보다 반눈금 정도 더 넣어 주십시오.
- ▶ 예약 취사 용량이 많거나 장시간 예약 취사를 설정하실 경우 멜라노이징(미세 밥 눌음) 현상이 증가할 수 있습니다.

2 예약 시각 변경

- ▶ 예약시각을 변경할 경우는 취소 버튼을 2초 이상 눌러 취소시킨 후 다시 시작하십시오.

3 예약 설정 시간

- ▶ 2시간~12시간 예약 설정이 가능합니다.



밥을 맛있게 보온하려면

식사하실 때

- ▶ 보온중 식사를 하실 때 따끈따끈한 밥을 원하시면, 보온/재가열 버튼을 누르면 보온재가열이 시작되고 9분 후 밥을 드시면 금방 지은 밥처럼 따끈따끈한 밥을 드실 수 있습니다.



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

보온할 때 주의사항

취사 직후나 보온중 뚜껑을 열 때 압력에 의해 뚜껑이 잘 안 열리는 경우가 있습니다. 뚜껑을 열 때는 압력추를 젖혀 압력이 완전히 제거된 다음 열어 주십시오.

보온 또는 재가열시 반드시 뚜껑 결합 손잡이를 잠김쪽으로 체결하십시오. (뚜껑 열림 버튼 파손 및 보온성능에 영향을 줍니다.)

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

주걱을 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.

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

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

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

보온시 냄새가 날 때

- ▶ 청소를 자주 해 주십시오. 특히 뚜껑부의 청소상태가 나쁘면 세균이 번식하여 보온시 냄새가 날 수 있습니다.
- ▶ 외관상 깨끗하더라도 곳곳에 세균이 서식하여 보온시 냄새를 발생시킬 수 있으므로 냄새가 많이 날 경우는 물을 끓여 소독을 합니다. 물을 내솥의 백미/잡곡 눈금 4인분 정도에 맞추고 식초를 1큰술 넣은 후 뚜껑을 닫고 압력취사 버튼을 눌러 물을 끓입니다. 20~30분 정도 끓인 후 취소 버튼을 2초간 눌러 증기를 배출합니다. 물을 끓인 후 내솥을 반드시 깨끗이 씻어 냅니다.
- ▶ 탕이나 찜 등의 요리를 한 후 깨끗이 씻어내지 않고 보온하면 밥에 냄새가 배어 들 수 있습니다.


고장신고 전에 확인하십시오

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

증 상	확인사항	조치사항
밥이 되지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> • 압력취사 버튼을 눌렀습니까? • 취사중 정전이 되지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 메뉴버튼을 눌러 원하는 메뉴를 선택 후 압력취사 버튼을 1회 눌러 메뉴 램프에 불이 들어 오는지 확인하십시오 • 정전보상 기능에 대해서는 30쪽을 참조하십시오.
밥이 설익거나 퍼석할 때 또는 증압이 될 때	<ul style="list-style-type: none"> • 계량컵을 사용하셨습니까? • 물 조절은 정확히 하셨습니까? • 쌀을 깨끗이 씻었습니까? • 쌀을 장시간 불린 후 취사하셨습니까? • 쌀을 개봉한지 오래되어 너무 말라있지 않습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 30~31쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오. • 물을 반눈금 정도 더 넣고 취사하십시오.
콩(잡곡)이 설익을 때	<ul style="list-style-type: none"> • 콩(잡곡)이 너무 마르지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 콩(잡곡)을 불리거나 삶아서 현미잡곡 메뉴에서 취사를 하십시오. 잡곡의 종류에 따라 설익을 수도 있습니다.
밥이 너무 질거나 된밥일 때	<ul style="list-style-type: none"> • 메뉴 선택은 맞게 하셨습니까? • 물 조절은 정확히 하셨습니까? • 뜬을 들이는 상태에서 뚜껑을 열지는 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 원하는 메뉴를 바르게 선택하십시오. • 물 조절을 정확히 하십시오.(30~31쪽 참조) • 취사 완료음이 울린 후 압력이 완전히 제거된 다음 뚜껑을 열고 밥을 섞어주십시오.
취사 도중 밥물이 넘칠 때	<ul style="list-style-type: none"> • 계량컵을 사용하셨습니까? • 물 조절은 확실히 하셨습니까? • 메뉴 선택을 확실히 하셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 30~31쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오.
보온중 냄새가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑을 꼭 닫았습니까? • 보온중 전원플러그가 콘센트에서 빠지지 않았습니까? • 12시간 이상 보온하였거나 너무 적은 밥을 보온하지 않았습니까? • 주걱이나 식은밥 혹은 다른 종류의 밥을 넣어서 보온하지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑을 완전히 닫아주십시오. • 보온중 전원플러그를 항상 꽂아 주십시오. • 보온시간은 가능한 12시간 이내로 하십시오. • 백미 이외의 메뉴와 식은밥은 보온하지 마십시오.
경고음이 울리고 “백미”램프가 깜빡일 때	<ul style="list-style-type: none"> • 온도감지기에 이상이 있을 때 나타납니다. 	<ul style="list-style-type: none"> • 전원을 차단후 고객센터로 문의하십시오.
버튼 조작이 되지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> • 내솔이 제품에 들어 있습니까? • 110V용(전원)에 사용하지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 내솔이 들어 있지 않은 상태에서는 버튼조작이 되지 않습니다. 내솔을 넣어 주십시오. • 본 제품은 220V전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.
경고음이 울리고 “잠김”램프가 깜빡일 때	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑 결합 손잡이를 “잠김”쪽으로 체결 하셨습니까? • 잠김 램프에 불이 들어와 있습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑 결합 손잡이를 완전히 “잠김”쪽으로 체결합니다. 뚜껑 결합 손잡이가 완전히 체결되지 않으면 압력취사, 예약/찜(분) 버튼이 작동되지 않습니다.
밥이 심하게 눌을 때	<ul style="list-style-type: none"> • 온도감지기, 내솔외면에 밥알이 심하게 눌어 붙어 있거나 이물질이 있지는 않습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 온도감지기, 내솔외면의 이물질을 제거해 주십시오. (26쪽 참조)

고장신고 전에 확인하십시오

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

증 상	확인사항	조치사항
취사 직후나 보온 중 밥에서 이상한 냄새가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> 만능찜 등의 요리를 하신 후 청소를 깨끗이 하셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 26쪽을 참조하여 뚜껑부의 패키징을 깨끗이 닦아낸 후 사용하여 주십시오.
뚜껑이 닫혀지지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> 뚜껑 결합 손잡이의 표시()가 "잠김"을 가르키고 있습니까? 내솥에 밥이나 뜨거운 음식물이 들어 있지 않습니까? 내솥을 본체에 완전히 넣었습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 뚜껑 결합 손잡이를 "열림" 상태로 놓고 닫아 주십시오. 압력추를 젖힌 다음 뚜껑을 닫습니다. 내솥에 부착되어 있는 내솥 손잡이를 좌우로 돌려 본체에 완전히 안착시킵니다.
뚜껑 결합 손잡이가 "열림" 쪽으로 움직이지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> 취사 또는 요리중에 뚜껑 결합 손잡이를 돌리지 않았습니까? 증기가 완전히 배출되지 않은 상태에서 뚜껑 결합 손잡이를 돌리지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 취사 또는 요리중에는 뚜껑이 열리지 않습니다. 뚜껑을 강제로 열지 마십시오. 부득이한 경우는 취소 버튼을 2초간 눌러 취소시킨 다음 압력추를 젖혀 증기를 완전히 빼낸 후 열어 주십시오. 압력추를 젖혀 증기를 완전히 빼낸 후 뚜껑을 열어 주십시오.
뚜껑 결합 손잡이가 "열림"를 가르키고 있는데도 뚜껑이 열리지 않을 경우		<ul style="list-style-type: none"> 압력 때문입니다. 압력추를 젖혀 증기를 완전히 빼낸 후 뚜껑을 열어 주십시오.
취사, 보온 또는 보온 재가열중 "딱딱" 소리가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> 취사 릴레이 소리가 아납니까? 내솥 밑면의 물기가 닦았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 릴레이의 "딱딱" 소리는 쪄짐, 꺼짐의 작동소리로서 정상입니다. 내솥 밑면에 물기가 있으면 "딱딱" 소리가 납니다. 다음부터는 물기를 닦은 후 내솥을 넣어 주십시오.
뚜껑 사이로 증기가 누설될 때	<ul style="list-style-type: none"> 패킹에 이물질(밥알 등)이 묻어있지 않습니까? 패킹이 낡지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 패킹을 행주나 부드러운 항겅으로 깨끗이 닦은 후 사용하십시오. 패킹 주변은 항상 깨끗이 유지시켜 주십시오. 증기가 누설되면 곧바로 취소 버튼을 2초간 눌러 증기를 빼낸 후 전원플러그를 뽑아 사용을 중지하고 고객상담실로 문의하십시오. 패킹은 사용 방법 및 횟수에 따라 1년~3년 정도 사용 후 교환하여 주십시오. 낡은 패킹을 계속하여 사용시 증기가 누설되어 압력 취사가 되지 않을 수 있습니다.
취사 또는 요리중 취소 버튼이 눌러지지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> 내솥의 내부가 뜨겁지 않습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 취사 또는 요리중 부득이하게 취소할 경우, 내솥 내부 온도가 높으면 안전을 위해 취소 버튼을 2초간 눌러야 취사 또는 요리가 취소됩니다. 취사 또는 요리가 취소되면 자동증기배출장치로 증기가 배출되면서 내용물이 비산할 수 있으므로 얼굴과 손 등에 화상을 입을 수 있으니 주의하십시오.
경고음이 울리고 "잠김"램프와 "예약시간램프(4,6,8,10)"가 교차로 깜빡일 때	<ul style="list-style-type: none"> 전원 입력 후 또는 취사 완료 후 전원이 인가된 상태에서 한번도 뚜껑 결합 손잡이를 "열림" 쪽으로 돌리지 않고 보온이 취소된 상태(대기상태)에서 압력취사 버튼을 누르지 않으셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 뚜껑결합손잡이를 "열림" 쪽으로 돌린 뒤 다시 "잠김" 쪽으로 돌려 주십시오.



