



소비자 중심 경영
공정거래위원회 | 한국소비자원

CUCHEN*

쿠첸 IH 전기압력밥솥

LX106 series



본 제품은 국내용입니다. 사용 전압이 다른 국외에서는 사용할 수 없습니다
"쿠첸" 전기압력밥솥을 바르게 사용하기 위해 사용전에 본 사용설명서를 반드시 읽어 주십시오
읽고 난 뒤에는 제품을 사용하는 사람이 항상 볼 수 있는 곳에 보관해 주십시오



쿠첸 밥솥에 대해 자세한 내용은
QR 코드로 접속해서 확인해보세요

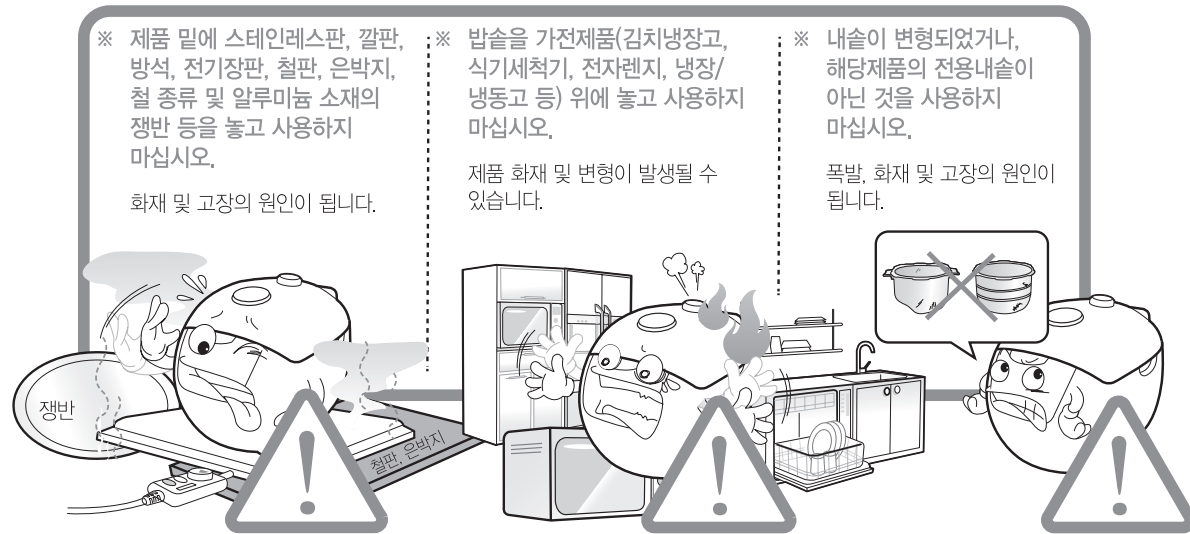
본 사용설명서에는 제품 보증서가 포함되어 있습니다 / 본 설명서는 공용으로 제작되어 구입한 제품과 다른 이미지나 내용이 포함 되어 있을 수 있습니다
/ 본 설명서는 회사 사정에 따라 변경 될 수 있습니다



이 종이는 친환경 인증을 받은 업체에서 공급받아 제작하였습니다

K-LX106-F-NT-V1

저희 쿠첸 전기압력밥솥을 사용해 주셔서 감사합니다. 제품의 올바른 사용과 유지를 위해 사용설명서를 반드시 읽어보시기 바랍니다. 제품의 사용 중 문제가 발생했을 때 사용설명서를 참고하시기 바라며 사용설명서에는 제품보증서가 포함되어 있으므로 잘 보관해 주시기 바랍니다.



주의 지정된 메뉴 이외에 기타 음식물(콩, 팥, 토마토, 밀가루 등)을 임의로 삶거나 조리하지 마십시오. 자동 증기 배출구가 막힘으로 인해 폭발 및 화상의 위험이 있습니다.

가열방식
 IR/IH 전기밥솥의 전자유도가열(IH) 방식은 밀면과 측면에 구리 코일을 감아 강한 전류를 흘려 보내면, 코일 주위에 자력선이 형성돼 내솥 전체를 가열해 주는 방식으로 쌀알 하나 하나까지 골고루 익혀 주어 윤기 있고 맛있는 밥을 지어줍니다.
 * 취사나 보온 중 IH 동작을 위해 공진음 ("징~" 소리) 이 발생할 수 있습니다. 정상이니 안심하고 사용하십시오.

제품규격

제품명	IH 전기압력밥솥 LX106 Series
정격전압 및 주파수	220 V~ , 60Hz
정격 소비전력	1400W
최대취사용량	1.8L (10인분)
조정장치 압력 / 안전장치 압력	88.3kPa / 166.7kPa
제품크기	411(W)×298(D)×286(H)
중량	7.2kg

※ 제품의 성능 개선을 위하여 약간의 규격변동이 있을 수 있습니다.

차 례

사용하기전에	안전을 위한 주의사항 04
	각 부분의 이름 및 기능 08
	제품 손질 방법 10
사용하기	맛있는 밥을 지으려면 16
	현재시각 맞추는 방법 17
	밥맛 조절 기능 18
	밥 짓는 방법 20
	예약취사 방법 22
	영양찜 및 슬로우쿡 취사/예약방법 23
	보온중에 24
	음성조절 26
	자동세척 방법 27
	요리안내 28
고장신고전에	고장신고 전에 확인 하십시오 37
서비스안내	소비자 피해보상 안내/유상서비스에 대하여 ... 39
	폐 가전제품 처리방법
	제품보증서 40
中文说明书	查询中文食谱的方法 41

※ 사용자의 안전을 지키고 재산상의 손해를 막기 위한 내용입니다.
 ※ 주의사항을 잘 읽고 올바르게 사용하십시오.

- ⚠ **위험** 지시한 내용이 지켜지지 않으면 사망 또는 중대한 손해가 예상되는 경우
- ⚠ **경고** 지시한 내용이 지켜지지 않으면 상당한 신체 상해 또는 물적 손해가 예상되는 경우
- ⚠ **주의** 지시한 내용이 지켜지지 않으면 경미한 신체 상해 또는 물적 손해가 예상되는 경우

전원관련

<p>위험</p> <p>본 제품은 220 V~ 전용입니다. 반드시 정격 15 A 이상의 220 V 전용 콘센트에 꽂으십시오.</p> <p>정격 전용 콘센트에서 사용하지 않을 경우, 감전 및 화재의 위험이 있습니다. 15 A 이상의 연장 코드를 사용하지십시오.</p> 	<p>교류 220 V 이외에는 사용하지 마십시오. 감전, 화재의 원인이 될 수 있습니다. 제품이 정상적으로 작동하지 않을 수 있습니다. 110 V 전원에서 승압용 트랜스를 220 V로 승압해서 사용하지 마십시오. (한국전력에 승압 공사를 의뢰하여 220 V로 승압 후 사용하십시오.)</p> <p>젖은 손으로 전원 플러그 및 콘센트에 접촉 시 감전의 위험이 있습니다.</p> 	<p>전원 플러그를 콘센트에서 꽂거나, 제거할 때에는 반드시 손의 물기를 제거하십시오.</p> <p>젖은 손으로 전원 플러그 및 콘센트에 접촉 시 감전의 위험이 있습니다.</p> 
<p>전원 플러그를 제거할 때에는 코드를 잡아 당기지 마시고 반드시 전원 플러그를 잡고 제거하십시오.</p> <p>충격으로 인한 감전 및 화재의 위험이 있습니다.</p> 	<p>전원 플러그를 임의로 연결하거나 가공하여 사용하지 마십시오.</p> <p>감전, 화재의 위험이 있습니다.</p> 	<p>전원 플러그를 연속하여 꽂았다 빼지 마십시오.</p> <p>감전, 화재의 위험이 있습니다.</p> 
<p>제품 이동 시 전원 코드를 당겨서 이동하지 마십시오.</p> <p>감전, 화재의 위험이 있습니다.</p> 	<p>오랫동안 사용하지 않을 때는 전원 플러그를 빼십시오.</p> <p>감전, 누전, 화재의 원인이 될 수 있습니다.</p> 	<p>전원 플러그에 묻은 이물질은 물기가 없는 천으로 깨끗이 제거하십시오.</p> <p>플러그에 먼지나 이물질이 묻어 있으면 접촉이 불안정하여 화재의 원인이 될 수 있습니다. 수시로 전원 플러그의 상태를 확인하십시오.</p> 
<p>전원 코드를 무리하게 구부리거나, 묶거나 잡아당기지 마십시오.</p> <p>합선으로 인한 화재 및 감전의 위험이 있습니다.</p> 	<p>한개의 콘센트에 여러 전기 제품을 동시에 꽂아 사용하지 마시고 전용 콘센트를 사용하십시오.</p> <p>발열 및 발화, 감전, 화재의 위험이 있습니다.</p> 	<p>코드 및 전원 플러그를 동물이 물어 뜯거나 못과 같이 날카로운 금속 물체로부터 충격을 받지 않도록 사용하십시오.</p> <p>충격으로 인한 코드 및 전원 플러그의 파손은 화재, 감전의 원인이 될 수 있습니다.</p> 
<p>손상된 코드 및 전원 플러그나, 헐거운 콘센트에서는 사용을 중지하고 A/S 고객센터(1577-2797)에 문의하십시오.</p> <p>제품 사용 중 사용상의 부주의로 전원코드의 피복이 벗겨지거나 찢힐 경우 화재 및 감전의 원인이 될 수 있으므로 코드 위에 무거운 물건을 올려 놓거나 코드가 제품에 눌리지 않도록 수시로 전원코드와 전원 플러그의 상태를 확인하십시오.</p> <p>전원코드나 전원 플러그가 파손된 경우에는 반드시 지정된 A/S 고객센터에서 수리하십시오.</p>		

설치관련

<p>위험</p> <p>제품을 직사 광선이 쬐는 곳, 가스레인지, 라이터, 전열기구, 풍로 등 열원 가까이에서 사용하지 마십시오.</p> <p>전기 누전, 감전, 변색, 변형의 위험이 있습니다. 전원 코드를 열원 가까이 두지 마십시오. 열원에 의해 코드가 손상될 경우 감전 및 화재의 위험이 있습니다. 오디오, TV등과 같은 가전제품과 2 m 이상 거리를 유지하고 사용하십시오.</p> 	<p>제품을 싱크대, 목욕탕 등 물이 들어갈 수 있는 곳에 설치하거나 닦지 마십시오.</p> <p>전기누전 및 감전, 화재의 위험이 있습니다. 제품에 물이 들어간 경우에는 사용을 중지하고 전원 플러그를 뽑은 후에 A/S 고객센터(1577-2797)로 문의하여 주십시오.</p> 		
<p>제품과 가까운 곳에서 가연성 가스나 인화성 물질 등을 사용하거나 보관하지 마십시오.</p> <p>화재의 위험이 있습니다.</p> 	<p>먼지가 많은 곳이나 화학성 물질이 있는 곳에 설치하지 마십시오.</p> <p>감전, 화재의 위험 및 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.</p>	<p>쌀통 및 다용도 선반 등 위에 제품을 놓고 사용하지 마십시오.</p> <p>틈새에 전원 코드가 눌러 화재 및 감전의 원인이 됩니다. 증기 배출 시에 다용도 쌀통 및 다용도 선반에 의해 기기의 손상, 화재, 감전의 위험이 있습니다.</p> 	
<p>주의</p> <p>경사진 곳에 제품을 설치하지 마시고 제품에 무리하게 힘을 가하거나 충격을 주지 마십시오.</p> <p>신체 상해 및 제품 파손의 우려가 있습니다.</p> 	<p>전원 코드에 손이나 발, 기타 물체가 걸려 제품이 떨어지지 않도록 주의하십시오.</p> <p>신체 상해 및 제품 파손의 우려가 있습니다.</p> 	<p>제품, 내솜을 떨어뜨리거나 충격을 주지 마십시오.</p> <p>신체 상해 및 제품 파손의 우려가 있습니다.</p> 	<p>제품 상층의 공간을 1.5 m 이상 확보하여 설치하십시오.</p> <p>제품 이상 작동의 원인이 됩니다.</p> 

사용 중에

<p>위험</p> <p>반드시 전원 플러그를 뽑 후 청소하고, 물을 직접 뿌리거나 벤젠, 시너 등으로 제품을 닦지 마십시오. 물이 들어갈 경우 A/S 고객센터로 꼭 문의하십시오.</p> <p>감전, 화재, 변색의 위험이 있습니다.</p> 	<p>제품에서 이상한 소리나 타는 냄새, 연기가 나면 즉시 전원 플러그를 뽑은 후, 압력축을 쫓아 내부 압력을 제거한 후 A/S 고객센터로 연락하십시오.</p> <p>화재의 위험이 있습니다.</p> 	<p>제품 밑에 스테인리스판, 깔판, 방석, 전기장판, 철판, 은박지, 동파이프, 철 종류 및 알루미늄 소재의 쟁반 등을 놓고 사용하지 마십시오.</p> <p>감전, 화재, 변색의 위험이 있습니다.</p> 
<p>제품을 임의로 분해하거나 수리, 개조하지 마십시오.</p> <p>감전, 화재 및 제품 훼손의 위험이 있습니다. 서비스기사 이외의 사람은 분해하거나 수리하지 마십시오. 수리 상담은 A/S 고객센터로 연락하십시오.</p> 	<p>어린이 혼자 사용하거나 어린이가 만질 수 있는 장소에 제품을 두지 마십시오.</p> <p>감전, 화상, 신체 상해의 위험이 있습니다.</p> 	<p>알루미늄 호일 등 다른 금속 물체를 내솜 외부면에 놓은 채 사용하지 마십시오.</p> <p>감전, 화재, 변색의 위험이 있습니다.</p> 
<p>뚜껑을 닫을 때 딸깍하는 소리가 들리도록 완전히 닫아 주시고 뚜껑 결합 손잡이를 잠금 위치에 놓고 취사 및 요리를 하십시오.</p> <p>신체 상해의 위험 및 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.</p>  <p>뚜껑을 닫을 때에는 두손으로!!</p>	<p>제품을 전자레인지, 김치냉장고 등 다른 기기 및 싱크대에 올려 놓거나, 깔판, 방석, 전기장판, 철판, 은박지 등을 제품 밑에 놓고 사용하지 마십시오.</p> <p>제품 화재 및 변형이 발생할 수 있습니다.</p> 	<p>제품의 흡입구나 틈 사이에 이물질을 넣지 마시고, 이물질이 들어간 경우 전원 플러그를 빼고 A/S 고객센터로 연락하십시오.</p> <p>감전, 화재, 신체 상해의 위험이 있습니다.</p> 

사용 중에

경고 내술 없이 절대 사용하지 마십시오. 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

쌀과 물을 넣었을 경우에는 반드시 A/S 고객센터에 이상 유무를 확인 후 사용하십시오.



취사 및 요리 진행 중이거나 완료 직후에는 내술 내부 및 압력추, 클린커버 등이 뜨거우므로 손을 대지 마십시오.

고열에 의한 화상의 위험이 있습니다. 압력추가 젖혀져 증기 배출에 의한 화상을 입을 수 있습니다.



내술이 변형되었거나, 전용 내술이 아닌 것을 사용하지 마십시오.

화재 및 고장의 원인 또는 폭발의 위험이 있습니다. 내술이 변형되었거나, 멀어트린 경우에는 A/S 고객센터(1577-2797)로 문의 바랍니다.



뚜껑 위에 장식용 덮개나 행주, 기타 물건을 올려놓고 사용하지 마십시오.

제품 화재 및 변형 및 압력으로 인한 폭발의 위험이 있습니다.



내술이 없는 상태로 클린커버, 금속성 그릇 및 막대기 금속성 물질 등을 넣어서 사용하지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다. (특히, 어린이주의)



취사 도중 전원 플러그를 뽑거나 다른 기능의 버튼을 누르지 마십시오.

고장의 원인이 됩니다.



취사 중이거나 취사 완료 직후 자동증기 배출 장치에 얼굴이나 손등을 가까이 대거나 막지 마십시오.

내술을 지정된 제품 외 가스 불 또는 IH 레인지 위에 올려 놓거나 다른 용도로 사용하지 마십시오.

취사나 요리가 진행 중일 때 뚜껑 손잡이를 열림 방향으로 돌리거나, 뚜껑 열림 버튼을 누르지 마십시오.

고온의 증기로 인한 화상의 위험이 있습니다. 특히 어린이의 접근을 막아 주십시오.

내술의 변색 및 변형으로 인하여 제품에 이상이 발생할 수 있습니다.

다용도로 사용금지




제공되는 요리 방법 외 잡곡류 등을 적정 비율 이상으로 사용하여 취사하지 마십시오. 신체상해의 위험 및 고장의 원인이 됩니다.

내술이 없는 상태로 클린커버, 금속성 물질 등을 넣어서 사용하지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다.



취사나 요리 완료 후 증기가 완전히 배출된 후에 뚜껑 손잡이를 돌리십시오. 부득이 뚜껑을 열어야 할 경우 [취소] 버튼을 약 1초 이상 누른 후 내부 압력이 완전히 제거된 후 열어 주십시오.

화상 및 신체 상해의 위험이 있습니다. 취사나 요리가 진행 중일 때는 압력에 의해 뚜껑이 열리지 않습니다. 강제로 열 경우 압력으로 인한 폭발 및 화상의 위험이 있습니다.

취사나 요리 완료 후 증기가 완전히 배출된 후에 뚜껑 손잡이를 돌리십시오. 부득이 뚜껑을 열어야 할 경우 [취소] 버튼을 약 1초 이상 누른 후 내부 압력이 완전히 제거된 후 열어 주십시오.

주의 내술 코팅이 벗겨진 경우 A/S 고객센터로 문의하십시오.

제품을 장시간 사용할 경우 내술의 코팅이 벗겨질 수 있습니다. 거친 수세미, 금속성 수세미로 내술을 씻을 경우, 코팅에 충격이 가해지면 코팅이 벗겨질 수 있으니 반드시 주방용 중성 세제와 스폰지로 씻으십시오.

최대 용량 이상으로 내용물을 넣어 사용하지 마십시오.

취사 불량 및 밥풀 넘침 등 고장의 원인이 됩니다.

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

취사가 끝난 뒤에는 반드시 본체에 고인 물을 닦으십시오.

