ccm
소비자중심경영
공정거래위원회 | 한국소비자원

CUCHEN

쿠첸 전기압력밥솥

TPM060 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

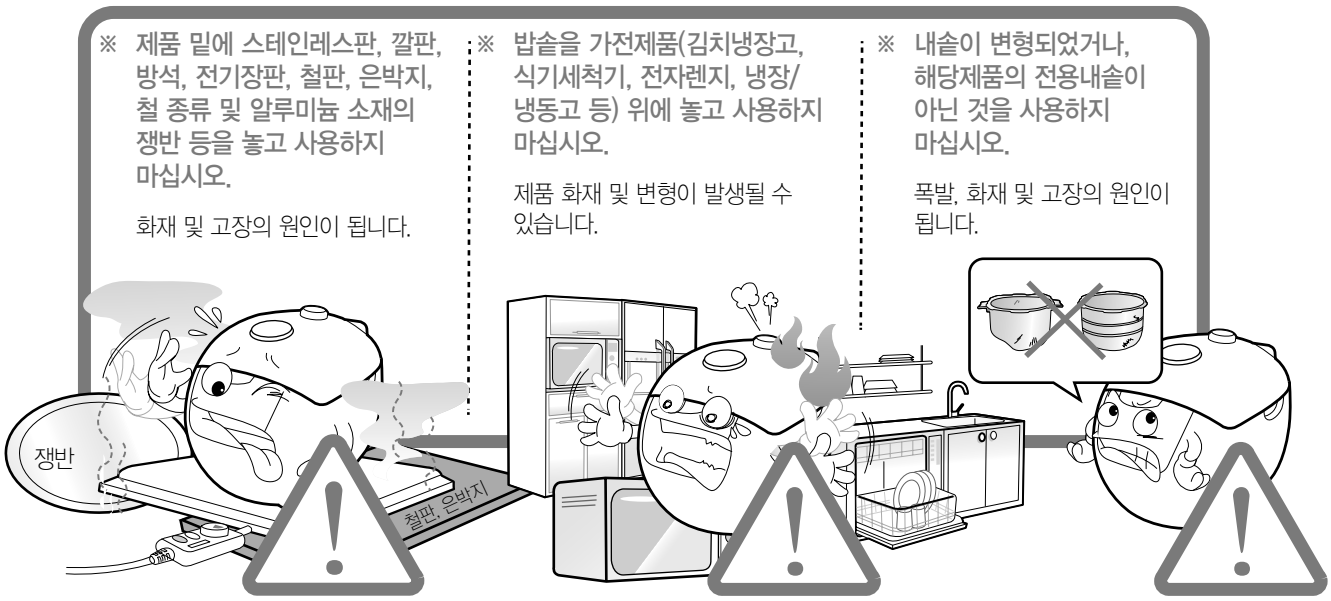
본 사용설명서에는 제품 보증서가 포함되어 있습니다 / 본 설명서는 공용으로 제작되어 구입한 제품과 다른 이미지나 내용이 표함 되어 있을 수 있습니다
/ 본 설명서는 회사 사정에 따라 변경 될 수 있습니다

종이 이 종이는 친환경 인증을 받은 업체에서 공급받아 제작하였습니다

K-TPM060-V1

CUCHEN

저희 쿠첸 IH 전기압력밥솥을 구매해 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 보관하시기 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 밑면과 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 TPM060 Series
정격전압 및 주파수	220 V~, 60 Hz
정격 소비전력	1 100 W
최대 취사 용량	1.08 L (6인분)
조정장치 압력/안전장치 압력	98.0 kPa/166.7 kPa
제품크기 (길이 X 폭 X 높이)	351×260×270 mm
중량	6.3 kg (Box 포장 중량 7.6 kg)

제품의 성능 개선을 위하여 약간의 규격변동이 있을 수 있습니다.

차 례

사용하기 전에
안전을 위한 주의사항 ····· 4
각 부분의 이름 및 기능 ····· 8
제품 손질 방법 ····· 11

사용하기
맛있는 밥을 지으려면 ····· 17
현재 시간 맞추는 방법 ····· 18
밥 짓는 방법 ····· 19
밥맛 조절 기능 ····· 21
미세 밥맛 조절 방법 ····· 22
예약취사 방법 ····· 23
영양찜/이유식 취사 방법 ····· 25
보온/재가열 ····· 26
보온 온도 조절 방법 ····· 27
언어/음성 조절 및 자동세척 방법 ····· 28
자동세척/패킹 교체 시기 알림 기능 ····· 30
화면 밝기 설정 방법 ····· 33
요리안내 ····· 34

고장신고 전에
고장신고 전에 확인하십시오. ····· 45

서비스안내
소비자 피해보상 안내/유상서비스 안내 ····· 47
폐 가전제품 처리방법 ····· 47
제품 보증서 ····· 48

中文说明书
各部分名称及功能 ····· 50
语言/语音调节功能 ····· 53
烹饪指南 ····· 54

안전을 위한 주의사항

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

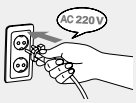
⚠ **위험** 지시한 내용이 지켜지지 않으면 사망 또는 중대한 상해가 예상되는 경우
⚠ **경고** 지시한 내용이 지켜지지 않으면 상당한 신체 상해 또는 물적 손해가 예상되는 경우
⚠ **주의** 지시한 내용이 지켜지지 않으면 경미한 신체 상해 또는 물적 손해가 예상되는 경우

전원관련

위 험

본 제품은 220 V~ 전용입니다.
반드시 정격 15 A 이상의 220 V 전용 콘센트에 꽂으십시오.

정격 전용 콘센트에서 사용하지 않을 경우, 감전 및 화재의 위험이 있습니다. 15 A 이상의 연장 코드를 사용하십시오.



교류 220 V 이외에는 사용하지 마십시오.

변압용 트랜스 사용 시 감전, 화재의 원인이 될 수 있습니다.
(한국전력에 변압 공사를 의뢰하여 220 V로 변압 후 사용하십시오.)

전원 플러그를 콘센트에서 꽂거나, 제거할 시에는 반드시 손의 물기를 제거하십시오.

젖은 손으로 전원 플러그 및 콘센트에 접촉 시 감전의 위험이 있습니다.

전원 플러그를 제거할 시에는 코드를 잡아 당기지 마시고 반드시 전원 플러그를 잡고 제거하십시오.

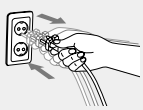
충격으로 인한 감전 및 화재의 위험이 있습니다.

전원 플러그를 임의로 연결하거나 가공하여 사용하지 마십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.

전원 플러그를 연속하여 꽂았다 빼지 마십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.



제품 이동 시 전원 코드를 당겨서 이동하지 마십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.

오랫동안 사용하지 않을 때는 전원 플러그를 빼십시오.

감전, 누전, 화재의 원인이 될 수 있습니다.

전원 플러그에 묻은 이물질은 물기가 없는 천으로 깨끗이 제거하십시오.

플러그에 먼지나 이물 때가 묻어 있으면 접속이 불완전하여 화재의 원인이 될 수 있습니다. 수시로 전원 플러그의 상태를 확인하십시오.

전원 코드를 무리하게 구부리거나, 묶거나 잡아당기지 마십시오.

합선으로 인한 화재 및 감전의 위험이 있습니다.

한개의 콘센트에 여러 전기 제품을 동시에 꽂아 사용하지 마시고 전용 콘센트를 사용하십시오.

발열 및 발화, 감전, 화재의 위험이 있습니다.

코드 및 전원 플러그를 동물이 물어 뜯거나 못과 같이 날카로운 금속 물체로부터 충격을 받지 않도록 사용하십시오.

충격으로 인한 코드 및 전원 플러그의 파손은 화재, 감전의 원인이 될 수 있습니다.

손상된 코드 및 전원 플러그나, 헐거운 콘센트에서는 사용을 중지하고 A/S 고객센터1577-2797)에 문의하십시오.

제품 사용 중 사용상의 부주의로 전원코드의 피복이 벗겨지거나 찍힐 경우 화재 및 감전의 원인이 될 수 있으므로 코드 위에 무거운 물건을 올려 놓거나 코드가 제품에 눌리지 않도록 수시로 전원코드와 전원 플러그의 상태를 확인하십시오 .
전원코드나 전원 플러그가 파손된 경우에는 반드시 지정된 A/S 고객센터에서 수리하십시오.

이 기기는 신체, 감각, 정신 능력이 결여되어 있거나 경험과 지식이 부족하여 감독이나 지시 없이는 안전하게 기기를 사용할 수 없는 사람(어린이 포함)이 사용하도록 만들어지지 않았습니다. 어린이가 기기를 가지고 놀지 않도록 감시하는 것이 좋습니다.

설치관련

위 험

제품을 직사 광선이 쬐는 곳, 가스레인지, 라이터, 전열기구, 풍로 등 열원 가까이에서 사용하지 마십시오.

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.

제품을 싱크대, 목욕탕 등 물이 들어갈 수 있는 곳에 설치하거나 닦지 마십시오.

전기누전 및 감전, 화재의 위험이 있습니다.
제품에 물이 들어간 경우에는 사용을 중지하고 전원 플러그를 뽑은 후에 A/S 고객센터(1577-2797)로 문의하여 주십시오

제품과 가까운 곳에서 가연성 가스나 인화성 물질 등을 사용하거나 보관하지 마십시오.

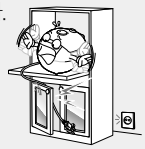
화재의 위험이 있습니다.

먼지가 많은 곳이나 화학성 물질이 있는 곳에 설치하지 마십시오.

감전, 화재의 위험 및 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.

쌀통 및 다용도 선반 등 위에 제품을 놓고 사용하지 마십시오.

틈새에 전원 코드가 눌려 화재 및 감전의 원인이 됩니다.
증기 배출 시에 다용도 쌀통 및 다용도 선반에 의해 기기의 손상, 화재, 감전의 위험이 있습니다.



주 의

경사진 곳에 제품을 설치하지 마시고 제품에 무리하게 힘을 가하거나 충격을 주지 마십시오.

신체 상해 및 제품 파손의 우려가 있습니다.

전원 코드에 손이나 발, 기타 물체가 걸려 제품이 떨어지지 않도록 주의하십시오.

신체 상해 및 제품 파손의 우려가 있습니다.

제품, 내솥을 떨어뜨리거나 충격을 주지 마십시오.

신체 상해 및 제품 파손의 우려가 있습니다.

제품 상측의 공간을 1.5 m 이상 확보하여 설치하십시오.

제품 이상 작동의 원인이 됩니다.

사용 중에

위 험

반드시 전원 플러그를 뺀 후 청소하고, 물을 직접 뿌리거나 벤젠, 시너 등으로 제품을 닦지 마십시오. 물이 들어갔을 경우 A/S 고객센터로 꼭 문의하십시오.

감전, 화재, 변색의 위험이 있습니다.

제품에서 이상한 소리나 타는 냄새, 연기가 나면 즉시 전원 플러그를 뽑은 후, 압력추를 젖혀 내부 압력을 제거한 후 A/S 고객센터로 연락하십시오.

화재의 위험이 있습니다.

제품 밑에 스테인리스판, 깔판, 방석, 전기장판, 철판, 은박지, 동파이프, 철 종류 및 알루미늄 소재의 쟁반 등을 놓고 사용하지 마십시오.

감전, 화재, 변색의 위험이 있습니다.

제품을 임의로 분해하거나 수리, 개조하지 마십시오.

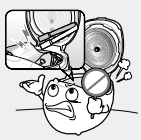
감전, 화재 및 제품 훼손의 위험이 있습니다.
서비스기사 이외의 사람은 분해하거나 수리하지 마십시오. 수리 상담은 A/S 고객센터로 연락하십시오.

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

감전, 화상, 신체 상해의 위험이 있습니다.

알루미늄 호일 등 다른 금속 물체를 내솥 외부 면에 놓은 채 사용하지 마십시오.

감전, 화재, 변색의 위험이 있습니다.



뚜껑을 닫을 때 딸깍하는 소리가 들리도록 완전히 닫아 주시고 뚜껑 결합 손잡이를 잠김 위치에 놓고 취사 및 요리를 하십시오.

신체 상해의 위험 및 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.

뚜껑을 닫을 때에는 두손으로!!

제품을 전자레인지, 김치냉장고 등 다른 기기 및 싱크대에 올려 놓거나, 깔판, 방석, 전기장판, 철판, 은박지 등을 제품 밑에 놓고 사용하지 마십시오.

제품 화재 및 변형이 발생될 수 있습니다.

제품의 흡입구나 틈 사이에 이물질을 넣지 마시고, 이물질이 들어간 경우 전원 플러그를 빼고 A/S 고객센터로 연락하십시오.

감전, 화재, 신체 상해의 위험이 있습니다.

안전을 위한 주의사항

사용 중에

경 고

내솥 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 내솥 내부 및 압력추, 클린커버 등이 뜨거우므로 손을 대지 마십시오.

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

내솥이 변형되었거나, 전용 내솥이 아닌 것을 사용하지 마십시오.

화재 및 고장의 원인 또는 폭발의 위험이 있습니다.
내솥이 변형되었거나, 떨어트린 경우에는 A/S 고객 센터(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.

내솥이 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.

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

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

내솥의 변색 및 변형으로 인하여 제품에 이상이 발생할 수 있습니다.

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

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.

제공되는 요리 방법 외 잡곡류 등을 적정 비율 이상으로 사용하여 취사하지 마십시오.

신체상해의 위험 및 고장의 원인이 됩니다.

센서 외곽의 고무 재질 부위는 날카로운 물건, 거친 수세미, 거친 행주 등으로 세척 하지 마시고 부드러운 행주로 세척 하십시오.

파손으로 품질 저하의 원인이 될 수 있습니다.

주 의

내솥 코팅이 벗겨진 경우 A/S 고객센터로 문의하십시오.

제품을 장시간 사용할 경우 내솥의 코팅이 벗겨질 수 있습니다.
거친 수세미, 금속성 수세미로 내솥을 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 밥물 넘침 등 고장의 원인이 됩니다.

사용 중에는 제품 본체와 30 cm 이상의 거리를 유지하십시오.

전자제품에서 자기장이 방출 될 수 있습니다.

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 확실히 닫으십시오.

변색, 냄새 및 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.

내솥, 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 뿜어져 나올 위험이 있습니다.

스팀커버가 장착된 상태에서 취사하십시오.

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

고장 및 냄새의 원인이 됩니다.

사용 중에

주 의

내솥을 세척하실 때는 물에 충분히 불린 다음 세척하고, 내솥 내외측의 코팅이 벗겨질 수 있으므로 거친 수세미, 금속성 수세미, 솔, 연마제 등은 사용하지 마십시오.

특히 내솥 표면의 광택을 내기 위하여 연마제, 치약, 기타 광택제 등을 사용하여 닦지 말아 주십시오.
변색이나 코팅이 벗겨질 수 있습니다.

내솥 세척용 수세미 구분

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

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

제품의 고장 및 파손, 상해의 원인이 됩니다.

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

제품손상 및 변형의 원인이 됩니다.

요리(영양찜, 만능죽 기능을 이용한 요리) 후에는 반드시 청소하십시오.

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

쌀통 및 다용도 선반에 놓고 사용하실 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.

내솥을 본체에 넣을 때 본체의 홈과 내솥의 손잡이 부분을 맞추어 넣으십시오.

고장의 원인이 됩니다.

내솥을 본체에 넣을 때 내솥 바깥 면에 밥알, 이물질이 있는 상태에서 넣지 마십시오.

고장의 원인이 됩니다.

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.

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

쌀은 별도의 용기에서 씻어서 옮겨 담아 주시고, 용기에 남은 쌀을 털어내기 위해 내솥을 두드리지 마십시오.

고객 과실에 의한 내솥 코팅의 스크래치 및 벗겨짐이 발생할 경우에는 무상서비스 기간 내라도 유상처리됩니다.

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.

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.

PE BAG 포장재는 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관 또는 폐기하십시오.

머리에 쓰는 행위 등으로 코와 입이 막혀 질식의 원인이 됩니다.

자동온도센서 / 온도감지기는 이물질(밥알, 기타 음식물 등) 및 물기가 없도록 항상 깨끗하게 유지하십시오.

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

흰밥 이외의 변질되기 쉬운 식품(팥밥, 혼식, 크로켓, 그라탱 등)은 보온을 삼가십시오.

플러그 및 전원 코드부를 동물이 물어 뜯거나 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.

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

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

플라스틱이나 나무 소재의 주걱 이외에 금속성 소재의 주걱이나 숟가락으로 밥을 푸지 마십시오.
또한, 칼, 가위 등의 금속성 주방도구를 내솥에 넣어 보관하지 마십시오.

내솥 코팅의 손상 및 변형이 될 수 있습니다.

이물질이나 음식물이 내솥에 말라붙어 제거가 되지 않을 경우에는 물에 충분히 불려서 제거하십시오.

갈비찜과 같이 뼈가 있는 음식을 조리 시에는 별도 용기에서 양념하여 옮겨 담으십시오.

내솥 코팅의 손상 및 변형이 될 수 있습니다.
고객과실에 의한 내솥 코팅의 스크래치 및 벗겨짐이 발생할 경우에는 무상 서비스 기간 내라도 유상 처리됩니다.

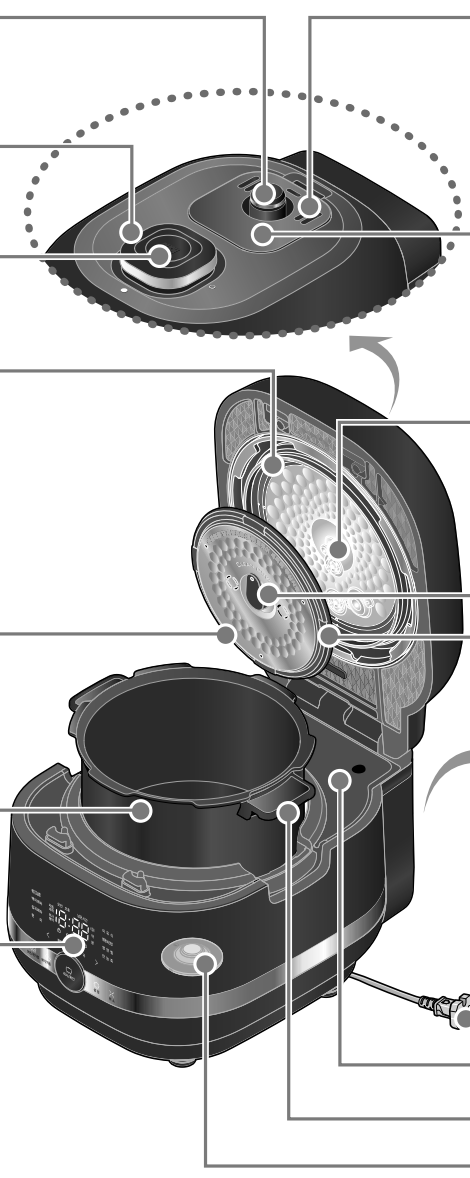
지정된 메뉴 이외의 기타 음식물(콩, 팥, 토마토 등)을 임의로 삶거나 조리하지 마십시오.

자동 증기 배출구의 막힘으로 인해 폭발 및 화상의 위험이 있습니다.

〈찜판 별도 구매〉
오사용 시 제품 및 찜판에 변형이 발생할 수 있으니 주의하십시오.

각 부분의 이름 및 기능

전면/내부 이름



압력추
내솥 내부의 압력을 일정하게 조절합니다.

뚜껑 결합 손잡이
취사 시 손잡이 표시가 "잠금(●)" 위치로 되어야 작동됩니다.

뚜껑 열림 버튼
뚜껑의 열림을 조작합니다.

압력 패킹
내솥 내부의 증기가 밖으로 새지 않게 밀폐시켜줍니다. 압력패킹의 수명은 사용 횟수에 따라 약 1~3년이므로 주기적으로 교체하여 사용하는 것이 좋습니다.

압력 패킹은 소모품으로 반드시 A/S 고객센터 또는 대형마트에서 구입 후 교체하십시오.

클린커버
분리하여 씻을 수 있습니다.

클린 커버를 장착하지 않으면 제품이 오작동을 할 수 있습니다.

내솥
특수 코팅으로 쉽게 벗겨지지 않고 잘 눌러 붙지 않습니다.

조작부/표시부
제품의 모든 기능을 조작하는 버튼이 있습니다.

자동압력배출장치 (증기 배출구)
밥솥 내부의 압력을 자동으로 배출합니다.

스팀커버

안심 센서
내솥 내부의 온도를 감지합니다.

클린커버 손잡이

클린커버 패킹

물받이
취사 후 물을 자주 비우고 물받이를 분리하여 깨끗하게 청소하십시오.

전원 플러그

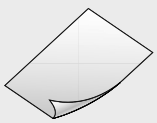
클린가드(CLEAN GUARD)

내솥 손잡이

자동온도센서
취사나 보온 시 온도를 감지합니다.

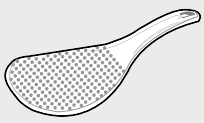
풍미 있고 맛있는 밥을 지으려면 자동온도센서에 물기나 이물질이 없도록 항상 깨끗하게 유지하십시오.

부 속 품



사용설명서

계량컵



주걱

조작부/표시부

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

번호	이름	기능
1	[<], [>]	• 백미고슬밥, 백미쾌속, 잡곡쾌속, 현미, 이유식, 냉동보관밥, 영양찜, 만능죽을 선택할 때 사용합니다. • 시간 및 음량, 온도 등의 설정값을 선택할 때 사용합니다.
2	[보온·재가열]	• 보온 및 재가열 기능을 선택할 때 사용합니다.
3	[예약/자동세척]	• 취사를 예약할 때 사용합니다. • 자동세척 기능을 사용할 때 사용합니다.
4	[취사/확인]	• 각 메뉴의 취사 시작 시 사용합니다. • 다음 단계로 넘어가거나 설정을 완료할 때 사용합니다. • 쾌속 취사 진행 시 사용합니다. - 백미찰진밥, 백미고슬밥, 잡곡 메뉴에서 버튼을 두 번 연속 누르면 쾌속 취사로 작동해 밥 짓는 시간이 단축됩니다.

각 부분의 이름 및 기능

번호	이름	기능
5	[설정]	• 현재시간 설정, 음량조절 모드진입, 보온 온도 조절, 보온 가열량 조절, 미세밥맛 조절 모드진입, 패킹교체알림, 자동세척 알림 설정, 화면밝기 설정 시 사용합니다.
6	[취소]	• 모든 기능을 취소할 때 사용합니다.
7	[백미찰진밥]	• 백미찰진밥 메뉴를 선택할 때 사용합니다.
8	[잡곡]	• 잡곡 메뉴를 선택할 때 사용합니다.

절전 모드 기능

밥솥의 대기 상태에서의 대기 전력을 최소화하기 위한 기능입니다.

- 대기 상태에서 버튼의 입력 없이 1분이 경과하면 절전 모드로 진입합니다.
- 취사, 자동세척, 보온, 재가열, 예약취사 중에는 절전 모드로 진입하지 않습니다.
- 절전 모드로 진입하면 디스플레이에 ⓔ 표시등이 켜집니다.
- 절전 모드 중 버튼을 조작하거나, 뚜껑을 열거나 닫으면 절전 모드 상태가 해제됩니다.

소프트 터치 버튼 기능

- 손가락의 접촉(정전기)을 통하여 버튼이 작동됩니다. 손가락으로 부드럽게 접촉하면 각 기능이 선택됩니다.
- 각 기능 버튼의 중앙부를 누르듯이 접촉하십시오.
- 사용 환경에 따라 터치 키의 감도 둔화는 있을 수 있으나, 동작 모드의 변화는 없습니다.

