



소 비 자 중 심 경 영
공정거래위원회 | 한국소비자원

CUCHEEN*

쿠첸 전기압력밥솥

TVE100 Series



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



쿠첸 밥솥에 대해 자세한 내용은
QR 코드로 접속해서 확인해보세요

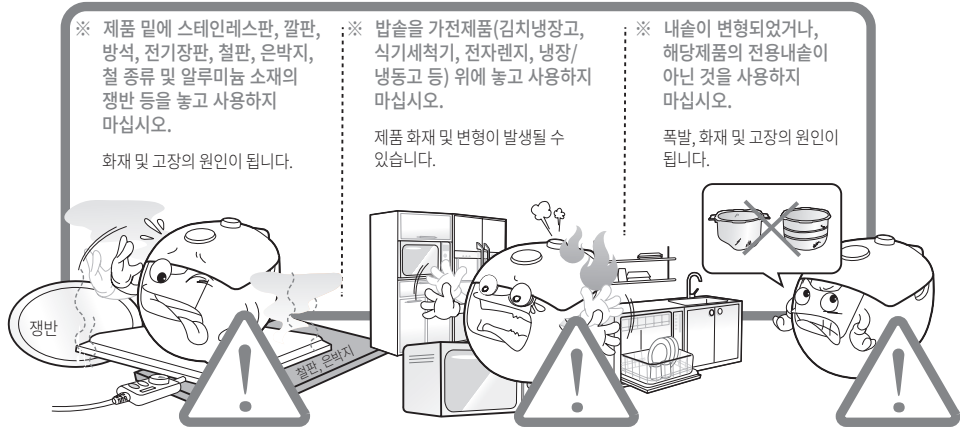
본 사용설명서에는 제품 보증서가 포함되어 있습니다 / 본 설명서는 공용으로 제작되어 구입한 제품과 다른 이미지나 내용이 포함 되어 있을 수 있습니다
/ 본 설명서는 회사 사정에 따라 변경 될 수 있습니다



이 종이는 친환경 인증을 받은 업체에서 공급받아 제작하였습니다

K-TVE100-V1

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.



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("장" 소리)이 발생할 수 있습니다. 정상이니 안심하고 사용하십시오.

제품규격

제품명	IH 전기압력밥솥 TVE100 Series
정격전압 및 주파수	220 V~, 60 Hz
정격 소비전력	1 400 W
최대취사용량	1.8 L (10인분)
조정장치 압력 / 안전장치 압력	88.3 kPa/166.7 kPa
제품크기 (길이 X 폭 X 높이)	406 X 307 X 296 mm
중량	6.6 kg (Box 포장 중량 7.8 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	10
사용하기	맛있는 밥을 지으려면	16
	압력 밥맛 조절 기능	17
	미세 밥맛 조절 기능	18
	밥 짓는 방법	19
	예약 방법	22
	영양찜 / 슬로우쿡 취사 방법	23
	자동세척 방법	24
	보온 중에	25
	음성 조절 기능	27
요리안내	28	
고장신고 전에	고장신고 전에 확인 하십시오	39
서비스안내	소비자 피해보상 안내/유상서비스	41
	폐 가전제품 처리방법	41
	제품보증서	42

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



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 사용하지 마십시오.



교류 220 V 이외에는 사용하지 마십시오.
변압용 트랜스 사용 시 감전, 화재의 원인이 될 수 있습니다.
(한국전력에 송압 공사를 의뢰하여 220 V로 송압 후 사용하십시오.)

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

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



전원 플러그를 제거할 때에는 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 담겨서 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 접촉이 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 닳고 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 고객센터(1577-2797)에 문의하십시오.

제품 사용 중 사용상의 부주의로 전원코드의 파복이 벗겨지거나 찢김 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 않습니다. 어린이가 기기를 가지고 놀지 않도록 감시하는 것이 좋습니다.

 설치관련



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 2m 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.

특새에 전원 코드가 눌러 화재 및 감전의 원인이 됩니다.

증기 배출 시에 다용도 쌀통 및 다용도 선반에 의해 기기의 손상, 화재, 감전의 위험이 있습니다.



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.



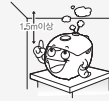
제품, 내수를 떨어뜨리거나 충격을 주지 마십시오.

신체 상해 및 제품 파손의 우려가 있습니다.



제품 상측의 공간을 1.5 m 이상 확보하여 설치하십시오.

제품 이상 작동의 원인이 됩니다.



 사용 중에



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, 입력추를 찢혀 내부 입력을 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.



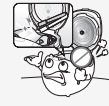
어린이 혼자 사용하거나 어린이가 만질 수 있는 장소에 제품을 두지 마십시오.

감전, 화상, 신체 상해의 위험이 있습니다.



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

감전, 화재, 변색의 위험이 있습니다.



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

신체 상해의 위험 및 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.



뚜껑을 닫을 때에는 두손으로!!

제품을 전자레인지, 감차생장고 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



내술 없이 절대 사용하지 마십시오.
감전 및 화재의 원인이 됩니다.

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



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

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



내술이 변형되었거나, 전용 내술이 아닌 것을 사용하지 마십시오.

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



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

제품 화재 및 변형 및 압력으로 인한 폭발의 위험이 있습니다.



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

감전 및 화재의 원인이 됩니다. (특히, 어린이주의)



취사 도중 전원 플러그를 뽑거나 다른 기능의 버튼을 누르지 마십시오.

고장의 원인이 됩니다.



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

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



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

내술의 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.



내술 코팅이 벗겨진 경우 A/S 고객센터로 문의하십시오.

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

최대 용량 이상으로 내용물을 넣어 사용하지 마십시오.

취사 불량 및 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 확실시 닫으십시오.

변색, 냄새 및 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.



내술, 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 쏟아져 나을 위험이 있습니다.

스팀커버가 장착된 상태에서 취사 하십시오.



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

고장 및 냄새의 원인이 됩니다.



 사용 중에



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

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



내술 세척용 수세미 구분

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

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

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, 슬로우쿡 기능을 이용한 요리) 후에는 반드시 청소하십시오.

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

쌀통 및 다용도 선반에 놓고 사용 하실 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.

내술을 본체에 넣을 때 본체의 홈과 내술의 손잡이 부분을 맞추어 넣으십시오.

고장의 원인이 됩니다.

내술을 본체에 넣을 때 내술 바깥 면에 밥알, 이물질이 있는 상태에서 넣지 마십시오.

고장의 원인이 됩니다.

제품을 물 또는 다른 액체에 담그거나 씻지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다.

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

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

고개 과실에 의한 내술 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.

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

머리에 쓰는 행어 등으로 코와 입이 막혀 질식의 원인이 됩니다.

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

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

취사, 보온 및 요리 시 클린커버를 반드시 장착하십시오.

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

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

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

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, 내술을 넣고 뚜껑을 닫지 마십시오.

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

플라스틱이나 나무 소재의 주걱 이외에 금속성 소재의 주걱이나 숟가락으로 밥을 푸지 마십시오.

또한, 칼, 가위 등의 금속성 주방도구를 내술에 넣어 보관하지 마십시오.

내술 코팅의 손상 및 변형이 될 수 있습니다.

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.

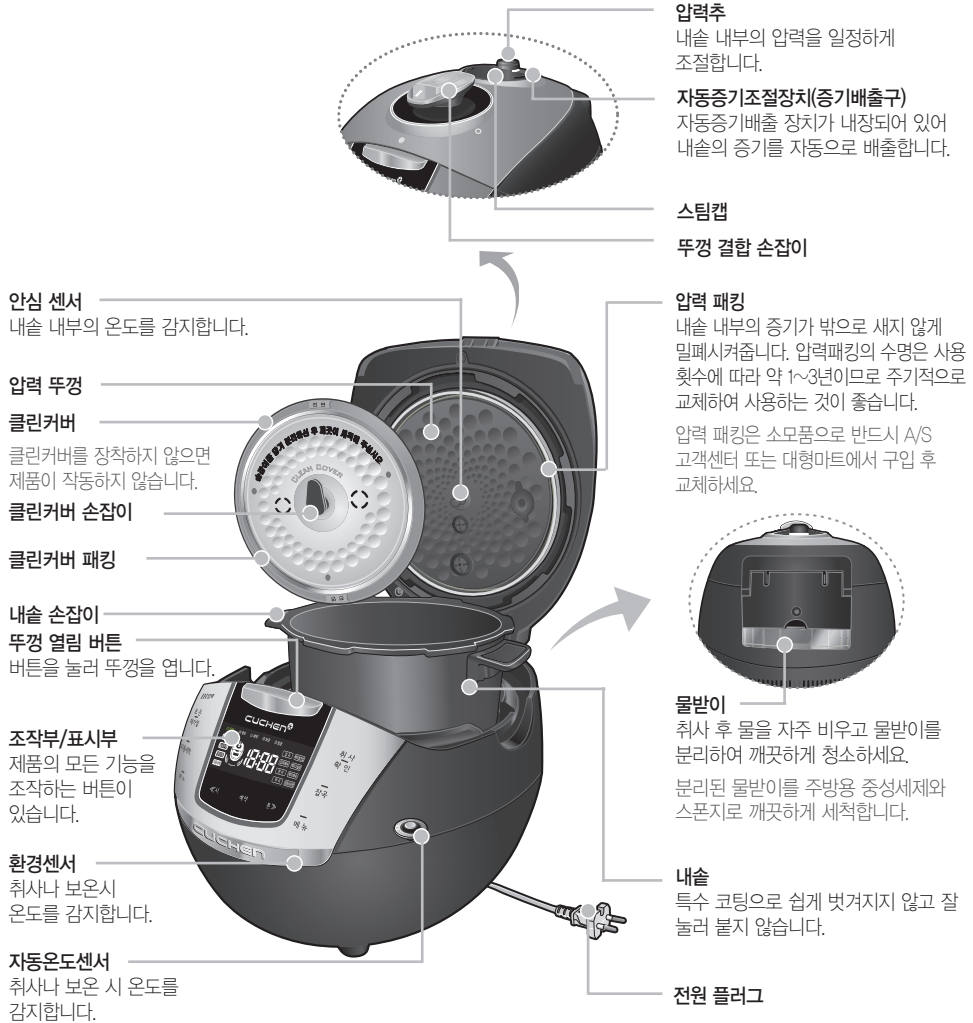
갈비찜과 같이 뼈가 있는 음식을 조리 시에는 별도 용기에서 양념하여 옮겨 담으십시오.

내술 코팅의 손상 및 변형이 될 수 있습니다.

고개과실에 의한 내술 코팅의 스크래치 및 벗겨짐이 발생할 경우에는 무상 서비스 기간 내라도 유상 처리됩니다.

각 부분의 이름 및 기능

전면 / 내부 이름



부속품



사용설명서



계량컵



주걱

조작부 / 표시부

[자동세척] 버튼
자동세척을 할 경우 사용합니다.

[보온/재가열] 버튼

- 보온 및 재가열 작동 시 사용합니다.
- 보온온도 조절 진입 시 사용합니다.

[취사/확인] 버튼

- 각 메뉴의 취사 시작 시 사용합니다.
- [취사/확인] 버튼을 연속으로 두 번 누르면 쾌속 취사로 작동하여 밥짓는 시간이 단축됩니다. 취사 전 쌀을 불린 다음 쾌속으로 취사하면 한층 더 맛있는 밥을 드실 수 있습니다.
- ! 쾌속 취사는 “백미”, “잡곡” 메뉴에서만 가능합니다.
- ! “백미”나 “잡곡” 해당 메뉴의 눈금에 물량을 맞추어 취사해 주십시오

[잡곡] 버튼
잡곡 메뉴 선택 시 사용합니다.

[취소] 버튼

- 모든 기능의 취소 시 사용합니다.
- 음성조절기능 진입 시 사용됩니다.

[예약] 버튼
예약 취사를 할 경우에 사용합니다.

[메뉴] 버튼
메뉴 선택 및 밥맛 조절 시 사용 가능합니다.

[시] 버튼

- 예약 시 / 시간 설정 시 ‘시’ 증가
- 미세밥맛 조절모드에서 불림시간 설정 시 사용됩니다.
- 음성 조절 기능에서 언어 설정 시 사용됩니다.
- 보온온도 설정 시 사용됩니다.
- 영양짚 및 슬로우룩 시간 설정 시 사용됩니다.

[분] 버튼

- 예약 시 / 시간 설정 시 ‘분’ 증가
- 미세밥맛 조절모드에서 가열량 설정 시 사용됩니다.
- 음성 조절 기능에서 음량 설정 시 사용됩니다.
- 보온온도 설정 시 사용됩니다.
- 영양짚 및 슬로우룩 시간 설정 시 사용됩니다.

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 **e 절전** 표시등이 켜집니다.
- 절전 모드 중 버튼을 조작하거나, 뚜껑을 열거나 닫으면 절전 모드 상태가 해제됩니다.

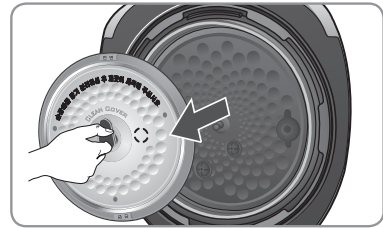
제품 손질 방법

클린커버 청소 방법

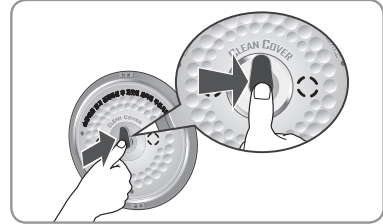
클린커버를 세정한 후에는 반드시 건조하여 뚜껑에 장착하세요.

- 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.

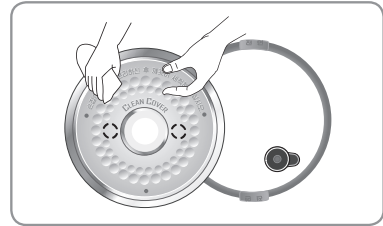
- ① 클린 커버 손잡이를 잡고 화살표 방향으로 당기면 뚜껑에서 쉽게 분리되어 세척이 가능합니다.



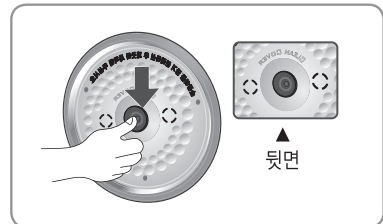
- ② 클린 커버를 청소할 때 그림과 같이 앞면의 클린 커버 핸들 코너부를 눌러 분리하고, 외측 패킹도 분리합니다.



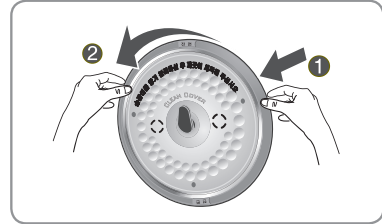
- ③ 주방용 중성세제 및 스폰지로 자주 세척해 주시고 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오.



