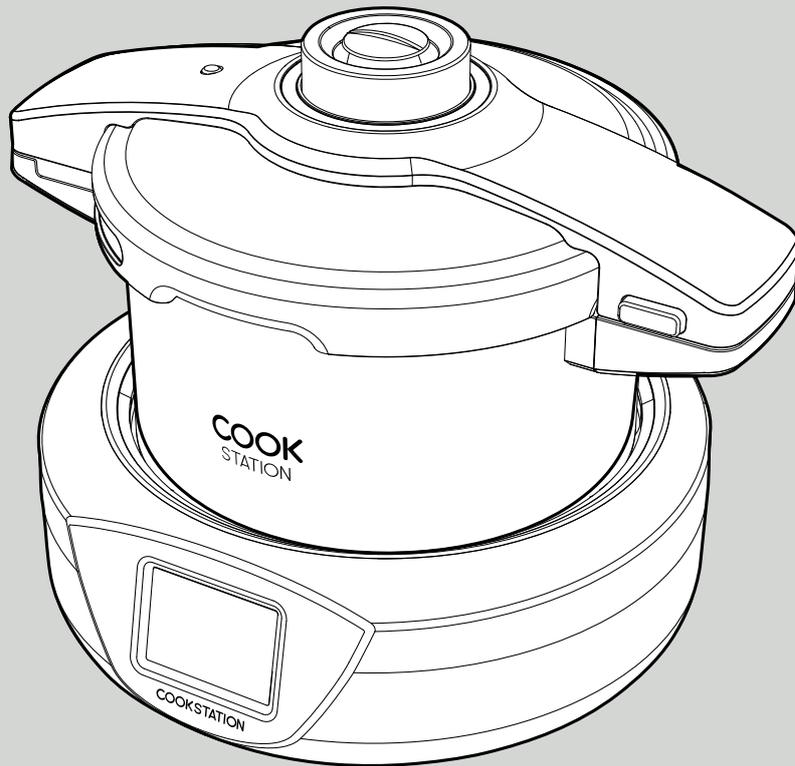


COOK STATION

사용설명서



COOKSTATION®

본 제품은 국내용으로 전원 전압이 다른 국외에서는 사용할 수 없습니다.
쿡스테이션을 바르게 사용하기 위해 설명서를 반드시 읽고 정확하게 사용하여 주십시오.
읽고 난 뒤에는 제품을 사용하는 사람이 항상 볼 수 있는 곳에 보관해 주십시오.

*본 사용설명서에는 제품보증서가 포함되어 있습니다. 본 설명서의 내용은 회사 사정에 따라 변경될 수 있습니다.

COOKSTATION 특징과 장점

독보적인 IH 기술력을 바탕으로 개발된 쿡스테이션은 전용 주방용품(압력솥/냄비/프라이팬)을 쉽고, 편리하게 호환하여 사용할 수 있습니다.



고화력 인덕션

전자기 유도 가열 방식(IH)으로 최대 2,000W 전력을 사용하여 밥짓기 및 다양한 요리를 할 수 있습니다.



다양한 요리 기능

전용 압력솥, 냄비, 프라이팬을 사용하여 다양한 요리를 할 수 있습니다.



19단계의 섬세한 화력 조절

1단계-Turbo 단계의 화력을 섬세하게 조절하여 다양한 요리에 맞는 최적의 화력을 구현합니다.



음성가이드 기능

음성가이드 적용으로 메뉴 선택 및 요리 과정을 편리하게 확인할 수 있습니다.



자동메뉴 기능

시간과 화력을 따로 조절할 필요 없이 자동으로 설정된 자동 조리모드로 밥짓기, 요리, 프라이팬 요리를 할 수 있습니다.



터치식 LCD 패널 적용

LCD 터치를 통해 제품을 작동하며 시인성을 높은 UI 디자인으로 편리하게 제품을 사용할 수 있습니다.



마이메뉴 기능

사용자가 자주하는 요리의 레시피를 저장하여 자신만의 요리 리스트를 만들 수 있습니다.



조명 기능

LED 라이트를 적용하여 가열 시 화력의 변화에 따라 조명 색상이 변하여 세라믹 상판의 온도를 나타내며, 요리를 하지 않을 경우에는 간접조명으로 주방의 분위기를 높여줍니다.



맞춤 밥짓기 기능

바로지음, 밥소물리예지음 기능으로 사용자의 기호에 맞게 맛있는 밥짓기를 할 수 있습니다.



다양한 설정 기능

설정 기능을 통해 사용자의 편의성에 따라 기능을 조절할 수 있습니다.

쿡스테이션의 안전장치

15종 안전장치가 적용되어 더욱 안전하게 사용할 수 있습니다.

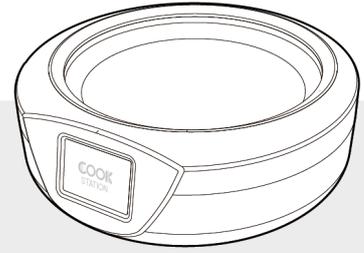
- 01 제품 이상과열 방지 제어회로 장치
- 02 과전류 보호용 전류퓨즈 적용
- 03 과열방지 온도 퓨즈
- 04 이상전원 차단회로
- 05 자동 온도 조절 장치
- 06 과열방지
- 07 이상온도(고온, 저온) 제어회로 장치
- 08 자동 용기 감지 기능

- 09 버튼 잠금 기능
- 10 시간 및 화력 설정 기능
- 11 일시정지 기능
- 12 고온 및 잔열 표시
- 13 과전압 및 저전압 보호회로
- 14 전력제어 회로 장치
- 15 자동 전원 차단 장치

목차

사용하기 전에	• 안전 주의사항 - 인덕션/압력솥	03-06
	• 사용장소 및 용기 확인 방법	07-08
	• 제품 청소방법	09
	• 각 부분의 이름 및 기능 - 인덕션/압력솥	10
	• LCD 조작부 설명	11
COOKSTATION 사용하기	• 가열 (간편가열/섬세가열)	12
	• 가열 중 일시정지	13
	• 타이머 설정	13
	• 가열모드에서 레시피 저장하기	14
	• 마이메뉴	15
	• 레시피 가져오기	17
	• 마이메뉴 리스트 편집하기	17
	• 마이메뉴 리스트 삭제하기	18
	• 잠금기능 (키즈락) 설정	18
	• COOKSTATION 설정	19
	- 가열시간 설정	19
	- 알림음 설정	19
	- 음성 설정	19
	- 밥짓기 설명 ON/OFF	20
	- COOKSTATION 이름 설정	20
	- 가열시작 파워설정	20
- 조명	21	
- QR MANUAL	21	
- QR RECIPE	21	
COOKSTATION The Original 압력솥 사용하기	• 밥짓기 (바로지움/밥소물리에지움)	22-23
	• 바로지움이란?	23
	• 바로지움	24
	• 바로지움 예약설정	25
	• 밥소물리에지움이란?	26
	• 밥소물리에지움	27-28
	• 요리	29
COOKSTATION 프라이팬 사용하기	• 달걀 프라이	30
	• 프라이팬 예열	31
문제해결 안내	• 고장신고 전 확인사항	32
	• 진단용 점검 코드	32
서비스 안내	• 유상 서비스 안내	33
	• 제품 보증서	34
	• 제품규격	34

-
- 본 사용설명서는 사용자의 안전을 지키고, 재산상의 손해를 막기 위한 내용입니다. 반드시 읽고 올바르게 사용해 주세요.
 - 본 제품은 대한민국에서만 사용하도록 만들어져 있으며, 해외에서는 품질을 보증하지 않습니다.
 - 제품의 외관, 사양 등은 제품 개선을 위해 사전 예고없이 변경될 수 있습니다.
 - 사용 전에 “안전한 사용을 위한 주의 사항”을 반드시 읽어보시고 정확하게 사용하여 주세요.
 - 읽어 보신 후 누구나 볼 수 있는 장소 및 위치에 보관해 주세요.
 - 본 제품은 국내용(대한민국)으로서 전원 전압이 다른 국외에서는 사용할 수 없습니다.
 - 인덕션의 외관 및 규격은 제품 보증서에 포함되어 있습니다.



COOKSTATION 사용하기 전에

안전 주의사항 - 인덕션/압력솥

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

- 경고** 지시사항을 위반할 경우 사망이나 중상을 초래할 수 있습니다.
- 주의** 지시사항을 위반할 경우 경상이 발생되거나 제품이 손상될 수 있습니다.

- !** 이 기호는 특정 조건에서 위험을 끼칠 우려가 있는 사항에 대하여 주의를 환기시키는 표시입니다. 위험 발생을 피하기 위해 주의 깊게 읽고 지시에 따라 사용하세요.
- ⊘** 이 기호는 해서는 안되는 ‘금지’를 뜻합니다.
- !** 이 기호는 꼭 지켜야 하는 ‘엄수’를 뜻합니다.

! 주의 **!** 엄수

01
전원 플러그에 묻어 있는 먼지나 이물질은 깨끗이 닦고 사용해 주세요.



02
전원 플러그를 젖은 손으로 만지지 마세요. 감전 또는 상해의 원인이 됩니다.



03
전원 코드가 손상되었을 경우에 임의로 교체하지 말고 고객센터로 연락해 주세요. 화재 또는 감전의 원인이 됩니다.



04
신체적·정신적으로 미숙한 노약자, 미숙련자(어린이 포함)의 경우 제품의 사용법을 충분히 숙지하고, 오작동으로 인한 사고의 위험성을 인식한 후 이들의 안전에 책임이 있는 보호자의 지도 감독 하에 제품을 사용해야 합니다.

05
신체 내부에 전자 장치 또는 기계적 장치 (인공심장, 인공장기)를 지닌 사람이 제품을 사용할 경우에는 반드시 전문의와 상담을 한 후 사용해 주세요.



06
사용 중에 이상한 소리나 타는 냄새 또는 연기가 나면 즉시 전원 플러그를 뽑은 후 사용을 중단하고 고객센터로 문의해 주세요.



01 사용하기 전에

⚠ 경고

🚫 금지

01

제품 사용 중 안전을 위해 어린이의 손이 닿는 곳에서 사용하지 마세요.



02

싱크대, 목욕탕 등 제품에 물이 들어갈 수 있는 곳이나 화학성 물질이 있는 곳에서는 사용하지 마세요.



03

콘센트 및 멀티탭 사용 시 여러 제품의 전원 플러그를 동시에 꽂아 사용하지 마세요.



