




CUCHEN

쿠첸 IH 전기압력밥솥 사용설명서

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

Looks Good 

Easy 

Smart 



본 사용설명서에는 제품 보증서가 포함되어 있습니다.

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

제품규격

제품명	IH 전기 압력밥솥 CJH-PC06 Series
정격전압 및 주파수	AC 220V , 60Hz
정격 소비전력	1100W
최대취사용량	1.08L (6인분)
조정장치 압력 / 안전장치 압력	88.3kPa / 166.7kPa
제품크기	270(W) X 385(D) X 265(H)
중량	5.8kg (BOX 포장 중량 6.8KG)

※ 제품의 성능 개선을 위하여 약간의 규격변동이 있을 수 있습니다.

차 례

사용하기 전에	안전을 위한 주의사항	04
	각 부분의 이름 및 기능	07
	제품 손질 방법	09
사용하기	맛있는 밥을 지으려면	13
	현재시각 맞추는 방법	14
	밥맛 조절 기능	15
	미세 밥맛 조절 방법.....	16
	밥 짓는 방법	18
	예약취사 방법.....	21
	나만의 영양찜 및 나만의 슬로우쿡 취사 방법.....	22
	보온 중에.....	23
	보온 온도 설정 방법.....	24
	보온 가열량 설정 방법.....	25
	언어/음량 설정 방법	26
	자동세척 방법.....	27
	즐거찾기 모드 취사 방법.....	28
	즐거찾기 메뉴 추가 방법.....	29
	즐거찾기 메뉴 삭제 방법.....	30
	초기화 방법.....	31
요리안내	32	
고장신고 전에	고장신고 전에.....	41
	고장신고 전에 확인 하십시오.....	42
서비스안내	소비자 피해보상 안내/유상서비스에 대하여 ...	44
	폐 가전제품 처리방법 제품보증서	45
中文说明书	各部分名称/功能/操作部	1
	烹饪指南	2

안전을 위한 주의사항

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

- ⚠ **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

<p>위험</p> <p>본 제품은 AC 220V 전용입니다. 반드시 정격 15A 이상의 220V 전용콘센트에 꽂아 주십시오.</p> <p>감전, 화재의 위험이 있습니다.</p>	<p>손상된 전원플러그나 험거운 콘센트는 사용하지 마십시오.</p> <p>감전, 화재의 위험이 있습니다.</p>	<p>젖은 손으로 전원플러그를 만지지 마십시오.</p> <p>감전, 화재의 위험이 있습니다.</p>	<p>전원선 부분을 잡아 당겨서 뽑지 마십시오.</p> <p>감전, 화재의 위험이 있습니다.</p>
<p>전원플러그를 임의로 연결하거나 가공하여 사용하지 마십시오.</p> <p>감전, 화재의 위험이 있습니다.</p>	<p>전원플러그를 연속하여 꽂았다 빼지 마십시오.</p> <p>감전, 화재의 위험이 있습니다.</p>	<p>제품 이동시 전원코드를 당겨서 이동하지 마십시오.</p> <p>감전, 화재의 위험이 있습니다.</p>	<p>오랫동안 사용하지 않을 때는 전원플러그를 빼 주십시오.</p> <p>감전, 누전, 화재의 원인이 될 수 있습니다.</p>
<p>전원플러그에 묻은 이물질은 깨끗이 제거하여 주십시오.</p> <p>화재의 위험이 있습니다.</p>	<p>전원코드를 무리하게 구부리거나, 묶거나 잡아당기지 마십시오.</p> <p>감전, 화재의 위험이 있습니다.</p>	<p>한개의 콘센트에 여러 전기 제품을 동시에 꽂아 사용하지 마시고 전용 콘센트를 사용하십시오.</p> <p>발열 및 발화, 감전, 화재의 위험이 있습니다.</p>	<p>쌀통 및 다용도 선반에 제품을 놓고 사용시 전원코드가 틈새에 눌리지 않도록 주의해 주십시오.</p> <p>감전, 화재의 위험이 있습니다.</p>
<p>코드 및 전원플러그를 동물이 물어 뜯거나 닦과 같이 날카로운 금속 물체로부터 충격받지 않도록 사용하십시오.</p> <p>충격으로 인한 감전 및 화재의 원인이 됩니다.</p>	<p>사용 중에는 제품 본체와 30cm 이상의 거리를 유지하여 주십시오.</p> <p>전자제품에서 자기장이 방출 될 수 있습니다.</p>		



설치관련

<p>위험</p> <p>직사광선이 쬐는 곳이나 열기구와 가까운 곳에 설치하지 마십시오.</p> <p>화재 및 변형, 변색의 위험이 있습니다.</p>	<p>제품과 가까운 곳에서 가연성 가스나 인화성 물질 등을 사용하거나 보관하지 마십시오.</p> <p>화재의 위험이 있습니다.</p>	<p>싱크대, 목욕탕 등 제품에 물이 들어갈 수 있는 곳에 설치하지 마십시오.</p> <p>전기누전 및 감전의 위험이 있습니다.</p>	<p>먼지가 많은 곳이나 화학성 물질이 있는 곳에 설치하지 마십시오.</p> <p>감전, 화재의 위험 및 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.</p>
---	--	---	---



설치관련



주의

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

신체 상해 및 제품 파손의 우려가 있습니다.



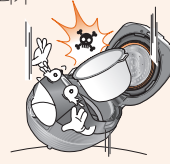
전원코드에 손이나 발, 기타 물체가 걸려 제품이 떨어지지 않도록 주의해 주십시오.

신체 상해 및 제품 파손의 우려가 있습니다.



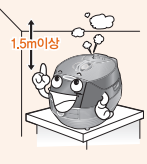
제품, 내솅을 떨어뜨리거나 충격을 주지 마십시오.

신체 상해 및 제품 파손의 우려가 있습니다.



제품 상층의 공간을 1.5m 이상 확보하여 설치하여 주십시오.

제품 이상 동작의 원인이 됩니다.



사용 중에



위험

반드시 전원플러그를 뽑은 후, 청소하고 물을 직접 뿌리거나 벤젠, 신나 등으로 제품을 닦지 마십시오. 물이 들어갔을 경우 서비스 센터로 꼭 문의하십시오.

감전, 화재, 변색의 위험이 있습니다.



제품에서 이상한 소리나 타는 냄새, 연기가 나면 즉시 전원플러그를 뽑은 후, 압력추를 젖혀 내부 압력을 제거한 후 서비스 센터로 연락하십시오.

화재의 위험이 있습니다.



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

화재 및 고장의 원인이 됩니다.



밥솅을 가전제품 김치냉장고, 식기세척기, 전자렌지, 방장, 냉동고 등 위에 놓고 사용하지 마십시오.

제품 화재 및 변형이 발생할 수 있습니다.

제품을 임의로 분해하거나 수리, 개조하지 마십시오.

감전, 화재, 제품 훼손의 위험이 있습니다.



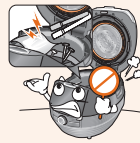
어린이 혼자 사용하거나 어린이가 만질 수 있는 장소에 제품을 두지 마십시오.

감전, 화재, 신체 상해의 위험이 있습니다.



알루미늄 호일 등 다른 금속 물체를 내솅 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 그림과 같이 닫아 주십시오.



제품의 흡입구나 틈 사이에 이물질이 넣지 마시고, 이물질이 들어간 경우 전원 플러그를 빼고 서비스 센터로 연락해 주십시오.

감전, 화재, 신체 상해의 위험이 있습니다.



경고

내솅 없이 절대 사용하지 마십시오. 감전, 화재, 고장의 원인이 됩니다.

쌀과 물을 넣었을 경우에는 반드시 서비스 센터에 이상 유무를 확인 후 사용하십시오.



취사가 완료된 직후나 보온 중에 내솅 및 클린커버에 손을 대지 마십시오.

신체 상해의 위험이 있습니다.



내솅이 변형되었거나, 전용내솅이 아닌 것을 사용하지 마십시오.

화재 및 고장의 원인이 됩니다.



전용내솅사용

뚜껑 위에 장식을 덮거나 행주 등을 올려놓고 취사나 보온을 하지 마십시오.

제품 성능 저하 및 폭발의 원인이 됩니다.



제품 내부에 금속막대기 등 이물질이 절대 넣지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다. (특히, 어린이주의)



내솅을 다른 용도로 사용하거나 가스불 위에 올리지 마십시오.

고장의 원인이 됩니다.



취사 중이나 취사완료 직후 자동 증기 배출장치에 얼굴이나 손등 가까이 대거나 막지 마십시오.

화상의 위험이 있습니다.

특히 어린이의 접근을 막아 주십시오.



취사 도중 전원플러그를 뽑거나 다른 기능의 버튼을 누르지 마십시오.

고장의 원인이 됩니다.



취사 중이나 취사완료 후 밥솅 내부에 압력이 남아 있을 경우 뚜껑을 강제로 열지 마십시오.

화상 및 신체 상해의 위험이 있습니다.

취사중 부득이하게 뚜껑을 열어야 할 경우 취소 버튼을 눌러 밥솅 내부의 증기를 완전히 배출시킨 후 뚜껑을 열어 주십시오.

안전을 위한 주의사항



사용 중에



주의

내솔 코팅이 벗겨진 경우
고객상담실로 문의하여 주십시오.
제품을 장시간 사용할 경우 내솔의 코팅이 벗겨질 수 있습니다. 거친 수세미, 금속성 수세미로 내솔을 씻을 경우, 코팅에 충격이 가해지면 코팅이 벗겨질 수 있으니 반드시 주방용 중성 세제와 스폰지로 씻어 주십시오.

최대용량 이상으로 내용물을 넣어 사용하지 마십시오.
취사 불량 및 방물남침 등 고장의 원인이 됩니다.



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

고장의 원인이 됩니다.



취사가 끝난 뒤에는 반드시 본체에 고인 물을 닦아 주십시오.

변색, 냄새 및 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.



취사나 보온 시 뚜껑을 확실하게 닫아주십시오.

변색, 냄새 및 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.



내솔, 압력 패킹, 내측 패킹, 클린 커버를 자주 손질해 주십시오.(9P ~ 12P)

제품 성능 저하의 원인이 됩니다.

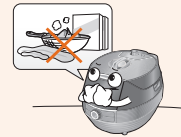


취사 중 정전이 되면 증기배출장치를 통해 내용물이 뿜어져 나올 수 있으니 주의하여 주십시오.



취사, 보온, 지정된 메뉴 이외에 다른 용도로 사용하지 마십시오.

고장 및 냄새의 원인이 됩니다.



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

제품의 고장 및 파손, 상해의 원인이 됩니다.

내솔을 본체에 넣을 때 본체의 홈과 내솔의 손잡이 부분을 맞추어 넣어 주십시오.

고장의 원인이 됩니다.

요리(영양찜, 슬로우쿡 기능을 이용한 요리) 후에는 반드시 청소해 주십시오.

요리 후 취사 및 보온을 하게 되면 밥에 냄새가 배어 들 수 있습니다. 내솔, 내솔뚜껑, 압력패킹 등을 깨끗이 닦아낸 후 사용하십시오.

쌀통 및 다용도 선반에 놓고 사용하실 경우는 취사시 선반을 빼내어 사용해 주십시오.

증기 배출시 쌀통 및 선반 손상의 원인이 됩니다.

제품 내에 살충제나 화학물질 등을 뿌리거나 투입하지 마십시오.

화재 발생의 원인이 됩니다. 제품내 바퀴벌레나 벌레 등이 들어갔을 경우는 고객상담실로 문의해 주십시오.

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

제품손상 및 변형의 원인이 됩니다.

내솔을 본체에 넣을 때 내솔 바깥 면에 밥알, 이물질이 있는 상태에서 넣지 마십시오.

고장의 원인이 됩니다.

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

감전 및 화재의 원인이 됩니다.

제품을 물 또는 다른 액체에 담그거나 씻지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다.

실외에서는 사용하지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다.

취사, 보온 및 요리 시 클린커버를 반드시 장착하여 주십시오.

클린커버 미 장착시 변색 및 냄새의 원인이 될 수 있습니다.

인공심장, 박동기를 사용하시는 분은 본 제품을 사용하시기 전에 의사와 상담하여 주십시오.

본 제품의 동작 시 심장 박동기의 작동에 영향을 미칠 경우가 있습니다.

제품주위를 늘 청결하게 관리하십시오.

바퀴벌레 및 벌레로 인한 고장에 대해서는 수리 비용이 발생 될 수 있습니다.

<찜판 별도 구매>

오사용시 제품 및 찜판에 변형이 발생할 수 있으니 주의하십시오.

각 부분의 이름 및 기능

전면 / 내부 이름

압력추

내솥 내부의 압력을 일정하게 조절하여 줍니다.

자동증기조절장치(증기배출구)

자동증기배출장치가 내장되어 있어 내솥의 증기를 자동으로 배출시켜 줍니다.

뚜껑 결합 손잡이

취사 시 손잡이 표시가 "잠금(●)" 위치로 되어야 작동이 됩니다.

스팀캡

압력 패킹

내솥 내부의 증기가 밖으로 새지 않게 밀폐시켜 줍니다. 압력 패킹의 수명은 1년이므로 주기적으로 교체하여 사용하는 것이 좋습니다.

※압력 패킹은 소모품으로 반드시 A/S 고객센터 또는 대형마트에서 구입 후 교체하여 주십시오.

클린 커버 분리 버튼

버튼을 눌러 분리합니다.

안심 센서

내솥 내부의 온도를 감지합니다.

CLEAN STAINLESS (클린 스테인리스)

내측 패킹

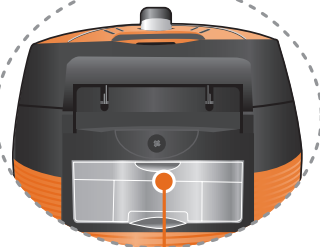
클린커버의 증기를 새지 않게 밀폐시켜 줍니다.

클린 커버

분리하여 씻을 수 있습니다.

내솥

특수 코팅으로 쉽게 벗겨지지 않고 잘 눌러 붙지 않습니다.



물받이

취사 후 물을 자주 비우고 물받이를 분리하여 깨끗하게 청소하여 주십시오.

뚜껑 열림버튼

뚜껑의 열림을 조작합니다.

내솥 손잡이

조작부/표시부

제품의 모든 기능을 조작하는 버튼이 있습니다.

전원 플러그

자동온도센서

취사나 보온 시 온도를 감지합니다.