변색, 냄새 및 성능 저하의 원인이 됩니다. 본체의 물받이에 고인 물을 닦아 내십시오.





취사나 보온 시 뚜껑을 확실하게 닫으십시오.

변색, 냄새 및 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.

취사, 압력 패킹, 클린커버 패킹, 클린커버를 자주 손질하십시오. (청소방법 참조)

냄새 및 성능 저하의 원인이 됩니다.

취사 및 요리 진행 중 정전이 되면 증기 배출 장치가 작동하여 내용물이 빠져서 나올 위험이 있습니다.

취사, 보온, 지정된 메뉴 이외에 물을 끓이거나, 식혜, 미역국, 카레, 기름으로 튀기는 요리 등 다른 용도로 사용하지 마십시오.

고장 및 냄새의 원인이 됩니다.

스팀커버가 장착된 상태에서 취사 하십시오.

정전시





뚜껑 손잡이를 잠금 위치에 놓은 후, 내술을 넣고 뚜껑을 닫지 마십시오.

잠금 장치 및 내술의 변형, 파손으로 인한 증기 누설 및 폭발의 위험이 있습니다.

플라스틱이나 나무 소재의 주걱 이외에 금속성 소재의 주걱이나 숟가락으로 밥을 푸지 마십시오. 또한, 갈, 가위 등의 금속성 주방도구를 내술에 넣어 보관하지 마십시오. 내술 코팅의 손상 및 변형이 될 수 있습니다.

이물질이나 음식물이 내술에 달라붙어 제거가 되지 않을 경우에는 물에 충분히 불려서 제거하십시오.

사용 중에

주의 내술을 세척할 때는 물에 충분히 불린 다음 세척하고, 내술 내외측의 코팅이 벗겨질 수 있으므로 거친 수세미, 금속성 수세미, 솔, 연마제 등은 사용하지 마십시오.

특히 내술 표면의 광택을 내기 위하여 연마제, 치약, 기타 광택제 등을 사용하여 닦지 마십시오. 변색이나 코팅이 벗겨질 수 있습니다.



내술 세척용 수세미 구분

사용 가능	사용 불가능
극세사 수세미	철 수세미
스폰지 수세미	녹색 수세미
망사 수세미	탄 냄비 수세미

내술 손잡이를 잡고 제품을 들어 올리지 마십시오. 내술 손잡이를 잡고 제품을 들어 올릴 경우 뚜껑이 열릴 위험이 있습니다.

제품 외관(특히 금속부분) 및 클린커버 청소 시 거친 수세미, 금속성 수세미, 솔, 연마제 등을 사용하여 청소하지 마십시오.

제품의 고장 및 파손, 상해의 원인이 됩니다.

제품 손상 및 변형의 원인이 됩니다.

요리(영양찜, 만능죽 기능)를 이용한 요리 후에는 반드시 청소하십시오.

요리 후 취사 및 보온을 하게 되면 밥에 냄새가 배어 들 수 있습니다. 내술, 클린커버, 압력 패킹 등을 깨끗이 닦아낸 후 사용하십시오.

쌀통 및 다용도 선반에 놓고 사용할 경우는 취사 시 선반을 빼내어 사용하십시오.

증기 배출 시 쌀통 및 선반 손상의 원인이 됩니다.

제품 내에 살충제나 화학물질 등을 뿌리거나 투입하지 마십시오.

제품 화재의 위험이 있습니다. 제품 내에 바퀴벌레나 벌레 등이 들어갔을 경우에는 A/S 고객센터(1577-2797)로 문의하십시오.

제품을 물 또는 다른 액체에 담그거나 씻지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다.

제품주위를 늘 청결히 하십시오.

바퀴벌레 및 벌레로 인한 고장에 대해서는 수리 비용이 발생할 수 있습니다.

실외에서는 사용하지 마십시오. 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

취사, 보온 및 요리 시 클린커버를 반드시 장착하십시오.

클린커버를 장착하지 않으면 취사, 재가열 및 자동세척 기능이 작동하지 않습니다.

취사 직후 바로 잠금 손잡이를 돌리면 잔류 압력으로 인해 내술의 굽힘 현상이 발생할 수 있습니다. 잔류 압력이 배출될 수 있도록 2~3초간 기다리신 후 뚜껑을 닫으십시오. 뚜껑과 내술의 맞물리는 부분에 코팅 벗겨짐을 방지할 수 있습니다.

쌀은 별도의 용기에서 씻어서 옮겨 담아 주시고, 용기에 남은 쌀을 털어 내기 위해 내술을 두드리지 마십시오.

고객 과실에 의한 내술 코팅의 스크래치 및 벗겨짐이 발생할 경우에는 무상서비스 기간 내라도 유상 처리됩니다.

적외선 온도센서(IR 센서) / 온도감지기는 이물질(밥알, 기타 음식물 등) 및 물기가 없도록 항상 깨끗하게 유지하십시오.

부정확한 온도감지를 통해 내술이 이상가열 되어 화재의 위험이 있습니다. 제품 사용 전 반드시 이물질 여부를 확인하고 사용하십시오.

플러그 및 전원 코드부를 동물이나 물이 묻거나 못과 같이 날카로운 금속 물체로부터 충격을 받지 않도록 주의하십시오.

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

내술을 분체에 넣을 때 본체의 홈과 내술의 손잡이 부분을 맞추어 넣으십시오. 고장의 원인이 됩니다.

내술을 분체에 넣을 때 내술 바깥 면에 밥알, 이물질이 있는 상태에서 넣지 마십시오. 고장의 원인이 됩니다.

인공심장 박동기 및 전기 의료 보조장치를 사용하시는 분은 본 제품을 사용하기 전에 반드시 의사와 상담하십시오.

본 제품이 작동할 때 인공심장 박동기 및 전기 의료 보조기구의 작동에 영향을 미칠 경우가 있습니다.

뚜껑 손잡이를 잠금 위치에 놓은 후, 내술을 넣고 뚜껑을 닫지 마십시오.

잠금 장치 및 내술의 변형, 파손으로 인한 증기 누설 및 폭발의 위험이 있습니다.

플라스틱이나 나무 소재의 주걱 이외에 금속성 소재의 주걱이나 숟가락으로 밥을 푸지 마십시오. 또한, 갈, 가위 등의 금속성 주방도구를 내술에 넣어 보관하지 마십시오. 내술 코팅의 손상 및 변형이 될 수 있습니다.

이물질이나 음식물이 내술에 달라붙어 제거가 되지 않을 경우에는 물에 충분히 불려서 제거하십시오.

뚜껑 손잡이를 잠금 위치에 놓은 후, 내술을 넣고 뚜껑을 닫지 마십시오.

잠금 장치 및 내술의 변형, 파손으로 인한 증기 누설 및 폭발의 위험이 있습니다.

플라스틱이나 나무 소재의 주걱 이외에 금속성 소재의 주걱이나 숟가락으로 밥을 푸지 마십시오. 또한, 갈, 가위 등의 금속성 주방도구를 내술에 넣어 보관하지 마십시오. 내술 코팅의 손상 및 변형이 될 수 있습니다.

이물질이나 음식물이 내술에 달라붙어 제거가 되지 않을 경우에는 물에 충분히 불려서 제거하십시오.

뚜껑 손잡이를 잠금 위치에 놓은 후, 내술을 넣고 뚜껑을 닫지 마십시오.

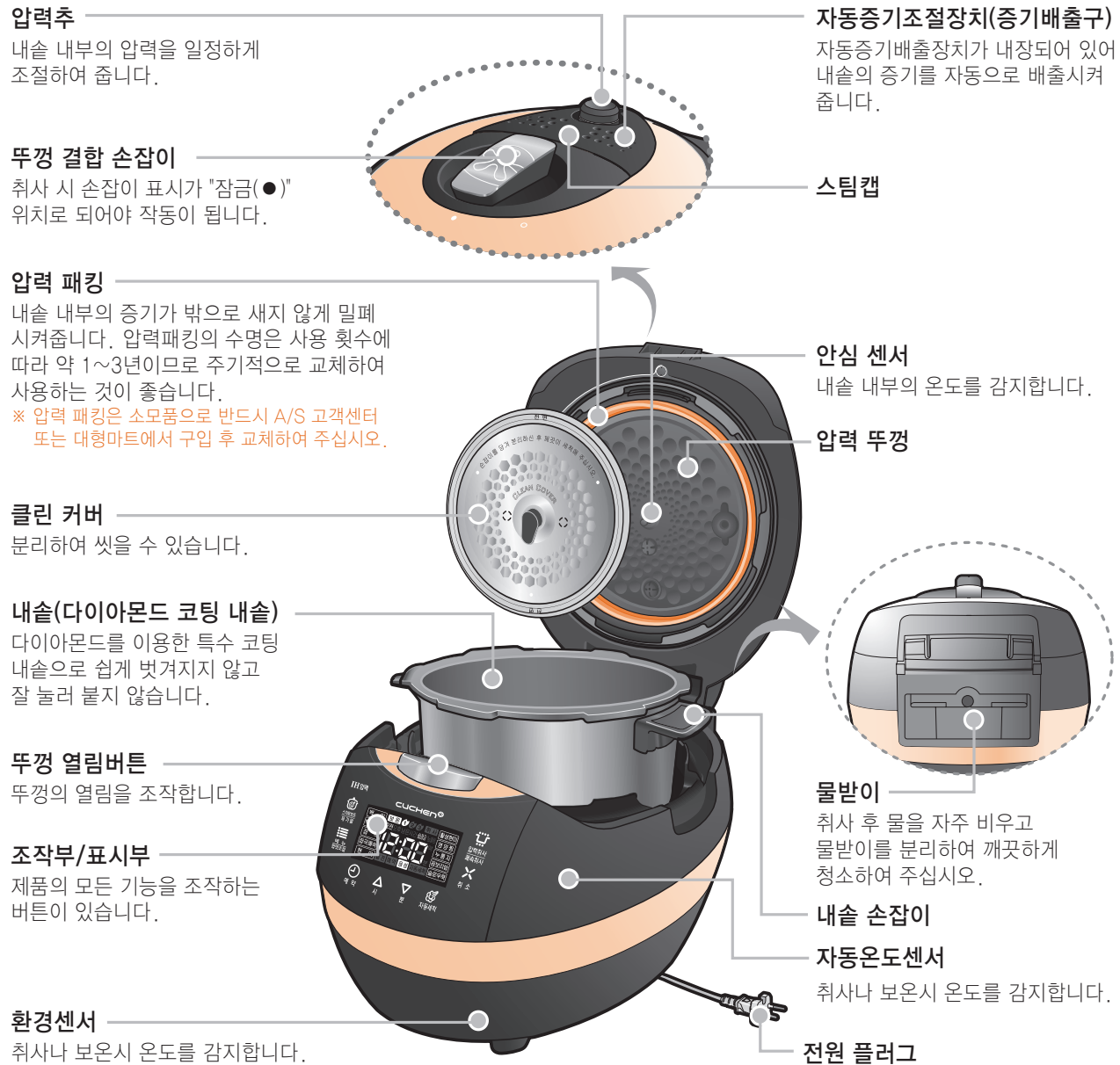
잠금 장치 및 내술의 변형, 파손으로 인한 증기 누설 및 폭발의 위험이 있습니다.

플라스틱이나 나무 소재의 주걱 이외에 금속성 소재의 주걱이나 숟가락으로 밥을 푸지 마십시오. 또한, 갈, 가위 등의 금속성 주방도구를 내술에 넣어 보관하지 마십시오. 내술 코팅의 손상 및 변형이 될 수 있습니다.

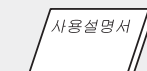
이물질이나 음식물이 내술에 달라붙어 제거가 되지 않을 경우에는 물에 충분히 불려서 제거하십시오.

각 부분의 이름 및 기능

전면 / 내부 이름



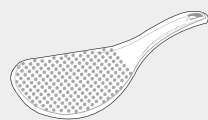
부속품



사용설명서



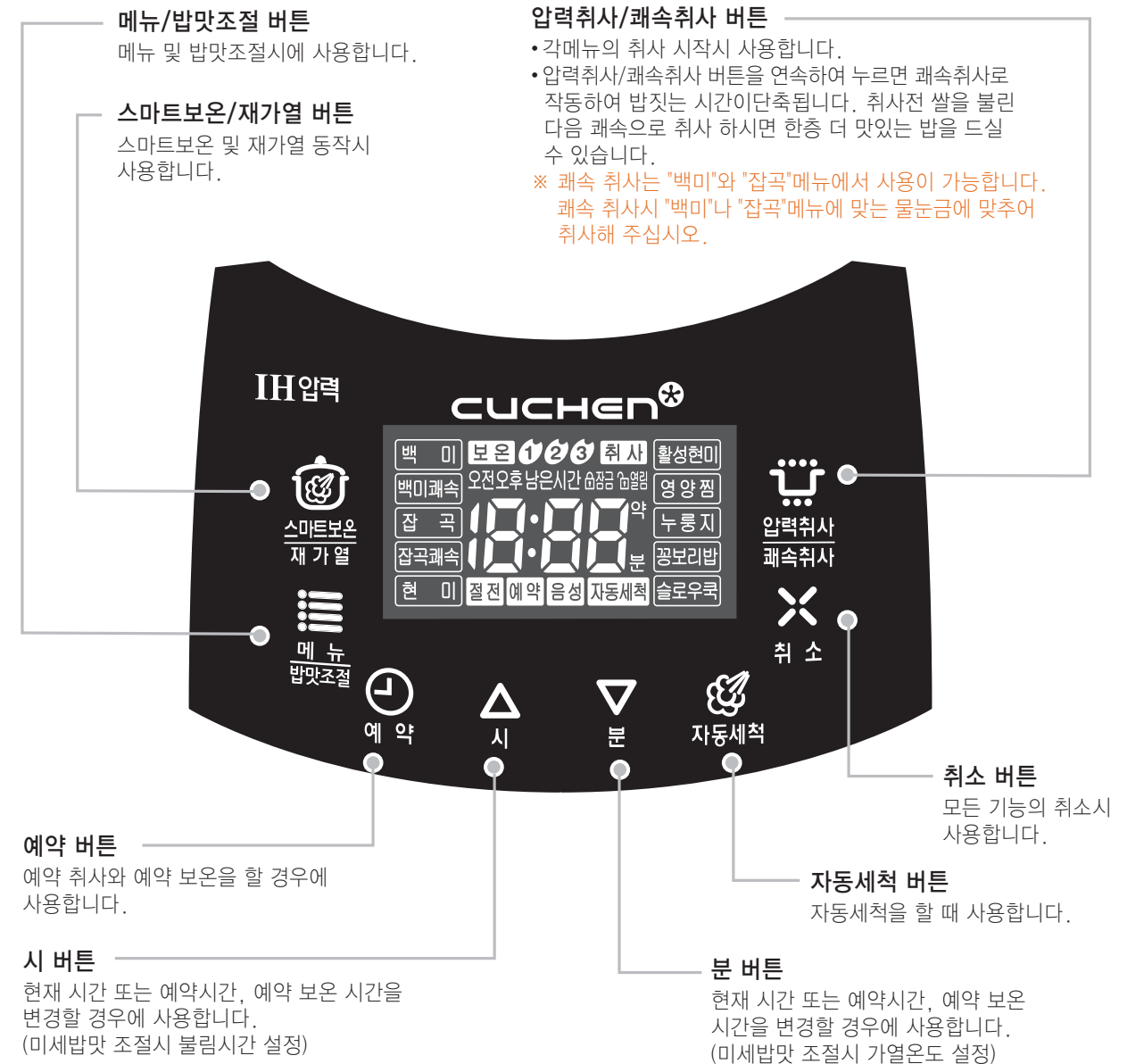
계량컵



주걱

각 부분의 이름 및 기능

조작부 / 표시부



※ 절전모드 기능

• 대기상태에서 아무런 버튼을 누르지 않으면 일정 시간 후 절전모드로 진입합니다.

※ 소프트 터치 버튼 기능 - 사람 손가락의 접촉(정전기)를 통하여 버튼이 동작됩니다.

- 손가락으로 부드럽게 접촉하면 각 기능이 선택됩니다.
- 각 기능버튼의 중앙부를 누르듯이 접촉하여 주십시오.
- 사용 환경에 따라 터치 키의 감도 둔화는 있을 수 있으나, 동작 모드의 변화는 없습니다.

※ 조작부/표시부는 휘발성분(알코올, 아세톤 등)이 함유된 것으로 청소하지 마십시오.(변색, 또는 인שה가 지워질 수 있습니다.)

※ 음성 네비게이션 기능 및 음성 조절 기능

- 취사시작, 취사완료, 증기 배출 등 제품의 동작상태를 음성으로 알려주며, 다음 조작 방법까지 알려 줍니다.
- 취소 버튼을 3초간 누르신 후 시, 분 버튼으로 음성크기를 조절할 수 있습니다.

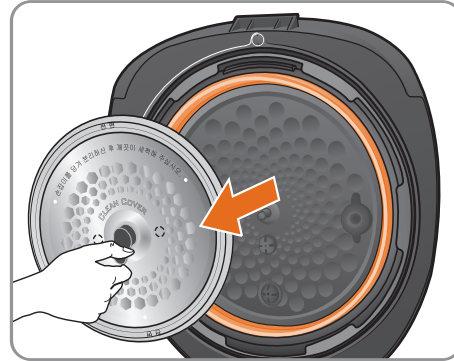
제품 손질 방법

클린 커버 청소 방법

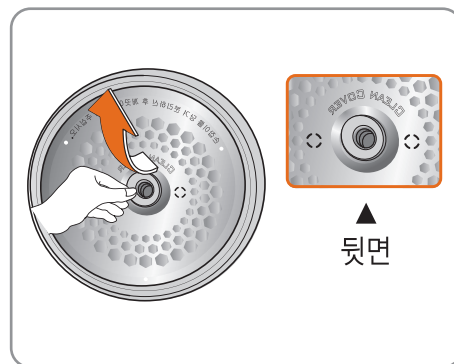
클린 커버를 세척 후에는 반드시 건조하여 뚜껑에 장착해 주십시오.