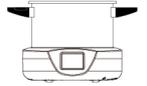
04

제품 분해, 수리, 개조는 절대로 하지 마세요.



05

플라스틱, 비닐 등 열에 약한 물건을 제품 근처에 두지 마세요. 화재의 원인이 됩니다.



07

인덕션에 물을 뿌리지 마세요. 누전, 화재, 감전, 제품 고장의 원인이 됩니다.



08

젖은 손으로 제품을 만지지 마세요. 화상이나 감전의 원인이 됩니다.



09

조리 중에 자리를 비우지 마세요. 화재의 위험이 있습니다.



11

가열 중인 조리용기를 울린 상태로 이동하지 마세요. 화상의 원인이 됩니다.



12

사용 설명서에 명시된 사용 방법 이외의 다른 용도로 사용하지 마세요.

13

압력솥 사용 시 신호추 및 압력밸브에는 손이나 얼굴을 가까이 하지 마십시오. 화상의 우려가 있습니다.



14

압력솥 뚜껑 위에 행주나 덮개 등을 올린 채 사용하지 마십시오. 압력에 의한 폭발의 위험이 있습니다.



15

압력솥을 사용하여 취사나 요리 진행 중 강제로 뚜껑을 열지 마십시오. 강제로 열 경우 화상 및 폭발의 위험이 있습니다.



16

알코올, LP가스, 가연성 스프레이, 살충제 등 가연성 물질을 제품 근처에 두거나 사용하지 마세요. 화재 또는 폭발의 원인이 됩니다.



17

애완동물이 제품에 가까이 가거나 제품 위에 올라가지 않도록 주의해 주세요. 제품이 작동하여 화재 또는 화상의 원인이 됩니다.



18

제품에 오유가 발생하였거나, 세라믹 상판 표면에 금이 가거나 흠이 파이는 등의 손상이 발생한 경우 감전의 위험이 있으므로 절대 기기를 사용하지 마세요. 발견 즉시 기기를 끄고 전원을 차단해 주세요.



01 사용하기 전에

⚠ 경고

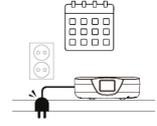
! 엄수

01

비닐 등의 포장재는 어린이가 손을 대지 않도록 가급적 바로 폐기하거나 재활용 처리해 주세요. 질식 사고의 위험이 있습니다.

02

오랫동안 사용하지 않을 시 전원 플러그를 빼 주세요. 고장, 감전, 누전, 화재의 원인이 됩니다.



03

전원 코드의 전선 부분을 잡아 당겨 빼지 마세요. 코드 부분이 파손될 경우 화재 및 감전의 원인이 됩니다.



04

세라믹 상판 위에 앉거나 강한 충격을 가하지 마세요. 세라믹 상판 파손의 원인이 됩니다.



05

밀봉된 인스턴트 식품 또는 밀폐된 강통을 가열하지 마세요. 내부에 발생하는 높은 압력으로 인해 내용물이 폭발할 수 있습니다.



06

바닥이 거친 용기를 사용하지 마세요. 세라믹 상판 표면 손상의 원인이 됩니다.

07

이물질이나 음식물이 세라믹 상판에 묻거나 눌러 붙었을 경우, 우선 기기의 전원을 끈 다음 상판을 충분히 식힌 후 오염물질을 제거하세요.

08

제품 청소 시 벤젠, 시너, 왁스, 알칼리 세제를 사용하지 마세요. 세라믹 상판 표면의 변색 또는 변형을 일으킬 수 있습니다.

09

조리 전 조리용기의 바닥면에 물기 또는 기름기가 없는지 확인하세요.

10

취사나 요리 완료 후 뚜껑을 열 때 증기에 의한 화상의 우려가 있으므로 주의하세요.



11

압력솥 사용 중이거나 사용 직후에는 압력솥 몸체 및 뚜껑이 뜨거우므로 주의하세요.



01 사용하기 전에

⚠ 주의

🚫 금지

01

본 제품을 실내 이외의 장소에서 사용하지 마세요.

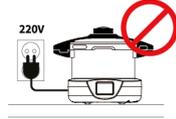
02

제품 사용 시 경사진 곳이나 평평하지 않은 곳에서는 사용하지 마세요.



03

220V 외에는 사용하지 마세요.



04

요리 중이나 전원을 끈 직후에 세라믹 상판 표면을 만지지 마세요. 화상의 위험이 있습니다.



05

신용카드와 같이 자기장에 민감한 물건을 제품 가까이 하지 마세요.

06

자성이 있는 물체를 제품 가까이 두지 마세요. 제품 오작동의 원인이 됩니다.



07

압력솥 사용 시 최대 용량 이상으로 내용물을 넣고 사용하지 마세요.

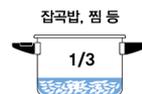
08

압력솥을 밥이나 찜 이외의 용도로 사용하지 마세요. 특히 점성이 있는 음식이나 많이 부푸는 음식, 다량의 기름을 사용하는 요리와 빨래 등 밥이나 찜 이외의 용도로 사용하지 마세요.



09

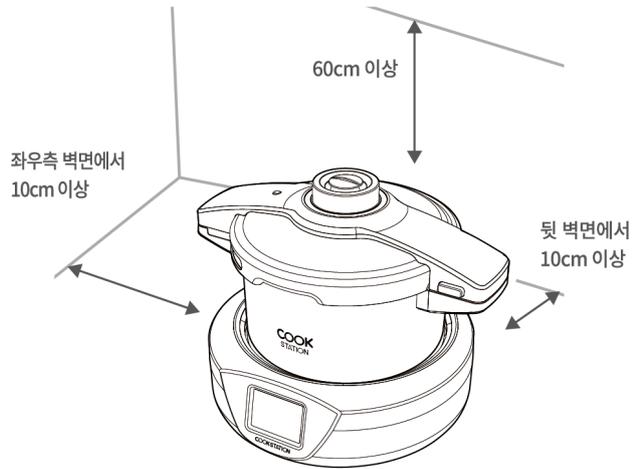
재료의 양을 절반 이상 넣지 마세요. 압력솥 내부의 압력이 이상 상승하여 파열, 화상의 위험이 있습니다. 최대 조리량을 솥의 1/2 이하로 하여 사용하시기 바랍니다. 삶아지면서 양이 불어나는 잡곡밥, 찜은 1/3 이하 용량(물 포함)으로 요리하세요.



사용장소 및 용기 확인 방법

01 사용장소

- 제품의 상측 공간을 60cm 이상 확보해 주세요.
- 벽면에서 10cm 이상 띄워서 사용해 주세요.
- 습기가 많은 곳에서 사용하지 마세요.
- 평평한 곳에서 사용해 주세요.



02 용기 확인

■ 사용에 적합한 조리 용기

- 강철, 법랑, 무쇠 재질
- 스테인리스(자석에 붙는 경우)
- 인덕션 전용 조리기구 표시가 있는 용기
- 바닥면 기준 14cm(최소 지름)~18cm(최대 지름) 크기의 용기



■ 사용에 적합하지 않은 조리 용기

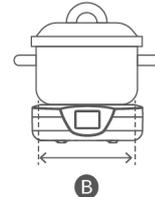
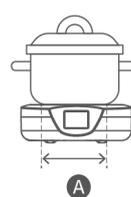
- 알루미늄, 구리, 낫쇠 용기, 내열유리 냄비, 도자기 용기
- 바닥에 요철이 있어 밀착이 안 되는 용기
- 밀면 지름이 조리영역의 최소 지름보다 작은 용기
- 밀면 지름이 조리영역의 최대 지름보다 큰 용기



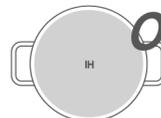
조리하기 전 용기 확인

- 조리 용기의 바닥면의 지름이 조리영역의 최소 지름보다 크고 최대 지름보다 작은지 확인하세요.

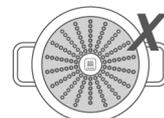
구분	용기 바닥면 기준	용기 외곽치수 기준
용기의 최소 지름 A	14cm	14cm~20cm
용기의 최대 지름 B	18cm	14cm~20cm



- 인덕션용 조리기구라 할지라도 자석이 붙는 면적이 적거나 자석이 약하게 붙는 용기의 경우 화력이 떨어지거나 제품이 제대로 동작하지 않을 수 있습니다.



· 인덕션용 조리기구



· 가열 면적이 적은 경우

- 용기 바닥에 자석이 붙고, 용기 제조사에서 IH나 인덕션용으로 보증하는 용기만 사용하세요.
- IH용 마크가 있는 용기
IH(Induction Heating)는 전자기유도를 이용해 금속 물체를 가열하는 방법입니다.
- 쿡스테이션에 사용 가능한 용기는 바닥에 Induction 또는 열선모양 표시가 있거나 제품 상자에 표시되어 있습니다.



01 사용하기 전에

■ 사용이 가능한 용기라 할지라도 용기 재질이나 모양에 따라서 출력이 변하거나 제품이 제대로 동작하지 않을 수 있습니다.



· 효율적인 용기
용기의 바닥면 최소지름 14cm 이상
용기의 바닥면 최대지름 18cm 이하



· 바닥면이 휘어지거나
변형된 조리 용기



· 다리가 있거나 요철이
있는 조리 용기



· 바닥면이 최소 용기보다
작거나, 큰 조리 용기



· 바닥이 불룩하거나
변형된 조리 용기

■ 도자기 냄비는 'H용'으로 표시되어 있어도 사용하지 마세요.(화력이 약해 조리되지 않거나, 냄비가 깨질 염려가 있습니다.)

제품 청소 방법

⚠ 경고: 세척하기 전에 전원이 꺼져있는지, 전원 플러그가 뽑혀있는지 확인해 주세요.

01 인덕션 청소방법

■ 기본 청소 방법



① 제품의 전원을 끈 후 전원 플러그를 뽑아 주세요.



② 세라믹 상판의 열이 완전히 식기를 기다립니다.



③ 세라믹 상판을 부드러운 행주 또는 스펀지로 닦고 완전히 건조시켜 주세요.

■ 가벼운 오염 제거 방법 (먼저 기본 청소 방법의 ①, ②번을 실행합니다.)



① 물기가 있는 행주나 세라믹 전용 세제를 이용하여 세라믹 상판을 닦아 주세요.



② 물기가 있는 종이 타월이나 행주 등으로 세라믹 상판에 남아있는 세제를 깨끗히 닦아주세요.