부속품



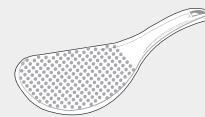
사용설명서



계량컵



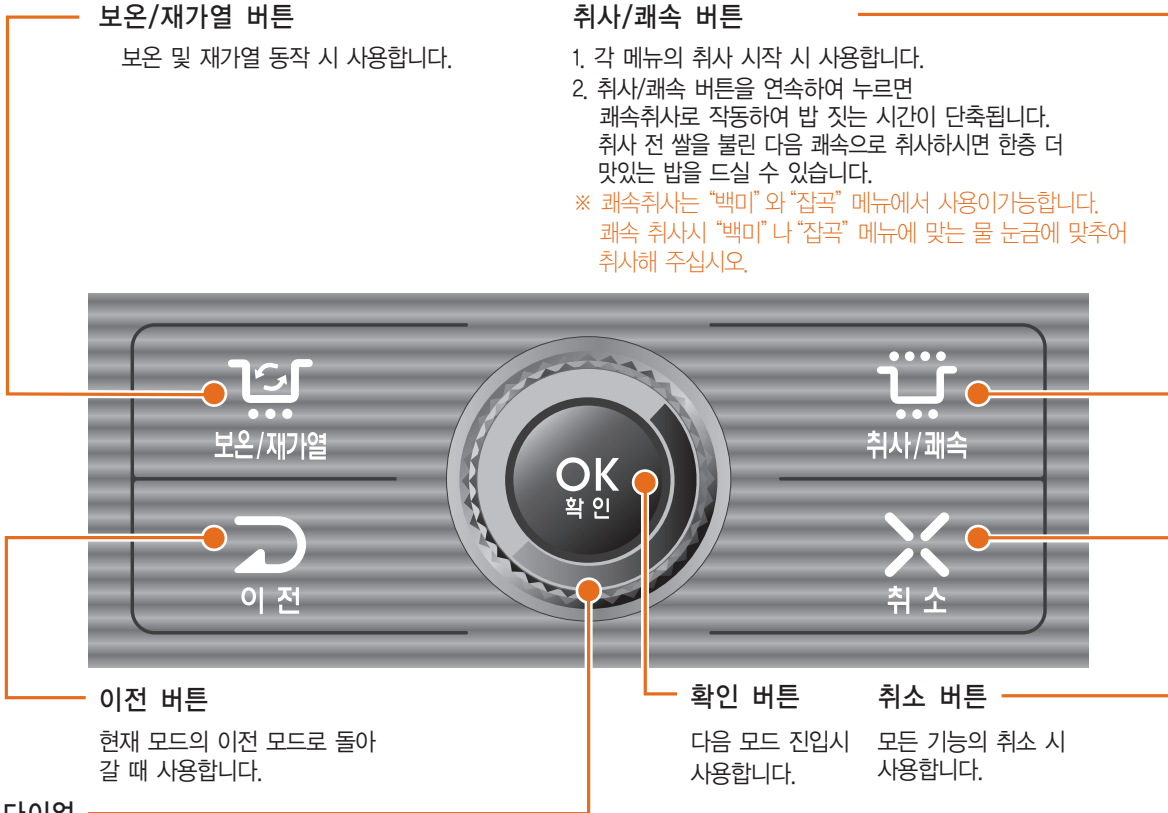
다이어트컵



주걱

각 부분의 이름 및 기능

조작부 / 표시부



다이얼

1. 메뉴선택 시 사용합니다.
2. 예약시간 설정, 현재시간 설정 및 나만의 영양찜/나만의 슬로우쿡 메뉴 취사시간 설정 시 사용합니다.
다이얼 방향 우 : 시간 증가
다이얼 방향 좌 : 시간 감소
3. 미세밥맛 조절 기능 시 사용합니다.
4. 요리정보, 고장신고 전에 확인 시 사용합니다.

※ 절전모드 기능

- 밥솥 전원 플러그를 꽂아 놓은 상태에서 보온이나 예약중에 아무런 버튼을 누르지 않으면 일정시간 후 절전모드로 진입합니다. 이 때 보온이나 예약 중이라는 LED와 절전 LED가 켜지고 표시창은 꺼집니다.
- 대기상태에서 아무런 버튼을 누르지 않으면 일정 시간 후 절전모드로 진입합니다.
- 절전모드 중 다이얼, OK 확인 버튼, 뚜껑걸합손잡이를 열림/잠금으로 동작을 시키면 절전모드 상태가 해제가 됩니다.
- 절전모드 중에는 절전LED가 켜져있습니다.

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

- 손가락으로 부드럽게 접촉하면 각 기능이 선택됩니다.
- 각 기능버튼의 중앙부를 누르듯이 접촉하여 주십시오.

※ 버튼 LED기능 - 버튼의 LED를 통해 보온 중, 취사 중 등의 동작표시를 나타냅니다.

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

※ 음성 네비게이션 기능 및 음성 조절 기능

- 취사 시작, 취사 완료, 증기 배출 등 제품의 동작상태를 음성으로 알려주며, 다음 조작 방법까지 알려 줍니다.

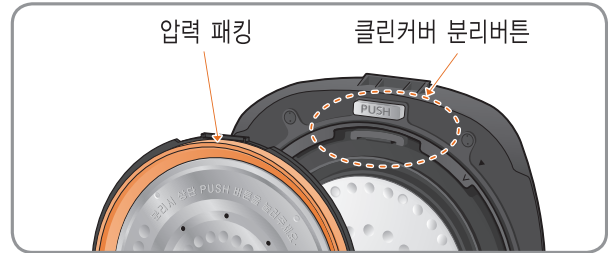
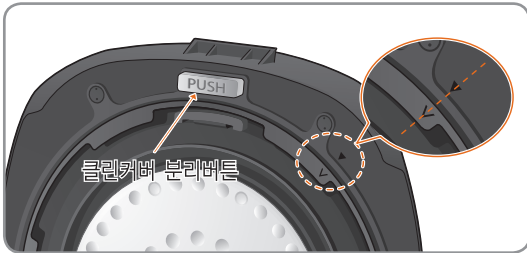
제품 손질 방법

클린 커버 청소 방법

클린 커버를 세척한 후에는 반드시 건조하여 뚜껑에 장착해 주십시오.

- 청소를 하지 않으면 보온 중에 냄새가 나는 원인이 됩니다.(반드시 전원 플러그를 빼고 본체에 열이 식고 난 후 청소해 주십시오.)
- 본체 및 뚜껑(특히, 클린커버 내측 패킹)은 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오. 벤젠, 신나 등은 사용하지 마십시오.
- 사용 중 클린 커버 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.

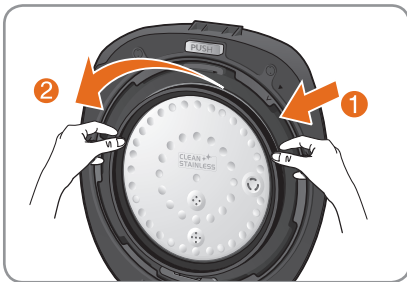
- 1 손잡이를 돌려 "V, ▼" 형상을 그림과 같이 일치시킨 후 클린 커버 압력 패킹을 잡고 상단의 PUSH 버튼을 누르면서 살짝 당기면 분리되어 세척이 가능합니다.(본체 열이 식고 난 후 분리해 주십시오.)
 ※ "V, ▼" 형상이 일치하지 않으면 클린 커버가 탈거되지 않으며, 강제로 누를 시 부품 파손의 원인이 됩니다.



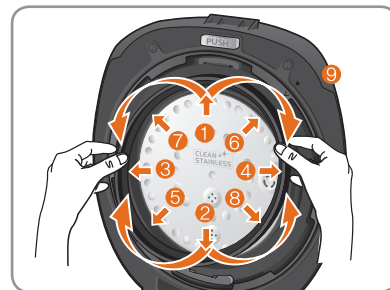
- 2 주방용 중성세제 및 스폰지로 자주 세척해 주시고 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오. 청소 시 압력 패킹이 부분적으로 빠진 곳은 손가락으로 꼭 눌러 뚜껑의 홈에 완전히 끼워 넣은 후 사용하십시오. 패킹이 빠졌을 경우 맞춤 돌기를 정확하게 맞춰 끼워 주십시오. (압력패킹조립 방법 10페이지 참조)



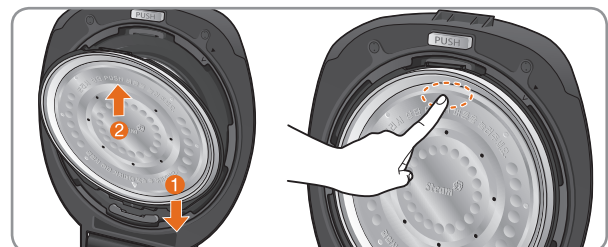
- 3 내측 패킹 잡고 화살표 방향으로 잡아 당기면 분리되어 세척이 가능합니다.



- 4 내측 패킹을 주방용 중성세제 및 스폰지로 세척해 주시고 물기를 제거한 후 패킹을 홈에 넣고 아래 그림과 같이 패킹 내, 외측을 검지손가락으로 누르면서 돌려 주세요.



- 5 결합 시 하단 거치대에 클린커버 돌기를 맞춘 후 상단을 눌러 장착 하십시오. 반대로 장착시 클린커버 파손이 발생하오니 유의하여 장착하여 주십시오. 클린 커버를 미 장착 시 뚜껑 결합 손잡이가 "잠금(●)" 위치로 돌아가지 않습니다.



제품 손질 방법

올바른 조립 방법

⚠ 주의 : 압력 패킹/내측 패킹을 미 장착 시 증기 누설의 원인이 됩니다.

글자가
똑바로
보임



〈클린 커버 앞 모습〉

글자가 똑바로 적혀 있고 압력 패킹부의 돌기와 클린커버 돌기 위치가 정확하게 위치해야 합니다.



〈클린 커버 뒷 모습〉

글자가 반대로 적혀 있습니다.

- ※ 구멍에 나사 및 다른 이물질을 넣지 마십시오.
- ※ 클린 커버 앞쪽과 뒤쪽을 잘 살펴주십시오.

압력 패킹 분리 및 조립 방법

1 압력 패킹 분리 방법

클린커버의 외곽 혹은 외곽과 클린커버 스텐을 편하게 먼저 잡고 패킹을 서서히 잡아 당기면 분리됩니다.(주방용 중성세제 및 스폰지로 세척해 주십시오.)

2 압력 패킹 조립 방법

패킹을 클린커버 홈에 넣고 우측 그림과 같이 패킹 내, 외측을 양쪽 엄지손가락으로 눌러 클린커버를 돌리면서 패킹을 눌러 주십시오.

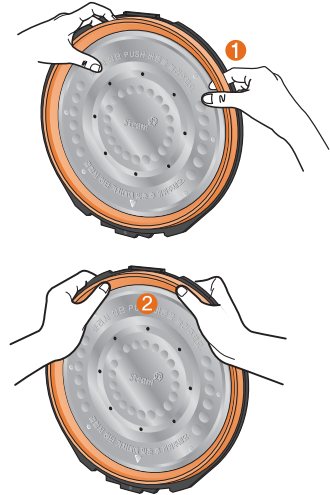
- 패킹 조립 시에 패킹 홈에 틈새가 발생하면 증기 누설이 되어 취사, 보온이 되지 않습니다.

(조립 전 압력 패킹 돌기와 클린커버 돌기가 정확하게 위치 해야 합니다.) 9쪽 참조

3 압력 패킹 조립 상태 확인

클린커버를 깨끗한 곳에 놓은 다음 다시 한번 패킹이 빠진 부분을 엄지 혹은 검지 손가락으로 패킹 내, 외측을 돌리면서 눌러 주십시오.

(패킹이 원형 형상이 되어 있는지 확인합니다.)



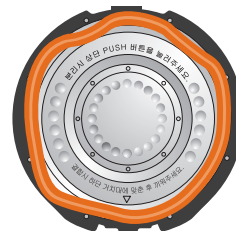
올바른 조립 방법

※ 압력 패킹이 원형 형상을 유지



잘못된 조립 방법

※ 압력 패킹이 타원 형상을 유지하면 잘못된 조립 (세척 후 바로 조립하면 쉽게 조립할 수 있습니다.)

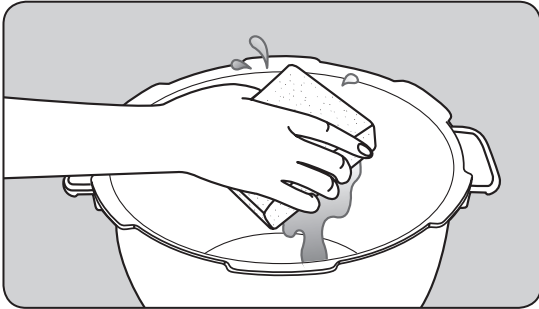


청소 방법

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

1 내솥

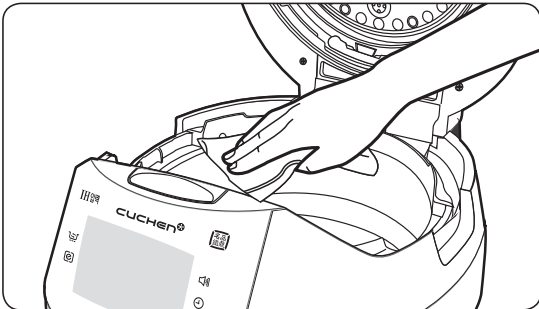
거친 수세미, 금속성 수세미, 솔, 연마제 등은 사용하지 마십시오. 내솥 내, 외측의 코팅이 벗겨질 수 있으므로 주방용 세제와 부드러운 천, 스폰지로 닦아 주십시오. 특히 내솥 표면의 광택을 내기 위하여 연마제, 치약, 기타 광택제 등을 사용하여 닦지 말아 주십시오. 변색이나 코팅이 벗겨질 수 있습니다.



3 본체내부

내솥은 들어내고 바닥 면의 이물질은 반드시 제거한 후 사용하십시오. 자동 온도 센서나 바닥에 이물질이 끼어 있으면 온도감지를 못하여 밥이 안되거나 제품의 이상 동작 및 화재의 원인이 됩니다. 물을 꼭 짰 행주로 닦아주시고 자동 온도 센서의 금속판이 손상되지 않게 주의해 주십시오.

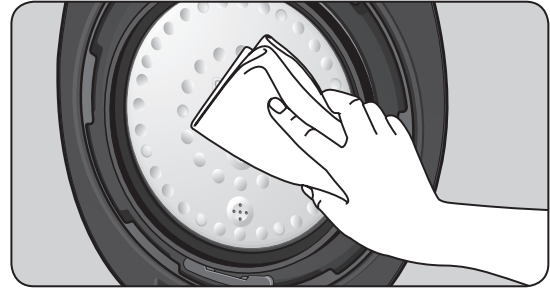
취사나 보온 직후는 만지지(청소하지) 마십시오. 화상의 위험이 있습니다.