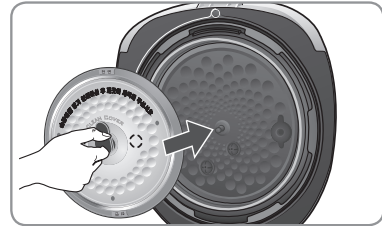
- ④ 클린커버 뒷면에서 클린커버 손잡이 중앙부를 화살표 방향으로 눌러서 끼워 주십시오.



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



- 6 압력뚜껑에 클린커버를 장착 시에는 클린커버 손잡이를 잡고 화살표 방향으로 압력뚜껑 중앙의 홈더에 맞춘 후 힘 주어 눌러 주십시오.



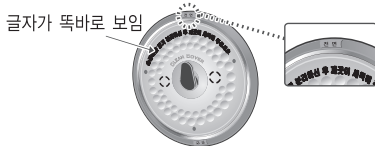
클린커버 조립 시 주의사항

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

올바른 조립방법

[클린커버 앞 모습]

글자가 똑바로 적혀 있고, 클린커버 손잡이가 앞에 보이고, 패키징부의 '전면'이라는 글자가 클린커버 글자의 중앙에 위치해야 합니다.



[클린커버 뒷 모습]

글자가 반대로 적혀 있고, 클린커버 손잡이부의 구멍이 보이고, 패키징부의 날개가 압력 뚜껑부에 밀착될 수 있도록 되어 있습니다.



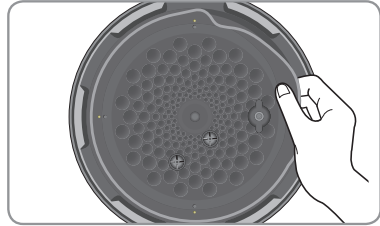
⚠ 주의 : 클린커버를 장착하지 않으면 마찰소음 발생 및 압력 뚜껑 코팅면이 벗겨질 수 있습니다.

제품 손질 방법

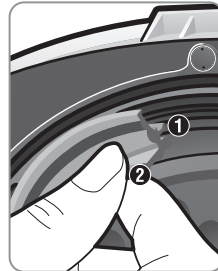
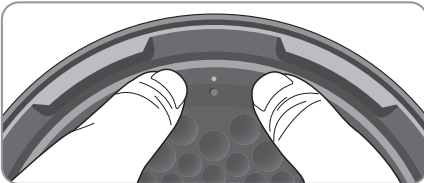
압력패킹 교체 방법

- 패킹은 김이 새는 것을 방지하기 위하여 잘 빠지지 않도록 되어 있으나, 손으로 잡고 힘주어 당기면 뺄 수 있으며 필요 시 빼서 청소하면 됩니다.
- 패킹은 소모품입니다. 김이 썰 경우는 패킹을 빼내어 청소를 하시고 아래와 같은 방법으로 패킹을 끼우신 후 확인해 주십시오. 그 이후에도 김이 썰 때는 대리점 및 A/S 고객센터에서 패킹을 구입하시어 교환하기 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.

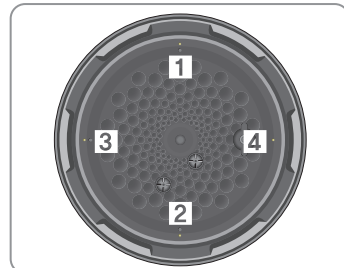
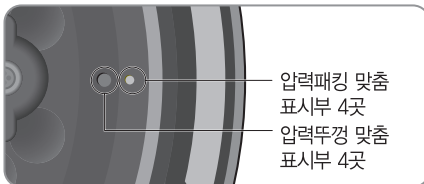


❷ 압력패킹 맞춤 표시부와 압력 뚜껑 맞춤 표시부를 그림과 같이 맞추어 삽입하여 주십시오.

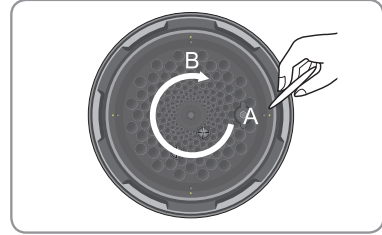


- ❶ 외측 안착 돌기
- ❷ 내측 안착 돌기
- 압력패킹 삽입순서
- ❶ → ❷

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



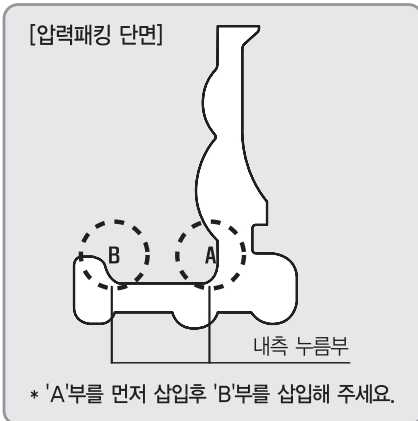
- ④ 뚜껑이 있는 펜을 이용하여 압력패킹의 누름부(A → B 순서)를 그림의 화살표 방향으로 문질러 삽입을 완료해 주십시오. 아래의 [압력패킹 단면]을 참조 바랍니다.



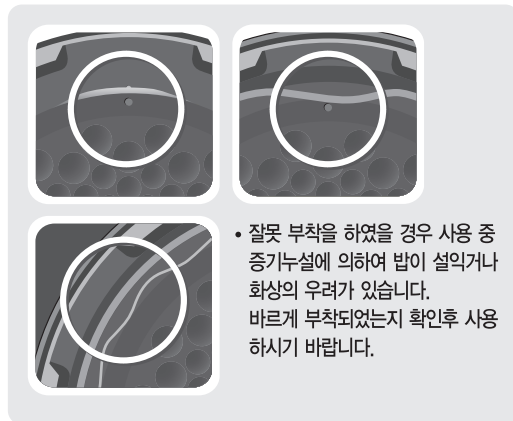
- ⑤ 정상적으로 부착이 완료된 상태입니다.



올바른 조립 방법



잘못된 조립 방법



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

제품 손질 방법

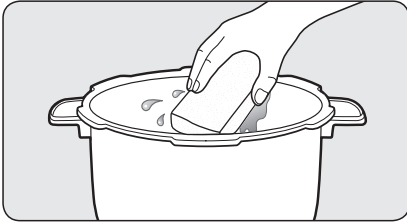
청소 방법

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

1 내솔

거친 수세미, 금속성 수세미, 솔, 연마제 등은 사용하지 마십시오. 코팅이 벗겨질 수 있으므로 주방용 세제와 부드러운 천, 스폰지로 닦으세요.

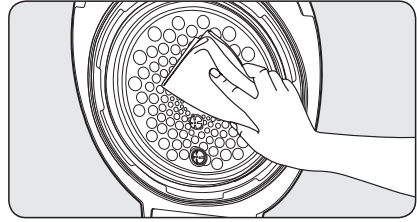
- ❗ 특히 내솔 표면의 광택을 내기 위하여 연마제, 치약, 기타 광택제 등을 사용하여 닦지 마십시오. 변색이나 코팅이 벗겨질 수 있습니다.



2 내솔 뚜껑, 압력 패킹

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

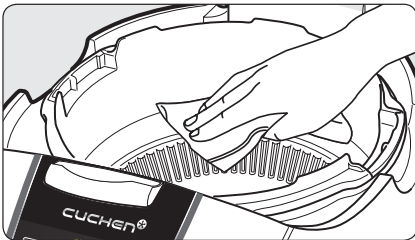
- ❗ 압력 패킹은 사용 후 빼지 마시고 반드시 깨끗한 행주를 사용하여 닦아주십시오.



3 본체 내부

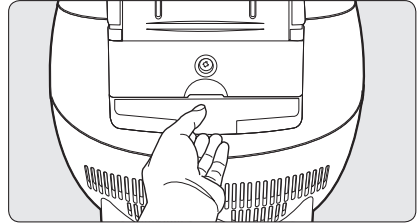
내솔은 들어내고 바닥 면의 이물질은 반드시 제거한 후 사용하세요. 자동 온도 센서나 바닥에 이물질이 끼어 있으면 온도 감지를 못하여 밥이 안되거나 제품의 이상 작동 및 화재의 원인이 됩니다. 센서 외각의 고무재질 부위는 날카로운 물건, 거친 수세미, 마른 행주 등으로 세척하지 마시고, 힘을 주어 세척 하지 마십시오. 센서의 금속판 및 외각 고무 패킹에 손상(파손)되지 않게 주의하세요. 품질 저하의 원인이 됩니다.

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



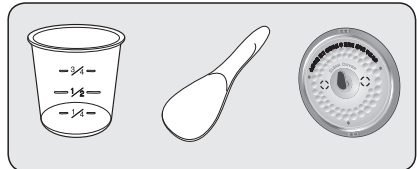
4 물받이

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



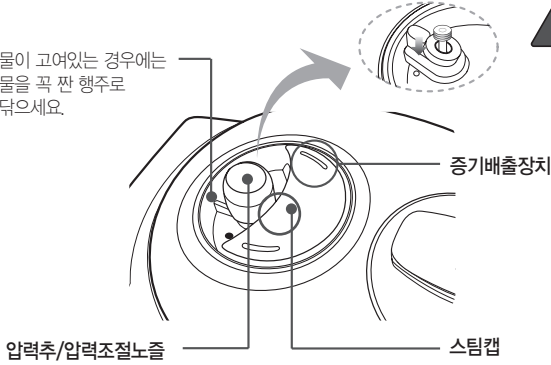
5 부속품

부속품을 깨끗이 손질하여 건조시킨 후 잘 보관하세요.



압력 노즐 막힘 청소 방법

물이 고여있는 경우에는 물을 꼭 짰 행주로 닦으세요.



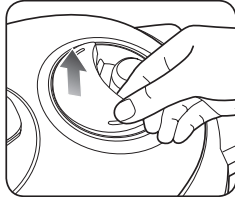
! 그림과 같이 압력조절노즐의 패킹이 이탈되어 있는 경우 증기가 누설될 수 있으니 패킹을 노즐에 안착하세요.

- 자동세척 모드를 이용하여 증기배출 장치의 이물질질을 제거 및 세척할 수 있습니다. (24쪽을 참조하세요.)

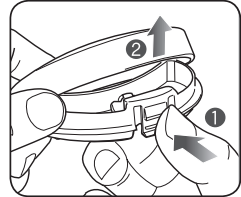
스팀캡 청소 방법

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

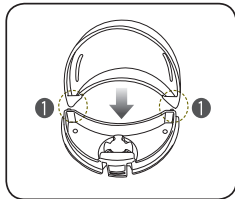
- 1 스팀캡을 그림과 같이 떼어 냅니다.



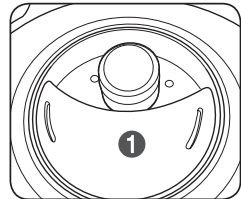
- 2 전면에 있는 손잡이를 ① 방향으로 누른 후 ② 방향으로 분리하여 자주 세척하세요.



- 3 스팀캡을 조립하여 끼울 때에는 ①의 홈부분을 맞춘 후, 화살표 방향으로 눌러 확실히 끼우세요.



- 4 제품에 스팀캡을 장착할 때는 뚜껑부에 스팀캡을 안착한 후 ① 부분을 눌러 단단히 고정하세요.

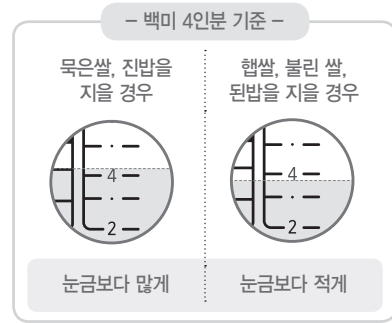


맛있는 밥을 지으려면

● 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 인분 수에 따라 기준 물눈금에 맞추세요. (무세미 : 씻어져 나온 쌀)



● 보온 시 냄새가 날 때

- 청소를 자주 하세요. 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 씻으세요. (배합비율 : 자동세척 눈금의 물, 식초 1큰술)
- 탕이나 찜 등의 요리를 한 후 깨끗이 씻어내지 않고 보온하면 밥에 냄새가 배어올 수 있습니다.



! 클린커버의 결합상태를 반드시 확인하십시오.

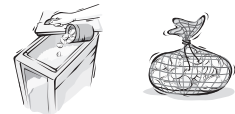
● 묵은 쌀로 밥을 지었을 때 냄새를 없애려면

오래 묵은 쌀일수록 밥을 지으면 냄새가 나며, 보온 시 더욱 심합니다. 이럴 때는 아침밥을 지을 쌀을 그 전날 저녁에 미리 꺼내어 식초 한 방울을 떨어뜨린 물에 담갔다가 씻은 후 다음 날 아침밥을 지을 때 한번 더 미지근한 물로 행군 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 kg)로 구입하는 것이 좋으며, 쌀 봉지를 개봉한 후 2주 이내로 사용하는 것이 좋습니다.	



! 참고

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

압력 밥맛 조절 기능



백미찰진밥

찰지고 탱글탱글한 밥이 됩니다.

백米高슬밥

김밥과 초밥 등에 적합한 고슬고슬한 밥이 됩니다.

냉동보관밥

냉동보관 후 해동하여도 고슬고슬한 밥이 됩니다.



주의

밥맛 조절을 하여 취사하는 도중 증기배출 현상이 나타나는 것은 내솥의 내부 압력을 맞추기 위한 정상적인 동작입니다.



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 가리앉아 있을 때에는 내솥 밑부분에 미세 전분이 가리앉아 일반취사보다 멜라노이징 현상이 심하게 나타날 수 있습니다.

미세 밥맛 조절 기능

※ 미세 밥맛 조절 기능은 백미(찰진밥, 고슬밥, 냉동보관밥), 잡곡, 현미, 누룽지 취사 시 사용 가능합니다.
 ※ 미세 밥맛 조절 기능은 예약 모드 시 사용할 수 없습니다.

1 [메뉴] 버튼을 눌러 원하는 메뉴를 선택합니다.



2 원하는 메뉴에서 [메뉴] 버튼을 3초간 누르면 설정된 불림시간과 가열온도가 표시됩니다.

! 초기 설정된 불림시간 0분, 가열온도 0도

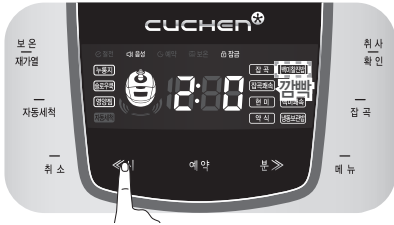


3 [시] 버튼을 눌러 원하는 불림 시간을 선택합니다.