③ 물기없는 부드러운 천이나 마른 행주 등으로 닦고 완전히 건조시켜 주세요.

■ 심한 오염 제거 방법 (먼저 기본 청소 방법의 ①, ②번을 실행합니다.)



① 인덕션 전용 세정제를 도포 후 30초 이상 기다려 주세요.



② 스크래퍼를 이용하여 오염된 부분을 긁어 주세요.



③ 세척 후 마른천으로 닦아 주세요.



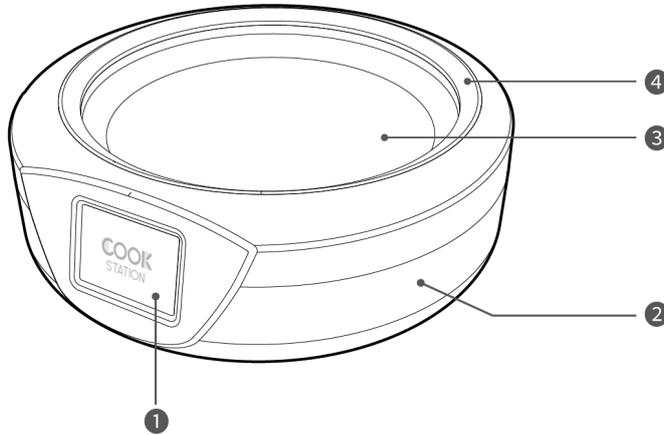
④ 오염된 물질이 남아있을 경우 ①~③을 반복해 주세요.

02 청소할 때 유의사항

1. 사용 직후에는 고온 상태이므로 완전히 식은 후 세척해 주세요. 화상의 위험이 있습니다.
2. 세제를 사용한 경우 표면에 세제가 남지 않도록 깨끗이 닦아 주세요.
3. 포크, 숟가락, 칼, 사포, 거친 수세미를 사용하거나 부식성 있는 세제, 녹 제거 오일 등으로 세라믹 상판을 닦지 마세요.
4. 스크래퍼를 사용할 때는 비스듬히 눕혀서 사용하세요. 각도를 세워서 사용할 경우 스크래치가 발생할 수 있습니다.
5. 설탕, 플라스틱 등이 눌러 붙거나 알루미늄 호일 등의 이물질이 붙어있는 경우 열기가 남아있을 때 즉시 스크래퍼로 제거해 주세요. (화상의 위험이 있으므로 주의해서 사용하시기 바랍니다.)
6. 제품을 싱크대에 넣고 닦거나 제품의 내부에 물을 넣지 마세요.
7. 다량의 물 또는 물이 많은 천으로 세척하지 마세요. 흡입구 및 배기구 등을 통해 물이 침투하면 고장의 원인이 됩니다.
8. 시중에 판매되고 있는 인덕션 전용 세제를 사용하면 편리합니다.

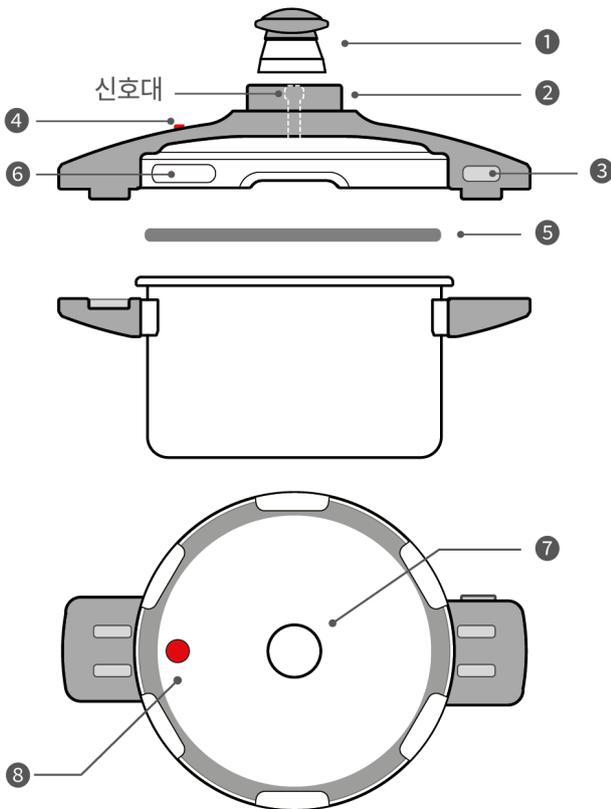
각 부분의 이름 및 기능 - 인덕션/압력솥

■ COOKSTATION 스마트 인덕션 본체



- ① 터치식 LCD 디스플레이
터치식 디스플레이 적용으로 조작이 편리합니다.
- ② 쿡스테이션 본체
전자기유도가열 방식(IH)에 의한 가열로 강한 화력과 섬세한 화력 조절로 더욱 맛있는 요리가 가능합니다.
- ③ 세라믹 상판
스크래치에 강한 세라믹 상판
- ④ LED 조명
가열 시 조명의 색상이 변하여 세라믹 상판의 온도를 나타내고, 요리를 하지 않을 때는 간접조명으로 사용이 가능합니다.

■ COOKSTATION The Original 압력솥



- ① 신호추/신호대
조리에 적합한 압력을 일정하게 유지시켜주는 안전장치
- ② 증기 확산 방지캡
고온의 증기를 안전하게 배출하게 하는 장치
- ③ 개폐 버튼/손잡이
뚜껑을 열고 닫는 장치
압력솥 내부가 일정 압력 이상일 경우 열리지 않는 구조
- ④ 압력밸브/안전밸브
압력이 일정 압력 이상 상승했을 때 자동으로 압력을 배출하는 안전장치
- ⑤ 안전 패킹
압력이 새지 않도록 해주는 특수 위생용 실리콘 패킹
- ⑥ 패킹홀
조리 중 신호대와 안전밸브가 막혔을 경우 패킹 홀로 압력이 배출되는 안전장치
- ⑦ 신호대 너트
신호대 고정용 스테인리스 너트
- ⑧ 안전밸브 너트
안전밸브 고정용 스테인리스 너트

 국가통합인증마크(KC)를 획득한 안전한 제품입니다.

COOKSTATION LCD 조작부 설명



메인화면

- ① 압력솥
바로지음(백미)/밥소물리에지음(백미/잡곡)/요리(수육, 찜, 탕, 죽 등)
(page 24, 27, 29)
- ② 프라이팬
프라이팬 예열 기능 및 요리 선택 (page 30, 31)
- ③ 가열
1~18단계, Turbo 단계까지 총 19단계 화력설정, 타이머/일시정지, 레시피 저장 기능
(page 12, 13, 14)
- ④ 잠금버튼(키즈락)
3초간 누르면 모든 기능이 잠기는 안전장치. 다시 3초간 누르면 잠금 기능이 해제
(page 18)
- ⑤ 마이메뉴
자주 사용하는 요리 저장/나만의 레시피 만들기/레시피 가져오기
(page 15, 16, 17, 18)
- ⑥ 설정
가열시간/알림음/음성/밥짓기 설명/가열시작 파워 설정/조명
(page 19, 20, 21)

- 전원 플러그를 꽂으면 “안녕하세요 쿡스테이션입니다” 음성과 함께 메인화면이 나타나고 설정된 조명이 켜집니다.
- 메인화면 상태에서 5분간 조작을 하지 않을 경우 “대기모드로 전환합니다” 음성과 함께 화면이 꺼지며 대기화면이 됩니다.
- 대기화면에서 화면을 터치하면 알림음과 함께 메인화면이 켜집니다.

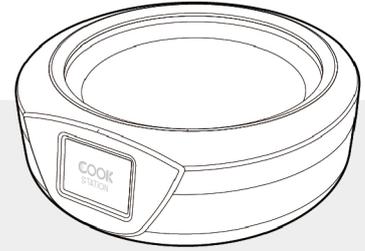
대기상태에서 화면을 터치하면 알림음과 함께 메인화면으로 전환됩니다.



대기화면



메인화면



COOKSTATION 사용하기

가열 : 간편가열 / 섬세가열

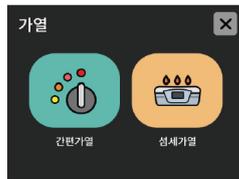
일반적인 요리, 국, 찌개, 라면 등 끓임 요리를 할 때 편리합니다.

간편가열

약불/중약불/중불/강불 4가지 화력을 터치 한 번으로 간편하게 화력을 조절하여 가열할 수 있는 기능입니다.



① 가열 버튼을 누릅니다.



② 간편가열 버튼을 선택합니다.



③ 원하는 화력을 선택하여 가열을 시작합니다.

참고

간편가열의 4가지 화력을 선택하여 가열 시 각각의 화력 색상에 따라 LED 라이트이 색상도 동일한 화력 색상으로 점등이 되어 사용자가 사용하는 화력을 직관적으로 파악할 수 있습니다.

참고

가열 후 일정 시간 경과 시 세락믹 상판의 온도 변화로 LED 라이트는 빨간색으로 자동으로 바뀌게 됩니다.

섬세가열

섬세가열을 통해 1단~Turbo 단계까지 총 19단의 화력을 섬세하게 조절하여 가열할 수 있는 기능입니다.

섬세한 화력이 필요한 요리에 최적의 화력을 구현할 수 있습니다. 또한 섬세가열을 통해 요리가 끝난 후 요리 과정에서 사용했던 화력, 시간, 용기, 용량 및 요리이름을 저장할 수 있습니다.



① 가열 버튼을 누릅니다.



② 섬세가열 버튼을 선택합니다.



③ 증감 버튼을 눌러 화력을 설정합니다.
(page 20. 가열시작 파워 설정)
가열시작 버튼을 누르면 가열이 시작됩니다.
종료 버튼을 누르면 가열이 종료됩니다.

참고

증감 버튼을 계속 누르고 있으면 화력 단계 조절이 빠르게 진행됩니다.

02 COOKSTATION 사용하기

단계별 화력량																			
단계	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	터보
화력(W)	150	200	300	400	500	600	700	800	900	1000	1100	1200	1300	1400	1500	1600	1700	1800	2000
세기	약불			중약불			중불			중강불			강불			최강			

참고

인덕션 사용 중 공진음(징~~)이 발생할 수 있습니다. 이는 자기장 발생 중에 생길 수 있는 정상적인 소리이니 안심하고 사용하세요.