2 CLEAN STAINLESS, 내측패킹

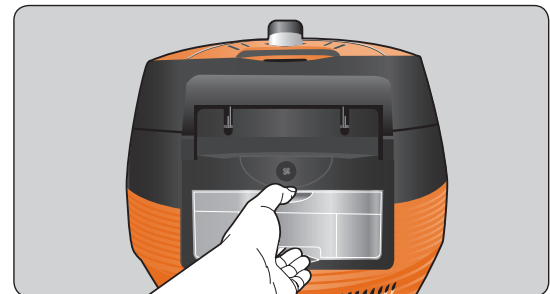
행주를 더운 물에 적셔 물기를 짰 다음 이물질을 닦아 주십시오. 내측패킹의 청결은 제품의 성능을 유지시켜주며, 냄새발생을 억제합니다.

내측패킹은 사용 후 빠지 마시고 반드시 깨끗한 행주를 사용하여 닦아주십시오.



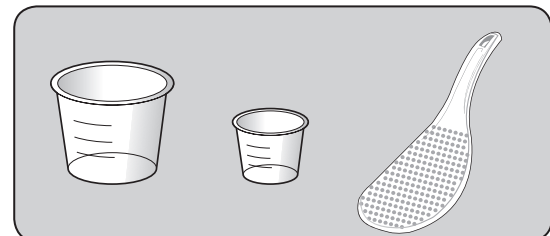
4 물받이

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



5 부속품

계량컵, 다이어트컵, 주걱을 깨끗이 손질하여 건조시킨 후 잘 보관해 주십시오.



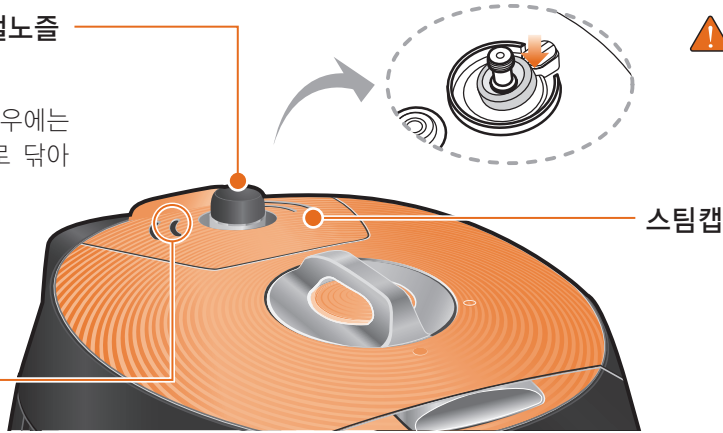
제품 손질 방법

압력 노즐 막힘 청소 방법

압력추/압력조절노즐

물이 고여있는 경우에는 물을 꼭 짰 행주로 닦아 주십시오.

증기배출구



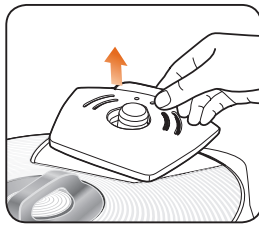
! 그림과 같이 압력 조절 노즐의 패킹이 이탈되어 있는 경우 증기누설이 발생하오니 패킹을 노즐에 안착해 주십시오.

※ 취사 직후에는 뜨거우므로 만지지 마십시오.

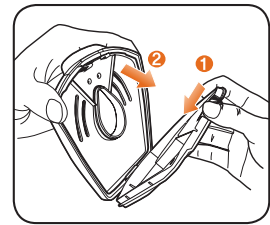
- 자동세척 모드를 이용하여 증기배출장치의 이물질 제거 및 세척하실 수 있습니다. (27페이지를 참조하세요)

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

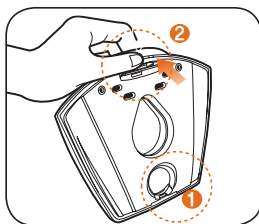
- 1 스팀캡을 그림과 같이 떼어 냅니다.



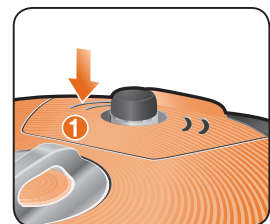
- 2 후면에 있는 손잡이를 ① 방향으로 누른 후 ② 방향으로 분리하여 자주 세척해 주십시오.



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



- 4 제품에 스팀캡을 장착할 때는 뚜껑부의 스팀캡을 안착한 후 ① 부분을 눌러 단단히 고정시켜 주십시오.



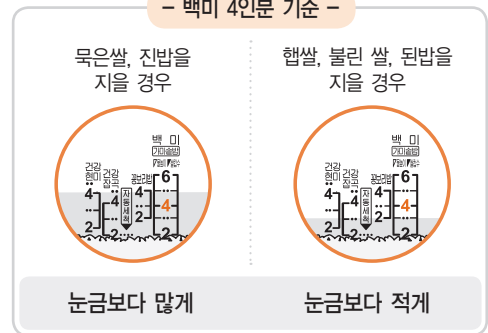
맛있는 밥을 지으려면

● 맛있는 밥은 알맞은 물 조절로부터!

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

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

- 백미 4인분 기준 -



● 보온시 냄새가 날 때

- ▶ 청소를 자주해 주십시오. 특히, 뚜껑부의 청소상태가 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 씻어 주십시오. (배합비율 : 자동세척 눈금의 물, 식초 1큰술)
- ▶ 탕이나 찜 등의 요리를 한 후 깨끗이 씻어내지 않고 보온하면 밥에 냄새가 배어 들 수 있습니다.

밥풀이나 이물질이 붙어 있는 경우 물을 꼭 짰 행주로 깨끗이 닦아 주십시오.



증기 배출구는 특히, 자주 청소하십시오.

● 묵은 쌀로 밥을 지었을 때 냄새를 없애려면

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



● 쌀 보관 방법 (쌀의 보관 방법이 밥맛을 좌우합니다.)

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

① 쌀 보관방법

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

② 쌀에 벌레가 생기지 않게 하려면 쌀통에 마늘을 넣어 둡니다.

※ 도정한지 오래되지 않은 햅쌀이라도 보관상의 부주의로 쌀의 수분이 줄어든 쌀이 말라 마른 쌀이 됩니다.



현재시각 맞추는 방법

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

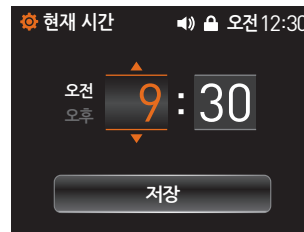
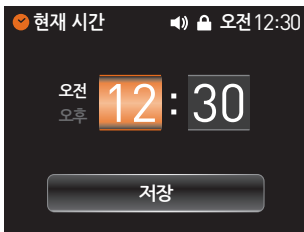
- 1 대기 상태에서 설정모드 선택 후 [확인] 버튼을 눌러 진입합니다.



- 2 현재시각 설정 선택 후 [확인] 버튼을 눌러 진입합니다.

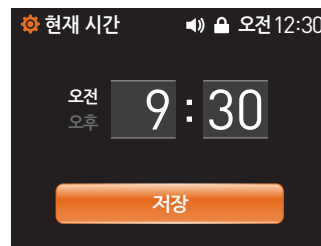


- 3 다이얼을 이용하여 '시', '분'을 선택 후 다이얼을 이용하여 시간을 설정하여 주십시오.
- 다이얼 방향 우 : 증가. - 다이얼 방향 좌 : 감소.



- 4 저장을 선택 후 [취사/패속]버튼 또는 [확인]버튼을 눌러 현재시각 설정을 완료해 주십시오.

※ 현재 시간 변경 중 취소 버튼을 누르면 변경 중 이던 시간은 저장되지 않습니다.



▶ 정전 보상 기능

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

▶ 리튬 이온 배터리

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

밥맛 조절 기능


3단계 압력 밥맛 조절 기능

- ※ 3단 압력 밥맛 조절은 백미 모드에서만 가능합니다.
다이얼을 돌려 백미의 밥맛에 해당하는 모드를 선택할 수 있습니다.
밥맛 조절을 하여 취사 도중 증기배출현상이 나타나는 것은 내솥의 내부 압력을 맞추기 위한 정상적인 작동입니다.
(밥맛 조절은 입맛에 맞게 선택하여 사용하여 주십시오)
- ※ 취사가 진행 중일 때는 밥맛조절기능을 사용할 수 없습니다.

① 찰진 밥맛
찰지고 탱글탱글한 밥을 지어 줍니다.

② 찰기와 고슬고슬함을 동시에
찰진 밥맛과 고슬고슬한 밥맛이 동시에 느껴집니다.

③ 고슬고슬한 밥맛
김밥과 초밥 등에 적합한 고슬고슬한 밥을 지어 줍니다.

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

▶ 멜라노이징 현상

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

미세 밥맛 조절 방법

미세 밥맛 조절 기능

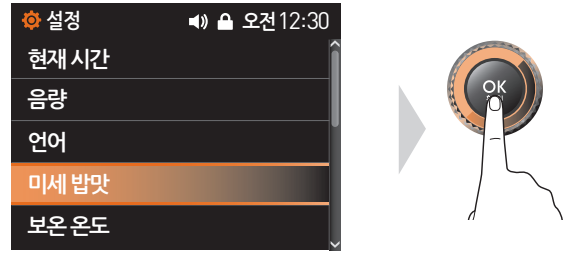
- ※ 미세 밥맛 조절 기능은 백미찰진밥, 백미중간밥, 백미일반밥, 건강잡곡, 건강현미, 다이어트 잡곡, 다이어트 현미, 콩보리밥, 누룽지, 취사 시 사용 가능합니다.
- ※ 미세 밥맛 조절 기능은 예약 모드 시 사용하지할 수 없습니다.

1 대기상태에서 설정 선택 후 [확인]버튼을 눌러 설정 모드에 진입합니다.



2 설정 모드에서 미세밥맛 선택 후 [확인] 버튼을 눌러 미세 밥맛 모드에 진입합니다.

※ 초기 설정된 불림시간 0분, 가열온도 0°C



3 미세 밥맛 조절 모드에서 원하시는 메뉴를 선택 후 [확인] 버튼을 누르시면 불림시간과 가열온도를 설정하실 수 있습니다.

- ※ 다이얼을 돌려 불림시간 0, 2, 4, 6, 8분을 선택하실 수 있습니다. (초기에 설정된 불림시간으로 취사할 때는 0분으로 선택하시고, 불림시간을 더 하시고 싶을때 2분, 4분, 6분, 8분 중 하나를 선택합니다)
- ※ 쌀의 불림시간을 늘리면 수분 흡수를 도우며 밥이 부드러워집니다.
- ※ 불림시간이 길 경우에는 취사시간이 길어질 수 있으며 수용성 전분이 용출되어 가라앉아 멜라노이징 현상이 일반취사보다 심하게 나타날 수 있습니다.



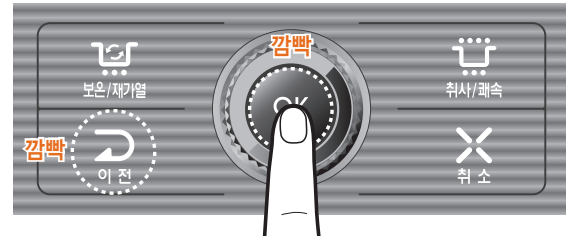
4 불림시간 및 가열온도를 선택 후 [확인]버튼을 눌러 다이얼을 이용하여 설정하실 수 있습니다.

- ※ 가열온도 -2°C, 0°C, 2°C, 4°C를 선택하실 수 있습니다. (초기에 설정된 가열온도로 취사할 때는 0°C를 선택하시고, 가열온도를 높이거나 낮출 때에는 2°C, 4°C 또는 -2°C를 선택합니다)
- ※ 취사 전 끓는 온도를 조절하여 구수한 밥맛이나, 구수하지 않은 밥맛을 조절할 수 있습니다.
- ※ 온도를 높일 경우에는 취사시간이 길어질 수 있으며 멜라노이징 현상이 일반취사보다 심하게 나타날 수 있습니다.



⑤ 불림시간 및 가열온도 설정 후 저장을 선택 후 [취사/패속] 버튼 또는 [확인]버튼을 누르시면 설정값 저장 후 설정모드로 진입됩니다.

- ※ 취사가 완료되어도 설정된 불림시간 및 가열온도는 계속 기억되어 있습니다.
- ※ 미세 밥맛 불림시간 조정시 취사예상시간이 변경됩니다.



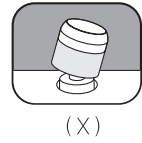
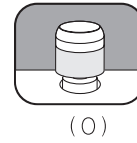
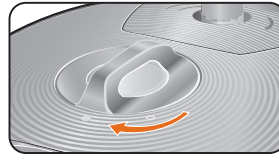
- 부드러운 밥맛을 원할 경우 : 불림시간을 2, 4, 6, 8분으로 선택하십시오.
- 구수한 밥맛을 원할 경우 : 가열온도를 2℃ 또는 4℃로 선택하십시오.
- 구수한 밥맛을 원하지 않을 경우 : 가열온도를 -2℃로 선택하십시오.
- 밥맛 조절 기능을 사용 시 쌀의 상태나 수온, 물 양 등에 의해 취사시간 및 밥 상태에 영향을 줄 수 있습니다.

밥 짓는 방법

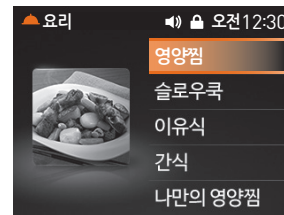
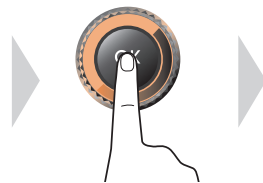
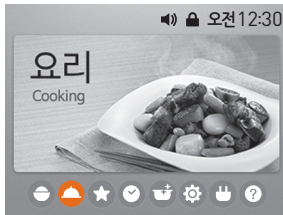
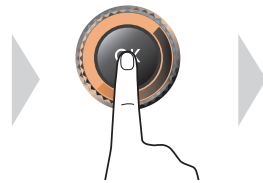
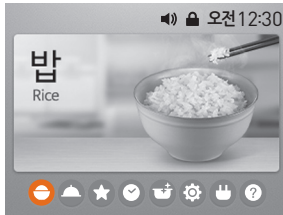
취사방법

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

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

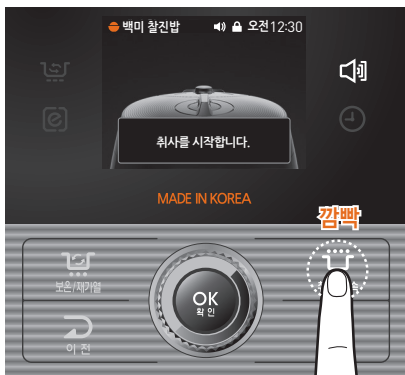


② 밥 모드와 요리 모드 안의 영양점, 슬로우쿡, 이유식, 간식 모드에서 원하시는 메뉴를 선택하십시오.