Tasty Rice

■ White Rice



■ Ingredients

Rice 6 cups

*The cup in ingredients means a measuring cup in the rice cooker. 1 cup (180cc) is for one person.

■ Recipe

- ❶ Put clean-washed rice in the inner pot and pour water by water graduation 6.
- ❷ Firstly, lock the cover, and select [Glutinous Rice] in the menu, and then push the [Pressure Cook] button.
- ❸ Fluff the rice to loosen and serve.

■ Reference

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

■ Pea Rice



■ Ingredients

3 cups of rice, 1 1/2 cup of pea, 1 tablespoonful of sake, 1 1/2 teaspoonful of salt

※ Boil pea before cooking.

■ Recipe

- ❶ As for peas, add salt into them, wash them clean and extract water from them.
- ❷ Put cleanly washed rice into Inner Pot, season them with sake and salt, and pour water up to white rice water graduation 3.
- ❸ Place peas on top of them, press MENU button after locking the lid, select [Glutinous Rice], and press [Pressure Cook] button.
- ❹ When the cooker comes to Heat Preservation mode, mix the cooked grains properly.

■ Store peas as follows

If peas and kidney beans etc are stored in the refrigerator, they change in color and decrease in freshness fast. Therefore, immediately after retting the materials from the market, blanch them slightly, place them in the refrigerator, and whenever they are needed, take them out to use them in natural color and freshness.

■ Barley



■ Ingredients

2 cups of white rice, a cup of barley

■ Recipe

Prepare boiled barley with a cup of barley.
Wash rice clean, and after putting it in My Caldron along with boiled barley, pour water up to white rice water graduation 3. Lock the lid, press MENU button, and after selecting [Mixed Rice], press [Pressure Cook].
Once the cooker comes to Heat Preservation mode, mix the cooked grains properly.

Mixed Rice

■ Five-grain Rice



■ Ingredients

Rice 1 1/2 cup, millet 1/3cup, glutinous rice 1/2cup, red beans 1/3cup, sorghum 1/3cup and salt 1 teaspoon

■ Recipe

- ❶ Wash rice, glutinous rice, millet and sorghum clean and scoop them with a landing net.
- ❷ Boil red beans on high heat, and then put only water in which red beans were boiled in another bowl.
- ❸ Put rice, glutinous rice, millet and sorghum on a landing net into the inner pot and pour water in which red beans were boiled and water by white rice water graduation 3.
- ❹ Put the boiled red beans, and then lock the cover. After select [Mixed Rice] in the menu, push the [Pressure Cook] button.
- ❺ Mix rice when cooking is finished.

■ Reference

Oriental medicine calls red beans as Jeoksodu which holds moisture, removes steam and discharges accumulated pus as well as relieving edema by making thirst and diarrhea stopped and bladder empty.

■ Glutinous Rice



■ Ingredients

3 cups of glutinous rice, 60g of raisin, 15 chestnuts, 10 dates, 1 tablespoonful of pine nut, 100g black sugar, 1 tablespoonful of thick soy, 3 tablespoonful of sesame oil, a little bit of salt, 1/2 tablespoonful of cinnamon powder

■ Recipe

- ❶ Wash glutinous rice clean, and soak it in water sufficiently for 1 hour or longer.
- ❷ Prepare chestnuts and dates by cutting them to proper size. (However, remove the husks and seeds of chestnuts and dates.)
- ❸ Add black sugar, sesame oil, cinnamon powder and a little bit of salt into the previously soaked glutinous rice and mix them properly.
- ❹ Put all the ingredients including 3 into the inner pot, and then stir all evenly after pouring water into the pot until the level 4.
- ❺ Lock the lid, press MENU, and after selecting Multi Cook, press [Pressure Cook] button.



COOKING GUIDE

Special Porridge

■ Pine Nut Porridge



■ Ingredients

Rice 1 cup, pine nut 1/2cup and some salt

■ Recipe

- 1 Wash rice and pine nuts clean.
- 2 Put rice on a landing net and crush pine nuts with an electric mixer.
- 3 Pour water on rice and the crushed pine nuts by Glutinous rice water "scale 5".
- 4 After locking the cover and choosing [Nutrition Porridge] in the menu, push [Pressure Cooking] button.
- 5 Mix rice when cooking is finished. stir it with salt according to the preference.

■ Reference

- it is important to cook porridge according to the time. And cooled down porridge or reheated porridge are not tasty.
- it is good to take it with watery plain kimchi, well-digesting fish boiled in soy sauce and Pollack lint.
- White porridge is cooked in the same as pine nut porridge in the condition of putting only rice.
- How to select pine nut made in Korea : There are gloss and luster and almost no covers if embryo of pine nut. it has pine nut perfume and pine resin perfume.

■ Abalone Porridge



■ Ingredients

A cup of rice, 1 tablespoonful of sesame oil, 1 piece of abalone, a little bit of salt

■ Recipe

- 1 Wash rice clean and let them swell.
- 2 Wash the abalone by rubbing it with brush, and after taking out intestines, slice it thin.
- 3 Put rice and abalone into My Caldron, and after adding sesame oil, mix the properly.
- 4 Pour water up to Glutinous rice water graduation 4.
- 5 Lock the lid, press MENU button, and after selecting [Nutritious Porridge], press [Pressure Cooking] button.
- 6 When the cooker comes to Heat Preservation mode, put salt to your preference, and stir the cooked grains slightly.

■ Reference

- To cook shrimp porridge or oyster porridge, cook the same manner to suit your taste.
- Difference of Natural Abalone and Cultured One : Mostly natural abalone assumes blackish brown or reddish brown, and cultured one green.

Special Porridge

■ Special Chicken Porridge



■ Ingredients

Rice 1 cup, chicken 200g, chicken soup 600cc, green pepper 1 unit, red pepper 1 unit and some salt
 Seasoning : Chopped scallion 1 tablespoon, crushed garlic 1 tablespoon, soy sauce 2 tablespoons, some ground sesame mixed with salt, sesame oil 2 teaspoons and some ground pepper

■ Recipe

- 1 Wash rice clean and put it in water for more than one hour.
- 2 Boil well-trimmed chicken for a long time. Tear it into pieces and season them with the above materials.
- 3 Separate seeds from red pepper and green pepper and chop them into pieces.
- 4 Remove oil from chicken soup and put it on adsorbent gauze.
- 5 Put recipe No. 1, 2 and 3 into the inner pot and pour the above chicken soup.
- 6 Pour water by Glutinous rice water "scale 6".
- 7 After locking the cover and choosing [nutrition porridge] in the menu, push [Pressure Cooking] button.
- 8 Mix rice when cooking is finished and stir it with salt according to the preference.

■ White Porridge



■ Ingredients

Rice 1 cup

■ Recipe

- 1 Wash rice clean and put it into the inner pot. And pour water by Glutinous rice "scale 6".
- 2 After locking the cover and choosing [nutrition porridge] in the menu, push [Pressure Cooking] 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 boiled grain with water. It is the origin of porridge.

■ Red Bean Porridge



■ Ingredients

1 cups of rice, 1/3 cups of red bean, 1 cups of glutinous rice

■ Recipe

- 1 Wash rice clean, and soak it in water for 30 minutes or more.
 - 2 Boil red bean in strong fire, throw away red bean water, and boil it again slowly until red bean blasts in weak fire by pouring water again.
 - 3 Put the boiled red bean with sieve, and filter only red bean water by crushing.
 - 4 Boil glutinous rice powder taken out from sieve of No. 2 to 3, and after pasting it with cooled water, make small dumpling in red-bean gruel.
 - 5 Put previously soaked rice into My Caldron, and pour red bean water up to Glutinous rice water graduation 6.
 - 6 Put small dumpling in red bean gruel and red bean, press MENU button, and after selecting [Nutritious Porridge], Press [Pressure Cooking] button.
- ※ For chewy taste, red bean grains may be used depending on preference.



Universal Steam

■ Sweet Pumpkin Soup



※ End of eating baby food (older than 12 months)

■ Ingredients

Sweet pumpkin 100g, bread crumbs 1 tablespoons, water 1/2cup, some salt and some milk

■ Recipe

- 1 After selecting well-ripened yellow sweet pumpkin, peel its skin and remove its seeds, then cut it into thin slices and rinse them with water.
- 2 Place the recipe no. 1 with bread crumbs, 2 tablespoons of bread crumbs and 1/2cup of water in the inner pot.
- 3 After locking the cover and choosing [Multi Cook] in the menu button, push [Pressure Cooking] button after setting up the time of universal steam for 10minutes.
- 4 After cooking is completed, mash up it with a rice paddle. When it is hot, mix it with milk.

