LIHOM

A/S 문의
1588-0090
사용중 불편한 점이나 의문사항이
있을 경우 전화 주시기 바랍니다.
(전국공통, 가동시간 09:00 ~ 18:00
토요일, 공휴일 제외)

제 조 원 : ㈜주식회사 부방테크론
주 소 : 충남 천안시 성성동 287-3
고객상담실 : 080-730-2580(전국공통)
(전국공통, 가동시간 09:00 ~ 18:00
토요일, 공휴일 제외)

LIHOM

전기압력밥솥

주부가 즐거운 홈, 리홈

사용설명서 및 요리안내

LJP-SC108L Series, 10인분(1.8L)
퍼지모델

- 사용전에 "**사용설명서 및 요리안내**"를 반드시 읽으시고 정확하게 사용하여 주십시오.
- 읽으신 후 누구나 언제라도 볼 수 있는 장소에 보관하여 주십시오.
- 증기누설의 우려가 있으므로 **증기배출구** 및 **압력패킹**은 자주 청소하여 사용하십시오.
- 본제품은 국내(대한민국)용 입니다. 전원, 전압이 다른 국외에서는 사용할 수 없습니다.
- 외관은 품질 향상을 위하여 예고없이 변경될 수 있습니다.

LiHom

저희 리홈 전기압력보온밥솥을 사용해 주셔서 감사합니다. 제품의 올바른 사용과 유지를 위해 사용설명서를 반드시 읽어 보시기 바랍니다. 제품의 사용 중 문제가 발생했을 때 사용설명서를 참고하기시 바라며 사용설명서에는 제품보증서가 포함되어 있으므로 잘 보관해 주시기 바랍니다.

제품규격

※ 디자인 및 색상은 예고없이 바뀔 수도 있습니다.

제 품 명	전기 압력 보온 밥솥
최대취사용량	1.8L(10인분)
정격전압	220V / 60Hz
정격입력	취사 : 1,240W, 보온 :127W
사용압력	자동 78.5kPa, 안전 127.5kPa
제품중량	6.2 kg
제품치수	382(L) X 298(W) X 281(H)
온도퓨즈	184 ℃
부속품	계량컵(1인분 용), 주걱, 청소용핀, 사용설명서 및 요리안내, 찜판

차 례

사용전에 반드시 읽고 사용하십시오.

이런 점이 좋습니다./제품규격 ····· 2
안전한 사용을 위한 주의사항 ····· 4 ~ 7
알아둡시다
· 각부분의 이름 ····· 8
· 기능 조작부의 이름과 역할 ····· 9
· 기능 표시부의 이상점검 기능 ····· 9
· 취사전 준비사항 ····· 10
· 뚜껑 잠금 손잡이의 사용법 ····· 10

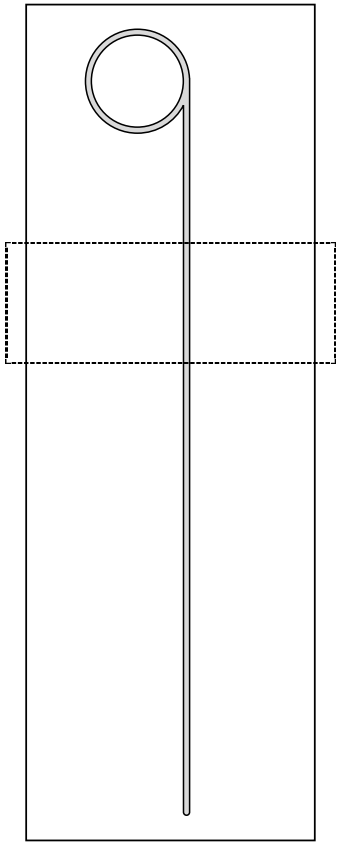
밥짓는 방법
· 현재시간을 맞추는 방법 ····· 11
· 백미 취사 / 백미 쾌속취사를 할 경우 ····· 12~13
· 메뉴를 선택하여 취사를 할 경우 ····· 14
· 가바현미 / 가바잡곡 취사를 할 경우 ····· 15
· 만능찜 요리 / 예약취사를 할 경우 ····· 16~17
보온하는 방법
· 식사하실 때 / 보온할 때 주의사항 ····· 18
· 보온시 냄새가 날 때 / 보온 온도 조정방법 ····· 19

제품 손질방법
· 패킹 교환방법 ····· 20
· 제품 손질방법 ····· 21
고장신고 전에 확인 하십시오 ····· 22~23

요리안내 ····· 24 ~ 27
폐 가전제품의 처리 방법 ····· 28
서비스에 대하여 ····· 28
고객카드 / 제품보증서 ····· 29

⚠ 주의

이물질 등으로 증기 배출구가 막혀 있으면 제 기능을 발휘하지 못하므로 가끔씩 청소용 핀으로 구멍을 뚫은 후사용해 주십시오.



(청소용핀)

안전한 사용을 위한 주의사항

- 다음 지시되어 있는 사항들은 제품을 안전하고 정확하게 사용하여 예상치 못한 위험이나 손해를 예방하기 위한 것이므로 반드시 지켜주시기 바랍니다.
- 안전과 관련된 주의사항은 잘못 사용하면 예상되는 위험과 손해의 크기정도 그리고 위험발생의 긴급정도에 따라서 다음과 같이 구분하고 있습니다.

⚠경고 지시사항을 위반할 경우 심각한 상해나 사망이 발생할 가능성이 있는 경우

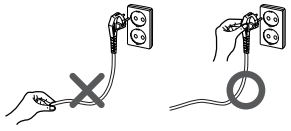
⚠주의 지시사항을 위반할 경우 경미한 상해나 제품손상이 발생할 가능성이 있는 경우

⚠ 이 그림기호는 위험을 끼칠 우려가 있는 사항과 조작에 대하여 주의를 환기시키기 위한 기호입니다. 이 기호가 있는 부분은 위험발생을 피하기 위하여 주의 깊게 읽고 지시에 따라야 합니다.

전원

⚠ 경고

●전원코드를 뽑을 때는 반드시 전원플러그를 잡고 뽑으십시오.
- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

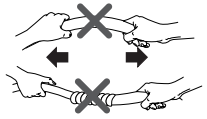


●전원코드를 꽂거나 뺄때는 반드시 손의 물기를 제거한 후 꽂거나 빼십시오.
- 감전의 원인이 됩니다.

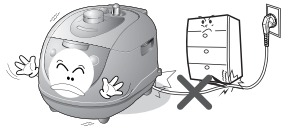
●접지 단자가 있는 220V 전용콘센트를 사용하십시오.
- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

●코드 및 전원플러그가 파손되거나 흔들릴때는 사용하지 마십시오.
- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.
- 구입처 및 서비스 센터에 연락하여 교환하십시오.

●전원코드를 무리하게 구부리거나, 묶거나, 잡아 당기지 마십시오.
- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

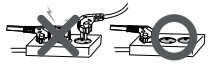


●전원코드위에 무거운 물건을 올려 놓거나 코드가 제품에 눌리지 않게 하십시오.
- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

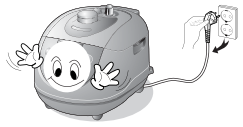


●전원플러그에 묻어 있는 먼지나 이물질을 깨끗이 닦고 사용하십시오.
- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

●정격 10A 이상의 콘센트를 단독으로 사용하십시오.
- 이상과열로 화재의 원인이 됩니다.



●사용하지 않을 때는 전원코드를 콘센트에서 뽑아 주십시오.
- 이상과열로 화재의 원인이 됩니다.

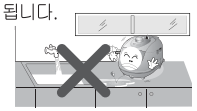


안전한 사용을 위한 주의사항

설치

⚠ 경고

●싱크대, 목욕탕 등 제품에 물이 들어 갈 수 있는 곳이나 화학성 물질이 있는 곳에서는 사용하지 마십시오.
- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.



●경사진 곳이나 울퉁불퉁한 곳에서는 사용하지 마십시오.
- 화상 및 상해의 원인이 됩니다.

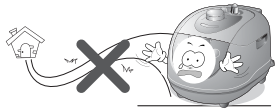
●어린이가 혼자 사용하거나 어린이 손에 닿을 수 있는 곳에서 사용하지 마십시오.
- 화상 및 감전, 상해의 원인이 됩니다.

●전원코드에 발이 걸리지 않도록 하고, 전원코드가 테이블이나 카운터위에 늘어지지 않도록 하십시오 . (특히, 어린이를 주의 하십시오.)
- 화상 및 상해의 원인이 됩니다.

⚠ 주의

●제품에 직사광선이 쬐는 곳, 가스레인지, 전열기구 등의 가까이에서 사용이나 보관 하지 마십시오.
- 화재 및 감전, 제품변형의 원인이 됩니다.

●실외에서는 사용하지 마십시오.
- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.



사용

⚠ 경고

●흡배기구나 틈사이에 청소용핀이나 철사 등의 금속물질 및 이물질을 넣지 마십시오.
- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.
- 청소용 핀은 증기배출구 청소시에만 사용하십시오.

●쌀통 및 다용도 선반에 제품을 놓고 사용시 전원코드가 틈새에 눌리지 않도록 하십시오.
- 화재 및 감전의 원인이 됩니다.

●냄비가 없는 상태로 쌀이나 물을 넣지 마십시오.
- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.
- 쌀이나 물이 들어 갔을 경우에는 구입처나 서비스센터로 연락하여 주십시오.

●사용중 압력추 및 자동 증기 배출구에는 손과 얼굴을 가까이 하지 마십시오.
- 화상의 원인이 됩니다.