③ 취사/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.

- 남은 예상시간이 표시됩니다.
- ※ 최대 인분으로 밥 짓기를 할 경우에 압력추가 회전하지 않을 수 있으나 제품의 이상은 아닙니다.



취사방법

④ 취사가 완료되면 자동으로 보온으로 전환합니다.

- 증기배출 전에 "이제부터 증기가 배출됩니다. 안전에 유의하여 주십시오."라는 음성멘트 후 증기가 자동 배출되므로 놀라거나 화상을 입지 않도록 주의 하십시오.
- 밥 짓기가 끝나는 즉시 골고루 잘 섞어 주십시오.



일반밥 메뉴

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



백미/잡곡 취사

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



다이어트현미/ 다이어트 잡곡

- 다이어트 계량컵을 사용하여 일반 계량컵보다 적은 양의 밥을 지을 수 있어 다이어트에 도움을 줍니다.

밥 짓는 방법

메뉴별 취사 시간

구분	메뉴명	백미			다이어트 현미	건강 현미	다이어트 잡곡	건강 잡곡	잡곡 쾌속	공보리밥	누룽지	영양찜	슬로우룩
		찰진밥	기타	쾌속									
취사량		2인분 ~ 6인분	2인분 ~ 5인분	2인분 ~ 4인분	2인분 ~ 4인분	2인분 ~ 4인분	2인분 ~ 4인분	2인분 ~ 4인분	2인분 ~ 4인분	2인분 ~ 4인분	2인분 ~ 6인분	메뉴별 상세 요리 방법은 요리 안내를 참조하여 주십시오.	
취사 시간		약27분 ~ 약37분	약33분 ~ 약45분	약15분 ~ 약26분	약42분 ~ 약50분	약48분 ~ 약55분	약37분 ~ 약43분	약39분 ~ 약45분	약29분 ~ 약35분	약49분 ~ 약55분	약34분 ~ 약40분		
요리 종류		쌀밥, 감자흑임자밥, 취나물 새송이밥, 단호박찰밥, 콩나물밥, 해물술밥	쌀밥, 낙지덮밥, 나물비빔밥, 카레라이스, 불고기 덮밥, 유부초밥, 김밥, 김치볶음밥	쌀밥	다이어트 현미밥	현미밥	다이어트 잡곡밥	오곡밥, 검은콩밥, 영양밥, 잡곡밥, 혼합밥		공보리밥	쌀밥, 누룽지	갈비찜, 수육, 고구마, 감자, 달걀삶기, 영양빵, 감자보트, 닭찜, 오징어순대	대추차, 수정과, 호박죽, 채소스프

- ※ 취사량은 요리 종류에 따라 다를 수 있습니다.
- ※ 백미쾌속, 누룽지의 물 높이는 백미 눈금으로 맞춰 주십시오.
- ※ 잡곡쾌속의 물 높이는 건강잡곡 눈금으로 맞춰 주십시오.
- ※ 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출 시 밥물이 뿜어져 나올 수 있습니다.
- ※ 밥맛 조절 기능 사용시 취사시간이 달라질 수 있습니다.
- ※ 쾌속취사 시 기준 물 눈금 이상으로 물을 넣으면 취사시간이 늘어날 수 있습니다.
- ※ 슬로우룩, 영양찜 기능 이용 후 취사 및 보온을 하게 되면 밥에 냄새가 배어 들 수 있습니다.

잡곡쾌속 메뉴

국내최초 잡곡 취사 20분대 쾌속취사

- ※ 건강잡곡 메뉴에서 취사/쾌속 버튼을 연속해서 두 번 누르면 쾌속취사로 동작하며 밥짓는 시간이 단축됩니다.
- ※ 잡곡쾌속 취사 시 2인분에서 20분대 취사가 가능합니다.
- ※ 잡곡쾌속은 4인분 이하를 권장하며 정상취사보다 잡곡 익음 상태가 좋지 않을 수 있습니다.
- ※ 충분히 불린 서리태나 팥 등을 일반 잡곡으로 취사 시 잡곡밥이 질어지는 현상이 발생 할 수 있습니다. 이 때 잡곡쾌속 취사를 이용하면 질어지는 현상이 호전 될 수 있습니다.
- ※ 잡곡 비율, 수온, 물양 과다 등으로 인하여 취사시간이 달라질 수 있습니다.

예약취사 방법

예약취사를 할 경우 (현재시각이 오전12:30분이고 오전7:30분으로 백미찰진밥 메뉴 예약시)

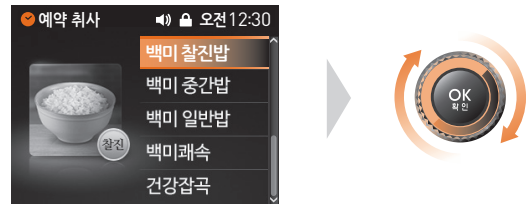
1 현재시각이 맞는지 확인하십시오.

현재시각을 맞추는 방법은 14페이지를 참조하십시오.
현재시각이 맞지 않으면 예약시각도 틀려지므로 정확히 맞추어 주십시오.

2 대기상태에서 뚜껑 결합 손잡이를 잠금으로 맞추고 예약선택 후 [확인] 버튼을 누르면 예약취사 모드로 진입합니다.

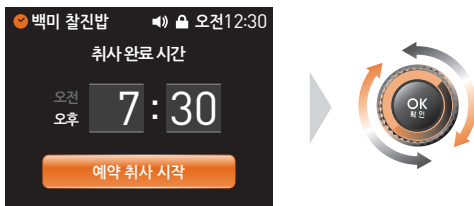


3 원하시는 예약취사 메뉴를 선택하신 후 [확인]버튼을 눌러 예약시간설정 모드로 진입합니다.



4 원하시는 예약시간을 '시', '분' 선택 후 확인버튼을 누른 다음 다이얼을 이용하여 설정하여 주십시오.

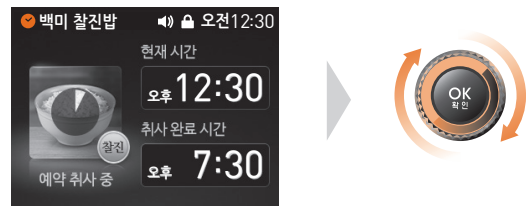
※ '시' 설정시 오전 오후를 확인하여 주십시오.



- 다이얼 방향 우 : 증가
- 다이얼 방향 좌 : 감소
- 예약 취사가 완료 된 후, 이전의 예약한 시간은 계속 기억하고 있습니다.

5 예약시간 설정 후 [취사/패속]버튼이나 '예약취사시작' 을 선택 후 [확인]버튼을 눌러주십시오.

- 예약시각이 표시되어 있으며 예약LED로 예약 진행중임을 표시합니다.
- 예약시각은 밥 짓기가 끝나는 시각입니다.
- 예약으로 밥 짓기를 하면 밥의 양이나 메뉴에 따라서 약 30분 정도 차이가 날 수 있습니다.



※ 예약취사 완료시간보다 미리 끝날 수 있습니다.

※백미 (찰진밥, 중간밥, 일반밥) 건강잡곡, 건강현미, 다이어트잡곡, 다이어트현미, 콩보리밥, 누룽지 메뉴만 예약취사가 됩니다.

※13시간 초과 예약 시 현재에서 13시간 후로 자동으로 재설정된 후 예약 취사를 진행합니다.

메뉴별 예약 가능 시간

예약 가능 메뉴	예약 가능 시간
백미 찰진밥	31분 후 ~ 13시간까지
백미 중간밥, 누룽지	36분 후 ~ 13시간까지
백미 일반밥, 건강잡곡, 다이어트잡곡	41분 후 ~ 13시간까지
다이어트 현미	46분 후 ~ 13시간까지
건강현미, 콩보리밥	51분 후 ~ 13시간까지



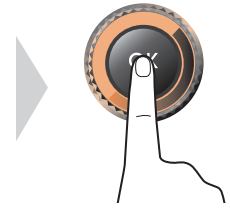
예약취사시 주의사항

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

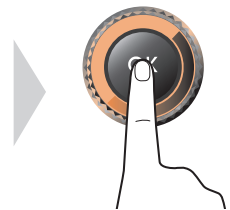
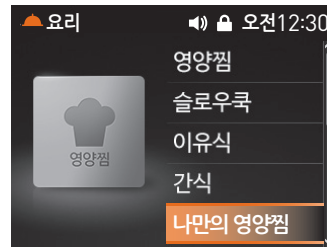
나만의 영양찜 및 나만의 슬로우쿡 취사 방법

취사방법 (영양찜 40분 취사시)

- ① 대기상태에서 요리선택 후 [확인] 버튼을 눌러 주십시오.

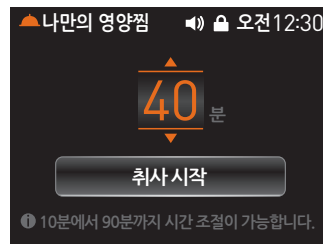


- ② 요리 모드에서 나만의 영양찜 선택 후 [확인] 버튼을 눌러 주십시오.

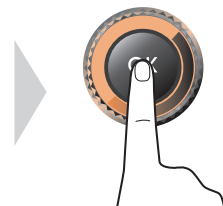
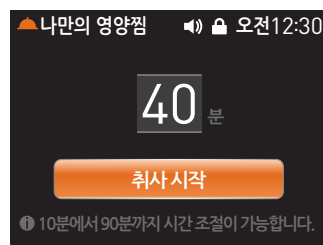


- ③ 시간 선택 후 [확인]버튼을 입력하시면 다이얼로 시간을 설정하실 수 있습니다.

	영양찜	슬로우쿡
시간설정	10~90분	1시간~12시간 50분
다이얼 우	5분씩 증가	시 : 1시간씩 증가 분 : 10분씩 증가
다이얼 좌	5분씩 감소	시 : 1시간씩 감소 분 : 10분씩 감소



- ④ 시간 설정 후, [취사/패속]버튼을 누르거나, [확인] 버튼을 누르시면 취사가 시작됩니다. 영양찜 또는 슬로우쿡 취사가 시작되면 남은 시간이 표시됩니다.



보온 중에

재가열 모드 (보온 중에 따뜻한 밥을 원하실 때)

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

- ※ 백미 이외의 메뉴(잡곡, 현미등)는 취사 후 바로 드시는 것이 좋으며 재가열시 밥 색깔이 변하거나 냄새가 날 수 있습니다.
- ※ 재가열 기능을 너무 자주 사용하면 밥이 변색되거나 마르는 경우가 있습니다.
- ※ 재가열 진행 중 보온/재가열 버튼을 1회 누르면 재가열이 취소되고, 보온으로 전환됩니다.
- ※ 뚜껑 결합 손잡이가 잠금(●) 위치에 있을 때만 재가열이 진행되며, 열림(○)위치에 있을 때는 경고음이 울린 후 보온이 계속 진행됩니다.



▶ 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 적합합니다.
 - ※ 12시간 이상 보온하면 밥의 풍미가 없어지며, 변색 또는 냄새가 날 우려가 있습니다.
 - ※ 보온시 뚜껑을 확실히 닫아 주십시오.
 - ※ 백미만 보온해 주십시오. 잡곡밥, 현미 등은 가끔적 보온하지 마시고 취사 후 바로 드시기 바랍니다.

보온 온도 설정 방법

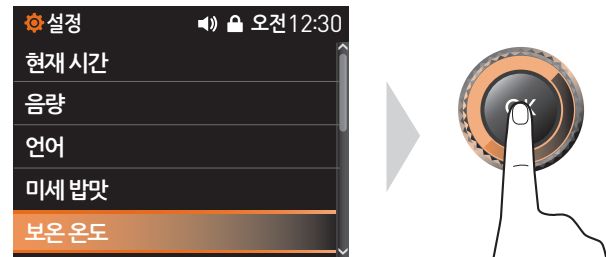
보온 온도 설정 방법

- ① 대기 상태에서 설정 선택 후 [확인]버튼을 눌러 설정 모드로 진입합니다.

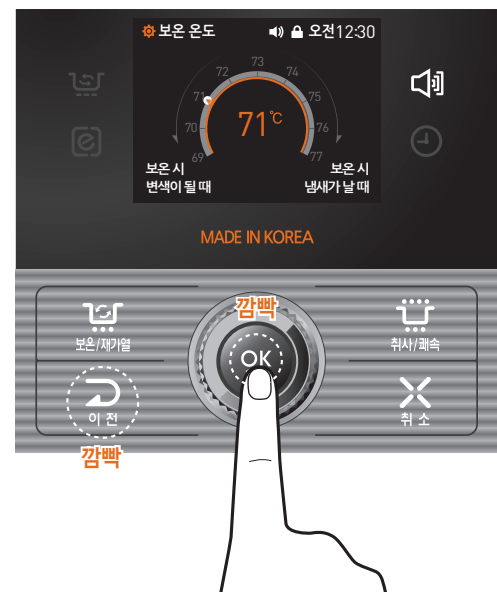


- ② 보온 온도를 선택 후 [확인]버튼을 눌러 보온 온도 설정 모드로 진입합니다.

- 기본 설정 온도는 74도 입니다.
- 온도는 69~77도까지 변경 가능합니다.
- 밥이 차갑거나 쉰 냄새가 발생시 제어 온도를 2~3도 높여주십시오.
- 밥이 누렇게 변하면 제어 온도를 2~3도 낮춰주십시오.



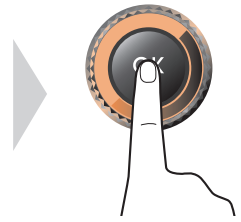
- ③ 다이얼을 이용하여 설정 후 [취사/쾌속], [확인] 버튼을 입력하면 설정이 저장 됩니다.



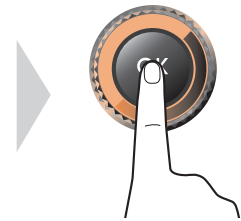
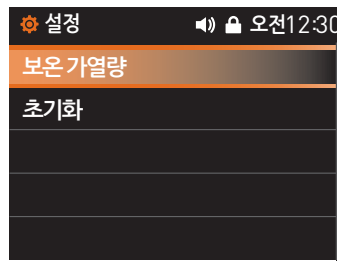
보온 가열량 설정 방법

보온 가열량 설정 방법

- ① 대기 상태에서 설정 선택 후 [확인]버튼을 눌러 설정 모드로 진입합니다.