■ Preferences (Notes)

The latter period of eating baby food(9-12 months old):

As the period when a baby can eat soft solid food, please feed the baby three times a day in designated time.

End of eating baby food (older than 12 months):

As the baby is in the middle of transition period, please feed The baby various kind of food to eat everything he/she is served.

※ Please feed the baby shellfish, shrimp, raw milk, honey, tomato or corn when he/she is older than 12 months because they might cause allergy.

■ Sweet Potato & Apple Porridge



※ End of eating baby food (older than 12 months)

■ Ingredients

Sweet potato 70g, apple 70g, water 1/4cup and some honey

■ Recipe

- 1 Peel the skins of apple and sweet potato and cut them into thin slices.
- 2 Place the recipe no.1 and with 1/4cup of water in the inner pot
- 3 After locking the cover and choosing [Multi Cook] in the menu button, push [Pressure Cooking] button after setting up the time of universal steam for 20 minutes.
- 4 After cooking is completed, mash up it with a rice paddle and mix it with some honey.

Universal Steam

■ Steamed Rib



■ Ingredients

Beef rib (port rib) 1.2kg, sake 3 tablespoons, nicely aged soy sauce 5 tablespoons, crushed garlic 1 tablespoon, sesame oil 1 teaspoon, onion juice 3 tablespoons, pear juice 3 tablespoons, sugar 3 tablespoons, chopped scallion 5 tablespoons, ground sesame mixed with salt 1 tablespoon, ground pepper 1 teaspoon, carrot 1 unit, chestnut 10 units, ginkgo nut 20 units and ground pine nuts 1 tablespoon

■ Recipe

- 1 Remove fat and tendon from chopped rib and remove blood by putting it in cold water.
- 2 Remove water by scooping it with a basket and keep the rib smooth by marinating it in sake and pear juice.
- 3 Peel the skins of chestnuts and divide large chestnuts into two pieces. Stir-fry ginkgo nuts with oil and peel the skins of ginkgo nuts. Cut carrots into chestnut-size pieces.
- 4 Mix all the prepared ingredients with seasoning and marinate them for one hour. After that, put them in the inner cauldron (It is not necessary to pour additional water since it is cooked with moisture from rib and marinade)
- 5 After locking the cover and choosing [Multi Cook] in menu button, push [Pressure Cooking] button after setting up the time of universal steam as 45 minutes.
- 6 After cooking is completed, scatter ground pine nuts on the steamed rib.

■ Steamed Chicken



■ Ingredients

1 chicken (1kg), potato 100g, carrot 100g, sugar 3 tablespoons, chopped scallion 1 tablespoon, crushed garlic 1 teaspoon, nicely aged soy sauce 6 tablespoons, ginger juice 1/2 tablespoon, ground pepper 1/2 teaspoon, ground sesame mixed with salt 1 tablespoon and sesame oil 1.5 tablespoons.

■ Recipe

- 1 Wash a chicken, clean and remove feathers and internal organs and cut fat in the part of tail.
- 2 After cutting the chicken into a size suitable for eating, make cuts in the chicken to make it well-seasoned and quick-roasted.
- 3 After putting carrot, potato and chicken cut in a size suitable to eating in a large bowl and mixing them with seasoning prepared, marinate them enough.
- 4 Put enough marinated chicken, potato and carrot in the inner cauldron.
- 5 After locking the cover and choosing [Multi Cook] in menu button, push [Pressure Cooking] button after setting up the time of universal steam as 45 minutes.

■ Boiled Pork



■ Ingredients

Pork (shank or pork belly) 400g, ginger 1EA, some garlic, onion 1EA, scallion 1EA and some kimchi

■ Recipe

- 1 Put two cups of water in the inner cauldron and put steam plate on the above.
- 2 Cut pork into 2-3 pieces and put them on the steam plate with 2-3 pieces of ginger cut into thin slices.
- 3 After locking the cover and choosing [Multi Cook] in menu button, push [Pressure Cooking] button after setting up the time of universal steam as 40 minutes.
- 4 After cooking is completed, put the above on a plate with onion, garlic, scallion and kimchi.



COOKING GUIDE

Universal Steam

■ Five-flavor Pork



■ Ingredients

700g of pork, 2/3 cup of soy sauce, 3 tablespoonful of sugar, a little bit of silk yam
Five flavors : 6 grains of black pepper, 7cm of cinnamon, 4 pieces of star anise

■ Recipe

- 1 Bind pork with silk yam tightly so that it may be cooked properly.
- 2 Put the bound pork in the container, and soak it by adding soy sauce, salt and the five flavors.
- 3 Put the materials of 2 into My Caldron, and pour 3 measuring cups of water.
- 4 Lock the lid, press MENU button, and after selecting [Multi Cook] and setting all-purpose steaming time to 40 minute, press [Pressure Cooking] button.
- 5 Once the cooking is completed, take out the pork and release silk yam by cutting it with scissors. Cool down five-flavor pork, and put it on the plate by slicing it to 0.2cm thickness.

■ Hard-boiled Cuttlefish



■ Ingredients

2 squid fish, 140g of spinach, 150 of carrot, 2egg, a little bit of salt, a little bit of sesame oil, a little bit of wheat powder
Seasoning Sauces : 2 tablespoonful or red pepper paste, 2 tablespoonful of soy sauce, 1 tablespoonful of sugar, 1 tablespoonful of refined rice wine, 1/2 refined rice wine, 1/2 teaspoonful of sesame oil, 1/2 teaspoonful of red pepper powder

■ Recipe

- 1 Divide squid-fish half, remove intestines, and after washing clean by peeling it off, make cuts both to lengths and breadths inside.
- 2 Put a little bit of salt in boiling water, blanch the body of the cut squid-fish, and blanch the legs as well by trimming them.
- 3 Wash spinach clean by trimming it, blanch it slightly after adding salt, remove water content by rinsing it in cold water, blanch carrot in boiling water by shredding it, and mix both of them with salt and sesame oil.
- 4 Loosen up egg by adding salt in it, and paste it throughout the squid-fish area.
- 5 Wipe water content of the blanched squid-fish, put a little bit of wheat powder inside, and after rolling spinach, carrot and squid-fish legs, fix them with skewer.
- 6 Put the rolled squid-fish, seasoning sauce and half cup water in My Caldron.
- 7 Lock the lid, press MENU button, and after selecting [Multi Cook] and setting all-purpose steaming time to 30 minutes, press [Pressure Cooking] button.

■ Steak



■ Ingredients

Beef(for steak) 500g, some steak sauce, some salt and some ground pepper

■ Recipe

- 1 After scattering ground pepper and salt on beef to suit its taste, put the beef in the inner caldron and pour 1/2 cup of water.
- 2 After locking the cover and choosing [Multi Cook] in menu button, push [Pressure Cooking] button after setting up the time of universal steam as 30minutes.
- 3 After cooking is completed, pour some steak sauce on the steak.

■ How to make wine sauce

After mincing button mushroom, garlic and onion, stir-fry the prepared material with salt and ground pepper.
After boiling enough red wine, boil it down in ketchup, barbecue sauce, pepper corn and laurel leaves.

■ Steamed Blue Crab



■ Ingredients

Blue crab 2EA, beef 150g, tofu 1/2 block, red/green pepper each 1/2EA, yolk 1/2EA and some flour

■ Recipe

- 1 Wash blue crab clean and separate its body.
- 2 Crush meat of the separated body into thin slices.
- 3 After crushing beef and tofu into thin slices, mix them with the crushed crab meat.
- 4 After crushing red/green pepper into thin slices, mix them with yolk.
- 5 After scattering flour in the skin of crab and filling up no. 3 in the skin of crab, cover it with no. 4.
- 6 Pour one measuring cup of water on the inner caldron. After locking the cover and choosing [Multi Cook] in menu button, push [Pressure Cooking] button after setting up the time of universal steam as 30 minutes.

■ Steamed Fish



■ Ingredients

Snapper 1EA, beef 50g, shiitake 3EA, stone mushroom 2EA, red pepper 1EA, egg 1EA, some scallion, some garlic, some soy sauce, some ground sesame mixed with salt, some cooking oil, some sesame oil, some salt and some ground pepper

■ Recipe

- 1 Make cuts on the well-firmed snapper at the intervals of 2cm.
- 2 Season crushed beef with soy sauce, scallion, ground sesame mixed with salt, garlic and ground pepper.
- 3 Pour the prepared seasoning on the snapper.
- 4 After pouring two cups of water into the inner pot, place the steam plate on it.
- 5 Put the prepared snapper on the steam plate.
- 6 After locking the cover and choosing [Multi Cook] in the menu, push [Pressure Cooking] button after setting up the time of universal steam for 30 minutes.
- 7 After cooking is completed, decorate it with the remaining garnish.