버튼 LED기능

버튼의 LED를 통해 기능 사용에 필요한 버튼을 안내하거나 밥솥의 상태를 표시합니다.

음성 네비게이션 기능 및 음성 조절 기능

취사 시작, 취사 완료, 증기 배출 등 제품의 작동 상태를 음성으로 알려주며, 다음 조작 방법까지 안내합니다.

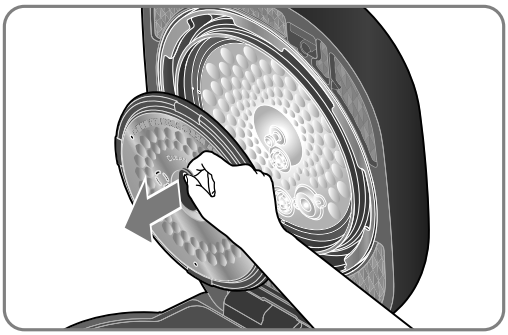
제품 손질 방법

클린커버 청소 방법

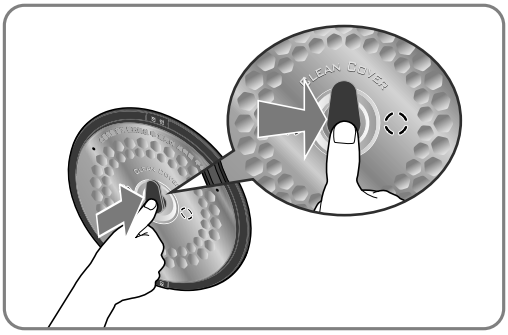
클린커버를 세척한 후에는 반드시 건조하여 뚜껑에 장착하세요.

- 청소를 하지 않으면 보온 중에 냄새가 나는 원인이 됩니다.(반드시 전원 플러그를 빼고 본체에 열이 식고 난 후 청소하세요.)
- 본체 및 뚜껑은 물기를 제거한 행주로 닦으세요. 벤젠, 신나 등은 사용하지 마십시오.
- 사용 중 클린커버 및 뚜껑, 내솥 내부에 밥물이 묻어 전분 막이 생기는 수가 있으나, 위생상 아무런 영향이 없습니다.
- 취사 중 내부 수분의 증발로 인해 뚜껑의 측면부로 미세 증기가 나올 수 있습니다.

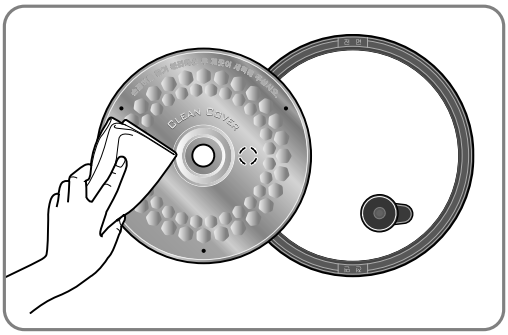
❶ 클린 커버 손잡이를 잡고 화살표 방향대로 당기면 뚜껑에서 쉽게 분리되어 세척이 가능합니다.



❷ 클린 커버를 청소할 때 그림과 같이 앞면의 클린 커버 핸들 코너부를 눌러 분리하고,외측 패킹도 분리합니다.

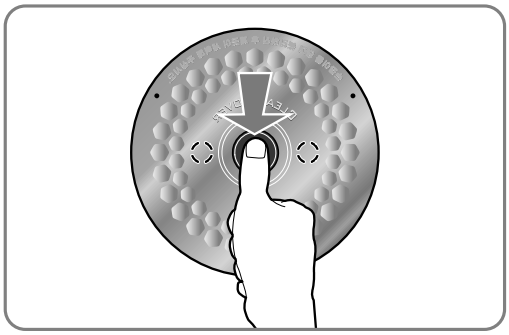


❸ 주방용 중성세제 및 스폰지로 자주 세척해 주시고 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오.

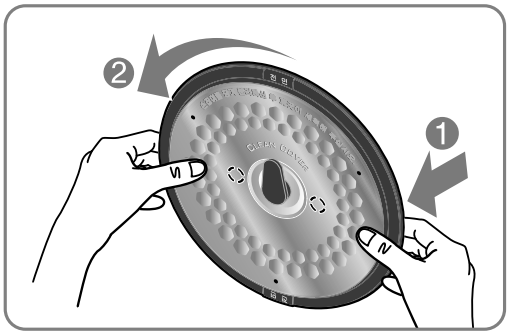


제품 손질 방법

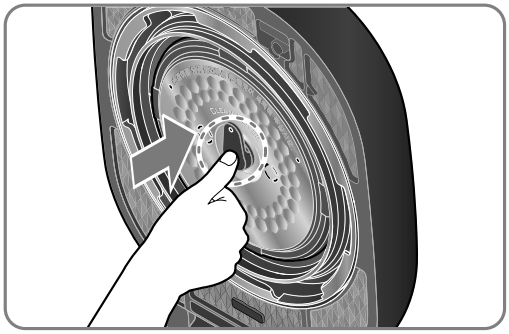
❹ 클린커버 뒷면에서 클린커버 손잡이 중앙부를 화살표 방향으로 눌러서 끼워 주십시오.



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



❻ 압력뚜껑에 클린커버를 장착 시에는 클린커버 손잡이를 잡고 화살표 방향대로 압력뚜껑 중앙의 홀더에 맞춘 후 힘 주어 눌러 주십시오.

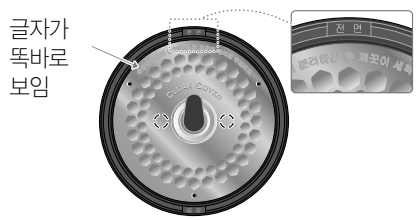


클린커버 조립 시 주의사항

- 클린커버의 앞면과 뒷면을 반드시 확인하십시오.
- 클린커버의 구멍에 나사 및 다른 이물질을 넣지 마십시오.
- 클린커버를 장착하지 않으면 핸들 잠금이 인식되지 않으며, 취사 기능 및 자동세척 기능이 작동하지 않습니다.

[클린커버 앞 모습]

글자가 똑바로 적혀 있고, 클린커버 손잡이가 앞에 보이며, 패킹부의 '전면'이라는 글자가 클린커버 글자의 중앙으로 위치해야 합니다.



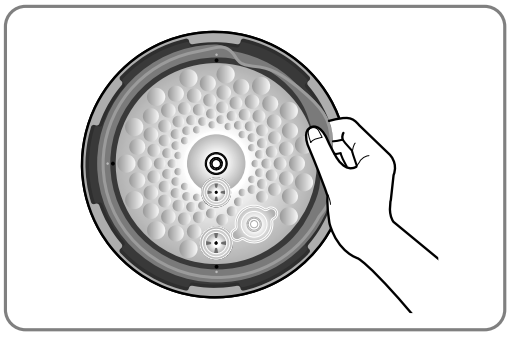
[클린커버 뒷 모습]

글자가 반대로 적혀 있습니다.

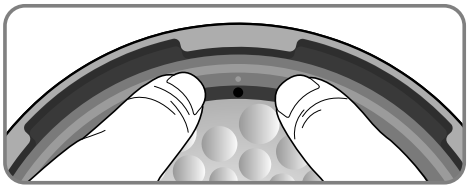
압력패킹 교체 방법

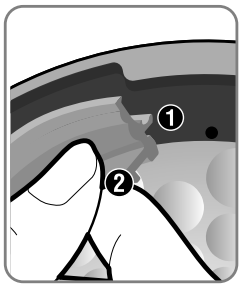
- 패킹은 김이 새는 것을 방지하기 위하여 잘 빠지지 않도록 되어 있으나, 손으로 잡고 힘주어 당기면 뺄 수 있으며 필요시 빼서 청소하시면 됩니다.
- 패킹은 소모품입니다. 김이 샐 경우는 패킹을 빼내어 청소를 하시고 아래와 같은 방법으로 패킹을 끼우신 후 확인해 주십시오. 그 이후에도 김이 샐 때는 대리점 및 A/S 고객센터에서 패킹을 구입 하시어 교환하시기 바랍니다.
- 압력패킹의 수명은 사용 횟수에 따라 약 1~3년이므로 주기적으로 교체하여 사용하는 것이 좋습니다.(압력패킹은 실리콘으로 되어 있습니다.)

❶ 압력패킹을 그림과 같이 손으로 잡아 당겨서 제거해 주십시오.



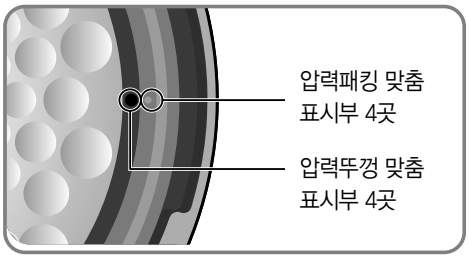
❷ 압력패킹 맞춤 표시부와 압력 뚜껑 맞춤 표시부를 그림과 같이 맞추어 삽입하여 주십시오.

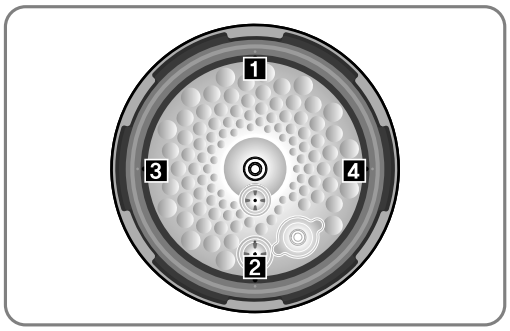




❶ 외측 안착 돌기
❷ 내측 안착 돌기
- 압력패킹 삽입순서
  ❶ ➡ ❷

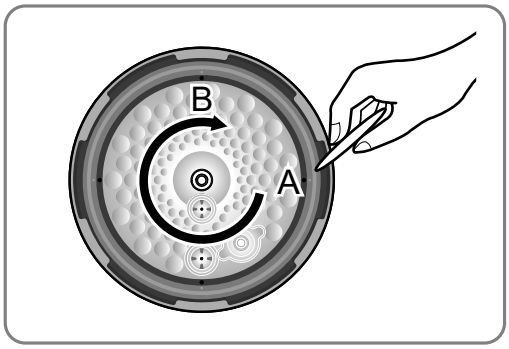
❸ 맞춤 표시부 4곳을 삽입한 상태입니다. 번호순으로 맞춰 주십시오.



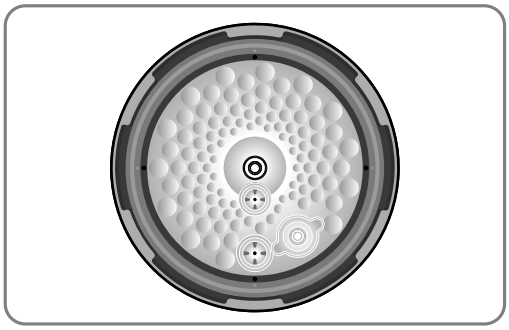


제품 손질 방법

❶ 뚜껑이 있는 펜을 이용하여 압력패킹의 누름부(A→B 순서)를 그림의 화살표 방향으로 문질러 삽입을 완료해 주십시오.

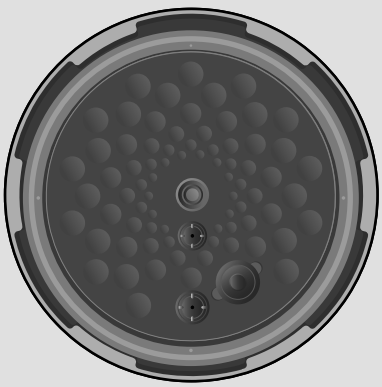


❷ 정상적으로 부착이 완료 된 상태 입니다.

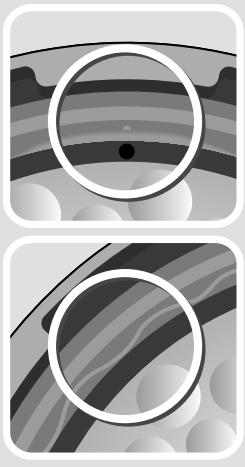


바르게 조립된 경우

압력 패킹이 원형 형상을 유지



잘못 조립된 경우



- 잘못 부착을 하였을 경우 사용 중 증기누설에 의하여 밥이 설익거나 화상의 우려가 있습니다.
  바르게 부착되었는지 확인 후 사용하시기 바랍니다.

⚠ 주의 : 패킹은 청소 후 위 내용을 지켜야 증기 누설을 방지할 수 있습니다.

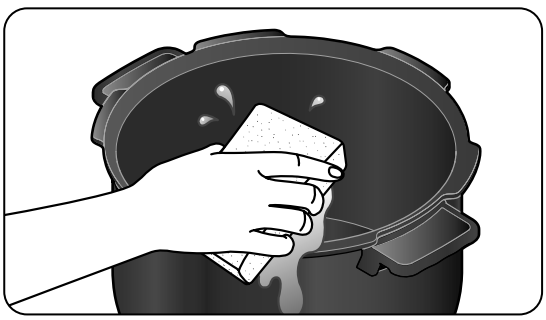
청소 방법

주 의
- 전원 플러그를 뺀 후, 청소하고 물을 직접 뿌리거나 벤젠, 시너 등으로 제품을 닦지 마십시오.
- 청소를 깨끗이 하지 않으면 보온 중 냄새가 나는 원인이 됩니다.

❶ 내솥

거친 수세미, 금속성 수세미, 솔, 연마제 등은 사용하지 마십시오. 내솥 내외측의 코팅이 벗겨질 수 있으므로 주방용 세제와 부드러운 천이나 스폰지로 닦으십시오.

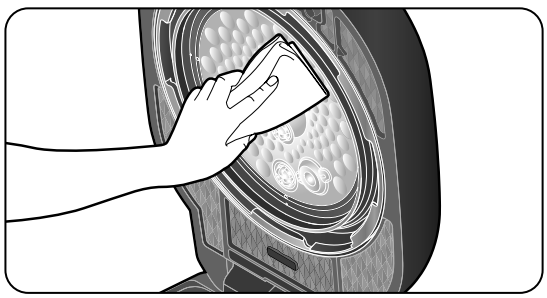
특히 내솥 표면의 광택을 내기 위하여 연마제, 치약, 기타 광택제 등을 사용하지 마십시오. 변색이나 코팅이 벗겨질 수 있습니다.



❷ 내솥 뚜껑, 압력 패킹

행주를 더운 물에 적셔 물기를 짠 다음 이물질을 닦으십시오. 압력 패킹의 청결은 제품의 성능을 유지시켜주며, 냄새 발생을 억제합니다.

압력 패킹은 가능한 분리하지 말고 깨끗한 행주를 사용하여 닦아주십시오.

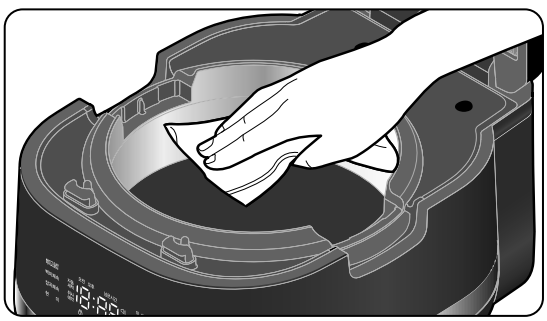


❸ 본체내부

내솥은 들어내고 바닥 면의 이물질은 반드시 제거한 후 사용하십시오. 자동 온도 센서나 바닥에 이물질이 끼어 있으면 온도감지를 못하여 밥이 안되거나 제품의 이상 작동 및 화재의 원인이 됩니다. 센서 외각의 고무 재질 부위는 날카로운 물건, 거친 수세미, 거친 행주 등으로 힘을 주어 세척하지 마시고, 부드러운 행주로 부드럽게 세척 하십시오. 센서의 금속판 및 외각 고무 패킹이 손상(파손)되지 않게 주의하십시오.

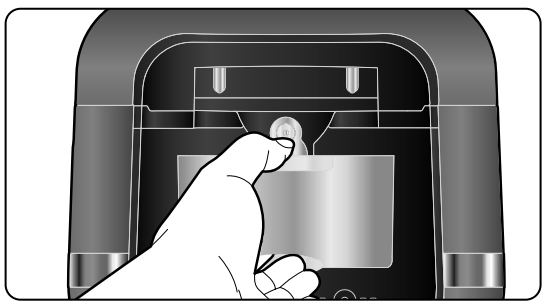
품질 저하의 원인이 됩니다.

취사나 보온 직후는 만지지(청소하지) 마십시오. 화상의 위험이 있습니다.



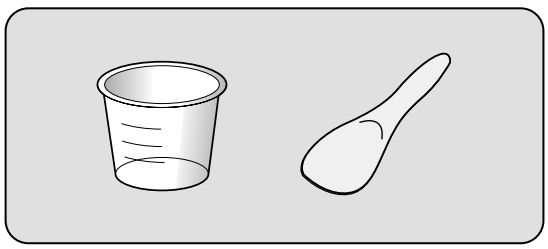
❹ 물받이

물받이를 분리하여 깨끗하게 청소하십시오. 분리된 물받이를 주방용 중성세제와 스폰지로 깨끗하게 세척합니다.



❺ 부속품

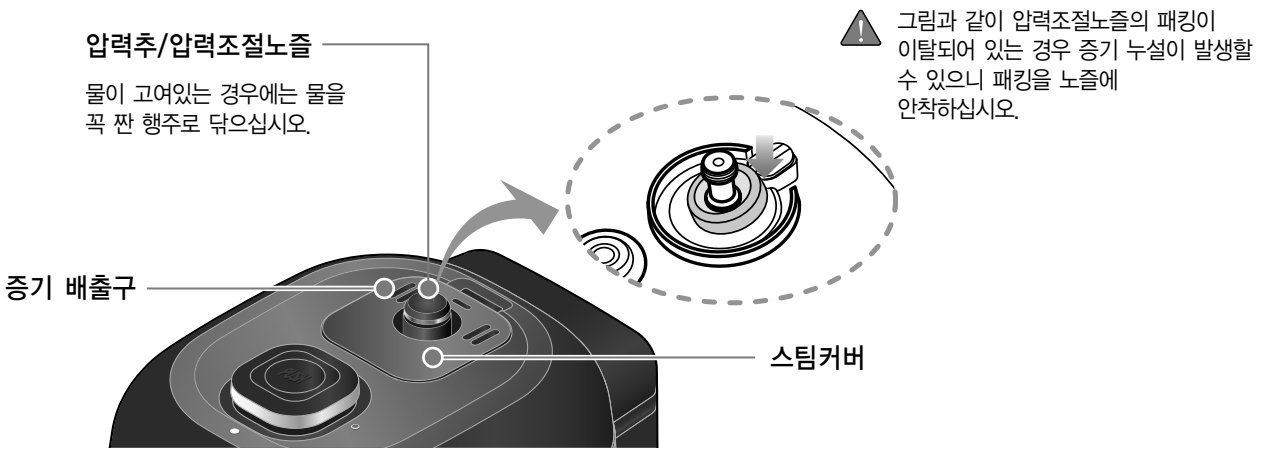
부속품을 깨끗이 손질하여 건조시킨 후 잘 보관하십시오.



제품 손질 방법

압력 노즐 막힘 청소 방법

⚠ 주의 : 취사 직후에는 뜨거우므로 만지지 마십시오. 화상을 입을 수 있습니다.

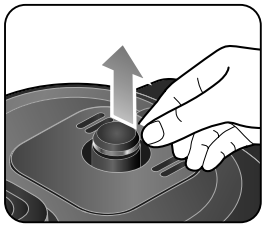


● 자동세척 모드를 이용하여 증기 배출 장치의 이물질을 제거 및 세척할 수 있습니다. (29쪽을 참조하십시오.)

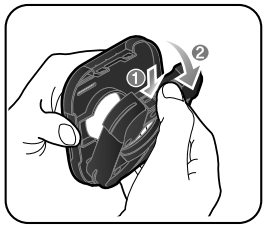
스팀커버 청소방법

⚠ 주의 : 취사 직후에는 스팀커버가 뜨거우므로 만지지 마십시오. 화상을 입을 수 있습니다.

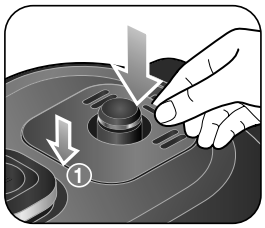
❶ 스팀커버를 그림과 같이 떼어 냅니다.



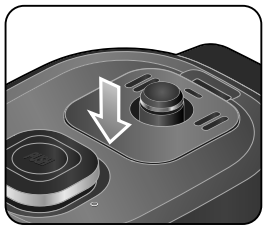
❷ 측면에 있는 버튼을 ① 방향으로 누른 후 ② 방향으로 분리하여 자주 세척하십시오.



❸ 스팀커버를 조립하여 끼울 때에는 ①의 홈부분을 맞춘 후, 화살표 방향으로 눌러 확실히 끼우십시오.



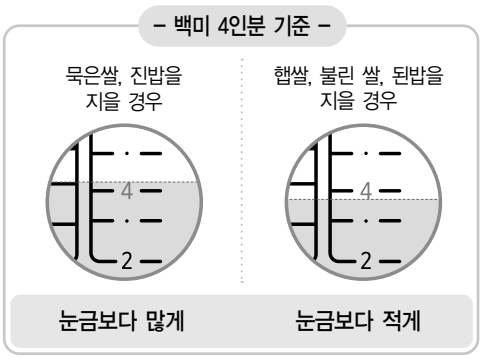
❹ 제품에 스팀커버를 장착할 때는 뚜껑부의 스팀커버를 안착한 후 화살표 부분을 눌러 단단히 고정하십시오.



맛있는 밥을 지으려면

● 맛있는 밥은 알맞은 물 조절로부터!

쌀의 종류	물 조절
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 인분수에 따라 기준 물 눈금에 맞추십시오.
(무세미 : 씻어져 나온 쌀)

● 보온 시 냄새가 날 때

- 청소를 자주 하십시오. 특히, 뚜껑부의 청소 상태가 나쁘면 세균이 번식하여 보온 시 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 씻으십시오.
(배합비율 : 자동세척 눈금의 물, 식초 1 큰술)
- 탕이나 찜 등의 요리를 한 후 깨끗이 씻어내지 않고 보온하면 밥에 냄새가 배어들 수 있습니다.

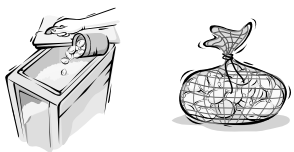
! 클린커버의 결합 상태를 반드시 확인하십시오.

● 묵은 쌀로 밥을 지었을 때 냄새를 없애려면

오래 묵은 쌀일수록 밥을 지으면 냄새가 나며, 보온 시 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.)

	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 ㎏)로 구입하는 것이 좋으며, 쌀 봉지를 개봉한 후 2주 이내로 사용하는 것이 좋습니다.	



! 참 고

- 오래 보관한 쌀 또는 쌀의 수분이 줄어든 마른 쌀로 밥을 지으면 밥이 퍼석하거나 설익고, 보온 시 냄새가 빨리 날 수 있습니다.
- 도정한지 오래되지 않은 햅쌀이라도 보관상의 부주의로 쌀의 수분이 줄어들면 쌀이 말라 마른 쌀이 됩니다.
- 쌀에 벌레가 생기지 않게 하려면 쌀통에 마늘을 넣어 둡니다.