참고

가열모드의 고화력 Turbo~14단 사용 시 음식물의 끓어 넘침이나 과열의 위험을 사용자에게 알려주는 음성가이드가 활성화 됩니다. “고화력으로 가열 중입니다. 끓어 넘침이나 과열에 주의해 주세요”

가열 중 일시정지



① 가열 중 일시정지 버튼을 누르면 가열을 멈추게 됩니다.



② 일시정지 중 재가열 버튼을 누르면 다시 가열을 시작합니다.



③ 가열을 종료하려면 종료 버튼을 누릅니다.

타이머 설정

가열 시작 전 뿐만 아니라 가열 중간에도 타이머를 설정할 수 있습니다. 타이머는 1분 ~ 2시간까지 설정이 가능합니다.

주의

점성이 많거나 끓어 넘치기 쉬운 요리 시에는 타이머를 설정하더라도 사용자의 지속적인 주의가 필요합니다. 끓어 넘침으로 인하여 화재/감전/상해의 원인이 됩니다.

가열 시작 전 타이머 설정



① 타이머 버튼을 선택 후 증감 버튼을 사용하여 원하는 시간을 설정합니다. 설정완료 버튼을 누르면 가열을 시작합니다.



② 설정 시간이 끝나면 자동으로 가열이 종료되고 메인화면으로 이동합니다.

가열 중에 타이머 설정



① 가열 중에 타이머 버튼을 선택합니다.



② 증감 버튼을 사용하여 원하는 시간을 설정합니다.



③ 설정완료 버튼을 누르면 설정 시간 동안 다시 가열이 시작되며 설정 시간이 끝나면 자동으로 가열이 종료되고 메인 화면으로 이동합니다.

가열모드에서 레시피 저장하기

사용자가 요리 과정에서 사용한(약/중/강불 등) 여러 단계의 파워레벨과 시간을 5단계까지 저장하여 자신만의 요리 리스트를 만들 수 있는 기능입니다.



① 압력솥/냄비/프라이팬 중에서 사용하고자 하는 용기에 필요한 재료를 용기에 넣고 가열 버튼을 누릅니다.



② 심세가열 버튼을 선택해 주세요.



③ 증감 버튼을 눌러 화력을 설정하고 가열시작 버튼을 누릅니다.



④ 요리 진행 상황에 맞게 화력을 조절하며 요리를 해주세요.
(예) 물 끓임 18파워레벨 5분, 재료를 넣고 10파워레벨 3분, 둥근하게 끓이기 4파워레벨 6분



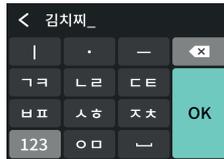
⑤ 가열이 끝나는 시점에 맞춰 저장 후 종료 버튼을 누릅니다.



⑥ 요리에 사용된 용기를 선택해 주세요.



⑦ 요리의 용량을 선택해 주세요.



⑧ 요리 이름을 입력한 후 OK버튼을 눌러 저장해 주세요.



⑨ 마이메뉴 리스트에 자동 저장됩니다.

참고

가열모드에서 타이머 및 일시정지 기능 사용 시 레시피 저장하기 기능은 작동하지 않습니다.

마이메뉴

사용자가 자주하는 요리의 리스트를 저장하거나 다른 COOKSTATION 사용자가 만든 요리의 가열 파워레벨과 시간을 내가 사용하는 COOKSTATION에 저장하여 그대로 요리를 재현할 수 있습니다. 전에 했던 요리의 재료만 같다면 항상 같은 맛을 낼 수 있도록 같은 가열파워와 시간을 똑같이 재현하는 기능입니다. 자신만의 요리 리스트를 다른 COOKSTATION 사용자와 공유할 수 있습니다. 99개의 리스트를 마이메뉴에 저장할 수 있습니다.

마이메뉴 리스트로 요리하기

가열모드로 요리 완료 후 저장한 요리 혹은 마이메뉴의 레시피 가져오기를 통해서 저장된 나만의 레시피 리스트를 보여줍니다.

마이메뉴 사용하기:

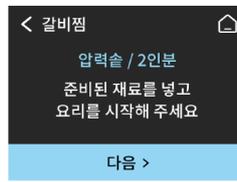
용기: 압력솥



① 마이메뉴 버튼을 선택해 주세요.



② 마이메뉴 리스트에 저장된 요리를 선택합니다.



③ 선택한 요리에 사용된 용기와 용량을 확인하고 요리에 필요한 재료를 용기에 넣습니다.



④ 시작 버튼을 눌러 가열을 시작해 주세요.



⑤ 가열이 시작되고 남은 시간이 표시됩니다.



⑥ 음성 가이드
“가열이 완료되고 맛있게 뜬을 들이고 있습니다”



⑦ 음성 가이드
“압력밸브가 완전히 내려갈 때까지 잠시만 기다려 주세요”



⑧ 음성 가이드
“압력밸브가 완전히 내려간 후 뚜껑을 열어주세요”

주의

용기가 압력솥으로 설정된 요리의 경우에는 가열 중에 압력뚜껑을 강제로 열거나, 압력밸브나 신호추를 임의로 조작하지 마십시오. 압력으로 인한 폭발 및 화상의 위험이 있습니다.

주의

취사나 요리 완료 후 압력밸브가 완전히 내려간 후 뚜껑을 여십시오.

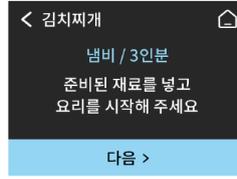
용기: 냄비



① 마이메뉴 버튼을 선택해 주세요.



② 마이메뉴 리스트에 저장된 요리를 선택합니다.



③ 선택한 요리에 사용된 용기와 용량을 확인하고 요리에 필요한 재료를 용기에 넣습니다.



④ 시작버튼을 눌러 가열을 시작해 주세요.



⑤ 가열이 시작되고 남은 시간이 표시됩니다.



⑥ 음성가이드 “요리가 완료되었습니다”

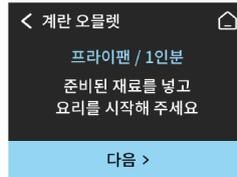
용기: 프라이팬



① 마이메뉴 버튼을 선택해 주세요.



② 마이메뉴 리스트에 저장된 요리를 선택합니다.



③ 선택한 요리에 사용된 용기와 용량을 확인하고 요리에 필요한 재료를 용기에 넣습니다.



④ 시작버튼을 눌러 가열을 시작해 주세요.



⑤ 가열이 시작되고 남은 시간이 표시됩니다.



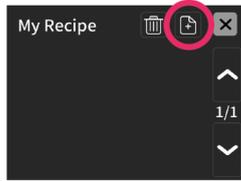
⑥ 음성가이드 “요리가 완료되었습니다”

레시피 가져오기

COOKSTATION을 사용하여 만든 다양한 레시피를 다른 COOKSTATION 사용자와 공유할 수 있는 기능입니다. 쿡스테이션 공식 홈페이지(www.cookstation.co.kr)의 레시피 찾기를 통해 다양한 요리의 레시피를 사용자의 COOKSTATION에 가져와 저장할 수 있습니다. 각각의 요리에 사용된 가열파워, 시간 및 요리이름을 저장하여 쉽고, 편리하게 다양한 요리를 즐길 수 있습니다.



① 메인화면에서 마이메뉴를 선택해 주세요.



② 화면 상단 우측의 + 버튼을 선택해 주세요.



③ 요리에 사용된 용기를 선택해 주세요.



④ 요리의 용량을 선택해 주세요.



⑤ 요리의 이름을 입력하고 OK 버튼을 눌러 주세요.



⑥ 1단계에 사용된 화력과 시간을 각각 선택하여 설정하고 저장을 눌러 주세요.



⑦ +/- 버튼을 사용하여 2단계 가열 파워레벨과 시간을 설정 후 저장 혹은 다음단계 추가/삭제 후 저장을 눌러 주세요.



⑧ 위의 7번 순서대로 필요에 따라 5단계까지 가열파워레벨과 시간을 저장할 수 있습니다.



⑨ 마이메뉴 리스트에 자동 저장됩니다.

마이메뉴 리스트 편집하기



① 마이메뉴 버튼을 누릅니다.



② 수정할 요리의 편집 버튼을 선택합니다.



③ 수정할 각 단계의 파워레벨 및 시간을 선택합니다.



④ 증감 버튼을 사용하여 원하는 파워레벨과 시간을 수정하고 저장 버튼을 누릅니다.



⑤ 저장 버튼을 다시 한번 누르면 변경 사항이 저장되고 마이메뉴 화면으로 이동합니다.

마이메뉴 리스트 삭제하기



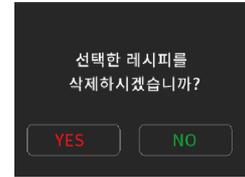
① 마이메뉴 버튼을 누릅니다.



② 상단에 있는 휴지통 버튼을 누릅니다.



③ 삭제를 원하는 요리의 휴지통 버튼을 누릅니다.



④ YES 버튼을 눌러 삭제 합니다.

잠금기능 (키즈락) 설정

어린이나 반려동물이 실수로 제품을 건드려도 작동되지 않도록 모든 기능이 잠기는 안전장치입니다.



① 잠금 버튼을 3초간 누르면 모든 기능이 잠기게 됩니다. 잠긴 자물쇠를 다시 3초간 누르면 잠금 기능이 해제됩니다.



② 잠금 버튼이 실행되면 모든 기능이 잠기게 되므로 디스플레이를 터치 하여도 제품은 작동하지 않습니다.

COOKSTATION 설정

COOKSTATION을 편리하고 안전하게 사용할 수 있도록 다양한 기능을 사용자에게 맞게 설정할 수 있습니다.

가열시간 설정

가열 종료 시간을 미리 설정하여 자동으로 정해진 시간 동안만 가열이 되고 자동으로 가열이 종료되는 기능입니다.

주의

점성이 많거나 끓어 넘치기 쉬운 요리 시에는 가열시간을 설정하더라도 사용자의 지속적인 주의가 필요합니다. 끓어 오름과 넘침으로 인하여 화재/감전/상해의 원인이 됩니다.



① 메인화면에서 설정 버튼을 누릅니다.



② 가열시간 설정 버튼을 누릅니다.



③ 증감 버튼을 눌러 시간을 설정하십시오. 설정 버튼을 누르면 설정한 시간 동안 가열되며 시간이 끝나면 자동으로 가열이 종료됩니다.

알림음 설정

COOKSTATION의 디스플레이에 표시되는 메뉴 및 기능들을 터치할 때 알림음이 울립니다. 사용자의 편의성에 따라 설정하십시오.