- ② 보온 가열량을 선택 후 [확인]버튼을 눌러 보온 가열량 설정 모드로 진입합니다.



- ③ 다이얼을 이용하여 -2 ~ 5까지 가열량 변경이 가능합니다.
- 기본 설정 가열량은 0도 입니다.
 - 뚜껑에 물맺힘이 많을 경우 가열량을 1~5로 선택하여 주십시오.
 - 내솥 테두리의 밥 퍼짐이 심하거나 선 냄새가 날 경우 가열량을 -2~ -1로 선택하여 주십시오.



- ④ 다이얼을 이용하여 설정 후 [취사/쾌속], [확인]버튼을 입력하면 설정이 저장됩니다.



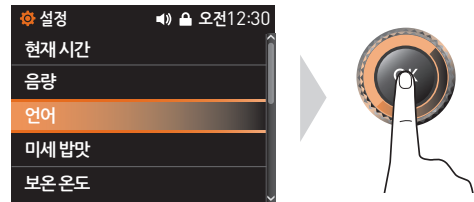
언어/음량 설정 방법

언어설정

- 1 대기 상태에서 설정 선택 후 [확인]버튼을 눌러 설정 모드로 진입합니다.



- 2 언어 선택 후 [확인]버튼을 누르시면 언어설정 모드로 진입합니다.



- 3 다이얼을 이용하여 원하시는 언어를 설정하여 주십시오.

※ 한국어 ↔ 중국어

언어설정 후 [취사/패속], [확인]버튼을 누르시면 설정이 저장됩니다.

※ 설정이 완료되기 전에 취소버튼을 입력하면 변경 전 설정사항으로 복귀됩니다.

※ 중국어(中文)로 설정하실 경우, 디스플레이 및 음성 전체가 중국어 버전으로 변경됩니다.

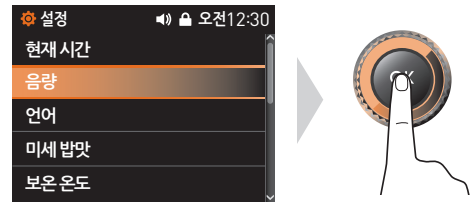


음량설정

- 1 대기 상태에서 설정 선택 후 [확인]버튼을 눌러 설정 모드로 진입합니다.



- 2 음량 선택 후 [확인]버튼을 누르시면 음량설정 모드로 진입합니다.

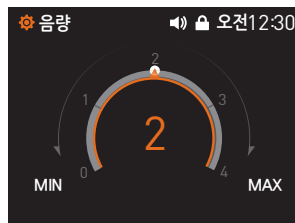


- 3 다이얼을 이용하여 원하시는 음량을 설정하여 주십시오.

※ 음량 0 ↔ 음량 1 ↔ 음량 2 ↔
음량 3 ↔ 음량 4

음량설정 후 [취사/패속], [확인]버튼을 누르시면 설정이 저장됩니다.

※ 설정이 완료되기 전에 취소버튼을 입력하면 변경 전 설정사항으로 복귀됩니다.



자동세척 방법

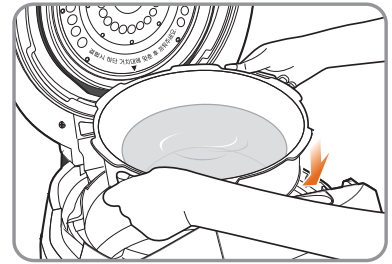
자동세척 방법

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

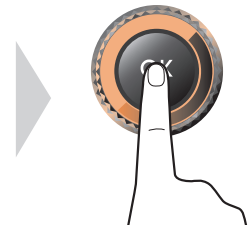
- 1 계량컵을 이용하여 내솥의 자동세척 물 눈금에 맞춰 물을 넣어 주십시오.



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



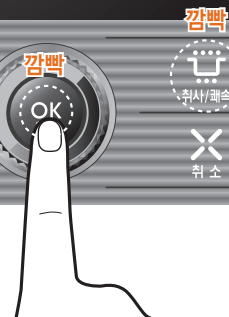
- 3 대기 상태에서 자동세척 선택 후 [확인]버튼을 눌러 자동세척 모드로 진입합니다.



- 4 다이얼로 자동세척 선택 후 [확인]버튼을 누르거나 [취사/쾌속]버튼을 누르시면 자동세척이 시작됩니다.

▶ 자동세척 시 주의사항

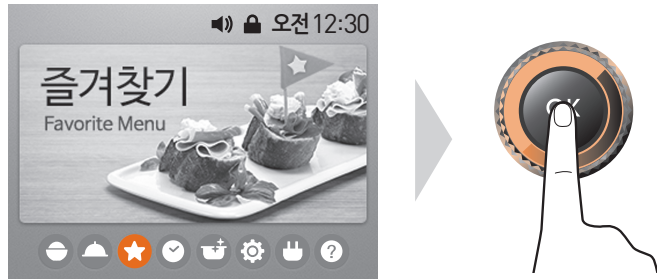
증기배출구로 고온, 고압의 증기가 배출되오니 주의하십시오.
물 이외의 세제, 비누, 기타 약품 등은 절대 넣지 마십시오.



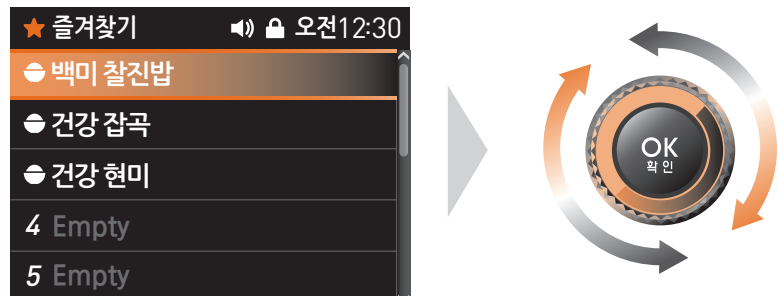
즐거찾기 모드 취사 방법

즐거찾기 모드 취사 방법 (백미 찰진밥, 건강잡곡, 건강현미)

- 1 대기상태에서 즐거찾기 선택 후 [확인] 버튼을 누르시면 즐거찾기 모드로 진입합니다.



- 2 다이얼을 좌/우로 돌려 원하시는 즐거찾기 메뉴를 선택합니다.
※ 초기설정된 메뉴는 백미 찰진밥, 건강잡곡, 건강현미 입니다.



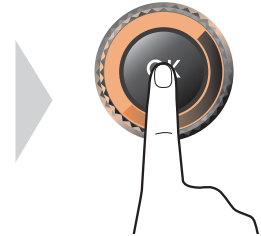
- 3 원하시는 메뉴를 선택 후 취사/쾌속 버튼을 누르시면 취사가 시작됩니다.



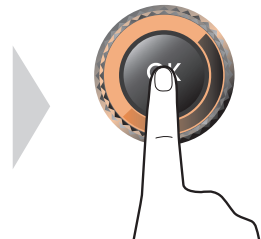
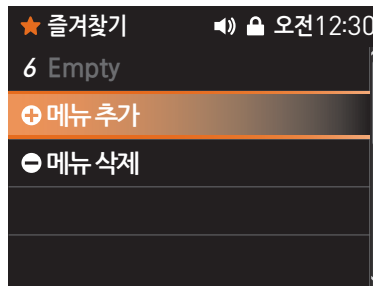
즐거찾기 메뉴 추가 방법

즐거찾기 메뉴 추가 방법

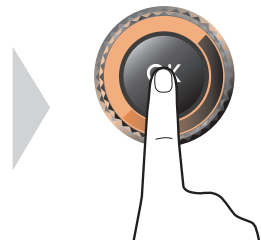
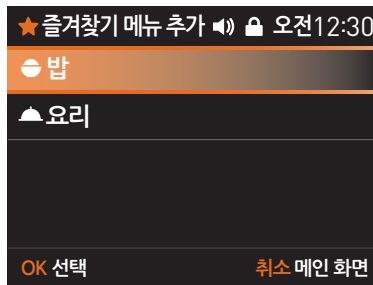
- 1 대기상태에서 즐거찾기 선택 후 [확인] 버튼을 누르시면 즐거찾기 모드로 진입합니다.



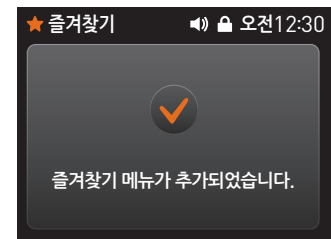
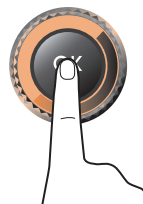
- 2 다이얼을 이용하여 메뉴 추가 선택 후 [확인] 버튼을 누르면 즐거찾기 메뉴 추가 모드로 진입합니다.
* 즐거찾기 메뉴는 6가지만 설정 가능합니다.



- 3 다이얼을 이용하여 원하시는 메뉴가 있는 밥 또는 요리를 선택 후 [확인] 버튼을 눌러 진입합니다.



- 4 다이얼을 이용하여 원하시는 메뉴를 선택하신 후 [확인] 버튼을 누르시면 즐거찾기 메뉴에 추가됩니다.



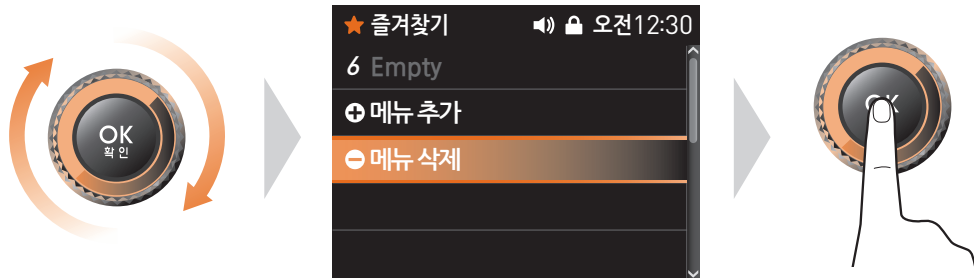
즐거찾기 메뉴 삭제 방법

즐거찾기 메뉴 삭제 방법

- ① 대기상태에서 즐거찾기 선택 후 [확인] 버튼을 누르시면 즐거찾기 모드로 진입합니다.



- ② 다이얼을 이용하여 메뉴삭제 선택 후 [확인]버튼을 누르면 즐거찾기 메뉴 삭제 모드로 진입합니다.



- ③ 즐거찾기 메뉴 중 삭제를 원하시는 메뉴를 선택하신 후 [확인]버튼을 누르시면 메뉴가 즐거찾기에서 삭제됩니다.



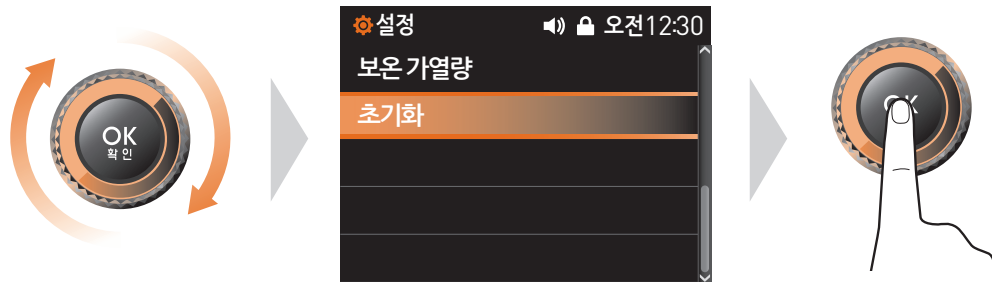
초기화 방법

초기화 방법

- ① 대기 상태에서 설정 선택 후 [확인]버튼을 눌러 설정 모드로 진입합니다.



- ② 초기화 선택 후 [확인]버튼을 누르시면 초기화 모드로 진입합니다.



- ③ “예” 를 선택 후 [확인] 버튼을 누르시면 제품이 초기화가 됩니다.



요리안내



백미(찰진밥)
1인분 - 316Kcal
소요시간 - 30분

- 재료 : 쌀, 물
 - 조리방법
1. 쌀을 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
 2. 분량의 쌀을 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
 3. 내솥에 씻은 쌀을 담고 인분수에 맞는 백미 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 다이얼을 돌려 밥 메뉴의 백미(찰진밥)를 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
 6. 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.



백미(중간밥)
1인분 - 316Kcal
소요시간 - 35분

- 재료 : 쌀, 물
 - 조리방법
1. 쌀을 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
 2. 분량의 쌀을 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
 3. 내솥에 씻은 쌀을 담고 인분수에 맞는 백미 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 다이얼을 돌려 밥 메뉴의 백미(중간밥)를 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
 6. 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.



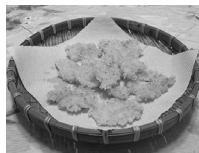
백미(일반밥)
1인분 - 316Kcal
소요시간 - 40분

- 재료 : 쌀, 물
 - 조리방법
1. 쌀을 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
 2. 분량의 쌀을 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
 3. 내솥에 씻은 쌀을 담고 인분수에 맞는 백미 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 다이얼을 돌려 밥 메뉴의 백미(일반밥)를 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
 6. 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.



백미쾌속
1인분 - 316Kcal
소요시간 - 15분

- 재료 : 쌀, 물
 - 조리방법
1. 쌀을 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
 2. 분량의 쌀을 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
 3. 내솥에 씻은 쌀을 담고 인분수에 맞는 백미 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 다이얼을 돌려 밥 메뉴의 백미쾌속을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
 6. 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.



누룽지
1인분 - 316Kcal
소요시간 - 35분

- 재료 : 쌀, 물
 - 조리방법
1. 쌀을 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
 2. 분량의 쌀을 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
 3. 내솥에 씻은 쌀을 담고 인분수에 맞는 백미 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 다이얼을 돌려 밥 메뉴의 누룽지를 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
 6. 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.



건강잡곡
1인분 - 352Kcal
소요시간 - 40분

- 재료 : 쌀, 여러가지 잡곡, 물
 - 조리방법
1. 잡곡을(쌀과 잡곡의 비율 약 7:3)섞어 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
 2. 내솥에 씻은 쌀과 잡곡을 담고 인분 수에 맞는 건강잡곡 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
 3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 4. 다이얼을 돌려 밥 메뉴의 건강잡곡을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
 5. 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.