- 청소를 하지 않으면 보온 중에 냄새가 나는 원인이 됩니다.
(반드시 전원 플러그를 빼고 본체에 열이 식고 난 후 청소해 주십시오.)
- 본체 및 뚜껑은 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오. 벤젠, 신나 등은 사용하지 마십시오.
- 사용 중 클린커버 및 뚜껑, 내솥 내부에 밥물이 묻어 전분 막이 생기는 수가 있으나, 위생상 아무런 영향이 없습니다.

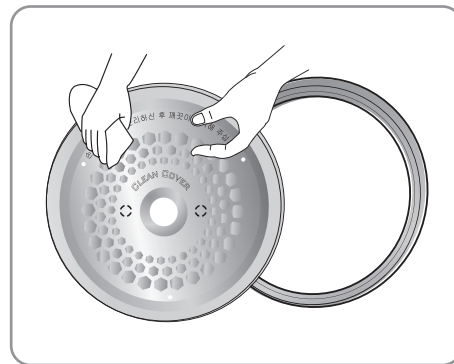
1 클린 커버 손잡이를 잡고 화살표 방향으로 당기면 뚜껑에서 쉽게 분리되어 세척이 가능합니다.



2 클린 커버 세척시 클린 커버 뒷면의 손잡이부의 날개를 잡고 살짝 당겨서 클린 커버 손잡이를 분리하고, 외측의 패킹도 분리합니다.



3 주방용 중성세제 및 스폰지로 자주 세척해 주시고 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오.

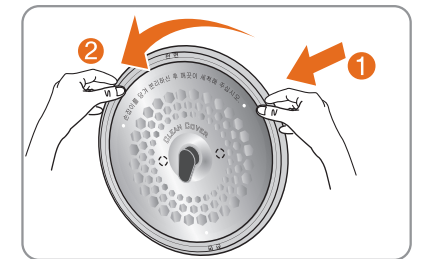


제품 손질 방법

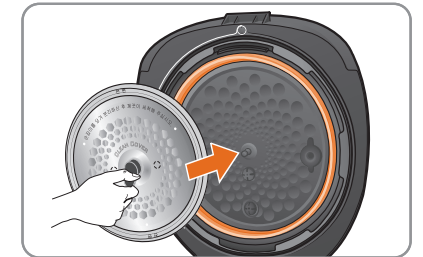
4 클린 커버 뒷면에서 클린 커버 손잡이 중앙부를 화살표 방향으로 눌러서 끼워 주십시오.



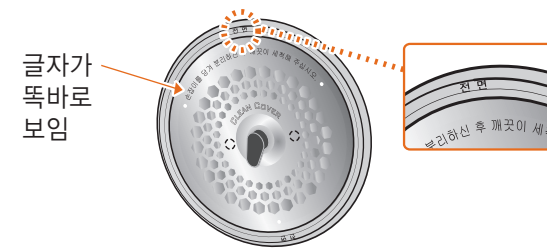
5 클린 커버 외측 패킹을 장착시킬 경우 클린 커버의 글자가 똑바로 보이게 하여 외측 한 부분 1부터 패킹의 홈을 클린 커버에 끼운 후 2번 방향으로 한 바퀴 돌리면서 패킹을 장착합니다. (패킹 전면부(앞면)에는 '전면'이라는 글씨가 아래 위로 표시되어 있습니다.)



6 압력뚜껑에 클린 커버를 장착시에는 클린 커버 손잡이를 잡고 화살표 방향으로 압력뚜껑 중앙의 홀더에 맞춘 후 힘 주어 눌러 주십시오.



올바른 조립 방법



<클린 커버 앞 모습>
글자가 똑바로 적혀 있고, 클린 커버 손잡이가 앞에 보이고, 패킹부의 '전면'이라는 글자가 클린 커버 글자의 중앙으로 위치하여야 함.
※ 구멍에 나사 및 다른 이물질은 넣지 마십시오.
※ 클린 커버 앞쪽과 뒤쪽을 잘 살피주십시오.



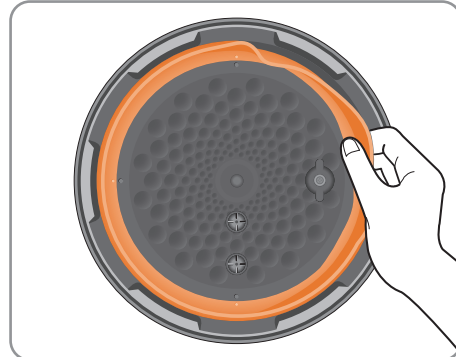
<클린 커버 뒷 모습>
글자가 반대로 적혀 있고, 클린 커버 손잡이부의 구멍이 보이고, 패킹부의 날개가 압력뚜껑부에 밀착 될 수 있도록 되어 있음.

⚠ 주의 클린 커버 패킹을 미장착시 마찰소음 발생 및 압력뚜껑 코팅면이 벗겨질 수 있습니다.

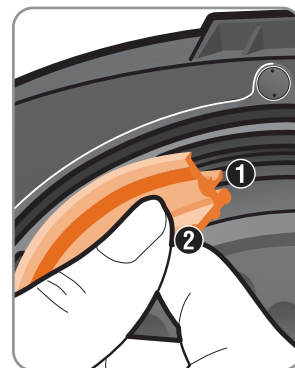
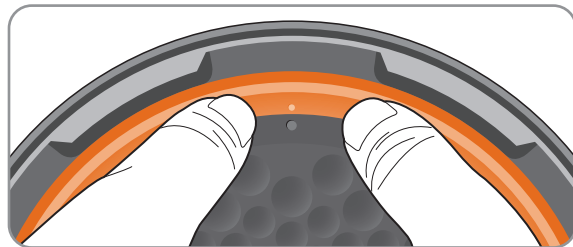
압력패킹 교체 방법

- 패킹은 김이 새는 것을 방지 하기 위하여 잘 빠지지 않도록 되어 있으나, 손으로 잡고 힘주어 당기면 뺄 수 있으며 필요시 빼서 청소하시면 됩니다.
- 패킹은 소모품입니다. 김이 썰 경우는 패킹을 빼내어 청소를 하시고 아래와 같은 방법으로 패킹을 끼우신 후 확인해 주십시오. 그 이후에도 김이 썰 때는 대리점 및 서비스 센터에서 패킹을 구입 하시어 교환하시기 바랍니다.
- 압력패킹의 수명은 사용 횟수에 따라 약 1~3년이므로 주기적으로 교체하여 사용하는 것이 좋습니다. (압력패킹은 실리콘으로 되어 있습니다.)

1 압력패킹을 그림과 같이 손으로 잡아 당겨서 제거해 주십시오.

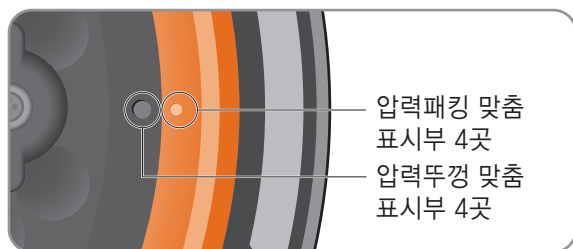


2 압력패킹 맞춤 표시부와 압력 뚜껑 맞춤 표시부를 그림과 같이 맞추어 삽입하여 주십시오.

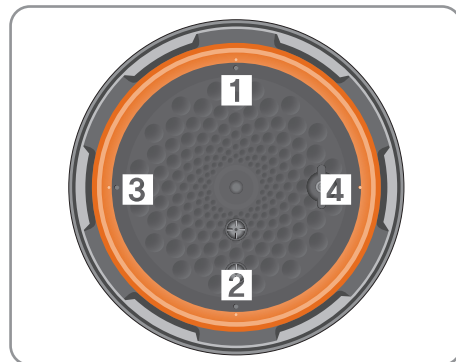


- 1 외측 안착 돌기
- 2 내측 안착 돌기
- 압력패킹 삽입순서 1 → 2

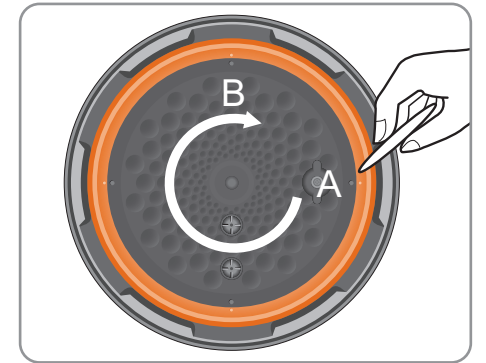
3 맞춤 표시부 4곳을 삽입한 상태입니다. 번호순으로 맞춰 주십시오.



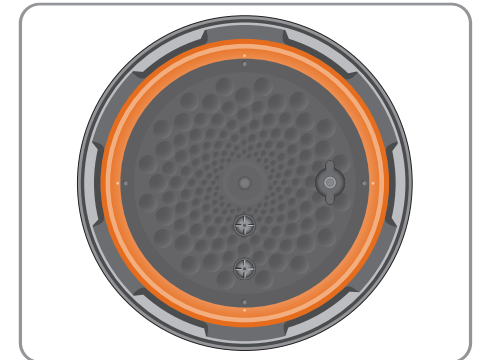
압력패킹 맞춤 표시부 4곳
압력뚜껑 맞춤 표시부 4곳



4 뚜껑이 있는 펜을 이용하여 압력패킹의 누름부(A→B순서)를 그림의 화살표 방향으로 문질러 삽입을 완료해 주십시오. 아래의 [압력패킹 단면]참조바랍니다.

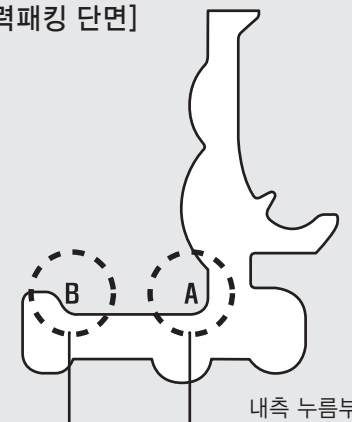


5 정상적으로 부착이 완료 된 상태 입니다.



올바른 조립 방법

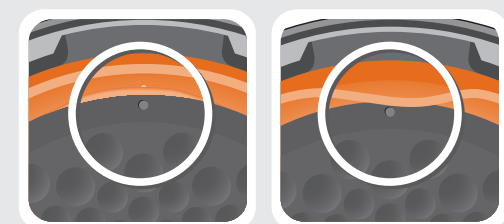
[압력패킹 단면]



내측 누름부

* 'A'부를 먼저 삽입후 'B'부를 삽입해 주세요.

잘못된 조립 방법



• 잘못 부착을 하였을 경우 사용 중 증기누설에 의하여 밥이 설익거나 화상의 우려가 있습니다. 바르게 부착되었는지 확인후 사용 하시기 바랍니다.

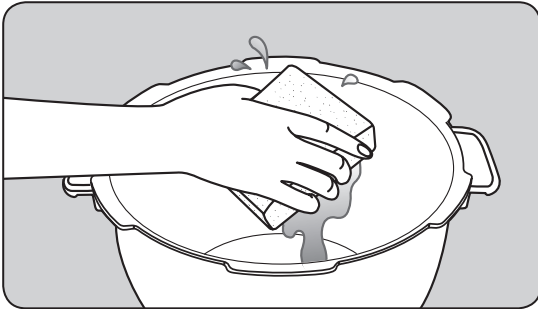
⚠ 주의 패킹은 청소 후 위 내용을 지켜야 증기 누설을 방지 할 수 있습니다.

청소 방법

- ⚠ 전원플러그를 뺀 후, 청소하고 물을 직접 뿌리거나 벤젠, 신나 등으로 제품을 닦지 마십시오.
- ⚠ 청소를 깨끗이 하지 않으면 보온 중 냄새가 나는 원인이 됩니다.

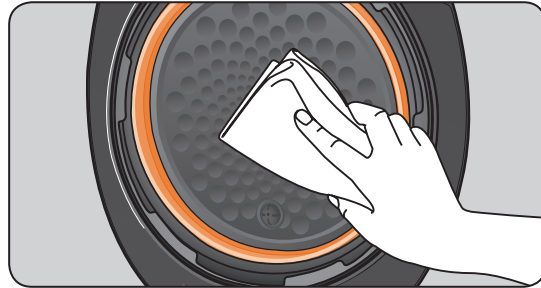
1 내솥

거친 수세미, 금속성 수세미, 솔, 연마제 등은 사용하지 마십시오. 내솥 내, 외측의 코팅이 벗겨질 수 있으므로 주방용 세제와 부드러운 천, 스폰지로 닦아 주십시오. 특히 내솥 표면의 광택을 내기 위하여 연마제, 치약, 기타 광택제 등을 사용하여 닦지 말아 주십시오. 변색이나 코팅이 벗겨질 수 있습니다.



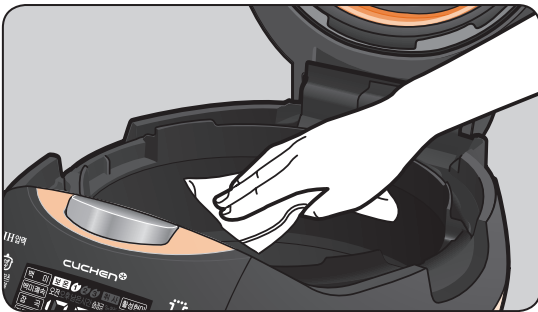
2 내솥 뚜껑, 압력패킹

행주를 더운물에 적셔 물기를 짠 다음 이물질을 닦아 주십시오. 압력패킹의 청결은 제품의 성능을 유지시켜주며, 냄새발생을 억제합니다. 압력패킹은 사용 후 빼지 마시고 반드시 깨끗한 행주를 사용하여 닦아주십시오.



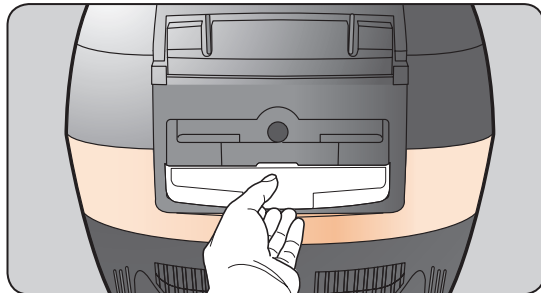
3 본체내부

내솥은 들어내고 바닥면의 이물질은 반드시 제거한 후 사용하십시오. 자동 온도 센서나 바닥에 이물질이 끼어 있으면 온도감지를 못하여 밥이 안되거나 제품의 이상 동작 및 화재의 원인이 됩니다. 물을 꼭 짰 행주로 닦아주시고 자동 온도 센서의 금속판이 손상되지 않게 주의해 주십시오. 취사나 보온 직후는 만지지(청소하지) 마십시오. 화상의 위험이 있습니다.



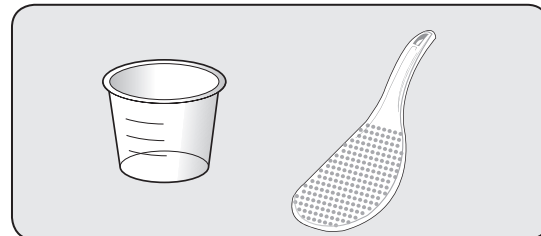
4 물받이

물받이를 분리하여 깨끗하게 청소하여 주십시오. 분리된 물받이를 주방용 중성세제와 스폰지로 깨끗하게 세척합니다.



5 부속품

주걱, 계량컵을 깨끗이 손질하여 건조시킨 후 잘 보관해 주십시오.

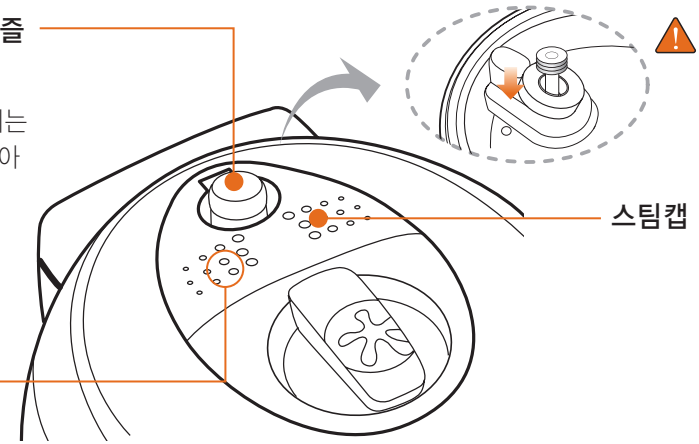


압력 노즐 막힘 청소방법

압력추/압력조절노즐

물이 고여있는 경우에는 물을 꼭 짰 행주로 닦아 주십시오.

증기배출구



- ⚠ 그림과 같이 압력 조절 노즐의 패킹이 이탈 되어 있는 경우 증기누설이 발생 하오니 패킹을 노즐에 안착해 주십시오.

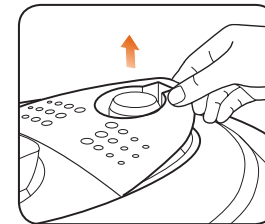
※ 취사 직후에는 뜨거우므로 만지지 마십시오.

- 자동세척 모드를 이용하여 증기배출장치치의 이물질을 제거 및 세척 하실 수 있습니다. (27페이지를 참조하세요)

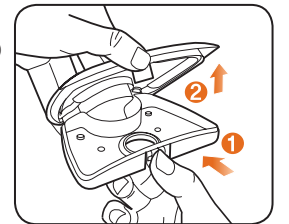
스팀캡 청소방법

※ 취사 직후에는 스팀캡이 뜨거우므로 만지지 마십시오. 화상을 입을 수 있으므로 주의하십시오.

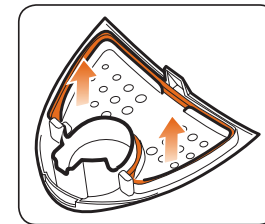
- 1 스팀캡을 그림과 같이 떼어 냅니다.



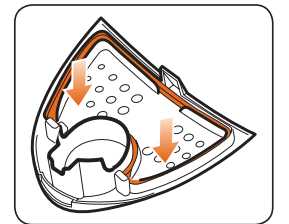
- 2 전면에 있는 손잡이를 ① 방향으로 누른 후 ② 방향으로 분리하여 자주 세척해 주십시오.