① 메인화면에서 설정 버튼을 누릅니다.



② 알림음 설정 버튼을 누릅니다.



③ 증감 버튼을 눌러 알림음의 볼륨을 설정하십시오. 알림음은 OFF, 1~4까지 설정이 가능합니다.



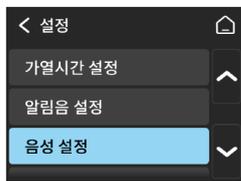
④ 설정 버튼을 누르면 설정한 볼륨이 저장됩니다.

음성 설정

음성 가이드의 볼륨을 조절하는 기능입니다.



① 메인화면에서 설정 버튼을 누릅니다.



② 음성 설정 버튼을 누릅니다.



③ 증감 버튼을 눌러 음성 볼륨을 설정하십시오. 음성은 OFF, 1~4까지 설정이 가능합니다.



④ 설정 버튼을 누르면 설정한 상태가 저장됩니다.

밥짓기 설명 ON/OFF

밥짓기 모드의 바로지움/소물리에지움에 관한 설명 페이지를 켜거나 생략할 수 있는 기능입니다. 사용자의 제품 사용 편리성에 따라 밥짓기 설명 ON/OFF를 설정하십시오.



① 메인화면에서 설정 버튼을 누릅니다.



② 밥짓기 설명 ON/OFF 버튼을 누릅니다.



③ 증감 버튼을 눌러 밥짓기 설명 ON/OFF를 설정하십시오.



④ 설정 버튼을 누르면 설정한 ON/OFF가 저장됩니다.

COOKSTATION 이름 설정

제품상단의 COOKSTATION 제품명 대신에 사용자의 편의에 따라 이름을 변경할 수 있습니다.



① 메인화면에서 설정 버튼을 누릅니다.



② COOKSTATION 이름 설정 버튼을 누릅니다.



③ 이름 수정하기 편집 버튼을 눌러 원하는 이름을 입력 후 OK버튼을 누른 후 설정 버튼을 누르면 저장됩니다.



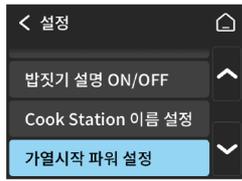
참고 다시 COOKSTATION 로고로 전환할 경우 편집 버튼 옆의 ⊗ 버튼을 누르면 COOKSTATION 로고로 자동 전환됩니다.

가열시작 파워설정

COOKSTATION 가열모드에서 주로 사용하는 파워를 설정해 놓으면 별도 조작 없이도 설정된 화력으로 가열을 시작하는 기능입니다.



① 메인화면에서 설정 버튼을 누릅니다.



② 가열시작 파워 설정 버튼을 누릅니다.



③ 증감 버튼을 눌러 화력을 설정한 후 설정을 누릅니다. 가열 화력은 1~18단계까지 설정 가능합니다.



④ 설정 버튼을 누르면 설정한 파워가 저장됩니다.

02 COOKSTATION 사용하기

조명

조명기능은 COOKSTATION 상단의 LED조명을 개별 조명으로 사용할 수 있는 기능입니다. 사용자의 용도에 따라 개별 및 간접 조명으로 활용할 수 있습니다.



① 메인화면에서 설정 버튼을 누릅니다.



② 조명 버튼을 누릅니다.



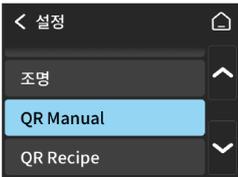
③ 원하는 색상의 선택, 밝기 조절, 조명 끄기, 시간 설정 후 저장 버튼을 누릅니다.

참고

조명을 OFF모드로 설정할 경우에도 인덕션 작동에 필요한 조명은 활성화 됩니다.

QR Manual

휴대폰을 통해 COOKSTATION 사용설명서를 편리하게 확인할 수 있습니다. 제품 사용 중에 모르는 사항이 있거나 제품을 안전하고 편리하게 사용하기 위해서는 사용설명서를 꼭 읽어 주십시오.



① QR Manual을 선택해 주세요.



② 휴대폰 카메라를 열고 디스플레이에 나타나는 QR 코드에 맞춰 카메라를 조정해 주세요.



③ 화면에 나타나는 알림을 선택하면 COOKSTATION 사용설명서로 이동합니다.

QR Recipe

COOKSTATION에서 편리하고 쉽게 요리할 수 있는 다양한 요리 레시피를 휴대폰으로 확인할 수 있습니다.



① QR Recipe를 선택해 주세요.



② 휴대폰 카메라를 열고 디스플레이에 나타나는 QR 코드에 맞춰 카메라를 조정해 주세요.



③ 화면에 나타나는 알림을 선택하면 다양한 요리 레시피를 확인할 수 있습니다.



COOKSTATION The Original 압력솥 사용하기

안전을 위한 주의사항

- 압력솥으로 취사 및 요리를 진행하는 중간이나 완료 직후에는 압력솥이 매우 뜨겁기 때문에 손을 대지 마십시오. 화상의 위험이 있습니다.
- 신호추를 눌러 증기를 뿜 경우에는 손가락 등을 이용하여 신호추를 눌러 증기를 빼 주세요. 고온의 증기로 화상을 입을 수 있습니다.
- 압력솥 뚜껑이 완전히 닫히지 않을 경우 압력이 새어 조리가 제대로 되지 않거나 화상의 위험이 있습니다. 가열 전 뚜껑이 완전히 닫혔는지 반드시 확인하십시오.
- 가열된 압력솥 뚜껑을 열기 전 신호추를 눌러 압력이 완전히 빠진 것을 확인합니다. 압력밸브가 완전히 내려간 후 뚜껑을 열어 주십시오.
- 가열된 압력솥 뚜껑이 잘 열리지 않을 경우 솥 내부에 압력이 남아있어 위험하므로 절대로 무리하게 열지 마십시오.
- 최대 조리량을 압력솥의 1/2 이하로 사용하시기 바랍니다. 잡곡이나 찌면 1/3 이하 용량으로 요리하십시오.



맛있는 밥, 좋은 밥은 좋은 쌀로부터 시작됩니다.
 쌀을 고를 때 고려해야 되는 가장 기본적인 2가지 사항

1. 포장지에 표기되어 있는 도정일자를 꼭 확인하세요.

도정일자로부터 일주일 이 지나면 산화가 시작되고 15일이 지나면서부터 산패가 시작됩니다. 도정일자로부터 하절기에(5~10월)는 한달, 동절기(11~4월)에는 45일 이내에 다 드실 수 있는 중량의 쌀을 선택하는 것이 좋습니다.

2. 포장지에 표기되어 있는 품종 부분에서 혼합이 아닌 단일품종의 쌀을 선택해 주세요.

혼합이 아니라 품종명이 표기되어 있는 쌀이 단일품종 쌀입니다. 단일품종 쌀은 대부분 계약재배를 통해 생산되기 때문에 그 품종에 맞는 매뉴얼에 의해 관리되어 생산되므로 품종 고유의 밥맛을 가장 잘 맛보실 수 있습니다.

밥짓기 (바로지음/밥소물리에지음)

바로지음이란?

백미를 물에 불리지 않고 바로 세척하여 밥을 짓는 모드입니다. 밥이 차지고 끝 맛의 식감이 살짝 고슬고슬한 밥맛을 구현합니다.

밥짓기 전

1. 백미를 동봉한 전용 계량컵의 바로지음 용량에 맞추어 원하시는 양만큼 준비하여 깨끗하게 씻은 후 쌀에 남아 있는 물기를 채반이나 거름망을 통해 제거한 후 압력솥에 넣어 주세요.

참고

쌀과 물은 계량컵을 이용하여 정확하게 계량해 주세요. 대략적인 계량으로 쌀과 물을 맞추면 원하는 밥맛이 나오지 않을 수 있습니다.



쌀의 세미(씻는 과정)

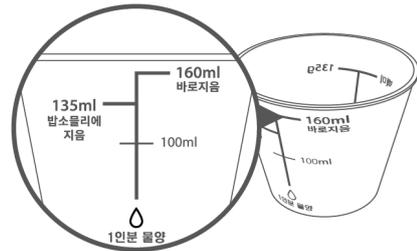
쌀의 표면을 가볍게 흘러내리듯이 3~4회만 씻어 주세요. 세게 문질러 씻을 경우에는 쌀의 전분이 같이 제거되어 밥맛에도 영향을 끼칠 수 있습니다. 가능하다면 첫물은 정수된 물을 사용하고 씻어낸 첫물은 오염물질이 가장 많이 함유되어 있으므로 꼭 버려 주세요.

2. 물은 압력솥의 내부 물 눈금이나 계량컵을 사용하여 용량에 맞게 물을 압력솥에 넣어 주세요.

(백미기준 1인분: 쌀 135g/물 160ml)

바로지음 백미

	1인분	2인분	3인분	4인분	5인분
쌀	135g	270g	405g	540g	675g
물	160ml	320ml	480ml	640ml	800ml



참고

- 1~2인분 용량으로 취사를 할 경우 쌀이 물에 골고루 잠길 수 있도록 쌀을 평평하게 하십시오.
- 햅쌀이나 묵은쌀의 경우에는 쌀 자체가 포함하고 있는 수분의 상태에 따라서 물의 양을 조절할 필요도 있습니다.
- 매년 10~12월 사이에 출하되는 햅쌀로 취사를 할 경우 평소보다 20~30% 정도 물량을 적게 넣어 주세요.

3. 압력솥 뚜껑을 닫고 COOKSTATION 세라믹 상판에 올려주세요.

주의

- 압력솥 바닥이나 외부에 묻은 물방울이나 이물질 제거해 주세요.
- 신호추가 제대로 놓여 있는지 확인해 주세요.
- 증기확산방지캡이 제대로 잠겼는지 확인해 주세요.
- 안전패킹에 묻은 쌀알이나 이물질을 제거하고 패킹이 바르게 끼워졌는지 확인해 주세요.

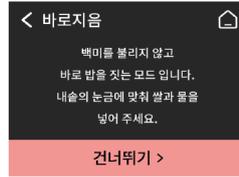
바로지음



① 압력솥 버튼을 선택해 주세요.



② 바로지음을 선택합니다.



③ 바로지음 설명 후 건너뛰기 버튼을 눌러주세요.
(page 20. 밥짓기 설명 ON/OFF)



④ 증감 버튼을 눌러 용량 선택 후 시작버튼을 눌러주세요.



⑤ 취사 중입니다.