! 불림 시간 0, 2, 4, 6, 8분을 선택할 수 있습니다. (초기에 설정된 불림시간으로 취사할 때는 0분으로 선택하고, 불림시간을 더 하고 싶을때 2분, 4분, 6분, 8분 중 하나를 선택합니다.)

! 쌀의 불림시간을 늘리면 수분 흡수를 도우며 밥이 부드러워 집니다.

! 불림시간이 길 경우에는 취사시간이 길어질 수 있으며 수용성 전분이 용출되어 가라앉아 멜라노이징 현상이 일반 취사보다 심하게 나타날 수 있습니다.



4 [분] 버튼을 눌러 원하는 가열온도를 선택합니다.

! 가열 온도 -2, 0, 2, 4도를 선택할 수 있습니다. (초기 설정된 가열온도로 취사할 때 0도를 선택하고, 가열온도를 높이거나 낮출 때에는 2, 4도 또는 -2를 선택합니다.)

! 취사 전 쪄는 온도를 조절하여 구수한 밥맛이나 구수하지 않은 밥맛을 조절할 수 있습니다.

! 온도를 높일 경우에는 취사시간이 길어질 수 있으며 멜라노이징 현상이 일반취사보다 심하게 나타날 수 있습니다.



5 [취사/확인] 버튼을 눌러 취사를 시작합니다. 이때 설정된 밥맛 조절로 취사가 진행됩니다.

! 취사가 완료되어도 설정된 불림시간 및 가열온도는 계속 기억되어 있습니다.

! 미세밥맛 설정 시 15초간 설정변경이 없으면 자동으로 취소됩니다.

! 미세 밥맛 불림시간 조정 시 취사 예상 시간이 변경됩니다.

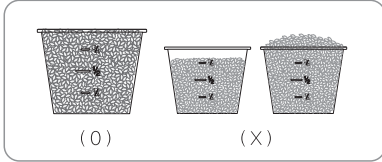
참고

- 부드러운 밥맛을 원할 경우: 불림 시간을 2, 4, 6, 8분으로 선택하십시오.
- 구수한 밥맛을 원할 경우: 가열 온도를 2도 또는 4도로 선택하십시오.
- 구수한 밥맛을 원하지 않을 경우: 가열온도를 -2도로 선택하십시오.
- 밥맛 조절 기능을 사용 시 쌀의 상태나 수온, 물량 등에 의해 취사 시간 및 밥 상태에 영향을 줄 수 있습니다.

밥 짓는 방법

취사 방법

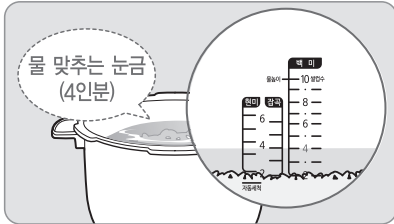
- ① 계량컵으로 인분수만큼 정확히 담아 씻어 주십시오.



! 한컵은 1인분입니다.

- ② 인분 수에 따라 물을 물 눈금에 맞추어 주십시오.

예) 백미 4인분의 밥을 지을때

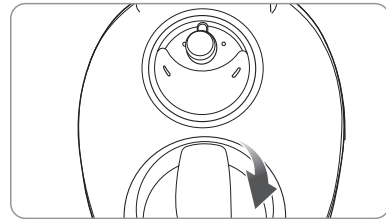
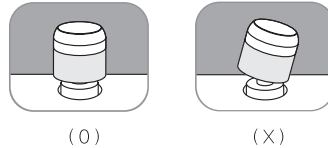


쌀 4컵을 씻어 내솥에 넣은 다음 내솥의 백미 물 눈금 4에 물을 맞추면 됩니다.

- ③ 전원플러그를 꽂은 후 뚜껑을 닫고, 뚜껑 결합 손잡이를 돌려 잠금에 맞춰 주십시오.

- 압력패킹이 바르게 끼워졌는지 압력추가 수평인지 항상 확인하십시오.
- 잠금으로 맞추지 않고 [취사/확인] 버튼을 누르면 작동되지 않습니다.
- 온도센서에 이물질이 묻어 있으면 반드시 제거해 주십시오.
- 내솥 주위의 물기를 완전히 제거한 후 내솥을 본체에 넣어 주십시오.

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



고슬밥 메뉴

- 압력밥솥이 아닌 일반밥솥처럼 압력이 가해지지 않은 고슬고슬한 밥이 됩니다.

백미/잡곡 취사

- [취사/확인] 버튼을 연속해서 두 번 누르면 쾌속취사로 동작되며 밥짓는 시간이 단축됩니다.
- 쾌속 취사는 6인분 이하를 권장하며, 정상 취사보다 밥 상태가 좋지 않을 수 있습니다.
- 쾌속 취사는 백미/잡곡 메뉴에서만 가능합니다.

현미 취사

- 현미 메뉴에서 [취사/확인] 버튼을 누르면 현미취사로 작동합니다.

밥 짓는 방법

4 [메뉴] 버튼으로 원하시는 메뉴를 선택하십시오.

[메뉴] 버튼을 누를때마다 백미 찰진밥 → 백미 고슬밥 → 백미쾌속 → 냉동보관밥 → 잡곡 → 잡곡쾌속 → 현미 → 약식 → 누룽지 → 슬로우쿡 → 영양찜 순으로 반복 선택됩니다.



5 [취사/확인] 버튼을 눌러 주십시오.

[취사/확인] 버튼을 누르면 밥짓기가 시작되며 남은 시간이 표시됩니다.

! 최대 인분으로 밥짓기를 할 경우에 압력추가 회전하지 않을 수 있으나 제품의 이상은 아닙니다.



● 뜸들이기



● 밥짓기 끝

밥짓기가 끝나면 즉시 골고루 잘 섞어 주십시오.

! 섞지 않고 그냥 두면 밥이 굳고 변색이 되어 냄새가 발생합니다.

! 취사 직후 뚜껑이 서서히 열리는 현상은 안전성을 고려한 정상적인 작동입니다.

메뉴별 취사 시간

메뉴명	구분	취수량	취사시간	요리종류
백미찰진밥		2인분 ~ 10인분	약 25분 ~ 약 40분	쌀밥, 영양술밥, 흑미밥
백미고슬밥		2인분 ~ 8인분	약 35분 ~ 약 45분	쌀밥, 낙지덮밥, 나물비빔밥, 카레라이스, 불고기 덮밥, 유부초밥, 김밥, 김치볶음밥, 콩나물밥
냉동보관밥		2인분 ~ 8인분	약 40분 ~ 약 50분	냉동보관밥
백미쾌속		2인분 ~ 6인분	약 15분 ~ 약 28분	쌀밥
현미		2인분 ~ 6인분	약 45분 ~ 약 55분	현미밥, 머쉬룸티안, 현미나물밥, 닭가슴살녹차밥, 새싹밥
잡곡		2인분 ~ 6인분	약 35분 ~ 약 45분	잡곡밥, 콩밥, 오곡밥, 모듬버섯밥, 견과류밥, 버섯죽순밥
잡곡쾌속		2인분 ~ 6인분	약 28분 ~ 약 35분	
누룽지		2인분 ~ 10인분	약 30분 ~ 약 40분	쌀밥, 누룽지
영양찜		메뉴별 상세 요리 방법은 요리 안내를 참조하세요.		수육, 달걀찜, 잡채, 갈비찜, 찐 고구마, 찐 감자, 시루떡, 가지찜, 꽃게찜, 두부찜, 스테이크, 떡그라탕, 만두찜, 오징어조림, 생크림케이크, 대합찜, 찐밥, 삶은 달걀, 구운 달걀, 애호박찜, 생선찜, 토마토 달걀찜, 약밥, 밥피자, 떡볶이, 버터초콜릿케이크, 고구마사과죽, 감자당근죽, 브로콜리죽, 단호박스프, 참치채소무른밥
슬로우룩				흰죽, 특미닭죽, 전복죽, 잣죽, 팔죽, 울무죽, 해삼죽, 오복죽

- 취수량은 요리 종류에 따라 다를 수 있습니다.
- 백미쾌속, 누룽지의 물 높이는 백미 눈금으로 맞추세요.
- 잡곡쾌속의 물 높이는 잡곡 눈금으로 맞추세요.
- 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 물눈금 이상으로 물을 넣으면 취사 시간이 늘어날 수 있습니다.
- 영양찜, 슬로우룩 기능 이용 후 취사 및 보온을 하게 되면 밥에 냄새가 배어들 수 있습니다.

잡곡쾌속 메뉴

국내 최초로 잡곡을 20분대에 빠르게 취사할 수 있습니다.

- 잡곡 메뉴에서 [취사/확인] 버튼을 연속해서 두 번 누르면 쾌속취사로 작동하며 밥 짓는 시간이 단축됩니다.
- 잡곡쾌속 취사 시 2인분에서 20분대 취사가 가능합니다.
- 잡곡쾌속은 6인분 이하를 권장하며 정상 취사보다 잡곡의 익은 상태가 좋지 않을 수 있습니다.
- 충분히 불린 서리태나 팥 등을 잡곡으로 취사 시 잡곡밥이 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.

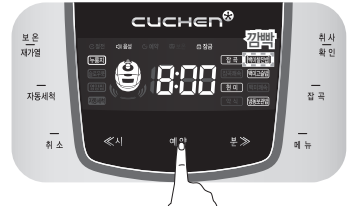
예약 방법

예약 취소하기

- 1 뚜껑 결합 손잡이를 잠금으로 맞추고 [예약] 버튼을 누르십시오. 메뉴 변경을 원하시면 [메뉴] 버튼을 눌러 메뉴를 선택하세요.

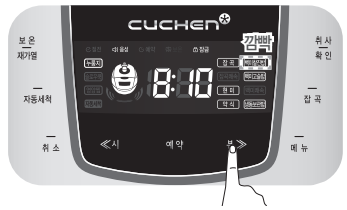
- 뚜껑 결합 손잡이를 잠금으로 맞추지 않고 [예약] 버튼을 누르면 예약이 되지 않습니다.

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



- 2 예약 시간 맞추는 방법.

- 시 : 1시간 단위로 조절 가능
- 분 : 10분 단위로 조절 가능
- 표시된 시간은 예약 취사 완료까지 남은 시간을 의미합니다.
- 예약취사가 완료된 후에도 마지막으로 설정한 예약 시간은 기억되지 않습니다.



- 3 [취사/확인] 버튼을 누르세요.

- 예약 시간과 "예약" 표시가 계속 켜져 있으며 예약이 진행됩니다.
- 예약 시간은 취사가 끝나는 시간입니다.
- 예약 취사가 완료되는 시간은 밥의 양이나 메뉴에 따라 약 30분 정도 차이가 날 수 있습니다.



! 예약 취사 완료시간보다 미리 끝날 수 있습니다.

메뉴별 예약 가능 시간 ※ 백미쾌속, 잡곡쾌속은 예약이 되지 않습니다.

예약 가능 메뉴	예약 가능 시간
백미찰진밥, 백미고슬밥, 냉동보관밥, 잡곡, 현미, 누룽지	1시간 ~ 12시간 50분

예약 취사 시 주의사항

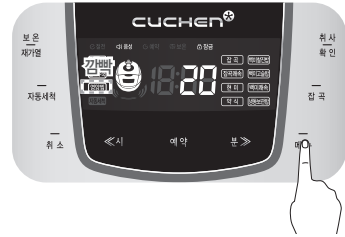
- 여름철에는 쌀이 쉼 수가 있으므로 예약 시간을 10시간이 초과되지 않도록 예약하십시오.
- 쌀이 개봉된지 오래되었거나 많이 말라버린 경우에는 증압 또는 싸라기 밥이 되는 수도 있습니다.
- 밥이 설익은 경우에는 물을 표시된 눈금보다 반 정도 더 넣어 주십시오.
- 밥을 지은 후 밥솥 내부가 뜨거운 상태에서 예약 취사를 하면 쌀이 쉼 수가 있으므로 충분히 열을 식힌 후 예약하십시오.
- 기온과 식재료의 종류 및 상태에 따라 변질될 수 있으니 장시간 예약 설정은 피해 주십시오.
- 쌀알이 오랜 시간 가라앉아 있을 때에는 내솥 밑부분에 미세 전분이 가라앉아 일반취사보다 멜라노이징 현상(갈변)이 심하게 나타날 수 있습니다.

영양찜 / 슬로우쿡 취사 방법

취사 방법 (영양찜 30분 취사 시)

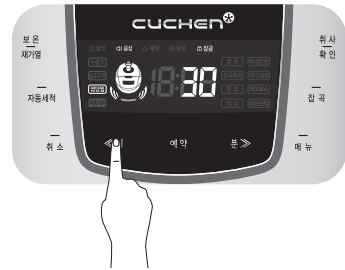
① [메뉴] 버튼으로 영양찜을 선택한 후 [취사/확인] 버튼을 누르세요.

[메뉴] 버튼을 누를때마다 백미 찰진밥 → 백미 고슬밥 → 백미쾌속 → 냉동보관밥 → 잡곡 → 잡곡쾌속 → 현미 → 약식 → 누룽지 → 슬로우쿡 → 영양찜 순으로 반복 선택됩니다.



② [시] 또는 [분] 버튼으로 원하는 시간을 선택한 후 [취사/확인] 버튼을 누르세요.

	영양찜	슬로우쿡
시간 설정	15 ~ 90분	1시간 ~ 12시간 50분
시	5분씩 증가	1시간씩 증가
분	5분씩 감소	10분씩 증가

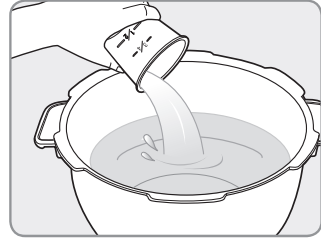


자동세척 방법

자동세척 방법

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

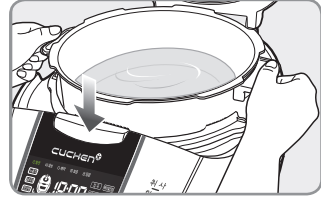
- ① 계량컵을 이용하여 내솥의 자동세척 물눈금에 맞춰 물을 넣어 주십시오.



- ② 내솥을 밥솥에 넣은 후, 뚜껑을 닫고 손잡이를 돌려 잠금에 맞춰 주십시오.

- 뚜껑을 닫기 전에 클린커버가 장착되어 있는지 확인하십시오.

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



- ③ 대기 상태에서 [자동세척] 버튼을 누르십시오.

- 자동세척은 16분 동안 진행됩니다.
- 자동세척이 종료되면 대기 상태로 전환됩니다.