■ Steamed Clam



■ Ingredients

4 clams, 30g of beef, egg white 1EA, egg 1EA, 2 tablespoonful of minced Welsh onion, 1 teaspoonful of minced garlic, 1/2 teaspoonful of salt, a little bit of pepper grounds

■ Recipe

- 1 Mince beef neatly.
- 2 Cut cleanly rinsed clam half, and mince it neatly by taking out flesh attached to shell with knife.
- 3 Put minced beef and clam flesh in the container, and mix by seasoning with minced Welsh onion, minced garlic, salt and pepper grounds.
- 4 Since 8 shells can be contained in the container, put seasoned substances tightly to a degree of 1/2EA per shell.
- 5 As the material may grow sticky, apply egg white evenly on top of clam flesh so that the shape may not be deformed even after steaming.
- 6 Pour 2 cups of water into My Caldron, and place steaming plate.
- 7 Put the prepared clam on the steaming plate.
- 8 Lock the lid, press MENU button, and after selecting [Multi Cook] and setting all-purpose steaming time to 35 minutes, press [Pressure Cooking] button.
- 9 Divide fully boiled egg into white and yolk, and after mincing the white neatly and crushing and putting the yolk on the sieve, put the egg yolk and white on the clam half each.



COOKING GUIDE

Universal Steam

■ Steak



■ Ingredients

1 1/2 set of bean curd, a little bit of salt
 Seasoning Sauces : 1 tablespoonful of red pepper powder, 1 tablespoonful of minced garlic, a root of Welsh onion, a little bit of sesame oil, a little bit of ground sesame mixed with salt, a little bit of shredded red pepper, 3 tablespoonful of thick soy

■ Recipe

- 1 Divide bean curd set into two, slice them to 1cm thickness, and by scattering salt, remove water content.
- 2 Shred Welsh onion thin, and prepare seasoning sauce by mixing minced garlic, thick soy, red pepper powder, ground sesame mixed with salt, sesame oil and shredded red pepper.
- 3 Pour 1 1/2 cup of water into My Caldron, place steaming plate, and put the sliced bean curds on top of it evenly.
- 4 Lock the lid, press MENU button, and after selecting [Multi Cook] and setting all-purpose steaming time to 25 minute, press [Pressure Cooking] button.
- 5 Once cooking is completed, take out bean curd, and apply seasoning sauce evenly on top of the bean curd.

■ Japchae (stir-fired vegetables, and shredded meat)



■ Ingredients

Cellophane 250g, paprika (green, red) each 1EA, carrot 100g, onion 100g, some spinach, enoki mushroom 100g, fishcake 100g and cooking oil 1/2 tablespoons

■ Recipe

- 1 After cutting paprika, onion, carrot and fish cake into thin slices, wash enoki mushroom clean, and blanch spinach in boiling water. Cut it after removing from water. (paprika and carrot : 2-3mm, onion and fish cake : 5mm)
- 2 After soaking cellophane in lukewarm water for 20 minutes, wash it with cold water (When cellophane is soaked for a long time, cellophane may be too soft or agglomerated. According to preference, soak cellophane for 10 minute-30 minutes.)
- 3 After putting two tablespoons of cooking oil, 1/2 cup of water and cellophane in the inner caldron, put the prepared fish cake, carrot, onion and paprika together.
- 4 After cooking the cover and choosing [Multi Cook] in the menu, push [Pressure Cooking] after setting up the time of universal steam for 25 minutes (When cellophane is too soft or when you want more chewy noodle, set up the time of universal steam for 20 minutes)
- 5 After cooking is completed, put spinach blanched in boiled water and mix with soy sauce, sesame oil and sugar according to the preference. Scatter sesame seeds or ground sesame mixed with salt on the seasoned Japchae.

■ Steamed Dumpling



■ Ingredients

Dumplings 20EA

■ Recipe

- 1 Pour two cups of water into the inner pot.
- 2 Put steam pot on the inner caldron and put dumplings on the steam plate.
- 3 After locking the cover and choosing [Multi Cook] in the menu, push [Pressure Cooking] button after setting up the time of universal steam for 25 minutes.

Universal Steam

■ Steamed Eggplant



■ Ingredients

2 pieces of eggplants
 Seasoning Sauces : 2 tablespoonful of thick soy, 1 red pepper, 1 green chilli, 1/2 tablespoonful of red pepper powder, 1 tablespoonful of vinegar, a little bit of ground sesame mixed with salt, 1/2 pieces of Welsh onion, 4 pieces of garlic, 2 teaspoonful of sugar

■ Recipe

- 1 Chop eggplant to 4cm length, and after erecting it, make crosswise cuts.
- 2 Slice red peppers and green peppers small, mince Welsh onions and garlic, and make filling by adding thick soy, ground sesame mixed salt, red pepper powder, sugar and vinegar.
- 3 Pour 2 Cups of water into My Caldron, and after adding steaming plate, place sliced eggplant on top of it evenly.
- 4 Lock the lid, press MENU button, and selecting [Multi Cook] and setting all-purpose steaming to 30 minutes, press [Pressure Cooking] button.
- 5 Once cooking is completed, put the filling prepared on the eggplant evenly.

■ Steamed Pumpkin



■ Ingredients

1 pumpkin
 Seasoning Sauces : 2 tablespoonful of thick soy, 1 tablespoonful of minced Welsh onion, 1/2 tablespoonful of sesame oil, 1/2 table tablespoonful of red pepper powder, a little bit of shredded red pepper, 1/2 teaspoonful of sugar, 1/2 tablespoonful of minced garlic, _ tablespoonful of ground sesame mixed with salt

■ Recipe

- 1 Slice pumpkin thin.
- 2 Make seasoning sauce by mixing minced Welsh onion, minced garlic, thick soy, shredded red pepper, red pepper powder, sesame oil, ground sesame mixed with salt, and sugar.
- 3 Pour 2 cups of water into My Caldron, put steaming plate in it, and after placing the sliced pumpkin on top of it, scatter seasoning sauces of 2 evenly.
- 4 Lock the lid, press MENU button, and after selecting [Multi Cook] and setting all-purpose steaming time to 30 minutes, press [Pressure Cooking] button.

■ Steamed Chestnut



■ Ingredients

Chestnut 30EA

■ Recipe

- 1 Pour 1.5 cups of water into the inner pot.
- 2 Put steam pot on the inner caldron and put chestnuts on the steam plate (peel partial skin of chestnut to prevent bursting)
- 3 After locking the cover and choosing [Multi Cook] in the menu, push [Pressure Cooking] button after setting up the time of universal steam for 30 minutes.
- 4 When cooking is completed, be careful with the hot chestnuts.



COOKING GUIDE

Universal Steam

■ Sweet Potato



■ Ingredients

Sweet potato 5EA

※ When sweet potato is large (more than 150g), cut it into two pieces.

■ Recipe

- 1 Pour 2 cups of water in the inner pot.
- 2 Put steam pot on the inner caldron and put sweet potatoes on the steam plate
- 3 After locking the cover and choosing [Multi Cook] in the menu, push [Pressure Cooking] button after setting up the time of universal steam for 45 minutes.
- 4 When cooking is completed, be careful with the hot sweet potatoes.

■ Diverse-effect of sweet potato

- Steamed sweet potato for constipation : When you take steamed sweet potato with its skin, it is good for constipation.
- Fresh sweet potato for weak person : Sweet potato includes a lot of vitamin B, mineral and carotene. Therefore, it is food with high nutrition. Especially, When taking ground fresh sweet potato, it is good for your health. Many kind of enzyme are included in the fluid flown out from sweet potatoes

■ Corn



■ Ingredients

Corn 4EA

■ Recipe

- 1 Pour 1.5 cups of water in the inner pot.
- 2 Put steam pot on the inner caldron and put Corns on the steam plate.
- 3 After locking the cover and choosing [Multi Cook] in the menu, push [Pressure Cooking] button after setting up the time of universal steam for 40 minutes.
- 4 When cooking is completed, be careful with the hot Corns.

■ Potato



■ Ingredients

Potato (less than 200g) 6EA

■ Recipe

- 1 Pour 2 cups of water in the inner pot.
- 2 Put steam pot on the inner caldron and put potatoes on the steam plate.
- 3 After locking the cover and choosing [Multi Cook] in the menu, push [Pressure Cooking] button after setting up the time of universal steam for 45 minutes.
- 4 When cooking is completed, be careful with the hot potatoes.

■ How to keep potato

When potato is kept at normal temperature in the summer, its sprouts right away. Therefore, it is good to keep it in the refrigerator. If there is a lot of amount, put potatoes in a bag and keep it in an opened carton box. At this time, putting one or two apples together with potatoes will be helpful for prevent sprouting because of effect of enzymes of apple.

Universal Steam

■ Fresh Cream Cake



■ Ingredients

Flour (weak flour) 1 cup, egg 4EA, 1 tablespoon of butter, 1 tablespoon of milk, some vanilla perfume, 3/4 cup of sugar and some salt

Whipped cream : 200cc of cream, 1/3 cup of sugar

Fruit : Cheery 2EA, strawberry 5EA, 1/3 can of tangerine and kiwi 1EA

■ Recipe

- 1 Put salt in flour and sieve it.
- 2 Separate the yolk from an egg
- 3 Put the white of an egg in a vessel and stir it in a fixed direction. When bubbles take place, put sugar by dividing it in several times. Sir up bubbles until they don't flow down when the vessel caves over.
- 4 Continue to stir while putting the yolk in recipe no.3 little by little and put some vanilla perfume.
- 5 When recipe no.4 becomes cream, mix with flour.
- 6 Mix boiled butter with milk.
- 7 After putting butter on the bottom and the side of the inner caldron, pour cake dough into the inner caldron.
- 8 After locking the cover and choosing [Multi Cook] in the menu, push [Pressure Cooking] button after setting up the time of universal steam for 40 minutes.
- 9 Cool down the cooked sponge cake.
- 10 After pouring whipped cream in a vessel and making bubbles enough to be regarded to be thick, put sugar powder (put sugar in a cutter and grind it)
- 11 Apply cream on the cooled sponge cake.
- 12 Decorate it with diverse kinds of fruits already prepared.