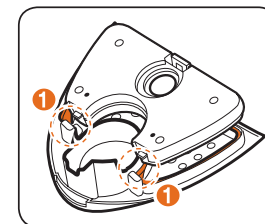
- 3 스팀캡 패킹에 손잡이를 잡고 화살표 방향으로 분리하여 세척해 주십시오.



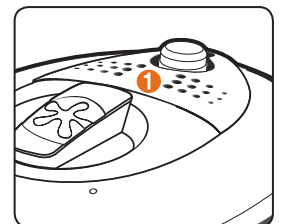
- 4 스팀캡 패킹을 화살표 방향으로 삽입해 주십시오.



- 5 스팀캡을 조립하여 끼울 때에는 ①의 홈부분을 맞춘 후, 화살표 방향으로 눌러 확실히 끼워 주십시오.



- 6 제품이 스팀캡을 장착할 때는 뚜껑부의 스팀캡을 안착한 후 ① 부분을 눌러 단단히 고정시켜 주십시오.

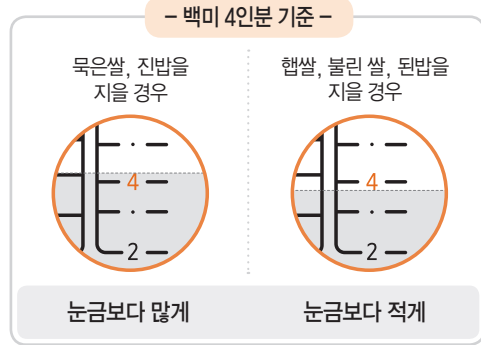


맛있는 밥을 지으려면

● 맛있는 밥은 알맞은 물 조절로 부터!

쌀의 종류	물조절
묵은쌀로 밥을 지을 때	눈금보다 많게
햅쌀로 밥을 지을 때	눈금보다 적게
불린 쌀로 밥을 지을 때	눈금보다 적게
된밥을 지을 때	눈금보다 적게
진밥을 지을 때	눈금보다 많게

※ 무세미로 밥을 지을 때에는 인분 수에 따라 기준 물눈금에 맞추어 주십시오.
(무세미 : 씻어져 나온 쌀)



● 보온시 냄새가 날 때

- ▶ 청소를 자주 해 주십시오. 특히, 뚜껑부의 청소상태가 나쁘면 세균이 번식하여 보온시 냄새가 날 수 있습니다.
- ▶ 내솥 및 부속품 등을 세척하지 않고 그대로 사용할 경우, 변질된 밥의 박테리아가 번식하여 냄새가 나게 됩니다. 이런 경우에는 내솥에 물과 식초 배합물을 넣고, 자동세척을 실시한 후 깨끗이 씻어 주십시오. (배합비율 : 자동세척의 눈금의 물, 식초 1큰술)
- ▶ 탕이나 찜 등의 요리를 한 후 깨끗이 씻어내지 않고 보온하면 밥에 냄새가 배어 들 수 있습니다.



● 묵은 쌀로 밥을 지었을 때 냄새를 없애려면

오래 묵은 쌀일수록 밥을 지으면 냄새가 나며, 보온시 더욱 심합니다. 이럴 때는 아침밥을 지을 쌀을 그 전날 저녁에 미리 꺼내어 식초 한방울을 떨어뜨린 물에 담갔다가 씻은 후 다음날 아침밥을 지을 때 한번 더 미지근한 물로 헹군 뒤 밥을 지으면 냄새가 나지 않습니다.



● 쌀 보관 방법 (쌀의 보관 방법이 밥맛을 좌우합니다.)

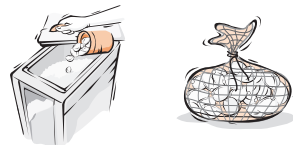
※ 오래 보관한 쌀 또는 쌀의 수분이 줄어든 마른 쌀로 밥을 지으면, 밥이 퍼석하거나 설익고 보온시 냄새가 빨리 날 수 있습니다.

① 쌀 보관방법

	좋은 곳	피해야 할 곳
보관장소	- 온도가 낮고 서늘한 곳 - 습기가 적고 통풍이 잘 되는 곳	- 보일러 배관이 지나가는 뜨거운 곳 - 직사광선을 받는 곳 - 개수대(싱크대) 아래
쌀 구입량 보관기간	쌀은 소포장 단위(5~10 kg)로 구입하시는게 좋으며, 쌀 봉지를 개봉 후 2주 이내로 사용하시는게 좋습니다.	

② 쌀에 벌레가 생기지 않게 하려면 쌀통에 마늘을 넣어 둡니다.

※ 도정하지 오래되지 않은 햅쌀이라도 보관상의 부주의로 쌀의 수분이 줄어들면 쌀이 말라 마른쌀이 됩니다.



현재시각 맞추는 방법

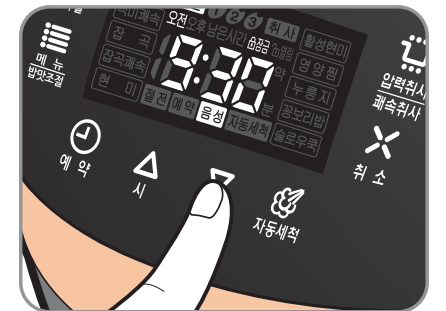
현재시각 맞추는 방법 (작동 예 : 오전 9시 30분으로 설정할 경우)

① 시 또는 분 버튼을 1초 이상 눌러 주십시오.



② 시 또는 분 버튼을 눌러 시각을 설정해 주십시오.

시 설정시 시 버튼을 누를 때마다 1시간 단위로 변합니다. 오전/오후를 확인해 주십시오.
분 설정시 분 버튼을 누를 때마다 1분 단위로 변합니다.
※ 시 또는 분 버튼을 1초 이상 계속 누르면 연속적으로 1시간 또는 1분 단위로 변합니다.



③ 시각 변경 후 버튼을 누르지 않으면 15초 후 자동으로 현재 시각이 설정됩니다.

※ 압력취사/쾌속취사 또는 스팀보온/재가열 버튼을 눌러도 설정이 완료됩니다.
※ 현재 시간 변경 후 15초 이내에 취소 버튼을 누르면 변경 전의 시각으로 복귀됩니다.



▶ 정전 보상 기능

쿠첸 전기압력밥솥은 정전이 일어날 때 정전 이전의 상태를 기억하는 기능이 있어 정전 후에 다시 전기가 들어오면 정상적으로 작동하게 됩니다.

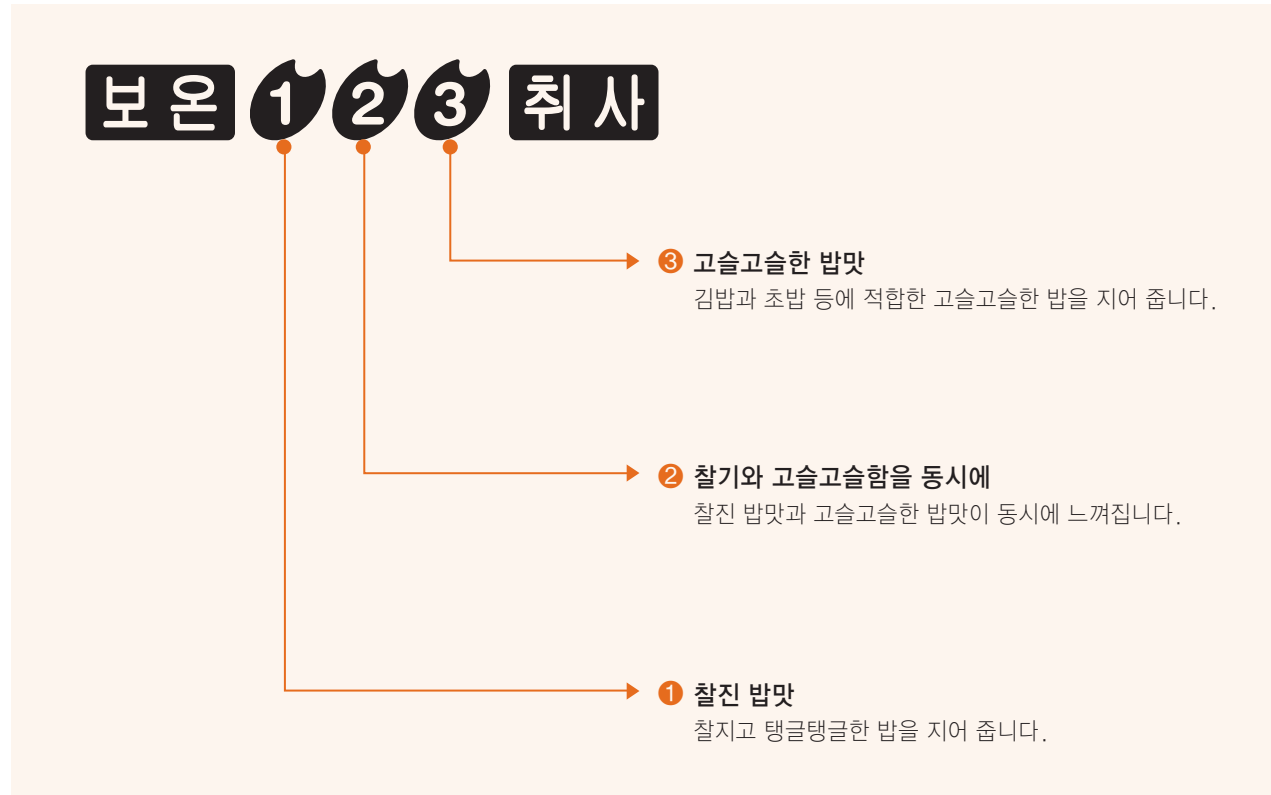
▶ 리튬 이온 배터리

쿠첸 전기압력밥솥에는 정전보상 기능 및 시계 기억 기능에 필요한 리튬 이온 배터리가 내장되어 있습니다. 배터리의 수명은 제품 성능에 따라서 차이가 날 수 있습니다.

밥맛 조절 기능

3단계 압력 밥맛 조절 기능

- ※ 3단 압력 밥맛 조절은 백미 모드에서만 가능합니다.
메뉴/밥맛 조절 버튼으로 백미의 밥맛에 해당하는 모드를 선택할 수 있습니다.
밥맛 조절을 하여 취사도중 증기 배출현상이 나타나는 것은 내솥의 내부 압력을 맞추기 위한 정상적인 작동입니다.
(밥맛 조절은 입맛에 맞게 선택하여 사용하여 주십시오)
- ※ 취사가 진행중일 때는 밥맛조절기능을 사용할 수 없습니다.



주의 밥맛 조절을 하여 취사하는 도중 증기배출현상이 나타나는 것은 내솥의 내부 압력을 맞추기 위한 정상적인 작동입니다.

▶ 멜라노이징 현상

쿠첸 전기압력밥솥은 밥의 밑부분이 눌게 되면서 얼은 갈색으로 변할 수 있습니다.
"멜라노이징 현상"이라고 하는데 향기있고 풍미있는 즉, 밥의 구수한 향기와 맛을 내는 것을 의미합니다.
참고로 예약취사의 경우 쌀알이 오랜 시간 가라앉아 있을 때에는 내솥 밑부분에 미세 전분이 가라앉아 일반 취사보다 멜라노이징 현상이 심하게 나타날 수 있습니다.

밥맛 조절 기능

미세 밥맛 조절 기능

- ※ 미세 밥맛 조절 기능은 백미, 잡곡, 현미, 누룽지, 콩보리밥 취사시 사용가능 합니다.
- ※ 미세 밥맛 조절 기능은 예약 모드시 사용하지 않습니다.

- 1 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 원하는 메뉴를 선택합니다.**
※ 백미의 미세 밥맛 조절은 3단계 압력 밥맛을 선택한 상태에서 불림시간 및 가열온도를 설정해야 올바르게 설정됩니다.
- 2 원하는 메뉴에서 메뉴/밥맛조절 버튼에서 손을 떼지 않고 3초간 계속 누르면 설정된 불림시간과 가열온도가 표시됩니다.**
※ 초기 설정된 불림시간 0분, 가열온도 0°C
- 3 시 버튼을 누르면 원하는 불림시간이 선택됩니다.**
※ 불림시간 0, 2, 4, 6, 8분을 선택하실 수 있습니다.
(초기에 설정된 불림시간으로 취사할 때는 0분으로 선택하시고, 불림시간을 더 하시고 싶을때 2분, 4분, 6분, 8분 중 하나를 선택합니다)
※ 쌀의 불림시간을 늘리면 수분 흡수를 도우며 밥이 부드러워 집니다.
※ 불림시간이 길 경우에는 취사시간이 길어질 수 있으며 수용성 전분이 용출되어 가라앉아 멜라노이징 현상이 일반 취사보다 심하게 나타날 수 있습니다.
- 4 분 버튼을 누르면 원하는 가열온도가 선택됩니다.**
※ 가열온도 -2°C, 0°C, 2°C, 4°C를 선택하실 수 있습니다.
(초기에 설정된 가열온도로 취사할 때는 0°C를 선택하시고, 가열온도를 높이거나 낮출 때에는 2°C, 4°C 또는 -2°C를 선택합니다)
※ 취사전 끓는 온도를 조절하여 구수한 밥맛이나, 구수하지 않은 밥맛을 조절할 수 있습니다.
※ 온도를 높일 경우에는 취사시간이 길어질 수 있으며 멜라노이징 현상이 일반취사보다 심하게 나타날 수 있습니다.
- 5 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 취사를 시작합니다. 이때 설정된 밥맛 조절로 취사가 진행됩니다.**
※ 취사가 완료되어도 설정된 불림시간 및 가열온도는 계속 기억되어 있습니다.
※ 미세밥맛 설정시 10초간 설정 변경이 없으면 자동으로 미세 밥맛 설정이 완료됩니다.
※ 미세밥맛 불림시간 조정시 취사예상시간이 변경됩니다.

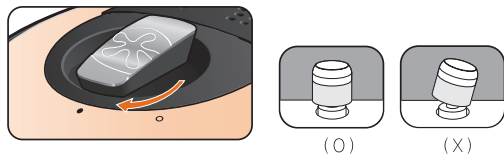
- 부드러운 밥맛을 원할 경우 : 불림 시간을 2, 4, 6, 8분으로 선택하십시오.
- 구수한 밥맛을 원할 경우 : 가열온도를 2°C 또는 4°C로 선택하십시오.
- 구수한 밥맛을 원하지 않을 경우 : 가열온도를 -2°C로 선택하십시오.
- 밥맛 조절 기능을 사용시 쌀의 상태나 수온, 물양 등에 의해 취사 시간 및 밥 상태에 영향을 줄 수 있습니다.

밥 짓는 방법

취사방법

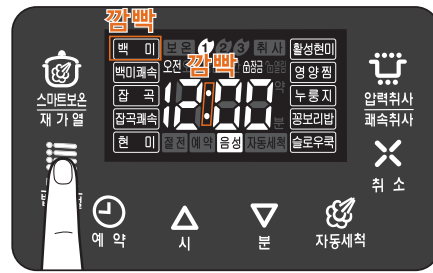
1 전원플러그를 꽂은 후 뚜껑을 닫고, 뚜껑 결합 손잡이를 돌려 잠금(●)에 맞춰 주십시오.

- 압력패킹이 바르게 끼워졌는지 압력추가 수평인지 항상 확인하십시오.
- 잠금(●)으로 맞추지 않고 압력취사/쾌속취사 버튼을 누르면 작동되지 않습니다.
- 온도센서에 이물질이 묻어 있으면 반드시 제거해 주십시오.
- 내솥 주위의 물기를 완전히 제거한 후 내솥을 본체에 넣어 주십시오.



2 메뉴/밥맛조절 버튼으로 원하시는 메뉴를 선택하십시오.

메뉴/밥맛조절 버튼을 누를 때 마다 백미찰진밥 → 백미중간밥 → 백미일반밥 → 백미쾌속 → 잡곡 → 잡곡쾌속 → 현미 → 활성현미 → 영양찜 → 누룽지 → 콩보리밥 → 슬로우룩 순으로 반복 선택됩니다.



3 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.

- 남은 예상 시간이 표시됩니다.
- ※ 최대 인분으로 밥짓기를 할 경우에 압력추가 회전하지 않을 수 있으나 제품의 이상은 아닙니다.



4 취사가 완료되면 자동으로 보온으로 전환합니다.

- 뜬들이기가 시작되면 남은 시간이 표시 됩니다.



- 증기배출 전에 "이제부터 증기가 배출됩니다. 안전에 유의하여 주십시오."라는 음성멘트 후 증기가 자동 배출되므로 놀라거나 화상을 입지 않도록 주의하십시오.
- 취사 완료 후 "보온을 시작합니다. 잘 섞어서 보온 해 주십시오."라는 음성멘트 후 보온 기능을 시작합니다.
- 밥짓기가 끝나는 즉시 골고루 잘 섞어 주십시오.

'일반밥' 메뉴

• 압력밥솥이 아닌 일반 밥솥처럼 압력이 가해지지 않은 고슬고슬한 밥이 됩니다.

백미/잡곡 취사

- 압력취사/쾌속취사 버튼을 연속해서 두 번 누르면 쾌속취사로 동작되며 밥짓는 시간이 단축됩니다.
- 쾌속취사는 4인분 이하를 권장하며, 정상취사보다 밥 상태가 좋지 않을 수 있습니다.
- 쾌속취사는 백미/잡곡 모드에서만 가능합니다.

활성현미 메뉴

- 현미를 활성시키면 항산화성분 등 영양소가 증대되고 결합 구조가 이완 됨으로써, 식감이 부드럽고 체내에서 소화시키기 용이한 상태의 밥이 됩니다.
- 현미를 깨끗이 씻어 활성현미의 물높이에 맞춰 주십시오.
- 활성현미는 약 3시간 정도의 취사시간이 걸립니다.
- 활성현미 메뉴는 예약취사가 되지 않습니다.