현재 시간 맞추는 방법

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

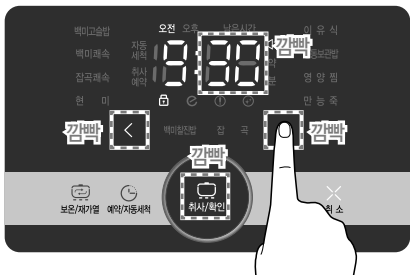
❶ 대기 상태에서 [설정] 버튼을 1회 누르십시오.

❷ [<], [>] 버튼을 눌러 시간을 맞춘 후 [취사/확인] 버튼을 누르십시오.

- [<] 버튼을 누르면 숫자가 1시간 단위로 내려갑니다.
- [>] 버튼을 누르면 숫자가 1시간 단위로 올라갑니다.
- [<], [>]버튼을 1초 이상 누르면 연속으로 동작됩니다.

❸ 시간 설정 후 [<], [>] 버튼을 눌러 분을 설정하십시오.

- [<] 버튼을 누르면 숫자가 1분 단위로 내려갑니다.
- [>] 버튼을 누르면 숫자가 1분 단위로 올라갑니다.



❹ [취사/확인] 버튼을 누르면 현재 시간 설정이 완료됩니다.

- 시간 설정 중 [취소] 버튼을 누르거나 15초 동안 버튼 입력이 없으면 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 시간 설정을 기억하고 정전 보상 기능을 위해 리튬 이온 배터리가 내장되어 있습니다. 배터리의 수명은 제품 성능에 따라서 차이가 날 수 있습니다.

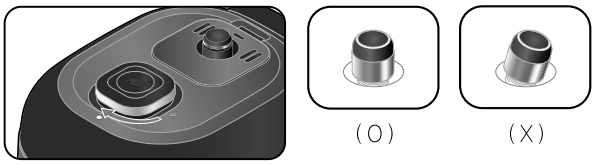
밥 짓는 방법

취사방법

❶ 전원플러그를 꽂은 후 뚜껑을 닫으십시오.

- 자동온도센서에 물기 및 이물질이 묻어 있으면 반드시 제거하십시오.
  (자동온도센서를 항상 청결하게 유지하면 언제나 풍미있고 맛있는 밥을 지을 수 있습니다.)
- 내솥 주위의 물기 및 이물질을 완전히 제거한 후 내솥을 본체에 넣으십시오.
- 압력 패킹이 바르게 끼워졌는지 확인하십시오.

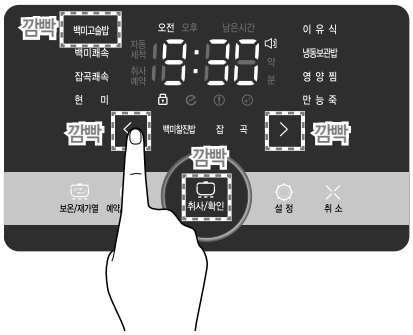
❷ 뚜껑 결합 손잡이를 돌려 잠금(●)에 맞추십시오.



- 압력추가 수평인지 항상 확인하십시오.
- 잠금(●)으로 맞추지 않고 [취사/확인] 버튼을 누르면 작동되지 않습니다.

❗ 뚜껑을 닫기 전에 클린커버가 장착되어 있는지 확인하세요. 클린커버가 장착되어 있지 않으면 핸들 잠금이 인식되지 않으며, 취사 기능이 작동하지 않습니다.

❸ [<], [>] 버튼을 이용해 원하는 메뉴를 선택하십시오.



- 대기상태에서 [<] 버튼을 누를 때마다 **백미고슬밥 → 백미쾌속 → 잡곡쾌속 → 현미 → 만능죽 → 영양찜 → 냉동보관밥 → 이유식** 순으로 선택됩니다.
- 대기상태에서 [>] 버튼을 누를 때마다 **백미고슬밥 → 이유식 → 냉동보관밥 → 영양찜 → 만능죽 → 현미 → 잡곡쾌속 → 백미쾌속** 순으로 선택됩니다.
- **백미찰진밥, 잡곡** 메뉴는 해당 버튼을 누르면 바로 선택됩니다.

❗ 백미찰진밥,백미고슬밥, 잡곡 메뉴 선택 후 [취사/확인] 버튼을 연속으로 누르면 쾌속 취사가 시작됩니다.

❹ [취사/확인] 버튼을 누르십시오.

- 취사가 시작되면 남은 예상 시간이 표시됩니다.

❗ 최대 인분으로 밥짓기를 하는 경우나 메뉴의 특성에 따라 압력추가 회전하지 않을 수 있으나 제품의 이상은 아닙니다.

취사가 완료되면 보온으로 자동 전환됩니다.

- 밥짓기가 끝나는 즉시 골고루 잘 섞으십시오.

⚠ 주 의 증기가 배출되기 전에 "이제부터 증기가 배출됩니다. 안전에 유의하여 주십시오."라는 음성 안내가 나온 다음 증기가 자동 배출되므로 놀라거나 화상을 입지 않도록 주의하십시오.

밥 짓는 방법

메뉴별 취사 시간

구분 / 메뉴명	취사량	취사시간	요리종류
백미찰진밥	2인분 ~ 6인분	약 25분 ~ 약 40분	쌀밥, 영양솥밥, 흑미밥
백미고슬밥	2인분 ~ 5인분	약 35분 ~ 약 45분	쌀밥, 낙지덮밥, 나물비빔밥, 카레라이스, 불고기 덮밥, 유부초밥, 김밥, 김치볶음밥, 콩나물밥
백미쾌속	2인분 ~ 4인분	약 15분 ~ 약 26분	쌀밥
잡곡	2인분 ~ 4인분	약 35분 ~ 약 45분	잡곡밥, 콩밥, 오곡밥, 모듬버섯밥, 견과류밥, 버섯죽순밥, 렌틸콩밥
잡곡쾌속	2인분 ~ 4인분	약 28분 ~ 약 35분	
현미	2인분 ~ 4인분	약 45분 ~ 약 55분	현미밥, 머쉬룸티안, 현미나물밥, 닭가슴살녹차밥, 새싹밥
냉동보관밥	2인분 ~ 4인분	약 40분 ~ 약 50분	쌀밥
영양찜	메뉴별 상세 요리 방법은 요리 안내를 참조하십시오.		삼계탕, 갈비찜, 닭찜, 수육, 만두찜, 토마토 달걀찜, 구운달걀, 삶은 달걀, 대합찜, 애호박찜, 꽃게찜, 두부찜, 생선찜, 오징어조림, 가지찜, 찐 고구마, 찐 감자, 찐 옥수수, 찐 밤, 떡볶이, 약밥, 밥피자, 버터 초콜릿 케이크, 생크림 케이크, 달걀찜, 스테이크, 잡채, 떡그라탕, 오향장육, 새우케첩볶음, 시루떡
만능죽			흰죽, 특미닭죽, 전복죽, 잣죽, 팥죽, 율무죽, 해삼죽, 오복죽
이유식			고구마사과죽, 감자당근죽, 브로콜리죽, 단호박스프, 참치채소무른밥

- 취사량은 요리 종류에 따라 다를 수 있습니다.
- 백미쾌속, 냉동보관밥의 물 높이는 백미 눈금으로 맞추십시오.
- 잡곡쾌속의 물 높이는 잡곡 눈금으로 맞추십시오.
- 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출 시 밥물이 뿜어져 나올 수 있습니다.
- 밥맛 조절 기능 사용 시 취사 시간이 달라질 수 있습니다.
- 쾌속취사 시 기준 물 눈금 이상으로 물을 넣으면 취사 시간이 늘어날 수 있습니다.
- 영양찜 기능 이용 후 취사 및 보온을 하게 되면 밥에 냄새가 배어들 수 있습니다.

쾌속 취사

- 밥 짓는 시간을 단축하려면 백미쾌속 또는 잡곡쾌속 메뉴를 선택하십시오.
- 백미찰진밥, 백미고슬밥 또는 잡곡 메뉴를 선택한 후 [취사/확인] 버튼을 연속해서 두 번 누르면 백미쾌속 또는 잡곡쾌속으로 취사가 시작됩니다.
- 쾌속 취사는 4인분 이하를 권장하며, 정상 취사보다 밥 상태가 좋지 않을 수 있습니다.
- 쾌속 취사는 취사 전 쌀을 불린 후 취사하면 한층 더 맛있는 밥을 드실 수 있습니다.

잡곡쾌속 메뉴

국내 최초로 잡곡을 20분대에 빠르게 취사할 수 있습니다.

- 대기 모드에서 '잡곡쾌속'을 선택하거나 잡곡 메뉴를 선택한 후 [취사/확인] 버튼을 연속해서 두 번 누르면 밥 짓는 시간이 단축됩니다.
- 잡곡쾌속 취사 시 2인분에서 20분대에 빠르게 취사할 수 있습니다.
- 잡곡쾌속은 4인분 이하를 권장하며 정상 취사보다 잡곡이 익은 상태가 좋지 않을 수 있습니다.
- 충분히 불린 서리태나 팥 등을 잡곡으로 취사 시 잡곡이 질어지는 현상이 발생할 수 있습니다. 이때 잡곡쾌속 취사를 이용하면 질어지는 현상이 호전될 수 있습니다.
- 잡곡 비율, 수온, 물양 과다 등으로 인하여 취사 시간이 달라질 수 있습니다.

밥맛 조절 기능

- 대기상태에서 [<], [>] 버튼을 이용해 '백미고슬밥'을 선택할 수 있으며 '백미찰진밥'은 해당 버튼을 이용해 바로 선택할 수 있습니다.
- 밥맛 조절은 입맛에 맞게 선택하여 사용하십시오.
- 취사가 진행 중일 때는 밥맛 조절 기능을 사용할 수 없습니다.
- 취사하는 도중 증기 배출 현상이 나타나는 것은 내솥의 내부 압력을 맞추기 위한 정상적인 작동입니다.

백미고슬밥
김밥과 초밥 등에 적합한 고슬고슬한 밥이 됩니다.

백미찰진밥
찰지고 탱글탱글한 밥이 됩니다.

참 고

멜라노이징 현상
쿠첸 전기압력밥솥은 밥의 밑부분이 눌게 되면서 옅은 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.

미세 밥맛 조절 방법

미세 밥맛 조절 기능

기본적으로 설정되어 있는 불림 시간이나 가열 온도를 조절해 취향에 맞게 밥맛을 조절할 수 있습니다.

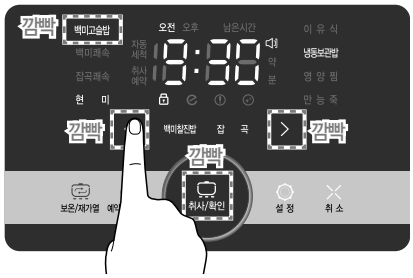
미세 밥맛 조절 기능은 백미고슬밥, 현미, 냉동보관밥, 백미찰진밥, 잡곡 메뉴에서 사용할 수 있습니다.

❶ 대기 상태에서 [설정] 버튼을 5회 누르십시오.

❷ [<], [>] 버튼을 이용해 원하는 메뉴를 선택하고 [취사/확인] 버튼을 누르십시오.

- [<] 버튼을 누를 때마다 **백미고슬밥 → 현미 → 냉동보관밥** 순으로 선택됩니다.
- [>] 버튼을 누를 때마다 **백미고슬밥 → 냉동보관밥 → 현미** 순으로 선택됩니다.

백미찰진밥, 잡곡 메뉴는 해당 버튼을 누르면 바로 선택됩니다.

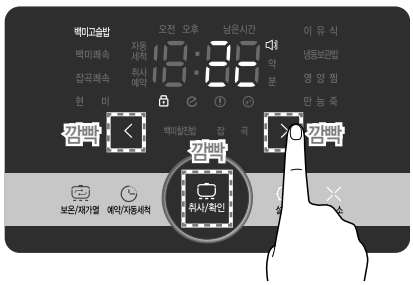


❸ [<], [>] 버튼을 이용해 불림 시간을 선택하고 [취사/확인] 버튼을 누르십시오.

- [<], [>] 버튼을 누를 때마다 **0분 ↔ 2분 ↔ 4분 ↔ 6분 ↔ 8분 ↔ 10분 ↔ 0분** 순으로 반복 선택됩니다.
- 기본 설정되어 있는 불림 시간으로 취사할 때는 0분으로 선택하고, 불림 시간을 늘리고 싶을 때는 2, 4, 6, 8, 10분 중 하나를 선택합니다.
- 불림 시간을 늘리면 쌀의 수분 흡수를 도우며 밥이 부드러워집니다.
- 불림 시간을 늘리면 취사 시간이 길어지며 수용성 전분이 용출되어 가라앉아 갈변 현상이 일반 취사보다 심하게 나타날 수 있습니다.

❹ [<], [>] 버튼을 이용해 가열 온도를 선택하십시오.

- [<], [>] 버튼을 누를 때마다 **0도 ↔ 2도 ↔ 4도 ↔ 6도 ↔ −2도 ↔ 0도** 순으로 반복 선택됩니다.
- 기본 설정되어 있는 가열 온도로 취사할 때는 0도를 선택하고 가열 온도를 높일 때는 2도, 4도, 6도를, 낮출 때는 −2도를 선택합니다.
- 구수한 밥맛을 원할 경우 2도, 4도, 6도를 선택하여 가열 온도를 높입니다.
- 구수한 밥맛을 원하지 않을 경우에는 −2도를 선택하여 가열 온도를 낮춥니다.
- 가열 온도를 높이면 갈변 현상이 일반 취사보다 심하게 나타날 수 있습니다.



❺ 미세 밥맛 조절 설정값을 저장하려면 [취사/확인] 버튼을 누르십시오.

- [취사/확인] 버튼을 누르면 바로 취사가 시작됩니다.
- 미세 밥맛 조절 중 [취소] 버튼을 누르거나 15초 동안 버튼 입력이 없으면 설정값이 저장되지 않고 대기 상태로 전환됩니다.

참 고

- 불림시간을 조정할 경우 예상 취사 시간이 변경됩니다.
- 취사 시간과 조리 상태는 쌀의 상태나 수온, 물 양 등에 의해서도 영향을 받을 수 있습니다.

예약취사 방법

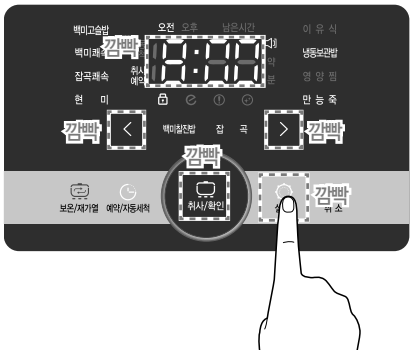
예약취사를 할 경우 (현재 시간이 오후 8시이고 오전 8시로 백미찰진밥 메뉴 예약 시)

주 의
- 현재 시간이 맞지 않으면 예약 시간도 틀려지므로 현재 시간을 정확히 맞추십시오.
- 현재 시간을 맞추는 방법은 18쪽을 참조하십시오.

❶ 대기 상태에서 뚜껑 손잡이를 잠금으로 맞추고 [예약/자동세척] 버튼을 누르십시오.

- 뚜껑 손잡이를 잠금으로 맞추지 않고, [예약/자동세척] 버튼을 누르면 예약이 되지 않습니다.
- 뚜껑을 닫기 전에 클린커버가 장착되어 있는지 확인하세요. 클린커버가 장착되어 있지 않으면 핸들 잠금이 인식되지 않으며, 예약취사 기능이 작동하지 않습니다.

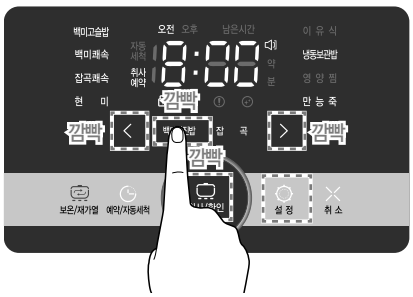
❷ [<], [>] 버튼을 이용해 예약 취사 시간을 설정한 후 [설정] 버튼을 누르십시오.



- [<] 버튼을 누르면 숫자가 10분 단위로 내려가며 [>] 버튼을 누르면 10분 단위로 올라갑니다.
- [<], [>] 버튼을 1초 이상 누르면 숫자가 연속적으로 올라가거나 내려갑니다.
- 예약 시간은 밥 짓기가 끝나는 시간입니다.
- 예약 시간은 현재 시간을 기준으로 최대 13시간 후까지 설정할 수 있습니다.
- 예약 취사가 완료된 후 예약했던 시간은 계속 기억됩니다.

- 시간을 설정할 때에는 '오전'인지 '오후'인지를 꼭 확인하십시오.
- 예약 시간 초기 설정 값은 오전 7시 30분입니다.

❸ [<], [>] 버튼을 이용해 메뉴를 선택하십시오.



- 백미찰진밥, 백미고슬밥, 잡곡, 현미, 냉동보관밥, 만능죽, 백미쾌속, 잡곡쾌속 메뉴만 예약 취사를 할 수 있습니다.
- [<], [>] 버튼을 누를 때마다 **백미고슬밥 ↔ 백미쾌속 ↔ 잡곡쾌속 ↔ 현미 ↔ 만능죽 ↔ 냉동보관밥** 순으로 선택됩니다.
- **백미찰진밥, 잡곡** 메뉴는 해당 버튼을 누르면 바로 선택됩니다.

❹ 설정을 마치려면 [취사/확인] 버튼을 누르십시오.

- 예약 취사가 시작되면 예약취사 완료 시간이 표시됩니다.
- 예약 취사가 완료된 후에는 마지막으로 설정한 예약 시간이 기억됩니다.
- 예약 취사가 완료되는 시간은 밥의 양이나 메뉴에 따라 약 30분 정도 차이가 날 수 있습니다.

- 25초가 경과하거나, [취소] 버튼을 누르면 예약이 취소됩니다.

예약취사 방법

예약취사를 할 경우

메뉴별 예약 가능 시간

- 이유식, 영양찜 메뉴는 예약취사가 되지 않습니다.
- 13시간 초과 예약 시 현재에서 13시간 후로 자동으로 재설정된 후 예약 취사를 진행합니다.

예약 가능 메뉴	예약 가능 시간
백미찰진밥	31분 후 ~ 13시간까지
백미쾌속	16분 후 ~ 13시간까지
잡곡쾌속	30분 후 ~ 13시간까지
잡곡, 백미고슬밥, 냉동보관밥	41분 후 ~ 13시간까지
현미	51분 후 ~ 13시간까지
만능죽	1시간 1분 후 ~ 13시간까지

예약취사 시 주의사항

- 여름철에는 쌀이 쉴 수 있으므로 예약 시간을 10시간이 초과되지 않도록 예약하십시오.
- 쌀이 개봉된지 오래 되었거나 많이 말라버린 경우에는 층밥 또는 싸라기 밥이 되는 수도 있습니다.
- 밥이 설익은 경우에는 표시된 눈금보다 반 정도 물을 더 넣으십시오.
- 밥을 지은 후 밥솥 내부가 뜨거운 상태에서 예약 취사를 하면 쌀이 쉴 수 있으므로 충분히 열을 식힌 후 예약하십시오.
- 기온과 식재료의 종류 및 상태에 따라 변질될 수 있으니 장시간 예약 설정은 하지 않는 것이 좋습니다.

영양찜/이유식 취사 방법

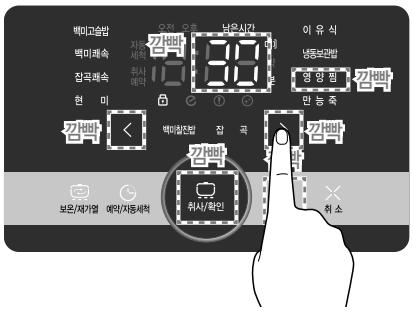
취사방법 (영양찜 30분 취사 시)

❶ 대기 상태에서 [<], [>] 버튼을 이용해 영양찜을 선택한 후 [설정] 버튼을 누르세요.

- 대기상태에서 [<] 버튼을 누를 때마다 **백미고슬밥 → 백미쾌속 → 잡곡 쾌속 → 현미 → 만능죽 → 영양찜 → 냉동보관밥 → 이유식** 순으로 선택됩니다.
- 대기 상태에서 [>] 버튼을 누를 때마다 **백미고슬밥 → 이유식 → 냉동보관밥 → 영양찜 → 만능죽 → 현미 → 잡곡쾌속 → 백미쾌속** 순으로 선택됩니다.

❷ [<], [>] 버튼을 이용해 취사 시간을 설정하십시오.

- 영양찜/이유식 설정 가능 시간: 15분 ~ 90분
- [<], [>] 버튼을 누를 때마다 **20 ↔ 25 ↔ 30 ↔ 35 ↔. . . ↔ 75 ↔ 80 ↔ 85 ↔ 90 ↔ 15 ↔ 20** 순으로 반복 선택됩니다.



❸ [취사/확인] 버튼을 누르십시오.

- 영양찜 취사가 시작되면 남은 시간이 표시됩니다.

보온/재가열

취사 후 보온 전환

취사가 완료되면 자동으로 보온으로 전환됩니다. 또는 대기 상태에서 [보온/재가열] 버튼을 누르십시오.

● 보온으로 전환되면 현재시간 대신 보온 경과 시간이 표시됩니다.
- 59분까지는 분단위로 표시되며 이후부터는 1시간 단위로 199시간까지 표시됩니다.
- 199시간에서 시간이 넘어갈 경우 199에서 시간 표시가 정지됩니다.

재가열하기

보온 중인 밥을 새로 한 밥과 같이 따끈따끈한 밥으로 만들어 줍니다.

보온 상태에서 [보온/재가열] 버튼을 누르십시오.

- 재가열 시간은 15분입니다.
- 재가열 중 [보온/재가열] 버튼을 누르면 보온으로 전환됩니다.
- 재가열이 끝나면 보온 상태로 전환됩니다.

참 고
- 재가열이 끝나면 곧바로 밥을 드시는 것이 좋습니다.
- 백미 이외의 메뉴(잡곡, 현미 등)는 취사 후 바로 드시는 것이 좋으며 재가열 시 밥 색깔이 변하거나 냄새가 날 수 있습니다.
- 재가열 기능을 너무 자주 사용하면 밥이 변색되거나 마르는 경우가 있습니다.
- 뚜껑 결합 손잡이가 잠금 (●) 위치에 있을 때만 재가열이 진행되며, 열림(○) 위치에 있을 때는 경고음이 울린 후 대기상태로 전환됩니다. (클린커버가 장착되어 있지 않으면 핸들 잠금이 인식되지 않으며, 재가열 기능이 작동하지 않습니다.)

보온할 때 주의사항

- **밥을 섞어 가운데로 모으십시오.**
  - 내솥의 주변에 있는 밥의 건조를 막기 위해 밥을 아래위로 잘 섞어서 밥을 가운데로 모으십시오.
  - 밥이 내솥 뚜껑에 닿지 않도록 하십시오.
- **보온 시 주걱을 넣어두지 마십시오.**
  - 주걱을 넣어둔 채로 보온을 하게 되면 밥이 굳고 변색이 되며 냄새가 날 수 있습니다.
  - 나무 주걱 등은 세균을 발생시켜 냄새의 원인이 됩니다.
- **보온은 12시간 이내가 적당합니다.**
  - 12시간 이상 보온하면 밥의 풍미가 없어지며, 변색 또는 냄새가 날 우려가 있습니다.
  - 보온 시 뚜껑을 확실히 닫으십시오.
  - 백미만 보온하십시오. 잡곡, 현미 등은 가급적 보온하지 말고 취사 후 바로 드시기 바랍니다.
- 보온 및 재가열 시에는 항상 클린커버를 장착하십시오.