안전한 사용을 위한 주의사항

⚠ 경고

사용

●취사가 완료된 후 내부압력이 완전히 빠지기 전에 절대 강제로 뚜껑을 열지 마십시오.
- 밥솥 내부의 뜨거운 내용물이 튀어 나와 화상의 원인이 됩니다.

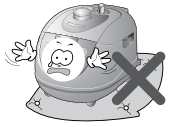
●증기구에 행주나 장식용 덮개, 기타물건을 올린채 사용하지 마십시오.
- 본체의 폭발로 인한 화상 및 상해의 원인이 됩니다.

●규정된 메뉴외에 식혜, 카레, 보리차 등 거품이 많거나 끈적한 음식은 하지 마십시오.
- 끓어 넘쳐 화상의 원인이 됩니다.

●압력추 및 자동 증기 배출구는 막지 마십시오.
- 폭발로 인한 화상및 상해의 원인이 됩니다.

●밥이 끓고 있을 때는 절대로 뚜껑을 열지 마십시오.
- 화상의 원인이 됩니다.

●제품 밑에 깔판, 방석, 전기장판 등을 놓고 사용하지 마십시오.
- 화재 및 변형의 원인이 됩니다.



⚠ 주의

●취사중 또는 완료 후 자동증기 배출시 주의 하십시오.
- 증기가 고속으로 배출되는 소리에 놀라지 않도록 주의하십시오.
- 화상의 원인이 됩니다.(특히, 어린이를 주의 하십시오.)

●뚜껑위에 자성을 지닌 물체를 올려 놓거나 자성이 강한 물체 근처에서 사용하지 마십시오.
- 제품고장 및 오작동의 원인이 됩니다.

●변형된 냄비나 전용냄비가 아닌것은 사용하지 마십시오.
- 이상동작 및 화재의 원인이 됩니다.

●사용중이거나 사용직후에는 냄비 및 열판, 내부 등은 뜨거우므로 만지지 마십시오.
- 화상의 원인이 됩니다.

●제품에 심한 충격을 주거나 떨어 뜨리지 마십시오.
- 제품의 고장, 파손 및 감전, 화재의 원인이 됩니다.

●최대용량 이상으로 내용물을 넣고 사용하지 마십시오.
- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

안전한 사용을 위한 주의사항

⚠ 주의

사용

● 뚜껑결합손잡이를 잡고 제품을 들어 올리지 마십시오.
- 제품의 고장 및 상해의 원인이 됩니다.

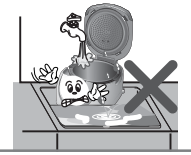
●냄비를 다른용도로 사용하거나 불위에 올리지 마십시오.
- 변형으로 인한 화재의 원인이 됩니다.

⚠ 경고

청소 및 보관

●열판이나 냄비의 바닥부는 항상 깨끗이 사용해 주십시오. 특히, 이물질(밥알, 쌀알 등)이 붙어 있는 상태로 사용하지 마십시오.
- 화재의 원인이 됩니다.

●제품을 물 또는 다른 액체에 담그거나 씻지 마십시오.
- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

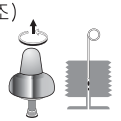


⚠ 주의

●찜, 탕요리 후에는 반드시 청소를 하여 주십시오.
- 냄새 발생의 원인이 됩니다.

●취사가 완료된 후에 고인물을 닦아 주십시오.
- 곰팡이 및 악취발생의 원인이 됩니다.

●압력추는 가끔씩 청소용 핀으로 청소 후 사용 하십시오.
(제품 손질방법 참조)
- 제품고장의 원인이 됩니다.



●제품위에 무거운 물건을 올리지 마십시오.
- 감전 및 화재, 제품변형의 원인이 됩니다.

●먼지 또는 습기가 많은 곳에 보관하지 마십시오.
- 감전 및 화재, 제품변형의 원인이 됩니다.

⚠ 경고

기타

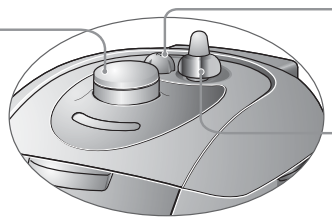
●제품을 분해, 수리, 개조하지 마십시오.
- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

⚠ 주의

●밥솥에서 이상한 소리, 냄새, 연기가 나면 즉시 전원플러그를 빼고 서비스 센터로 연락 하십시오.
- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

●인공심장, 박동기를 사용하시는 분은, 본 제품을 사용하시기 전에 의사와 상담하여 주십시오.
- 본 제품의 동작시 심장 박동기의 작동에 영향을 미칠 경우가 있습니다.

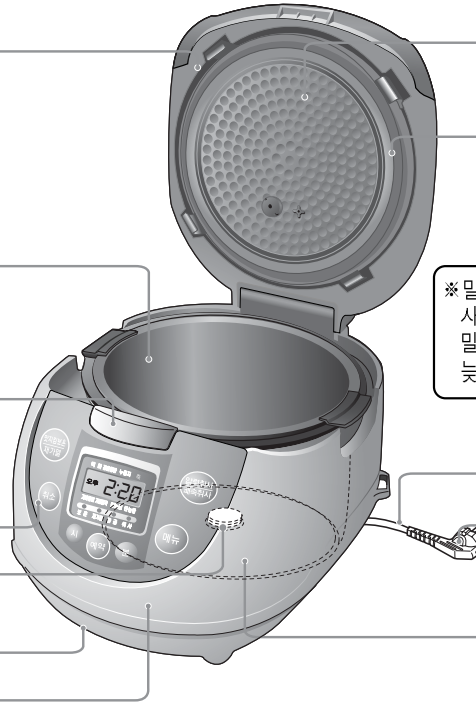
각 부분의 이름



뚜껑 잠금 손잡이
취사시 손잡이 표시가 "잠금" 위치로 되어야 작동이 됩니다.
※ 열림 위치에서는 압력취사, 예약 버튼은 동작하지 않고 경고음이 5회 울립니다.

자동 증기 배출구
취사가 끝나거나 보온시 자동으로 증기를 배출 시켜 줍니다.
(필요할 경우 취소버튼을 눌러 증기를 배출 시킬 수도 있습니다.)

압력추
취사전 압력추를 수평으로 맞추어 주십시오. 내부의 압력이 일정하도록 조절하며, 젖히면 수동으로 증기배출이 됩니다.



뚜껑

냄비뚜껑

패킹

냄비
냄비를 손잡이 홈에 맞도록 똑바로 넣습니다.

※밀폐력 향상 구조로 인해 초기 사용시 압력패킹과 내솥의 밀폐력이 높아 뚜껑이 다소 늦게 열릴 수 있습니다.

뚜껑 열림 버튼
뚜껑 잠금 손잡이를 "잠금"에서 "열림"으로 돌린 후 뚜껑 열림버튼을 누르면 뚜껑이 열립니다.

전원코드

기능 조작부 및 표시부

전원플러그

온도 감지기

열판

맛 지킴 보온센서

본체

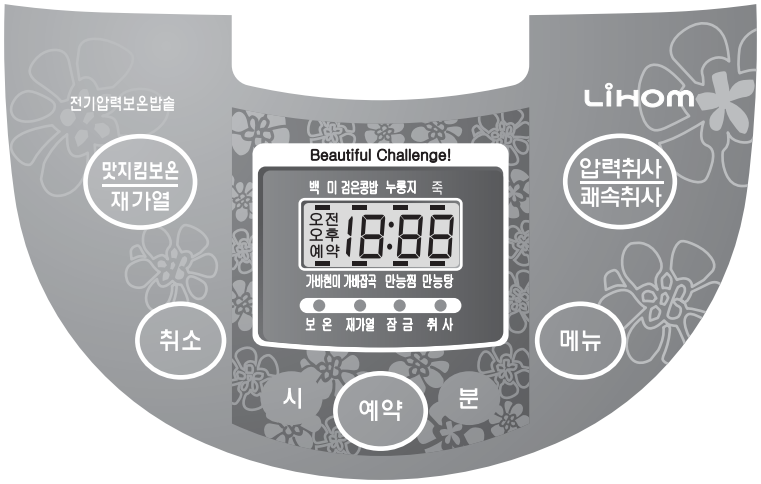
부속품 안내

사용설명서 및 요리안내 | 계량컵 | 주걱 | 청소용 핀 | 찜판

청소용 핀:(실물은 사용설명서 3페이지에 부착되어 있음)

기능 조작부의 이름과 역할

■ 버튼은 부저음이 날 때까지 확실히 눌러 주십시오.



맛지킴보온 재가열 — 보온을 할 경우나 식사 직전 밥을 따끈하게 데울 경우에 사용합니다.

압력취사 쾌속취사 — 취사를 할 경우에 사용(1회 누름) 쾌속취사를 할 경우(2회 누름)

취소 — 선택된 기능을 취소할 경우에 사용

메뉴 — 메뉴를 선택 할 경우에 사용(14쪽 참조)

시 **분** — 현재 시간이나 예약시간, 만능찜, 가바현미, 가바잡곡 시간설정시 사용
취사중, 보온중, 예약중에 시, 분 버튼을 누르면 현재시간이 표시됩니다.

예약 — 예약 버튼을 누른 후 시, 분 버튼으로 원하는 시간을 맞추고 취사 버튼을 누릅니다.
(취사 버튼을 누르지 않으면 7초후 자동으로 시작합니다.)

기능 표시부 이상점검 기능

사용방법이 올바르지 않거나 제품에 이상이 생겼을 때 다음과 같은 표시가 나타나 경고를 하여 줍니다.

E01 — 온도 감지기에 이상이 있을 경우에 나타납니다. 고객상담실(1588-0090)으로 문의 하십시오.	13Ho — 예약 시간이 13시간을 초과한 경우 나타나며, 예약취사 완료 시간이 13시간 후로 자동 설정 됩니다.
E02 — 빈 냄비로 취사 할 경우 5초간 표시되며 보온으로 전환됩니다.	LJ — 냄비가 없을 때 나타납니다. 냄비가 없는 상태에서 버튼을 누르면 경고음이 나고 작동하지 않습니다.