밥 짓는 방법

메뉴별 취사시간

구분	메뉴명		백미	백미쾌속	현미	활성현미	잡곡밥	잡곡쾌속	콩보리밥	누룽지	영양찜	슬로우룩
	찰진밥	기타										
취사량	2인분 ~ 10인분	2인분 ~ 8인분	2인분 ~ 6인분	2인분 ~ 6인분	2인분 ~ 6인분	2인분 ~ 6인분	2인분 ~ 6인분	2인분 ~ 6인분	2인분 ~ 6인분	2인분 ~ 10인분	메뉴별 상세 요리 방법은 요리 안내를 참조하여 주십시오.	
취사 시간	약27분 ~ 약40분	약35분 ~ 약42분	약15분 ~ 약27분	약47분 ~ 약60분	약2시간40분 ~ 약2시간50분	약38분 ~ 약46분	약29분 ~ 약36분	약47분 ~ 약60분	약29분 ~ 약40분			
요리 종류	쌀밥, 감자흑임자밥, 취나물 새송이밥, 단호박찰밥, 콩나물밥, 해물술밥	쌀밥, 낙지덮밥, 나물비빔밥, 카레라이스, 쇠고기 불고기 덮밥, 유부초밥, 김밥, 김치볶음밥	쌀밥	현미밥	활성 현미밥	콩밥, 오곡밥	콩밥, 오곡밥	콩보리밥	쌀밥, 누룽지	갈비찜, 수육, 고구마, 감자, 계란살기, 영양빵, 감자보트, 닭찜, 오징어순대	대추차, 수정과, 호박죽, 야채스프	

- ※ 취사량은 요리 종류에 따라 다를 수 있습니다.
- ※ 콩보리밥의 물 높이는 아래의 표시된 백미 눈금으로 맞춰 주십시오. (2인분-백미 3인분, 3인분-백미 5인분, 4인분-백미 6인분, 5인분-백미 8인분, 6인분-백미 9인분)
- ※ 백미쾌속, 누룽지의 물 높이는 백미 눈금으로 맞춰 주십시오.
- ※ 잡곡쾌속의 물 높이는 잡곡 눈금으로 맞춰 주십시오.
- ※ 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출 시 밥물이 뿜어져 나올 수 있습니다.
- ※ 밥맛 조절 기능 사용시 취사시간이 달라질 수 있습니다.
- ※ 쾌속취사 시 기준 물눈금 이상으로 물을 넣으면 취사시간이 늘어날 수 있습니다.
- ※ 슬로우룩, 영양찜 기능 이용 후 취사 및 보온을 하게 되면 밥에 냄새가 배어들 수 있습니다. (14페이지 참조하여 사용하여 주십시오)

잡곡쾌속 메뉴

국내최초 잡곡 취사 20분대 쾌속취사

- ※ 잡곡 메뉴에서 압력취사/쾌속취사 버튼을 연속해서 두 번 누르면 쾌속취사로 동작하며 밥짓는 시간이 단축됩니다.
- ※ 잡곡쾌속 취사시 2인분에서 20분대 취사가 가능합니다.
- ※ 잡곡쾌속은 6인분 이하를 권장하며 정상취사보다 잡곡 익음 상태가 좋지 않을 수 있습니다.
- ※ 충분히 불린 서리태나 팥 등을 일반 잡곡으로 취사 시 잡곡밥이 질어지는 현상이 발생 할 수 있습니다. 이때 잡곡쾌속 취사를 이용하면 질어지는 현상이 호전 될 수 있습니다.
- ※ 잡곡 비율, 수은 물량 과다 등으로 인하여 취사시간이 달라질 수 있습니다.

예약취사를 할 경우 (현재 시간이 오후 8시이고 오전 9시로 백미찰진밥 메뉴 예약시)

1 현재시각이 맞는지 확인하십시오.

현재시각을 맞추는 방법은 17페이지를 참조하십시오.
현재시각이 맞지 않으면 예약시각도 틀려지므로 정확히 맞추어 주십시오.

2 뚜껑 결합 손잡이를 "잠금(●)"으로 맞추고 메뉴 및 밥맛 조절을 선택한 후 예약버튼을 눌러 예약시각을 맞춰 주십시오.

뚜껑 결합 손잡이를 잠금(●)으로 맞추지 않고 예약 버튼을 누르면 예약이 되지 않습니다.



3 예약시각 맞추는 방법

예) 현재시각이 오후 8시이고 오전 9시에 밥을 드시고자 할 경우입니다.

- 현재시각이 오후 8시가 맞는지 확인하고 예약버튼을 누릅니다. "예약"표시가 켜지고 예약설정 모드가 됩니다. 표시부에 초기 예약시간인 오전 7:30이 됩니다.
- 시 버튼을 두번 눌러 9시로 맞추고 분 버튼을 눌러 00분으로 맞춥니다. 시 버튼은 1시간, 분 버튼은 1분 단위로 맞출 수 있습니다.



• 예약 취사가 완료된 후, 이전의 예약한 시각은 계속 기억하고 있습니다. 따라서 예약시각 변경없이 예약 밥짓기를 하시려면 "예약", "압력취사/쾌속취사"를 누르시면 됩니다.

4 압력취사/쾌속취사 버튼이나 예약버튼을 눌러 주십시오.

- 예약시각과 "예약"표시가 계속 켜져 있으며 예약이 진행됩니다.
- 예약시각은 밥짓기가 끝나는 시각입니다.
- 예약으로 밥짓기를 하면 밥의 양이나 메뉴에 따라서 약 30분 정도 차이가 날 수 있습니다.



※ 예약취사 중 현재시각을 확인할 경우에는 시 또는 분 버튼을 누르면 3초간 확인하실 수 있습니다.
※ 예약취사 완료시간보다 미리 끝날 수 있습니다.

메뉴별 예약 가능 시간

※ 백미쾌속, 잡곡쾌속, 활성현미 메뉴는 예약취사가 되지 않습니다.
※ 13시간 초과 예약시 현재에서 13시간으로 자동으로 재 설정한 후 예약취사를 진행합니다.

예약 가능 메뉴	예약 가능 시간
백미, 누룽지	36분 후 ~ 13시간까지
잡곡	45분 후 ~ 13시간까지
현미, 공보리밥	55분 후 ~ 13시간까지
영양짬, 슬로우쿡	(설정시간+1분) ~ 13시간까지

예약취사시 주의사항

- 여름철에는 쌀이 쉴 수가 있으므로 예약시간을 10시간이 초과되지 않도록 예약하십시오.
- 쌀이 개봉되지 오래되었거나 많이 말라버린 경우에는 증밥 또는 싸라기 밥이 되는 수도 있습니다.
- 밥이 설익은 경우에는 물을 표시된 눈금보다 반 정도 더 넣어 주십시오.
- 밥을 지은 후 밥솥 내부가 뜨거운 상태에서 예약취사를 하면 쌀이 쉴 수 있으므로 충분히 열을 식힌 후 예약하십시오.
- 기온과 식재료의 종류 및 상태에 따라 변질될 수 있으니 장시간 예약 설정은 피해 주십시오.

취사방법 (영양짬 40분 취사시)

1 메뉴 버튼을 눌러 주십시오.

- "영양짬" 또는 "슬로우쿡"을 선택하여 주십시오.
- 시 또는 분 버튼을 눌러 "영양짬" 또는 "슬로우쿡"의 시간설정을 해 주십시오.

	영양짬	슬로우쿡
시간설정	10~90분	1시간~12시간 50분
시	5분씩 증가	1시간씩 증가
분	5분씩 감소	10분씩 증가



2 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.

영양짬 또는 슬로우쿡 취사가 시작되면 남은 시간이 표시됩니다.



예약방법 (오후 4시 30분에 영양짬 취사시)

1 예약 버튼을 누른 후, 시 또는 분 버튼을 눌러 주십시오.

예약시각 변경은 시 또는 분 버튼을 눌러 조정해 주십시오.



2 메뉴버튼을 눌러 주십시오.

- "영양짬" 또는 "슬로우쿡"을 선택하여 주십시오.
- 시 또는 분 버튼을 눌러 "영양짬" 또는 "슬로우쿡"의 시간설정을 해 주십시오.

	영양짬	슬로우쿡
시	5분씩 증가	1시간씩 증가
분	5분씩 감소	10분씩 증가



3 압력취사/쾌속취사 버튼이나 예약버튼을 눌러 주십시오.

조정이 끝난 후 압력취사/쾌속취사 버튼이나 예약버튼을 누르면 예약취사 모드가 시작됩니다.



예약보온을 할 경우 (예약보온 오전 6시 50분 백미찰진밥 메뉴 설정시)

- 1 현재 시간이 맞는지 확인합니다.
- 2 보온 버튼을 누른 후 예약 버튼을 1초간 이상 누르면 예약보온 설정 모드로 진입합니다.



- 3 시 또는 분 버튼을 이용하여 예약보온 완료 시간을 설정 합니다.



- 4 스마트보온/재가열 버튼이나 예약버튼을 누르거나 버튼 입력 없이 7초가 지나면 자동으로 예약보온을 시작합니다.
 - 예약을 해둔 시간에 예약보온이 완료됩니다.
 - 예약보온 완료시간을 잘못 입력하셨을 경우 "취소"버튼을 누른 후 처음부터 다시 시작하십시오.



- ※ 예약보온은 장시간 보온 하시고자 할 때 저온상태로 밥을 유지해 주며, 설정된 예약보온 완료 시간에 맞춰 온도를 올려 보온하는 것으로 밥의 변색과 마름을 억제하여 밥맛이 좋습니다.
- ※ 예약보온은 예약보온이 완료되거나 취소버튼을 누르면 예약보온 설정이 해제됩니다.
- ※ 예약보온이 완료되기전 식사를 하시려면 "취소"버튼을 눌러 예약보온을 취소하신 후 보온 재가열을 실시한 후 드시기 바랍니다.
- ※ 예약보온 중간에는 밥의 온도가 낮으며 뚜껑에 물이 생길 수 있습니다.
- ※ 예약보온은 되도록 6인분 이하에서 사용하십시오.
- ※ 예약보온이 완료되면 일반보온으로 전환됩니다.

보온 온도 조절 방법

- 1 스마트보온/재가열 버튼을 5초이상 누르면 보온온도 설정 모드로 진입합니다.
- 2 시 또는 분 버튼으로 원하는 보온 온도를 설정합니다.
 - 기본 설정 온도는 74도 입니다.
 - 온도는 69~77도까지 변경 가능합니다.
 - 밥이 차갑거나 선냄새가 발생시 제어 온도를 2~3도 높여주십시오.
 - 밥이 누렇게 변하면 제어 온도를 2~3도 낮춰주십시오.



- 3 스마트보온/재가열 버튼을 누르거나 버튼 입력없이 10초가 지나면 보온 온도가 설정됩니다.



재가열 모드 (보온중 따뜻한 밥을 원하실때)

보온중 스마트보온/재가열 버튼을 눌러 재가열을 시작합니다. 보온 시에만 작동이 가능하며, 보온중인 밥을 새로 한 밥과 같이 따끈따끈한 밥으로 만들어 줍니다. 재가열이 끝나면 곧바로 밥을 드시는 것이 좋으며, 보온상태를 계속 유지합니다.

- ※ 백미 이외의 메뉴(잡곡, 현미등)는 취사 후 바로 드시는 것이 좋으며 재가열시 밥색깔이 변하거나 냄새가 날 수 있습니다.
- ※ 재가열 기능을 너무 자주 사용하시면 밥이 변색되거나 마르는 경우가 있습니다.
- ※ 뚜껑이 닫혔을 때만 재가열이 진행되며, 열렸을 때는 경고음이 울린 후 보온이 계속 진행됩니다.
- ※ 재가열 진행 중 스마트보온/재가열 버튼을 1회 누르면 재가열이 취소되고, 보온으로 전환됩니다.



▶ 보온할 때 주의사항

- 1) 밥을 섞어 가운데로 모아 주십시오.
 - ※ 내솥의 주변에 있는 밥의 건조를 막기 위해 밥을 아래 위로 잘 섞어서 밥을 가운데로 모아 주십시오.
 - ※ 밥이 내솥 뚜껑에 닿지 않도록 하십시오.
- 2) 보온시 주걱을 넣어두지 마십시오.
 - ※ 주걱을 넣어둔 채로 보온을 하게 되면 밥이 굳고 변색이 되며 냄새가 날 수 있습니다.
 - ※ 나무주걱 등은 세균을 발생시켜 냄새의 원인이 됩니다.
- 3) 보온은 12시간 이내가 적당합니다.
 - ※ 12시간 이상 보온하면 밥의 풍미가 없어지며, 변색 또는 냄새가 날 우려가 있습니다.
 - ※ 보온시 뚜껑을 확실히 닫아 주십시오.
 - ※ 백미만 보온해 주십시오. 잡곡밥, 현미 등은 가급적 보온하지 마시고 취사 후 바로 드시기 바랍니다.

음성 조절 기능

1 대기상태에서 취소버튼을 3초 이상 눌러 주십시오.

대기 상태에서 취소버튼을 3초 이상 누르면 음량 조절 기능이 설정됩니다.

※ 취소중 취소 버튼을 누르면 밥솥이 뿜어져 나올 수 있으므로 취사가 끝난 후 음성조절을 하십시오.

※ 언어 및 음성조절은 반드시 대기상태에서만 설정 가능합니다.



2 시 버튼을 눌러 안내언어(한국어, 중국어)를 선택할 수 있습니다.

※ 1 - 한국어, 2 - 중국어

※ 시 버튼을 입력할 때마다 2 → 1 → 2로 한국어, 중국어가 반복 선택됩니다.



3 분 버튼을 눌러 음량을 선택할 수 있습니다.

※ 0~4단까지 음량설정이 가능합니다. 0단으로 설정시 음성기능은 해제되며 표시부의 음성 내비게이션 아이콘이 사라집니다.

※ 분 버튼을 입력할 때마다 2 → 3 → 4 → 0 → 1 → 2로 반복 선택됩니다.



4 압력취사/쾌속취사 버튼을 누르거나, 버튼 입력 없이, 7초가경과하면 음성설정이 완료됩니다.

※ 설정이 완료되기 전에 취소버튼을 입력하면 변경전 설정사항으로 복귀 됩니다.

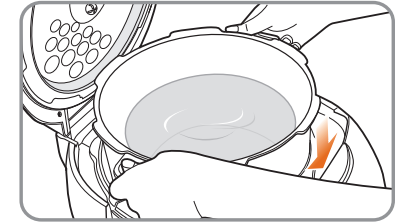
자동세척 방법

※ 자동세척 모드를 이용하면 밥솥의 깨끗함을 유지할 수 있습니다. 이물질 제거하여 냄새를 없애주고 세균발생을 억제하는 기능입니다.

1 계량컵을 이용하여 내솥의 자동세척 물눈금에 맞춰 물을 넣어 주십시오.



2 내솥을 밥솥에 넣은 후, 뚜껑을 닫고 손잡이를 돌려 "잠금(●)"으로 맞춰 주십시오.



3 자동세척 버튼을 누르면 자동세척을 시작합니다.



▶ 자동세척시 주의사항

증기배출구로 고온, 고압의 증기가 배출되오니 주의하십시오. 물 이외의 세제, 비누, 기타 약품등은 절대 넣지 마십시오.



쌀밥(백미)

- 재료 : 쌀, 물
 - 조리방법
1. 쌀을 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.(1컵=1인분)
 2. 분량의 쌀을 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
 3. 내솥에 씻은 쌀을 담고 백미물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 메뉴의 백미를 선택하여 취사하여 주십시오.
- ※ '밥맛조절' 기능으로 기호에 맞는 밥맛을 선택하여 취사하여 주십시오.



콩밥

- 재료 : 쌀, 여러 가지 콩, 물
 - 조리방법
1. 쌀과 콩을(쌀과 콩의 비율 약 9 : 1) 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
 2. 쌀과 콩을 섞어 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
 3. 내솥에 씻은 쌀과 콩을 담고 인분수에 맞는 잠곡물 눈금까지 물을 채워 주십시오.
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 메뉴의 잠곡 모드를 선택하여 취사하여 주십시오.
- ※ 콩은 미지근한 물에 15분 이상 불려 주십시오.
- !** 모든 잠곡은 적정비율로 맞추어 요리하여 주십시오.



콩보리밥

- 재료 : (최대 6인분) : 쌀보리, 물
 - 조리방법
1. 쌀보리를 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.(1컵=1인분)
 2. 헹구어 여러번 박박 문질러 씻은 후, 물이 맑아질 때까지 깨끗이 헹구어 주십시오.
 3. 내솥에 깨끗이 씻은 보리를 담고 인분수에 맞는 물을 채워 주십시오.(아래 표 참조)
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 메뉴의 콩보리밥 모드를 선택하여 취사하여 주십시오.
- 콩보리밥 물량 기준표 (백미눈금 기준)
- | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|
| 인분 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 물량 | 3인 | 5인 | 6인 | 8인 | 9인 |
- !** 모든 잠곡은 적정비율로 맞추어 요리하여 주십시오.