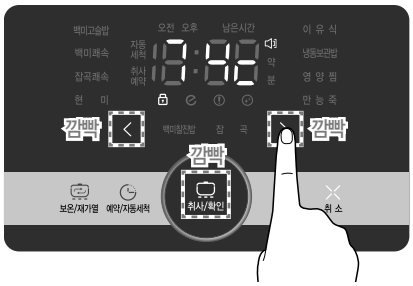
보온 온도 조절 방법

보온 온도 조절 방법

❶ 대기 상태에서 [설정] 버튼을 3회 누르십시오.

❷ [<], [>] 버튼을 이용해 보온 온도를 설정하십시오.

- [<], [>] 버튼을 누를 때마다 69℃ ↔ 70℃ ↔ 71℃ ↔ 72 ℃ ↔ 73℃ ↔ 74℃ ↔ 75℃ ↔ 76℃ ↔ 77℃ ↔ 78℃ ↔ 79℃ ↔ 80℃ ↔ 69℃ 순으로 반복됩니다.
- 기본 설정값은 74도 입니다.
- 밥이 차갑거나 쉰 냄새가 날 때에는 기본 온도 보다 2에서 3도 높이십시오.
- 밥이 누렇게 변하면 기본 온도보다 2에서 3도 낮추십시오.

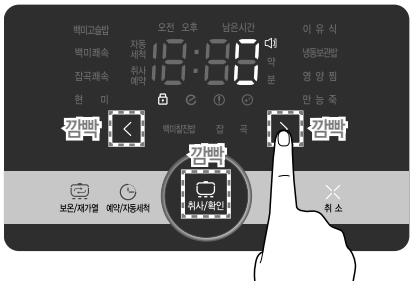


❸ [취사/확인] 버튼을 누르십시오.

- [취사/확인] 버튼을 누르면 보온 온도가 저장되고 보온 가열량 조절 모드로 넘어갑니다.
- 보온 온도 설정 중에 [취소] 버튼을 누르거나 버튼 입력 없이 15초가 지나면 설정이 취소되고 보온 상태로 전환됩니다.

❹ [<], [>] 버튼을 이용해 보온 가열량을 설정하십시오.

- [<], [>] 버튼을 누를 때마다 –2 ↔ –1 ↔ 0 ↔ 1 ↔ 2 ↔ 3 ↔ 4 ↔ 5 ↔ –2 순으로 반복됩니다.
- 기본 설정값은 0입니다.
- 뚜껑에 물맺힘이 많을 경우 1에서 5사이의 값을 선택하여 가열량을 높이십시오.
- 내솥 테두리의 밥 퍼짐이 심하거나 쉰 냄새가 날 경우 –2나 –1을 선택하여 가열량을 낮추십시오.



❺ [취사/확인] 버튼을 눌러 설정을 완료하십시오.

- [취사/확인] 버튼을 누르면 보온 가열량이 저장되고 모든 설정이 완료됩니다.
- 보온 가열량 설정 중에 [취소] 버튼을 누르거나 버튼 입력 없이 15초가 지나면 설정이 취소되고 보온 상태로 전환됩니다.

언어/음성 조절 및 자동세척 방법

언어/음성 조절 방법

❶ 대기 상태에서 [설정] 버튼을 2회 누르십시오.

- 기본 설정: 한국어, 볼륨 2단

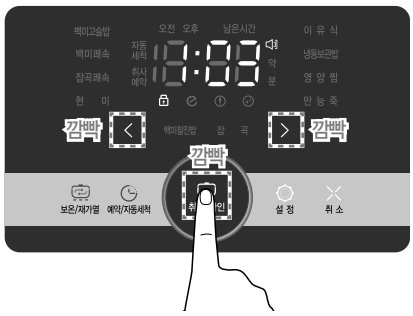
❷ [<], [>] 버튼을 이용해 언어 및 음량을 선택하십시오.

- **0:00 ↔ 1:01 ↔ 1:02 ↔ 1:03 ↔ 1:04 ↔ 2:01 ↔ 2:02 ↔ 2:03 ↔ 2:04 ↔ 3:01 ↔ 3:02 ↔ 3:03 ↔ 3:04 ↔ 0:00** 순으로 반복됩니다.
  숫자의 의미는 다음과 같습니다.

앞자리	언어	뒷자리	음량
0	음성 꺼짐	01	1단
1	한국어	02	2단
2	중국어	03	3단
3	영어	04	4단

❸ [취사/확인] 버튼을 눌러 설정을 완료하십시오.

- 언어 및 음량 설정 중에 [취소] 버튼을 누르거나 15초 동안 버튼 입력이 없으면 설정이 취소되고 대기 상태로 전환됩니다.



자동세척 방법

자동세척 모드를 이용하면 뚜껑 내부의 증기가 배출되는 통로를 깨끗하게 유지할 수 있습니다.
이물질을 제거하여 이물질로 인해 발생할 수 있는 악취를 없애고 세균 발생을 억제하는 기능입니다.

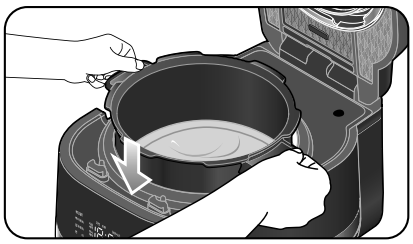
주 의
- 증기 배출구로 고온, 고압의 증기가 배출되오니 주의하십시오.
- 물 이외의 세제, 비누, 기타 약품 등은 절대 넣지 마십시오.

❶ 계량컵을 이용하여 내솥의 자동세척 물 눈금에 맞춰 물을 넣으십시오.

❷ 내솥을 밥솥에 넣은 후, 뚜껑을 닫고 손잡이를 돌려 잠금 (●)에 맞추십시오.

❗ 뚜껑 손잡이를 잠금으로 맞추지 않고, [예약/자동세척] 버튼을 누르면 자동세척 기능이 작동하지 않습니다.

❗ 뚜껑을 닫기 전에 클린커버가 장착되어 있는지 확인하세요. 클린커버가 장착되어 있지 않으면 핸들 잠금이 인식되지 않으며, 자동세척 기능이 작동하지 않습니다.



❸ 대기 상태에서 [예약/자동세척] 버튼을 2회 누른 후 [취사/확인] 버튼을 누르십시오.

- 자동세척은 16분 동안 진행됩니다.
- 자동세척이 종료되면 대기 상태로 전환됩니다.
- 아무런 버튼을 누르지 않고 15초가 지나거나, [취소] 버튼을 누르면 취소되고 대기상태로 복귀됩니다.

자동세척/패킹 교체 시기 알림 기능

자동세척 알림 기능

해당 제품을 사용 후 자동세척 시기가 되면
"자동세척 알림" 표시등(✦)이 켜집니다.
표시등이 켜지면 자동세척을 진행 후 사용하십시오.

❗ 자동 세척은 29쪽을 참조하십시오.

❗ 자동 세척을 하지 않으면, 다음 취사 시 냄새가 발생할 수 있습니다.

자동세척 알림 시기

해당 제품으로 30회 취사를 완료하거나, 영양찜 기능을 이용하여 요리를 완료 한 경우에 자동세척 알림이 표시됩니다.

❗ 자동 세척을 진행하지 않으면, 절전모드를 제외하고 자동세척 알림이 계속 표시됩니다.

❗ 알림표시를 원하지 않으실 경우, 아래 알림 설정 방법을 통해 해지하시기 바랍니다.

자동세척 알림 설정 방법

자동세척 알림 설정을 통하여, 기능을 설정 및 해지할 수 있습니다.

❶ 대기 상태에서 [설정] 버튼을 6회 누르십시오.

❷ [<], [>] 버튼을 이용해 On 또는 OFF를 선택하십시오.

- [<], [>] 버튼을 누를 때마다 **ON → OFF → ON** 순으로 선택됩니다.
- 기본 설정은 On입니다.
- 기능을 해제하려면 OFF를 선택하십시오.

❸ [취사/확인] 버튼을 누르십시오.

- 설정한 후 아무런 버튼을 누르지 않고 15초가 지나거나,
  [취소] 버튼을 누르면 설정이 취소되고 대기 상태로 전환됩니다.

패킹 교체 시기 알림 기능

밥솥을 일정 시간 사용한 후 패킹 교체 시기가 되면
패킹 교체 시기 알림 (⚠)아이콘이 표시됩니다.
패킹 교체 알림이 표시되면 패킹을 교체한 후 사용하십시오.

⚠ 패킹 교체는 13쪽을 참조하십시오.

⚠ 패킹 교체를 제때 하지 않으면 증기 누설이 발생할 수 있습니다.

패킹 교체 알림 시기

취사를 약 730회 진행한 이후에 패킹 교체 알림이 표시됩니다.

참 고 패킹 교체 알림이 표시되어도 취사나 보온 기능은 정상 작동합니다.

패킹 교체 알림 설정하기

패킹 교체 알림 기능을 켜거나 끌 수 있습니다.

❶ 대기 상태에서 [설정] 버튼을 4회 누르십시오.

❷ [<], [>] 버튼을 이용해 On, OFF, CLE를 선택하십시오.

- 패킹 교체 알림 기능을 사용하려면 On을 선택하십시오.
- 패킹 교체 알림 기능을 끄려면 OFF를 선택하십시오.
- 패킹 교체 알림 기능을 초기화하려면 CLE를 선택하십시오.

⚠ 패킹 교체 알림 초기화하기는 32쪽을 참조하십시오.

❸ [취사/확인] 버튼을 누르십시오.

- 설정한 후 아무런 버튼을 누르지 않고 15초가 지나거나,
  [취소] 버튼을 누르면 설정이 취소되고 대기상태로 복귀됩니다.

자동세척/패킹 교체 시기 알림 기능

패킹 교체 알림 초기화하기

13쪽의 방법 안내에 따라 패킹 교체를 완료 하신 후에 다음과 같이 패킹 교체 알림을 초기화합니다.

❶ 대기 상태에서 [설정] 버튼을 4회 누르십시오.

❷ [<], [>] 버튼을 이용해 CLE를 선택하십시오.

- [<], [>] 버튼을 누를 때마다 **ON ↔ OFF ↔ CLE ↔ ON** 순으로 변경됩니다.

❸ [취사/확인] 버튼을 누르십시오.

- 설정한 후 아무런 버튼을 누르지 않고 15초가 지나거나, [취소] 버튼을 누르면 설정이 취소되고 대기상태로 전환됩니다.

주 의 패킹 교체 알림 표시 이전에 패킹을 교환할 경우에도 패킹 교체 후 패킹 교체 알림을 초기화하십시오. 초기화하지 않으면 교체 시기 이전에 패킹 교체 알림이 표시됩니다.

화면 밝기 설정 방법

화면 밝기 설정하기

❶ 대기 상태에서 [설정] 버튼을 7회 누르십시오.

❷ [<], [>] 버튼을 이용해 화면밝기를 설정하십시오.

- [<], [>] 버튼을 누를 때마다 **1** ↔ **2** ↔ **3** ↔ **4** ↔ **5** 단계 순으로 반복됩니다.
- 기본 설정값은 3단계 입니다.

❸ [취사/확인] 버튼을 눌러 설정을 완료하십시오.

- [취사/확인] 버튼을 누르면 화면밝기가 저장되고 모든 설정이 완료됩니다.
- 화면밝기 설정 중에 아무런 버튼을 누르지 않고 15초가 지나거나 [취소]버튼을 누르면 설정이 취소되고 대기상태로 전환됩니다.

요리안내

백미찰진밥

- **재료 :** 쌀, 물
- **조리방법**

1. 쌀을 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
2. 분량의 쌀을 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
3. 내솥에 씻은 쌀을 담고 인분수에 맞는 백미 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 백미찰진밥을 선택하여 [취사/확인] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

백미고슬밥

- **재료 :** 쌀, 물
- **조리방법**

1. 쌀을 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
2. 분량의 쌀을 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
3. 내솥에 씻은 쌀을 담고 인분수에 맞는 백미 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 백미고슬밥을 선택하여 [취사/확인] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

백미쾌속

- **재료 :** 쌀, 물
- **조리방법**

1. 쌀을 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
2. 분량의 쌀을 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
3. 내솥에 씻은 쌀을 담고 인분수에 맞는 백미 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 백미쾌속을 선택하여 [취사/확인] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

콩밥

- **재료 :** 쌀, 여러 가지 콩, 물
- **조리방법**

1. 쌀과 콩을(쌀과 콩의 비율 약9:1) 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
2. 쌀과 콩을 섞어 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
3. 내솥에 씻은 쌀과 콩을 담고 인분 수에 맞는 잡곡 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 잡곡을 선택하여 [취사/확인] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오

※ 콩은 미지근한 물에 15분 이상 불려 주십시오.

※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.

오곡밥

- **재료 :** 찹쌀 2컵, 서리태(검정콩) ½컵, 붉은 팥 ½컵, 소금 ½큰술, 차수수+차조+찰기장=1컵, 물+팥 삶은 물=3컵
- **조리방법**

1. 찹쌀, 차수수, 차조, 찰기장, 서리태는 각각 깨끗이 씻어 체에 받쳐 두십시오.
2. 팥은 깨끗이 씻어 센 불에 삶아 첫물을 따라 버리고 다시 찬물을 넉넉히 넣어 팥알이 터지기 직전까지 삶아 주십시오.
3. 내솥에 준비한 찹쌀과 잡곡을 담고 팥 삶은 물에 섞어 소금간을 한 뒤 잡곡 물 눈금 3까지 물을 부어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 잡곡을 선택하여 [취사/확인] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

※ 콩은 미지근한 물에 15분 이상 불려 주십시오.

※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.

머쉬룸티안

- **재료 :** 현미 2컵, 브라운그래비소스 20g, 소금 약간, 깻잎 2장, 호박 ⅓개, 해송이버섯 1팩
- **조리방법**

1. 현미를 깨끗이 씻어서 내솥에 넣고 현미 물눈금 2까지 물을 부어 주십시오.
2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
3. 메뉴의 현미를 선택하여 [취사/확인] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
4. 호박은 잘게 깍둑 썰어 소금을 넣고 살짝 볶아 주십시오.
5. 해송이 버섯은 브라운그래비소스에 살짝 버무려 두십시오.
6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.
7. 현미밥을 몰드에 넣고 볶은 호박을 넣은 후 다시 현미밥으로 덮어 형태를 잡아준 뒤 몰드에서 빼내어 주십시오.
8. 브라운 그래비소스에 버무린 해송이 버섯을 쌓은 뒤 깻잎채를 올려 주십시오.

※ 버섯은 각 가정의 기호에 따라 선택하셔도 좋습니다.

견과류밥

- **재료 :** 쌀 4컵, 호두 4개, 잣 2큰술, 아몬드 2큰술, 캐슈너트 2큰술, 은행 15개, 청주 1큰술
- **양념장 :** 간장 4큰술, 고춧가루 ½작은술,깨소금 2작은술, 다진 파 2큰술,다진 마늘 ½큰술, 참기름 1작은술
- **조리방법**

1. 호두는 겉껍질을 제거한 뒤 따뜻한 물에 불려 속껍질을 제거하여 주십시오.
2. 은행은 기름을 조금 넣어 볶거나 끓는 물에 2~3분 삶아 껍질을 벗겨 주십시오.
3. 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 백미 물눈금 4까지 부은 후 청주, 호두, 은행, 아몬드, 캐슈너트, 잣을 넣어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 잡곡을 선택하여 [취사/확인] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
6. 취사가 완료되면 기호에 따라 준비한 양념장에 비벼 드십시오.

버섯죽순밥

- **재료 :** 쌀 4컵, 느타리버섯 200g, 죽순 100g, 은행 10개, 청주 1큰술
- **양념장 :** 간장 4큰술, 고춧가루 ½작은술,깨소금 2작은술, 다진 파 2큰술,다진 마늘 ½큰술, 참기름 1작은술
- **조리방법**

1. 느타리버섯은 씻어 먹기 좋은 크기로 찢어두고, 죽순은 살짝 데쳐 빗살 사이사이의 하얀 부분을 제거한 후 빗살 모양을 살려 얇게 저며 주십시오.
2. 은행은 기름을 조금 넣어 볶거나 끓는 물에 2~3분 삶아 껍질을 벗겨 주십시오.
3. 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 백미 물눈금 4까지 부은 후 느타리버섯, 죽순, 은행, 청주를 넣어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 잡곡을 선택하여 [취사/확인] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
6. 취사가 완료되면 기호에 따라 준비한 양념장에 비벼 드십시오.

렌틸콩밥

- **재료 :** 쌀, 렌틸콩, 물
- **조리방법**

1. 쌀과 콩을(쌀과 콩의 비율 약8:2) 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
2. 쌀과 콩을 섞어 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
3. 내솥에 씻은 쌀과 콩을 담고 인분 수에 맞는 잡곡 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 잡곡을 선택하여 [취사/확인] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.

현미 나물밥

- **재료 :** 현미 2컵, 다시마 육수 2½컵, 참나물 50g, 삶은 고사리 100g, 콩나물 100g, 표고버섯 3개, 당근 ⅓개, 참기름 1큰술, 다진 마늘 1작은술, 깨소금 약간
- **조리방법**

1. 현미는 깨끗이 씻어 다시마 육수에 담가 불려 두십시오.
2. 참나물은 손질하여 소금물에 담가 놓고 콩나물은 꼬리를 잘라 손질하고 삶은 고사리도 먹기 좋은 길이로 잘라 주십시오.
3. 표고버섯과 당근은 먹기 좋은 크기로 깍뚝 썰기 해주십시오.
4. 내솥에 불린 현미와 준비한 나물, 채소를 넣은 후 참기름, 다진 마늘과 깨소금을 넣어주십시오.
5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
6. 메뉴의 현미를 선택하여 [취사/확인] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
7. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

흑미밥

- **재료 :** 쌀, 흑미, 물
- **조리방법**

1. 쌀과 흑미를 (쌀과 흑미의 비율 약9:1) 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
2. 쌀과 흑미를 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
3. 내솥에 씻은 쌀과 흑미를 담고 인분 수에 맞는 백미 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 백미찰진밥을 선택하여 [취사/확인] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오

콩나물밥

- **재료 :** 쌀 3컵, 콩나물 150g, 다진 쇠고기 100g
- **양념장 :** 간장 5큰술, 고춧가루 1큰술,깨소금 2작은술, 다진 파 1큰술, 다진 마늘 1작은술, 참기름 1작은술
- **조리방법**

1. 콩나물은 꼬리를 떼고 깨끗이 씻어 물기를 빼주십시오.
2. 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 백미 물눈금 3까지 부은 후 콩나물과 고기를 얹어 주십시오.
3. 분량의 재료를 넣어 양념장을 만들어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 백미고슬밥을 선택하여 [취사/확인] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
6. 취사가 완료되면 콩나물과 쇠고기를 고루 섞어 퍼 담고 기호에 따라 준비한 양념장에 비벼 드십시오.

※ 재료특성에 따라 육즙이나 염분에 의한 누름이 발생할 수 있습니다.

요리안내

잡곡

- **재료 :** 쌀, 여러가지 잡곡, 물
- **조리방법**

1. 쌀과 잡곡을(쌀과 잡곡의 비율 약 7:3) 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
2. 쌀과 잡곡을 섞어 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
3. 내솥에 씻은 쌀과 잡곡을 담고 인분수에 맞는 잡곡 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 잡곡을 선택하여 [취사/확인] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

※ 콩은 미지근한 물에 15분 이상 불려 주십시오.

※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.

잡곡쾌속

- **재료 :** 쌀, 여러가지 잡곡, 물
- **조리방법**

1. 쌀과 잡곡을(쌀과 잡곡의 비율 약 7:3) 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
2. 쌀과 잡곡을 섞어 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
3. 내솥에 씻은 쌀과 잡곡을 담고 인분수에 맞는 잡곡 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 잡곡쾌속을 선택하여 [취사/확인] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

※ 콩은 미지근한 물에 15분 이상 불려 주십시오.

※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.

현미

- **재료 :** 현미, 물
- **조리방법**

1. 현미를 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
2. 분량의 현미를 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
3. 내솥에 씻은 현미를 담고 인분수에 맞는 현미 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 현미를 선택하여 [취사/확인] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

닭가슴살 녹차밥

- **재료 :** 현미 2컵, 녹차잎 3g, 녹차가루 10g, 닭가슴살 4쪽, 샐러리 5g, 올리브오일·소금·후추·라임·로즈메리 약간
- **조리방법**

1. 현미를 깨끗이 씻어 녹차가루, 녹차잎과 함께 내솥에 넣고 현미 물 눈금 2까지 물을 부어 주십시오.
2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
3. 메뉴의 현미를 선택하여 [취사/확인] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
4. 닭가슴살은 소금, 후추를 뿌려 약 1시간 가량 재운 뒤 팬에 올리브 오일을 넣고 구운 후 얇게 썰어 준비해 주십시오.
5. 라임은 반달모양으로 썰어 준비하고 샐러리는 채를 썰어 준비해 주십시오.
6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞은 뒤 녹차밥과 닭가슴살을 그릇에 담고 라임과 로즈메리, 샐러리를 곁들여 담아내어 주십시오.

모듬버섯밥

- **재료 :** 쌀 4컵, 만가닥버섯 60g, 팽이버섯 40g, 양송이버섯 4개, 새송이버섯 60g, 청주 1큰술
- **양념장 :** 간장 4큰술, 고춧가루 ½작은술, 깨소금 2작은술, 다진 파 2큰술, 다진 마늘 ½큰술, 참기름 1작은술
- **조리방법**

1. 만가닥버섯과 팽이버섯은 씻어 가닥가닥 찢어두고 양송이버섯은 껍질을 벗기고 도톰하게 저며 주십시오.
2. 새송이버섯은 길이대로 저민 후 먹기 좋은 크기로 등분하여 주십시오.
3. 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 백미 물 눈금 4까지 부은 후 버섯, 청주를 넣어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 잡곡을 선택하여 [취사/확인] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
6. 취사가 완료되면 기호에 따라 준비한 양념장에 비벼 드십시오.

새싹밥

- **재료 :** 현미 2컵, 새싹채소 조금씩
- **양념고추장 :** 고추장 ½컵, 쇠고기(다진 것) 40g, 참기름 1큰술, 꿀 1큰술, 설탕 1큰술, 물 ⅓컵
- **조리방법**

1. 현미를 깨끗이 씻어서 내솥에 넣고 현미 물 눈금 2까지 물을 부어 주십시오.
2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
3. 메뉴의 현미를 선택하여 [취사/확인] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
4. 냄비에 참기름을 두르고 다진 쇠고기를 볶다가 고추장과 물을 넣고 걸쭉해질 때까지 잘 저어 볶은 후 설탕, 꿀, 참기름을 넣고 조금 더 볶아 주십시오.
5. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞은 뒤 현미밥 위에 준비된 새싹채소를 예쁘게 담아내어 주십시오.
6. 고추장은 새싹이 흐트러지지 않게 올려주십시오.