⑥ 취사 중 누룽지 버튼 활성화 시 버튼을 누르면 누룽지를 만들 수 있습니다. 누룽지 버튼 선택시 자동으로 취사 시간이 증가됩니다.

참고 누룽지 버튼은 취사 중 일정시간 동안만 활성화 상태로 나타나며 일정시간 후에는 자동으로 사라집니다.



⑦ 음성 가이드 “가열이 완료되고 맛있게 뜬을 틀고 있습니다”

참고 음성 가이드는 선택 용량에 따라 가열 완료 후 1~3회 반복 됩니다.



⑧ 음성 가이드 “압력밸브가 완전히 내려갈 때까지 잠시만 기다려주세요”



⑨ 음성 가이드 “압력밸브가 완전히 내려간 후 뚜껑을 열어주세요”



⑩ 압력밸브가 완전히 내려간 후 뚜껑을 열고 완료버튼을 눌러주세요.

참고 완료버튼을 누르지 않더라도 일정시간이 지난 후 메인화면으로 이동합니다.



취사 완료 후

취사 완료 후 압력뚜껑을 열었을 때 압력솥 내부에 있는 밥의 온도는 100도 가까이 매우 높습니다. 밥이 가장 맛있는 온도는 60도 전후입니다. 뚜껑을 열고 갓 지어낸 밥을 골고루 저어주면 높아져 있는 열기가 빠지게 되어 가장 맛있는 밥의 온도 근사치로 접근하게 됩니다. 온도와 시간의 적절한 조절은 맛있는 밥이 되는데 필수적인 조건이라 할 수 있습니다.

바로지음 밥짓는 시간

1인분	2인분	3인분	4인분	5인분
15분 45초	15분 10초	17분 40초	16분 20초	17분
누룽지 모드 7분 ~ 7분30초				
평균 뜬들이기 시간 (압력밸브 하강 시간)				
5~6분	7~10분	10~12분	12~14분	15~16분

바로지음 예약설정

예약기능을 사용하여 취사 시작 시간을 예약할 수 있습니다. 예약시간은 최소 30분~12시간까지 설정할 수 있습니다.

예약설정 전에

1. 백미를 동봉한 전용 계량컵의 바로지음 용량에 맞춰 원하시는 양만큼 준비하여 깨끗하게 씻은 후 쌀에 남아 있는 물기를 채반이나 거름망을 통해 제거한 후 압력솥에 넣어 주세요.
2. 물은 압력솥의 내부 물 눈금이나 계량컵을 이용하여 용량에 맞게 넣어 주세요.



- ※ 햅쌀이나 묵은쌀의 경우에는 쌀 자체가 포함하고 있는 수분의 상태에 따라서 물의 양을 조절할 필요도 있습니다.
- ※ 매년 10~12월 사이에 출하되는 햅쌀로 취사를 할 경우 평소보다 20~30% 정도 물량을 적게 넣어 주세요.

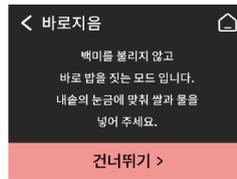
3. 준비된 압력솥을 COOKSTATION 세라믹 상판에 올려 주세요.



① 압력솥 아이콘을 선택해 주세요.



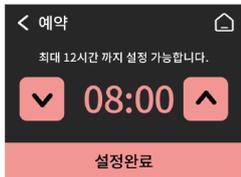
② 바로지음을 선택합니다.



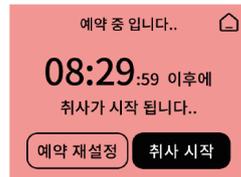
③ 바로지음 설명 후 건너뛰기 버튼을 눌러주세요. (page 20. 밥짓기 설명 ON/OFF)



④ 증감 버튼을 눌러 용량 선택 후 예약버튼을 눌러주세요.



⑤ 예약 시간 증감버튼으로 예약시간을 설정한 후 설정완료 버튼을 눌러주세요.



⑥ 취사 예약 중 재설정을 원할 경우 예약 재설정 버튼을 눌러 예약시간을 다시 맞춰 주세요. 예약 중 바로 취사를 원할 경우 취사 시작 버튼을 누르면 예약 시간이 취소되고 바로 취사를 시작합니다.

중요

취사 전 압력솥에 미리 준비한 쌀과 물의 양에 맞게 취사 용량을 선택해 주세요. 계량한 쌀과 물의 양이 실제 취사 용량과 상이할 경우 밥이 설익거나 탈 수 있습니다.

참고

취사 예약 중 디스플레이는 일정시간 이후 자동으로 대기 모드 상태로 변경됩니다. 대기 모드 상태에서 디스플레이를 터치 시 취사까지 남은 시간을 확인할 수 있습니다.

참고

바로지음 모드에서 예약 취사를 설정할 경우 최소 30분~12시간까지 예약시간을 설정할 수 있습니다. 예약 시간이 30분 이상일 경우 바로지음 밥짓기 알고리즘은 자동으로 밥소물리에지음 알고리즘으로 변경되어 취사를 시작합니다.

03 COOKSTATION The Original 압력솥 사용하기

밥소물리에지음이란?

백미나 잡곡을 미리 물에 충분히 불려 취사를 하는 모드입니다. 차지고 쫄쫄한 부드러운 식감을 구현합니다. 백미는 30분~1시간, 잡곡은 최소 2시간 이상 물에 불려 밥을 짓는 모드입니다.

참고

현미나 통곡물은 평균 6~12시간 이상 충분히 물에 불려 취사 하기를 권장합니다. 충분히 물에 불리지 않을 경우 잡곡의 익은 상태가 좋지 않을 수 있습니다.



쌀의 침적과정(불리기)

쌀은 침적과정을 거침으로써 쌀의 조직을 연화시켜 밥맛을 더욱 부드럽고 맛있게 해줄 수 있습니다. 쌀은 물에 담가 30분이 지나면서부터 쌀 조직으로 물의 침투가 시작됩니다. 백미는 2시간이 지난 이후부터는 아무런 변화가 없는 상태가 지속됩니다. 백미기준 최소 30분 이상에서 1시간까지가 가장 적절한 침적시간입니다. 다소 번거롭더라도 잠깐의 침적시간을 거침으로써 더욱 좋은 밥맛을 느끼실 수 있습니다.

밥짓기 전

- ① 백미나 잡곡을 동봉한 전용 계량컵의 밥소물리에지음 용량에 맞춰 원하시는 양만큼 준비하여 깨끗하게 씻은 후 백미는 30분~1시간, 잡곡은 최소 2시간 이상 물에 불려 준비해 주세요. 충분히 불린 쌀을 채반이나 거름망을 통해 물을 제거한 후 압력솥에 넣어 주세요. (잡곡밥은 백미와 잡곡의 비율 7:3의 비율로 계량해 주세요.)
- ② 물은 압력솥의 내부 물 눈금이나 전용 계량컵을 이용하여 용량에 맞게 솥에 넣어 주세요. (백미기준 1인분: 쌀 135g/물 135ml, 잡곡기준 1인분: 쌀 135g=백미 95g: 잡곡 40g/물 135ml)

밥소물리에지음 (백미)					
	1인분	2인분	3인분	4인분	5인분
쌀(백미)	135g	270g	405g	540g	675g
물	135ml	270ml	405ml	540ml	675ml

밥소물리에지음 (백미, 잡곡)					
	1인분	2인분	3인분	4인분	5인분
쌀(백미:잡곡)	135g (95:40)	270g (190:80)	405g (285:120)	540g (380:160)	675g (475:200)
물	135ml	270ml	405ml	540ml	675ml

밥소물리에지음 취사 시간

1인분	2인분	3인분	4인분	5인분
10분 40초	12분 40초	10분 50초	11분 50초	12분 40초
누룽지 모드 7분 ~ 7분 30초				
평균 뜸들이기 시간 (압력밸브 하강 시간)				
5~6분	7~10분	10~12분	12~14분	15~16분

참고

밥소물리에지음에서 누룽지모드는 백미 취사에만 적용됩니다.

03 COOKSTATION The Original 압력솥 사용하기



쌀의 가수량(밥물의 양)

취사 시 밥물의 양은 쌀과 물의 양을 1대1로 하는 것이 기본적입니다. 다만 쌀의 품종에 따라, 계절에 따라 밥물의 양은 조금씩 달라질 수 있습니다. 찰기가 높은 반찰계 품종(멥쌀과 찰쌀의 중간단계)의 쌀들은 물의 양을 일반적인 품종의 쌀보다 15~20% 정도 적은 기준으로 설정하는 것이 좋습니다. 찰기가 높은 쌀들이므로 너무 차지게 되어 오히려 부담스러운 밥맛을 낼 수도 있습니다.

※ 대표적인 반찰계 품종 : 백진주, 진상, 골든퀸3호, 가와지1호, 밀키퀸 등

가을에 갓 수확한 햅쌀의 경우 함유된 수분량이 높으므로 평상시보다 10%정도 적은 가수량으로 설정하는 것이 좋습니다. 반면 4~5월 이후 수확기가 가까워질수록 쌀알에 함유된 수분이 감소하고 저장온도에 따라 쌀알의 건조상태가 높아질 수 있기 때문에 이러한 때는 오히려 가수량을 5~10%정도 높게 설정함으로써 밥맛을 더 살릴 수 있습니다.

③ 준비된 압력솥을 COOKSTATION 세라믹 상판에 올려주세요.

주의

- 압력솥 바닥이나 외부에 묻은 물방울이나 이물질들을 제거해 주세요.
- 신호추가 제대로 놓여 있는지 확인해 주세요.
- 증기확산방지캡이 제대로 잠겼는지 확인해 주세요.
- 안전패킹에 묻은 쌀알이나 이물질을 제거해 주시고 패킹이 바르게 끼워졌는지 확인해 주세요.

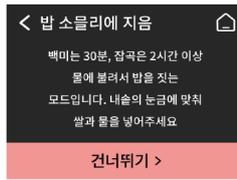
밥소물리에지음



① 압력솥 버튼을 선택해 주세요.



② 밥소물리에지음을 선택합니다.



③ 밥소물리에지음 설명 후 건너뛰기 버튼을 눌러주세요. (page 20.밥짓기 설명 ON/OFF)



④ 백미 혹은 잡곡을 선택해 주세요.



⑤ 증감 버튼을 눌러 용량 선택 후 시작버튼을 눌러주세요.
중요 취사 전 압력솥에 미리 준비한 쌀과 물의 양에 맞게 취사 용량을 선택해 주세요. 계량한 쌀과 물의 양이 실제 취사 용량과 상이할 경우 밥이 설익거나 탈 수 있습니다.