닭가슴살을 곁들인 녹차밥

- 재료 : 현미 2컵, 녹차잎 3g, 녹차 가루 10g, 닭가슴살 4쪽, 올리브오일 약간, 소금 약간, 후추 약간, 셀러리 5g, 라임 약간, 로즈메리 약간
 - 조리방법
1. 현미를 깨끗이 씻어서 녹차 가루 10g, 녹차잎 3g과 함께 내솥에 넣고 현미 물눈금 2가지 물을 부어 주십시오.
 2. 뚜껑을 잠그고 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 현미를 선택한 후 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 3. 닭가슴살은 소금, 후추에 약 1시간 가량 재운 뒤 팬에 올리브 오일을 넣고 구운 후 얇게 썰어 준비해 주십시오.
 4. 라임은 반달모양으로 썰어 준비하고 셀러리는 채를 썰어 준비해 주십시오.
 5. 보온으로 되면 밥을 잘 섞은 뒤 활성현미밥과 닭가슴살을 그릇에 담고 라임과 셀러리를 곁들여 담아내어 주십시오.
- 녹차의 10가지 장점
녹차의 항암 효과, 노화 억제, 성인병 예방, 비만 방지와 다이어트, 중금속과 니코틴 해독 작용, 피로회복과 숙취제거, 변비 치료, 충치예방, 체질의 산성화 예방, 염증과 세균 감염 억제



새싹밥

- 재료 : 현미 2컵, 새싹채소 조금씩
 - 약고추장 : 고추장 ½컵, 쇠고기(다진 것) 40g, 참기름 1큰술, 꿀 1큰술, 설탕 1큰술
 - 조리방법
1. 현미를 깨끗이 씻어서 내솥에 넣고 현미 물눈금 2가지 물을 부어 주십시오.
 2. 뚜껑을 잠그고 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 현미를 선택한 후 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 3. 냄비에 참기름을 두르고 다진 쇠고기를 볶다가 고추장과 물 ½컵을 넣고 걸쭉해질 때까지 잘 저어 볶은 후 설탕, 꿀, 참기름을 넣고 조금 더 볶아 주십시오.
 4. 보온으로 되면 밥을 잘 섞은 뒤 활성현미밥 위에 준비된 새싹채소를 예쁘게 담아내어 주십시오.
 5. 고추장은 새싹이 흐트러지지 않게 얹어 주십시오.
- 브로콜리새 : 암 예방
 - 배추새 : 위에 좋고 변비 개선
 - 순무새 : 간염, 황달 개선
 - 양배추새 : 노화, 암 예방하는 셀레늄 함유
 - 무새 : 열 낮추고 부기 가라앉힘
 - 밀새 : 혈액 정화



머쉬룸티안

- 재료 : 현미 2컵, 브라운그라비소스 20g, 소금 약간, 깻잎 2장, 호박 ½개, 해송이버섯 1팩
- ※ 버섯은 각 가정의 기호에 따라 선택하셔도 좋습니다.
- 조리방법
1. 현미를 깨끗이 씻어서 내솥에 넣고 현미 물눈금 2가지 물을 부어 주십시오.
 2. 뚜껑을 잠그고 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 현미를 선택한 후 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 3. 호박은 잘게 깎둑 썰어 소금을 넣고 살짝 볶아 주십시오.
 4. 해송이버섯은 브라운그라비소스에 살짝 버무려 두십시오.
 5. 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.
 6. 활성현미밥을 물드에 넣고 볶은 호박을 넣은 후 다시 활성현미밥으로 덮어 형태를 잡아준 뒤 물드에서 빼내어 주십시오.
 7. 브라운그라비소스에 버무린 해송이버섯을 쌓은 뒤 깻잎채를 올려 주십시오.



오곡밥

- 재료 : 찰쌀 2컵, 서리태(검정콩) 붉은 팥 ½컵씩, 소금 ½큰술, 차수수+차조+찰기장+합해1컵, 물+팥 삶은 물 합해 3컵
 - 조리방법
1. 찰쌀, 차수수, 차조, 찰기장 서리태는 각각 깨끗이 씻어 체에 받쳐 두십시오.
 2. 팥은 깨끗이 씻어 냄비에 담고 찬물을 부어 센 불에 후루룩 삶아 첫물을 따라 버리고 다시 찬물을 넉넉히 부어 팔알이 터지기 직전까지 삶아 주십시오.
 3. 차수수는 따뜻한 물을 부어 20분쯤 불렀다가 껍질을 벗겨지도록 박박 비벼 씻어 붉은 물이 나오지 않을 때까지 헹구어 주십시오.
 4. 내솥에 준비한 찰쌀과 잠곡을 담고 팥 삶은 물에 섞어 소금간을 하여 부어 주십시오.
 5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 6. 메뉴의 잠곡 모드를 선택하여 취사하여 주십시오.
- ※ 콩은 미지근한 물에 15분 이상 불려 주십시오.



활성현미밥

- 재료 : 현미, 물
 - 조리방법
1. 현미를 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.(1컵=1인분)
 2. 물을 부어 쌀눈이 떨어지지 않게 살살 저은뒤 물을 버리고 새로 물을 부어 맑아질 때 까지 헹구어 주십시오.
 3. 내솥에 씻은 현미를 담고 인분수에 맞게 현미 물눈금까지 물을 채워 주십시오.
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 메뉴의 활성현미 모드를 선택하여 취사하여 주십시오.
- ※ 활성현미는 취사시간이 약3시간 정도 걸립니다.
- !** 모든 잠곡은 적정비율로 맞추어 요리하여 주십시오.



현미혼밥

- 재료 : 현미, 물
 - 조리방법
1. 현미를 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.(1컵=1인분)
 2. 물을 부어 쌀눈이 떨어지지 않게 살살 저은 뒤 버리고 새로 물을 부어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
 3. 내솥에 씻은 현미를 담고 인분수에 맞게 현미 물눈금까지 물을 채운다.
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 메뉴의 현미 모드를 선택하여 취사하여 주십시오.
- ※ '밥맛조절' 기능으로 기호에 맞는 밥맛을 선택하여 취사하여 주십시오.
- !** 모든 잠곡은 적정비율로 맞추어 요리하여 주십시오.



영양솔밥

- 재료(4인분) : 쌀4컵, 콩(밤콩 또는 검은콩), 수삼 2뿌리, 밤 대추 4개씩, 은행 12개, 잣 1큰술, 청주 2큰술
 - 양념간장 : 간장 4큰술, 다진 파 2큰술, 다진 붉은 고추 1큰술, 다진 마늘 큰 술, 고춧가루 작은술, 설탕 1작은술, 깨소금 2작은술, 참기름 1작은술
 - 조리방법
1. 수삼은 깨끗이 씻어 뇌두부분을 잘라내고 얇게 어슷 썰어 두십시오.
 2. 밤은 껍질을 벗겨 반으로 썰고, 대추는 깨끗이 씻어 씨를 발라내고 반으로 자라 두십시오. 은행은 끓는 물에 넣고 2~3분정도 삶으면서 손가락 등으로 문질러 껍질을 벗겨 주십시오.
 3. 내솥에 씻어 놓은 쌀을 넣은 후 백미물눈금 4인분까지 물을 채우고 청주, 콩, 수삼, 밤, 대추를 넣어 주십시오.
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 메뉴의 백미찰진밥모드를 선택하고 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 6. 밥이 다 되면 잣과 은행을 넣어 고루 섞어 두고 양념간장을 만들어 밥과 함께 낸다.
- ※ 재료 특성에 따라 놀음이 발생할 수 있습니다.
※ 콩은 미지근한 물에 15분 이상 불려 주십시오.



견과류밥

- 재료 : 쌀 4컵, 호두 4개, 잣 2큰술, 아몬드 2큰술, 캐슈너트 2큰술, 은행 15개
 - 양념장 : 간장 4큰술, 고춧가루 ½작은술, 깨소금 2작은술, 다진파 2큰술, 다진마늘 ½큰술, 참기름 1작은술
 - 조리방법
1. 호두는 껍질을 제거한 뒤 따뜻한 물에 불려 속껍질을 제거하여 주십시오.
 2. 은행은 기름을 조금 넣고 볶아 껍질을 벗기거나, 끓는 물에 넣고 2~3분 정도 삶으면서 손가락 등으로 문질러 껍질을 벗겨 주십시오.
 3. 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 백미 물눈금 4가지 부은 후 청주 1큰술을 넣어 주십시오.
 4. 3에 호두, 은행, 아몬드, 캐슈너트, 잣을 올린 뒤 뚜껑을 잠그고 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 잠곡을 선택한 후 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 5. 취사가 완료되면 준비해둔 양념장을 올려 비벼 드십시오.



모듬버섯밥

- 재료 : 쌀 4컵, 만가닥버섯 60g, 팽이버섯 40g, 양송이버섯 4개, 새송이버섯 60g
 - 양념장 : 간장 4큰술, 고춧가루 ½작은술, 깨소금 2작은술, 다진파 2큰술, 다진마늘 ½큰술, 참기름 1작은술
 - 조리방법
1. 만가닥버섯과 팽이버섯은 씻어 가닥가닥 찢어두고, 양송이버섯은 껍질을 벗기고 도톰하게 저며 두십시오.
 2. 새송이버섯은 길이대로 저민 후 먹기 좋은 크기로 등분 하여 주십시오.
 3. 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 백미 물눈금 4가지 부은 후 청주 1큰술을 넣어 주십시오.
 4. 3에 손질해 둔 버섯을 올린 뒤 뚜껑을 잠그고 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 잠곡을 선택한 후 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 5. 취사가 완료되면 준비해둔 양념장을 올려 비벼 드십시오.



버섯죽순밥

- **재료** : 쌀 4컵, 느타리버섯 200g, 죽순 100g, 은행 10개
 - **양념장** : 간장 4큰술, 고춧가루 ½작은술, 깨소금 2작은술, 다진파 2큰술, 다진마늘 ½큰술, 참기름 1작은술
 - **조리방법**
1. 느타리버섯은 씻어 먹기 좋은 크기로 찢어 두고, 죽순은 살짝 데쳐 빗살 사이사이의 하얀 부분을 제거한 후 빗살 모양을 살려 얇게 저며 주십시오.
 2. 은행은 기름을 조금 넣고 볶아 껍질을 벗기거나, 끓는 물에 넣고 2~3분 정도 삶으면서 손가락 등으로 문질러 껍질을 벗겨 주십시오.
 3. 깨끗이 씻은 쌀은 내솥에 넣고 물을 백미 물눈금 4까지 부은 후 청주 1큰술을 넣어 주십시오.
 4. 3에 손질해 둔 느타리버섯, 죽순, 은행을 올린 뒤 뚜껑을 잠그고 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 잡곡을 선택한 후 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 5. 요리가 완료되면 준비해둔 양념장을 올려 비벼 드십시오.



жат죽

- **재료** : 쌀 1컵, 잣 ½컵, 물 6½컵, 소금 약간
 - **조리방법**
1. 쌀과 잣을 깨끗이 씻어 주십시오.
 2. 쌀은 체에 받쳐 두고 잣은 믹서에 갈아 두십시오.
 3. 쌀과 같은 잣을 넣고 물 6½컵을 부어 주십시오.
 4. 뚜껑을 잠그고 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 슬로우룩 모드에서 2시간을 선택한 후 압력취사/쾌속취사 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, 볶아 보푸라기 등을 곁들이면 더욱 좋습니다.
흰죽 요리는 쌀만 넣은 상태에서 жат죽과 동일한 방법으로 만듭니다.
국산жат을 고르는 법 : 윤기가 있고 광택이 있으며 잣의 씨는 덮개가 거의 없고 잣나무향과 송진향이 납니다.



전복죽

- **재료** : 쌀 1컵, 참기름 1큰술, 전복 1개, 물 6컵, 소금 약간
 - **조리방법**
1. 쌀을 깨끗이 씻어서 불려 두십시오.
 2. 전복을 솔로 문질러 씻어 도려내고 내장을 땀 후 얇게 썰어 두십시오.
 3. 내솥에 쌀과 전복을 넣고 참기름을 넣은 후 섞어 주십시오.
 4. 물 6컵을 부어 주십시오.
 5. 뚜껑을 잠그고 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 슬로우룩 모드에서 2시간을 선택한 후 압력취사/쾌속취사 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 갈색을 나타내고 양식산은 녹색을 띄게 됩니다.



삼계탕

- **재료** : (6~7인용) : 닭 600g, 통마늘 4쪽, 수삼 1~2뿌리, 찹쌀, 대추 2개, 소금, 후추 약간 (10인용) : 닭 800g, 통마늘 4쪽, 수삼 1~2뿌리, 찹쌀, 대추 2개, 소금·후추 약간
- | | | |
|----|-----|-----|
| 인분 | 6 | 10 |
| 물량 | 55분 | 60분 |
- **조리방법**
1. 닭의 배 아래 양쪽에 칼집을 내어 구멍을 뚫어 주십시오.
 2. 손질한 닭의 뺨속에 불린 찹쌀을 채워 넣어 주십시오.
(찹쌀은 2시간 정도 불리는 것이 좋습니다.)
 3. 닭 안에 수삼, 대추, 마늘을 넣어서 다리를 엇갈리게 하여 고정시킨다. 식성에 따라 걸쭉한 국물을 원하시면 찹쌀의 반을 닭의 밖으로 꺼내 조리한다.
 4. 3을 내솥에 넣고 닭의 반이 잠길 정도로 물을 붓는다.
 5. 메뉴를 영양찜으로 선택한 후 요리시간을 표와 같이 설정하고 취사한다.



갈비찜

- **재료** : 소갈비 800g, 당근 1개, 양파 ½개, 배 ½개, 밤 10개, 은행 10개, 설탕, 술 2큰술씩
 - **양념장** : 진간장 7큰술, 깨소금 1큰술, 다진마늘 1큰술, 후춧가루 참기름 1작은술씩, 다진파 2큰술, 물엿 2큰술
 - **조리방법**
1. 토막난 갈비는 기름기와 힘줄을 제거하고 찬물에 2시간 담가 핏물을 빼두십시오.
 2. 갈비를 체에 건져 물기를 빼고 칼집을 낸 후 설탕과 술에 30분 정도 재워 고기를 연하게 해주십시오.
 3. 은행은 소금을 조금 넣어 팬에서 볶아 껍질을 벗겨내고, 당근은 밤을 크기로 깎고, 양파와 배는 강판에 갈아 즙을 만들어 주십시오.
 4. 준비한 모든 재료에 양념을 넣고 버무려 1시간 정도 재워 양념이 배도록 한 다음 내솥에 넣어 주십시오. (별도로 물을 넣지 않아도 됩니다.)
 5. 뚜껑을 잠그고 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 영양찜을 선택한 후 영양찜 시간을 45분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
- ※ 육즙과 양념장, 배즙으로 요리되므로 물을 넣을 필요가 없습니다. 물을 추가로 넣으실 경우 증기 배출시 국물이 뿜어져 나올 수 있으니 주의하시기 바랍니다.



닭찜

- **재료** : 닭 1마리(약0.8~0.9kg), 감자 50g, 당근 50g, 소금, 후춧가루 약간, 생강즙 1큰술
 - **양념장** : 진간장 3큰술, 다진파 2큰술, 다진마늘 1큰술, 설탕 1큰술, 깨소금 1큰술, 참기름 1큰술, 후춧가루 약간
 - **조리방법**
1. 닭고기는 깨끗이 씻어 물기를 제거하고, 먹기 좋은 크기로 자른 후, 칼집을 내어 소금, 후추, 생강즙으로 밑간 하여 주십시오.
 2. 당근과 감자는 먹기 좋은 크기로 잘라 두십시오.
 3. 준비한 모든 재료에 양념을 넣고 버무려 30분 정도 재워 양념이 배도록 한 다음 내솥에 넣어 주십시오.
 4. 메뉴 버튼으로 영양찜을 선택한 후 분 버튼을 눌러 35분에 맞춘 다음 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.



특미닭죽

- **재료** : 쌀 1컵, 닭국물 3컵, 청·홍고추 각 1개씩, 소금 약간
 - **양념** : 다진파 1큰술, 다진마늘 1큰술, 간장 2큰술, 깨소금 약간, 참기름 2작은술, 후춧가루 약간
 - **조리방법**
1. 쌀을 깨끗이 씻어 물에 1시간 이상 불려 두십시오.
 2. 닭은 손질하여 폭 삶아 먹기 좋게 찢어서 위의 재료로 양념해 두십시오.
 3. 청·홍고추 씨를 버리고 잘게 썰어 두십시오.
 4. 닭국물은 기름기를 제거하고 거즈에 받쳐 두십시오.
 5. 내솥에 1의 쌀과 2, 3의 닭과 고추를 넣고, 받쳐 둔 닭국물을 부어 주십시오.
 6. 물 4컵을 부어 주십시오.
 7. 뚜껑을 잠그고 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 슬로우룩 모드에서 2시간을 선택한 후 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 8. 보온으로 되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.



흰죽

- **재료** : 쌀 1컵, 물 6컵
 - **조리방법**
1. 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물 6컵을 부어 주십시오.
 2. 뚜껑을 잠그고 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 슬로우룩 모드에서 2시간을 선택한 후 압력취사/쾌속취사 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

- **재료** : 쌀 1컵, 팥 ½컵, 찹쌀가루 1컵, 팥물 7컵
 - **조리방법**
1. 쌀을 깨끗이 씻어서 30분 이상 물에 불려 두십시오.
 2. 팥은 강한 불에서 삶은 후 팥물을 버리고 다시 물을 부어 약한 불에서 팥이 터질 때까지 천천히 한번 더 삶아 주십시오.
 3. 삶은 팥은 체에 받치고 으깨어 팥물만 걸러내 주십시오.
 4. 2~3번 체에 내린 찹쌀가루를 곱아서 식힌 물로 반죽하여 새알심을 만들어 두십시오.
 5. 미리 불려둔 쌀을 내솥에 넣고 팥물 7컵을 부어 주십시오.
 6. 새알심과 팥을 넣은 뒤 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 슬로우룩 모드에서 2시간을 선택한 후 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
- ※ 팥알의 씹힘을 원하시면 기호에 따라 팥알을 넣어 주셔도 좋습니다.

! 모든 잡곡은 적정비율로 맞추어 요리하여 주십시오.



수육

- **재료** : 돼지고기 800g, 굵은 파, 생강 1뿌리씩, 마늘 5쪽
 - **조리방법**
1. 기름을 떼낸 제육을 내솥에 넣고 손질한 굵은 파, 생강, 마늘을 넣은 다음 3컵의 물을 부어 주십시오.
 2. 메뉴를 영양찜으로 선택한 후 분 버튼을 눌러 요리시간을 50분으로 설정하고 요리를 시작하여 주십시오.
- ※ 재료 특성에 따라 육즙이나 염분에 의한 늘음이 발생할 수 있습니다.
※ 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출 시 국물이 뿜어져 나올 수 있으니 주의해 주십시오.
※ 덩이가 큰 경우 2~3군데 깊게 칼집을 내어 주십시오.



만두찜

- **재료** : 만두 20개
 - **조리방법**
1. 내솥에 2컵의 물을 부어 주십시오.
 2. 찜판을 내솥에 넣고 그 위에 만두를 고르게 올려 주십시오.
 3. 뚜껑을 잠그고 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 영양찜을 선택한 후 영양찜 시간을 25분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
- ※ 시판 찜판 별도구입



고구마사과죽

- **재료** : 고구마 100g, 사과 100g, 물 50ml, 꿀 약간
 - **조리방법**
1. 사과와 고구마는 껍질을 벗기고 얇게 썰어 주십시오.
 2. 내솥에 1과 물 50ml를 넣어 주십시오.
 3. 뚜껑을 잠그고 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 영양찜을 선택한 후 영양찜 시간을 20분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 4. 요리가 완료되면 나무주걱으로 곱게 으깨어 꿀을 조금 넣어 섞어 주십시오.