닭찜

- **재료 :** 닭 1마리(약 800~900g), 감자 50g, 당근 50g, 소금·후춧가루 약간, 생강즙 1큰술
- **양념장 :** 진간장 3큰술, 다진 파 2큰술, 다진 마늘 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 밑간하여 주십시오.
2. 당근과 감자는 먹기 좋은 크기로 잘라 주십시오.
3. 분량의 재료를 넣어 양념장을 만들어 주십시오.
4. 준비한 모든 재료에 양념을 넣고 버무려 30분 정도 재워 양념이 배도록 한 다음 내솥에 넣어 주십시오.
5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아주십시오.
6. 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 35분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

오향장육

- **재료 :** : 돼지고기 500g, 간장 110ml,설탕 2큰술, 무명실 조금, 물 3컵
- **오향 :** 통후추 6알, 통계피 7cm, 팔각 4개
- **조리방법**

1. 돼지고기는 흐트러지지 않고 단단하게 익도록 무명실로 잘 묶어 주십시오.
2. 묶은 돼지고기를 그릇에 담고 간장, 설탕, 오향을 넣어 재워 주십시오.
3. 내솥에 2의 재료를 넣은 후 물 3컵을 부어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 60분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
6. 요리가 완료되면 돼지고기를 꺼내 무명실을 잘라서 풀어 주십시오.
7. 오향장육을 식혀서 0.2cm 두께로 얇게 썰어 주십시오.

삼계탕

- **재료 :** 닭 600g, 통마늘 4쪽, 찹쌀 ¾컵, 수삼 1~2뿌리, 대추 2개, 물 3컵, 소금·후춧가루 약간
- **조리방법**

1. 닭의 배 아래 양쪽에 칼집을 내어 구멍을 뚫어 주십시오.
2. 손질한 닭의 뱃속에 불린 찹쌀을 채워 넣어 주십시오. (찹쌀은 2시간 정도 불리는 것이 좋습니다.)
3. 닭 안에 수삼, 대추, 마늘을 넣어서 다리를 엇갈리게 하여 고정시켜 주십시오. 식성에 따라 걸쭉한 국물을 원하시면 찹쌀의 반을 닭의 밖으로 꺼내 조리하여 주십시오.
4. 3을 내솥에 넣고 물 3컵을 부어 주십시오.
5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
6. 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 60분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

새우케첩볶음

- **재료 :** 중하 15마리, 대파 ⅓개,양파 30g, 당근 30g
- **케첩소스 :** 케첩 4큰술, 설탕 1½큰술, 전분가루 1½큰술, 물 1½큰술,소금·간장·후춧가루 약간
- **조리방법**

1. 새우는 머리와 내장을 제거하고 꼬리쪽한마디와 꼬리만 남기고, 껍질을 벗긴 후소금물에 살짝 헹궈 준비해 주십시오.
2. 대파는 어슷썰고 양파는 새우 크기보다작게 자르고 당근은 반달썰기 해주십시오.
3. 내솥에 새우, 대파, 양파, 당근, 케첩 소스를 넣고 섞어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 15분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
6. 요리가 완료되면 주걱으로 잘 섞어 주십시오.

수육

- **재료 :** 돼지고기 600g, 대파 1개, 생강 1뿌리, 마늘 5쪽, 물 3컵
- **조리방법**

1. 기름을 떼낸 제육을 내솥에 넣고 손질한 대파, 생강, 마늘을 넣은 다음 물 3컵을 부어 주십시오.
2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
3. 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 50분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

※ 재료 특성에 따라 육즙이나 염분에 의한 눌음이 발생할 수 있습니다.

※ 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출시 국물이 뿜어져 나올 수 있으니 주의해 주십시오.

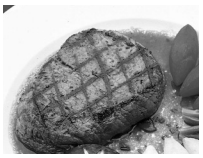
※ 덩이가 큰 경우 2~3군데 깊게 칼집을 내어 주십시오.

달걀찜

- **재료 :** 달걀 3개, 물 또는 멸치 다시마 육수 300ml, 새우젓 ½작은술, 소금 약간,당근 15g, 파 푸른부분 15g
- **조리방법**

1. 그릇에 달걀과 물 또는 멸치 다시마 육수를 넣고 풀어 주십시오.
2. 당근과 파의 푸른 부분은 잘게 다져서 1과 같이 섞어 주십시오.
3. 새우젓은 다져서 물을 약간 섞어 국물을 만들어 2에 넣고 소금으로 간해 주십시오.
4. 내솥에 3을 부어 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아주십시오.
5. 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

요리안내



스테이크

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

1. 고기에 후춧가루와 소금을 뿌려 간이 배이게 한 다음 고기를 내솥에 넣고 반컵 가량의 물을 부어 주십시오.
2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
3. 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 30분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
4. 요리가 완료되면 고기를 꺼내어 스테이크소스를 끼얹어 주십시오.

- **와인소스 만드는 법.**

양송이, 마늘, 양파를 다지고 소금, 후춧가루로 간하여 볶아 주십시오. 여기에 레드와인을 넉넉히 넣어 끓인 후 케첩, 바비큐소스, 통후추,월계수잎을 넣어 졸여 주십시오.

찐 밤

- **재료 :** 밤 15개
- **조리방법**

1. 내솥에 물 2컵을 부어 주십시오.
2. 찜판을 내솥에 넣고 그 위에 밤을 올려 놓아 주십시오. (밤은 터짐 방지를 위해 껍질을 일부 벗기고 찜판에 놓아 주십시오.)
3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
4. 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 30분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
5. 요리가 완료되면 밤이 뜨거우므로 주의하십시오.

※ 시판 찜판 별도 구입

찐 감자

- **재료 :** 감자 (200g이하) 3개
- **조리방법**

1. 내솥에 물 2컵을 부어 주십시오.
2. 찜판을 내솥에 넣고 그 위에 잘 씻은 감자를 올려 놓아 주십시오.
3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
4. 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 45분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
5. 요리가 완료되면 감자가 뜨거우므로 주의하십시오.

※ 큰 감자(200g이상)는 반으로 잘라서 조리하십시오.

※ 시판 찜판 별도 구입

잡채

- **재료 :** 당면 150g, 청피망 ½개, 홍피망 ½개, 당근 70g, 양파 70g, 시금치 약간, 팽이버섯 70g, 어묵 70g, 식용유 1½큰술, 물 ½컵
- **양념장 :** 설탕 · 간장 · 참기름 · 통깨 · 깨소금 약간씩
- **조리방법**

1. 피망, 양파, 당근, 어묵은 잘게 채썰고 팽이버섯은 다듬어 깨끗이 씻어 주십시오. 시금치는 끓는 물에 살짝 데쳐서 물기를 꼭 짠 후 먹기 좋게 썰어 주십시오.(피망, 당근은 2~3㎝ 정도가 적당하고 양파, 어묵은 5㎝ 정도로 채 써는 것이 적당합니다.)
2. 미지근한 물에 당면을 20분 정도 담가둔 후 찬물에 넣어 씻은 뒤 건져 주십시오. (당면을 오래 담가두면 잡채 완료 후 당면이 퍼지거나 뭉치는 경우가 있습니다. 기호에 따라서 면을 담가두는 시간을 10분에서 30분 사이로 조절해 주십시오.)
3. 내솥에 식용유와 물을 넣은 후 불린 당면을 넣고, 준비한 어묵과 채소를 넣어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 25분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.(당면을 많이 불렸거나, 소비자 기호에 따라 좀 더 쫄깃한 면을 원하시면 시간을 20분으로 설정해 주십시오.)
6. 분량의 재료를 넣어 양념장을 만들어 주십시오.
7. 요리가 완료되면 뚜껑을 열어 데쳐 놓은 시금치와 기호에 따라 양념장을 넣고 골고루 섞어 주십시오.

갈비찜

- **재료 :** 소갈비 600g, 당근 1개, 양파 ½개, 배 ¼개, 밤 10개, 은행 10개, 설탕 2큰술, 술 2큰술
- **양념장 :** 진간장 7큰술, 깨소금 1큰술, 다진 마늘 1큰술, 후춧가루 1작은술, 참기름 1작은술, 다진 파 2큰술, 물엿 2큰술
- **조리방법**

1. 토막 낸 갈비를 기름기와 힘줄을 제거하고 찬물에 2시간 담가 핏물을 빼주십시오.
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 밤톨 크기로 깎고 양파와 배는 강판에 갈아 즙을 만들어 주십시오.
4. 분량의 재료를 넣어 양념장을 만들어 주십시오.
5. 준비한 모든 재료에 양념을 넣고 버무려 1시간 정도 재워 양념이 배도록 한 다음 내솥에 넣어 주십시오.
6. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
7. 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 45분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

※ 육즙과 양념장, 배즙으로 요리되므로 물을 넣을 필요가 없습니다.

※ 물을 추가로 넣으실 경우 증기 배출 시 국물이 뿜어져 나올 수 있으니 주의해 주십시오.

영양솥밥

- **재료 :** 쌀 4컵, 콩(밤콩 또는 검은콩) 40g, 수삼 2뿌리, 밤 4개, 대추 4개, 은행 12개, 잣 1큰술, 청주 2큰술
- **양념장 :** 간장 4큰술, 고춧가루 ½작은술, 깨소금 2작은술, 다진 파 2큰술, 다진 마늘 ½큰술, 참기름 1작은술
- **조리방법**

1. 수삼은 깨끗이 씻어 뇌두 부분을 잘라내고 얇게 어슷썰어 주십시오.
2. 밤은 껍질을 벗겨 반으로 썰고, 대추는 깨끗이 씻어 씨를 발라내고 굵게 채썰어 주십시오.
3. 은행은 기름을 조금 넣어 볶거나 끓는 물에 2~3분 삶아 껍질을 벗겨 주십시오.
4. 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 백미 물 눈금 4까지 부은 후 청주, 콩, 수삼, 밤, 대추를 넣어 잘 섞어 주십시오.
5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
6. 메뉴의 백미찰진밥을 선택하여 [취사/확인] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
7. 취사가 완료되면 잣과 은행을 넣어 고루 섞어 밥그릇에 푼 뒤 기호에 따라 준비한 양념장에 비벼 드십시오.

※ 재료 특성에 따라 눌음이 발생할 수 있습니다.

※ 콩은 미지근한 물에 15분 이상 불려 주십시오.

※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.

떡그라탕

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

1. 고구마는 깨끗이 씻어 껍질째 모양을 살려동그랗게 잘라 주십시오.
2. 삶은 달걀은 커터로 잘라 준비하고,떡국떡은 미지근한 물에 담구어 주십시오.
3. 내솥에 올리브유를 골고루 바른 후 고구마, 달걀, 떡국떡을 겹겹이 쌓아 주십시오.
4. 3에 화이트 소스를 뿌린 후 피자치즈를 골고루 올리고 그 위에 슬라이스 치즈를 8등분으로 잘라 올린 뒤 파슬리 가루를 뿌려 주십시오.
5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
6. 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

시루떡

- **재료 :** 멥쌀가루 2½컵, 팥 1컵,소금 1/4큰술, 설탕 1⅔큰술, 물 1큰술
- **조리방법**

1. 멥쌀가루에 물을 넣고 잘 버무려서 체에 한번 내려준 다음 설탕(1½큰술)을 섞어 주십시오.
2. 팥은 물기 없이 삶아서 대강 찧으면서 위의소금, 설탕(½작은술)을 넣어 주십시오.
3. 내솥에 물 2컵을 붓고 찜판을 넣은 후 천이나 한지를 깔아 주십시오.
4. 팥고물 1컵을 깔고 멥쌀가루를 평편하게 얹고 다시 팥고물 1컵을 넣어 층을 만들어주십시오.
5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
6. 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 45분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

※ 시판 찜판 별도구입

꽃게찜

- **재료 :** 꽃게 1마리, 쇠고기 50g, 두부 ⅓모, 청고추 ½개, 홍고추 ½개, 달걀 노른자 ½개분, 밀가루 약간
- **조리방법**

1. 꽃게의 몸통을 손으로 잡고 깨끗이 씻어낸 다음 몸통을 떼어 주십시오.
2. 떼어낸 몸통의 살을 발라내어 곱게 다져 주십시오.
3. 쇠고기와 두부는 곱게 다진 후 꽃게살 다진 것과 합하여 골고루 버무려 주십시오.
4. 청고추, 홍고추는 잘게 다져 달걀노른자와 섞어 주십시오.
5. 꽃게의 껍질 안에 밀가루를 뿌리고 3을 도톰하게 채운 후 그 위에 4를 고르게 펴 발라 주십시오.
6. 내솥에 물 2컵을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 속을 채운 꽃게를 올려 주십시오.
7. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
8. 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 30분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

※ 시판 찜판 별도 구입

가지찜

- **재료 :** 가지 1개
- **양념장 :** 진간장 2큰술, 홍고추 1개, 청고추 1개, 고춧가루 ½큰술, 식초 1큰술, 깨소금 약간, 파 ½뿌리, 마늘 4쪽, 설탕 2작은술
- **조리방법**

1. 가지는 4cm 길이로 토막낸 후 세워서 십자로 칼집을 넣어 주십시오.
2. 청, 홍고추는 잘게 썰고, 파, 마늘은 다져서 분량의 양념장 재료와 섞어서 양념장을 준비해 주십시오.
3. 내솥에 물 2컵을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 썰어 놓은 가지를 가지런히 올려 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 15분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
6. 요리가 완료되면 가지를 꺼내고 가지 위에 양념장을 고르게 얹어 주십시오.

※ 시판 찜판 별도 구입

찐 고구마

- **재료 :** 고구마 (150g이하) 3개
- **조리방법**

1. 내솥에 물 2컵을 부어 주십시오.
2. 찜판을 내솥에 넣고 그 위에 잘 씻은 고구마를 올려 놓아 주십시오.
3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
4. 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 35분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
5. 요리가 완료되면 고구마가 뜨거우므로 주의하십시오.

※ 큰 고구마(150g이상)는 반으로 잘라서 조리하십시오.

※ 시판 찜판 별도 구입

두부찜

- **재료 :** 두부 ¾모, 소금 약간
- **양념장 :** 고춧가루 1큰술, 다진 마늘 1큰술, 파 1뿌리, 진간장 3큰술, 참기름 · 깨소금 · 실고추 약간
- **조리방법**

1. 두부는 2등분 한 다음 1cm 두께로 썰어 소금을 뿌려 물기를 빼 주십시오.
2. 파는 가늘게 채썰고, 분량의 양념장 재료와 섞어서 양념장을 준비해 주십시오.
3. 내솥에 물 2컵을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 썰어 놓은 두부를 고르게 올려 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
6. 요리가 완료되면 두부를 꺼내고 두부 위에 양념장을 고르게 얹어 주십시오.

※ 시판 찜판 별도 구입

요리안내

오징어조림

- **재료 :** 오징어 1마리, 시금치 35g, 당근 35g, 달걀 1개, 물 ½컵, 소금·참기름·밀가루 약간
- **양념장 :** 고추장 1큰술, 간장 1큰술, 설탕 ½큰술, 청주 ½큰술, 참기름 ½작은술, 고춧가루 ½작은술
- **조리방법**

1. 오징어는 반 갈라 내장을 제거하고 껍질을 벗겨 깨끗이 씻은 후 안쪽에 가로 세로로 칼집을 내 주십시오.
2. 끓는 물에 소금 약간을 넣고 칼집을 낸 오징어 몸통을 데쳐내고 다리도 손질하여 데쳐 주십시오.
3. 시금치는 다듬어서 깨끗이 씻은 후 소금을 넣고 살짝 데쳐 찬물에 헹궈 물기를 짜고 당근은 굵게 채썰어 끓는 물에 데친 후 각각 소금과 참기름으로 무쳐 주십시오.
4. 달걀은 소금을 넣고 잘 풀어 오징어 너비에 맞게 지단을 부쳐 주십시오.
5. 데쳐낸 오징어의 물기를 닦고 안쪽에 밀가루를 약간 뿌린 후 지단을 얹고 그 위에 준비한 시금치, 당근, 오징어 다리를 놓고 돌돌 말아준 후 꼬치로 고정시켜 주십시오.
6. 분량의 재료를 넣어 양념장을 만들어 주십시오.
7. 내솥에 준비한 오징어, 양념장, 물 ½컵을 부어 주십시오.
8. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
9. 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 25분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

애호박찜

- **재료 :** 애호박 ½개
- **양념장 :** 진간장 1큰술, 다진 파 1큰술, 참기름 ½큰술, 고춧가루 ½큰술, 실고추 약간, 설탕 1작은술, 다진 마늘 1큰술, 깨소금 ½ 큰술
- **조리방법**

1. 호박은 1cm 두께로 통썰기를 해주십시오.
2. 분량의 재료를 넣어 양념장을 만들어 주십시오.
3. 내솥에 물 2컵을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 썰어 놓은 호박을 올리고 2의 양념장을 고르게 얹어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 15분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

※ 시판 찜판 별도 구입

대합찜

- **재료 :** 대합 2개, 쇠고기 15g, 달걀흰자 ½개분, 달걀 ½개, 다진 파 1작은술, 다진 마늘 ½작은술, 소금·후춧가루 약간
- **조리방법**

1. 쇠고기를 곱게 다져 주십시오.
2. 해감시켜 깨끗이 헹군 대합을 반으로 갈라 껍질에 붙어 있는 살을 칼로 떼내어 곱게 다져 주십시오.
3. 그릇에 다진 쇠고기와 대합살을 넣고 분량의 다진 파, 다진 마늘, 소금, 후춧가루로 양념하여 골고루 버무려 주십시오.
4. 담을 수 있는 껍질은 4개이므로 껍질 1개당 ½ 정도로 양념한 재료를 꼭꼭 채워 담아 주십시오.
5. 대합살 위에 달걀 흰자를 고르게 펴 발라 주십시오.
6. 내솥에 물 2컵을 붓고 찜판을 넣어 주십시오.
7. 찜판 위에 준비한 대합을 올려 주십시오.
8. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
9. 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 35분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
10. 완숙한 달걀을 흰자와 노른자로 나누어 흰자는 곱게 다지고 노른자는 으깨어 체에 내린 뒤 대합 위에 달걀 노른자와 흰자를 각각 반씩 얹어 주십시오.

※ 시판 찜판 별도 구입

삶은 달걀

- **재료 :** 달걀 5개, 물 2컵, 식초 1~2방울
- **조리방법**

1. 내솥에 달걀, 물, 식초를 넣어 주십시오.
2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
3. 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

구운 달걀

- **재료 :** 달걀 5개, 물 ½컵, 식초 1~2방울
- **조리방법**

1. 내솥에 달걀, 물, 식초를 넣어 주십시오.
2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
3. 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 90분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

만두찜

- **재료 :** 만두 20개
- **조리방법**

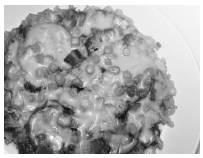
1. 내솥에 물 2컵을 부어 주십시오.
2. 찜판을 내솥에 넣고 그 위에 만두를 고르게 올려 주십시오.
3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
4. 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 25분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

※ 시판 찜판 별도 구입

생선찜

- **재료 :** 부세조기 1마리
- **양념장 :** 간장 3큰술, 고춧가루 1큰술, 다진 마늘 ½큰술, 다진 파 1큰술, 맛술 2큰술, 물 10큰술, 설탕 1작은술
- **조리방법**

1. 손질해 놓은 조기를 등쪽으로 2cm 간격이 되도록 칼집을 넣어 주십시오.
2. 분량의 재료를 넣어 양념장을 만들어 주십시오.
3. 내솥에 조기를 넣고 양념장을 골고루 끼얹어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 25분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.



밥피자

- **도우재료 :** 밥 200g
- **토핑재료 :** 슬라이스 햄 4장, 양송이버섯 4개, 캔 옥수수 4큰술, 크래미 2개, 피자치즈 80g, 피자소스 5큰술
- **조리방법**

1. 양송이버섯을 껍질을 제거한 후 모양을 살려 썰어두고 크래미는 길이대로 찢어 준비해 주십시오.
2. 슬라이스 햄은 네모모양으로 잘라두고 캔옥수수는 물기를 제거하십시오.
3. 밥은 내솥 바닥에 평편하게 깔아 주십시오.
4. 밥 위에 피자소스를 숟가락으로 고르게 발라주고, 그 위에 손질한 재료를 골고루 얹어 주십시오.
5. 4에 피자치즈를 올린 후 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
6. 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

약밥

- **재료 :** 찹쌀 4컵, 건포도 60g, 밤 15개, 대추 10개, 잣 1큰술, 흑설탕 100g, 진간장 1큰술, 참기름 2큰술, 소금 약간, 계피가루 ½작은술, 물 3컵
- **조리방법**

1. 찹쌀을 깨끗이 씻어서 2시간 이상 충분히 물에 불려 주십시오.
2. 밤과 대추는 껍질과 씨를 제거하여 적당한 크기로 잘라서 준비해 주십시오.
3. 미리 불려놓은 찹쌀에 흑설탕, 참기름, 진간장, 계피가루, 소금 약간씩 넣은 후 골고루 섞어 주십시오.
4. 3과 모든 재료를 내솥에 넣고 물 3컵을 부은 후 한번 더 골고루 섞어 주십시오.
5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
6. 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 40분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

토마토 달걀찜

- **재료 :** 토마토 ½개, 달걀 2개, 우유 100g, 물 3작은술, 다진 파·소금 약간
- **조리방법**

1. 토마토는 깨끗이 씻어 물기를 제거한 후, 잘게 잘라 주십시오.
2. 볼에 자른 토마토와 달걀, 소금을 넣어 잘 풀어 주십시오.
3. 2에 우유, 물, 다진 파를 넣어 잘 섞은 후 내솥에 부어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 15분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

떡볶이

- **재료 :** 가래떡(말랑한 것) 300g, 어묵 3장, 양파 ⅓개, 대파 ⅓개, 당근 60g
- **양념장 :** 고추장 3큰술, 물엿 1½큰술, 설탕 1½큰술, 깨소금 ½큰술, 간장 ½큰술, 멸치 다시마 육수 100ml
- **조리방법**

1. 가래떡은 흐르는 물에 씻어 먹기 좋은 크기로 잘라 주십시오.
2. 어묵은 4등분하고 당근, 양파는 채썰고 대파는 어슷썰어 주십시오.
3. 분량의 재료를 넣어 양념장을 만들어 주십시오.
4. 내솥에 손질한 재료와 양념장, 멸치 다시마 육수를 넣어 주십시오.
5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
6. 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

버터 초콜릿 케이크

- **재료 :** 버터 200g, 설탕 90g, 달걀 3개, 핫케이크 가루 110g, 초콜릿 70g
- **조리방법**

1. 버터는 상온에 30분 이상 방치하여 부드럽게 한 후, 설탕과 함께 볼에 넣고 거품기로 풀어 주십시오.
2. 1에 달걀을 조금씩 넣어가며 부드러운 상태로 풀어 주십시오.
3. 2에 핫케이크 가루와 중탕한 초콜릿을 넣고 주걱으로 섞어 주십시오.
4. 내솥에 버터를 살짝 바르고 3의 반죽을 넣은 후 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 45분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

요리안내

생크림 케이크

- **재료 :** 밀가루(박력분)⅔컵, 달걀 2개, 버터 ½큰술, 우유 ½ 큰술, 설탕 ⅔컵, 소금· 바닐라향 약간
- **생크림 :** 생크림 100ml, 설탕 ⅓컵
- **과일 :** 체리 1개, 딸기 3개, 밀감 통조림 ¼통, 키위 1개
- **조리방법**

1. 밀가루에 소금을 넣고 체에 내려 주십시오.
2. 달걀 흰자와 노른자를 분리해 주십시오.
3. 흰자를 그릇에 넣고 일정한 방향으로 저어 거품을 내다가 커다란 거품이 일면 설탕을 여러 번에 나누어 넣고 그릇을 뒤집었을 때 흘러내리지 않을 정도까지 거품을 저어 주십시오.
4. 3에 노른자를 조금씩 넣으면서 계속 저어주시고 바닐라향을 조금 넣어 주십시오.
5. 4가 크림상태가 되면 밀가루를 넣고 날 밀가루가 보이지 않게 살살 섞어 주십시오.
6. 우유와 중탕한 버터를 섞고 5의 반죽에 넣어 주십시오.
7. 내솥의 밑면, 옆면에 버터를 얇게 바른 후 케이크 반죽을 내솥에 부어 주십시오.
8. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
9. 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 40분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
10. 취사가 완료된 카스텔라를 식혀 주십시오.
11. 그릇에 생크림을 붓고 되다고 여겨지도록 충분히 거품을 낸 뒤에 슈가파우더를 넣어 주십시오. (슈가파우더는 설탕을 커터에 갈아주시면 됩니다.)
12. 식힌 카스텔라에 생크림을 고르게 펴 발라 주십시오.
13. 준비된 여러가지 과일로 장식해 주십시오.