취사전 준비사항

1 냄비를 깨끗이 씻은 후 물기를 닦습니다.

냄비를 씻을 때는 부드러운 행주를 사용하여 주십시오.
강한 수세미를 사용하면 냄비 안쪽 및 바깥쪽의 표면이 벗겨지는 경우가 있습니다.

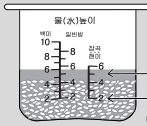
2 계량컵을 사용하여 쌀을 인분수 만큼 담습니다.

쌀을 계량컵의 윗면을 기준하여 평평하게 맞추면 1인분에 해당합니다.

3 쌀을 냄비외의 다른 그릇에서 맑은 물이 나올 때까지 깨끗이 씻습니다.

4 메뉴에 따라 물의 양을 조절 합니다.

- 바닥이 평평한 곳에 냄비를 올려 놓고 냄비의 표시된 눈금에 맞춰 물의 양을 조절 합니다.
- 냄비에 표시된 눈금은 쌀과 물을 부었을 때의 물 눈금을 표시 합니다.
- 백미 6인분의 경우 (계량컵 6컵)
  냄비의 백미 눈금 6에 물을 맞춥니다. (그림참조)
- "쾌속", "누룽지"는 "백미"눈금에 맞추고 "죽" 0.5인분은 "백미" 2인분 눈금에, 1인분은 "백미" 4인분 눈금에 맞추어 주십시오.



물높이
쌀 6인분
(계량컵 6컵)

5 냄비를 본체에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.

냄비의 바닥과 바깥쪽을 깨끗이 닦은 후 본체에 넣습니다.
(냄비의 바닥에 쌀 등의 이물질이 붙어 있으면 취사가 잘 되지 않거나 고장의 원인이 됩니다.)

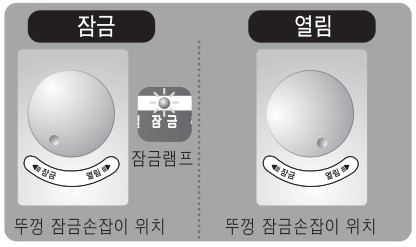
6 전원플러그를 꽂고 잠금 손잡이를 "잠금" 위치로 돌려 주십시오.

표시창의 잠금표시가 나타나면 뚜껑이 완전히 결합 되었음을 알 수 있습니다. 뚜껑 잠금 손잡이를 "잠금" 위치로 완전히 돌리지 않고 취사 또는 예약 버튼을 누르면 경고음과 표시창에 잠금표시가 깜빡거리며 작동하지 않습니다.

! 뚜껑을 강제로 닫지 마십시오.

고장의 원인이 됩니다.
뚜껑이 잘 닫히지 않을 때에는 냄비가 제품 본체에 제대로 들어가 있는지 확인 합니다. (냄비에 부착된 손잡이를 제품 본체의 홈 부위에 안착 하십시오.)

뚜껑 잠금 손잡이의 사용법



1 취사 시에는 뚜껑을 닫고 뚜껑 잠금 손잡이를 "잠금" 위치로 확실하게 돌려 주십시오.

잠금램프가 켜집니다. 이는 뚜껑이 확실하게 잠겨 취사를 선택할 수 있도록 표시하여 주는 안전장치의 기능입니다.

2 취사가 끝난 후 뚜껑 잠금 손잡이를 "잠금" ▶ "열림" 위치로 돌린 후 열림버튼을 눌러 뚜껑을 열어 주십시오.

제품내부의 증기가 완전히 배출되지 않으면 뚜껑 잠금 손잡이가 "잠금"에서 "열림" 쪽으로 쉽게 돌아가지 않습니다. 압력이 완전히 빠질 때까지 기다려 주십시오.

3 뚜껑을 열고 닫을 때는 항상 뚜껑 잠금 손잡이 위치를 "열림" 에 위치해 주십시오.

! 잠금램프가 켜지지 않으면 취사, 예약버튼이 작동하지 않습니다. 정확하게 다시 "잠금" 화살표 방향으로 걸릴 때까지 돌려 주십시오.

! 뚜껑 잠금 손잡이는 잠금쪽으로 천천히 돌려 주십시오. 찰진밥을 짓기 위한 밀폐력 향상 구조로 설계되어 내부 공기가 빠지는데 약 1~2초의 시간이 필요 합니다.

현재시간을 맞추는 방법

예 : 현재 시간이 오전 9시 30분일 경우

1 전원 플러그를 꽂은 후 (시) 또는 (분) 버튼을 누릅니다.

- 1초 주기로 표시부의 콜론(:)이 깜박거립니다.

2 (시) 버튼을 눌러 시를 "9"에 맞춥니다.

- 누를 때마다 1시간 단위로 변합니다.
- 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.
- 오전, 오후가 뒤바뀌지 않도록 주의하여 맞춥니다.
- 낮 12:00의 경우는 오후 12:00으로 표시됩니다.

3 (분) 버튼을 눌러 분을 "30"에 맞춥니다.

- 누를 때마다 1분 단위로 변합니다.
- 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.

4 7초 후 변경 시간으로 자동입력됩니다.

- 시간설정이 완료되면 표시부의 콜론(:)이 깜박이지 않고 정지되며 변경된 현재 시간이 표시됩니다.
- (시) (분) 버튼 및 (취소) 버튼을 제외한 다른 버튼을 눌러도 설정된 시간이 입력 됩니다.

리튬 배터리에 대하여

▶ 본제품은 정전보상 기능 및 시계 기능을 위하여 리튬 배터리를 사용하며, 수명은 약 5년 정도이나 성능에 따라서 차이가 날 수 있습니다.

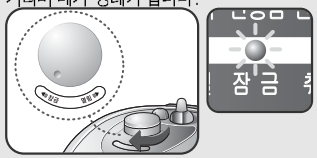
▶ 전원 플러그를 꽂지 않았을 때 표시부에 현재시간이 나타나지 않으면 배터리가 완전 소모된 경우이므로 가까운 대리점 및 A/S센터에서 배터리를 교환 하신 후 사용하십시오.

밥짓는 방법

백미 취사를 할 경우

1 전원플러그를 꽂으십시오.
- 전원이 인가되면 표시창에 백미(ㅡ)가 표시 됩니다.

2 잠금 손잡이를 "잠금"위치로 돌려 주십시오.
- 뚜껑 잠금손잡이를 "잠금" 쪽으로 결합하지 않고 취사 버튼을 누르면 경고음 및 표시창의 잠금램프가 깜박거리며 대기 상태가 됩니다.



3 압력취사 쾌속취사 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.

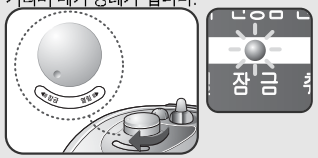
- 밥 짓는 중에 증기가 자동으로 빠지면서 압력이 자동으로 조절되게 됩니다.
- 취사 시작부터 표시부에 남은 시간을 표시하며 취사램프가 켜집니다.
- 메뉴 및 인분수에 따라 남은 시간이 정지하거나 단축 될 수 있습니다.(백미의 경우 남은 시간 13분이 몇분동안 표시될 수 있으나 온도 감지를 하고 있는 상태로 설정온도에 도달하면 계속 진행 합니다.)

4 취사완료 3분 전부터 3회의 경고음이 울리고 증기가 자동으로 배출됩니다.
(메뉴에 따라 증기 배출시간이 다를 수 있습니다.)

5 취사가 끝나면 경고음이 울리고 보온으로 전환 됩니다.
(보온으로 전환되면 잠금손잡이를 "열림"쪽으로 돌려 뚜껑을 연 후 밥을 골고루 섞어 주십시오.)

백미 쾌속취사를 할 경우

1 잠금 손잡이를 "잠금"위치로 돌려 주십시오.
- 뚜껑 잠금손잡이를 "잠금" 쪽으로 결합하지 않고 취사 버튼을 누르면 경고음 및 표시창의 잠금램프가 깜박거리며 대기 상태가 됩니다.



❗ 쾌속취사는 "백미" 만 가능하며 정상 취사보다 밥 상태가 좋지 않으므로 되도록 4인분이하에서 사용 하십시오.
쾌속취사시 남은 시간 표시는 최저인분(2인분) 기준으로 설정되어있습니다.
고인분 취사시 취사완료 시간은 다소 길어 질 수 있습니다.

2 압력취사 쾌속취사 버튼을 2회눌러(4초이내) 취사를 시작합니다.

- 밥 짓는 중에 증기가 자동으로 빠지면서 압력이 자동으로 조절되게 됩니다.
- 취사 시작부터 표시부에 남은 시간을 표시하며 취사램프가켜집니다.

3 취사완료 3분 전부터 3회의 경고음이 울리고 증기가 자동으로 배출됩니다.

4 취사가 끝나면 경고음이 울리고 보온으로 전환 됩니다.
(보온으로 전환되면 잠금손잡이를 "열림" 쪽으로 돌려 뚜껑을 연 후 밥을 골고루 섞어 주십시오.)

정전 보상 기능이란?

▶ 본 제품은 정전이 되어도 정전 이전의 상태를 기억하게 되어 있어 정전 후 12시간 이내 전기가 다시 들어오면 정상적으로 동작하게 됩니다.

▶ 취사 도중에 정전이 되면, 정전된 시간만큼 취사 시간이 늦어지며 정전 시간 및 취사공정에 따라 취사 상태가 다소 차이가 날 수 있습니다.