■ Steamed Rice Cake



■ Ingredients

5 cups of nonglutinous rice, 2 cups of adzuki beans, 1 tablespoonful of salt, 5 tablespoonful of sugar and 3 tablespoonful of water

■ Recipe

- 1 Put 3 tablespoonful of water into 5 cups of nonglutinous rice, and after mixing properly and sieving them once, mix with 3 tablespoonful of sugar.
- 2 As for adzuki beans, add salt(1 tablespoonful) and sugar(1 tablespoonful) while pounding them roughly by boiling free of water content.
- 3 Put steaming plate after pouring 1.5 cups of water into My Caldron, spread cloth of proper size by cutting it.
- 4 Spread 1 cup of adzuki bean crumbs, put steaming plate evenly, and create layers by adding 1 cups of adzuki crumbs again.
- 5 Select Multi Cook by pressing Menu button after locking the lid, and after setting All-purpose steaming Time to 45 minutes, press Pressure Cook button.



맛있는 밥

■ 쌀밥



■ 준비할 재료

쌀 6컵
 ※재료에 표시된 컵은 밥솥에 들어있는 계량컵 기준입니다.
 1컵(180cc)기준은 1인분에 해당합니다.

■ 이렇게 만드세요

- 1 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 백미/잡곡 물눈금 6까지 물을 부어 주십시오.
- 2 뚜껑을 잠그고 **메뉴** 버튼을 눌러 「백미」를 선택한 후 **입력 취소** 버튼을 눌러 주십시오.
- 3 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

■ 참고

제품의 내용에 표시된 물량을 기준으로 햅쌀은 늘금보다 약간 적게 푸은 쌀은 늘금보다 약간 많게 물을 맞추어 주십시오.
 (각 가정의 기호에 따라 물의 양을 조절하십시오.)

■ 완두콩밥



■ 준비할 재료

쌀 3컵, 완두콩 1컵반, 정종 1큰술, 소금 1.5작은술
 ※콩은 삶아서 취사를 하십시오.

■ 이렇게 만드세요

- 1 완두콩은 소금을 넣고 깨끗이 씻어 물기를 빼두십시오.
- 2 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 정종과 소금으로 간을 한 후 백미/잡곡 물눈금 3까지 물을 부어 주십시오.
- 3 그 위에 완두콩을 얹고 뚜껑을 잠그 뒤 **메뉴** 버튼을 눌러 「백미」를 선택한 후 **입력취사** 버튼을 눌러 주십시오.
- 4 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

■ 완두콩은 이렇게 보관합니다.

완두콩 감낭콩 등을 사다가 그대로 냉장고에 보관할 경우 변색이 빠를 뿐 아니라 신선도도 떨어집니다.
 따라서 이런 것들을 시장에서 사오는 즉시 살짝 데쳐 냉장에 넣어 두었다가 필요할 때마다 꺼내 사용하면 색상이나 신선도를 그대로 유지할 수 있습니다.

■ 보리밥



■ 준비할 재료

쌀 2컵, 보리쌀 1컵

■ 이렇게 만드세요

- 1 1컵의 보리쌀로써 보리밥은 미리 준비 하십시오.
- 2 쌀을 깨끗이 씻어서 보리밥과 함께 내솥에 담고 현미/잡곡 물눈금 3까지 물을 부어 주십시오.
- 3 뚜껑을 잠그고 **메뉴** 버튼을 눌러 「현미/잡곡」을 선택한 후 **입력취사** 버튼을 눌러 주십시오.
- 4 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

잡곡 밥

■ 오곡밥



■ 준비할 재료

쌀 1.5컵, 조 1/3컵, 찹쌀 1/2컵, 팥 1/3컵 수수 1/3컵, 소금 1작은술

■ 이렇게 만드세요

- 1 쌀, 찹쌀, 조, 수수를 같이 깨끗이 씻어서 건진 다음 체에 받쳐 두십시오.
- 2 팥은 센불에서 70~80% 삶아서 팥물만 따로 다른 그릇에 받아 두십시오.
- 3 체에 받쳐둔 쌀, 찹쌀, 조, 수수를 내솥에 담고 팥물과 물을 현미/잡곡 물눈금 3까지 부어 주십시오.
- 4 그 위에 삶아 놓은 팥을 얹고 뚜껑을 잠그 뒤 **메뉴** 버튼을 눌러 「현미/잡곡」을 선택한 후 **입력취사** 버튼을 눌러 주십시오.
- 5 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

■ 참고

현미/잡곡에서는 팥을 적소두라고 하여 수분을 빼주고 증기를 없애거나 농(膿)이 생긴 것을 배출시키는 효과에다 갈증과 설사를 멈추게 하고 소변이 잘 나오게 하며 부종을 가라 없애는데 좋은 식품으로 알려져 있습니다.

■ 약밥



■ 준비할 재료

찹쌀 3컵, 건포도 60g, 밥 15개, 대추 10개, 잣 1큰술, 흑설탕 100g, 진간장 1큰술, 참기름 3큰술, 소금 약간, 계핏가루 1/2큰술

■ 이렇게 만드세요

- 1 찹쌀을 깨끗이 씻어서 1시간 이상 충분히 물에 불려 두십시오.
- 2 밤과 대추는 적당한 크기로 잘라서 준비해 두십시오.
 (단, 밤과 대추는 껍질과 씨를 제거해 주십시오.)
- 3 미리 불려놓은 찹쌀에 흑설탕, 참기름, 계핏가루, 소금 약간을 넣은 후 골고루 섞어 주십시오.
- 4 ③과 모든 재료를 내솥에 넣고 백미/잡곡 물눈금 4까지 물을 부은 후 한번 더 골고루 섞어 주십시오.
- 5 뚜껑을 잠그고 **메뉴** 버튼을 눌러 「백미」를 선택한 후 **입력취사** 버튼을 눌러 주십시오.



요리안내

건강죽

■ 잣죽



■ 준비할 재료

쌀 1컵, 잣 1/2컵, 소금 약간

■ 이렇게 만드세요

- 1 쌀과 잣을 깨끗이 씻어 주십시오.
- 2 쌀은 체에 받쳐 두고 찿은 믹서에 갈아 두십시오.
- 3 쌀과 같은 잣을 넣고 백미/잡곡 물눈금 5까지 물을 부어 주십시오.
- 4 뚜껑을 잠그고 **메뉴** 버튼을 눌러 「영양죽」을 선택한 후 **일력취사** 버튼을 눌러 주십시오.
- 5 보온으로 되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.

■ 참고

- 죽은 드실 시간에 맞추어 죽을 쑤는 것이 중요하며, 식은 죽이나 다시 데운 죽은 맛이 떨어집니다.
- 물김치나 소화가 잘되는 생선조림, 복어 보푸라기 등을 곁들이면 더욱 좋습니다.
- 흰죽 요리는 쌀만 넣은 상태에서 잣죽과 동일한 방법으로 만듭니다.

■ **국산잣을 고르는 법** : 윤기가 있고 광택이 있으며 씨는 덩게가 거의 없고 잿나무랑과 송진향이 납니다.

■ 전복죽



■ 준비할 재료

쌀 1컵, 참기름 1큰술, 전복 1개, 소금 약간

■ 이렇게 만드세요

- 1 쌀을 깨끗이 씻어서 불려 두십시오.
- 2 전복을 솔로 문질러 씻어 도려내고 내장을 땀 후 얇게 썰어 두십시오.
- 3 내수에 쌀과 전복을 넣고 참기름을 넣은 후 섞어 주십시오.
- 4 물을 백미/잡곡 물눈금 4까지 부어 주십시오.
- 5 뚜껑을 잠그고 **메뉴** 버튼을 눌러 「영양죽」을 선택한 후 **일력취사** 버튼을 눌러 주십시오.
- 6 보온으로 되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.

■ 참고

입맛에 따라 새우죽이나 굴죽도 위와 같은 방법으로 요리해 드시면 됩니다.

■ **자연산과 양식산의 차이점** : 패각의 색깔에 따라 달라지는데, 주로 자연산은 흑갈색 혹은 적갈색을 나타내고 양식산은 녹색을 띠게 됩니다.

별미죽

■ 특미닭죽



■ 준비할 재료

쌀 1컵, 닭 200g, 닭국물 600cc, 청고추 1개, 홍고추 1개, 소금 약간
양념 : 다진파 1큰술, 다진마늘 1큰술, 간장 2큰술, 깨소금 약간, 참기름 2작은술, 후춧가루 약간

■ 이렇게 만드세요

- 1 쌀을 깨끗이 씻어서 1시간 이상 불려 두십시오.
- 2 닭은 손질하여 목 삶아 먹기 좋게 찢어서 위의 재료로 양념해 두십시오.
- 3 청고추, 홍고추는 씨를 버리고 잘게 썰어 두십시오.
- 4 닭국물은 기름기를 제거하고 가아지에 받쳐 두십시오.
- 5 내수에 ①의 쌀과 ②, ③의 닭과 고추를 넣고, 받쳐 둔 닭국물을 부어 주십시오.
- 6 물을 백미/잡곡 물눈금 6까지 부어 주십시오.
- 7 뚜껑을 잠그고 **메뉴** 버튼을 눌러 「영양죽」을 선택한 후 **일력취사** 버튼을 눌러 주십시오.
- 8 보온으로 되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.