잣죽

- **재료 :** 쌀 1컵, 잣 ½컵, 소금 약간
- **조리방법**

1. 쌀을 깨끗이 씻어 30분 정도 불려 주십시오.
2. 잣은 깨끗이 씻어 믹서에 갈아 주십시오.
3. 불린 쌀과 갈은 잣을 넣고 죽 물눈금 1까지 물을 부어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 만능죽을 선택한 후 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
6. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.

※ 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출 시 밥물이 넘칠 수 있으니 주의하여 주십시오.

전복죽

- **재료 :** 쌀 1컵, 참기름 1큰술, 전복 1개, 소금 약간
- **조리방법**

1. 쌀을 깨끗이 씻어 30분 정도 불려 주십시오.
2. 전복을 솔로 문질러 씻어 도려내고 내장을 뗀 후 얇게 썰어 주십시오.
3. 내솥에 불린 쌀, 전복, 참기름을 넣고 죽 물눈금 1까지 물을 부은 후 섞어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 만능죽을 선택한 후 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
6. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.

※ 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출 시 밥물이 넘칠 수 있으니 주의하여 주십시오.

- **참고 : 입맛에 따라 새우죽이나 굴죽도 위와 같은 방법으로 요리해 드시면 됩니다.**

특미닭죽

- **재료 :** 쌀 1컵, 닭 ½마리, 닭국물 3컵, 청고추 1개, 홍고추 1개, 소금 약간
- **양념 :** 다진 파 1큰술, 다진 마늘 1큰술, 간장 2큰술, 참기름 2작은술, 깨소금·후춧가루 약간
- **조리방법**

1. 쌀을 깨끗이 씻어 30분 정도 불려 주십시오.
2. 분량의 재료를 넣어 양념장을 만들어 주십시오.
3. 닭은 손질하여 푹 삶아 먹기 좋게 찢어서 양념하고 닭 국물은 기름기를 제거하고 거즈에 받쳐 주십시오.
4. 청고추, 홍고추는 씨를 발라내고 잘게 썰어 주십시오.
5. 내솥에 불린 쌀, 닭, 고추, 닭 국물을 넣고 죽 물눈금 1까지 물을 부어 주십시오.
6. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
7. 메뉴의 만능죽을 선택한 후 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
8. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.

※ 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출 시 밥물이 넘칠 수 있으니 주의하여 주십시오.

흰죽

- **재료 :** 쌀
- **조리방법**

1. 쌀을 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
2. 분량의 쌀을 깨끗이 씻어 30분 정도 불려 주십시오.
3. 내솥에 불린 쌀을 넣고 분량에 맞게 죽 물눈금까지 물을 부어 주십시오.
4. 메뉴의 만능죽을 선택한 후 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
5. 요리가 완료되면 가볍게 저어 주십시오.

※ 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출 시 밥물이 넘칠 수 있으니 주의하여 주십시오.

오복죽

- **재료 :** 쌀 70g, 팥·율무·좁쌀·녹두·찹쌀·흑미·
  옥수수·밀(소맥) 각 7g씩, 소금 약간
- **조리방법**

1. 쌀, 팥, 율무, 좁쌀, 녹두, 찹쌀, 흑미, 옥수수, 밀(소맥)을 깨끗이 씻어 3시간 정도 불려 주십시오.
2. 내솥에 모든 재료를 넣고 죽 물눈금 1까지 물을 부어 주십시오.
3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
4. 메뉴의 만능죽을 선택한 후 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
5. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.

※ 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출 시 밥물이 넘칠 수 있으니 주의하여 주십시오.

※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.

팥죽

- **재료 :** 쌀 1컵, 팥 ⅓컵, 찹쌀가루 1컵
- **조리방법**

1. 쌀을 깨끗이 씻어 30분 정도 불려 주십시오.
2. 팥은 깨끗이 씻어 센 불에 삶아 첫물을 따라 버리고 다시 찬물을 넉넉히 넣어 팥알이 터지기 직전까지 삶아 주십시오.
3. 삶은 팥은 체에 받치고 으깨어 팥물만 걸러내 주십시오.
4. 2~3번 체에 내린 찹쌀가루를 끓여서 식힌 물로 반죽하여 새알심을 만들어 주십시오.
5. 불린 쌀, 새알심, 팥을 내솥에 넣고 죽 물눈금 1까지 팥물을 부어 섞어 주십시오.
6. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
7. 메뉴의 만능죽을 선택한 후 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
8. 요리가 완료되면 가볍게 저어 주십시오.

※ 팥알의 씹힘을 원하시면 기호에 따라 팥알을 넣어 주셔도 좋습니다.

※ 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출 시 밥물이 넘칠 수 있으니 주의하여 주십시오.

※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.

해삼죽

- **재료 :** 쌀 ¾컵, 불린 해삼 30g, 당근·양파·애호박 약간, 참기름 ½큰술, 국간장 1큰술, 소금 약간
- **조리방법**

1. 쌀을 깨끗이 씻어 3시간 정도 불려 주십시오.
2. 불린 해삼은 잘게 채 썰어 주십시오.
3. 당근, 양파, 애호박은 잘게 다져 주십시오.
4. 내솥에 불린 쌀, 해삼, 채소, 참기름, 국간장을 넣은 후 물눈금 1까지 물을 부어 섞어 주십시오.
5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
6. 메뉴의 만능죽을 선택한 후 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
7. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.

※ 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출 시 밥물이 넘칠 수 있으니 주의하여 주십시오.

율무죽

- **재료 :** 율무 1컵, 표고버섯 ½개, 참기름 ½작은술, 소금 약간
- **조리방법**

1. 율무는 깨끗이 씻어 12시간 정도 불려 주십시오.
2. 표고버섯은 잘게 썰어 주십시오.
3. 내솥에 불린 율무, 표고버섯, 참기름을 넣은 후 죽 물눈금 1까지 물을 부어 섞어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 만능죽을 선택한 후 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
6. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.

※ 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출 시 밥물이 넘칠 수 있으니 주의하여 주십시오.

요리안내

참치채소무른밥

- **재료 :** 밥 70g, 참치살(캔) 40g, 피망 15g, 당근 15g, 물 130ml, 버터 · 김가루 약간
- **조리방법**

1. 참치살은 기름을 빼고 젓가락으로 잘게 찢어 준비해 주십시오.
2. 피망과 당근을 잘게 다져 주십시오.
3. 그릇에 밥, 참치살, 피망, 당근을 섞어서 준비해 주십시오.
4. 내솥 바닥에 버터를 골고루 바른 후 3의 재료를 넣고 물을 부어 주십시오.
5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
6. 메뉴의 이유식을 선택한 후 시간을 25분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
7. 요리가 완료되면 주걱으로 잘 섞어 주십시오.

감자당근죽

- **재료 :** 쌀 ⅓컵, 감자 1개, 당근 30g, 물 1½컵
- **조리방법**

1. 쌀은 깨끗이 씻어 체에 밭치고, 감자와 당근은 껍질을 벗겨 잘게 썰어 주십시오.
2. 내솥에 준비한 재료와 물을 넣어 주십시오.
3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
4. 메뉴의 이유식을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
5. 요리가 완료되면 믹서에 곱게 갈아 주십시오.

단호박 수프

- **재료 :** 단호박 150g, 빵가루 1½큰술, 물 100ml, 소금 약간, 우유 1작은술
- **조리방법**

1. 단호박은 노랗게 잘 익은 것으로 골라 껍질을 벗기고 씨를 제거한 후 얇게 썰어 물에 헹궈 주십시오.
2. 내솥에 손질한 단호박, 빵가루, 물을 넣어 주십시오.
3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
4. 메뉴의 이유식을 선택한 후 시간을 25분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
5. 요리가 완료되면 으깨어 뜨거울 때 우유를 섞고 기호에 따라 소금을 넣어 주십시오.

브로콜리죽

- **재료 :** 쌀 ⅔컵, 브로콜리 30g, 물 1½컵, 소금 약간
- **조리방법**

1. 쌀을 깨끗이 씻어서 30분 정도 불린 후 믹서에 쌀, 물, 브로콜리를 함께 넣고 곱게 갈아 준비해 주십시오.
2. 내솥에 준비한 재료를 넣은 뒤 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
3. 메뉴의 이유식을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
4. 요리가 완료되면 기호에 따라 소금을 넣고 주걱으로 잘 섞어 주십시오.

고구마사과죽

- **재료 :** 고구마 100g, 사과 100g, 물 50ml
- **조리방법**

1. 사과와 고구마는 껍질을 벗기고 얇게 썰어 주십시오.
2. 내솥에 1과 물 50ml를 넣어 주십시오.
3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
4. 메뉴의 이유식을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
5. 요리가 완료되면 곱게 으깨어 섞어 주십시오.

고장신고 전에 확인하십시오.

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 A/S 고객센터의 도움 없이도 간단한 문제는 해결할 수 있습니다. 아래의 항목에 대해 점검하시고도 문제가 해결이 안 되면 A/S 고객센터로 문의하십시오.

현상	확인하십시오.	조치방법
1. 가끔 취사가 안된다. 시간이 오래 걸린다.	전원 플러그가 빠져 있지 않았나요? 취사 중에 정전이 되지 않았나요? 취사 중 [취소] 버튼을 누르거나 다른 조작은 하지 않았나요?	전원 플러그를 확실히 꽂으십시오. 장시간 정전 시에는 다시 취사하십시오. 취사 중에는 다른 버튼을 조작하지 마십시오.
2. 취사 도중 밥 물이 넘친다.	압력추가 기울지 않았나요? 계량컵을 사용하셨습니까? 물 조절을 확실히 하셨습니까? 메뉴 선택은 확실히 하셨습니까?	압력추를 똑바로 세우십시오.
3. 밥이 너무 되거나 설익었을 때나 너무 진밥일 때	밥물 조절은 제대로 되었나요? 내솥 바닥에 이물질이 붙어있지는 않은가요?	쌀의 양에 따라 측정 눈금에 맞게 수위를 조절하십시오. 자동온도센서(IH센서)의 이물질을 제거하십시오.
4. 뚜껑 옆으로 증기가 샌다.	압력패킹 부위에 밥알 등이 붙어 있지 않나요? 압력패킹을 적기에 교환하셨나요? 압력패킹이 낡지 않았습니까?	내솥의 상부측면과 압력패킹 외측 면을 깨끗이 손질하십시오. (압력패킹이 닿는 부위) 증기가 누설되면 압력추를 젖혀서 증기를 빼낸 후 전원 플러그를 뽑아 A/S 고객센터로 문의하십시오. (패킹은 소모품입니다.) 압력패킹의 수명은 사용 횟수에 따라 약 1~3년이므로 주기적으로 교체하여 사용하는 것이 좋습니다.
5. Er1, Er3 표시가 나타날 때	내부 온도가 너무 차가울 때 나타납니다.	A/S 고객센터로 문의하십시오.
6. Er2, Er5 표시가 나타날 때	압력조절노즐이 막혀 내부 압력이 높을 때 나타나거나, 내부 온도가 너무 높을 때 나타납니다.	A/S 고객센터로 문의하십시오.
7. 예약이 안될 때	예약이 가능한 메뉴입니까?	예약 가능 메뉴인지 확인하십시오. (23쪽 참조)
8. 13Ho 표시가 나타날 때	예약취사를 13시간이 초과하도록 설정하지 않았습니까?	자동으로 13시간으로 예약 시간이 조정되어 예약취사가 시작됩니다.
9. Er8 표시가 나타날 때	온도감지기에 이상이 있을 때 나타납니다.	A/S 고객센터로 문의하십시오.

고장신고 전에 확인하십시오.

현상	확인하십시오.	조치방법
10. 밥의 밑면에 누런 빛깔이 나타날 때	밥 특유의 향기와 맛을 내는 현상 (멜라노이징 현상)으로 맛있는 밥이 되도록 설계되어 있기 때문입니다. 백미 메뉴에서 미세밥맛 조절 기능으로 가열온도를 2℃~4℃로 선택하지 않았습니까?	미세밥맛 조절 기능에서 가열온도를 -2℃ 또는 0℃로 선택하십시오. (22쪽 참조)
11. 취사나 보온 시 이상한 소음이 날 때	취사 시 바람부는 소리("붕")가 나지 않습니까? 취사 및 보온 중 "징~"하는 소리가 납니까?	내부 부품의 열을 식혀주기 위해 송풍모터가 돌아가는 소리입니다. 정상입니다. 취사 및 보온 중 "징~"하는 소리는 IH압력밥솥이 작동할 때 나는 소리입니다. 정상입니다.
12. 보온 중에 밥에서 냄새가 나거나 변색이 될 때	12시간 이상 보온하지 않았나요? 장시간 예약취사한 밥을 보온하지 않았나요? 요리 기능을 사용하지 않았나요? 압력패킹을 자주 세척하셨나요? 클린커버의 결합 상태를 반드시 확인하십시오.	12시간 이상 보온하지 마십시오. (26쪽 참조) 장시간 예약취사한 밥은 가능한 보온하지 마십시오.
13. 버튼 입력 시 ⚠ 표시가 나타날 때	내솥이 제품에 들어 있습니까? 110V용(전원)에 사용하지 않았습니까?	내솥이 들어 있지 않은 상태에서는 취사, 예약취사, 보온이 되지 않습니다. 내솥을 넣어 주십시오. 본 제품은 220 V전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.
14. 밥이 내솥에 황갈색으로 눌어 붙어 있을 때	쌀은 충분히 씻었나요? 자동온도센서 표면에 이물질이 있지 않습니까?	쌀을 항상 깨끗이 씻으십시오. 자동온도센서 표면의 이물질을 제거하십시오.
15. 콩(잡곡)이 설 익을 때	콩(잡곡)이 너무 마르지 않았습니까?	콩(잡곡)을 불리거나 삶아서 취사하십시오.
16. 버튼이 작동하지 않을 때	버튼이 작동되지 않습니까?	버튼의 중앙부를 정확히 접촉하십시오. 나무나 플라스틱 등으로 버튼을 누르면 작동이 되지 않습니다.

* A/S 고객센터 : 1577-2797

소비자 피해보상 안내 (제품보증기간 : 구입일로부터 1년 이내)

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 불가능 시			
	수리가능	하자 발생 시	무상수리	유상수리
		동일한 하자에 대하여 수리했으나 3회째 발생	제품교환, 환불	정액 감가상각한 금액에 10%를 가산하여 환불
		여러 부위의 고장으로 총 4회 수리 받았으나 고장이 재발(5회째)		
	수리 불가능 시			
	수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우			
	소비자가 수리 의뢰한 제품을 분실한 경우			
	제품 구입 시 운송과정 및 설치 중 발생한 피해		제품교환	
소비자의 과실에 의한 고장	수리가 가능한 경우		유상수리	유상수리
	수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우		유상수리에 해당하는 금액징수 후 제품교환	
기타	천재지변에 의해 고장이 발생한 경우		유상수리	유상수리
	사용 전원의 이상 및 접속기기의 불량으로 인하여 고장이 발생한 경우			
	쿠첸의 위임을 받지않은 사람의 수리/개조에 의한 고장			
	정상 사용 시 마모되는 소모성 부품의 교환			
	제품의 하자가 아닌 외부원인에 의한 경우			

- 구입일자 확인이 안될 경우 제조년월일로부터 3개월이 경과한 날부터 품질보증기간을 기산합니다.
- 명시되지 않은 사항은 소비자피해보상규정 또는 소비자분쟁해결기준에 따릅니다.
- 가정용 제품을 영업용도(영업활동, 비정상적인 사용환경 등)로 사용하거나, 산업용 제품인 경우에는 무상보증기간을 6개월로 적용합니다.

유상서비스 안내

서비스 신청 시 다음과 같은 경우는 무상서비스 기간내라도 유상처리 됩니다.

- 제품내에 이물질을 투입(물, 음료수, 커피, 장난감 등)하여 고장이 발생하였을 경우
- 고객의 과실로 제품을 떨어뜨리거나 충격으로 인하여 제품 파손 및 기능상의 고장이 발생하였을 경우
- 시너, 벤젠 등 유기용을 사용하여 외관 손상 및 변형이 된 경우
- 쿠첸 정품이 아닌 부품 또는 소모품을 사용하여 제품 고장이 발생하였을 경우
  쿠첸 정품은 A/S 고객센터로 문의하여 지정된 A/S 고객센터에서 구입하신 후 사용하십시오.
- 사용 전압을 오(誤)인가하여 제품 고장이 발생하였을 경우
- 고객이 제품을 임의로 분해하여 부속품이 분실 및 파손되었을 경우
- 쿠첸 A/S 고객센터의 수리기사가 아닌 사람이 제품을 수리 또는 개조하여 고장이 발생하였을 경우
- 천재지변(낙뢰, 화재, 풍수해, 가스, 영해, 지진 등)에 의해 고장이 발생하였을 경우
- 쿠첸 제품 사용설명서내에 "안전을 위한 주의사항"을 지키지 않아 고장이 발생하였을 경우
  ("안전을 위한 주의사항"을 잘 지키면 제품을 오래 사용하실 수 있습니다.)
- 기타 고객 과실에 의하여 제품 고장이 발생하였을 경우

폐 가전제품 처리방법

배터리는 안전하게 처분하십시오.
배터리는 기기를 폐기하기 전에 기기에서 분리하시고 분리할 때는 기기 전원으로부터 차단하십시오.

신규 제품 구입 시

신제품을 구입하고 폐 가전제품이 발생할 경우 A/S 고객센터 (1577-2797)로 문의하시면 처리 방법을 안내해 드립니다.

단순 폐기 시

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

제품 보증서

제 품 보 증 서

제품명	IH 전기압력밥솥
모델명	TPM060 Series
SER. NO.	
구입일자	년 월 일
고객성명	TEL.

보증 기간 1년

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

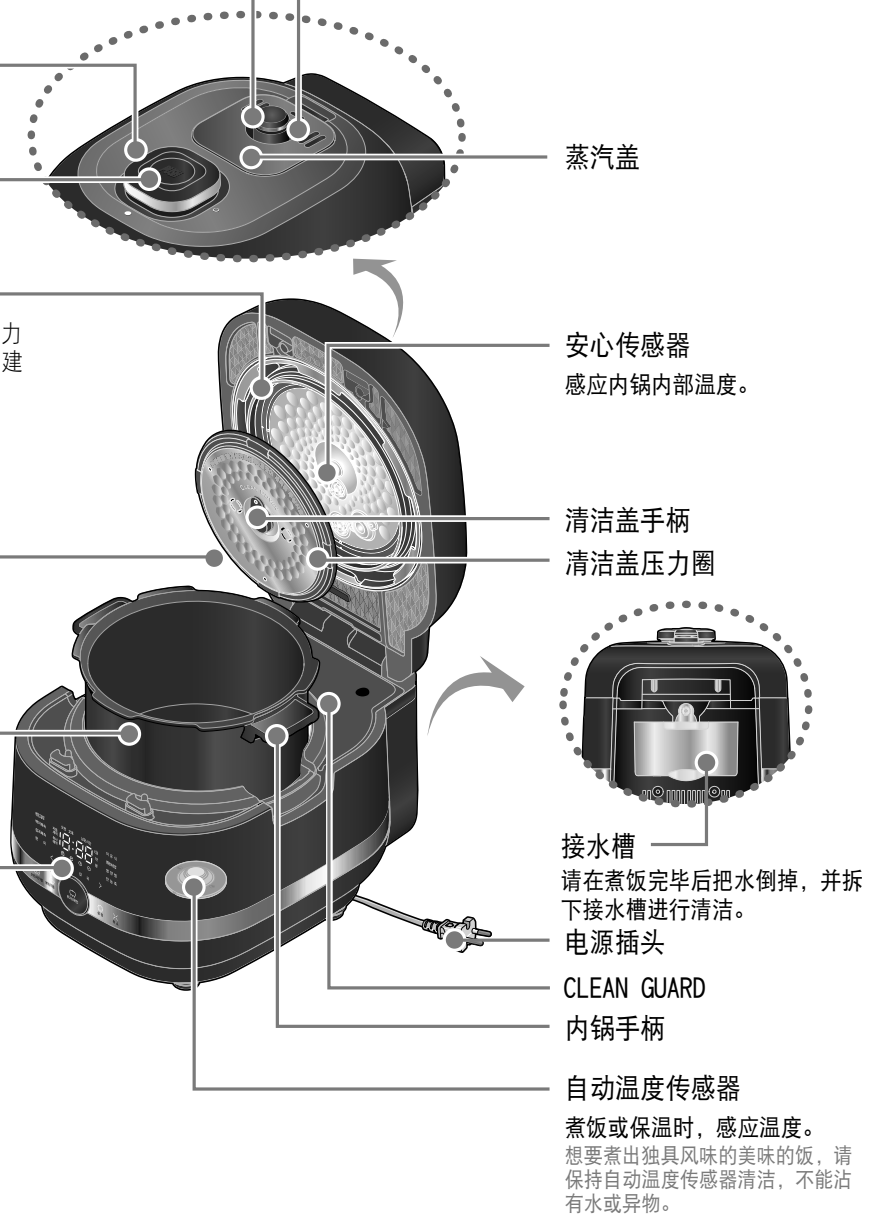
쿠첸 순정품이 아닌 부품을 사용하였을 경우 발생한 문제는 책임질 수 없습니다.