자동세척 주의사항

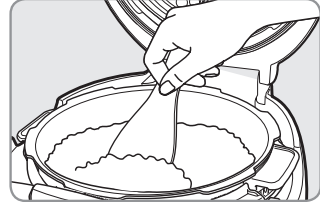
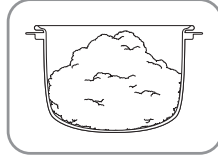
- 자동세척 물 수위선 눈금에 맞추어 물을 담아 주십시오.
- 깨끗한 물 이외의 세척제, 비누, 세정제, 기타 약품 등은 절대 넣지 마십시오.
- 증기가 배출 될때 증기 배출구에 얼굴, 신체 등의 접촉을 하지 마십시오.

보온 중에

보온할 때 주의사항

1 밥을 섞어 가운데로 모아 주십시오.

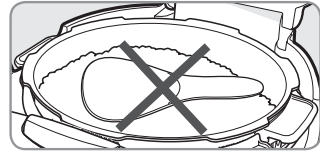
내솥의 주변에 있는 밥의 건조를 막기 위해 밥을 아래 위로 잘 섞어서 밥을 가운데로 모아 주십시오. 밥이 내솥 뚜껑에 닿지 않도록 하십시오.



2 보온 시 주걱을 넣어두지 마십시오.

주걱을 넣어둔 채로 보온을 하게 되면 밥이 굳고 변색이 되며 냄새가 날 수 있습니다.

! 나무주걱 등은 세균을 발생시켜 냄새의 원인이 됩니다.



3 보온은 12시간 이내가 적당합니다.

12시간 이상 보온하면 밥의 풍미가 없어지며, 변색 또는 냄새가 날 우려가 있습니다.

보온 시 뚜껑을 확실히 닫아 주십시오.

! 백미만 보온해 주십시오. 잡곡밥, 현미 등은 보온하지 마시고 취사 후 바로 드시기 바랍니다.

! 특히 압력밥은 특성상 일반 밥솥의 밥보다 변색이 빨리됩니다.

! 보온 및 재가열 시에는 항상 클린커버를 장착하여 주십시오.



참고

장시간(12시간 이상) 보온을 해야 할 경우에는 다른 용기에 담아 냉동 보관 하십시오. 그리고 필요한 양만 전자레인지에 넣어 알맞게 데워 드시기 바랍니다.



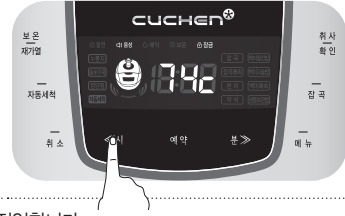
보온 중에

보온 온도 및 가열량 조절 방법

1 [보온/재가열] 버튼을 3초 동안 길게 누르면 보온 온도설정 모드로 진입합니다.

2 [시] 또는 [분] 버튼으로 원하는 온도를 설정하세요.

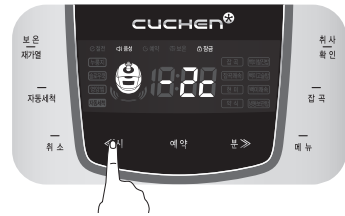
- 기본 설정 온도는 74도 입니다.
- 온도는 69~78도까지 변경 가능합니다.
- 밥이 차갑거나 쉰냄새가 발생시 제어 온도를 2~3도 높여주십시오.
- 밥이 누렇게 변하면 제어 온도를 2~3도 낮춰주십시오.



3 [취사/확인] 버튼을 누르면 보온 온도가 설정 되고 보온가열량 조절 모드로 진입합니다.

4 [시] 또는 [분] 버튼으로 원하는 보온 가열량을 설정합니다.

- 기본 가열량은 0도 입니다.
- 가열량은 -2 ~ 5도 까지 변경 가능합니다.
- 뚜껑에 물때함이 많은 경우 가열량을 1~2로 선택하여 주십시오.
- 내솥 테두리의 밥 퍼짐이 심하거나 쉰 냄새가 날 경우 가열량을 -2 ~ -1로 선택하여 주십시오.



5 [취사/확인] 버튼을 누르면 보온 가열량 설정이 완료됩니다.

! 설정이 완료되기 전에 [취소] 버튼을 누르거나 버튼 입력없이 15초가 지나면 변경 전 설정 사항으로 복귀 합니다.

재가열 모드

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

보온 중 [보온/재가열] 버튼을 누르면 재가열이 시작됩니다.

- 재가열은 보온 중에만 작동됩니다.
- 재가열이 끝나면 보온 상태로 전환됩니다.
- 재가열 진행 중 [보온/재가열] 버튼을 다시 누르면 재가열이 취소되고, 보온으로 전환됩니다.



! 참고

- 재가열이 끝나면 곧바로 밥을 드시는 것이 좋습니다.
- 백미 이외의 메주잡곡, 현미 등은 취사 후 바로 드시는 것이 좋으며 재가열을 하면 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 보온이 계속 진행됩니다.(클린커버가 장착되어 있지 않으면 핸들 잠금이 인식되지 않으며, 재가열 기능이 작동하지 않습니다.)

음성 조절 기능

음성 조절 기능

- 1 대기 상태에서 [취소] 버튼을 3초 이상 누르세요. 대기 상태에서 [취소] 버튼을 3초 이상 누르면 음량 조절 기능이 설정됩니다.

- ! 취사 중 [취소] 버튼을 누르면 밥물이 뿔어져 나올 수 있으므로 취사가 끝난 후 음성 조절을 하십시오.
- ! 언어 및 음성 조절은 반드시 대기 상태에서만 설정 가능합니다.



- 2 [시] 버튼을 눌러 안내 언어(한국어, 중국어)를 선택할 수 있습니다.

- 1 - 한국어, 2 - 중국어
- [시] 버튼을 입력할 때마다 2 → 1 → 2로 한국어, 중국어가 반복 선택됩니다.



- 3 [분] 버튼을 눌러 음량을 선택할 수 있습니다.

- 0 ~ 4 단계까지 음량 설정이 가능합니다. 0 단계로 설정 시 음성 기능은 해제되며 표시부의 음성 내비게이션 아이콘이 사라집니다.
- [분] 버튼을 입력할 때마다 2 → 3 → 4 → 0 → 1 → 2로 반복 선택됩니다.



- 4 [취사/확인] 버튼을 누르시면 음성 설정이 완료됩니다.

- 설정이 완료되기 전에 [취소] 버튼을 누르거나, 버튼 입력없이 15초가 경과하면 음성설정이 취소됩니다.



요리 안내



백미찰잔밥

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



백미고슬밥

- 재료 : 쌀, 물
 - 조리방법
1. 쌀을 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
 2. 분량의 쌀을 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
 3. 내솥에 씻은 쌀을 담고 인분 수에 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.



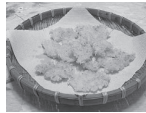
백미냉동보관밥

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



백미패숙

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



누룽지

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



공밥

- 재료 : 쌀, 여러가지 콩, 물
 - 조리방법
1. 쌀과 콩(쌀과 콩의 비율 약3:1) 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 잠곡 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 메뉴의 잠곡을 선택하여 [취사/확인] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
 6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

※ 콩은 미지근한 물에 15분 이상 불려 주십시오.
 ※ 모든 잠곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.



오rock밥

- **재료** : 찰쌀 2컵, 서리태(검정콩) ½컵, 붉은팥 ½컵, 소금 ½큰술, 차수수+차조+찰기장=1컵, 물+팥 삶은 물=3컵
- **조리방법**
 1. 찰쌀, 차수수, 차조, 찰기장, 서리태는 각각 깨끗이 씻어 체에 받쳐 주십시오.
 2. 팥은 깨끗이 씻어 센 불에 삶아 첫물을 따라 버리고 다시 찬물을 넉넉히 넣어 팔팔이 터지기 직전까지 삶아 주십시오.
 3. 내솥에 준비한 찰쌀과 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.



머쉬투디안

- **재료** : 현미 2컵, 브라운그래비소스 20g, 소금 약간, 잿잎 2장, 호박 ½개, 해송이버섯 1팩
- **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. 호박은 잘게 깎둑 썰어 소금을 넣고 살짝 볶아 주십시오.
 5. 해송이버섯은 브라운그래비소스에 살짝 버무려 주십시오.
 6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.
 7. 현미밥을 물드에 넣고 볶은 호박을 넣은 후 다시 현미밥으로 덮어 형태를 잡아둔 뒤 물드에서 빼내어 주십시오.
 8. 브라운그래비소스에 버무린 해송이버섯을 쌓은 뒤 껍질채를 올려 주십시오.
- ※ 버섯은 각 가정의 기호에 따라 선택하셔도 좋습니다.



견과류밥

- **재료** : 쌀 4컵, 호두 4개, 잿 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 물 눈금 4까지 부은 후 청주, 호두, 은행, 아몬드, 캐슈너트, 잿을 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 하얀부분을 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 물 눈금 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.



현미나물밥

- **재료** : 현미 2컵, 다시마 육수 2½컵, 참나물 50g, 삶은고사리 100g, 콩나물 100g, 표고버섯 3개, 당근 ½개, 참기름 1큰술, 다진 마늘 1작은술, 깨소금 약간
- **조리방법**
 1. 현미는 깨끗이 씻어 다시마 육수에 담가 불려 주십시오.
 2. 참나물은 손질하여 소금물에 담가 놓고 콩나물은 꼬리를 잘라 손질하고 삶은 고사리도 먹기 좋은 길이로 잘라 주십시오.
 3. 표고버섯과 당근은 먹기 좋은 크기로 깎쪽썰기 해주십시오.
 4. 내솥에 불린 현미와 준비한 나물, 채소를 넣은 후 참기름, 다진 마늘과 깨소금을 넣어 주십시오.
 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) 인분 수에 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.

요리 안내



콩나물밥

- **재료** : 쌀 4컵, 콩나물 200g, 다진 쇠고기 150g
- **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 물 눈금 4까지 부은 후 콩나물과 고기를 얹어 주십시오.
 3. 분량의 재료를 넣어 양념장을 만들어 주십시오.
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 메뉴의 백미찰진밥을 선택하여 [취사/확인] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
 6. 취사가 완료되면 콩나물과 쇠고기를 고루 섞어 퍼담고 기호에 따라 준비한 양념장에 비벼 드십시오.

※ 재료특성에 따라 육즙이나 염분에 의한 누름이 발생할 수 있습니다.



잡곡

- **재료** : 쌀, 여러가지 잡곡, 물
 - **조리방법**
 1. 쌀과 잡곡(쌀과 잡곡의 비율 약 7:3) 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
 2. 쌀과 잡곡을 섞어 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 행구어 주십시오.
 3. 내솥에 씻은 쌀과 잡곡을 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.



잡곡래숙

- **재료** : 쌀, 여러가지 잡곡, 물
 - **조리방법**
 1. 쌀과 잡곡(쌀과 잡곡의 비율 약 7:3) 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
 2. 쌀과 잡곡을 섞어 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 행구어 주십시오.
 3. 내솥에 씻은 쌀과 잡곡을 담고 인분 수에 맞는 잡곡 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 메뉴의 잡곡래숙을 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.



현미밥

- **재료** : 현미, 물
- **조리방법**
 1. 현미를 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
 2. 분량의 현미를 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 행구어 주십시오.
 3. 내솥에 씻은 현미를 담고 인분 수에 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, 셀러리 5g, 올리브오일 · 소금 · 후추 · 라임 · 로즈메리 약간
- **조리방법**
 1. 현미를 깨끗이 씻어 녹차가루, 녹차잎과 함께 내솥에 넣고 현미 물 눈금 2까지 물을 부어주십시오.
 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. 라임을 반달모양으로 썰어 준비하고 셀러리는 채를 썰어 준비해 주십시오.
 6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞은 뒤 녹차밥과 닭가슴살을 그릇에 담고 라임과 로즈메리, 셀러리를 곁들여 담아내어 주십시오.



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 닫아 주십시오.
 6. 메뉴의 영양표를 선택한 후 시간을 35분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 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.



오향장육

- **재료** : 돼지고기 700g, 간장 130ml, 설탕 3큰술, 무명실 조금, 물
- **오향** : 통후추 6알, 통깨피 7cm, 팔각 4개
- **조리방법**
 1. 돼지고기는 흐트러지지 않고 단단하게 익도록 무명실 잘 묶어주십시오.
 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 영양표를 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 썰어주십시오.



삼계탕

- **재료** : 닭 800g, 통마늘 4쪽, 찹쌀 ½컵, 수삼 1~2뿌리, 대추 2개, 물 4컵, 소금·후춧가루 약간
- **조리방법**
 1. 닭의 배 아래 양쪽에 칼집을 내어 구멍을 뚫어 주십시오.
 2. 손질한 닭의 뺨속에 불린 찹쌀을 채워 넣어 주십시오. (찹쌀은 2시간 정도 불리는 것이 좋습니다.)
 3. 닭 안에 수삼, 대추, 마늘을 넣어서 다리를 엇갈리게 하여 고정시켜 주십시오. 식성에 따라 걸쭉한 국물을 원하시면 찹쌀이 반을 닭의 밖으로 꺼내 조리하여 주십시오.
 4. 3을 내솥에 넣고 물 4컵을 부어 주십시오.
 5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 6. 메뉴의 영양표를 선택한 후 시간을 60분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.



새싹밥

- **재료** : 현미 2컵, 새싹채소 조금씩
- **양념고추장** : 고추장 ½컵, 쇠고기(다진것)40g, 참기름 1큰술, 꿀 1큰술, 설탕 1큰술, 물 ½컵
- **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 올려 주십시오.



새우케첩볶음

- **재료** : 중하 15마리, 대파 ½개, 양파 30g, 당근 30g
- **케첩소스** : 케첩 4큰술, 설탕 1½큰술, 전분가루 1½큰술, 물 1½큰술, 소금·간장·후춧가루 약간
- **조리방법**
 1. 새우는 머리와 내장을 제거하고 꼬리쪽 한마디와 꼬리만 남기고 껍질을 벗긴 후 소금물에 살짝 헹구 준비해 주십시오.
 2. 대파는 어슷썰고 양파는 새우 크기보다 작게 자르고 당근은 반달썰기 해주십시오.
 3. 내솥에 새우, 대파, 양파, 당근, 케첩 소스를 넣고 섞어 주십시오.
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 메뉴의 영양표를 선택한 후 시간을 15분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
 6. 요리가 완료되면 주걱으로 잘 섞어 주십시오.

요리 안내



명양술밥

- **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 노두 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 15분이상 불려 주십시오.
- ※ 모든 집콕은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.



잡채

- **재료** : 당면 250g, 청피망 1개, 홍피망 1개, 당근100g, 양파 100g, 시금치 약간, 팽이버섯 100g, 어묵 100g, 식용유 2큰술, 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 짰 후 먹기 좋게 썰어 주십시오. (피망, 당근은 2~3cm 정도가 적당하고 양파, 어묵은 5cm 정도로 채썰는 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 좀더 푹진 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 800g, 당근 1개, 양파 ½개, 배 ½개, 밤 10개, 은행 10개, 설탕 2큰술, 술 2큰술
- **양념장** : 진간장 7큰술, 깨소금 1큰술, 다진 마늘 1큰술, 후춧가루 1작은술, 참기름 1작은술, 다진 파2큰술, 물엿 2큰술
- **조리방법**
 1. 토막 내 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 증기배출 시 국물이 뿔어져 나올 수 있으니 주의해 주십시오.