■ 흰죽



■ 준비할 재료

쌀 1컵

■ 이렇게 만드세요

- 1 깨끗이 씻은 쌀을 내수에 넣고 백미/잡곡 물눈금 4까지 물을 부어 주십시오.
- 2 뚜껑을 잠그고 **메뉴** 버튼을 눌러 「영양죽」을 선택한 후 **일력취사** 버튼을 눌러 주십시오.

■ **죽은 우리의 먹거리 중에서 가장 일찍부터 발달한 주식입니다.**

농경 문화가 시작된 신석기시대에 토기에 물과 함께 곡물을 넣어 끓였을 것으로 추정되는데, 이것이 죽의 기원이라고 할 수 있습니다.

■ 팔죽



■ 준비할 재료

쌀 1컵, 팥 1/3컵, 참쌀가루 1컵

■ 이렇게 만드세요

- 1 쌀을 깨끗이 씻어서 30분 이상 물에 불려 두십시오.
- 2 팥은 강한불에서 삶은 후 팔물을 버리고 다시 물을 부어 약한 불에서 팔이 터질 때까지 천천히 한번 더 삶아 주십시오.
- 3 삶은 팥은 체에 받치고 으깨어 팔물만 걸러내 주십시오.
- 4 2~3번 체에 내린 참쌀가루를 끓여서 식힌물로 반죽하여 새알심을 만들어 두십시오.
- 5 미리 불려둔 쌀을 내수에 넣고 백미/잡곡 물눈금 6까지 팔물을 부어 주십시오.
- 6 새알심과 팔을 넣은 뒤 **메뉴** 버튼을 눌러 「영양죽」을 선택한 후 **일력취사** 버튼을 눌러 주십시오.

■ 참고

팔알이 씹힘을 원하시면 기호에 따라 팔알을 넣어 주셔도 좋습니다.



이유식

■ 단호박스프



※ 이유식 완료기 (12개월 이후)

■ 준비할 재료

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

■ 이렇게 만드세요

- 1 단호박은 노랗게 잘 익은 것으로 골라 껍질을 벗기고 씨를 제거한 후 얇게 썰어 물에 헹구어 주십시오.
- 2 내솥에 ①의 재료와 쌀가루 1큰술, 물 1/2컵을 넣어 주십시오.
- 3 뚜껑을 잠그고 **메뉴** 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 10분으로 설정한 뒤 **입력취사** 버튼을 눌러 주십시오.
- 4 요리가 완료되면 나무주걱으로 으깨어 뜨거울 때 우유를 섞어 주십시오.

■ 참고

이유식 후기(9~12개월 이후)

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

이유식 완료기(12개월 이후)

어른이 먹을 수 있는 식사로 넘어가는 과도기로서, 음식 종류를 다양하게 주어 편식 습관이 생기지 않도록 해주십시오.

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

■ 고구마사과죽



※ 이유식 완료기 (12개월 이후)

■ 준비할 재료

고구마 70g, 사과 70g, 물 1컵, 꿀 약간

■ 이렇게 만드세요

- 1 사과와 고구마는 껍질을 벗기고 얇게 썰어 주십시오.
- 2 내솥에 ①과 물 1컵을 넣어 주십시오.
- 3 뚜껑을 잠그고 **메뉴** 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 30분으로 설정한 뒤 **입력취사** 버튼을 눌러 주십시오.
- 4 요리가 완료되면 나무주걱으로 곱게 으깨어 꿀을 조금 넣어 섞어 주십시오.

만능 찜 초대요리

■ 갈비찜



■ 준비할 재료

쇠갈비(돼지갈비) 1.2kg, 정종 3큰술, 진간장 5큰술, 다진마늘 1큰술, 천기름 1큰술, 양파즙 3큰술, 배즙 3큰술, 설탕 3큰술, 다진파 5큰술, 깨소금 1큰술, 후춧가루 1작은술, 당근 1개, 밤 10개, 은행 20개, 잣가루 1큰술

■ 이렇게 만드세요

- 1 토막난 갈비에 기름기와 핏물을 제거하고 찬물에 담겨 핏물을 빼두십시오.
- 2 소쿠리에 건져 물기를 빼고 정종과 배즙에 재워 고기를 연하게 해두십시오.
- 3 맑은 껍질을 벗겨 큰것은 반으로 자르고 은행은 후라이팬에서 기름을 조금 넣어 볶아 껍질을 벗겨낸 뒤 당근은 밤도 크기로 깎아 주십시오.
- 4 준비한 모든 재료에 양념을 넣고 버무리 1시간 정도 양념이 배도록 재워 놓은 후 내솥에 넣어 주십시오. (갈비와 양념장에서 우러나오는 수분으로 조리해 되기 때문에 별도의 물을 부을 필요가 없습니다.)
- 5 뚜껑을 잠그고 **메뉴** 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 45분으로 설정한 뒤 **입력취사** 버튼을 눌러 주십시오.
- 6 음식이 완료되면 갈비찜 위에 잣가루를 뿌려 식탁에 내놓으십시오.

■ 닭찜



■ 준비할 재료

닭 1마리(1kg), 감자 100g, 당근 100g, 설탕 3큰술, 다진파 1큰술, 다진마늘 1큰술, 진간장 6큰술, 생강즙 1큰술, 후춧가루 1/2작은술, 깨소금 1큰술, 천기름 1.5큰술

■ 이렇게 만드세요

- 1 닭고기를 깨끗이 씻어 잔털과 내장을 완전히 없애고 고리 부분에 묻혀 있는 기름을 잘라내 주십시오.
- 2 닭고기를 먹기에 알맞은 크기로 자른 후 양념이 잘 배고 빨리 익도록 칼집을 내어 주십시오.
- 3 먹기에 알맞은 크기로 자른 당근, 감자, 닭고기를 커다란 불에 넣고 준비한 양념과 콩고루 섞은 후 양념이 충분히 배일 때까지 재워 두십시오.
- 4 충분히 재워 둔 닭고기와 감자, 당근을 내솥에 넣어 주십시오.
- 5 뚜껑을 잠그고 **메뉴** 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 45분으로 설정한 뒤 **입력취사** 버튼을 눌러 주십시오.

■ 수육



■ 준비할 재료

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

■ 이렇게 만드세요

- 1 내솥에 물을 2컵 정도 넣고 찜판을 넣어 주십시오.
- 2 돼지고기를 2~3등분하여 찜판위에 놓고 생강을 얇게 썰어 2~3쪽 넣어 주십시오.
- 3 뚜껑을 잠그고 **메뉴** 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 40분으로 설정한 뒤 **입력취사** 버튼을 눌러 주십시오.
- 4 취사 완료 후 양파, 마늘, 대파, 김치를 곁들여서 찜이에 담아 식탁에 내놓으십시오.



요리안내

만능 찜 초대요리

■ 오향장육



■ 준비할 재료

돼지고기 700g, 간장 2/3컵, 설탕 3큰술, 무명실 조금
오향 : 통후추 6알, 통깨피 7cm, 팔각 4개

■ 이렇게 만드세요

- 1 돼지고기는 흐트러지지 않고 단단하게 익도록 무명실로 잘 묶어 주십시오.
- 2 묶은 돼지고기를 그릇에 담고 간장과 설탕 그리고 오향을 넣어 재워 두십시오.
- 3 내솥에 ②의 재료를 넣은 후 계량컵 3컵의 물을 부어 주십시오.
- 4 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 40분으로 설정한 뒤 압력취사 버튼을 눌러 주십시오.
- 5 요리가 완료되면 돼지고기를 꺼내 조리용 가위로 무명실을 잘라서 풀니다. 오향장육을 식혀서 0.2cm 두께로 얇게 썰어서 접시에 내어 주십시오.

■ 갑오징어조림



■ 준비할 재료

오징어 2마리, 시금치 140g, 당근 150g, 달걀 2개
소금 약간, 참기름 약간, 밀가루 약간
양념장 : 고추장 2큰술, 간장 2큰술, 설탕 1큰술, 청주 1큰술, 참기름 1작은술, 고춧가루 1작은술

■ 이렇게 만드세요

- 1 오징어는 반 갈라 내장을 제거하고 껍질을 벗겨 깨끗이 씻은 후 안쪽에 가로 세로로 칼집을 내 주십시오.
- 2 끓는 물에 소금 약간을 넣고 칼집 낸 오징어 몸통을 데쳐 내고 다리도 손질하여 데쳐 두십시오.
- 3 시금치는 다듬어서 깨끗이 씻은 후 소금을 넣고 살짝 데쳐 찬물에 헹구 물기를 짜고, 당근은 굵게 채썰어 끓는 물에 데친 후 각각 소금과 참기름으로 무쳐 주십시오.
- 4 달걀은 소금을 넣고 잘 풀어 오징어 넓이에 맞게 지단을 부쳐 두십시오.
- 5 데쳐낸 오징어의 물기를 닦고 안쪽에 밀가루를 약간 뿌린 후 지단을 얹고 그 위에 준비한 시금치, 당근, 오징어 다리를 놓아 돌돌 말아준 후 고지로 고정시켜 주십시오.
- 6 내솥에 말아서 준비한 오징어와 양념장 그리고 물 반컵을 부어 주십시오.
- 7 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 30분으로 설정한 뒤 압력취사 버튼을 눌러 주십시오.