(주)쿠첸

충청남도 천안시 서북구 공단로 78-65 (성성동)

各部分名称及功能

正面/内部名称



压力阀
调整内锅内部压力。

锅盖连接手柄
煮饭时，手柄标示在“锁定(●)”位置后才能操作。

打开锅盖按钮
用于打开锅盖。

压力圈
保持密封，防止内锅内部的蒸气漏出。压力圈的使用寿命根据使用次数约为1~3 年，建议定期更换后使用。

压力圈为消耗品，请通过客服中心或大型超市购买进行更换。

清洁盖
可拆卸清洗。

未安装清洁盖，可能造成产品工作错误。

内锅
特殊镀层，不易脱落、不易粘锅。

操作屏/显示屏
有可操作产品所有功能的按钮。

自动压力排出装置（蒸汽排口）
自动排放电饭煲内部的压力。

蒸汽盖

安心传感器
感应内锅内部温度。

清洁盖手柄

清洁盖压力圈

接水槽
请在煮饭完毕后把水倒掉，并拆下接水槽进行清洁。

电源插头

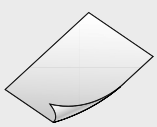
CLEAN GUARD

内锅手柄

自动温度传感器
煮饭或保温时，感应温度。

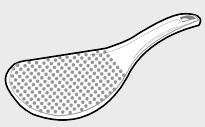
想要煮出独具风味的美味的饭，请保持自动温度传感器清洁，不能沾有水或异物。

附 属 品



使用说明书

计量杯



饭勺

各部分名称及功能

操作屏/显示屏

注意 请勿使用内含挥发成分（酒精、丙酮等）的产品来 清理操作屏/显示屏。
可能导致变色或印刷物脱落。

编号	名称	功能
1	[<], [>]	• 用于选择白米粒粒饱满饭，白米快速，杂粮快速，糙米，婴儿辅食，冷冻保管饭，营养蒸，万能粥。 • 用于选择时间及音量、温度等的设定值。
2	[保温/再加热]	• 用于选择保温和再加热功能。
3	[预约/自动清洗]	• 用于预约煮饭。 • 用于自动清洗功能。
4	[煮饭/确认]	• 用于开始各菜单的煮饭。 • 用于下一阶段或完成设置。 • 在进行快速烹饪时使用。 - 在白米偏软饭、白米粒粒饱满饭、杂粮饭菜单中，连续按两次按钮，启动快速烹饪模式，缩短煮饭时间。

各部分名称及功能

编号	名称	功能
5	[设置]	• 用于设置当前时间、进入音量调节模式、调节保温温度、调节保温加热量、进入饭味微调模式、更换密封圈提示、自动清洗提示、设置屏幕亮度。
6	[取消]	• 用于取消所有功能。
7	[白米偏软饭]	• 用于选择白米偏软饭菜单。
8	[杂粮]	• 用于选择杂粮菜单。

省电模式功能

该功能是为了在电饭锅待机状态下，将待机电量最小化。

- 在待机状态下，按钮无操作1分钟后，会进入省电模式。
- 在煮饭，自动清洗，保温，再加热，预约煮饭下无法进入节电模式。
- 进入省电模式的话，显示屏 ⏾ 指示灯亮起。
- 在省电模式下，操作按钮或操作打开关闭盖子时，省电模式便会解除。

软触控按钮功能

- 通过手指接触（静电），按钮便会启动。用手指轻柔触摸，即可选择各种功能。
- 请轻按各功能按钮的中央部分。
- 根据使用环境，触控按钮的敏感度有可能钝化，但运行模式不变。

按钮 LED功能

通过按钮的LED，提示功能使用时所需要的按钮或显示电饭煲的状态。

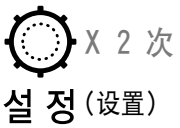
语音向导功能和语音调节功能

用语音提示诸如煮饭开始、煮饭结束、排放蒸汽等有关产品的运行状态，并且给于下一步操作方法的提示。

语言/语音调节功能

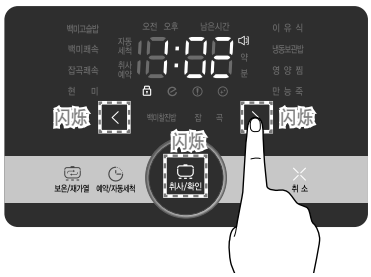
❶ 请在待机状态下，按 2 次[设置]按钮。

- 基本设定：韩国语，音量2级



❷ 请使用[<]，[>]，选择语言和音量。

- 按照 0:00↔1:01↔1:02↔1:03↔1:04↔2:01↔2:02↔2:03↔2:04 ↔3:01↔3:02↔3:03↔3:04↔0:00 顺序循环。 数字的含义如下



首位	语言	末位	音量
0	关闭语音	01	1级
1	韩文	02	2级
2	中文	03	3级
3	英语	04	4级

❸ 请按下[煮饭/确认]按钮完成设置。

- 在设置语言和音量时，按下[取消] 按钮或持续15秒未进行按键操作的话，设置会被取消并转换为待机状态。

烹饪指南

白米偏软饭

- 材料：大米、水
- 烹饪方法

1. 请用计量杯量取所需人数份量的米。
2. 请将量取的米淘洗干净。
3. 请将洗净的米放入内锅然后加水至人数份量对应的白米水量刻度位置。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择白米偏软饭后，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
6. 烹饪结束后，请将饭搅拌均匀。

白米粒粒饱满饭

- 材料：大米、水
- 烹饪方法

1. 请用计量杯量取所需人数份量的米。
2. 请将量取的米淘洗干净。
3. 请将洗净的米放入内锅然后加水至人数份量对应的白米水量刻度位置。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择白米粒粒饱满饭后，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
6. 烹饪结束后，请将饭搅拌均匀。

白米快速

- 材料：大米、水
- 烹饪方法

1. 请用计量杯量取所需人数份量的米。
2. 请将量取的米淘洗干净。
3. 请将洗净的米放入内锅然后加水至人数份量对应的白米水量刻度位置。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择白米快速后，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
6. 烹饪结束后，请将饭搅拌均匀。

豆饭

- 材料：大米、各种豆类、水
- 烹饪方法

1. 请用计量杯量取所需人数份量的米和豆(大米和豆子比例约为9:1)。
2. 请将量取的大米和豆淘洗至水清为止。
3. 请将洗好的大米和豆放入内锅后，加水至杂粮水量刻度位置。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择杂粮后，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
6. 烹饪结束后，请将饭搅拌均匀。

※ 将豆子在温吞水中浸泡15分钟以上。

※ 请将所有杂粮按适当比例进行烹饪。

五谷饭

- 材料：糯米2杯、黑豆・红豆各$\frac{1}{2}$杯、食盐$\frac{1}{2}$大匙、黏高粱+糯谷+糯黄米=1杯、水+煮红豆的水=3杯
- 烹饪方法

1. 将糯米、黏高粱、糯谷、糯黄米、黑豆分别洗净捞出。
2. 将豆洗净后放入小锅内加冷水用大火煮沸，倒掉第一遍汤水后重新加入足量冷水，煮至红豆即将绽开为止。
3. 将准备好的糯米和杂粮放入内锅，混入煮红豆的水，加盐，添水至杂粮刻度3。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择杂粮后，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
6. 烹饪结束后，请将饭搅拌均匀。

※ 将豆子在温吞水中浸泡15分钟以上。

※ 请将所有杂粮按适当比例进行烹饪。

蘑菇盖饭

- 材料：糙米2杯、褐色酱汁20g、食盐少许、苏子叶2片、南瓜$\frac{1}{3}$个、真姬菇1袋
- 烹饪方法

1. 将洗净的糙米放入内锅，添水至糙米水量刻度2的位置。
2. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
3. 选择菜单上的糙米，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
4. 南瓜切块加盐微炒。
5. 真姬菇拌褐色酱汁备用。
6. 烹饪结束后，请将饭搅拌均匀。
7. 将糙米饭放入塑模内加入炒好的南瓜，上面再覆盖一层健康糙米饭，捏制成型后从模塑内取出。
8. 放上用褐色酱汁拌好的真姬菇，最后撒上苏子叶丝。

※ 可以根据各家口味选用不同的蘑菇。

烹饪指南

坚果饭

- 材料：大米4杯、核桃4个、松子2大匙，杏仁2大匙、腰果2大匙、银杏15个、清酒1大匙
- 调味酱：酱油4大匙、辣椒粉$\frac{1}{2}$小匙、芝麻盐2小匙、葱末2大匙、蒜末$\frac{1}{2}$大匙、香油1小匙
- 烹饪方法

1. 核桃去表壳，用温吞水浸泡后，去掉内皮。
2. 请将银杏加少许油翻炒，或者放入沸水煮2~3分钟后，去皮。
3. 将洗净的大米放入内锅，添水至白米刻度4，然后放入清酒、核桃、银杏、杏仁、腰果、松子。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择杂粮后，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
6. 请在煮饭结束后根据个人口味加入准备好的酱料拌匀食用。

蘑菇竹笋饭

- 材料：大米4杯、平菇200g、竹笋100g、银杏10个、清酒1大匙
- 调味酱：酱油4大匙、辣椒粉$\frac{1}{2}$小匙、芝麻盐2小匙、葱末2大匙、蒜末$\frac{1}{2}$大匙、香油1小匙
- 烹饪方法

1. 平菇洗净撕成适口大小，竹笋稍烫一下，去除梳齿之间白色部分，显梳齿状后，切成薄片。
2. 请将银杏加少许油翻炒，或者放入沸水煮2~3分钟后，去皮。
3. 将洗净的大米放入内锅，添水至白米刻度4，然后放入平菇、竹笋、银杏、清酒。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择杂粮后，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
6. 请在煮饭结束后根据个人口味加入准备好的酱料拌匀食用。

扁豆饭

- 材料：大米、小扁豆、水
- 烹饪方法

1. 请用计量杯量取所需人数份量的大米和豆(大米和豆子比例约为8:2)。
2. 请将量取的大米和豆淘洗至水清为止。
3. 请将洗好的大米和豆放入内锅后，加水至杂粮水量刻度位置。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择杂粮后，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
6. 烹饪结束后，请将饭搅拌均匀。

※ 请将所有杂粮按适当比例进行烹饪。

糙米蔬菜饭

- 材料 ：糙米2杯、海带汤水2$\frac{1}{2}$杯、山芹50g、煮蕨菜100g、豆芽100g、香菇3个、胡萝卜$\frac{1}{3}$个、香油1大匙、蒜泥1小匙、芝麻盐少许
- 烹饪方法

1. 请将糙米洗净并放入海带汤水中浸泡。
2. 请将洗净摘好的山芹放在盐水中浸泡，然后将豆芽掐须，再将煮好的蕨菜切成适口大小。
3. 请按适口大小将香菇和胡萝卜切丁。
4. 请将泡好的糙米、准备好的豆芽和蔬菜放入内锅，然后添加香油、蒜泥和芝麻盐。
5. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
6. 选择菜单上的糙米，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
7. 烹饪结束后，请将饭搅拌均匀。

黑米饭

- 材料：大米、黑米、水
- 烹饪方法

1. 请用计量杯量取所需人数份量的大米和黑米(大米和黑米比例约为9:1)。
2. 请将量取的大米和黑米淘洗至水清为止。
3. 请将洗好的大米和黑米放入内锅后，加水至白米水量刻度位置。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择白米偏软饭后，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
6. 烹饪结束后，请将饭搅拌均匀。

豆芽饭

- 材料：大米3杯，豆芽150g，碎牛肉100g
- 调味酱：酱油5大匙、辣椒粉1大匙、芝麻盐2小匙、葱末1大匙、蒜末1小匙、香油1小匙
- 烹饪方法

1. 请将豆芽掐须洗净后控水。
2. 将洗净的大米放入内锅，添水至白米刻度3，然后放入豆芽和肉。
3. 请放入适量的材料制作调料酱备用。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择白米粒粒饱满饭后，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
6. 煮饭结束后，放入豆芽和牛肉拌匀并盛入碗中，再根据个人口味加入准备好的酱料拌匀食用。

※ 随各材料的特点，会因肉汁和食盐产生焦糊现象。

烹饪指南

杂粮

- 材料：大米、各种杂粮、水
- 烹饪方法

1. 请用计量杯量取所需人数份量的大米和杂粮（大米和杂粮比例约为7:3）。
2. 请将量取的大米和杂粮淘洗干净。
3. 请将洗好的大米和杂粮放入内锅后，加水至杂粮水量刻度位置。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择杂粮后，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
6. 烹饪结束后，请将饭搅拌均匀。

※ 将豆子在温吞水中浸泡15分钟以上。

※ 请将所有杂粮按适当比例进行烹饪。

杂粮快速

- 材料：大米、各种杂粮、水
- 烹饪方法

1. 请用计量杯量取所需人数份量的大米和杂粮（大米和杂粮比例约为7:3）。
2. 请将量取的大米和杂粮淘洗干净。
3. 请将洗好的大米和杂粮放入内锅后，加水至杂粮水量刻度位置。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择杂粮快速后，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
6. 烹饪结束后，请将饭搅拌均匀。

※ 将豆子在温吞水中浸泡15分钟以上。

※ 请将所有杂粮按适当比例进行烹饪。

糙米

- 材料：糙米、水
- 烹饪方法

1. 请用计量杯量取所需人数份量的糙米。
2. 请将量取的糙米淘洗干净。
3. 请将洗好的糙米放入内锅，然后加水至人数份量对应的糙米水量刻度位置。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 选择菜单上的糙米，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
6. 烹饪结束后，请将饭搅拌均匀。

鸡脯肉配绿茶饭

- 材料：糙米2杯、绿茶叶3g、绿茶粉10g、鸡脯肉4块、芹菜5g、橄榄油·食盐·胡椒·酸橙·迷迭香少许
- 烹饪方法

1. 请将糙米洗净，然后与绿茶粉、绿茶叶一同放入内锅,再加水至糙米水量刻度2的位置。
2. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
3. 选择菜单上的糙米，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
4. 鸡脯肉加盐、胡椒入味约一小时，然后在平底锅内放入橄榄油烤制，取出后切成细条备用。
5. 酸橙切成半月形、芹菜切条备用。
6. 请在煮饭结束后，将饭搅拌均匀，再将绿茶饭和鸡脯肉盛入碗内，最后添加酸橙、迷迭香和芹菜。

蘑菇拼盘饭

- 材料：大米4杯、本菇60g、金针蘑40g、洋菇4个、杏鲍菇60g、清酒1大匙
- 调味酱： 酱油4大匙、辣椒粉$\frac{1}{2}$小匙、芝麻盐2小匙、葱末2大匙、蒜末$\frac{1}{2}$大匙、香油1小匙
- 烹饪方法

1. 请将本菇和金针蘑洗净并撕成条状，洋菇去皮切成厚片。
2. 请根据杏鲍菇的长度切片，再横切成适口大小。
3. 将洗净的大米放入内锅，添水至白米刻度4，然后添加入蘑菇和清酒
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择杂粮后，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
6. 请在煮饭结束后根据个人口味加入准备好的酱料拌匀食用。

嫩芽饭

- 材料：糙米2杯、嫩芽蔬菜各少许
- 调味辣椒酱：辣椒酱$\frac{1}{2}$杯、牛肉（末状）40g、香油1大匙、蜂蜜1大匙、糖1大匙、水$\frac{1}{3}$杯
- 烹饪方法

1. 将洗净的糙米放入内锅，添水至 糙米 水量刻度2的位置。
2. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
3. 选择菜单上的糙米，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
4. 在小锅内放入香油，倒入牛肉末微炒，然后加入辣椒酱和水炒至黏稠，最后放入糖、蜂蜜和香油再炒一会。
5. 请在煮饭结束后，将饭搅拌均匀，然后在糙米饭上美观地摆放准备好的嫩芽蔬菜。
6. 最后放上辣椒酱，避免将嫩芽碰散。

烹饪指南

炖鸡

- 材料：1只鸡(约800~900g)、马铃薯50g、胡萝卜50g、食盐·胡椒粉少许、姜汁1大匙
- 调味酱：浓汁酱油3大匙、葱末2大匙、蒜末1大匙、糖1大匙、芝麻盐1大匙、香油1大匙、胡椒粉少许
- 烹饪方法

1. 请洗净鸡肉并控去水分，切成适口大小后切出刀口加食盐、胡椒和姜汁入味。
2. 请将胡萝卜和马铃薯切成适口大小备用。
3. 请放入适量的材料制作调料酱备用。
4. 请在备好的所有材料内加调料拌好，入味三十分钟后放入内锅。
5. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
6. 请在菜单中选择营养蒸，并将时间设成35分钟，再按下[煮饭/确认]按钮。

五香酱肉

- 材料：猪肉500g、酱油110ml、白糖2大匙、棉线少许、水3杯
- 五香：黑胡椒6颗、桂皮7cm、八角4个
- 烹饪方法

1. 请将猪肉用棉线捆紧，使其不会散开。
2. 请将捆好的猪肉放入碗里，加上酱油、糖、五香腌制。
3. 请步骤2的材料放入内锅，再倒入3杯水。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择营养蒸，并将时间设成60分钟，再按下[煮饭/确认]按钮。
6. 烹饪结束后，取出猪肉，剪掉棉线。
7. 请将五香酱肉放凉，切成0.2cm厚度。

参鸡汤

- 材料：鸡肉600g、蒜4瓣、糯米$\frac{3}{4}$杯、水参1~2根、枣2个、水3杯、食盐·胡椒少许
- 烹饪方法

1. 请在鸡腹两侧划出刀痕后切口。
2. 请将泡好的糯米填入鸡腹。（推荐将糯米浸泡2小时左右。）
3. 请将水参、枣和大蒜放入鸡腹，然后将鸡腿交叉固定。根据个人口味调节，如果喜欢浓稠鸡汤，将鸡腹内的糯米取出一半直接置于汤内。
4. 请将第3步准备的整只鸡放入内锅后，添加3杯水。
5. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
6. 请在菜单中选择营养蒸，并将时间设成60分钟，再按下[煮饭/确认]按钮。

番茄酱炒虾

- 材料：中虾15只、大葱$\frac{1}{3}$个、洋葱30g，胡萝卜30g
- 番茄酱：番茄酱4大匙、糖1$\frac{1}{2}$大匙、淀粉1$\frac{1}{2}$大匙、水1$\frac{1}{2}$大匙、盐·酱油·胡椒粉少许
- 烹饪方法

1. 请去掉虾的头部和内脏，只留下尾巴一小节和尾巴部分的皮，然后用盐水冲洗备好。
2. 请将大葱斜切，洋葱切成比虾小一点的大小，胡萝卜切成半月形备用。
3. 请在内锅中放入虾、大葱、洋葱、胡萝卜、番茄酱搅拌。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择营养蒸，并将时间设成15分钟，再按下[煮饭/确认]按钮。
6. 煮饭结束后请用饭勺搅拌均匀。

白切肉

- 材料：猪肉600g、大葱1根、姜1块、蒜5瓣、水3杯
- 烹饪方法

1. 请将猪肉剔除肥油后放入内锅，加入切好的大葱、姜、蒜，再添3杯水。
2. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
3. 请在菜单中选择营养蒸，并将时间设成50分钟，再按下[煮饭/确认]按钮。

※ 根据各材料的特点会因肉汁和食盐产生变焦现象。

※ 加水量超出标准值时会在排放蒸汽的同时溢出肉汤，敬请注意。

※ 肉块过大时，请切2~3处切深刀口。

蒸鸡蛋

- 材料：鸡蛋3个、水或鲽鱼海带汤水300ml、虾酱$\frac{1}{2}$小匙、食盐少许、胡萝卜15g、葱绿色部分15g
- 烹饪方法

1. 请在碗里放入鸡蛋，再倒入水或鲽鱼海带汤水搅匀。
2. 请将胡萝卜和葱绿色部分切碎，放入步骤1搅拌。
3. 请在虾酱中添入少许水做成汤，放入2，再放入盐调味。
4. 请将步骤3放入内锅，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择营养蒸，并将时间设成20分钟，再按下[煮饭/确认]按钮。

烹饪指南

牛排

- 材料：肉（牛排用）500g、牛排酱·盐·胡椒粉少许
- 烹饪方法

1. 请在肉中加胡椒粉和盐，使其入味儿后，将肉放入内锅，再倒半杯左右的水。
2. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
3. 请在菜单中选择营养蒸，并将时间设成30分钟，再按下[煮饭/确认]按钮。
4. 烹饪结束后，取出肉，浇上牛排酱。

- 红酒汁的做法

  切碎洋香菇、大蒜、洋葱，加入盐、胡椒粉翻炒。加入足量的红酒烧开后，加入番茄酱、烤肉酱、黑胡椒、月桂叶收汁。

美味蒸板栗

- 材料：板栗15个
- 烹饪方法

1. 请在内锅中倒入2杯水。
2. 请将蒸架放入内锅，然后均匀摆放板栗。（为了防止板栗壳裂开，请剥掉部分板栗壳，然后将其放入蒸架。）
3. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
4. 请在菜单中选择营养蒸，并将时间设成30分钟，再按下[煮饭/确认]按钮。
5. 烹饪完毕后板栗较烫，敬请注意。

※ 销售的蒸架需另行购买

美味蒸土豆

- 材料：马铃薯(200g以下)3个
- 烹饪方法

1. 请在内锅中倒入2杯水。
2. 请将蒸架放入内锅，再放入马铃薯。
3. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
4. 请在菜单中选择营养蒸，并将时间设成45分钟，再按下[煮饭/确认]按钮。
5. 烹饪完毕后马铃薯较烫，敬请注意。

※ 请将马铃薯（200g以上）切半烹饪。

※ 销售的蒸架需另行购买

韩式杂烩

- 材料： 粉条150g、青椒½个、红椒½个、胡萝卜70g、洋葱70g、菠菜少许、金针蘑70g、鱼糕70g、食用油1½大匙、水½杯
- 调味酱：糖·酱油·香油·芝麻·芝麻盐少许
- 烹饪方法

1. 请将青/红椒、洋葱、胡萝卜和鱼糕切丝，金针蘑洗净。将菠菜在沸水中微焯一下控去水分后切成适口大小。（青椒、胡萝卜切成2~3cm，洋葱、鱼糕切成5cm大小为宜）
2. 请将粉条在温吞水中泡20分钟左右，用凉水洗净后取出。(粉条浸泡时间过长时，菜肴完成后会出现粉条肿胀或聚团的现象，请根据个人口味泡10~30分钟。)
3. 请在内锅中放入两大匙食用油和水，然后放入泡好的粉条，再放入准备好的鱼糕和蔬菜。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 选择营养蒸后，将时间设成25分钟，再按下[煮饭/确认]按钮。(可以根据个人口味延长粉条浸泡时间，喜欢硬口味者请将时间设为20分钟。)
6. 请放入适量的材料制作调料酱备用。
7. 烹饪完毕后打开锅盖，放入焯好的菠菜，然后根据个人口味加调味酱拌匀。

炖排骨

- 材料：牛排骨600g、胡萝卜1个、洋葱½个、梨¼个、板栗10个、银杏10个、糖2大匙、酒2大匙
- 调味酱：浓酱油7大匙、芝麻盐1大匙、蒜泥1大匙、胡椒粉1小匙、香油1小匙、葱末2大匙、糖稀2大匙
- 烹饪方法

1. 请将切成段状的排骨剔除肥油和筋，然后在冷水中浸泡2小时去血水。
2. 请用筛网捞出排骨，弄干水分后切出刀口，然后将其放入糖、酒中入味30分钟，使牛肉更加柔嫩。
3. 请将银杏加盐用平底锅烹炒去皮，胡萝卜切成板栗大小，洋葱和梨用砧板榨汁。
4. 请放入适量的材料制作调料酱备用。
5. 请在备好的所有材料内加调料拌好，入味1小时后放入内锅。
6. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
7. 请在菜单中选择营养蒸，并将时间设成45分钟，再按下[煮饭/确认]按钮。

※ 用肉汁、调料酱和梨汁等烹制，无需加水。

※ 另外加水会在排放蒸汽的同时溢出汤汁。

营养石锅饭

- 材料：大米4杯、豆类（褐豆或黑豆）40g、水参2根、板栗·枣各4个、银杏12个、松子1大匙、清酒2大匙
- 调味酱：酱油4大匙、辣椒粉½小匙、芝麻盐2小匙、葱末2大匙、蒜末½大匙、香油1小匙
- 烹饪方法

1. 请将水参洗净后切掉根部并斜切成细条备用。
2. 请将板栗去皮后切半，红枣去核后切成粗丝备用。
3. 请将银杏加少许油翻炒，或者放入沸水煮2~3分钟后，去皮。
4. 请将洗净的米放入内锅，然后加水至白米水量刻度4的位置，再放入清酒、豆类、水参、板栗和红枣搅匀。
5. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
6. 选择菜单上的白米偏软饭，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
7. 请在煮饭结束后放入松子和银杏搅拌均匀，然后盛入碗中，再根据个人口味加入准备好的酱料拌匀食用。