잡곡쾌속
1인분 - 352Kcal
소요시간 - 29분

- 재료 : 쌀, 여러가지 잡곡, 물
 - 조리방법
1. 잡곡을(쌀과 잡곡의 비율 약 7:3)섞어 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
 2. 내솥에 씻은 쌀과 잡곡을 담고 인분 수에 맞는 건강잡곡 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
 3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 4. 다이얼을 돌려 밥 메뉴의 잡곡쾌속을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
 5. 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.



다이어트 잡곡
1인분 - 162Kcal
소요시간 - 40분

- 재료 : 쌀, 여러가지 잡곡, 물
 - 조리방법
1. 잡곡을(쌀과 잡곡의 비율 약 7:3)섞어 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
 2. 내솥에 씻은 쌀과 잡곡을 담고 인분 수에 맞는 다이어트 잡곡 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
 3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 4. 다이얼을 돌려 밥 메뉴의 다이어트 잡곡을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
 5. 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.



건강현미
1인분 - 315Kcal
소요시간 - 50분

- 재료 : 현미, 물
 - 조리방법
1. 현미를 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
 2. 분량의 현미를 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
 3. 내솥에 씻은 현미를 담고 인분 수에 맞는 건강현미 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 다이얼을 돌려 밥 메뉴의 건강현미를 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
 6. 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.



다이어트 현미
1인분 - 167Kcal
소요시간 - 45분

- 재료 : 현미, 물
 - 조리방법
1. 현미를 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
 2. 분량의 현미를 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
 3. 내솥에 씻은 현미를 담고 인분 수에 맞는 다이어트 현미 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 다이얼을 돌려 밥 메뉴의 다이어트 현미를 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
 6. 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.



공보리밥
1인분 - 351Kcal
소요시간 - 50분

- 재료 : 쌀보리, 물
 - 조리방법
1. 쌀보리를 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
 2. 힘주어 여러 번 박박 문질러 씻은 후, 물이 맑아질 때까지 깨끗이 헹구어 주십시오.
 3. 내솥에 깨끗이 씻은 보리를 담고 인분 수에 맞는 공보리밥 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 다이얼을 돌려 밥 메뉴의 공보리밥을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
 6. 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.



닭가슴살 녹차밥
1인분 - 365Kcal
소요시간 - 50분

- 재료 : 현미 2컵, 녹차잎 3g, 녹차가루 10g, 닭가슴살 4쪽, 올리브 오일 약간, 소금 약간, 후추 약간, 샐러리 5g, 라임 약간, 로즈메리 약간
 - 조리방법
1. 현미를 깨끗이 씻어 녹차가루, 녹차잎과 함께 내솥에 넣고 건강현미 물 눈금 2까지 물을 부어 주십시오.
 2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 3. 다이얼을 돌려 밥 메뉴의 닭가슴살 녹차밥을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
 4. 닭가슴살은 소금, 후추를 뿌려 약 1시간 가량 재운 뒤 팬에 올리브 오일을 넣고 구운 후 얇게 썰어 준비해 주십시오.
 5. 라임은 반달모양으로 썰어 준비하고, 샐러리는 채를 썰어 준비해 주십시오.
 6. 보온으로 되면 밥을 잘 섞은 뒤 건강현미밥과 닭가슴살을 그릇에 담고 라임과 로즈메리, 샐러리를 곁들여 담아내어 주십시오.

요리안내



새싹밥

1인분 - 345Kcal
소요시간 - 50분

- 재료 : 현미 2컵, 새싹채소 조금씩
 - 약고추장 : 고추장 ½컵, 쇠고기(다진것) 40g, 참기름 1큰술, 꿀 1큰술, 설탕 1큰술, 물 ½컵
 - 조리방법
1. 현미를 깨끗이 씻어서 내수에 넣고 건강현미 물 눈금 2까지 물을 부어 주십시오.
 2. 내수를 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 3. 다이얼을 돌려 밥 메뉴의 새싹밥을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
 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. 보온으로 되면 밥을 잘 섞은 뒤 건강현미 밥 위에 준비된 새싹채소를 예쁘게 담아내어 주십시오.
 6. 고추장은 새싹이 흐트러지지 않게 얹어 주십시오.



영양솔밥

1인분 - 355Kcal
소요시간 - 30분

- 재료 : 쌀 4컵, 콩(밤콩 또는 검은콩), 수삼 2뿌리, 밤 4개, 대추 4개, 은행 12개, 잣 1큰술, 청주 2큰술
 - 양념간장 : 간장 4큰술, 다진 파 2큰술, 다진 마늘 ½큰술, 고춧가루 ½작은술, 깨소금 2작은술, 참기름 1작은술
 - 조리방법
1. 수삼은 깨끗이 씻어 뇌두 부분을 잘라내고 얇게 어슷썰어 두십시오.
 2. 밤은 껍질을 벗겨 반으로 썰고, 대추는 깨끗이 씻어 씨를 발라내고 반으로 잘라 두십시오.
 3. 깨끗이 씻은 쌀을 내수에 넣고 물을 백미 물 눈금 4까지 채우고 청주, 콩, 수삼, 밤, 대추를 넣어 잘 섞어 주십시오.
 4. 내수를 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 다이얼을 돌려 밥 메뉴의 영양솔밥을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
 6. 취사가 완료되면 잣과 은행을 넣어 고루 섞어 밥그릇에 푼 뒤 기호에 따라 준비한 양념장에 비벼 드십시오.
- ※ 재료 특성에 따라 농음이 발생할 수 있습니다.
※ 콩은 미지근한 물에 15분이상 불려 주십시오.



모듬버섯밥

1인분 - 322Kcal
소요시간 - 40분

- 재료 : 쌀 4컵, 만가닥버섯 60g, 팽이버섯 40g, 양송이버섯 4개, 새송이 버섯 60g, 청주 1큰술
 - 양념장 : 간장 4큰술, 고춧가루 ½작은술, 깨소금 2작은술, 다진 파 2큰술, 다진마늘 ½큰술, 참기름 1작은술
 - 조리방법
1. 만가닥버섯과 팽이버섯은 씻어 가닥가닥 찢어두고, 양송이버섯을 껍질을 벗기고 도톰하게 저며주십시오.
 2. 새송이버섯은 길이대로 저민 후 먹기 좋은 크기로 등분하여 주십시오.
 3. 깨끗이 씻은 쌀을 내수에 넣고 물을 백미 물 눈금 4까지 부은 후 청주를 넣어 주십시오.
 4. 손질해 둔 버섯을 넣은 뒤 내수를 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 다이얼을 돌려 밥 메뉴의 모듬버섯밥을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
 6. 취사가 완료되면 기호에 따라 준비한 양념장에 비벼 드십시오.



참치채소무른밥

1인분 - 206Kcal
소요시간 - 15분

- 재료 : 밥 70g, 참치살(캔) 40g, 피망 15g, 당근 15g, 물 130ml, 버터, 김가루 약간씩
 - 조리방법
1. 참치살은 기름을 빼고 젓가락으로 잘게 찢어 준비해 주십시오.
 2. 피망과 당근을 잘게 다져 주십시오.
 3. 그릇에 밥과 참치살, 피망, 당근을 섞어서 준비해 주십시오.
 4. 내솥 바닥에 버터를 골고루 바른 후 3의 재료를 넣고, 물을 부어 주십시오.
 5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 6. 다이얼을 돌려 밥 메뉴의 참치채소무른밥을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
 7. 요리가 완료되면 주걱으로 잘 섞어 주십시오.



갈비찜

1인분 - 531Kcal
소요시간 - 45분

- 재료 : 소갈비 600g, 당근 1개, 양파 ½개, 배 ½개, 밤 10개, 은행 10개.
 - 양념장 : 진간장 7큰술, 깨소금 1큰술, 다진 마늘 1큰술, 후춧가루·참기름 1작은술씩, 다진 파 2큰술, 물엿 2큰술, 설탕 2큰술, 술 2큰술
 - 조리방법
1. 토막 낸 갈비를 기름기와 힘줄을 제거하고 찬물에 2시간 담가 핏물을 빼두십시오.
 2. 갈비를 체에 건져 물기를 빼고 칼집을 낸 후 설탕과 술에 30분 정도 재워 고기를 연하게 해주십시오.
 3. 은행은 소금을 조금 넣어 팬에서 볶아 껍질을 벗겨내고, 당근은 밤통 크기로 깎고, 양파와 배는 강판에 갈아 즙을 만들어 주십시오.
 4. 준비한 모든 재료에 양념을 넣고 버무려 1시간 정도 재워 양념이 배도록 한 다음 내솥에 넣어 주십시오.
 5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 6. 다이얼을 돌려 요리 메뉴의 갈비찜을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
- ※ 육즙과 양념장, 배즙으로 요리되므로 물을 넣을 필요가 없습니다.
물을 추가로 넣으실 경우, 증기배출 시 국물이 뿜어져 나올 수 있으니 주의해 주십시오.



삼계탕

1인분 - 677Kcal
소요시간 - 60분

- 재료 : 닭 600g, 통마늘 4쪽, 찹쌀 ½컵, 수삼 1~2뿌리, 대추2개, 소금 약간, 후춧가루 약간
 - 조리방법
1. 닭의 배 아래 양쪽에 칼집을 내어 구멍을 뚫어 주십시오.
 2. 손질한 닭의 뱃속에 불린 찹쌀을 채워 넣어 주십시오.
(찹쌀은 2시간 정도 불리는 것이 좋습니다.)
 3. 닭 안에 수삼, 대추, 마늘을 넣어서 다리를 엇갈리게 하여 고정시켜 주십시오. 식성에 따라 걸쭉한 국물을 원하시면 찹쌀의 반을 닭의 밖으로 꺼내 조리하여 주십시오.
 4. 3을 내솥에 넣고 물 3컵을 부어 주십시오.
 5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 6. 다이얼을 돌려 요리 메뉴의 삼계탕을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.

사용하기



닭찜

1인분 - 245Kcal
소요시간 - 35분

- **재료** : 닭 1마리(약 800~900g), 감자 50g, 당근 50g, 소금 약간, 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 두십시오.
 3. 준비한 모든 재료에 양념을 넣고 버무려 30분 정도 재워 양념이 배도록 한 다음 내솥에 넣어 주십시오.
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아주십시오.
 5. 다이얼을 돌려 요리 메뉴의 닭찜을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.



수육

1인분 - 921Kcal
소요시간 - 50분

- **재료** : 돼지고기 600g, 굵은 파, 생강 1뿌리, 마늘 5쪽, 물 3컵
- **조리방법**
 1. 기름을 떼낸 제육을 내솥에 넣고 손질한 굵은 파, 생강, 마늘을 넣은 다음 3컵의 물을 부어 주십시오.
 2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 3. 다이얼을 돌려 요리 메뉴의 수육을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.

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

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

※ 덩이가 큰 경우 2~3군데 깊게 칼집을 내어 주십시오.



만두찜

1인분 - 524Kcal
소요시간 - 25분

- **재료** : 만두 20개
- **조리방법**
 1. 내솥에 2컵의 물을 부어 주십시오.
 2. 찜판을 내솥에 넣고 그 위에 만두를 고르게 올려 주십시오.
 3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 4. 다이얼을 돌려 요리 메뉴의 만두찜을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.

※ 시판 찜판 별도 구입



토마토 달갈찜

1인분 - 168Kcal
소요시간 - 15분

- **재료** : 토마토 ½개, 달걀 2개, 우유 100g, 물 3작은술, 다진 파 약간, 소금 약간
- **조리방법**
 1. 토마토는 깨끗이 씻어 물기를 제거한 후, 잘게 잘라 주십시오.
 2. 불에 자른 토마토와 달걀, 소금을 넣어 잘 풀어 주십시오.
 3. 2에 우유와 물을 넣어 잘 섞어 주십시오.
 4. 3을 내솥에 넣고, 다진 파를 넣어 잘 섞어 주십시오.
 5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 6. 다이얼을 돌려 요리 메뉴의 토마토 달갈찜을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.



대합찜

1인분 - 172Kcal
소요시간 - 35분

- **재료** : 대합 2개, 쇠고기 15g, 달걀흰자 ½개분, 달걀 ½개, 다진파 1작은술, 다진마늘 ½작은술, 소금, 후춧가루 약간
- **조리방법**
 1. 쇠고기를 곱게 다져 두십시오.
 2. 해감시켜 깨끗이 행군 대합을 반으로 갈라 껍질에 붙어 있는 살을 칼로 떼내어 곱게 다져 주십시오.
 3. 그릇에 다진 쇠고기와 대합살을 넣고 분량의 다진 파, 다진 마늘, 소금, 후춧가루로 양념하여 골고루 버무려 주십시오.
 4. 담을 수 있는 껍질은 4개이므로 껍질 1개당 ½정도로 양념한 재료를 꽉 채워 담아 주십시오.
 5. 재료에 끈기가 생겨 찜 후에도 모양이 흐트러지지 않도록 대합살 위에 달걀 흰자를 고르게 퍼 발라 주십시오.
 6. 내솥에 2컵의 물을 붓고 찜판을 넣어 주십시오.
 7. 찜판 위에 준비한 대합을 얹어 주십시오.
 8. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 9. 다이얼을 돌려 요리 메뉴의 대합찜을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
 10. 완숙한 달걀을 흰자와 노른자로 나누어서 흰자는 곱게 다지고 노른자를 으깨어 체에 내린 뒤 대합 위에 달걀 노른자와 흰자를 각각 반씩 얹어 주십시오.

※ 시판 찜판 별도 구입



애호박찜

1인분 - 38Kcal
소요시간 - 15분

- **재료** : 애호박 ½개
- **양념장** : 진간장 1큰술, 다진파 1큰술, 참기름 ½큰술, 고춧가루 ½큰술, 실고추 약간, 설탕 1작은술, 다진마늘 1큰술, 깨소금 ½큰술
- **조리방법**
 1. 호박은 1cm 두께로 통썰기를 해 주십시오.
 2. 다진 파, 다진 마늘, 진간장, 실고추, 고춧가루, 참기름, 깨소금, 설탕을 섞어 양념장을 만들어 주십시오.
 3. 내솥에 2컵의 물을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 썰어 놓은 호박을 올리고 2의 양념장을 골고루 뿌려 주십시오.
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 다이얼을 돌려 요리 메뉴의 애호박찜을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.

※ 시판 찜판 별도 구입

요리안내



꽃게찜
1인분 - 255Kcal
소요시간 - 30분

- **재료** : 꽃게 1마리, 쇠고기 50g, 두부 ½모, 청고추 ½개, 홍고추 ½개, 달걀 노른자 반 개분, 밀가루 약간
 - **조리방법**
1. 꽃게의 몸통을 손으로 잡고 깨끗이 씻어낸 다음 몸통을 떼어 두십시오.
 2. 떼어낸 몸통의 살을 발라내어 곱게 다져 주십시오.
 3. 쇠고기와 두부는 곱게 다진 후 몸통살 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 퍼 발라 주십시오.
 6. 내솥에 계량컵 2컵의 물을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 속을 채운 꽃게를 올려 주십시오.
 7. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 8. 다이얼을 돌려 요리 메뉴의 꽃게찜을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.