옥수수

- 재료 : 옥수수 4개
- 조리방법

 1. 내솥에 2컵의 물을 부어 주십시오.
 2. 찜판을 내솥에 넣고 그위에 옥수수를 올려 놓아 주십시오.
 3. 뚜껑을 잠그고 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 영양찜을 선택한 후 영양찜 시간을 40분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 4. 요리가 완료되면 옥수수가 뜨거우므로 주의하십시오.

※ 시판 찜판 별도구입



삶은달걀

- 재료 : 달걀 10개, 물 4컵, 식초 한두방울
- 조리방법

 1. 내솥에 달걀과 물, 식초를 넣어 주십시오.
 2. 뚜껑을 잠그고 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 영양찜을 선택한 후 영양찜 시간을 20분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.



스테이크

- 재료 : 고기(스테이크용)500g, 스테이크 소스 약간, 소금 약간, 후춧가루 약간
- 조리방법

 1. 고기에 후춧가루와 소금을 뿌려 간을 배이게 한 다음 고기를 내솥에 넣고 반컵 가량의 물을 부어 주십시오.
 2. 뚜껑을 잠그고 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 영양찜을 선택한 후 영양찜 시간을 30분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 3. 요리가 완료되면 고기를 꺼내어 스테이크 소스를 끼얹어 주십시오.

 - 와인소스 만드는 법

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



고구마

- 재료 : 고구마 5개
- ※ 큰 고구마(150g이상)는 반으로 잘라서 조리하십시오.
- 조리방법

 1. 내솥에 2컵의 물을 부어 주십시오.
 2. 찜판을 내솥에 넣고 그위에 잘 씻은 고구마를 올려 놓아 주십시오.
 3. 뚜껑을 잠그고 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 영양찜을 선택한 후 영양찜 시간을 35분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 4. 요리가 완료되면 고구마가 뜨거우므로 주의하십시오.

 - 다양한 효과의 고구마

변비에는 찜 고구마 : 찜 고구마를 껍질째 먹으면 변비에 효과가 있다. 허약체질인 사람에게는 생고구마 : 고구마는 비타민 B군과 미네랄, 카로틴 등의 다량으로 함유되어 있어 영양가가 높은 식품인데, 특히 생고구마를 갈아서 먹으면 허약체질인 사람의 건강 증진에 효과가 있다. 이는 생고구마를 잘랐을 때 나오는 유즙과 같은 액체에 각종 효소가 함유되어 있기 때문이다.

※ 시판 찜판 별도구입



감자

- 재료 : 감자(200g이하) 6개
- 조리방법

 1. 내솥에 2컵의 물을 부어 주십시오.
 2. 찜판을 내솥에 넣고 그위에 감자를 올려 놓아 주십시오.
 3. 뚜껑을 잠그고 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 영양찜을 선택한 후 영양찜 시간을 45분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 4. 요리가 완료되면 감자가 뜨거우므로 주의하십시오.

 - 감자보관법

감자는 여름철의 경우 상온에 두면 금방 썩어 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 썩이 잘 나지 않는다고 합니다.

※ 시판 찜판 별도구입



떡그라탕

- 재료 : 떡국떡 100g, 삶은 달걀 2개, 고구마 1개, 피자치즈 80g, 슬라이스치즈 2장, 올리브유 약간, 화이트 소스 1컵, 파슬리가루 약간
- 화이트 소스 : 밀가루, 버터 20g씩, 우유 200g, 소금, 백후추 약간씩(버터를 녹힌 후 밀가루를 넣어 볶다가 우유를 넣고 걸쭉하게 끓인 후 소금, 백후추로 간한다.)
- 조리방법

 1. 고구마는 깨끗이 씻어 껍질째 모양을 살려 동그랗게 잘라 주십시오.
 2. 삶은 달걀은 커터기로 잘라 준비하고, 떡국떡은 미지근한 물에 담구 두십시오.
 3. 내솥에 올리브유를 골고루 바른 후 고구마, 달걀, 떡국떡을 골고루 겹겹이 쌓아 주십시오.
 4. 3에 화이트 소스를 뿌려 주신 후 피자치즈를 골고루 올리고 그위에 슬라이스 치즈를 8등분으로 잘라 올린 뒤 파슬리 가루를 뿌려 주십시오.
 5. 뚜껑을 잠그고 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 영양찜 메뉴를 선택한 후 영양찜 시간을 20분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.



대합찜

- 재료 : 대합 4개, 쇠고기 30g, 달걀흰자 1개분, 달걀 1개, 다진파 2작은술, 다진마늘 1작은술, 소금 1/2작은술, 후춧가루 약간
- 조리방법

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

※ 시판 찜판 별도구입



잡채

- 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
- 조리방법

 1. 피망, 양파, 당근, 어묵은 잘게 채썰고 팽이버섯은 다듬어 깨끗이 씻어 주십시오. 시금치는 끓는 물에 살짝 데쳐서 물기를 꼭 짜 먹기좋게 썰어 주십시오. (피망, 당근은 2~3cm정도가 적당하고 양파, 어묵은 5cm정도로 채썰는 것이 적당합니다.)
 2. 미지근한 물에 당면을 20분 정도 담가둔 후 찬물에 넣어 씻은 뒤 건져 두십시오. (당면을 오래 담가두면 잡채 원료 후 당면이 퍼지거나 뭉치는 경우가 있습니다. 기호에 따라서 면을 담가 두는 시간을 10분에서 30분 사이로 조절해 주십시오.)
 3. 내솥에 식용유 2큰술, 1/2컵의 물을 넣은 후 불린 당면을 내솥에 넣고 준비한 어묵 채소를 넣어 주십시오.
 4. 뚜껑을 잠그고 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 영양찜을 선택한 후 영양찜 시간을 25분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오. (당면을 많이 불리셨거나, 소비자 기호에 따라 좀 더 푹진 면을 원하시면 영양찜 시간을 20분으로 설정해 주십시오.)
 5. 요리가 완료되면 뚜껑을 열어 데쳐 놓은 시금치를 넣고 기호에 따라 간장과 참기름, 설탕을 넣고 골고루 섞어 주십시오. 양념한 잡채에 통깨나 깨소금을 뿌려 접시에 담아 주십시오.



밤찜

- 재료 : 밤 30개
- 조리방법

 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/밥맛조절 버튼을 눌러 영양찜을 선택한 후 영양찜 시간을 30분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 4. 요리가 완료되면 밤이 뜨거우므로 주의 하십시오.

※ 시판 찜판 별도구입



새우케첩볶음

- 재료 : 중하 15마리, 대파 1/2대, 양파 30g, 당근 30g
- 케첩소스 : 케첩 4큰술, 설탕 11/2큰술, 전분가루 11/2큰술, 물 11/2큰술, 소금, 간장, 후춧가루 약간씩
- 조리방법

 1. 새우는 머리와 내장을 제거하고 꼬리쪽 한마디와 꼬리만 남기고, 껍질을 벗긴 후 소금물에 살짝 헹구 준비해 주십시오.
 2. 대파는 어슷썰고, 양파는 새우 크기보다 작게 잘라 준비해 주고, 당근은 반달썰기 해주십시오.
 3. 내솥에 새우, 대파, 양파, 당근을 넣고 케첩 소스를 넣고 섞어 주십시오.
 4. 뚜껑을 잠그고 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 영양찜 메뉴를 선택한 후 영양찜 시간을 15분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 5. 요리가 완료되면 골고루 섞어 주십시오.



떡볶이

- 재료 : 가래떡(말랑한 것) 300g, 어묵 3장, 양파 1/2개, 대파 1/2개, 당근 60g
- 양념장 : 고추장 3큰술, 물엿, 설탕 11/2큰술씩, 깨소금, 간장 1/2큰술씩, 멸치 다시마 육수 100ml
- 조리방법

 1. 가래떡은 흐르는 물에 씻어 먹기 좋은 크기로 잘라 주십시오.
 2. 어묵은 4등분하고, 당근, 양파는 채썰고, 대파는 어슷 썰어 주십시오.
 3. 분량의 양념을 넣고 양념장을 따로 만들어 주십시오.
 4. 내솥에 손질한 재료와 양념장을 따로 만들어 두십시오.
 5. 뚜껑을 잠그고 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 영양찜 메뉴를 선택한 후 영양찜 시간을 20분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.



단호박수프

- 재료 : 단호박 200g, 빵가루 2큰술, 물 200ml, 소금 약간, 우유 1작은술
- 조리방법

 1. 단호박은 노랑게 잘 익은 것으로 골라 껍질을 벗기고 씨를 제거한 후 얇게 썰어 물에 헹구 주십시오.
 2. 내솥에 1의 재료와 빵가루 2큰술, 물 200ml를 넣어 주십시오.
 3. 뚜껑을 잠그고 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 영양찜을 선택한 후 영양찜 시간을 20분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 4. 요리가 완료되면 나무주걱으로 으깨어 뜨거울 때 우유를 섞어 주십시오.



채소쌀미음

- **재료** : 쌀 ½컵, 브로콜리 30g, 물 1½컵, 소금 약간
 - **조리방법**
1. 쌀을 깨끗이 씻어서 30분 정도 불린 후 믹서기에 쌀, 물 1½컵, 브로콜리를 함께 넣고 곱게 갈아 준비해 주십시오.
 2. 내솥에 1을 넣어 주십시오.
 3. 뚜껑을 잠그고 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 영양찜을 선택한 후 영양찜 시간을 20분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
- ※ 쌀을 갈지 않고 조리시 죽물이 올라 올 수 있으니 주의하여 주십시오.
- ※ 브로콜리 외의 야채(시금치, 당근 등)을 이용하여 같은 방법으로 조리 가능합니다.



시루떡

- **재료** : 멥쌀가루 3½컵, 팥 1½컵, 소금 ½작은술, 설탕 2큰술, 물 1½큰술
 - **조리방법**
1. 멥쌀가루 3½컵에 물 1½큰술을 넣고 잘 버무려서 체에 한번 내려준 다음 설탕(1½큰술)을 섞어 주십시오.
 2. 팥은 물기 없이 삶아서 대강 짚으면서 위의 소금(½큰술), 설탕(½큰술)을 넣어 주십시오.
 3. 내솥에 물 2컵을 붓고 찜판을 넣은 후 적당한 크기의 천이나 한지를 오려서 깔아 주십시오.
 4. 팥고물 1컵을 깔고 멥쌀가루를 편편하게 엮고 다시 팥고물 1컵을 넣어 층을 만들어 주십시오.
 5. 뚜껑을 잠그고 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 영양찜을 선택한 후 영양찜 시간을 45분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.

※ 시판 찜판 별도구입



오향장육

- **재료** : 돼지고기 700g, 간장 130ml, 설탕 3큰술, 무명실 조금
 - **오향** : 통후추 6알, 통계피 7cm, 팔각 4개
 - **조리방법**
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/밥맛조절 버튼을 눌러 영양찜을 선택한 후 영양찜 시간을 60분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 5. 요리가 완료되면 돼지고기를 꺼내 조리용 가위로 무명실을 잘라서 푸십시오. 오향장육을 식혀서 0.2cm 두께로 얇게 썰어서 접시에 내어 주십시오.



생크림 케이크

- **재료** : 밀가루(백분) ¾컵, 달걀 2개, 버터 ½큰술, 우유 ½큰술, 바닐라향 약간, 설탕 ¾컵, 소금 약간
 - **휘핑크림** : 생크림 100ml, 설탕 ½컵
 - **과일** : 체리 1개, 딸기 3개, 밀감통조림 ¼통, 키위 1개
 - ※ 1컵은 계량컵 1컵 기준입니다.
 - **조리방법**
1. 밀가루에 소금을 넣고 체에 내려 주십시오.
 2. 달걀 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 섞고 5의 반죽에 넣어 주십시오.
 7. 내솥의 밀면, 옆면에 버터를 얇게 바른 후 케이크 반죽을 내솥에 부어 주십시오.
 8. 뚜껑을 잠그고 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 영양찜 시간을 40분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 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 갈아주시면 됩니다.)
 11. 식힌 카스텔라에 생크림을 고르게 펴발라 주십시오.
 12. 준비된 여러 가지 과일로 장식해 주십시오.



달걀찜

- **재료** : 달걀 3개, 물 또는 다시물 300ml, 새우젓 ½작은술, 소금 약간, 당근 15g, 파 푸른부분 15g
 - **조리방법**
1. 그릇에 달걀과 물 또는 다시물을 넣고 풀어 주십시오.
 2. 당근과, 파의 푸른 부분은 잘게 다져서 1과 같이 섞어 주십시오.
 3. 새우젓은 다져서 물을 약간 섞어 국물을 만들어 2에 섞고 소금으로 간을 해 주십시오.
 4. 내솥에 3을 모두 부어 뚜껑을 잠그고 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 영양찜을 선택한 후 영양찜 시간을 20분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.



참치채소무른밥

- **재료** : 밥 70g, 참치살(캔) 40g, 피망 15g, 당근 15g, 물 130ml, 버터, 김가루 약간씩
 - **조리방법**
1. 참치살은 기름을 빼고 젓가락으로 잘게 찢어 준비해 주십시오.
 2. 피망과 당근은 잘게 다져 주십시오.
 3. 그릇에 밥과 참치살, 피망, 당근을 섞어서 준비해 주십시오.
 4. 내솥 바닥에 버터를 골고루 바른 후 3의 재료를 넣고, 물을 부어 주십시오.
 5. 뚜껑을 잠그고 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 영양찜 메뉴를 선택한 후 영양찜 시간을 15분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 6. 요리가 완료되면 주걱으로 잘 섞어 주십시오.



꽃게찜

- **재료** : 꽃게 2마리, 쇠고기 100g, 두부 ½모, 청·홍고추 반개씩, 달걀노른자 반개분, 밀가루 약간
 - **조리방법**
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 잘게 다져 달걀노른자와 섞어 주십시오.
 5. 꽃게의 껍질안에 밀가루를 뿌리고 3을 도톰하게 채운 후 그 위에 4를 고르게 펴발라 주십시오.
 6. 내솥에 계량컵 2컵의 물을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 속을 채운 꽃게를 올려 주십시오.
 7. 뚜껑을 잠그고 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 영양찜을 선택한 후 영양찜 시간을 30분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
- ※ 시판 찜판 별도구입



두부찜

- **재료** : 두부 1모반, 소금 약간
 - **양념장** : 고춧가루 1큰술, 다진마늘 1큰술, 파 1뿌리, 참기름 약간, 깨소금 약간, 실고추 약간, 진간장 3큰술
 - **조리방법**
1. 두부는 2등분한 다음 1cm 두께로 썰어 소금을 뿌려 물기를 빼두십시오.
 2. 파는 가늘게 채썰고, 다진마늘과 진간장, 고춧가루, 깨소금, 참기름과 실고추를 섞어서 양념장을 준비해 놓으십시오.
 3. 내솥에 2컵의 물을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 썰어놓은 두부를 고르게 올려 주십시오.
 4. 뚜껑을 잠그고 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 영양찜을 선택한 후 영양찜 시간을 20분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 5. 요리가 완료되면 두부를 꺼내고 두부위에 양념장을 골고루 뿌려 주십시오.
- ※ 시판 찜판 별도구입



생선찜

- **재료** : 부세 조기 1마리
 - **양념장** : 간장 3큰술, 고춧가루 1큰술, 다진마늘 ½큰술, 다진대파 1큰술, 맛술 2큰술, 물 10큰술, 설탕 1작은술
 - **조리방법**
1. 손질해 놓은 조기를 등쪽으로 2cm 간격이 되도록 칼집을 넣어 두십시오.
 2. 양념장을 만들어 두십시오.
 3. 내솥에 조기를 넣고, 양념장을 골고루 끼얹어 주십시오.
 4. 뚜껑을 잠그고 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 영양찜을 선택한 후 영양찜 시간을 25분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.



오징어조림

- **재료** : 오징어 2마리, 시금치 70g, 당근 70g, 달걀 2개, 소금 약간, 참기름 약간, 밀가루 약간
 - **양념장** : 고춧장 2큰술, 간장 2큰술, 설탕 1큰술, 청주 1큰술, 참기름 1작은술, 고춧가루 1작은술
 - **조리방법**
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 데쳐내고 다리도 손질하여 데쳐 두십시오.
 3. 시금치는 다듬어서 깨끗이 씻은 후 소금을 넣고 살짝 데쳐 찬물에 헹구어 물기를 짜고, 당근은 곱게 채썰어 끓는 물에 데친 후 각각 소금과 참기름으로 무쳐 주십시오.
 4. 달걀은 소금을 넣고 잘 풀어 오징어 너비에 맞게 지단을 부쳐 두십시오.
 5. 데쳐낸 오징어의 물기를 닦고 안쪽에 밀가루를 약간 뿌린 후 지단을 엮고 그 위에 준비한 시금치, 당근, 오징어 다리를 놓고 돌돌 말아준 후 꼬치로 고정시켜 주십시오.
 6. 내솥에 말아서 준비한 오징어와 양념장 그리고 물 반컵을 부어 주십시오.
 7. 뚜껑을 잠그고 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 영양찜을 선택한 후 영양찜 시간을 25분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.



약밥

- **재료** : 찰쌀 4컵, 건포도 60g, 밥 15개, 대추 10개, 잣 1큰술, 흑설탕 100g, 진간장 1큰술, 참기름 2큰술, 소금 약간, 계핏가루 ½작은술, 물 2컵
 - **조리방법**
1. 찰쌀을 깨끗이 씻어서 2시간 이상 충분히 물에 불려 두십시오.
 2. 밥과 대추는 적당한 크기로 잘라서 준비해 두십시오.(단, 밥과 대추는 껍질과 씨를 제거해 주십시오.)
 3. 미리 불려놓은 찰쌀에 흑설탕, 참기름, 진간장, 계핏가루, 소금 약간을 넣은 후 골고루 섞어 주십시오.
 4. 3과 모든 재료를 내솥에 넣고 물 2컵을 부은 후 한번 더 골고루 섞어 주십시오.
 5. 뚜껑을 잠그고 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 영양찜을 선택 한 후 영양찜 시간을 40분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.