⑥ 취사 중입니다.



⑦ 취사 중 누룽지 버튼 활성화 시 버튼을 누르면 누룽지를 만들 수 있습니다. 누룽지 버튼 선택 시 자동으로 취사 시간이 증가됩니다.
참고 누룽지 버튼은 취사 중 일정시간 동안만 활성화 상태로 나타나며 일정시간 후에는 자동으로 사라집니다.
참고 누룽지 모드는 잡곡모드에서는 지원하지 않습니다.



⑧ 음성 가이드 “가열이 완료되고 맛있게 뜬을 들이고 있습니다”
참고 음성 가이드는 선택 용량에 따라 가열 완료 후 1~3회 반복 됩니다.



⑨ 음성 가이드 “압력밸브가 완전히 내려갈 때까지 잠시만 기다려주세요”



⑩ 음성 가이드 “압력밸브가 완전히 내려간 후 뚜껑을 열어주세요”



⑪ 압력밸브가 완전히 내려간 후 뚜껑을 열고 완료버튼을 눌러주세요.

03 COOKSTATION The Original 압력솥 사용하기

참고

완료버튼을 누르지 않더라도 일정시간이 지난 후 메인화면으로 이동합니다.

주의

취사 중에는 압력솥을 COOKSTATION 화구로부터 분리하거나 이동하지 마십시오.

주의

취사 중에는 강제로 뚜껑을 열지 마십시오. 압력솥 내부의 고압으로 인해 화상을 입을 수 있습니다.

주의

취사 중에는 고온의 증기가 배출되는 신호추(증기확산방지캡)에 가까이 하지 마십시오. 고온의 증기로 인한 화상을 입을 수 있습니다.

요리

COOKSTATION The Original 압력솥의 자동요리메뉴를 통해 준비된 재료를 넣고 요리 가이드를 따라 하기만 하면 불 조절이나 시간 조절 없이 편리하게 맛있는 요리를 즐길 수 있습니다.

- ✓ 준비된 재료를 넣고 요리 선택만 하면 자동으로 요리 완성
- ✓ 압력솥으로 자주하는 10가지 요리를 쉽고 편리하게
- ✓ 최대 2.1기압의 초고압으로 요리를 빠르고 부드럽게
- ✓ ALL STAINLESS 적용으로 코팅 벗겨짐 걱정 없음
- ✓ 음식냄새가 스며들 걱정 DOWN
- ✓ 몸체 및 압력뚜껑 모두 물 세척이 가능하여 청결한 사용 가능

요리하기



① 압력솥 버튼을 선택해 주세요.



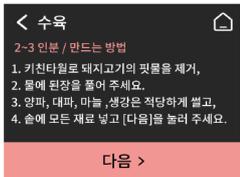
② 요리를 선택해 주세요.



③ 원하는 요리 메뉴를 선택해 주세요.



④ 디스플레이에 표시된 재료를 준비한 후 다음을 눌러주세요.



⑤ 디스플레이에 표시된 만드는 방법대로 재료를 압력솥에 넣고 다음을 눌러주세요.



⑥ 시작 버튼을 눌러 요리를 시작해 주세요.



⑦ 요리 중입니다.

참고 요리 진행 중 중지 버튼을 누르면 메인화면으로 이동합니다. 요리를 다시 할 경우 진행 순서대로 다시 설정하여 주십시오.

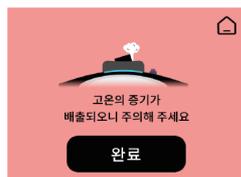


⑧ 가열이 완료되고 맛있게 뜬을 들이고 있습니다.

참고 요리모드에서 뜬들이는 시간은 10분입니다. 10분 동안 “가열이 완료되고 맛있게 뜬을 들이고 있습니다” 음성 가이드가 3번 반복됩니다.



⑨ “압력밸브가 완전히 내려갈 때까지 신호추를 눌러 증기를 빼주세요”
“고온의 증기가 배출되오니 주의해 주세요”



⑩ 압력밸브가 완전히 내려간 후 뚜껑을 열고 완료버튼을 누릅니다.

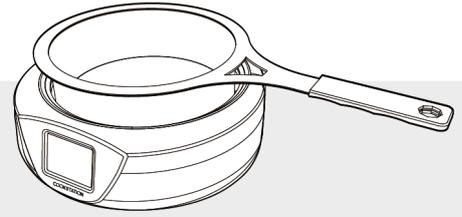
참고 요리 완료 후 완료버튼을 누르지 않더라도 일정시간이 지나면 자동으로 메인화면으로 이동합니다.

주의 압력솥에 지정된 요리메뉴 이외의 점성이 강한 음식물을 삶거나 조리하지 마십시오. 신호추의 증기 배출구 막힘으로 인해 폭발 및 화상의 위험이 있습니다.

주의 신호추를 눌러 증기를 뺄 때 고압/고온의 증기가 배출되기 때문에 젓가락이나 숟가락 같은 도구로 신호추를 누릴 것을 권장합니다.

주의 증기확산방지캡 방향으로 고압/고온의 증기가 배출되오니 얼굴이나 손을 가까이 하지 마십시오. 고온/고압의 증기로 인해 화상을 입을 수 있습니다.

04 COOKSTATION 프라이팬 사용하기



COOKSTATION 프라이팬 사용하기

※ 판매처에 따라 프라이팬의 디자인과 색상이 다를 수 있습니다.

COOKSTATION ALL CLAD 스테인리스 프라이팬을 코팅 프라이팬처럼 쉽고 편리하게 사용하세요.

- ✓ COOKSTATION에 적용된 자동예열기능으로 눌러 붙는 걱정 DOWN
- ✓ 프라이팬 요리모드로 쉽고 편리하게 맛있는 요리를 만들어 보세요.

프라이팬 사용하기 전

1. 프라이팬 요리에 사용할 재료를 준비합니다.
2. 프라이팬을 COOKSTATION 세라믹 상판에 올려 놓습니다.

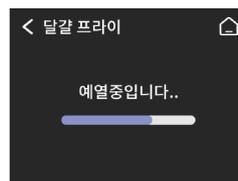
달걀 프라이



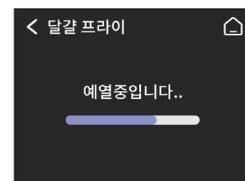
① 프라이팬 버튼을 선택합니다.



② 달걀프라이를 선택합니다.



③ 예열 중 안내음성 “적당량의 오일을 넣어 주세요”에 따라 오일을 프라이팬 바닥 면에 퍼지도록 골고루 퍼 주세요.



④ 달걀 프라이에 적합한 온도로 프라이팬이 자동 예열 됩니다.



⑤ “예열이 완료 되었습니다. 요리를 시작해 주세요”라는 안내음성에 따라 재료를 넣고 요리를 시작해 주세요. 요리가 끝나면 중지 버튼을 눌러 주세요.

참고

예열이 완료된 후 가열화력은 6단~9단으로 요리에 따라 자동 저장되어 있습니다. 사용자의 필요에 따라 화력 증감버튼을 이용하여 화력을 조절하십시오.

04 COOKSTATION 프라이팬 사용하기

프라이팬 예열

COOKSTATION 프라이팬 예열 기능을 통해서 넉스틱 효과를 낼 수 있는 기능입니다. 스테인리스 프라이팬의 바닥면에 음식물이 늘어붙는 것을 줄여줌으로써 요리를 더욱 쉽고 편리하게 할 수 있습니다.

프라이팬 사용하기 전

1. 프라이팬 요리에 사용할 재료를 준비합니다.
2. 프라이팬을 COOKSTATION 세라믹 상판에 올려 놓습니다.

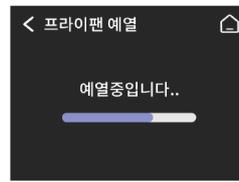
프라이팬 예열하기



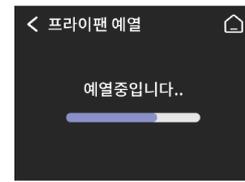
① 프라이팬 버튼을 누릅니다.



② 프라이팬 예열을 선택합니다.



③ 예열 중 안내음성 “적당량의 오일을 넣어 주세요”에 따라 오일을 프라이팬 바닥 면에 퍼지도록 골고루 퍼 주세요



④ 자동 설정된 온도로 프라이팬이 예열 됩니다.



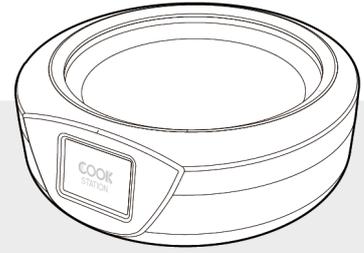
⑤ “예열이 완료 되었습니다. 요리를 시작해 주세요”라는 안내음성에 따라 재료를 넣고 요리를 시작해 주세요. 요리가 끝나면 중지 버튼을 눌러 주세요.

참고

- 예열이 완료된 후 가열화력은 6단으로 자동 저장되어 있습니다. 사용자의 필요에 따라 화력 증감버튼을 이용하여 화력을 조절하십시오
- COOKSTATION 프라이팬 메뉴에 지정된 요리는 전용 프라이팬을 사용할 때만 적용됩니다. 전용 프라이팬 이외의 타 브랜드 스테인리스 프라이팬을 사용할 경우 예열이 이루어지지 않을 수 있습니다.
- 프라이팬 예열을 통한 넉스틱 효과는 요리 재료의 상태와 양에 따라 넉스틱 효과가 떨어질 수도 있습니다.
- COOKSTATION에 적용된 온도 센서가 세라믹 상판 및 내부 온도를 감지하여 예열온도를 설정하기 때문에 프라이팬 예열 및 메뉴를 사용하여 요리할 경우 압력솥이나 냄비를 사용하는 요리를 하기 전에 사용하기를 권장합니다.
- 세라믹 상판의 온도가 과열되어 있거나 본체의 온도가 높을 경우 충분히 식힌 후 프라이팬 예열 및 메뉴를 통한 요리를 진행해 주세요.

주의

빈 상태의 프라이팬을 가열하지 마십시오. 프라이팬 온도가 상승해 프라이팬의 변형이나 화재의 원인이 됩니다.



문제해결 안내

01 고장 신고 전 확인 사항

✓ 제품에 이상이 생겼을 경우에는 고객센터 센터(1533-1304)로 문의하시기 전에 아래 사항을 확인해 주세요.