▶ 취사 도중에 정전이 된 경우, 온도감지에 따라 밥물 넘침이 발생할 수 있습니다.

❗ 멜라노이징(미세 밥 눌음) 현상 이란?

이 전기밥솥은 취사 후 밥의 밑면이 눌면서 엷은 갈색이 나타나는데 이를 멜라노이징 현상 이라하며, 이 같은 현상은 밥의 구수한 향기와 맛을 내기 위하여 설계되어 있기 때문입니다. 또한 예약 취사와 같이 쌀이 오랜 시간 침지되면 멜라노이징 현상이 심하게 나타날수도 있습니다.

밥짓는 방법

메뉴를 선택하여 취사를 할 경우

1 뚜껑 잠금 손잡이를 잠금위치로 돌려 잠금램프가 켜지면 메뉴 버튼을 눌러 원하는 메뉴를 선택합니다.

• 백미 ▶ 검은콩밥 ▶ 누룽지 ▶ 죽 ▶ 가바현미 ▶ 가바잡곡 ▶ 만능찜 ▶만능탕 ▶ 백미▶... 순으로 메뉴를 선택하실 수 있습니다.

2 압력취사 쾌속취사 버튼을 누르면 취사가 시작되며 취사 시작부터 남은 취사 시간을 표시합니다.

• 메뉴에 따라 남은 시간은 차이가 날 수 있습니다.
추 후 공정은 백미취사와 동일 합니다.

❶ 백　　미 : 압력밥으로 취사 할 경우 사용합니다.
❷ 검 은 콩 밥 : 백미에 검은콩을 섞어서 취사 할 경우 사용합니다.
❸ 누　룽　지 : 취사할 때 누룽지를 만들어 줍니다.
❹　　죽　　: 죽을 끓이실 때 사용합니다.
❺ 가 바 현 미 : 현미쌀을 침지시켜 가바현미밥을 만들어 줍니다.
　현　　미 : 현미100%로 취사 할 경우 사용합니다.
　발 아 현 미 : 발아현미로 취사 할 경우 사용합니다.
❻ 가 바 잡 곡 : 백미와 기타 잡곡을 침지시켜 가바잡곡을 만들어 줍니다.
　잡　　곡 : 백미에 기타 잡곡을 섞어서 취사 할 경우 사용합니다.
❼ 만　능　찜 : 다양한 찜을 요리해 줍니다.
❽ 만　능　탕 : 삼계탕 등 탕을 요리해 줍니다.

❗ 주의 : 현미밥 및 발아현미밥, 잡곡밥을 지으실 때는 '가바현미', '가바잡곡' 메뉴에서 시간 설정을 '0'에 놓고 사용하십시오.(15쪽 참조)

❗ 주의 : 누룽지를 드시고자 할 때에는 취사가 완료된 후 밥을 즉시 떠내고 바로 드십시오. 시간이 경과되면 누룽지가 질겨서 드시기 불편합니다.

메뉴별 취사시간

※ 취사 시간은 수온 등에 의하여 차이가 날 수 있습니다.

	백미	쾌속(백미)	검은콩밥	누룽지	죽	가바현미/가바잡곡	만능찜	만능탕
취 사 량	2~10인분	2~6인분	2~8인분	2~10인분	0.5~1인분	2~6인분	1.2kg	닭1마리
취사시간	약25~45분	약15~25분	약35~48분	약30~40분	약65분	약30분~11시간	약20~60분	60분

※ 닭찜, 갈비찜, 탕 등의 요리 후 취사하게 되면 냄새가 배어들 수도 있습니다.
21쪽을 참조하여 패킹과 뚜껑 부위를 깨끗이 닦아낸 후 사용하여 주십시오.

가바현미/가바잡곡취사를 할 경우

1 뚜껑 잠금 손잡이를 "잠금"위치로 돌려 표시창의 잠금램프가 켜지면 메뉴 버튼을 눌러 가바현미/가바잡곡을 선택합니다.

• 가바현미/가바잡곡을 선택하면 표시창의 현재시간이 2H로 바뀝니다.

2 시 버튼으로 가바 촉진 시간을 선택하여 주십시오.
(시간에 따른 가바 변화량은 아래 그래프를 참조 하십시오.)

• [시] 버튼을 누를 때마다 2시간 부터 1시간 간격으로 10시간 까지 조절하실 수 있습니다.

2 › 3 › 4 › 5 › 6 › 7 › 8 › 9 › 10 › 0

❗ 현미밥 및 발아 현미밥, 잡곡밥을 지으실 때는 시간 설정을 '0'에 놓고 사용 하십시오.

3 압력취사 쾌속취사 버튼을 누르면 설정된 시간까지 가바 촉진을 진행하며 설정된 시간이 경과되면 취사를 시작합니다.

• 표시창에 가바 촉진 시간의 남은 시간이 표시 되며 취사램프가 켜집니다.

현미(잡곡)을 침지 시키면 . . .

영양가가 높은 현미(잡곡)을 물에 담그면 화학반응에 의한 각종 기능성 영양성분이 더욱 풍부하게 되며 쌀알이 부드러워지고 소화흡수가 훨씬 쉬워져 먹기에 가장 좋은 상태가 됩니다.

GABA(Gamma-Amino Butyric Acid)란?

현미(잡곡)을 침지시키면 열량을 감소시키고 각종 영양성분(인, 마그네슘, 식이섬유, 감마 오리자놀, 이노시톨, 피틴산, 비타민)등이 증가하게 되며 이때 가장 많이 증가하는 현미의 대표적 기능성 영양성분이 GABA입니다. 이 GABA는 현미(잡곡)을 2~10시간 침지시 백미의 5배, 현미의 3배까지 증가하게 되며 최근 일본의 식품업계에서는 긴장완화 효과가 있는 GABA를 배합한 식품 및 음료로서 초콜릿과 와인이 등장하고 있습니다.

GABA의 효능

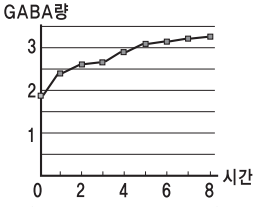
콜레스테롤 제거와 당뇨병 개선.
GABA는 장기 작용을 활발히 하므로 당분 등의 에너지 소비가 촉진되고 혈액중의 콜레스테롤과 중성지방을 줄이므로서 결과적으로 포도당의 양도 줄이게 되어 당뇨병을 예방하게 됩니다.

고혈압 등 성인병 예방.
GABA는 신장 작용을 활발히 하여 혈압을 낮추는 효과가 있으며 뇌졸증 등 각종 성인병 예방에 효과가 있습니다.

기억력 증가 및 학습능력 향상.
GABA는 뇌 대사를 촉진시켜 수험생의 집중력 강화 및 기억력 증진에 효과가 있어 학습능력을 키우고 스트레스를 감소시키는 효과가 있으며 특히, 청소년의 성장 및 발육 촉진에 좋습니다.

GABA 증가량

현미를 2~8시간 정도 적정한 수분과 온도에 침지 시켰을 경우 GABA의 함유량을 높일 수 있습니다.



(시간에 따른 GABA량 변화)

밥짓는 방법

만능찜 요리를 할 경우

1 뚜껑 잠금 손잡이를 잠금위치로 돌려 잠금램프가 켜지면 메뉴 버튼을 눌러 만능찜을 선택합니다.

- '만능찜' 을 선택하면 표시창의 만능찜(━)이 표시되며 현재시간이 20분 으로 바뀝니다.

2 분 버튼으로 찜요리 시간을 선택 하여 주십시오.
(메뉴별 시간 설정은 요리안내를 참조 하십시오.)

- '분' 버튼을 누를 때마다 20분 부터 5분 간격으로 60분까지 조절 하실 수 있습니다.

→ 20 ▸ 25 ▸ 30 ▸ 35 • • • 60

3 압력취사 쾌속취사 버튼을 누르면 요리가 시작 됩니다.

- 표시창에 남은시간이 표시되며 취사램프가켜집니다.

❗ 만능찜 요리시 주의사항

▶ 찜 요리별 시간 설정이 필요하므로 요리안내를 참조하여 주십시오.
▶ 만능찜 메뉴는 부패의 우려가 있어 예약이 불가능하게 설계되어 있습니다.

아래의 설정은 현재시간 오후 8 :00이고 예약완료 시간을 오전 7:30분으로 하고 '검은콩밥' 으로 밥을 지을 경우 입니다.
예약완료 시간을 잘못 입력하였을 경우 "취소"버튼을 누른 후 처음부터 다시 시작하십시오.

예약 취사를 할 경우

1 현재 시간이 맞는지 확인 합니다.

- 현재 시간이 맞지 않을 경우 예약취사 시간이 맞지 않으므로 현재 시간을 정확히 맞춥니다. (11쪽 참조)
  오전, 오후가 바뀌지 않도록 주의 합니다.

2 뚜껑 잠금 손잡이를 "잠금"위치로 돌려 표시창에 잠금램프가 켜지면 메뉴(검은콩밥)를 선택합니다.

❗ 만능찜, 만능탕은 부패의 우려가 있어 예약이 불가능 하도록 되어 있습니다.

3 예약 버튼을 누릅니다.

- "예약" 버튼을 누르면 그림과 같이 표시부에 "예약"과 기존에 설정 되어 있는 예약시간이 표시되고 콜론(:)이 깜빡 거립니다.

4 시 분 버튼으로 예약시간을 설정합니다.

- '시' 버튼을 눌러 오전 7시에 맞춥니다.
- 누를 때 마다 1시간 단위로 변합니다.

- '분' 버튼을 눌러 30분에 맞춥니다.
- 누를 때 마다 10분 단위로 변합니다. 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.

5 압력취사 쾌속취사 버튼을 누르거나 예약이 설정된 뒤 7초 후에 자동으로 예약취사가 진행됩니다.