애호박찜

- **재료** : 애호박 1개
 - **양념장** : 진간장 2큰술, 다진파 1큰술, 참기름 ½큰술, 고춧가루 ½큰술, 실고추 약간, 설탕 1작은술, 다진마늘 1큰술, 깨소금 ½큰술
 - **조리방법**
1. 호박은 1cm 두께로 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 썰어 놓은 호박을 올리고 2의 양념장을 골고루 뿌려 주십시오.
 4. 뚜껑을 잠그고 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 영양찜을 선택한 후 영양찜 시간을 15분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
- ※ 시판 찜판 별도구입

요리안내

고장신고 전에 확인 하십시오.



밥피자

- 도우 재료 : 밥 200g
 - 토핑 재료 : 슬라이스햄 4장, 양송이버섯 4개, 캔옥수수 4큰술, 크래미 2개, 피자치즈 80g, 피자소스 5큰술
- 조리방법**
1. 양송이 버섯은 껍질을 제거한 후 모양을 살려 썰어두고, 크래미는 길이대로 찢어 준비해 두십시오.
 2. 슬라이스햄은 네모 모양으로 잘라두고, 캔옥수수는 물기를 제거하여 주십시오.
 3. 밥은 내솥 바닥에 편편하게 깔아 주십시오.
 4. 밥 위에 피자소스를 숟가락으로 편편하게 발라주고, 그위에 손질한 재료를 골고루 얹어 주십시오.
 5. 4에 피자치즈를 올린 후 뚜껑을 잠그고 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 영양찜 메뉴를 선택한 후 영양찜 시간을 20분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.



가지찜

- 재료 : 가지 2개
 - 양념장 : 진간장 2큰술, 붉은고추 1개, 풋고추 1개, 고춧가루 1/2큰술, 식초 1큰술, 깨소금 약간, 파 1/2뿌리, 마늘 4쪽, 설탕 2작은술
- 조리방법**
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 썰어 놓은 가지를 가진런히 올려 주십시오.
 4. 뚜껑을 잠그고 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 영양찜을 선택한 후 영양찜 시간을 15분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 5. 요리가 완료되면 가지위에 준비해둔 소를 고르게 얹어 주십시오.
- ※ 시판 찜판 별도구입



버터 초콜릿 케이크

- 재료 : 버터 200g, 설탕 90g, 달걀 3개, 핫케이크 가루 110g, 초콜릿 70g
- 조리방법**
1. 버터를 실온에 두어 말랑해지면 둥근 그릇에 담고 설탕과 섞어 두십시오.
 2. 1에 달걀을 넣고 거품기로 부드러운이도록 섞어 주십시오.
 3. 2에 핫케이크 가루를 넣고 주걱으로 섞어 주십시오.
 4. 3에 초콜릿을 넣고 섞은 후 내솥에 녹인 버터를 바른 후 반죽을 넣고 편편하게 해주십시오.
 5. 뚜껑을 잠그고 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 영양찜 메뉴를 선택한 후 영양찜 시간을 45분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.



울무죽

- 재료 : 울무 1 1/2컵, 물 6 1/2컵, 표고버섯 1개, 참기름 1작은술, 소금 약간
- 조리방법**
1. 울무는 12시간 동안 불려서 준비해 두십시오.
 2. 표고버섯은 잘게 썰어 주십시오.
 3. 내솥에 불린 울무와 표고버섯을 넣고 참기름을 넣은 후 섞어 주십시오.
 4. 물 7컵을 부어 주십시오.
 5. 뚜껑을 잠그고 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 슬로우룩 모드에서 3시간을 선택한 후 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 6. 보온으로 되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.



해삼죽

- 재료 : 불린 멥쌀 1 1/2컵, 물 6컵, 불린 해삼 50g, 당근, 양파, 애호박 약간, 참기름 2 1/2큰술, 국간장 1큰술, 소금 약간
- 조리방법**
1. 멥쌀은 3시간 동안 불려서 준비해 두십시오.
 2. 불린 해삼은 잘게 채 썰어 주십시오.
 3. 당근, 양파, 애호박은 잘게 다져 주십시오.
 4. 내솥에 불린 멥쌀과 해삼, 채소, 참기름, 국간장을 넣은 후 골고루 섞어 주십시오.
 5. 물 6컵을 부어 주십시오.
 6. 뚜껑을 잠그고 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 슬로우룩 모드에서 2시간 30분을 선택한 후 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 7. 보온으로 되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.



오복죽

- 재료 : 쌀 100g, 물 7 1/2컵, 팥, 울무, 좁쌀, 녹두, 찹쌀, 흑미, 옥수수, 밀(소맥) 각 10g씩, 소금 약간
- 조리방법**
1. 쌀, 팥, 울무, 좁쌀, 녹두, 찹쌀, 흑미, 옥수수, 밀(소맥)을 3~4시간 동안 불려서 준비해 두십시오.
 2. 내솥에 모든 재료를 넣은 후 물 7 1/2컵을 부어 주십시오.
 3. 뚜껑을 잠그고 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 슬로우룩 모드에서 2시간 30분을 선택한 후 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 4. 보온으로 되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.

! 모든 잡곡은 적정비율로 맞추어 요리하여 주십시오.

A/S를 요청하시기 전에 아래의 사항을 확인해 주십시오.

제품의 고장은 아니지만 사용법에 익숙하지 않거나 사소한 원인으로 전기압력밥솥이 정상적으로 작동하지 않을 수 있습니다. 이런 때에는 다음의 사항에 대해 점검하신다면 서비스 센터의 도움 없이도 간단한 문제는 해결할 수 있습니다. 아래의 항목에 대해 점검하시고도 문제가 해결이 안 되면 서비스 센터로 문의해 주십시오.

현상	확인해주세요.	조치방법
1. 가끔 취사가 안된다. 시간이 오래 걸린다.	전원플러그가 빠져 있지 않았나요? 취사중에 정전이 되지 않았나요? 취사중 취소 버튼을 누르거나 다른조작은 하지 않았나요? 활성현미 취사를 하지 않았습니까?	전원플러그를 확실히 꽂아 주십시오. 장시간 정전시에는 다시 취사를 하십시오. 취사중에는 다른 버튼 조작을 하지 마십시오. 활성현미 취사시간은 약2~3시간 정도 걸립니다.
2. 취사 도중 밥 물이 넘친다.	압력추가 기울지 않았나요? 계량컵을 사용하셨습니까? 물조절을 확실히 하셨습니까? 메뉴 선택은 확실히 하셨습니까?	압력추를 똑바로 세워주십시오.
3. 밥이 너무 되거나 설익었을 때나 너무 진밥 일때	밥물조절은 제대로 되었나요?	쌀의 양에 따라 측정 눈금에 맞게 수위 조절을 하여 주십시오.
4. 뚜껑 옆으로 증기가 샌다.	압력패킹 부위에 밥알 등이 붙어 있지 않나요? 압력패킹을 적기에 교환하셨나요? 압력패킹이 낡지 않았습니까?	내솥의 상부측면과 압력패킹 외측면을 깨끗이 손질해 주십시오. (압력패킹이 닿는 부위) 증기가 누설되면 압력추를 젖혀서 증기를 빼낸 후 전원 플러그를 뽑아 센터로 문의 하십시오. (패킹은 소모품입니다.) 압력패킹의 수명은 사용 횟수에 따라 약 1~3년이므로 주기적으로 교체하여 사용하는 것이 좋습니다.
5. E r2 표기사 나타날때	압력 조절 노즐이 막혀 내부 압력이 높을때 나타나거나, 내부 온도가 너무 높을 때 나타납니다.	서비스 센터로 문의하십시오.
6. 예약이 안될 때	예약이 가능한 메뉴입니까?	예약 기능 메뉴인지 확인하십시오. (19페이지 참조)

요리안내

현상	확인해주세요.	조치방법
7. 13시간 표시가 나타날 때	13시간이 초과하도록 예약 취소 하지 않았습니까?	자동으로 13시간으로 예약시간이 조정되어 예약취사가 시작됩니다.
8. Er1, Er3, Er5, Er6, Er7, Er8 표시가 나타날 때	온도감지기에 이상이 있을 때	서비스 센터로 문의하십시오.
9. 밥의 밑면에 누런 빛깔이 나타날 때	밥 특유의 향기와 맛을 내는 현상 (멜라노이징 현상)으로 맛있는 밥이 되도록 설계되어 있기 때문입니다. 백미 메뉴에서 밥맛 조절 기능으로 가열온도를 2°C~4°C로 선택하지 않았습니까?	밥맛 조절 기능에서 가열온도를 -2°C 또는 0°C로 선택하여 주십시오. (16페이지 참조)
10. 취사나 보온시 이상한 소음이 날 때	취사시 바람부는 소리("붕")가 나지 않습니까? 취사 및 보온 중 "징~"하는 소리가 납니까?	내부 부품의 열을 식혀주기 위해 송풍 모터가 돌아가는 소리입니다. 정상입니다. 취사 및 보온 중 "징~"하는 소리는 IH압력밥솥이 동작할 때 나는 소리입니다. 정상입니다.
11. 보온 중에 밥에서 냄새가 나거나 변색이 된다	12시간 이상 보온하지 않았나요? 장시간 예약 취사한 밥을 보온하지 않았나요? 요리기능을 사용하지 않았나요? 압력패킹을 자주 세척하셨나요?	12시간 이상 보온하지 마십시오. 장시간 예약 취사한 밥은 가능한 보온하지 마십시오. (14페이지 참조)
12. 버튼 입력시 L 표시가 나타날 때	내솥이 제품에 들어 있습니까? 110V용(전원)에 사용하시 않았습니까?	내솥이 들어 있지 않은 상태에서는 취사, 예약취사, 보온이 되지 않습니다. 내솥을 넣어 주십시오. 본 제품은 220V전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.
13. 밥이 내솥에 황갈색으로 늘어 붙어 있을 때	쌀은 충분히 씻었나요? 자동온도센서 표면에 이물질이 있지 않습니까?	쌀을 항상 깨끗이 씻어 주십시오. 자동온도센서 표면의 이물질을 제거해 주십시오.
14. 콩(잡곡)이 설익을 때	콩(잡곡)이 너무 마르지 않았습니까?	콩(잡곡)을 불리거나 삶아서 취사를 하십시오.
15. 버튼이 동작 되지 않을 때	버튼이 작동되지 않습니까?	버튼의 중앙부를 정확히 접촉하십시오. 나무나 플라스틱등으로 버튼을 누르면 동작이 되지 않습니다.

※ A/S 고객센터 : 1577-2797

소비자 피해보상 안내

소비자의 피해유형	보상내역	
	보증기간 이내	보증기간 경과후
부품보유 기간내 정상적인 사용중 자연 발생한 성능, 기능상의 고장 및 하자가 발생	구입 10일 이내에 중요한 수리를 요하는 경우	제품교환, 환불
	구입 1개월 이내에 중요부품에 수리를 요하는 경우	제품교환
	교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 경우	환불
	부품 교환 불가능시	무상수리
	수리가능	유상수리
	하자 발생시	제품교환, 환불
	동일한 하자에 대하여 수리했으나 3회째 발생 여러 부위의 고장으로 총 4회 수리 받았으나 고장이 재발(5회째)	
수리 불가능시	정액 감가상각한 금액에 10%를 가산하여 환불	
수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우	제품교환	
소비자가 수리 의뢰한 제품을 분실한 경우		
제품 구입시 운송과정 및 설치 중 발생한 피해	제품교환	
소비자의 과실에 의한 고장	수리가 가능한 경우	유상수리
	수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우	유상수리에 해당하는 금액징수 후 제품교환
기 타	천재지변에 의해 고장이 발생한 경우	유상수리
	사용전원의 이상 및 접속기기의 불량으로 인하여 고장이 발생한 경우	
	쿠헤의 위임을 받지않은 사람의 수리/개조에 의한 고장	
	정상 사용시 마모되는 소모성 부품의 교환	
제품의 하자가 아닌 외부원인에 의한 경우	유상수리	

- ※ 구입일자 확인이 안될 경우 제조년월일로부터 3개월이 경과한 날부터 품질보증 기간을 기산합니다.
- ※ 명시되지 않은 사항은 소비자 피해 보상 규정에 따릅니다. ※ 명시되지 않은 사항은 소비자분쟁해결기준에 따릅니다.
- ※ 가정용 제품을 영업용도(영업활동, 비정상적인 사용환경 등)로 사용하거나, 산업용 제품인 경우에는 무상보증 기간을 6개월로 적용합니다.

유상서비스 (고객의 비용부담)에 대하여

- 서비스 신청시 다음과 같은 경우는 무상서비스 기간내라도 유상처리 됩니다.
- 1) 제품내에 이물질(물, 음료수, 커피, 장난감 등)하여 고장이 발생하였을 경우
 - 2) 고객의 과실로 제품을 떨어뜨리거나 충격으로 인하여 제품 파손 및 기능상의 고장이 발생하였을 경우
 - 3) 신나, 벤젠 등 유기용을 사용하여 외관 손상 및 변형이 된 경우
 - 4) 쿠헤 정품이 아닌 부품 또는 소모품을 사용하여 제품 고장이 발생하였을 경우
쿠헤 정품은 서비스 센터로 문의하여 지정된 서비스 센터에서 구입하신 후 사용하십시오.
 - 5) 사용전압을 오(誤)인가하여 제품 고장이 발생하였을 경우
 - 6) 고객이 제품을 임의로 분해하여 부속품이 분실 및 파손 되었을 경우
 - 7) 쿠헤 서비스 센터의 수리기사가 아닌 사람이 제품을 수리 또는 개조하여 고장이 발생하였을 경우
 - 8) 천재지변(낙뢰, 화재, 풍수해, 가스, 영해, 지진 등)에 의해 고장이 발생하였을 경우
 - 9) 쿠헤 제품 사용설명서내에 "안전을 위한 주의사항"을 지키지 않아 고장이 발생하였을 경우
("안전을 위한 주의사항"을 잘 지키면 제품을 오래 사용하실 수 있습니다.)
 - 10) 기타 고객 과실에 의하여 제품 고장이 발생하였을 경우

폐 가전제품 처리방법

- ※ 배터리는 안전하게 처분하여 주십시오.
- ※ 배터리는 기기를 폐기하기 전에 기기에서 분리하시고 분리할 때는 기기 전원으로부터 차단하여 주십시오.

신규제품 구입시

신제품을 구입하시고 폐 가전 제품 발생시는 고객 상담실 (1577-2797)로 문의하시면 처리 방법 안내해 드립니다.



단순 폐기시

가전제품, 가구 등 대형 생활 폐기물을 버리고자 할 경우에는 지역 주민센터로 연락하시면 됩니다.



제품보증서

제품명	IH 전기압력밥솥
모델명	IH 전기압력밥솥 LX106 Series
SER. NO.	
구입일자	년 월 일
고객성명	TEL.

보증
기간
1년

- 본 제품에 대한 품질보증은 보증서에 기재된 내용으로 보증 혜택을 받습니다.
- 무상 보증 기간은 구입일로부터 산정되므로 구입일자를 기재 받으시기 바랍니다.
(구입일자 확인이 안될 경우 제조년월로 3개월이 경과한 날 이후부터 품질보증 기간을 기산합니다.)
- 가정용 제품은 영업용도(영업활동, 비정상적인 사용환경 등)로 사용하거나, 산업용제품인 경우에는 무상 보증기간을 영업용도 1/2(6개월)로 적용합니다.
(핵심 부품 포함)
- 이 보증서는 재발행되지 않습니다.
- 별도 계약에 의한 공급(조달, HOST, 단일용품 등)일 경우에는 주계약에 따라 보증내용을 적용합니다.



쿠첸 순정품이 아닌 부품을 사용하였을 경우 발생한 문제는 책임질 수 없습니다.

(주)쿠첸

충청남도 천안시 서북구 공단로 78-65 (성성동)

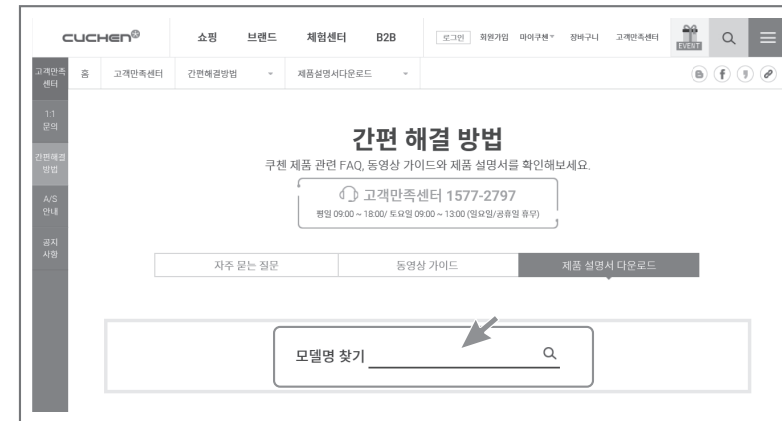
查询中文食谱的方法

1 请进入酷晨官网。

- 酷晨官网
- https://www.cuchen.com/customer/solution_way/product_manual/download_list.do



2 请输入产品型号。



3 点击左侧框可打开产品说明书。点击右侧框可下载产品说明书。



Memo

A large, light-orange rounded rectangular area containing 20 horizontal dotted lines for writing.

Memo

A large, light-orange rounded rectangular area containing 20 horizontal dotted lines for writing.



A/S 고객센터

전국 어디서나 **1577-2797**
(지역번호 없이)

방문 A/S 가능 (일부 도서 산간 지역 제외)
평일 09:00~18:00까지/토요일 09:00~13:00까지 (단, 공휴일 제외)

온라인 인터넷 서비스 <http://www.cuchen.com> / 제품 사용 중 고장으로 인한 서비스가 필요하면 연락하십시오.
언제나 친절하고 빠르고 정확한 서비스를 제공합니다.

애프터 서비스를 받으려면...

- 품질보증: 보증기간은 구입일로부터 1년입니다.
- 수리용 성능부품의 최저 보유기간: 쿠첸의 수리용 성능 부품(기능 유지의 목적에 필요한 부품)의 최저 보유기간은 제조가 끝난 후 6년으로 합니다.
- 서비스에 관한 사항은 A/S 고객센터에 문의하시면 신속히 해결해 드리겠습니다.

쿠첸 순정품이 아닌 부품 사용으로 발생한 문제는 책임지지 않습니다.
제품 사양은 성능 향상을 위해 사전에 예고없이 변경될 수 있으며 실제와 다소 다를 수 있습니다.