※ 시판 찜판 별도 구입



두부찜
1인분 - 194Kcal
소요시간 - 20분

- **재료** : 두부 ½모, 소금 약간
 - **양념장** : 고춧가루 1큰술, 다진 마늘 1큰술, 파 1뿌리, 참기름 약간, 깨소금 약간, 실고추 약간, 진간장 3큰술
 - **조리방법**
1. 두부는 2등분 한 다음 1cm 두께로 썰어 소금을 뿌려 물기를 빼 두십시오.
 2. 파는 가늘게 채썰고, 다진 마늘과 진간장, 고춧가루, 깨소금, 참기름과 실고추를 섞어서 양념장을 준비해 두십시오.
 3. 내솥에 2컵의 물을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 썰어 놓은 두부를 고르게 올려 주십시오.
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 다이얼을 돌려 요리 메뉴의 두부찜을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
 6. 요리가 완료되면 두부를 꺼내고 두부 위에 양념장을 골고루 뿌려 주십시오.

※ 시판 찜판 별도 구입



생선찜
1인분 - 515Kcal
소요시간 - 25분

- **재료** : 부세조기 1마리
 - **양념장** : 간장 3큰술, 고춧가루 1큰술, 다진 마늘 ½큰술, 다진 파 1큰술, 맛술 2큰술, 물 10큰술, 설탕 1작은술
 - **조리방법**
1. 손질해 놓은 조기를 등쪽으로 2cm 간격이 되도록 칼집을 넣어 두십시오.
 2. 양념장을 만들어 두십시오.
 3. 내솥에 조기를 넣고, 양념장을 골고루 끼얹어 주십시오.
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 다이얼을 돌려 요리 메뉴의 생선찜을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.



오징어조림
1인분 - 126Kcal
소요시간 - 25분

- **재료** : 오징어 1마리, 시금치 35g, 당근 35g, 달걀 1개, 소금 약간, 참기름 약간, 밀가루 약간
 - **양념장** : 고추장 1큰술, 간장 1큰술, 설탕 ½큰술, 청주 ½큰술, 참기름 ½작은술, 고춧가루 ½작은술
 - **조리방법**
1. 오징어는 반 갈라 내장을 제거하고 껍질을 벗겨 깨끗이 씻은 후 안쪽에 가로 세로로 칼집을 내 주십시오.
 2. 끓는 물에 소금 약간을 넣고 칼집을 낸 오징어 몸통을 데쳐내고 다리도 손질하여 데쳐 두십시오.
 3. 시금치는 다듬어서 깨끗이 씻은 후 소금을 넣고 살짝 데쳐 찬물에 헹구 물기를 짜고, 당근은 곱게 채썰어 끓는 물에 데친 후 각각 소금과 참기름으로 무쳐 두십시오.
 4. 달걀은 소금을 넣고 잘 풀어 오징어 너비에 맞게 지단을 부쳐 두십시오.
 5. 데쳐낸 오징어의 물기를 닦고 안쪽에 밀가루를 약간 뿌린 후 지단을 얹고 그 위에 준비한 시금치, 당근, 오징어 다리를 놓고 돌돌 말아준 후 꼬치로 고정시켜 주십시오.
 6. 내솥에 말아서 준비한 오징어와 양념장 그리고 물 반 컵을 부어 주십시오.
 7. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 8. 다이얼을 돌려 요리 메뉴의 오징어조림을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.



가지찜
1인분 - 126Kcal
소요시간 - 15분

- **재료** : 가지 1개
 - **양념장** : 진간장 2큰술, 붉은 고추 1개, 풋고추 1개, 고춧가루 ½큰술, 식초 1큰술, 깨소금 약간, 파 ½뿌리, 마늘 4쪽, 설탕 2작은술
 - **조리방법**
1. 가지는 4cm 길이로 토막낸 후 세워서 십자로 칼집을 넣어 주십시오.
 2. 붉은고추, 풋고추는 잘게 썰고 파, 마늘은 다져 진간장, 깨소금, 고춧가루, 설탕, 식초를 넣어서 소를 만들어 주십시오.
 3. 내솥에 2컵의 물을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 썰어 놓은 가지를 가지런히 올려 주십시오.
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 다이얼을 돌려 요리 메뉴의 가지찜을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
 6. 요리가 완료되면 가지 위에 준비해둔 소를 고르게 얹어 주십시오.

※ 시판 찜판 별도 구입



특미닭죽
1인분 - 642Kcal
소요시간 - 2시간

- **재료** : 쌀 1컵, 닭 국물 3컵, 청고추1개, 홍고추 1개, 소금 약간, 물 4컵
 - **양념** : 다진 파 1큰술, 다진 마늘 1큰술, 간장 2큰술, 깨소금 약간, 참기름 2작은술, 후춧가루 약간
 - **조리방법**
1. 쌀을 깨끗이 씻어 물에 1시간 이상 불려 두십시오.
 2. 닭은 손질하여 폭 삶아 먹기 좋게 찢어서 위의 재료로 양념해 두시고, 닭 국물은 기름기를 제거하고 거즈에 받쳐 두십시오.
 3. 청고추, 홍고추는 씨를 발라내고, 잘게 썰어 두십시오.
 4. 내솥에 쌀과 준비한 닭, 고추를 넣고 받쳐 둔 닭 국물과 물을 부어 주십시오.
 5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 6. 다이얼을 돌려 요리 메뉴의 특미닭죽을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
 7. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.

사용하기



흰죽

1인분 - 213Kcal
소요시간 - 2시간

- 재료 : 쌀 1컵, 물 6컵
- 조리방법

1. 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물 6컵을 부어 주십시오.
2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
3. 다이얼을 돌려 요리 메뉴의 흰죽을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.



전복죽

1인분 - 576Kcal
소요시간 - 2시간

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

1. 쌀을 깨끗이 씻어 불려 두십시오.
2. 전복을 솔로 문질러 씻어 도려내고 내장을 떼 후 얇게 썰어 두십시오.
3. 내솥에 물 6컵과 쌀, 전복을 넣고, 참기름을 넣은 후 섞어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 다이얼을 돌려 요리 메뉴의 전복죽을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
6. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.



잣죽

1인분 - 271Kcal
소요시간 - 2시간

- 재료 : 쌀 1컵, 잣 ½컵, 물 6½컵, 소금약간
- 조리방법

1. 쌀과 잣을 깨끗이 씻어 주십시오.
2. 쌀은 체에 받쳐 두고 잣은 믹서에 갈아 두십시오.
3. 쌀과 같은 잣을 넣고 물 6½컵을 부어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 다이얼을 돌려 요리 메뉴의 잣죽을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
6. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.



팥죽

1인분 - 269Kcal
소요시간 - 2시간

- 재료 : 쌀 1컵, 팥 ½컵, 찹쌀가루 1컵, 팥물 7컵
- 조리방법

1. 쌀을 깨끗이 씻어서 30분 이상 물에 불려 두십시오.
2. 팥은 강한 불에서 삶은 후 팥물을 버리고 다시 물을 부어 약한 불에서 팥이 터질 때까지 천천히 한 번 더 삶아 주십시오.
3. 삶은 팥은 체에 받치고 으깨어 팥물만 걸러내 주십시오.
4. 2~3번 체에 내린 찹쌀가루를 끓여서 식힌 물로 반죽하여 새알심을 만들어 두십시오.
5. 미리 불려둔 쌀을 내솥에 넣고 팥물 7컵을 부어 주십시오.
6. 새알심과 팥물을 넣은 뒤 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
7. 다이얼을 돌려 요리 메뉴의 팥죽을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.

※ 팥알의 씹힘을 원하시면 기호에 따라 팥알을 넣어 주셔도 좋습니다.



울무죽

1인분 - 138Kcal
소요시간 - 3시간

- 재료 : 울무 1컵, 물 5컵, 표고버섯 ½개, 참기름 ½작은술, 소금 약간
- 조리방법

1. 울무는 12시간 동안 불려서 준비해 두십시오.
2. 표고버섯은 잘게 썰어 주십시오.
3. 내솥에 불린 울무와 표고버섯을 넣고 참기름을 넣은 후 섞어 주십시오.
4. 물 5컵을 부어 주십시오.
5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
6. 다이얼을 돌려 요리 메뉴의 울무죽을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
7. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.



해삼죽

1인분 - 228Kcal
소요시간 - 2시간 30분

- 재료 : 멥쌀 1컵, 물 5컵, 불린 해삼 30g, 당근, 양파, 애호박 약간, 참기름 ½큰술, 국간장 1큰술, 소금 약간
- 조리방법

1. 멥쌀은 3시간 동안 불려서 준비해 두십시오.
2. 불린 해삼은 잘게 채 썰어 주십시오.
3. 당근, 양파, 애호박은 잘게 다져 주십시오.
4. 내솥에 불린 멥쌀과 해삼, 채소, 참기름, 국간장을 넣은 후 골고루 섞어 주십시오.
5. 물 5컵을 부어 주십시오.
6. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
7. 다이얼을 돌려 요리 메뉴의 해삼죽을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
8. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.

요리안내



오복죽

1인분 - 134Kcal
소요시간 - 2시간 30분

- 재료 : 쌀 70g, 물 5컵, 팥, 울무, 좁쌀, 녹두, 찹쌀, 흑미, 옥수수, 밀(소맥)각 7g씩, 소금 약간
- 조리방법

 1. 쌀, 팥, 울무, 좁쌀, 녹두, 찹쌀, 흑미, 옥수수, 밀(소맥)을 3~4시간 동안 불려서 준비해 두십시오.
 2. 내솥에 모든 재료를 넣은 후 물 5컵을 부어 주십시오.
 3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 4. 다이얼을 돌려 요리 메뉴의 오복죽을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
 5. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.



찐 고구마

1인분 - 179Kcal
소요시간 - 35분

- 재료 : 고구마 3개
- 조리방법

 1. 내솥에 2컵의 물을 부어 주십시오.
 2. 찜판을 내솥에 넣고 그 위에 잘 씻은 고구마를 올려 놓아 주십시오.
 3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 4. 다이얼을 돌려 요리 메뉴의 찐 고구마를 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
 5. 요리가 완료되면 고구마가 뜨거우므로 주의하십시오.

※ 큰 고구마(150g이상)는 반으로 잘라서 조리하십시오.

※ 시판 찜판 별도 구입



찐 감자

1인분 - 134Kcal
소요시간 - 45분

- 재료 : 감자 (200g이하) 3개
- 조리방법

 1. 내솥에 2컵의 물을 부어 주십시오.
 2. 찜판을 내솥에 넣고 그 위에 잘 씻은 감자를 올려 놓아 주십시오.
 3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 4. 다이얼을 돌려 요리 메뉴의 찐 감자를 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
 5. 요리가 완료되면 감자가 뜨거우므로 주의하십시오.

※ 시판 찜판 별도 구입



찐 옥수수

1인분 - 26Kcal
소요시간 - 40분

- 재료 : 옥수수 2개
- 조리방법

 1. 내솥에 2컵의 물을 부어 주십시오.
 2. 찜판을 내솥에 넣고 그 위에 잘 씻은 옥수수를 올려 놓아 주십시오.
 3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 4. 다이얼을 돌려 요리 메뉴의 찐 옥수수를 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
 5. 요리가 완료되면 옥수수가 뜨거우므로 주의하십시오.

※ 시판 찜판 별도 구입



찐 밤

1인분 - 27Kcal
소요시간 - 30분

- 재료 : 밤 30개
- 조리방법

 1. 내솥에 2컵의 물을 부어 주십시오.
 2. 찜판을 내솥에 넣고 그 위에 밤을 올려 놓아 주십시오. (밤은 터짐 방지를 위해 껍질을 일부 벗기고 찜판에 놓아 주십시오.)
 3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 4. 다이얼을 돌려 요리 메뉴의 찐 밤을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
 5. 요리가 완료되면 밤이 뜨거우므로 주의하십시오.

※ 시판 찜판 별도 구입



삶은 계란

1인분 - 72Kcal
소요시간 - 20분

- 재료 : 달걀 5개, 물 2컵, 식초 1~2방울
- 조리방법

 1. 내솥에 달걀과 물, 식초를 넣어 주십시오.
 2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 3. 다이얼을 돌려 요리 메뉴의 삶은 계란을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.

사용하기



구운 계란

1인분 - 68Kcal
소요시간 - 1시간 30분

- 재료 : 달걀 5개, 물 1컵, 식초 1~2방울
 - 조리방법
1. 내솥에 달걀과 물, 식초를 넣어 주십시오.
 2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 3. 다이얼을 돌려 요리 메뉴의 구운 계란을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.



떡볶이

1인분 - 304Kcal
소요시간 - 20분

- 재료 : 가래떡(말랑한 것) 300g, 어묵 3장, 양파 1개, 대파 1개, 당근 60g
 - 양념장 : 고추장 3큰술, 물엿, 설탕 1½큰술씩, 깨소금, 간장 ½큰술씩, 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 양념을 넣고 양념장을 따로 만들어 주십시오.
 4. 내솥에 손질한 재료와 양념장, 멸치 다시마 육수를 넣어 주십시오.
 5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 6. 다이얼을 돌려 요리 메뉴의 떡볶이를 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.



약밥

1인분 - 466Kcal
소요시간 - 40분

- 재료 : 찰쌀 4컵, 건포도 60g, 밤 15개, 대추 10개, 잣 1큰술, 흑설탕 100g, 진간장 1큰술, 참기름 2큰술, 소금 약간, 계피가루 ½ 작은술, 물2컵
 - 조리방법
1. 찰쌀을 깨끗이 씻어서 2시간 이상 충분히 물에 불려 두십시오.
 2. 밤과 대추는 껍질과 씨를 제거하여 적당한 크기로 잘라서 준비해 두십시오.
 3. 미리 불려놓은 찰쌀에 흑설탕, 참기름, 진간장, 계피가루, 소금 약간을 넣은 후 골고루 섞어 주십시오.
 4. 3과 모든 재료를 내솥에 넣고 물 3컵을 부은 후 한번 더 골고루 섞어 주십시오.
 5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 6. 다이얼을 돌려 요리 메뉴의 약밥을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.