- 표시창에 취사램프가 켜지고 밥짓기가 끝나는 시간이 표시됩니다.
- 예약을 해둔 시간에 예약취사가 완료 됩니다.
  (취사량 및 사용조건에 따라 예약취사 시간이 다소 차이가 날 수 있습니다.)

❗ 예약 취사시 주의사항

▶ 쌀이 개봉된지 오래되어 매우 말라 버린 경우에는 층밥이 될수 있습니다. 밥이 설익을 경우에는 물을 냄비표시의 물 높이 기준 반눈금 정도 넣어 주십시오.
▶ 뚜껑 잠금 손잡이를 "잠금"쪽으로 돌려야 예약이 됩니다.
▶ 예약설정 시간이 예약 설정 가능 시간보다 짧았을 경우 즉시 취사를 시작합니다.
▶ 예약설정 시간이 13시간을 초과 할 경우 13Ho가 표시되고 예약시간은 자동적으로 13시간 후로 변경됩니다.
(예약 시간이 13시간을 초과하면 냄새 및 변색의 원인이 되고, 여름철에는 쌀이 쉬기 때문에 13시간 이내로 예약 가능 시간을 설정 하였습니다.)

보온하는 방법

- ●식사하실 때
- ●보온할 때 주의사항
- ●보온 시 냄새가 날 때
- ●보온 온도 조정 방법

식사하실 때

1 보온 중 식사를 하실 때 따끈따끈한 밥을 원하시면, "보온/재가열" 버튼을 누른 다음 13분 후 밥을 드시면 금방 지은 밥처럼 따끈따끈한 밥을 드실 수가 있습니다.

▶보온 중

· 보온중 '시' 또는 '분' 버튼을 누르고 있는 동안 현재 시간을 나타냅니다.
· 보온경과시간은 1시간 단위로 표시됩니다.

▶재가열 중

· 보온중 "보온/재가열"버튼을 누르면 표시창에 재가열 램프가 켜지고 남은시간 13분이 표시됩니다.

▶재가열 완료

· 재가열이 끝나면 다시 보온을 진행하며 보온 경과시간을 표시합니다.

알 림

▶ 재가열 기능을 너무 자주 사용하시면 밥이 변색되거나 마르는경우가 있습니다. 1일1회만 사용하십시오.

▶ 별도의 전열기구나 가스불로 밥을 지은 경우는 밥을 밥솥에 담은 후 "보온/재가열" 버튼을 1회 눌러 보온을 하십시오.

보온할 때 주의사항

▶ 장시간 보온하면 밥이 변색되고 냄새가 날 수 있으므로 보온은 12시간 이내로 하는 것이 좋습니다. 특히, 압력밥은 특성상 일반 밥솥의 밥보다 변색이 빨리 됩니다.

▶ 취사 완료 후 밥을 밑면까지 골고루 섞어 보온하면 밥 상태가 좋습니다. (적은 밥은 냄비의 중앙에 불룩하게 모아서 보온 하십시오.)

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

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

▶ 주걱을 넣어 둔 채로 보온하지 마십시오. 특히 나무주걱 등은 세균을 발생시켜 냄새의 원인이 됩니다.

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

보온 시 냄새가 날 때

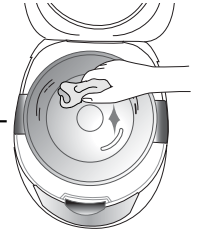
1 청소를 자주 해 주십시오.
특히, 뚜껑부의 청소상태가 나쁘면 세균이 번식하여 보온시 냄새가 날 수 있습니다.

2 외관상 깨끗하더라도 곳곳에 세균이 서식하여 보온시 냄새를 발생시킬 수 있으므로 냄새가 많이 날 경우는 물을 끓여 소독을 합니다.

· 물을 냄비의 백미 눈금 4 인분 정도에 맞추고 식초를 1큰 술 넣은 후 뚜껑을 닫고 "압력취사" 버튼을 눌러 끓입니다.
(20-30 분 정도 끓인 후 취소 버튼을 눌러 증기를 배출 합니다)
물을 끓인 후 냄비는 반드시 깨끗이 씻어 냅니다.

3 찜, 탕 요리를 한 후 깨끗이 씻어 내지 않고 보온하면 밥에 냄새가 배어들 수 있습니다.

밥물이나 이물질이 붙어 있는 경우 물을 꼭 짠 행주로 깨끗이 닦아 주십시오.



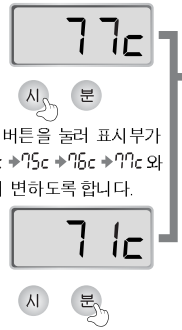
보온 온도 조정 방법

▶ 청소를 자주하고 물을 끓여 소독을 하였는데도 냄새가나고 물이 맺히거나 색깔이 변하는경우는 보온 온도가 맞지 않은 경우이므로 보온 온도를 조정합니다.
보온 온도를 조정하고자 하실 때는 1588-0090 으로 문의하시면 상세히 안내해 드리겠습니다.

맛지킴보온 재가열 버튼을 5초간 누릅니다.
표시부가 부저음과 함께 그림과 같이 바뀝니다.
이때 74c 는 현재 보온 온도를 나타냅니다.

쉰 냄새가 심하게 나고 물이 많이 맺히는(밥이 삭는) 경우 (보온 온도가 낮은 경우 입니다. 보온 온도를 1~2℃정도 높여 줍니다.)

밥 색깔이 심하게 누렇고 밥이 마르면서 냄새가날 경우 (보온 온도가 높은 경우 입니다. 보온 온도를 1~2℃정도 낮춥니다.)



시 버튼을 눌러 표시부가 74c →75c →76c →77c 와 같이 변하도록 합니다.

분 버튼을 눌러 표시부가 74c →73c →72c →71c 와 같이 변하도록 합니다.

7초 후 설정된 온도가 자동으로 입력됩니다.
(압력취사 예약취사 맛지킴보온 재가열 예약 버튼을 눌러도 입력이 완료됩니다.)

▶ 보온중에는 보온 온도를 조종할 수 없습니다.
취소 버튼을 누른 후 맛지킴보온 재가열 버튼을 5초간 누른 후 보온 온도를 조정하십시오.

제품 손질 방법

●패킹 청소 후 끼우는 방법
●제품 손질 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 샐 경우는 패킹을 빼내어 청소를 하신 후 아래와 같은 방법으로 패킹을 끼우신 후 확인해 주세요. 그 이후에도 김이 샐 때는 부방테크론 대리점 및 서비스 센터에서 패킹을 구입 하시어 교환 하시기 바랍니다.

※ 패킹의 교환 주기는 1년 입니다. 1년에 한번씩 교환하여 사용하십시오. (패킹은 실리콘으로 되어 있습니다.)

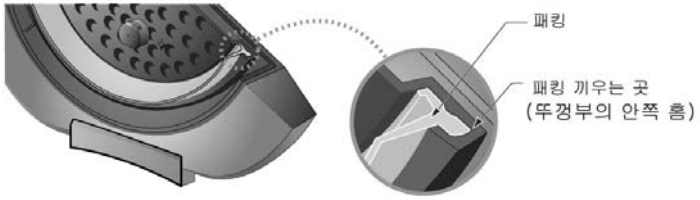
패킹 교환방법

▶ 패킹은 청소 후 아래 내용을 지켜야 증기누설을 방지 합니다.

1 패킹을 잡고 앞으로 당겨 주십시오.

2 패킹 청소 후 아래그림과 같이 패킹의 돌출부가 몸쪽(앞)으로 오도록 양손으로 잡습니다.
※돌출부를 뒤쪽으로 가도록 잡으면 끼워지지 않음.

3 패킹을 아래 그림과 같이 뚜껑부의 안쪽 홈에 끼웁니다.

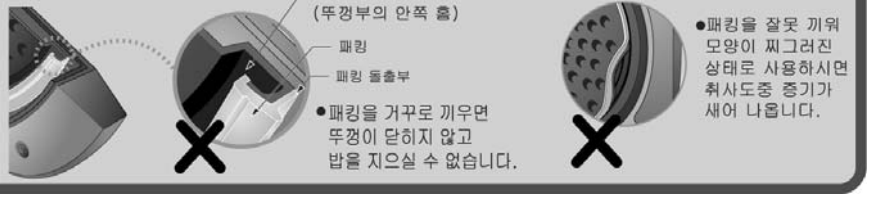


4 양손으로 패킹을 위부터 아래방향으로 뚜껑부의 안쪽홈에 끼워 나갑니다.

5 손가락으로 패킹모양을 따라 눌러 주면서 정확히 끼워져 있는지 확인합니다.

뚜껑부의 안쪽 홈에 패킹이 밀착 되도록 끼웁니다.

⚠주의



주의하세요

● 뚜껑을 강제로 닫지 마세요. 고장의 원인이 됩니다.

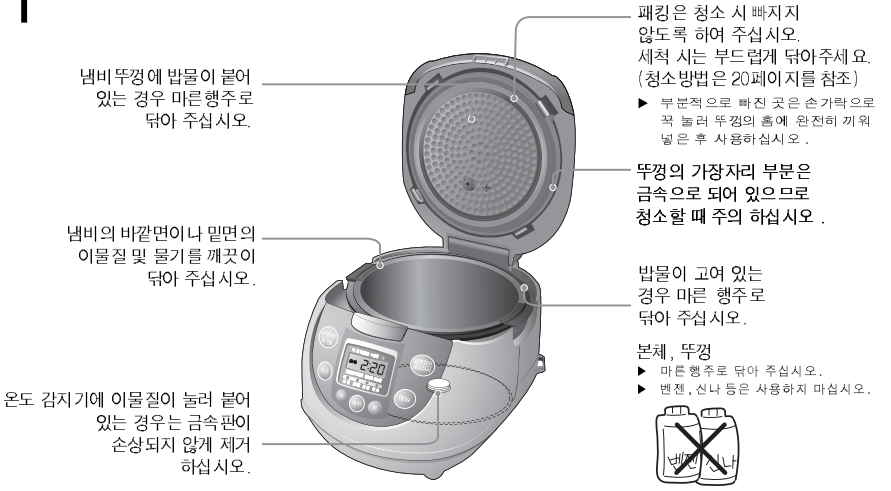
뚜껑을 열고 닫을 때
· 손잡이의 위치를 "열림"상태가 되도록 확인 후 열고 닫아 주세요.