수육

- **재료** : 돼지고기 800g, 대파 1개, 생강 1뿌리, 마늘 5쪽, 물 3컵
- **조리방법**
 1. 기름을 때낸 재육을 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 뿔어져 나올 수 있으니 주의해 주십시오.
- ※ 덩이가 큰 경우 2~3군데 깊게 칼집을 내어 주십시오.



핀 고구마

- **재료** : 고구마 (150g이하) 5개
- **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 주의 하십시오.
- ※ 큰 고구마(150g이상)는 반으로 잘라서 조리 하십시오.
- ※ 시판 찜판 별도 구입.



핀 감자

- **재료** : 감자 (200g이하) 6개
- **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 주의 하십시오.
- ※ 큰 감자(200g이상)는 반으로 잘라서 조리 하십시오.
- ※ 시판 찜판 별도 구입.



달갈찜

- **재료** : 달갈 3개, 물 또는 멸치 다시마 육수300ml, 새우젓 ½작은술, 소금 약간, 당근 15g, 파푸른부분 15g
- **조리방법**
 1. 그릇에 달갈과 물 또는 멸치 다시마 육수를 넣고 끓여 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 닫아 주십시오.
 5. 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.



꽃게찜

- **재료** : 꽃게 2마리, 쇠고기 100g, 두부 ½모, 청고추 ½개, 홍고추 ½개, 달걀 노른자 반 개분, 밀가루 약간
- **조리방법**
 1. 꽃게의 몸통을 손으로 잡고 깨곳이 찢어낸 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



두부찜

- **재료** : 두부 1½모, 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 가능케 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



가지찜

- **재료** : 가지 2개
- **양념장** : 진간장 2큰술, 홍고추 1개, 청고추 1개, 고춧가루 ½큰술, 식초 1큰술, 깨소금 약간, 파½뿌리, 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



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 스테이크 소스를 끼얹어 주십시오.



시루떡

- **재료** : 멥쌀가루 3½컵, 팥 1½컵, 소금 ½ 큰술, 설탕 2큰술, 물 1½큰술
- **조리방법**
 1. 멥쌀가루에 물을 넣고 잘 버무려서 체에 한번 내려준 다음 설탕(½큰술)을 섞어주십시오.
 2. 팥은 물기 없이 삶아서 대강 찜으면서 위의 소금, 설탕(½큰술)을 넣어 주십시오.
 3. 내솥에 물 2컵을 붓고 찜판을 넣은 후 천이나 한지를 깔아 주십시오.
 4. 팥고를 1컵을 깔고 멥쌀가루를 평편하게 얹고 다시 팥고들 1컵을 넣어 층을 만들어 주십시오.
 5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 6. 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 45분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

요리 안내



오징어조림

- **재료** : 오징어 2마리, 시금치 70g, 당근 70g, 달걀 2개, 물 1컵, 소금·참기름·밀가루 약간
 - **양념장** : 고추장 2큰술, 간장 2큰술, 설탕 1큰술, 청주 1큰술, 참기름 1작은술, 고춧가루 1작은술
 - **조리방법**
1. 오징어는 반 갈라 내장을 제거하고 껍질을 벗겨 깨끗이 씻은 후 안쪽에 가로 세로로 칼집을 내주십시오.
 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 헹구 물기를 짜고 당근은 크게 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 고치로 고정시켜 주십시오.
 6. 분량의 재료를 넣어 양념장을 만들어 주십시오.
 7. 내수에 준비한 오징어, 양념장, 물 1컵을 부어 주십시오.
 8. 내수를 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 9. 메뉴의 영양편을 선택한 후 시간을 25분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

※ 시판 찜판 별도 구입.



생크림 케이크

- **재료** : 밀가루(백력분) 4컵, 달걀 2개, 버터 1큰술, 우유 1큰술, 설탕 4큰술, 소금·바닐라향 약간
 - **생크림** : 생크림 100ml, 설탕 4큰술
 - **과일** : 체리 1개, 딸기 3개, 밀감 통조림 1통, 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 중량의 버터를 섞고 5의 반죽에 넣어 주십시오.
 7. 내수의 밀면, 옆면에 버터를 얹게 바른 후 케이크 반죽을 내수에 부어 주십시오.
 8. 내수를 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 9. 메뉴의 영양편을 선택한 후 시간을 40분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
 10. 취사가 완료된 가스텔라를 식혀 주십시오.
 11. 그릇에 생크림을 붓고 되다고 여겨지도록 충분히 거품을 낸 뒤에 슈가파우더를 넣어 주십시오. (슈가파우더는 설탕을 컵에 갈아주시면 됩니다.)
 12. 식힌 가스텔라에 생크림을 고르게 퍼 발라 주십시오.
 13. 준비된 여러가지 과일로 장식해 주십시오.



대합찜

- **재료** : 대합 4개, 쇠고기 30g, 달걀흰자 1개분, 달걀 1개, 다진 파 2작은술, 다진 마늘 1작은술, 소금·후춧가루 약간
 - **조리방법**
1. 쇠고기를 곱게 다져 주십시오.
 2. 해감시켜 깨끗이 행군 대합을 반으로 갈라 껍질이 붙어 있는 살을 칼로 떼내어 곱게 다져 주십시오.
 3. 그릇에 다진 쇠고기와 대합살을 넣고 분량의 다진 파, 다진 마늘, 소금, 후춧가루로 양념하여 골고루 버무리 주십시오.
 4. 담을 수 있는 껍질은 8개이므로 껍질 1개당 농도로 양념한 재료를 꼭꼭 채워 담아 주십시오.
 5. 대합살 위에 달걀 흰자를 고르게 퍼 발라 주십시오.
 6. 내수에 물 2컵을 붓고 찜판을 넣어 주십시오.
 7. 찜판 위에 준비한 대합을 올려 주십시오.
 8. 내수를 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 9. 메뉴의 영양편을 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 별도구입



만두찜

- **재료** : 만두 20개
 - **조리방법**
1. 내수에 물 2컵을 부어 주십시오.
 2. 찜판을 내수에 넣고 그 위에 만두를 고르게 올려 주십시오.
 3. 내수를 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 4. 메뉴의 영양편을 선택한 후 시간을 25분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

※ 시판 찜판 별도 구입.



삶은 달걀

- **재료** : 달걀 10개, 물 1컵, 식초 1~2방울
 - **조리방법**
1. 내수에 달걀, 물, 식초를 넣어 주십시오.
 2. 내수를 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 3. 메뉴의 영양편을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.



구운 달걀

- **재료** : 달걀 10개, 물 1컵, 식초 1~2방울
 - **조리방법**
1. 내수에 달걀, 물, 식초를 넣어 주십시오.
 2. 내수를 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 3. 메뉴의 영양편을 선택한 후 시간을 90분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.



찜빵

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

※ 시판 찜판 별도 구입



떡그라탕

- 재료 : 떡국떡 100g, 삶은 달걀 2개, 고구마 1개, 피자치즈 80g, 슬라이스 치즈 2장, 올리브유 약간, 화이트 소스 1컵, 파슬리가루 약간
- 화이트소스 : 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 살려 동그랗게 잘라 주십시오.
- 2. 삶은 달걀은 커터로 잘라 준비하고 떡국떡은 미지근한 물에 담구어 주십시오.
- 3. 내수에 올리브유를 골고루 바른 후 고구마, 달걀, 떡국떡을 겹겹이 쌓아 주십시오.
- 4. 3에 화이트소스를 뿌린 후 피자치즈를 골고루 올리고 그 위에 슬라이스 치즈를 8등분 으로 잘라 올린 뒤 파슬리가루를 뿌려 주십시오.
- 5. 내수를 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 6. 메뉴의 영양표를 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.



애호박찜

- 재료 : 애호박1개
- 양념장 : 진간장 2큰술, 다진 파 1큰술, 참기름
- 조리방법
- 1. 호박은 1cm 두께로 통썰기를 해주십시오.
- 2. 분량의 재료를 넣어 양념장을 만들어 주십시오.
- 3. 내수에 물 2컵을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 쌓여 놓은 호박을 올리고 2의 양념장을 고르게 얹어 주십시오.
- 4. 내수를 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 5. 메뉴의 영양표를 선택한 후 시간을 15분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

※ 시판 찜판 별도구입



생선찜

- 재료 : 부세조기 1마리
- 양념장 : 간장 3큰술, 고춧가루 1큰술, 다진 마늘 ½큰술, 다진 파 1큰술, 맛소 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. 내수에 조기를 넣고 양념장을 골고루 끼얹어 주십시오.
- 4. 내수를 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 5. 메뉴의 영양표를 선택한 후 시간을 25분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.



토마토 달걀찜

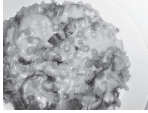
- 재료 : 토마토 ½개, 달걀 2개, 우유 100g, 물 3작은술, 다진 파·소금 약간
- 조리방법
- 1. 토마토는 깨끗이 씻어 물기를 제거한 후, 잘게 잘라 주십시오.
- 2. 볼에 자른 토마토와 달걀, 소금을 넣어 잘 풀어 주십시오.
- 3. 2에 우유, 물, 다진 파를 넣어 잘 섞은 후 내수에 부어 주십시오.
- 4. 내수를 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 5. 메뉴의 영양표를 선택한 후 시간을 15분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.



약밥

- 재료 : 찰쌀 4컵, 건포도 60g, 밤 15개, 대추10개, 잣 1큰술, 흑설탕 100g, 진간장 1큰술, 참기름 2큰술, 소금 약간, 계피가루 ½작은술, 물 3컵
- 조리방법
- 1. 찰쌀을 깨끗이 씻어서 2시간 이상 충분히 물에 불려 주십시오.
- 2. 밤과 대추는 껍질과 씨를 제거하여 적당한 크기로 잘라서 준비해 주십시오.
- 3. 미리 불려놓은 찰쌀에 흑설탕, 참기름, 진간장, 계피가루, 소금 약간씩 넣은 후 골고루 섞어 주십시오.
- 4. 3과 모든 재료를 내수에 넣고 물 3컵을 부은 후 한번 더 골고루 섞어 주십시오.
- 5. 내수를 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 6. 메뉴의 영양표를 선택한 후 시간을 40분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

요리 안내



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 실려 썰어두고 크래미는 길이대로 찢어 준비해 주십시오.
2. 슬라이스 햄은 네모모양으로 잘라두고 캔옥수수는 물기를 제거해 주십시오.
3. 밥은 내술 바닥에 평편하게 깔아 주십시오.
4. 밥 위에 피자소스를 손가락으로 고르게 발라주고, 그 위에 손질한 재료를 골고루 얹어 주십시오.
5. 4에 피자치즈를 올린 후 내술을 밥술에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
6. 메뉴의 영양표를 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.



떡볶이

- 재료 : 가래떡(말랑한 것) 300g, 어묵 3장, 양파늘개, 대파 3개, 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. 내술에 손질한 재료와 양념장, 멸치 다시마 육수를 넣어 주십시오.
5. 내술을 밥술에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
6. 메뉴의 영양표를 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 풀어주십시오.
3. 2에 핫케이크 가루와 등당한 초콜릿을 넣고 주걱으로 섞어 주십시오.
4. 내술에 버터를 살짝 바르고 3의 반죽을 넣은 후 내술을 밥술에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 영양표를 선택한 후 시간을 45분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.



떡이담죽

- 재료 : 쌀 1컵, 닭 ½마리, 닭국물 3컵, 청고추 1개, 홍고추 1개, 소금 약간, 물 4컵

- 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 꼭 삶아 먹기 좋게 찢어서 양념하고 닭 국물은 기름기를 제거하고 가스에 받쳐 주십시오.
4. 청고추, 홍고추는 씨를 발라내고 잘게 썰어 주십시오.
5. 내술에 불린 쌀, 닭, 고추를 넣고 닭 국물과 물을 부어 주십시오.
6. 내술을 밥술에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
7. 메뉴의 슬로우쿡을 선택한 후 시간을 2시간으로 설정한 뒤 [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 1컵, 물 6컵

● 조리방법

1. 쌀을 깨끗이 씻어 30분 정도 불려 주십시오.
2. 불린 쌀을 내술에 넣고 물 6컵을 부어 주십시오.
3. 내술을 밥술에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
4. 메뉴의 슬로우쿡을 선택한 후 시간을 2시간으로 설정한 뒤 [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.



전복죽

- 재료 : 쌀 1컵, 참기름 1큰술, 전복 1개, 물 6컵, 소금 약간

● 조리방법

1. 쌀을 깨끗이 씻어 30분 정도 불려 주십시오.
2. 전복을 솔로 문질러 씻어 도려내고 내장을 떼어 후 얇게 썰어 주십시오.
3. 내술에 물 6컵, 불린 쌀, 전복, 참기름을 넣은 후 섞어 주십시오.
4. 내술을 밥술에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 슬로우쿡을 선택한 후 시간을 2시간으로 설정한 뒤 [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.



죽

- **재료** : 쌀 1컵, 잣장국, 물 6½컵, 소금 약간
 - **조리방법**
1. 쌀을 깨끗이 씻어 30분 정도 불려 주십시오.
 2. 잣은 깨끗이 씻어 믹서에 갈아 주십시오.
 3. 불린 쌀과 같은 잣을 넣고 물 6½컵을 부어 주십시오.
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 메뉴의 슬로우룩을 선택한 후 시간을 2시간으로 설정한 뒤 [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.



해삼죽

- **재료** : 쌀 1컵, 물 6컵, 불린 해삼 50g, 당근 · 양파 · 애호박 약간, 참기름·농술 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, 국간장, 물 6컵을 넣은 후 섞어 주십시오.
 5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 6. 메뉴의 슬로우룩을 선택한 후 시간을 2시간 30분으로 설정한 뒤 [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 1½컵, 물 6½컵, 표고버섯 1개, 참기름 1작은술, 소금 약간
 - **조리방법**
1. 율무는 깨끗이 씻어 12시간 정도 불려 주십시오.
 2. 표고버섯은 잘게 채 썰어 주십시오.
 3. 내솥에 불린 율무, 표고버섯, 참기름, 물 6½컵을 넣은 후 섞어 주십시오.
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 메뉴의 슬로우룩을 선택한 후 시간을 3시간으로 설정한 뒤 [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.