■ 스테이크



■ 준비할 재료

고기(스테이크용) 500g, 스테이크 소스 약간
소금 약간, 후춧가루 약간

■ 이렇게 만드세요

- 1 고기에 후춧가루와 소금을 뿌려 간을 배게 한 다음 고기를 내솥에 넣고 반컵 가량의 물을 부어 주십시오.
- 2 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 30분으로 설정한 뒤 압력취사 버튼을 눌러 주십시오.
- 3 요리가 완료되면 고기를 꺼내어 스테이크 소스를 끼얹어 주십시오.

■ 와인소스 만드는 법

양송이와 마늘, 양파를 다져 놓은 뒤 준비한 재료를 소금, 후춧가루로 간하여 볶아 주십시오.
 여기에 레드와인을 넉넉히 넣어 끓인 후 케첩, 바비큐소스, 통후추, 월계수잎을 넣어 조리 주십시오.

■ 꽃게찜



■ 준비할 재료

꽃게 2마리, 쇠고기 150g, 두부 1/2모, 청/홍고추 반개씩, 달걀노른자 반개씩, 밀가루 약간

■ 이렇게 만드세요

- 1 꽃게의 몸통을 손으로 잡고 깨끗이 씻어낸 다음 몸통을 떼어 두십시오.
- 2 떼어낸 몸통의 살을 발라내어 곱게 다져 주십시오.
- 3 쇠고기와 두부는 곱게 다진 후 몸통살 다진것과 합하여 골고루 버무려 주십시오.
- 4 청·홍고추는 절개다져 달걀노른자와 섞어 주십시오.
- 5 꽃게의 껍질안에 밀가루를 뿌리고 ④을 도톰하게 채운 후 그 위에 ④를 고르게 퍼발라 주십시오.
- 6 내솥에 계량컵 1컵의 물을 부어 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 30분으로 설정한 뒤 압력취사 버튼을 눌러 주십시오.

■ 생선찜



■ 준비할 재료

돔이 1마리, 달걀 50g, 표고버섯 3장, 석이버섯 2장, 홍고추 1개, 달걀 1개, 파 약간, 마늘 약간 간장 약간 깨소금 약간, 식용유 약간, 참기름 약간, 소금 약간, 후춧가루 약간

■ 이렇게 만드세요

- 1 손질해 놓은 도미를 등쪽으로 2cm간격이 되도록 칼집을 넣어 두십시오.
- 2 다진 쇠고기에 간장, 파, 마늘, 참기름, 깨소금, 후춧가루를 넣어 양념해 주십시오.
- 3 돔이의 칼집을 넣은 부분에 준비해둔 양념을 꼭꼭 채워 넣어 주십시오.
- 4 내솥에 2컵의 물은 부은 뒤 찜판을 넣어 주십시오.
- 5 찜판위에 준비해둔 도미를 넣어 주십시오.
- 6 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 30분으로 설정한 뒤 압력취사 버튼을 눌러 주십시오.
- 7 요리가 완료되면 나머지 고령을 얹어 장식해 주십시오.

■ 대합찜



■ 준비할 재료

대합 4개, 쇠고기 30g, 달걀흰자 1개, 달걀 1개, 다진파 2작은술, 다진마늘 1작은술, 소금 1/2작은술, 후춧가루 약간

■ 이렇게 만드세요

- 1 쇠고기를 곱게 다져 두십시오.
- 2 해감시켜 깨끗이 헹구 대합을 반으로 갈라 껍질에 붙어 있는 살을 칼로 떼내어 곱게 다져 두십시오.
- 3 그릇에 다진 쇠고기와 대합살을 넣고 분량의 다진파, 다진 마늘, 소금, 후춧가루로 양념하여 골고루 버무려 주십시오.
- 4 넣을수 있는 껍질은 8개이므로 껍질 1개당 1/2정도로 양념한 재료를 꼭꼭 채워 넣어 주십시오.
- 5 재료에 끈기가 생겨 찜 후에도 모양이 흐트러지지 않도록 대합살 위에 달걀 흰자를 고르게 퍼발라 주십시오.
- 6 내솥에 2컵의 물을 붓고 찜판을 넣어 주십시오.
- 7 찜판위에 준비한 대합을 얹어 주십시오.
- 8 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 35분으로 설정한 뒤 압력취사 버튼을 눌러 주십시오.
- 9 완숙한 달걀은 흰자와 노른자로 나누어서 흰자는 곱게 다지고 노른자는 으깨어 체에 내린 뒤 대합 위에 달걀 노른자와 흰자를 각각 반씩 얹어 주십시오.



만능 짬간칼요리

■ 두부짬



■ 준비할 재료

두부 1모 반, 소금 약간
양념장 : 고춧가루 1큰술, 다진마늘 1큰술, 파 1뿌리, 참기름 약간, 깨소금 약간, 실고추 약간, 진간장 3큰술

■ 이렇게 만드세요

- 1 두부는 2등분한 다음 1cm 두께로 썰어 소금을 뿌려 물기를 빼 두십시오.
- 2 파는 가능하게 채썰고, 다진마늘과 진간장, 고춧가루, 깨소금, 참기름과 실고추를 섞어서 양념장을 준비해 놓으십시오.
- 3 내솥에 1.5컵의 물을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 썰어놓은 두부를 고르게 올려 주십시오.
- 4 뚜껑을 잠그고 **메뉴** 버튼을 눌러 「만능짬」을 선택한 후 만능짬 시간을 25분으로 설정한 뒤 **입력취사** 버튼을 눌러 주십시오.
- 5 요리가 완료되면 두부를 꺼내고 두부위에 양념장을 골고루 무쳐 주십시오.

■ 잡채



■ 준비할 재료

당면 250g, 피망(청, 홍) 각각 1개, 당근 100g, 양파 100g, 시금치 약간, 팽이버섯 100g, 어묵 100g, 식용유 2큰술
양념장 : 설탕 약간, 간장 약간, 참기름 약간, 통깨·깨소금 약간

■ 이렇게 만드세요

- 1 피망, 양파, 당근, 어묵은 잘게 채썰고 팽이버섯은 다듬어 깨끗이 씻은 후 시금치는 끓는 물에 살짝 데쳐서 물기를 꼭 짰 후 먹기좋게 썰어 주십시오. (피망, 당근은 2~3mm정도가 적당하고 양파, 어묵은 5mm 정도로 채썰는 것이 적당합니다.)
- 2 미지근한 물에 당면을 20분 정도 담궈둔 후 찬물에 넣어 씻은 뒤 건져 두십시오. (당면을 오래 담궈두면 잡채 완료 후 당면이 퍼지거나 뭉치는 경우가 있습니다. 기호에 따라서 면을 담궈 두는 시간을 10분에서 30분 사이로 조절해 주십시오.)
- 3 내솥에 식용유 2큰술, 1/2컵의 물을 넣은 후 당면을 내솥에 넣고 준비한 어묵 및 당근, 양파, 피망을 같이 넣어 주십시오.
- 4 뚜껑을 잠그고 **메뉴** 버튼을 눌러 「만능짬」을 선택한 후 만능짬 시간을 25분으로 설정한 뒤 **입력취사** 버튼을 눌러 주십시오. (당면을 많이 불리셨거나, 소파자 기호에 따라 좀 더 풀킷한 면을 원하시면 만능짬 시간을 20분으로 설정해 주십시오.)
- 5 요리가 완료되면 뚜껑을 열어 데쳐 놓은 시금치를 넣고 기호에 따라 간장과 참기름, 설탕을 넣고 골고루 섞어주십시오. 양념한 잡채에 통깨나 깨소금을 뿌려 접시에 담아 주십시오.

■ 만두짬



■ 준비할 재료

만두 20개

■ 이렇게 만드세요

- 1 내솥에 2컵의 물을 부어 주십시오.
- 2 찜판을 내솥에 넣고 그 위에 만두를 고르게 올려 주십시오.
- 3 뚜껑을 잠그고 **메뉴** 버튼을 눌러 「만능짬」을 선택한 후 만능짬 시간을 25분으로 설정한 뒤 **입력취사** 버튼을 눌러 주십시오.

만능 짬계절요리

■ 가지짬



■ 준비할 재료

가지 2개
양념장 : 진간장 2큰술, 붉은고추 1개, 풋고추 1개, 고춧가루 1/2큰술, 식초 1큰술, 깨소금 약간, 파 1/2뿌리, 마늘 4쪽, 설탕 2작은술

■ 이렇게 만드세요

- 1 가지는 4cm 길이로 토막낸 후 세워서 십자로 칼집을 넣어 주십시오.
- 2 붉은고추, 풋고추는 잘게 썰고 파, 마늘은 다져 진간장, 깨소금, 고춧가루, 설탕, 식초를 넣어서 소를 만들어 주십시오.
- 3 내솥에 2컵의 물을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 썰어놓은 가지를 고르게 올려 놓아 주십시오.
- 4 뚜껑을 잠그고 **메뉴** 버튼을 눌러 「만능짬」을 선택한 후 만능짬 시간을 30분으로 설정한 뒤 **입력취사** 버튼을 눌러 주십시오.
- 5 요리가 완료되면 가지위에 준비해둔 소를 고르게 얹어 주십시오.