취사시
· 취사중에는 손잡이의 위치를 "잠금" 위치에 맞춰 주세요.

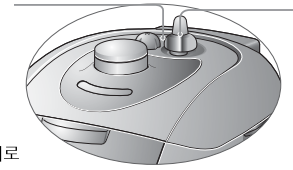
제품 손질방법

1

· 청소를 잘 하지 않으면 보온 중 냄새가 나는 원인이 됩니다. 특히 뚜껑부는 자주 청소해 주세요.
· 패킹이나 내솥 안쪽면 상단부에 밥알 등 이물질이 묻어 있으면 증기가 누설되어 밥이 설익고, 퍼석해 집니다. (전원플러그를 빼고 본체의 열이 식고 난 후 손질하십시오.)

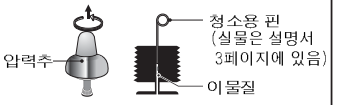


2 사용 중 냄비뚜껑이나 냄비내부에 얼룩이 생기는 수가 있으나 위생상 아무런 영향이 없습니다.



이 부분에 물이 고여 있는 경우 마른 행주로 닦아 주십시오.

이물질 등으로 증기 배출구가 막혀 있으면 제 기능을 발휘하지 못하므로 가끔씩 청소용 핀으로 구멍을 뚫은 후 사용해 주십시오.



냄비, 부속품
▶ 주방용 중성세제와 스폰지로 씻어 주십시오.

압력추를 위로 들어 올리면서 화살표 방향(반 시계방향)으로 돌려서 떼어 낸 후 청소용핀으로 구멍을 뚫어낸 다음 다시 압력추를 반대 방향으로 돌려서 끼워 넣습니다. 압력추가 완전히 체결되면 추가 자유롭게 돌아갑니다.

고장신고 전에 확인 하십시오.

▶ 제품에 이상이 생겼을 경우에는 서비스센터에 의뢰하시기 전에 아래 사항을 확인해 주십시오.

증 상	확 인 사 항	조 치 사 항
밥이 되지 않을 때	· "압력취사" 버튼을 눌렀습니까? · 취사 중 정전이 되지 않았습니까?	▶ 원하는 메뉴에 따라 반드시 "압력취사" 버튼을 눌러 표시램프에 불이 켜져 있는지 확인하십시오. ▶정전보상 기능에 대해서는 12쪽을 참조하십시오.
밥이 설익거나 퍼석할 때 또는 층 밥이 될 때	· 계량컵을 사용하셨습니까? · 물 조절은 제대로 하셨습니까? · 쌀을 깨끗이 씻었습니까? · 쌀을 장시간 불린 후 취사하셨습니까? · 쌀을 개봉한지 오래되어 너무 말라 있지 않습니까?	▶ 10쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오. ▶ 물을 반 눈금 정도 더 넣고 취사 하십시오.
콩 (잡곡)이 설익을 때	· 콩 (잡곡)이 너무 마르지 않았습니까?	▶ 콩 (잡곡)을 불리거나 삶아서 "잡곡"메뉴에서 취사를 하십시오. 잡곡의 종류에 따라 설 익을 수도 있습니다.
밥이 너무 질거나 된밥일 때	· 메뉴 선택은 맞게 하셨습니까? · 물 조절은 정확히 하셨습니까? · 뜸을 들이는 상태에서 뚜껑을 열지는 않았습니까?	▶ 원하는 메뉴를 바르게 선택하십시오. ▶ 물 조절을 정확히 하십시오 (10쪽 참조) ▶ 취사 완료 음이 울린 후 압력이 완전히 제거된 다음 뚜껑을 열고 밥을 섞어 주십시오.
취사 도중 밥물이 넘칠 때	· 계량컵을 사용 하셨습니까? · 물 조절은 확실히 하셨습니까? · 메뉴 선택을 확실히 하셨습니까?	▶ 10쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오.
보온 중 냄새가 날 때	· 뚜껑을 꼭 닫았습니까? · 보온 중 전원 플러그가 콘센트에서 빠지지 않았습니까? · 12 시간 이상 보온을 하였거나 너무 적은 밥을 보온하지 않았습니까? · 주걱이나 식은 밥 혹은 다른 종류의 밥을 넣어서 보온하지 않았습니까?	▶ 뚜껑을 완전히 닫아 주십시오. ▶ 보온 중 전원 플러그를 항상 꽂아 주십시오. ▶ 보온시간은 가능한 12 시간 이내로 하십시오. ▶ 식은 밥 또는 백미 이외의 메뉴는 보온하지 마십시오.
잠금램프가 5회 점멸 경고음이 울리면서 예약버튼 조작이 안될 때	· 뚜껑 잠금 손잡이가 "잠금"위치에 체결 되어 있고 잠금램프가 켜져 있습니까?	▶ "잠금" 위치로 돌려 주십시오.
L J 표시가 나타날 때	· 냄비가 제품에 들어 있습니까?	▶ 냄비를 넣어 주세요.
취사도중 뚜껑 잠금 손잡이를 돌렸는데 경고음이 15초간 나고 잠금램프가 15초간 깜빡인 후 대기 상태로 될 때	· 취사도중 잠금 손잡이를 열림 상태로 돌리지 않았습니까?	▶ 뚜껑 잠금 손잡이를 "잠금"쪽으로 돌려주십시오. 15 초 이내에 돌리면 정상동작이 됩니다.

증 상	확 인 사 항	조 치 사 항
밥이 심하게 눌을 때	· 온도감지기에 밥알이 심하게 눌어 붙어 있거나 이물질이 있지는 않습니까?	▶ 온도감지기의 이물질을 제거해 주십시오.
경고음이 5회 울리고 잠금램프가 깜빡일 때	· 뚜껑 잠금 손잡이를 "잠금"쪽으로 완전히 체결하셨습니까?	▶ 뚜껑 잠금 손잡이를 완전히 "잠금"쪽으로 체결합니다.
취사 직후나 보온 중 밥에서 이상한 냄새가 날 때	· 닭찜이나 갈비찜 등의 요리를 하신 후 청소를 깨끗이 하셨습니까?	▶ 20쪽을 참조하여 뚜껑부의 패킹을 깨끗이 닦아낸 후 사용하여 주십시오.
뚜껑이 닫혀지지 않을 때	· 냄비를 본체에 완전히 넣었습니까? · 뚜껑 잠금 손잡이의 표시가 "잠금"을 가르키고 있습니까? · 냄비에 밥이나 뜨거운 음식물이 들어 있지 않았습니까?	▶ 냄비를 좌우로 돌려 본체에 완전히 안착 시킵니다 . ▶ 뚜껑 잠금 손잡이를 "열림" 상태로 놓고 닫아 주십시오. ▶ 천천히 눌러서 닫아 주십시오.
뚜껑 잠금 손잡이가 "열림" 쪽으로 움직이지 않을 때	· 취사 중에 뚜껑 잠금 손잡이를 돌리지 않았습니까? · 증기가 완전히 배출되지 않은 상태에서 손잡이를 돌리지 않았습니까?	▶ 취사 중에는 뚜껑이 열리지 않습니다. 뚜껑을 강제로 열지 마십시오. 부득이한 경우에는 취소 버튼을 눌러 취소 시킨 다음 증기가 완전히 빠진 후 열어 주십시오.
뚜껑 잠금 손잡이가 "열림"을 가르키고 있는데도 뚜껑이 열리지 않을 때		▶ 압력 때문입니다. ▶ 증기가 완전히 빠진 후 뚜껑을 열어 주십시오.
취사 또는 보온 중 "딱딱" 소리가 날 때	· 취사 릴레이 소리가 아닙니까? · 냄비 밑면에 물기는 닦았습니까?	▶ 릴레이의 "딱딱"소리는 켜짐, 꺼짐의 작동소리로써 정상입니다. ▶ 냄비 밑면에 물기가 있으면 "딱딱" 소리가 납니다. 냄비를 넣을 때 물기를 닦아 주십시오.
E01 E02 표시가 날 때	· 온도감지에 이상이 있을 때 나타납니다.	▶ 고객 상담실(1588-0090)로 문의하십시오
취사 중 압력추가 흔들리지 않을 때	· 많은 용량으로 취사를 진행 하지 않으셨습니까?	▶ 고인분의 용량은 쌀과 냄비상부와의 공간의 적으므로 흔들리지 않을 수 있습니다. 고장은 아닙니다. ▶ 증기배출구가 막히지 않았습니까? (청소방법 21쪽 참조)

요리안내

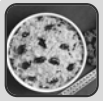
완두콩밥

재료 (3인분)

쌀 2.5컵, 완두콩 반컵, 정종 1큰술, 소금 1.5작은술.

만드는 순서

❶. 완두콩은 소금을 넣고 깨끗이 씻어 물기를 뺍니다.
❷. 깨끗이 씻은 쌀을 냄비에 넣고 정종과 소금으로 간을 한 후 "백미"수위눈금 3까지 물을 부어 주십시오.
❸. 그위에 완두콩을 얹고 "메뉴" 버튼을 눌러 "백미" 메뉴를 선택 한 후 "압력취사" 버튼을 눌러 주십시오.
※ 콩은 삶아서 취사를 해 주십시오.