팔죽

- **재료** : 쌀 1컵, 팥장국, 찹쌀가루 1컵, 팥물 7컵
 - **조리방법**
1. 쌀을 깨끗이 씻어 30분 정도 불려 주십시오.
 2. 팥은 깨끗이 씻어 센 불에 삶아 첫물을 따라 버리고 다시 찬물을 넉넉히 넣어 팔말이 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 팥물 7컵을 부어 주십시오.
 6. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 7. 메뉴의 슬로우룩을 선택한 후 시간을 2시간으로 설정한 뒤 [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.



오복죽

- **재료** : 쌀 100g, 물 7½컵, 팥·율무·좁쌀·녹두·참쌀·흑미·옥수수·밀(소맥) 각 10g씩, 소금 약간
 - **조리방법**
1. 쌀, 팥, 율무, 좁쌀, 녹두, 참쌀, 흑미, 옥수수, 밀(소맥)을 깨끗이 씻어 3시간 정도 불려 주십시오.
 2. 내솥에 모든 재료를 넣고 물 7½컵을 부어 주십시오.
 3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 4. 메뉴의 슬로우룩을 선택한 후 시간을 2시간 30분으로 설정한 뒤 [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.
- ※ 모든잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.



참치새우문밥

- **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 영양찜을 선택한 후 시간을 15분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
 7. 요리가 완료되면 주걱으로 잘 섞어 주십시오.

요리 안내



단호박수프

- 재료 : 단호박 200g, 팽가루 2큰술, 물 200ml, 소금 약간, 우유 1작은술
- 조리방법
- 1. 단호박은 노랗게 잘 익은 것으로 골라 껍질을 벗기고 씨를 제거한 후 얇게 썰어 물에 행궤 주십시오.
- 2. 내솥에 손질한 단호박, 팽가루, 물을 넣어 주십시오.
- 3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 4. 메뉴의 영양뿔을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
- 5. 요리가 완료되면 으깨어 뜨거울 때 우유를 섞고 기호에 따라 소금을 넣어 주십시오.



브로콜리죽

- 재료 : 쌀 3큰술, 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 영양뿔을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
- 4. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 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 영양뿔을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
- 5. 요리가 완료되면 곱게 으깨어 섞어 주십시오.



감자당근죽

- 재료 : 쌀 3큰술, 감자 2개, 당근 50g, 물 3컵
- 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 영양뿔을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
- 5. 요리가 완료되면 믹서에 곱게 갈아 주십시오.

고장신고 전에 확인 하십시오

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 문의해 주십시오.

현상	확인해주세요.	조치방법
1. 가끔 취사가 안된다. 시간이 오래 걸린다.	전원플러그가 빠져 있지 않았나요? 취사 중에 정전이 되지 않았나요? 취사 중 [취소] 버튼을 누르거나 다른조작은 하지 않았나요?	전원플러그를 확실히 꽂아 주십시오. 장시간 정전 시에는 다시 취사를 하십시오. 취사중에는 다른 버튼 조작을 하지 마십시오.
2. 취사 도중 밥 물이 넘친다.	압력추가 기울지 않았나요? 계량컵을 사용하셨습니까? 물 조절을 확실히 하셨습니까? 메뉴 선택은 확실히 하셨습니까?	압력추를 똑바로 세워주십시오.
3. 밥이 너무 되거나 설익었을 때나 너무 진밥 일 때	밥물 조절은 제대로 되었나요? 내솥 바닥에 이물질이 붙어 있지는 않은가요?	쌀의 양에 따라 측정 눈금에 맞게 수위 조절을 하여 주십시오. 자동 온도 센서의 이물질을 제거해 주십시오.
4. 뚜껑 옆으로 증기가 샌다.	압력패킹 부위에 밥알 등이 붙어 있지 않나요? 압력패킹을 적기에 교환하셨나요? 압력패킹이 낡지 않았습니까?	내솥의 상부측면과 압력패킹 외측 면을 깨끗이 손질해 주십시오. (압력패킹이 닿는 부위) 증기가 누설되면 압력추를 젖혀서 증기를 빼낸 후 전원 플러그를 뽑아 센터로 문의하십시오. (패킹은 소모품입니다.) 압력패킹의 수명은 사용 횟수에 따라 약 1~3년이므로 주기적으로 교체하여 사용하는 것이 좋습니다.
5. E r2 표시가 나타날 때	압력 조절 노즐이 막혀 내부 압력이 높을 때 나타나거나, 내부 온도가 너무 높을 때 나타납니다.	안전을 위해 E r2 표시된 후에는 제품이 작동되지 않도록 되어있습니다. A/S 고객센터로 문의하여 제품을 점검 받으신 후 사용하여 주십시오.
6. 예약이 안될 때	예약이 가능한 메뉴입니까?	예약 가능 메뉴인지 확인하십시오. (22 쪽 참조)
7. E r1, E r3, E r5, E r8 표시가 나타날 때	온도감지기에 이상이 있을 때 나타납니다.	A/S 고객센터로 문의하십시오.

고장신고 전에 확인 하십시오

현상	확인해주세요.	조치방법
8. 밥의 밑면에 누런 빛깔이 나타날 때	밥 특유의 향기와 맛을 내는 현상 (멜라노이징 현상)으로 맛있는 밥이 되도록 설계되어 있기 때문입니다.	미세밥맛 조절 기능에서 가열온도를 -2℃ 또는 0℃로 선택하십시오.(18쪽 참조)
9. 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 H압력밥솥이 작동할 때 나는 소리입니다. 정상입니다.
10. 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. (25 ~ 26 쪽 참조) 장시간 예약 취사한 밥은 가능한 보온하지 마십시오.
11. 버튼 입력 시 “!” 표시가 나타날 때	내솥이 제품에 들어 있습니까? 110 V용(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.
12. 밥이 내솥에 황갈색으로 눌러 붙어 있을 때	쌀은 충분히 씻었나요? 내솥 표면 및 자동온도센서 표면에 물기나 이물질이 묻어 있지 않습니까?	쌀을 항상 깨끗이 씻어 주십시오. 내솥 표면 및 자동온도센서 표면의 물기 및 이물질을 제거하십시오.
13. 콩(잡곡)이 설 익을 때	콩(잡곡)이 너무 마르지 않았습니까?	콩(잡곡)을 불리거나 삶아서 취사를 하십시오.
14. 버튼이 작동되지 않을 때	버튼이 작동되지 않습니까?	버튼의 중앙부를 정확히 접촉하십시오. 나무나 플라스틱 등으로 버튼을 누르면 작동되지 않습니다.

A/S 고객센터 : 1577-2797

소비자 피해보상 안내 (제품보증기간 : 구입일로부터 1년 이내)

소비자의 피해유형		보상내역	
		보증기간 이내	보증기간 경과후
부품보유 하자기간내 정상적인 사용중 자연 발생한 성능, 기능상의 고장 및 발생	구입 10일 이내에 중요한 수리를 요하는 경우	제품교환, 환불	정액 감가상각한 금액에 10%를 가산하여 환불
	구입 1개월 이내에 중요부품에 수리를 요하는 경우	제품교환	
	교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 경우	환불	
	부품 교환 불가능 시	무상수리	
	수리가능 하차 발생 시	제품교환, 환불	
	동일한 하자에 대하여 수리했으나 3회째 발생		
	여러 부위의 고장으로 총 4회 수리 받았으나 고장이 재발(5회째)		
수리 불가능 시			
수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우	제품교환		
소비자가 수리 의뢰한 제품을 분실한 경우			
제품 구입 시 운송과정 및 설치 중 발생한 피해			
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 소모품의 교환		
	제품의 하자가 아닌 외부원인에 의한 경우		

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

유상서비스 (고객의 비용부담)에 대하여

서비스를 신청할 때 다음과 같은 경우는 무상서비스 기간내라도 유상처리 됩니다.

- 제품내에 이물질(물, 음료수, 커피, 장난감 등)하여 고장이 발생하였을 경우
- 고객의 과실로 제품을 떨어뜨리거나 충격으로 인하여 제품 파손 및 기능상의 고장이 발생하였을 경우
- 신나, 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 부품이 분실 및 파손되었을 경우
- 쿠첸 A/S 고객센터의 수리기사기 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 "안전"을 위한 주의사항을 지키지 않아 고장이 발생하였을 경우
(*안전"을 위한 주의사항"을 잘 지키면 제품을 오래 사용할 수 있습니다.)
- 기타 고객 과실에 의하여 제품 고장이 발생하였을 경우

폐 가전제품 처리방법

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

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.



제 품 보 증 서

제품명	IH 전기압력밥솥
모델명	TVE100 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.



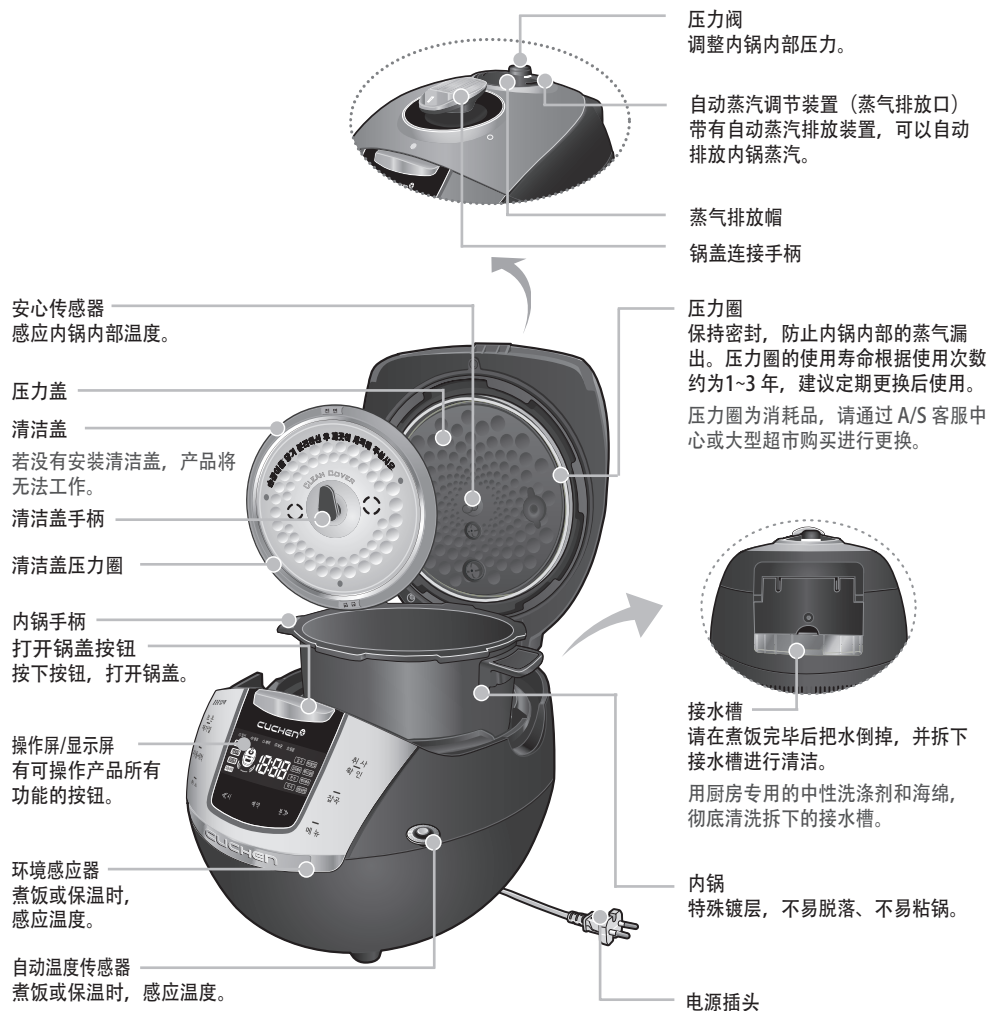
쿠첸 순정품이 아닌 부품을 사용하였을 경우 발생한 문제는 책임질 수 없습니다.

(주)쿠첸

충청남도 천안시 서북구 공단로 78-66 (성성동)

各部分名称及功能

正面/内部名称



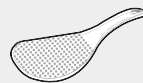
配件



使用说明书



计量杯



饭勺

各部分名称及功能

操作屏/显示屏

[自动清洗]按钮
用于自动清洗。

[保温/再加热]按钮

- 用于保温和再加热。
- 即可进入保温温度调节模式。

[煮饭/确认]按钮

- 用于开始各菜单的煮饭。
- 连续按下两次[煮饭/确认]按钮运行快速煮饭，缩短煮饭时间。
煮饭前先泡米后使用快速煮饭时饭味更佳。

❗ 快速煮饭仅使用于“白米”、“杂粮”菜单。

❗ 对准“白米”或“杂粮”相应菜单的水位线进行煮饭。

[取消]按钮

- 用于取消所有功能。
- 用于进入语音调节功能。

[时]按钮

- 预约时/设置时间时“时”增加
- 用于在细微饭味调节模式下设置泡米时间。
- 用于语音调节功能下设置语言。
- 用于设置保温温度。
- 用于设置营养炖和慢炖时间。

[预约]按钮
用于预约煮饭。

[分]按钮

- 预约时/设置时间时“分”增加
- 用于在细微饭味调节模式下设置加热量。
- 用于语音调节功能下设置音量。
- 用于设置保温温度。
- 用于设置营养炖和慢炖时间。

[杂粮]按钮
用于选择杂粮菜单。

[菜单]按钮
用于选择菜单，调节饭味。

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，便会进入节电模式。
- 在煮饭，自动清洗，保温，再加热，预约煮饭情况下不进入节电模式。
- 进入节电模式显示窗口 **절전**(省电)灯亮起。
- 在节电模式下操作或按下任意按键、打开锅盖或盖上锅盖时会自动退出节电模式。

语言/语音调节功能

调节语言/语音功能

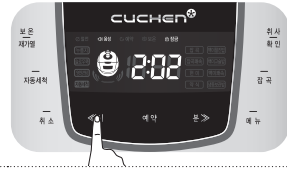
① 在待机模式下，按[取消]按钮3秒以上。

- ! 煮饭过程中，按取消按钮，米水将喷出来，煮饭完成后调节音量。
- ! 仅在待机状态下可设定语言及语音调节功能。



② 按[时]按钮，选择提示语言（中文、韩语）。

- 1-中文、2-韩语
- 按[时]按钮，按照2→1→2的顺序，可反复选择韩语和中文。



③ 请使用[分]按钮选择音量。

- 可设定0~4档音量。设定0档，语音功能将解除，显示屏的语音提示消失。
- 当您按[分]按钮时，会按照2→3→4→0→1→2的顺序进行重复选择。



④ 请按[煮饭/确认]按钮完成设置。

- 在设置语言与音量过程中，按下[取消]按钮或持续15秒未进行按键操作时，设定会被取消并转至待机状态。



요리 안내



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分量的米。
 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分量的米。
 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。