※ 随各材料的特点可能产生焦糊现象。

※ 将豆子在温吞水中浸泡15分钟以上。

※ 请将所有杂粮按适当比例进行烹饪。

烹饪指南

年糕焗烤

- 材料：年糕100g、煮鸡蛋1个、红薯1个、比萨饼用奶酪80g、薄片奶酪2张、橄榄油少许、白酱1杯、荷兰芹粉少许
- 白酱 ：面粉20g、黄油20g、牛奶200g、盐· 白胡椒粉少许（融化黄油，加入面粉炒一下，再倒入牛奶煮稠后，用盐和白胡椒粉调味。）
- 烹饪方法

1. 请把红薯洗净，带皮切成圆形。
2. 请将煮鸡蛋用切割器切片，把年糕放入温吞水中浸泡
3. 请在内锅上均匀涂上橄榄油，一层一层放入红薯、鸡蛋、年糕。
4. 请在步骤3里放入白酱，再均匀放入比萨饼用奶酪，然后将薄片奶酪切成8等份放在上面，最后撒一点荷兰芹粉。
5. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
6. 请在菜单中选择营养蒸，并将时间设成20分钟，再按下[煮饭/确认]按钮。

蒸糕

- 材料：粳米粉2$\frac{1}{2}$杯、红豆1杯、食盐1/4大匙、糖1$\frac{4}{5}$大匙、水1大匙
- 烹饪方法

1. 在粳米粉里加入适量水拌匀，用筛网过滤一遍，再放入白糖（1$\frac{1}{2}$大匙）搅拌。
2. 请将红豆蒸至没有水分，捣碎后放入盐和糖（$\frac{1}{2}$小匙）。
3. 请在内锅中倒入2杯水，放入蒸板，再垫上布或者韩纸。
4. 请放1杯红豆沙垫底，在上面平放粳米粉，再放入1杯红豆沙分层。
5. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
6. 请在菜单中选择营养蒸，并将时间设成45分钟，再按下[煮饭/确认]按钮。

※ 销售的蒸架需另行购买

美味蒸花蟹

- 材料：花蟹1只、牛肉50g、豆腐$\frac{1}{3}$块、青辣椒$\frac{1}{2}$个、红辣椒$\frac{1}{2}$个、鸡蛋黄$\frac{1}{2}$个、面粉少许
- 烹饪方法

1. 请抓住蟹身充分洗净，然后剥下蟹身备用。
2. 剔出蟹身里的蟹肉制成蟹肉末。
3. 请将牛肉和豆腐切末并与蟹肉末搅拌均匀。
4. 请将青/红辣椒切碎后与捣碎的蛋黄拌匀。
5. 在蟹壳中撒入面粉，然后用3的内容物填实，再均匀涂抹4的内容物。
6. 请在内锅中加入2杯水，放入蒸架后，在上面放上鲜肥的螃蟹。
7. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
8. 请在菜单中选择营养蒸，并将时间设成30分钟，再按下[煮饭/确认]按钮。

※ 销售的蒸架需另行购买

美味蒸茄子

- 材料：茄子1个
- 调味酱：浓汁酱油2大匙、青辣椒1个、红辣椒1个、辣椒粉$\frac{1}{2}$大匙、醋1大匙、芝麻盐少许、葱$\frac{1}{2}$根、大蒜4瓣、糖2小匙
- 烹饪方法

1. 茄子切成4cm的小段，再竖起茄子段切十字刀口。
2. 青、红辣椒切丝，葱、大蒜切末，与各分量的调味酱拌匀做成调味酱备用。
3. 请在内锅中加入2杯水，放入蒸架后，在上面放上切好的茄子。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择营养蒸，并将时间设成15分钟，再按下[煮饭/确认]按钮。
6. 烹饪结束后，取出茄子，均匀撒上调味酱。

※ 销售的蒸架需另行购买

美味蒸红薯

- 材料： 红薯(150g以下)3个
- 烹饪方法

1. 请在内锅中倒入2杯水。
2. 请将蒸架放入内锅，再放入洗净的红薯。
3. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
4. 请在菜单中选择营养蒸，并将时间设成35分钟，再按下[煮饭/确认]按钮。
5. 烹饪结束后，红薯较烫，敬请注意。

※ 请将大红薯（150g以上）切半烹饪。

※ 销售的蒸架需另行购买

美味蒸豆腐

- 材料：豆腐$\frac{3}{4}$块、食盐少许
- 调味酱：辣椒粉1大匙、蒜末1大匙、葱1根、浓酱油3大匙、香油·芝麻盐·辣椒丝少许
- 烹饪方法

1. 请将豆腐切半后切成厚1cm的大小，撒盐除去水分。
2. 葱切成细丝，与各分量的调味酱拌匀做成调味酱备用。
3. 请在内锅中加入2杯水，放入蒸架后，在上面放上切好的豆腐。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择营养蒸，并将时间设成20分钟，再按下[煮饭/确认]按钮。
6. 烹饪结束后，取出豆腐，均匀撒上调味酱。

※ 销售的蒸架需另行购买

烹饪指南

红烧鱿鱼

- 材料：鱿鱼1只、菠菜35g、胡萝卜35g、鸡蛋1个、水$\frac{1}{2}$杯、食盐·香油·面粉少许
- 调味酱：辣椒酱1大匙、酱油1大匙、糖$\frac{1}{2}$大匙、清酒$\frac{1}{2}$大匙、香油$\frac{1}{2}$小匙、辣椒粉$\frac{1}{2}$小匙
- 烹饪方法

1. 请将鱿鱼切半清除内脏后去皮洗净，在鱿鱼内侧切出十字刀口。
2. 请在沸水中加入少许食盐，将切好的鱿鱼爪和鱿鱼爪略焯一下备用。
3. 摘好洗净的菠菜加盐微焯一下然后用凉水冲洗并攥出水分胡萝卜切成粗丝在沸水中焯一下再用食盐和香油拌好。
4. 请在鸡蛋中加盐充分搅拌后，煎成与鱿鱼等宽的鸡蛋饼。
5. 擦干焯好鱿鱼上的水分，在内侧撒入少许面粉，然后放上鸡蛋饼，再放上准备好的菠菜、胡萝卜、鱿鱼爪卷起，最后用串扦固定。
6. 请放入适量的材料制作调料酱备用。
7. 请在内锅中放入备好的鱿鱼、调味酱、水$\frac{1}{2}$杯。
8. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
9. 请在菜单中选择营养蒸，并将时间设成25分钟，再按下[煮饭/确认]按钮。

美味蒸西葫芦

- 材料：小南瓜$\frac{1}{2}$个
- 调味酱：浓汁酱油1大匙、葱末1大匙、香油$\frac{1}{2}$大匙、辣椒粉$\frac{1}{2}$大匙、辣椒丝少许、糖1小匙、蒜末1大匙、芝麻盐$\frac{1}{2}$大匙
- 烹饪方法

1. 将南瓜切成厚1cm的圆形。
2. 请放入适量的材料制作调料酱备用。
3. 请在内锅中加两杯水，放入蒸架，再放入切好的西葫芦，最后均匀撒上第2步准备的调味酱。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择营养蒸，并将时间设成15分钟，再按下[煮饭/确认]按钮。

※ 销售的蒸架需另行购买

美味蒸文蛤

- 材料：文蛤2只、牛肉15g、鸡蛋清$\frac{1}{2}$个、鸡蛋$\frac{1}{2}$个、葱末1小匙、蒜末$\frac{1}{2}$小匙、食盐·胡椒粉少许
- 烹饪方法

1. 请将牛肉切成细末。
2. 请洗净淤泥后将文蛤切半，用刀取下贝壳上剩余的蛤肉，切成细末。
3. 请将切成细末的牛肉和文蛤肉放入碗内，添加适量葱末、蒜末、食盐和胡椒粉调味拌匀。
4. 共可放入4个贝壳，每个贝壳放入$\frac{1}{2}$左右调味的材料，压实盛满。
5. 请在文蛤肉上面均匀涂抹鸡蛋清。
6. 请在内锅中放入两杯水，然后放入蒸架。
7. 请在蒸架上面放入准备好的文蛤。
8. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
9. 请在菜单中选择营养蒸，并将时间设成35分钟，再按下[煮饭/确认]按钮。
10. 请将熟透鸡蛋的蛋清和蛋黄分开，蛋清切细末，蛋黄捣碎并用筛网过滤，然后在文蛤上面将蛋黄和蛋清各放一半。

※ 销售的蒸架需另行购买

煮鸡蛋

- 材料： 鸡蛋5个、水2杯，醋1～2滴
- 烹饪方法

1. 请在内锅中放入鸡蛋、水和醋。
2. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
3. 请在菜单中选择营养蒸，并将时间设成20分钟，再按下[煮饭/确认]按钮。

烤鸡蛋

- 材料： 鸡蛋5个、水$\frac{1}{2}$杯、醋1～2滴
- 烹饪方法

1. 请在内锅中放入鸡蛋、水和醋。
2. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
3. 请在菜单中选择营养蒸，并将时间设成90分钟，再按下[煮饭/确认]按钮。

美味蒸饺

- 材料：饺子20个
- 烹饪方法

1. 请在内锅中倒入2杯水。
2. 请将蒸架放入内锅，然后均匀摆放饺子。
3. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
4. 请在菜单中选择营养蒸，并将时间设成25分钟，再按下[煮饭/确认]按钮。

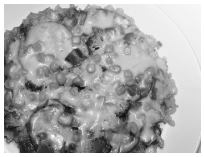
※ 销售的蒸架需另行购买

烹饪指南

美味蒸鲜鱼

- 材料： 大黄鱼1条
- 调味酱：酱油3大匙、辣椒粉1大匙、蒜末$\frac{1}{2}$大匙、葱末1大匙、 料酒2大匙、水10大匙、糖1小匙
- 烹饪方法

1. 请将黄花鱼洗净处理好，然后在鱼背上以2cm的间距切口。
2. 请放入适量的材料制作调料酱备用。
3. 在内锅中放入黄花鱼,均匀浇入调味酱。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择营养蒸，并将时间设成25分钟，再按下[煮饭/确认]按钮。



米饭比萨

- 面饼材料：米饭200g
- 馅料材料 ： 火腿片4片、洋菇4个、玉米罐头4大匙、蟹肉条2个、比萨饼用奶酪80g、比萨饼酱料5大匙
- 烹饪方法

1. 请将洋菇去皮沿蘑菇特有的形状切好备用，蟹足棒保持原来长度撕好备用。
2. 请将火腿片切成方形，控干玉米罐头的水。
3. 请将米饭平铺于内锅底。
4. 请用汤匙在米饭上均匀涂抹比萨饼酱料，然后均匀放上准备好的材料。
5. 请将比萨饼用奶酪放在4的内容物上面，然后将内锅放入电饭煲并盖紧锅盖。
6. 请在菜单中选择营养蒸，并将时间设成20分钟，再按下[煮饭/确认]按钮。

甑糕

- 材料 ： 糯米4杯、葡萄干60g、板栗15个、大枣10个、松子1大匙、红糖100g、浓汁酱油1大匙、香油2大匙、食盐少许、桂皮粉$\frac{1}{2}$小匙、水3杯
- 烹饪方法

1. 请将糯米洗净后在水中浸泡2小时以上。
2. 请将板栗和大枣去皮去核后切成适当大小备用。
3. 请在泡好的糯米中加红糖、香油、浓汁酱油、桂皮粉、食盐少许后搅匀。
4. 将3项和所有材料放入内锅，添加3杯水，然后再次搅匀。
5. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
6. 请在菜单中选择营养蒸，并将时间设成40分钟，再按下[煮饭/确认]按钮。

番茄鸡蛋羹

- 材料：番茄$\frac{1}{2}$个、鸡蛋1个、牛奶100g、水3小匙、葱 花·食盐少许
- 烹饪方法

1. 请将番茄洗净控干水分后切成细条。
2. 请在圆钵内放入切好的番茄、鸡蛋和食盐后充分搅拌。
3. 请在第2步准备的材料中加牛奶、水、葱花充分搅拌后，将其倒入内锅。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择营养蒸，并将时间设成15分钟，再按下[煮饭/确认]按钮。

炒年糕

- 材料：条型打糕(软打糕)300g、鱼糕3张、洋葱$\frac{1}{3}$个、大葱$\frac{1}{3}$根、胡萝卜60g
- 调味酱：辣椒酱3大匙、糖稀1$\frac{1}{2}$大匙、糖1$\frac{1}{2}$大匙、芝麻盐$\frac{1}{2}$大匙、酱油$\frac{1}{2}$大匙、鳀鱼海带汤水100ml
- 烹饪方法

1. 用流动的水洗净条型打糕并切成适口大小。
2. 请将鱼糕四等分，胡萝卜、洋葱切丝，大葱斜切备用。
3. 请放入适量的材料制作调料酱备用。
4. 请在内锅中放入准备好的材料、酱料和鳀鱼海带汤水。
5. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
6. 请在菜单中选择营养蒸，并将时间设成20分钟，再按下[煮饭/确认]按钮。

巧克力黄油蛋糕

- 材料：黄油200g、糖90g、鸡蛋3个、烤饼蛋糕粉110g、巧克力70g
- 烹饪方法

1. 请将黄油在室温下放置30分钟，待变软后和糖一起装入小盆，并使用打蛋器搅匀。
2. 请在步骤1中打入鸡蛋，搅匀至起泡的状态。
3. 在第2步的材料中放入烤饼蛋糕粉和隔水融化的巧克力，然后用饭勺拌匀。
4. 请在内锅上涂抹融化的黄油，然后放入第3步中活好的面，再盖上锅盖。
5. 请在菜单中选择营养蒸，并将时间设成45分钟，再按下[煮饭/确认]按钮。

烹饪指南

鲜奶油蛋糕

- 材料：面粉(薄力粉)$\frac{2}{3}$杯、鸡蛋1个、黄油$\frac{1}{2}$大匙、牛奶$\frac{1}{2}$大匙、糖$\frac{2}{3}$杯、食盐·香草香料少许
- 鲜奶油：鲜奶油100ml、糖$\frac{1}{3}$杯
- 水果：樱桃1个、草莓3个、蜜橘罐头$\frac{1}{4}$罐、猕猴桃1个
- 烹饪方法

1. 在面粉内加盐并用筛网过滤 。
2. 请将鸡蛋的蛋清和蛋黄分开备用。
3. 请将蛋清盛入碗中沿一定方向搅拌起沫，起较大泡沫后分数次加糖，继续搅拌至倒置时碗内的蛋清不会流出的程度。
4. 在3的内容物中加少量蛋黄继续搅拌，然后加少许香草香料。
5. 4的内容物呈奶油状后加入面粉，充分搅拌直至生面粉完全消失为止。
6. 在牛奶中加入热黄油，然后添加5的内容物。
7. 在内锅底和侧面略微涂抹一层黄油，然后倒入和好的蛋糕面。
8. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
9. 请在菜单中选择营养蒸，并将时间设成40分钟，再按下[煮饭/确认]按钮。
10. 请将蒸制完毕的蛋糕凉透。
11. 请在盘中倒入鲜奶油，打到泡沫状后，加入糖粉。（请将糖放入切割器搅碎制成糖粉。）
12. 请在凉透的蛋糕上均匀涂抹鲜奶油。
13. 请用准备好的各种水果装饰。

松子粥

- 材料 ： 大米1杯、松子$\frac{1}{2}$杯、食盐少许
- 烹饪方法

1. 请将洗净的米放入水中浸泡30分钟。
2. 请将松子用搅拌机搅碎。
3. 请放入泡好的米和搅碎的松子，添水至粥水量刻度1的位置。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择万能粥后，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
6. 请在煮饭结束后根据个人口味加入适量的盐轻搅。

※ 加水量超出标准值时，排出蒸气的同时可能会溢出米汤，敬请注意。

鲍鱼粥

- 材料：大米1杯、香油1大匙、鲍鱼1个、食盐少许
- 烹饪方法

1. 请将洗净的米放入水中浸泡30分钟。
2. 请用刷子刷洗鲍鱼，去除内脏后切片备用。
3. 请将泡好的米、鲍鱼、香油放入内锅，添水至粥水量刻度1的位置后搅拌。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择万能粥后，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
6. 请在煮饭结束后根据个人口味加入适量的盐轻搅。

※ 加水量超出标准值时，排出蒸气的同时可能会溢出米汤，敬请注意。

- 参考：根据个人口味，可以用同样的方法烹制虾粥和牡蛎粥。

特米鸡肉粥

- 材料：大米1杯、鸡$\frac{1}{2}$只、鸡汤3杯、青辣椒1个、红辣椒1个、食盐少许
- 调料：葱末1大匙、蒜末1大匙、酱油2大匙、香油2小匙、芝麻盐·胡椒粉少许
- 烹饪方法

1. 请将洗净的米放入水中浸泡30分钟。
2. 请放入适量的材料制作调料酱备用。
3. 请将准备好的鸡充分煮熟，然后撕成适口大小并在上面加材料调味，在撇除鸡汤内的油并用纱布过滤备用。
4. 请将青辣椒、红辣椒去籽切丝备用。
5. 请将泡好的米、鸡肉、辣椒、鸡汤放入内锅，添水至粥水量刻度1的位置。
6. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
7. 请在菜单中选择万能粥后，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
8. 请在煮饭结束后根据个人口味加入适量的盐轻搅。

※ 加水量超出标准值时，排出蒸气的同时可能会溢出米汤，敬请注意。

白米粥

- 材料 ： 大米
- 烹饪方法

1. 请用计量杯量取所需人数份量的米。
2. 请将洗净的米放入水中浸泡30分钟。
3. 请将泡好的大米放入内锅中，然后根据份量，加水至粥水量刻度位置。
4. 请在菜单中选择万能粥后，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
5. 烹饪结束后，请轻轻搅拌。

※ 加水量超出标准值时，排出蒸气的同时可能会溢出米汤，敬请注意。

五福粥

- 材料：大米 70g、 红豆·薏米·小米·绿豆·糯米·黑米·玉米·麦子(小麦)各7g、盐少许
- 烹饪方法

1. 请将米、红豆、薏米、小米、绿豆、糯米、黑米、玉米和小麦浸泡约3个小时备用。
2. 在内锅中放入所有材料，加水至粥水量刻度1的位置。
3. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
4. 请在菜单中选择万能粥后，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
5. 请在煮饭结束后根据个人口味加入适量的盐轻搅。

※ 加水量超出标准值时，排出蒸气的同时可能会溢出米汤，敬请注意。

※ 请将所有杂粮按适当比例进行烹饪。

烹饪指南

红豆粥

- 材料：大米1杯、红豆$\frac{1}{3}$杯、粳米粉1杯
- 烹饪方法

1. 请将洗净的米放入水中浸泡30分钟。
2. 将豆洗净后放入小锅内加冷水用大火煮沸，倒掉第一遍汤水后重新加入足量冷水，煮至红豆即将绽开为止。
3. 将煮好的红豆放入筛网内捣碎,只将红豆水滤出。
4. 粳米粉用筛网过滤2~3次后煮制，然后加凉水和面制成丸状。
5. 请将泡好的米、小丸子、红豆放入内锅，加红豆水至粥水量刻度 1 的位置拌匀。
6. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
7. 请在菜单中选择万能粥后，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
8. 烹饪结束后，请轻轻搅拌。

※ 如喜欢有咀嚼感的红豆粒，请根据个人口味加入红豆粒。

※ 加水量超出标准值时，排出蒸气的同时可能会溢出米汤，敬请注意。

※ 请将所有杂粮按适当比例进行烹饪。

海参粥

- 材料：大米$\frac{3}{4}$杯、泡好的海参30g、胡萝卜·洋葱·小南瓜少许、香油$\frac{1}{2}$大匙、汤酱油1大匙、食盐少许
- 烹饪方法

1. 请将洗净的米放入水中浸泡3小时。
2. 泡好的海参切丝。
3. 胡萝卜、洋葱、小南瓜切成细丝。
4. 在内锅中放入泡好的米和海参、蔬菜、香油、汤酱油，加水至粥水量刻度1的位置后搅拌。
5. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
6. 请在菜单中选择万能粥后，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
7. 请在煮饭结束后根据个人口味加入适量的盐轻搅。

※ 加水量超出标准值时，排出蒸气的同时可能会溢出米汤，敬请注意。

薏米粥

- 材料：薏米1杯，香菇$\frac{1}{2}$个，香油$\frac{1}{2}$小匙，食盐少许
- 烹饪方法

1. 请将洗净的薏米放入水中浸泡12小时。
2. 香菇切丝。
3. 请将泡好的薏米、香菇、香油放入内锅，加水至粥水量刻度1的位置后搅拌。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择万能粥后，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
6. 请在煮饭结束后根据个人口味加入适量的盐轻搅。

※ 加水量超出标准值时，排出蒸气的同时可能会溢出米汤，敬请注意。

烹饪指南

金枪鱼蔬菜稀饭

- 材料：米饭70g、金枪鱼肉(罐头)40g、青椒15g、胡萝卜15g、水130ml、黄油·紫菜末少许
- 烹饪方法

1. 撇除金枪鱼肉的油分，用筷子将其分成细丝备用。
2. 请将青椒和胡萝卜切丝备用。.
3. 请在碗内放入米饭、金枪鱼肉、青椒和胡萝卜混匀备用。
4. 在内锅底均匀涂抹黄油，然后放入3的内容物并添水。
5. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
6. 在菜单上选择婴儿辅食，时间设定为25分钟后按下[煮饭/确认]按钮。
7. 煮饭结束后请用饭勺搅拌均匀。

马铃薯胡萝卜粥

- 材料：大米$\frac{1}{3}$杯、马铃薯1个、胡萝卜30g、水1$\frac{1}{2}$杯
- 烹饪方法

1. 请将米洗净后放入筛网，将马铃薯和胡萝卜去皮切丝。
2. 请将准备好的材料和水放入内锅。
3. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
4. 在菜单上选择婴儿辅食，时间设定为20分钟后按下[煮饭/确认]按钮。
5. 烹饪结束后，请用搅拌机磨碎。

南瓜汤

- 材料：南瓜150g，面包粉1$\frac{1}{2}$大匙、水100ml，食盐少许，牛奶1小匙
- 烹饪方法

1. 挑选熟透的金黄色南瓜去皮去籽后切成细条并用水清洗。
2. 请在内锅中放入准备好的南瓜、面包糠和水。
3. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
4. 在菜单上选择婴儿辅食，时间设定为25分钟后按下[煮饭/确认]按钮。
5. 烹饪结束后，请将其捣碎，并趁热加牛奶和盐搅拌均匀。

西蓝花粥

- 材料：大米$\frac{2}{3}$杯、 西兰花30g、水1$\frac{1}{2}$杯、食盐少许
- 烹饪方法

1. 将大米洗净后泡30分钟左右，将泡好的大米、水和西兰花放入搅拌机搅碎备用。
2. 请在内锅中放入准备好的材料，然后将内锅放入电饭煲并盖紧锅盖。
3. 在菜单上选择婴儿辅食，时间设定为20分钟后按下[煮饭/确认]按钮。
4. 请在煮饭结束后，根据个人口味加入适量的盐调味并用饭勺搅匀。

红薯苹果粥

- 材料：红薯100g、苹果100g、水50ml
- 烹饪方法

1. 请将苹果和红薯去皮切成细条。
2. 请将1和50ml水放入内锅。
3. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
4. 在菜单上选择婴儿辅食，时间设定为20分钟后按下[煮饭/确认]按钮。
5. 煮饭结束后，请捣碎拌匀。

CUCHEN

A/S 고객 센터

전국 어디서나 (지역번호 없이) **1577-2797**

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.