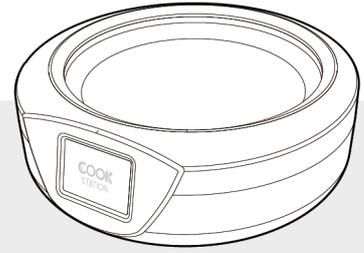
증상	확인사항	조치방법
디스플레이에 불이 들어오지 않습니다.	· 집에 누전 차단기가 떨어지나요?	· 차단기를 확인하세요.
디스플레이를 눌러도 작동이 되지 않습니다.	· 조작부에 물이나 젖은 천이 있나요?	· 조작부를 깨끗이 하세요.
	· 전원플러그가 꽂혀 있나요?	· 전원플러그가 정확하게 꽂혀 있는지 확인 하세요.
	· 전원이 꺼져 있나요?	· 전원을 켜고 5분 동안 아무 버튼을 누르지 않으면 자동으로 대기모드 상태로 전환됩니다.
사용 중에 화력이 약해지며, 가열이 되지 않습니다.	· 인덕션 전용 용기를 사용하고 있나요? · 바닥이 평평한 용기를 사용 중인지 확인해 주세요. · 다중 바닥을 가진 용기를 사용할때 ("용기 사용방법" 확인)	· 인덕션에 가능한 용기를 사용하세요. · 용기 바닥에 IH 또는 인덕션 표시를 확인하세요. · 제품의 내부 전기/전자 회로를 보호하기 위해 자동으로 출력이 낮아질 수 있습니다.
사용 후 빨간색 LED 라이트가 계속 점멸합니다.	· 세라믹 상판의 표면이 뜨거울 때 표시됩니다.	· 세라믹 상판이 식으면 자동으로 설정된 LED 라이트로 점멸됩니다.
조리 시 소음이 발생 합니다.	· 바닥이 평평한 용기를 사용 중인지 확인해주세요. · 다중 바닥을 가진 용기를 사용할 때 열에 의해 용기가 늘어나며 '딱딱'하는 소리 · 높은 출력으로 동작시킬 때 '위잉'혹은 '지잉' 하는 소리	· 용기의 소재에 따라 발생할 수 있는 증상으로 사용하는데 문제가 없습니다. · 전기레인지 인덕션은 소음이 날 수 있습니다. 정상적인 현상입니다.

02 진단용 점검 코드

✓ 표시창에 여러 메시지가 표시되는 경우는 아래쪽 자가진단 표시를 참조하여 조치하시기 바랍니다.

✓ 아래 확인 사항과 조치사항을 점검해 보아도 계속해서 정상 작동이 되지 않으면 고객센터 센터(1533-1304)로 연락해 주세요.

점검코드	확인사항	조치방법
<div style="background-color: #333; color: white; padding: 5px; font-size: 0.8em;"> 용기가 인덕션에 적합하지 않거나, 용기가 감지되지 않았습니다. 조리용기를 확인해 주세요. Close </div>	· 인덕션 전용 용기인지 확인 · 용기가 없거나 기준보다 작은 용기인지 확인	· 자석이 용기 바닥에 붙으면 사용할 수 있는 용기입니다. · 용기의 크기를 확인하시고 기준보다 큰 용기를 사용하세요.
<div style="background-color: #333; color: white; padding: 5px; font-size: 0.8em;"> 인덕션 가동 온도가 낮아 정상 작동하지 않습니다. 잠시 후에 다시 사용해 주세요. Close </div>	· 온도감지기에 이상이 있을 경우에 나타납니다.	· 센서에 이상이 있을 경우 표시됩니다. · 전원플러그를 뽑았다가 다시 켜보세요. · 조치를 취해도 같은 메시지가 나타나면 고객센터에 문의하세요.
<div style="background-color: #333; color: white; padding: 5px; font-size: 0.8em;"> Error 인덕션 입력 전압이 높아(낮아) 정상 작동하지 않습니다. Close </div>	· 전압이 낮거나 높을때 나타납니다.	· 전원플러그를 뽑았다가 다시 켜보세요. · 조치를 취해도 같은 메시지가 나타나면 고객센터에 문의하세요.
<div style="background-color: #333; color: white; padding: 5px; font-size: 0.8em;"> 인덕션이 과열되어 정상 작동하지 않습니다. 제품을 충분히 식힌 후 사용해 주세요. Close </div>	· 세라믹 상판의 온도가 높을때 나타납니다.	· 세라믹 상판의 온도가 내려가면 다시 켜보세요. · 전원을 끄고 제품을 식혔다가 다시 켜보세요. · 조치를 취해도 같은 메시지가 나타나면 고객센터에 문의하세요.



서비스 안내

01 유상서비스(고객의 비용 부담)에 대한 책임

- ✓ 서비스 신청 시 다음과 같은 경우는 보상 기간 내라도 유상 처리 됩니다.
- ✓ 명시되지 않은 사항은 소비자 분쟁 해결기준에 따릅니다.

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ■ 제품 내부에 음료나 음식 국물, 물, 금속 조각, 장난감과 같은 이물질이 들어가 고장이 발생한 경우 ■ 제품이 눈, 비에 젖거나 침수되어 고장이 발생한 경우 ■ 제품 또는 부속품에 대한 충격으로 제품이 파손되거나 기능상 고장이 발생한 경우 ■ 고객의 부주의로 시너(신나), 벤젠 등과 같은 유기 용제에 의해 제품 외관이 손상 및 변형된 경우 ■ 정품이 아닌 부품을 사용하여 제품 고장이 발생한 경우 ■ 사용상 전압을 잘못 선택하여 고장이 발생한 경우 ■ 고객이 제품을 임의 분해하여 작동에 이상이 생기거나 부속품이 분실 또는 파손된 경우 ■ 제품 설명서 내에 '안전을 위한 주의 사항'을 지키지 않아 고장이 발생한 경우(고장이 아닌 경우 서비스를 요청하면 배송비 등의 요금이 부과되므로 반드시 본 설명서를 읽어주세요.) ■ 화재, 낙뢰, 풍해, 수해, 염해, 지진 등과 같은 천재지변에 의해 고장이 발생한 경우 | <ul style="list-style-type: none"> ■ 사용 가능한 전력이 초과되어 전원 차단기가 내려진 후 서비스를 요청하였으나 제품에 이상이 없을 경우 ■ 전원 콘센트 불량 또는 전원 플러그 연결이 안 된 경우 등과 같이 제품 자체의 하자가 아닌 외부 또는 기타 원인의 경우 (수리 불가하며 지역에 따른 배송비가 발생합니다.) ■ 건물 자체의 전원의 이상 또는 전원 접속 기기의 불량으로 인하여 고장이 발생한 경우 ■ 서비스 센터의 수리기사가 아닌 사람이 제품을 수리 또는 개조하여 고장이 발생한 경우 ■ 진열 제품이나 리퍼 제품 구입시 외관상의 불량을 충분히 인지하지 못하고 구입 후 서비스를 요청한 경우 ■ 구입 후 60일이 경과한 제품의 부속품 및 외관 불량으로 서비스를 요청한 경우 ■ 사용상 정상 마모되는 소모성 부품을 교환하는 경우 ■ 고객의 기타 과실에 의하여 고장이 발생한 경우 |
|---|---|

제품보증서

제품명 쿱스테이션 스마트 인덕션	모델명 CLIC2K1P	무상보증기간 구매일로부터 1년
제조일 제품하단 스티커 표시	구입처	구입일 20년 월 일
		부품보유기간 5년(제조일자 기준으로 기산)

* 수리를 의뢰할 때는 구입일자가 기재된 본 보증서를 제시해야 충분한 서비스를 받으실 수 있으므로 잘 보관하시기 바랍니다.
 * 사용 중 문의사항이 있거나 서비스가 필요할 때에는 당사 고객센터(1533-1304)로 연락 바랍니다.

① 본 제품에 대한 품질 보증은 보증서에 기재된 내용으로 보증 혜택을 받습니다.

② 무상보증기간은 구입일로부터 산정되므로 구입일자를 기재 받으시기 바랍니다. (구입일자 확인이 안될 경우 제조 연월일로 부터 3개월이 경과한 날로부터 품질보증 기간을 기산합니다.)

③ 본 제품은 가정용 제품이므로 산업용으로 사용한 경우나 제품의 용도와 달리 사용한 경우에는 보증서에 따른 정상적인 보증을 받으실 수 없습니다.

④ 이 보증서는 재발행 되지 않습니다.

소비자 분쟁 해결 기준 안내

	소비자 피해유형	보증기간 이내	보증기간 이후
정상적인 사용상태에서 자연 발생한 성능, 기능상의 고장 발생 시 (부품보증기간 이내)	구입 후 10일 이내에 중요한 수리를 요하는 경우	제품교환 또는 구입가 환불	
	구입 후 1개월 이내에 중요 부품에 수리를 요하는 경우	제품교환 또는 무상수리	
	교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 경우	구입가 환불	
	제품 구입 후 운송과정 및 제품 설치 중 발생한 피해	제품교환	
	동일 하자로 2회까지 고장 발생 시	무상수리	
	동일 하자로 3회까지 고장 발생 시	제품교환 또는 구입가 환불	
	교환 불가능 시	구입가 환불	
	부품 보유기간 내 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우	제품교환 또는 구입가 환불	정액 감가상각한 금액에 10%를 가산하여 환불
	소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실한 경우	제품교환 또는 구입가 환불	정액 감가상각한 금액에 10%를 가산하여 환불
	수리용 부품은 있으나 수리 불가능 시	제품교환 또는 구입가 환불	정액 감가상각 후 환불
소비자의 고의, 과실에 의한 성능, 기능상의 고장	수리가 불가능한 경우	유상수리에 해당하는 금액 징수 후 제품교환	유상수리에 해당하는 금액징수 후 감가상각적용 제품교환
	수리가 가능한 경우	유상수리	유상수리

제품규격

제품명 : 쿱스테이션 스마트 인덕션	모델명 : CLIC2K1P
크기 : 가로 275mm X 세로 275mm X 높이 96mm	무게 : 2.1kg
정격전압 : AC 220V, 60Hz	소비전력 : 2,000W
온도퓨즈 : 192°C	안전인증번호 : JH071082-23002
전자파식별부호 : R-R-tJC-CLIC2K1P	

※제품의 디자인, 색상 및 구성은 판매처에 따라 변경될 수 있습니다.

COOK
STATION
www.cookstation.co.kr