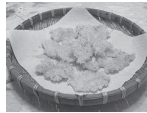
白米冷冻饭

- 材料：大米, 水
 - 烹饪方法
1. 请用计量杯量取所需人数分量的米。
 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冷冻饭后, 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分量的米。
 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。



锅巴饭

- 材料：大米, 水
 - 烹饪方法
1. 请用计量杯量取所需人数分量的米。
 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. 请在菜单中选择锅巴饭后, 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。



大豆杂粮

- 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分量的米和豆 (大米和豆子比例约 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. 请在菜单中选择大豆杂粮后, 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 ½ 杯，红豆 ½ 杯，食盐 ½ 大勺，黏高粱+糯谷+黄米=1杯，水+煮红豆的水=3杯
- 烹饪方法
- 1. 分别清洗糯米，黏高粱，糯谷，黄米和黑豆，然后放在筛子上。
- 2. 将红豆洗干净，然后用大火煮沸，倒出第一个水，然后加入大量冷水煮沸，直到红豆破裂为止。
- 3. 在内锅中放入所有材料，煮红豆的水和食盐后，加水至水量刻度3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。

※ 将豆子温水浸泡15分钟以上。
 ※ 请将所有杂粮按适当比例进行烹饪。



蘑菇糙米料理

- 材料：糙米2杯，肉汁 20g，盐少许，苏子叶2张，南瓜 ½ 个，香菇1捆 烹饪方法
- 烹饪方法
- 1. 洗净糙米放入内锅，加水至水量刻度2的位置。
- 2. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
- 3. 请在菜单中选择糙米后，按下 [煮饭/确认] 按钮，进行烹饪。
- 4. 南瓜切成小块，加盐炒一下。
- 5. 蘑菇和肉汁轻轻搅拌。
- 6. 烹饪结束后，请将饭搅拌均匀。
- 7. 先把一部分糙米放入模型里，放入南瓜后再放入剩余的糙米，成型后去除模型。
- 8. 把抹上肉汁的蘑菇放在上面后再放上苏子叶即可。

※ 根据家庭的喜好选择蘑菇。



坚果类饭

- 材料：大米4杯，核桃4个，松子2大勺，杏仁2大勺，腰果2大勺，银杏15粒，清酒1大勺
- 调料酱：酱油4大勺，辣椒面 ½ 小勺，芝麻盐2小勺，葱末2大勺，蒜末 ½ 大勺，香油1小勺
- 烹饪方法
- 1. 核桃去外皮，用温水浸泡后去皮。
- 2. 银杏用油清炒去皮或放入开水中煮2~3分钟取出并用勺子背面去皮。
- 3. 把洗净的白米放入锅内，水位调至白米高压4刻度。
- 然后在上面上放核桃，松子，银杏，杏仁，清酒。
- 4. 请将内锅放入锅内，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. 烹饪结束后搅拌均匀，可根据个人嗜好放入调料酱拌着吃



蘑菇竹笋饭

- 材料：大米4杯，茶树菇 200g，竹笋 100g，银杏 10个，清酒 1大勺
- 调料酱：酱油4大勺，辣椒面 ½ 小勺，芝麻盐2小勺，葱末2大勺，蒜末 ½ 大勺，香油1小勺
- 烹饪方法
- 1. 茶树菇撕成条，竹笋焯一下去除白色部分后切成薄片。
- 2. 放入油清炒银杏去皮或放入水煮2~3分钟去皮。
- 3. 把洗净的大米放入锅内，水位调至白米高压4刻度。
- 然后放入准备好的蘑菇，竹笋，银杏和清酒。
- 4. 请将内锅放入锅内，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. 烹饪结束后搅拌均匀，可根据个人嗜好放入调料酱拌着吃。



坚果类饭

- 材料：糙米2杯，昆布汤2 ½ 杯，朝鲜茴芹50g，熟蕨菜100g，豆芽100g，香菇3个，胡萝卜 ½ 个，香油1大勺，蒜末1小勺，芝麻盐少许
- 烹饪方法
- 1. 将洗净的糙米浸泡在昆布汤里。
- 2. 将朝鲜茴芹整理好后浸泡在盐水里，把豆芽的根部摘掉，熟蕨菜切成适当的大小。
- 3. 请将香菇和胡萝卜切成适当的方形。
- 4. 将泡好的糙米和准备好的野菜、蕨菜放入内锅里，加入香油，蒜末，芝麻盐。
- 5. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
- 6. 请在菜单中选择糙米后，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分量的大米和黑米（大米和黑米比例约9:1）。
- 2. 请将量取的大米和黑米淘洗干净。
- 3. 请将洗净的大米和黑米放入内锅，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。

요리 안내



豆芽饭

- 材料：大米4杯, 豆芽200g, 牛肉末150g
- 调味酱：酱油5大勺, 辣椒粉1大勺, 芝麻盐2小勺, 葱末1大勺, 蒜末1小勺, 香油1小勺
- 烹饪方法
- 1. 将豆芽洗净后, 摘掉根部沥干。
- 2. 请将洗净的大米放入内锅, 水位调至白米高压4刻度, 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偏软饭后, 按下 [煮饭/确认] 按钮, 进行烹饪。
- 6. 烹饪结束后, 将搅匀的豆芽和牛肉盛入碗中, 可根据个人嗜好放入调料酱拌着吃。

※ 根据各材料的特点会因肉汁和食盐产生变焦现象。



混合杂粮

- 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分量的大米和杂粮(大米和杂粮比例约7:3)。
 - 2. 请将量取的大米和杂粮淘洗干净。
 - 3. 请将洗净的大米和杂粮放入内锅, 然后加水至人数份量对应的杂粮水量刻度位置。
 - 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分量的大米和杂粮(大米和杂粮比例约7:3)。
 - 2. 请将量取的大米和杂粮淘洗干净。
 - 3. 请将洗净的大米和杂粮放入内锅, 然后加水至人数份量对应的杂粮水量刻度位置。
 - 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。
- ※ 将豆子在温水中浸泡15分钟以上。
※ 请将所有杂粮按适当比例进行烹饪。



标准糙米

- 材料：糙米, 水
- 烹饪方法
 - 1. 请用计量杯量取所需人数分量的糙米。
 - 2. 请将量取的糙米淘洗干净。
 - 3. 请将洗净的糙米放入内锅, 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. 请在菜单中选择标准糙米后, 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。



鸡腹肉绿茶饭

- 材料：糙米2杯, 绿茶叶3g, 绿茶粉10g, 鸡腹肉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, 然后与绿茶叶, 绿茶粉一同放入内锅, 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. 请在菜单中选择糙米后, 按下 [煮饭/确认] 按钮, 进行烹饪。
- 4. 鸡腹肉加压, 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, 再将绿茶饭和鸡腹肉盛入碗内, 最后添加酸橙, 迷迭香和芹菜。



炖鸡肉

- 材料：鸡1只(800~900g)，土豆 50g，胡萝卜 50g，食盐和胡椒粉少许，姜汁 1大勺
- 调料酱：老抽 3大勺，葱末2大勺，蒜末 1大勺，白糖 1大勺，芝麻盐 1大勺，香油 1大勺，胡椒粉少许
- 烹饪方法

 1. 鸡肉洗净后剥成便于食用的适当大小，用食盐，胡椒，姜汁调制底料。
 2. 把胡萝卜和土豆切成适当大小的块。
 3. 请放入适量的材料制作调料酱备用。
 4. 放入调料酱搅匀放置30分钟左右让鸡肉充分入味。
 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炖后设定时间为35分钟，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。



蘑菇拼盘饭

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

 1. 请将本菇和金针菇洗净并撕成条状，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1大勺清酒。
 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。



五香酱肉

- 材料：猪肉 700g，酱油 130ml，白糖 3大勺，棉线少许，水
- 五香调料：胡椒6粒，桂皮7cm，八角 4个
- 烹饪方法

 1. 猪肉洗净，使用棉线捆扎好。
 2. 将猪肉放入碗中，加入酱油，白糖，五香调料腌制入味。
 3. 内锅里倒入材料后，加入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炖后设定时间为60分钟，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
 6. 烹饪结束后，取出猪肉用剪刀剪去棉线。
 7. 将猪肉切成0.2cm厚度放入碗中即可。



参鸡汤

- 材料：鸡肉 800g，蒜 4瓣，糯米 $\frac{1}{2}$ 杯，水参 1~2根，枣 2个，水 4杯，食盐和胡椒粉少许
- 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中，添加4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炖后设定时间为60分钟，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。



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(未状)40g，香油1大勺，蜂蜜 1大勺，白糖1大勺，水 $\frac{1}{2}$ 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. 请在菜单中选择嫩芽饭后，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到粘稠为止，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. 放辣椒酱时，不要弄乱蔬菜嫩芽。



虾仁炒番茄酱

- 材料：中等大小虾15只，大葱 $\frac{1}{2}$ 个，洋葱30g，胡萝卜30g
- 番茄酱料：番茄酱4大勺，白糖 $1\frac{1}{2}$ 大勺，淀粉 $1\frac{1}{2}$ 大勺，水 $1\frac{1}{2}$ 大勺，食盐，酱油，胡椒粉少许
- 烹饪方法

 1. 摘除虾的头部和内脏，只留尾巴一边儿一截和尾巴剥皮，用盐水漂洗。
 2. 大葱斜着切，洋葱切的比虾小点的形状，把胡萝卜切成半月形。
 3. 将虾，大葱，胡萝卜，洋葱放进内锅里，放入番茄酱搅拌。
 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炖后设定时间为15分钟，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
 6. 烹饪结束后，均匀搅拌即可。

요리 안내



营养锅饭

材料：大米4杯，豆类（褐豆或黑豆）40g，水参 2根，板栗 4个，枣4个，银杏 12个，松子1大勺，清酒 2大勺

- 调味酱：酱油4大勺，辣椒粉 $\frac{1}{2}$ 小勺，芝麻盐 2小勺，葱末 2大勺，蒜末 $\frac{1}{2}$ 大勺，香油1小勺
- 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. 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。
- 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搅匀食用。

- ※ 随各材料的特点可能产生焦糊现象。
- ※ 将豆子在温水中浸泡15分钟以上。
- ※ 请将所有杂粮按适当比例进行烹饪。



杂菜

- 材料：粉丝 250g，青椒(青,红) 各1个，胡萝卜100g，洋葱100g，菠菜少许，金针蘑100g，鱼糕100g，食用油2大勺，水 $\frac{1}{2}$ 杯。
- 调味酱：白糖少许，酱油，香油，芝麻，芝麻盐各少许
- 烹饪方法
- 1. 把青椒，洋葱，胡萝卜，鱼糕切成细丝，金针蘑洗净，菠菜在热水里焯一下，挤出水后切成适当的大小。（把青椒和胡萝卜切成2~3cm左右，洋葱和鱼糕切成5cm左右。）
- 2. 粉丝泡在温水里20分钟左右，再放入冷水里洗净后拿出来。（如果粉丝浸泡很长时间，做杂菜时粉丝会变得稀烂或结成一团一团。根据个人口味可以把时间设定为10~30分钟左右。）
- 3. 在内锅里倒2大勺食用油和半杯水放粉丝，同时把准备好的鱼糕，胡萝卜，洋葱，青椒放进去。
- 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饭后，按下【煮饭/确认】按钮，进行烹饪。（粉丝浸泡时间比较长或想要筋道的粉丝，可以把时间设定为20分钟。）
- 6. 请放入适量的材料制作调味酱备用。
- 7. 烹饪结束后打开锅盖，把焯好的菠菜放进去，可根据个人嗜好放入调味酱搅拌均匀。



炖排骨

- 材料：牛排 800g，胡萝卜1个，洋葱 $\frac{1}{2}$ 个，梨 $\frac{1}{2}$ 个，栗子 10个，银杏 10个，白糖 2大勺，料酒 2大勺
- 调味酱：老抽7大勺，芝麻盐 1大勺，蒜末 1大勺，胡椒粉1小勺，香油1小勺，葱末 2大勺，糖稀 2大勺
- 烹饪方法
- 1. 排骨剁成块，去除筋和油后洗净放入容器用凉水浸泡2小时去血。
- 2. 洗净的排骨空出水分沥干，加入白糖和料酒腌制30分钟。
- 3. 请将银杏加盐用煎锅清炒去皮，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味酱备用。
- 5. 把准备好的所有材料同调味酱放入容器中搅匀腌制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炖后设定时间为45分钟，按下【煮饭/确认】按钮，进行烹饪。

- ※ 用肉汁，调味酱和梨汁等烹制，无需加水。
- ※ 另外加水可能会在排除蒸汽的同时溢出汤汁，敬请注意。



切肉

- 材料：猪肉800g，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炖后设定时间为50分钟，按下【煮饭/确认】按钮，进行烹饪。

- ※ 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。



蒸红薯

- 材料：红薯(150g以下) 5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炖后设定时间为35分钟，按下【煮饭/确认】按钮，进行烹饪。
- 5. 烹饪完毕后红薯较烫，敬请注意。

- ※ 请将红薯(150g以下)切半烹饪。
- ※ 销售的蒸架需另行购买。



蒸土豆

- 材料：土豆(200g以下) 6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炖后设定时间为45分钟，按下【煮饭/确认】按钮，进行烹饪。
- 5. 烹饪完毕后马铃薯较烫，敬请注意。

- ※ 请将马铃薯(200g以下)切半烹饪。
- ※ 销售的蒸架需另行购买。



鸡蛋羹

- 材料：鸡蛋3个，水或鳀鱼昆布汤300ml，虾酱 $\frac{1}{2}$ 小勺，食盐少许，胡萝卜15g，葱叶15g
- 烹饪方法
 1. 将鸡蛋，水或鳀鱼昆布汤放入碗里搅匀。
 2. 将胡萝卜和葱叶切碎后放入第一步内容物里。
 3. 将虾酱剁碎后加少量水搅匀放入第二步的内容物里，再加些盐。
 4. 将第三步的内容物放入内锅里，然后把内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
 5. 请在菜单中选择营养炖后设定时间为20分钟，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。



蒸花蟹

- 材料：花蟹2只，牛肉100g，豆腐 $\frac{1}{2}$ 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. 剔除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的内容物填充，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，在上面放上鲜肥的花蟹。
 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炖后设定时间为30分钟，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。

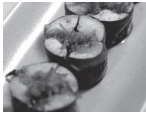
※ 销售的蒸架需另行购买



蒸豆腐

- 材料：豆腐1 $\frac{1}{2}$ 块、食盐少许
- 调味酱：辣椒粉1大勺，蒜末1大勺，大葱1根，老抽3大勺，香油，芝麻盐，辣椒丝少许
- 烹饪方法
 1. 请将豆腐切半后再切成1cm的大小，撒盐除去水分。
 2. 大葱切成细丝，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炖后设定时间为20分钟，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
 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。