검은콩밥

재료 (3인분)

쌀 2.5컵, 검은콩 반컵, 정종 1큰술, 소금 1.5작은술.

만드는 순서

❶. 검은콩은 소금을 넣고 깨끗이 씻어 물기를 뺍니다.
❷. 깨끗이 씻은 쌀을 냄비에 넣고 정종과 소금으로 간을 한 후 "백미"수위눈금 3까지 물을 부어 주십시오.
❸. 그위에 검은콩을 얹고 "메뉴" 버튼을 눌러 "검은콩밥"을 선택 한 후 "압력취사" 버튼을 눌러 주십시오.
❹. 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

발아현미밥

재료 (4인분)

발아현미 4컵.

만드는 순서

❶. 발아현미를 씻어서 냄비에 넣고 "현미" 수위눈금 4까지 물을 부어 주십시오.
❷. "메뉴" 버튼을 눌러 "가바현미"를 선택한 후 "시"버튼으로 시간을 "0"에 맞추고 "압력취사" 버튼을 눌러 주십시오.
❸. 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

보리밥

재료 (3인분)

쌀 2컵, 보리쌀 1컵.

만드는 순서

❶. 1컵의 보리쌀로 보리밥을 미리 준비 하십시오.
❷. 쌀은 깨끗이 씻어서 보리밥과 함께 냄비에 담고"잡곡" 수위눈금 3까지 물을 부어 주십시오.
❸. "메뉴" 버튼을 눌러 "가바잡곡"을 선택한 후 "시"버튼으로 시간을 "0"에 맞추고 "압력취사" 버튼을 눌러 주십시오.
❹. 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

콩나물밥

재료 (3인분)

쌀 3컵, 콩나물 200g, 쇠고기 100g.

만드는 순서

❶. 콩나물은 꼬리를 떼어내고 깨끗이 씻어 놓습니다.
❷. 쇠고기는 적당한 크기로 썰어 놓습니다.
❸. 쌀은 깨끗이 씻어서 체에 받쳐 둡니다.
❹. 냄비에 쌀과 콩나물, 쇠고기를 함께 넣고 "잡곡"수위눈금 3까지 물을 부어 주십시오.
❺. "메뉴" 버튼을 눌러 "가바잡곡"을 선택한 후 "시"버튼으로 시간을 "0"에 맞추고 "압력취사" 버튼을 눌러 주십시오.
❻. 조리가 끝나면 콩나물밥을 그릇에 담고 양념장을 곁들여 냅니다.

오곡밥

재료 (3인분)

쌀 1.5컵, 조 1/3컵, 콩(팥) 1/3컵, 수수 1/3컵, 찹쌀 1/2컵, 소금 1작은술.

만드는 순서

❶. 쌀, 찹쌀, 조, 콩, 수수를 같이 깨끗이 씻어서 건진 다음 체에 받힙니다.
❷. 팥은 센불에서 70~80%삶아서 팥물만 따로 다른 그릇에 받아 둡니다.
❸. 체에 받쳐둔 쌀, 찹쌀, 조, 콩, 수수를 냄비에담고 팥물과 물을 "잡곡" 수위눈금 3까지 부어 주십시오.
❹. 그위에 삶아 놓은 팥을 얹고 "메뉴" 버튼을 눌러 "가바잡곡"을 선택한 후 "시"버튼으로 시간을 "0"에 맞추고 "압력취사"버튼을 눌러 주십시오.

갈비찜

재료

쇠갈비 1.2Kg, 술 2큰술, 진간장 5큰술, 다진마늘 1큰술, 참기름 1작은술, 양파 1개, 설탕 3큰술, 다진파 5큰술, 깨소금 1큰술, 후추가루 1작은술, 당근 1개, 밤 10개, 은행 20개, 잣가루 1큰술.

만드는 순서

❶. 토막난 갈비는 기름기와 힘줄을 제거하고 찬물에 담궈 핏물을 뺍니다.
❷. 소쿠리에 건져 물기를 빼고 설탕과 물에 재워 고기를 연하게 해 줍니다.
❸. 은행은 후라이팬에 소금을 조금 넣어 볶아껍질을 벗겨 냅니다. 당근은 밤톨 크기로 깎아 놓고 양파는 강판에 갈아 즙을 만들어 놓습니다.
❹. 준비한 모든 재료에 양념을 넣고 버무려 1시간 정도 양념이 배도록 재워 놓은 후 냄비에 넣습니다. (갈비와 양념장에서 우러나오는 수분으로 조리가 되기 때문에 별도의 물을 부을 필요가 없습니다.)
❺. "메뉴" 버튼을 눌러 "만능찜"을 선택한 후 "분" 버튼을 눌러 40분에 맞춘 다음 "압력취사" 버튼을 눌러 주십시오.
❻. 조리가 완료되면 갈비찜 위에 잣가루를 뿌려 식탁에 냅니다.

닭찜

재료

닭 1.5Kg, 소금 2작은술, 후추가루 1작은술, 생강즙 1큰술, 감자 100g, 당근 100g. ※양념장 : 진간장 6큰술, 실파 2뿌리, 마늘 1통, 후추가루 1/2작은술, 설탕 1큰술, 깨소금 1큰술, 참기름 1큰술.

만드는 순서

❶. 닭고기를 깨끗이 씻어 잔털과 내장을 완전히 없애고 꼬리부분에 뭉쳐 있는 기름을 잘라 냅니다.
❷. 닭고기는 먹기에 알맞은 크기로 자른 후 양념이 잘 배고 빨리 익도록 칼집을 냅니다.
❸. 먹기에 알맞은 크기로 자른 당근과 감자, 닭고기를 커다란 볼에 넣고 준비한 양념과 고루 섞은 후 양념이 충분히 배일때까지 재워 두십시오.
❹. 충분히 재워 둔 닭고기와 감자, 당근을 냄비에 넣고 밥솥뚜껑을 닫아 주십시오.
❺."메뉴" 버튼을 눌러 "만능찜"을 선택한 후 "분" 버튼을 눌러 35분에 맞춘 다음"압력취사" 버튼을 눌러 주십시오.

찐만두

재료

만두 20개.

만드는 순서

❶. 냄비에 물을 계량컵으로 2컵 붓습니다.
❷. 찜판을 냄비에 넣고 그 위에 만두를 올려 놓습니다.
❸. 밥솥 뚜껑을 잠그고 "메뉴" 버튼을 눌러 "만능찜"을 선택한 후 "분"버튼을 눌러 20분에 맞춘 다음 "압력취사" 버튼을 눌러 주십시오.
❹. 조리가 끝나면 양념장을 곁들여 냅니다.

요리안내

고구마 삶기

재료
고구마 5개

만드는 순서

❶. 냄비에 물을 계량컵으로 2컵 붓습니다.
❷. 찜판을 냄비에 넣고 그 위에 잘 씻은 고구마를 올려 놓습니다.
❸. 밥솥 뚜껑을 잠그고 "메뉴" 버튼을 눌러 "만능찜"을 선택한 후 "분"버튼을 눌러 30분에 맞춘 다음 "압력취사" 버튼을 눌러 주십시오.
※ 큰 고구마(150g이상)는 적당한 크기로 잘라서 조리 하십시오.

감자 삶기

재료
감자 10개

만드는 순서

❶. 냄비에 물을 계량컵으로 2컵 붓습니다.
❷. 찜판을 냄비에 넣고 그 위에 껍질을 벗겨 잘 씻은 감자를 올려 놓습니다.
❸. 밥솥 뚜껑을 잠그고 "메뉴" 버튼을 눌러 "만능찜"을 선택한 후 "분"버튼을 눌러 30분에 맞춘 다음 "압력취사"버튼을 눌러 주십시오.
※ 감자를 삶기전 취향에 따라 소금을 첨가 하시면 좋습니다.

삼계탕

재료
닭 1마리, 수삼 2뿌리, 대추 10개, 찹쌀 1컵, 마늘, 소금, 후추 약간.

만드는 순서

❶. 준비된 닭의 배 양쪽에 칼집을 내어 구멍을 뚫습니다.
❷. 손질한 닭의 뱃속에 2시간 이상 불린 찹쌀과 마늘을 넣어 주십시오.
(찹쌀을 불리지 않으면 설익을 수 있습니다.)
❸. 식성에 따라 걸죽한 국물을 원하시면 찹쌀의 1/2은 닭의 뱃속에 넣고 나머지 1/2은 밖으로 꺼내어 놓습니다.
❹. 칼집을 낸 구멍에 두다리를 엇갈리게 끼우고 고정시킵니다.
❺. 냄비에 준비한 닭을 넣고 깨끗이 씻은 수삼과 대추를 넣고 물을 닭의 2/3가 잠기도록 부어 주십시오.
❻. "메뉴" 버튼을 눌러 "만능탕"을 선택한 후 "압력취사" 버튼을 눌러 주십시오.
※ 물을 너무 많이 넣으면 취사 완료 후 압력 배출시 탕물이 올라올 수 있습니다.

도가니탕

재료
뼈 1Kg, 양지머리 200g, 굵은파 1뿌리, 소금 2작은술,

만드는 순서

❶. 냄비에 물을 끓여 고기와 뼈를 넣고 데쳐 필요없는 기름을 제거하고 뼈는 깨끗이 손질한다.
❷. 압력밥솥에 손질한 뼈와 고기를 넣고 물은 뼈와 고기가 잠길 정도로 붓습니다.
❸. "메뉴" 버튼을 눌러 "만능탕"을 선택한 후 "압력취사" 버튼을 눌러 주십시오.
❹. 조리가 완료되면 고기는 10분 정도 식혀 얇게 썰어 탕에 넣어 양념장을 곁들여 냅니다.