■ 호박짬



■ 준비할 재료

호박 1개
양념장 : 진간장 2큰술, 다진파 1큰술, 참기름 1/2큰술, 고춧가루 1/2큰술, 실고추 약간, 설탕 1작은술, 다진마늘 1큰술, 깨소금 1/2큰술

■ 이렇게 만드세요

- 1 호박은 얇게 통썰기를 해주십시오.
- 2 다진파, 다진마늘, 진간장, 실고추, 고춧가루, 참기름, 깨소금, 설탕을 섞어 양념장을 만들어 주십시오.
- 3 내솥에 2컵의 물을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 썰어놓은 호박을 올리고 ②의 양념장을 골고루 뿌려 주십시오.
- 4 뚜껑을 잠그고 **메뉴** 버튼을 눌러 「만능짬」을 선택한 후 만능짬 시간을 30분으로 설정한 뒤 **입력취사** 버튼을 눌러 주십시오.

■ 밤짬



■ 준비할 재료

밤 30개

■ 이렇게 만드세요

- 1 내솥에 2컵의 물을 부어 주십시오.
- 2 찜판을 내솥에 넣고 그위에 밤을 올려 놓아 주십시오. (밤은 터짐 방지를 위해 껍질을 일부 벗기고 찜판에 놓아 주십시오.)
- 3 뚜껑을 잠그고 **메뉴** 버튼을 눌러 「만능짬」을 선택한 후 만능짬 시간을 30분으로 설정한 뒤 **입력취사** 버튼을 눌러 주십시오.
- 4 요리가 완료되면 밤이 뜨거우므로 주의하십시오.



요리안내

만능 짬 토속요리

■ 고구마



■ 준비할 재료

고구마 5개
※큰 고구마(150g이상)는 반으로 잘라서 조리하십시오.

■ 이렇게 만드세요

- 1 내솥에 2컵의 물을 부어 주십시오.
- 2 찜판을 내솥에 넣고 그위에 잘 씻은 고구마를 올려 놓아 주십시오.
- 3 뚜껑을 잠그고 **메뉴** 버튼을 눌러 「만능짬」을 선택한 후 만능짬 시간을 45분으로 설정한 뒤 **입력취사** 버튼을 눌러 주십시오.
- 4 요리가 완료되면 고구마가 뜨거우므로 주의하십시오.

■ 다양한 효과의 고구마

■ 변비에 좋은 찜 고구마

찜 고구마를 곱질해 먹으면 변비에 효과가 있습니다.

■ 허약체질인 사람에게는 생고구마

고구마는 비타민 B군과 미네랄, 카로틴 등이 다량으로 함유되어 있어 영양가가 높은 식품인데, 특히 생고구마를 갈아서 먹으면 허약체질인 사람의 건강 증진에 효과가 있습니다. 이는 생고구마를 잘랐을 때 나오는 유즙과 같은 액체에 각종 효소가 함유되어 있기 때문입니다.

■ 옥수수



■ 준비할 재료

옥수수 4개

■ 이렇게 만드세요

- 1 내솥에 2컵의 물을 부어 주십시오.
- 2 찜판을 내솥에 넣고 그위에 옥수수를 올려 놓아 주십시오.
- 3 뚜껑을 잠그고 **메뉴** 버튼을 눌러 「만능짬」을 선택한 후 만능짬 시간을 40분으로 설정한 뒤 **입력취사** 버튼을 눌러 주십시오.
- 4 요리가 완료되면 옥수수가 뜨거우므로 주의하십시오.

■ 감자



■ 준비할 재료

감자(200g 이하) 6개

■ 이렇게 만드세요

- 1 내솥에 2컵의 물을 부어 주십시오.
- 2 찜판을 내솥에 넣고 그위에 감자를 올려 놓아 주십시오.
- 3 뚜껑을 잠그고 **메뉴** 버튼을 눌러 「만능짬」을 선택한 후 만능짬 시간을 45분으로 설정한 뒤 **입력취사** 버튼을 눌러 주십시오.
- 4 요리가 완료되면 감자가 뜨거우므로 주의하십시오.

■ 감자보관법

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

만능짬 레시피요리

■ 생크림케이크



■ 준비할 재료

밀가루(박력분) 1컵, 계란 4개, 버터 1큰술, 우유 1큰술, 바닐라향 약간, 설탕 3/4컵, 소금 약간
휘핑크림 : 생크림 200cc, 설탕 1/3컵, 과일 : 체리 2개, 딸기 5개, 밀감통조림 1/3통, 키위 1개
※ 1컵은 계량컵 1컵 기준입니다.

■ 이렇게 만드세요

- 1 밀가루에 소금을 넣고 체에 내려 주십시오.
- 2 계란 흰자와 노른자를 분리해 두십시오.
- 3 흰자를 그릇에 넣고 일정한 방향으로 저어 거품을 내다가 커다란 거품이 일면 설탕을 여러 번 나누어 넣고, 그릇을 뒤집었을 때 흘러내리지 않을 정도까지 거품을 저어 주십시오.
- 4 ③에 노른자를 조금씩 넣으면서 계속 저고 바닐라향을 조금 넣어 주십시오.
- 5 ④가 크림상태가 되면 밀가루를 넣고 날 밀가루가 보이지 않게 살살 섞어 주십시오.
- 6 우유와 중량한 버터를 섞어 두십시오.
- 7 내솥의 밀면, 옆면에 버터를 얇게 바른 후 케익반죽을 내솥에 부어 주십시오.
- 8 뚜껑을 잠그고 **메뉴** 버튼을 눌러 「만능짬」을 선택한 후 만능짬 시간을 40분으로 설정한 뒤 **입력취사** 버튼을 눌러 주십시오.
- 9 취사가 완료된 카스텔라를 식혀 주십시오.
- 10 그릇에 휘핑크림을 붓고, 되다고 여겨지도록 충분히 거품을 낸 뒤에 슈가파우더를 넣어 주십시오.(슈가파우더는 설탕을 컷트기에 넣어서 갈아서 주시면 됩니다.)
- 11 식힌 카스텔라에 생크림을 고르게 펴발라 주십시오.
- 12 준비된 여러 가지 과일도 장식해 주십시오.

■ 시루떡



■ 준비할 재료

멥쌀가루 5컵, 팥 2컵, 소금 1큰술, 설탕 5큰술, 물 3큰술

■ 이렇게 만드세요

- 1 멥쌀가루 5컵에 물 3큰술을 넣고 잘 버무려서 체에 한번 내리준 다음 설탕(3큰술)을 섞어 주십시오.
- 2 팥은 물기 없이 삶아서 대강 찜으면서 위의 소금(1큰술)과 설탕(2큰술)을 넣어 주십시오.
- 3 내솥에 물 2컵을 붓고 찜판을 넣은 후 적당한 크기의 천이나 한지를 오려서 깔아 주십시오.
- 4 찰고물 1컵을 깔고 멥쌀가루를 편편하게 얹고 다시 찰고물 1컵을 넣어 층을 만들어 주십시오.
- 5 뚜껑을 잠그고 **메뉴** 버튼을 눌러 「만능짬」을 선택한 후 만능짬 시간을 45분으로 설정한 뒤 **입력취사** 버튼을 눌러 주십시오.

Cooking Guide 로 즐거운 요리를 만들어 보세요

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

요리 선택표

요리종류	메뉴선택	요 리 방 법	
흰 죽	영양죽	1. 내솥에 준비된 재료를 넣고 용량에 따라 물을 적당한 백미/잡곡 물눈금까지 부어 주십시오. 1인분 : 백미/잡곡 눈금4, 1.5인분 : 백미/잡곡 눈금5, 2인분 : 백미/잡곡 눈금6 (*참고사항: 죽 취사시의 최대용량은 2인분입니다.)	
팔 죽			
닭 죽			
자 죽			
전복죽			
새우죽			
굴 죽	만능찜	2. 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 「영양죽」을 선택한 후 입력취사 버튼을 눌러 주십시오.	
갈비찜			
닭 찜			
고구마	만능찜	1. 내솥에 물을 계량컵으로 2컵~3컵 정도 부어 주십시오. 2. 찜판을 내솥에 넣고 준비한 재료를 찜판위에 올려 주십시오. 3. 뚜껑을 잠그고 메뉴 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후 만능찜 시간을 45분으로 설정한 뒤 입력취사 버튼을 눌러 주십시오.	

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

만능찜요리별 시간표

요리종류	요리시간	요리종류	요리시간
단호박스프	10분	갑오징어조림	30분
만 두 찜	25분	호 박 찜	
두 부 찜		대 합 찜	35분
잡 채		옥 수 수	40분
고구마사과죽	30분	수 육	
밤 찜		오 향 장 육	
가 지 찜		생크림케익	
꽃 게 찜		닭 찜	
생 선 찜		시 루 떡	
스 테 이 크			감자 / 고구마
		갈 비 찜	



CUCKOO
always new