蒸茄子

- 材料：茄子2个
- 调味酱：老抽2大勺，红辣椒1个，青辣椒1个，辣椒粉 $\frac{1}{2}$ 大勺，醋1大勺，芝麻盐少许，大葱 $\frac{1}{2}$ 根，大蒜4瓣，白糖2小勺
- 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，大葱，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炖后设定时间为15分钟，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
 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



牛排

- 材料：牛肉(牛排专用)500g，牛排酱少许，食盐少许，胡椒粉少许
- 烹饪方法
 1. 牛肉洗净后放入胡椒粉，盐腌入味，将肉放进内锅粒，加入半杯水。
 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炖后设定时间为30分钟，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
 4. 烹饪结束后，取出牛排，均匀撒上牛排酱即可。



蒸糕

- 材料：粳米粉3 $\frac{1}{3}$ 杯，红豆1 $\frac{1}{3}$ 杯，食盐 $\frac{1}{2}$ 大勺，白糖2大勺，水1 $\frac{1}{2}$ 大勺
- 烹饪方法
 1. 将水倒入粳米粉中，均匀搅拌后用筛网过滤一下，加入白糖1 $\frac{1}{2}$ 大勺后搅匀。
 2. 将煮好的红豆沥干水分简单捣碎一下，再添加食盐和 $\frac{1}{2}$ 大勺的白糖。
 3. 将2杯水倒入内锅里，放上蒸架，布或韩纸垫在蒸架上。
 4. 先在锅里垫1杯红豆沙，将粳米粉均匀地撒在上面，再加入1杯红豆沙，做成层状。
 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炖后设定时间为45分钟，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。

요리 안내



红烧鱿鱼

- 材料：鱿鱼2只，菠菜70g，胡萝卜70g，鸡蛋2个，水 $\frac{1}{2}$ 杯，食盐、香油、面粉少许
- 调料酱：辣椒酱2大勺，酱油2大勺，白糖1大勺，清酒1大勺，香油1小勺，辣椒粉1小勺
- 조리방법
- 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，将切好的鱿鱼头和鱿鱼爪略焯一下备用。
- 3. 摘好洗净的菠菜加盐微焯一下，然后用凉水冲洗并捞出水分，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均匀，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，鱿鱼头卷起，最后用串扞固定。
- 6. 请放入适量的材料制作调料酱备用。
- 7. 请在内锅中放入准备好的鱿鱼、调料酱、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炖后设定时间为25分钟，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。



鲜奶油蛋糕

- 材料：低筋面粉 $\frac{2}{3}$ 杯，鸡蛋2个，黄油 $\frac{1}{2}$ 大勺，牛奶 $\frac{1}{2}$ 大勺，白糖 $\frac{2}{3}$ 杯，食盐，香草精少许
- 鲜奶油：鲜奶油100ml，白糖 $\frac{1}{3}$ 杯
- 水果：樱桃1个，草莓3个，蜜橘罐头 $\frac{1}{2}$ 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均匀，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，然后加少许香草精。
- 5. 4的内容物成奶油状态后加入面粉，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炖后设定时间微40分钟，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
- 10. 请将蒸制完毕的蛋糕凉透。
- 11. 请在盘中倒入鲜奶油，打到泡沫状态后，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。



蒸文蛤

- 材料：文蛤4只，牛肉30g，蛋清1个，鸡蛋1个，葱末2小勺，蒜末1小勺，食盐和胡椒粉少许
- 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，食盐和胡椒粉搅拌均匀。
- 4. 共可放入8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炖后设定时间为35分钟，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
- 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



蒸饺子

- 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炖后设定时间为25分钟，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。

※ 销售的蒸架需另行购买



煮鸡蛋

- 材料：鸡蛋10个，水1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炖后设定时间为20分钟，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。



烤鸡蛋

- 材料：鸡蛋10个，水1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炖后设定时间为90分钟，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。



板栗

- 材料：板栗30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炖后设定时间为30分钟，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
- 5. 烹饪完毕后板栗较烫，敬请注意。

※ 销售的蒸架需另行购买



意酱焗年糕芝士

- 材料：年糕100g，熟鸡蛋2个，披萨干酪80g，切片芝士2张，橄榄油少许，白色调料1杯，香芹粉少许
- 白色调料：面粉20g，奶酪20g，牛奶200g，食盐，白胡椒少许(奶酪溶化后加面粉炒一下，加入牛奶熬至粘稠些，再放盐和白胡椒调味)
- 烹饪方法
- 1. 将洗净的红薯带皮切成圆形。
- 2. 将熟鸡蛋切好，年糕泡在温水中。
- 3. 将内锅涂抹一层橄榄油，把红薯，鸡蛋，年糕层层叠在一起。
- 4. 在第3步的内容物上撒些白色调料，将披萨干酪平铺在上面，将切片芝士切成8块放在上面后撒些香芹粉。
- 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炖后设定时间为20分钟，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。



蒸小南瓜

- 材料：小南瓜1个
- 调味酱：老抽2大勺，葱末1大勺，香油
- 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成调味酱备用。
- 3. 请在内锅中加2杯水，放入蒸架，再放入切好的南瓜，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炖后设定时间为15分钟，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。

※ 销售的蒸架需另行购买



清蒸鲜鱼

- 材料：大黄鱼1条
- 调味酱：酱油3大勺，辣椒粉1大勺，蒜末 $\frac{1}{2}$ 大勺，葱末1大勺，料酒2大勺，水10大勺，白糖1小勺
- 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味酱备用。
- 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炖后设定时间为25分钟，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。



番茄鸡蛋羹

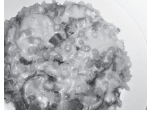
- 材料：番茄 $\frac{1}{2}$ 个，鸡蛋2个，牛奶100g，水3小勺，葱末，食盐少许
- 烹饪方法
- 1. 将番茄洗净后沥干，切成适当的大小。
- 2. 将切好的番茄，鸡蛋和盐放入碗里搅匀。
- 3. 将牛奶，水，葱末放入第2步的内容物搅匀后放入内锅里。
- 4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
- 5. 请在菜单中选择营养炖后设定时间为15分钟，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。



甑糕

- 材料：糯米4杯，葡萄干60g，板栗15个，大枣10个，松子1大勺，红糖100g，老抽1大勺，香油2大勺，食盐少许，桂皮粉 $\frac{1}{2}$ 小勺，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，老抽，桂皮粉，食盐少许后搅匀。
- 4. 将所有材料放入内锅，添加3杯水，然后再搅匀。
- 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炖后设定时间为40分钟，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。

요리 안내



米饭披萨

- 浇头材料：米饭200g
- 浇头材料：切片火腿4片, 洋香菇4个, 罐装玉米4大勺, 蟹肉棒2条, 披萨干酪80g, 披萨酱5大勺
 - 烹饪方法
 - 1. 洋香菇去皮切成花形小块备用, 蟹肉棒按原长度撕开备用。
 - 2. 切片火腿切成方块状, 罐装玉米去除水分。
 - 3. 将米饭摊平放在内锅的底部。
 - 4. 用勺子将比萨饼酱均匀地撒在米饭上, 然后将切好的配料均匀地放在上面。
 - 5. 第4步的内容物上放上披萨干酪, 将内锅放入电饭煲内, 并盖好锅盖。
 - 6. 请在菜单中选择营养炖后设定时间为20分钟, 按下[煮饭/确认]按钮, 进行烹饪。



炒年糕

- 材料：条形糕(软打糕)300g, 鱼糕3张, 洋葱 $\frac{1}{2}$ 个, 大葱 $\frac{1}{2}$ 个, 胡萝卜60g
- 调味酱：辣椒酱3大勺, 糖稀 $1\frac{1}{2}$ 大勺, 白糖 $1\frac{1}{2}$ 大勺, 芝麻盐 $\frac{1}{2}$ 大勺, 酱油 $\frac{1}{2}$ 大勺, 鲣鱼海带汤水 100ml
- 烹饪方法
- 1. 用流动的水洗净条形糕并切成适口大小。
- 2. 请将鱼糕分成四块, 胡萝卜和洋葱切丝, 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、酱料和鲣鱼海带汤水。
- 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炖后设定时间为20分钟, 按下[煮饭/确认]按钮, 进行烹饪。



黄油巧克力蛋糕

- 材料：黄油200g, 白糖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, 待变软后和白糖一起装入小盆, 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, 然后用饭勺搅匀。
 - 4. 请在内锅上涂抹融化的黄油, 然后放入第3步中和好的面, 再盖上锅盖。
 - 5. 请在菜单中选择营养炖后设定时间为45分钟, 按下[煮饭/确认]按钮, 进行烹饪。



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, 水4杯
- 调料：葱末1大勺, 蒜末1大勺, 酱油2大勺, 香油2小勺, 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. 请放适量的材料制作调料酱备用。
- 3. 请将准备好的鸡充分煮熟后, 撕成适口大小并在上面加材料调味, 在撇除鸡汤内的有并用纱布过滤备用。
- 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, 鸡汤放入内锅后加水。
- 6. 请将内锅放入电饭煲内, 并盖好锅盖。
- 7. 请在菜单中选择慢炖后设定时间为2小时, 按下[煮饭/确认]按钮, 进行烹饪。
- 8. 烹饪结束后, 根据个人口味加些食盐后, 轻轻搅拌。

※ 加水量超出标准值时, 排出蒸汽的同时可能会溢出来汤, 敬请注意。



白米粥

- 材料：大米1杯, 水6杯
- 烹饪方法
- 1. 请将洗净的米放入水中浸泡30分钟。
- 2. 请将泡好的米放入内锅后加6杯水。
- 3. 请将内锅放入电饭煲内, 并盖好锅盖。
- 4. 请在菜单中选择慢炖后设定时间为2小时, 按下[煮饭/确认]按钮, 进行烹饪。
- 5. 烹饪结束后, 轻轻搅拌。

※ 加水量超出标准值时, 排出蒸汽的同时可能会溢出来汤, 敬请注意。



鲍鱼粥

- 材料：大米1杯, 香油2大勺, 鲍鱼1个, 食盐少许, 水6杯
- 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, 香油放入内锅后加6杯水搅拌。
- 4. 请将内锅放入电饭煲内, 并盖好锅盖。
- 5. 请在菜单中选择慢炖后设定时间为2小时, 按下[煮饭/确认]按钮, 进行烹饪。
- 6. 烹饪结束后, 根据个人口味加些食盐后, 轻轻搅拌。

※ 加水量超出标准值时, 排出蒸汽的同时可能会溢出来汤, 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。



松子粥

- 材料：大米1杯，松子 $\frac{1}{2}$ 杯，水6 $\frac{1}{2}$ 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，加6 $\frac{1}{2}$ 杯水。
- 4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
- 5. 请在菜单中选择慢炖后设定时间为2小时，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
- 6. 烹饪结束后，根据个人口味加些食盐后，轻轻搅拌。

※ 加水量超出标准值时，排出蒸汽的同时可能会溢出米汤，敬请注意。



海参粥

- 材料：大米1杯，水6杯，泡好的海参50g，胡萝卜，洋葱，小南瓜少许，香油1 $\frac{1}{2}$ 大勺，汤酱油1大勺，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，酱油后，加6杯水搅拌。
- 5. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
- 6. 请在菜单中选择慢炖后设定时间为150分钟，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
- 7. 烹饪结束后，根据个人口味加些食盐后，轻轻搅拌。

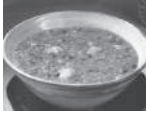
※ 加水量超出标准值时，排出蒸汽的同时可能会溢出米汤，敬请注意。



薏米粥

- 材料：薏米1 $\frac{1}{3}$ 杯，水6 $\frac{1}{2}$ 杯，香菇1个，香油1小勺，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6 $\frac{1}{2}$ 杯水后搅拌。
- 4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
- 5. 请在菜单中选择慢炖后设定时间为3个小时，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
- 6. 烹饪结束后，根据个人口味加些食盐后，轻轻搅拌。

※ 加水量超出标准值时，排出蒸汽的同时可能会溢出米汤，敬请注意。



红豆粥

- 材料：大米1大杯，红豆 $\frac{1}{3}$ 杯，糯米粉1杯，红豆水7杯
- 烹饪方法
- 1. 请将洗净的米放入水中浸泡30分钟。
- 2. 将红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. 糯米粉用筛网过滤2~3次后煮制，然后加凉水的面制成丸状。
- 5. 请将泡好的米，小丸子，红豆放入内锅，加红豆水7杯。
- 6. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
- 7. 请在菜单中选择慢炖后设定时间为两个小时，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，排出蒸汽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。



五福粥

- 材料：大米100g，水7 $\frac{1}{2}$ 杯，红豆，薏米，小米，绿豆，糯米，黑米，玉米，小麦各10g，食盐少许
- 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7 $\frac{1}{2}$ 杯水。
- 3. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
- 4. 请在菜单中选择慢炖后设定时间为150分钟，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
- 5. 烹饪结束后，根据个人口味加些食盐后，轻轻搅拌。

※ 加水量超出标准值时，排出蒸汽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。



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，紫菜末各少许
- 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. 请在菜单中选择营养炖后设定时间为15分钟，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
- 7. 烹饪结束后，请轻轻搅拌。

요리 안내



南瓜羹

- 材料：南瓜200g, 面包糠2大勺, 水200ml, 食盐少许、牛奶1小勺
- 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. 请在菜单中选择营养炖后设定时间为20分钟, 按下 [煮饭/确认] 按钮, 进行烹饪。
- 5. 烹饪结束后, 请将其捣碎, 并趁热加牛奶和盐搅拌均匀。



브로콜리죽

- 材料：大米 $\frac{3}{4}$ 杯, 西兰花30g, 水1 $\frac{1}{2}$ 杯, 食盐少许
- 烹饪方法
- 1. 请将洗净的米放入水中浸泡30分钟后, 泡好的米, 西兰花和水放入搅拌机搅碎。
- 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炖后设定时间为20分钟, 按下 [煮饭/确认] 按钮, 进行烹饪。
- 4. 烹饪结束后, 根据个人口味加些食盐后, 轻轻搅拌。



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的内容物和50ml的水放入内锅。
- 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炖后设定时间为20分钟, 按下 [煮饭/确认] 按钮, 进行烹饪。
- 5. 烹饪结束后, 请捣碎拌匀。



土豆胡萝卜粥

- 材料：大米 $\frac{1}{2}$ 杯, 土豆2个, 胡萝卜50g, 水3杯
- 烹饪方法
 - 1. 请将米洗净后放入筛网, 将土豆和胡萝卜去皮切丝。
 - 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. 请在菜单中选择营养炖后设定时间为20分钟, 按下 [煮饭/确认] 按钮, 进行烹饪。
 - 5. 烹饪结束后, 请用搅拌机磨碎。



A/S 고객센터

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.