흰 죽

재료
쌀 1컵

만드는 순서

❶. 깨끗이 씻은 쌀을 냄비에 넣고 "백미"수위눈금 4까지 물을 부어 주십시오.
❷. "메뉴" 버튼을 눌러 "죽"을 선택하고 "압력취사" 버튼을 눌러 주십시오.

※ 죽 기능으로 2인분 이상 취사를 할 경우 밥 물이 넘치거나 죽이 되지 않을 수 있습니다.

잣 죽

재료
쌀 1컵, 잣 1/2컵, 소금약간

만드는 순서

❶. 쌀과 잣을 깨끗이 씻어 주십시오.
❷. 쌀은 체에 받쳐두고 잣은 믹서에 갈아 두십시오.
❸. 쌀과 갈은 잣을 넣고 "백미" 수위눈금 4까지 물을 부어 주십시오.
❹. "메뉴" 버튼을 눌러 "죽"을 선택 하십시오.
❺. "압력취사" 버튼을 눌러 주십시오.
❻. 취사가 끝나면 식성에 따라 소금을 넣어 가볍게 저어 주십시오.

팥 죽

재료
쌀 1컵, 팥 1/3컵, 찹쌀가루 1컵.

만드는 순서

❶. 쌀을 깨끗이 씻어서 30분 이상 물에 불려 놓습니다.
❷. 팥은 강한 불에서 삶은 후 팥물을 버리고 다시 물을 부어 약한 불에서 팥이 터질 때까지 천천히 한번 더 삶습니다.
❸. 찹쌀가루는 2~3번 체에 내린 뒤 끓여서 식힌 물로 반죽하여 새알심을 만듭니다.
❹. 미리 불려둔 쌀을 냄비에 넣고 "백미"수위눈금 4까지 팥물을 부어 주십시오.
❺. 새알심과 팥을 넣고 "메뉴" 버튼을 눌러 "죽"을 선택한 뒤 "압력취사" 버튼을 눌러 주십시오.

전복죽

재료
쌀 1컵, 전복한개, 참기름 1큰술, 소금 약간

만드는 순서

❶. 쌀을 깨끗이 씻어서 물에 불려 놓습니다.
❷. 전복을 솔로 문질러 씻어 도려내고 내장을 땐 후 얇게 썰어 두십시오.
❸. 냄비에 쌀과 전복을 넣고 참기름을 넣은 후 섞어 주십시오.
❹. 물을 "백미"수위눈금 4까지 부어 주십시오.
❺. "메뉴" 버튼을 눌러 "죽"에 맞춘 후 "압력취사" 버튼을 눌러 주십시오.
❻. 조리가 끝나면 식성에 따라 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.

MEMO

MEMO

폐가전제품의 처리방법

폐가전제품에 대하여

- ㈜부방테크론의 당 제품은 환경을 보호할 수 있도록 설계되어 있습니다.
- 제품수명이 다되어 폐기될 경우 부품의 재활용이 용이하도록 재질 표시 마크가 부착되어 있습니다.

재질표시 마크란?

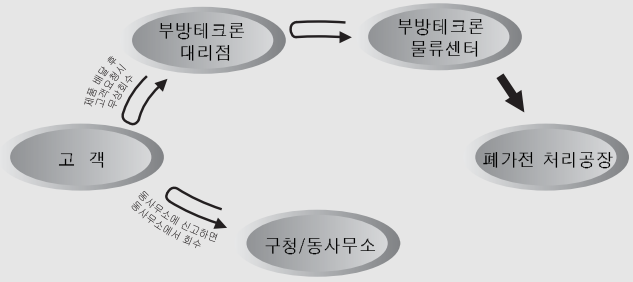
- 합성수지 부품의 재료 구별을 용이하게 하여 재활용이 가능한 폐기물을 재활용업자 등이 쉽게 구분할 수 있도록 표시한 마크입니다.

ABS

분리배출

폐가전제품의 처리절차

- 당 제품의 폐기 처리는 다음과 같이 정부와 회사가 협조하여 환경을 보호하면서 재활용 처리를 하고 있습니다.



1. 신제품을 구입하시고 폐가전제품 발생시는 제품 구입 대리점에 처리를 의뢰하시면 됩니다.(무상 회수 처리)
2. 폐가전제품 발생 시 쓰레기 종량제에 따라 가까운 동사무소에 연락하시면 됩니다.
   (수수료는 지역별 차이가 있으므로 동사무소에 문의하시면 됩니다.)

서비스에 대하여

● 고객의 소리

고객께서는 제품사용중에 고장 발생시 구입일로부터 1년동안 무상서비스를 받으실 수 있는 <소중한 권리>가 있습니다.
단, 고객 과실 및 천재지변에 의해 고장이 발생한 경우는 무상서비스 기간내라도 유상 처리됨을 알려 드립니다.

● 유상서비스 (고객의 비용부담)에 대한 책임

서비스 신청시 다음과 같은 경우는 무상서비스 기간내라도 유상처리 됩니다.

1) 제품내에 이물질을 투입(물, 음료수, 커피, 장난감 등)하여 고장이 발생하였을 경우
2) 제품을 떨어뜨리거나 충격으로 인하여 제품 파손 및 기능상의 고장이 발생하였을 경우
3) 신나, 벤젠 등 유기용제에 의하여 외관 손상 및 변형이 된 경우
4) (주)부방테크론 정품이 아닌 부품 또는 소모품을 사용하여 제품 고장이 발생하였을 경우 (PCB, OVEN 등)
   → 정품은 가까운 (주)부방테크론 서비스센터에서 구입 가능
5) 사용전압을 오(誤)인가하여 제품 고장이 발생하였을 경우
6) 고객이 제품을 임의로 분해하여 부속품이 분실 및 파손되었을 경우
7) (주)부방테크론 서비스센터의 수리기사가 아닌 사람이 제품을 수리 또는 개조하여 고장이 발생하였을 경우
8) 천재지변(낙뢰, 화재, 풍수해, 가스, 염해, 지진 등)에 의해 고장이 발생하였을 경우
9) (주)부방테크론 제품 사용설명서내에 "안전한 사용을 위한 주의사항"을 지키지 않아 고장이 발생하였을 경우
   (" 안전한 사용을 위한 주의사항"을 잘 지키면 제품을 오래 사용하실 수 있습니다.)
10) 기타 고객 과실에 의하여 제품 고장이 발생하였을 경우

고객카드

제 품 명 : 전기압력보온밥솥
모 델 명 :
판 매 일 : 년 월 일
고객성명 : 전화: 주소:

보증기간 1년

1. 제품 판매시에 기재사항을 반드시 작성하여 고객에게 전달하여 주십시오.
2. 고객카드는 대리점에서 고객 관리용으로 활용해 주십시오.

• 특기사항

• 기념일 정보&제품 보유 현황

생년월일	양 • 음	결혼기념일	양 • 음

제품명	전기보온밥솥	전기압력보온밥솥	전기다리미	전기보온포트	자외선살균건조기
사용기간	년	년	년	년	년
제조회사					

※ 상기 내용은 보다 나은 고객 서비스를 위해 활용됩니다.

제품보증서

제 품 명 : 전기압력보온밥솥 모델명:
구 매 일 : 년 월 일
고객성명 : 전화: 주소:
대리점상호 : 전화: 주소:

보증기간 1년

㈜ 주식회사 부방테크론
충남 천안시 성성동 287-3

• 수리를 의뢰할 때는 구입일자가 기재된 본 보증서를 제시해야 충분한 서비스를 받으실 수 있으므로 잘 보관하시기 바랍니다.

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 제조년월일 기준으로 6개월이 경과한 날로부터 품질보증기간을 가산한다.)
3. 가정용 제품을 영업용도(영업활동, 비정상적인 사용환경 등)로 사용하거나, 산업용 제품인 경우에는 무상보증 기간을 6개월로 적용합니다.
4. 이 보증서는 재발행되지 않습니다.

소비자 피해보상 안내

소비자 피해 유형			보상내역	
			보증기간 이내	보증기간 경과 후
정상적인 사용 상태에서 자연 발생한 성능, 기능상의 고장 발생시 (부품보유 기간 이내)	구입 10일 이내에 중요한 수리를 요하는 경우		제품교환 또는 구입가 환불	
	구입 1개월 이내에 중요 부품에 수리를 요하는 경우		제품교환	
	교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 경우		구입가 환불	
	교환 불가능시			
	수리 가능	하자 발생시	무상수리	유상수리
		동일하자에 대하여 수리했으나 고장이 재발(4회째), 주방용품(2회)	제품교환 또는 구입가 환불	정액감가상각한 금액에 10%를 가산하여 환불
	수리 불가능시			
	수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우			
	소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실한 경우			
	제품구입시 운송과정 및 제품 설치 중 발생된 피해		제품교환	
소비자의 고의, 과실에 의한 성능, 기능상의 고장	수리가 가능한 경우		유상수리	유상수리
	수리가 불가능한 경우		유상수리에 해당하는 금액징수 후 제품교환	별도 정하는 당사 기준에 한함
• 천재지변(화재,염해,가스,지진, 풍수해 등)에 의해 고장이 발생하였을 경우 • 사용원문의 이상 및 접속기기의 불량으로 인하여 고장이 발생하였을 경우 • (주)부방테크론 대리점이나 서비스센터의 수리기사가 아닌 사람이 수리 또는 개조하여 고장이 발생하였을 경우		• 사용상 정상 마모되는 소모성 부품을 교환하는 경우 • 기타 제품 자체의 하자가 아닌 외부 원인으로 인한 경우	유상수리	유상수리