밥피자

1인분 - 245Kcal
소요시간 - 20분

- 도우재료 : 밥 200g
 - 토핑재료 : 슬라이스 햄 4장, 양송이버섯 4개, 캔 옥수수 4큰술, 크림치즈 2개, 피자치즈 80g, 피자소스 5큰술
 - 조리방법
1. 양송이버섯을 껍질을 제거한 후 모양을 살려 썰어두고, 크림치즈는 길이대로 찢어 준비해 두십시오.
 2. 슬라이스 햄은 네모모양으로 잘라두고, 캔 옥수수는 물기를 제거해 두십시오.
 3. 밥은 내솥 바닥에 편편하게 깔아 주십시오.
 4. 밥 위에 피자소스를 손가락으로 편편하게 발라주고, 그 위에 손질한 재료를 골고루 얹어 주십시오.
 5. 4에 피자치즈를 올린 후 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 6. 다이얼을 돌려 요리 메뉴의 밥피자를 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.



단호박스프

1인분 - 140Kcal
소요시간 - 20분

- 재료 : 단호박 150g, 빵가루 1½큰술, 물 100ml, 소금 약간, 우유 1작은술
 - 조리방법
1. 단호박은 노랑계 잘 익은 것으로 골라 껍질을 벗기고 씨를 제거한 후 얇게 썰어 물에 행궈 주십시오.
 2. 내솥에 손질한 단호박과 빵가루, 물을 넣어 주십시오.
 3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 4. 다이얼을 돌려 요리 메뉴의 단호박스프를 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
 5. 요리가 완료되면 나무주걱으로 으개어 뜨거울 때 우유를 섞어 주시고, 기호에 따라 소금을 넣어 주십시오.



생크림 케이크

1인분 - 177Kcal
소요시간 - 40분

- 재료 : 밀가루(박력분) 1컵, 달걀 2개, 버터 ½큰술, 우유 ½큰술, 바닐라향 약간, 설탕 1큰술, 소금 약간
 - 휘핑크림 : 생크림 100ml, 설탕 1큰술
 - 과일 : 체리 1개, 딸기 3개, 밀감 통조림 ¼통, 키위 1개
 - 조리방법
1. 밀가루에 소금을 넣고 체에 내려 주십시오.
 2. 달걀 흰자와 노른자를 분리해 두십시오.
 3. 흰자를 그릇에 넣고 일정한 방향으로 저어 거품을 내다가 커다란 거품이 일면 설탕을 여러 번에 나누어 넣고, 그릇을 뒤집었을 때 흘러내릴지 않을 정도까지 거품을 저어 주십시오.
 4. 3에 노른자를 조금씩 넣으면서 계속 저어주시고, 바닐라향을 조금 넣어 주십시오.
 5. 4가 크림상태가 되면 밀가루를 넣고 날 밀가루가 보이지 않게 살살 섞어 주십시오.
 6. 우유와 중탕한 버터를 섞고 5의 반죽에 넣어 주십시오.
 7. 내솥의 밑면, 옆면에 버터를 얇게 바른 후 케이크 반죽을 내솥에 부어 주십시오.
 8. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 9. 다이얼을 돌려 요리 메뉴의 생크림케이크를 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
 10. 취사가 완료된 카스텔라를 식혀 주십시오.
 11. 그릇에 휘핑크림을 붓고, 되다고 여겨지도록 충분히 거품을 낸 뒤에 슈가파우더를 넣어 주십시오. (슈가파우더는 설탕을 커피에 갈아주시면 됩니다.)
 12. 식히 카스텔라에 생크림을 고르게 펴 발라 주십시오.
 13. 준비된 여러가지 과일로 장식해 주십시오.

요리안내



버터 초콜릿 케이크

1인분 - 212Kcal
소요시간 - 45분

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

 1. 버터를 실온에 두어 말랑해지면 동근 그릇에 담고 설탕과 섞어 두십시오.
 2. 1에 달걀을 넣고 거품기로 부드러워지도록 섞어 주십시오.
 3. 2에 핫케이크 가루를 넣고 주걱으로 섞어 주십시오.
 4. 3에 초콜릿을 넣고 섞은 후 내솥에 녹인 버터를 바른 후 반죽을 넣고 편편하게 해 주십시오.
 5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 6. 다이얼을 돌려 요리 메뉴의 버터초콜릿케이크를 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.



고구마사과죽

1인분 - 92Kcal
소요시간 - 20분

- 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. 다이얼을 돌려 요리 메뉴의 고구마사과죽을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
 5. 요리가 완료되면 나무주걱으로 곱게 으개서 꿀을 조금 넣어 섞어 주십시오..



감자당근죽

1인분 - 110Kcal
소요시간 - 20분

- 재료 : 쌀 ½컵, 감자 2개, 당근 50g, 물 3컵
- 조리방법

 1. 쌀은 깨끗이 씻어 체에 받치고, 감자와 당근은 껍질을 벗겨 잘게 썰어 주십시오.
 2. 내솥에 준비한 재료와 물을 넣어 주십시오.
 3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 4. 다이얼을 돌려 요리 메뉴의 감자당근죽을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
 5. 요리가 완료되면 믹서에 곱게 갈아 주십시오.



채소 쌀미음

1인분 - 45Kcal
소요시간 - 20분

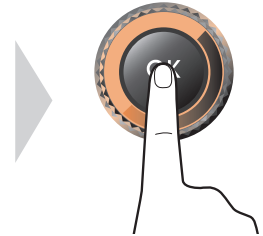
- 재료 : 쌀 ½컵, 브로콜리 30g, 물 ½컵, 소금 약간
- 조리방법

 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. 다이얼을 돌려 요리 메뉴의 채소 쌀미음을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
 4. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.

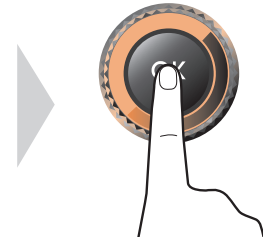
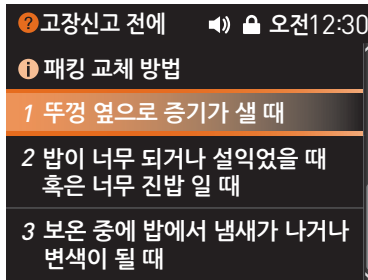
고장신고 전에

고장신고 전에

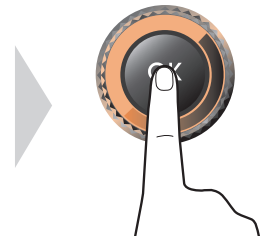
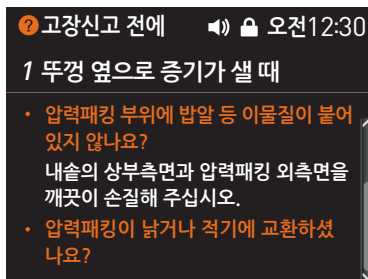
- ① 대기상태에서 고장신고 전에 선택 후 [확인] 버튼을 누르시면 고장신고전에 모드로 진입합니다.



- ② 원하시는 현상을 다이얼을 이용하여 선택하신 후 [확인]버튼을 누르시면 조치사항으로 넘어가 집니다.



- ③ 조치사항을 확인하신 후 [확인]버튼을 누르시면 고장신고전에 모드로 돌아갑니다.



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 서비스 센터의 도움 없이도 간단한 문제는 해결할 수 있습니다. 아래의 항목에 대해 점검하시고도 문제가 해결이 안 되면 서비스 센터로 문의해 주십시오.

현상	확인해주세요.	조치방법
1. 가끔 취사가 안된다. 시간이 오래 걸린다.	전원플러그가 빠져 있지 않았나요? 취사 중에 정전이 되지 않았나요? 취사 중 취소 버튼을 누르거나 다른조작은 하지 않았나요?	전원플러그를 확실히 꽂아 주십시오. 장시간 정전시에는 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 붙어있지는 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.) 패킹의 수명은 약 12개월이므로 1년에 한 번씩 교체하는 것이 좋습니다.
5. E-3 표시가 나타날때	압력 조절 노즐이 막혀 내부 압력이 높을 때 나타나거나, 내부 온도가 너무 높을 때 나타납니다.	서비스 센터로 문의하십시오.
6. 예약이 안될 때	예약이 가능한 메뉴입니까?	예약 가능 메뉴인지 확인하십시오. (21페이지 참조)

현상	확인해주세요.	조치방법
7. 13시간 표시가 나타날 때	예약취사를 13시간이 초과하도록 설정하지 않았습니까?	자동으로 13시간으로 예약시간이 조정되어 예약취사가 시작됩니다.
8. E r4, E r5, E r6, E r8 표시가 나타날 때	온도감지기에 이상이 있을 때 나타납니다.	서비스 센터로 문의하십시오.
9. 밥의 밑면에 누런 빛깔이 나타날 때	밥 특유의 향기와 맛을 내는 현상 (멜라노이징 현상)으로 맛있는 밥이 되도록 설계되어 있기 때문입니다. 백미 메뉴에서 밥맛 조절 기능으로 가열온도를 2°C~4°C로 선택하지 않았습니까?	밥맛 조절 기능에서 가열온도를 -2°C 또는 0°C로 선택하여 주십시오. (16, 17페이지 참조)
10. 취사나 보온 시 이상한 소음이 날때	취사시 바람부는 소리("붕")가 나지 않습니까? 취사 및 보온 중 "찌"하는 소리가 납니까?	내부 부품의 열을 식혀주기 위해 송풍모터가 돌아가는 소리입니다. 정상입니다. 취사 및 보온 중 "찌"하는 소리는 H압력밥솥이 동작할 때 나는 소리입니다. 정상입니다.
11. 보온 중에 밥에서 냄새가 나거나 변색이 될 때	12시간 이상 보온하지 않았나요? 장시간 예약취사한 밥을 보온하지 않았나요? 요리 기능을 사용하지 않았나요? 압력패킹을 자주 세척하셨나요?	12시간 이상 보온하지 마십시오. (23~25 페이지 참조) 장시간 예약취사한 밥은 가능한 보온하지 마십시오. (13페이지 참조)
12. 버튼 입력시 '내솥이 들어있지 않습니다. 내솥을 넣어 주세요.' 문구 표시가 나타날 때	내솥이 제품에 들어 있습니까? 110V용(전원)에 사용하지 않았습니까?	내솥이 들어 있지 않은 상태에서는 취사, 예약취사, 보온이 되지 않습니다. 내솥을 넣어 주십시오. 본 제품은 220V전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.
13. 밥이 내솥에 황갈색으로 눌어 붙어 있을 때	쌀은 충분히 씻었나요? 자동온도센서 표면에 이물질이 있지 않습니까?	쌀을 항상 깨끗이 씻어 주십시오. 자동온도센서 표면의 이물질을 제거해 주십시오.
14. 콩(잡곡)이 설 익을 때	콩(잡곡)이 너무 마르지 않았습니까?	콩(잡곡)을 불리거나 삶아서 취사를 하십시오.
15. 버튼이 동작되지 않을 때	버튼이 작동되지 않습니까?	버튼의 중앙부를 정확히 접촉하십시오. 나무나 플라스틱 등으로 버튼을 누르면 동작이 되지 않습니다.

※ A/S 고객센터 : 1577-2797

소비자 피해보상 안내 (제품보증기간 : 구입일로부터 1년 이내)

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

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

유상서비스 (고객의 비용부담에 대하여)

서비스 신청 시 다음과 같은 경우는 무상서비스 기간내라도 유상처리 됩니다.

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

폐 가전제품 처리방법

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

신규제품 구입시

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



단순 폐기시

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



제 품 보 증 서

제품명	IH 전기압력보온밥솥		
모델명			
SER. NO.			
구입일자	년	월	일
고객성명	TEL.		

보증
기간
1년

- 정상적인 사용중 제품 제조상의 결함으로 하자가 발생한 고장에 대해서는 보증기간에 한해 무상으로 교환하여 드립니다.
- 만일 고장인 경우는 A/S 고객 센터로 연락해 주십시오.
- 다음의 경우는 보증기간 중이라도 유상으로 수리해 드립니다.
 - ▶ 사용상의 부주의 또는 부당한 수리와 개조에 의한 고장
 - ▶ 사용설명서에 명시된 사항의 불이행에 따른 고장
- 보증 기간 경과 후 수리 : 유상수리가 가능합니다.
- 수리를 요할 때는 구입일자가 기재된 보증서를 꼭 제시하십시오.
- 본 보증서는 국내에서만 적용됩니다.
(This warranty is valid only in Korea.)
- 보증서는 재발행하지 않으므로 소중히 보관하십시오.
- 에너지소비효율등급라벨 또는 에너지소비효율라벨에 명기된 에너지비용 표시사항과 실제 에너지비용은 소비자가 실제 사용하는 에너지사용량, 에너지사용시간 또는 전기요금 인상 등 에너지가격 변동에 따라 달라질 수 있음



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

(주)쿠첸

충청남도 천안시 서북구 공단로 78-65 (성성동)

A/S 고객 센터



전국 어디서나
(지역번호 없이)

방문 A/S 가능(일부 도서 산간 지역 제외)

1577-2797

평일 09:00~18:00까지/토요일 09:00~15:00까지 (단, 공휴일 제외)

온라인 인터넷 서비스 : <http://www.cuchen.com>

제품 사용중 고장으로 인한 서비스가 필요하시면 연락하십시오.
언제나 친절하고 빠르고 정확한 서비스를 제공합니다.

애프터 서비스를 받으시려면...

- 품질보증: 보증기간은 구입일로부터 1년입니다.
- 수리용 성능부품의 최저 보유기간: 쿠첸의 수리용 성능부품(기능 유지의 목적에 필요한 부품)의 최저 보유기간은 제조가 끝난 후 6년으로 합니다.
- 서비스에 관한 사항은 서비스 센터에 문의하시면 신속히 해결하여 드리겠습니다.

- 쿠첸 순정품이 아닌 부품을 사용하였을 경우 발생한 문제는 책임질 수 없습니다.
- 제품 사양은 성능 향상을 위해 사전 예고없이 변경될 수 있으며 실제와 약간 다를 수 있습니다.



Memo

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

Memo

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

烹饪指南



黄油巧克力蛋糕

1人份量=212Kcal

所需时间=45分

- 材料：黄油200g、糖90g、鸡蛋3个、烤饼蛋糕粉110g、巧克力70g
- 用户说明书语句
- 1. 待黄油在室温下变软后装入圆碗加糖拌匀。
- 2. 在1的内容物中打入鸡蛋，用起泡器搅匀至柔和起泡。
- 3. 在2的内容物中放入烤饼蛋糕粉，然后用饭勺拌匀。
- 4. 在3中放入巧克力拌匀，然后在内锅上涂抹融化的黄油，再平铺和好的蛋糕面。
- 5. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
- 6. 请转动旋钮选择烹饪菜单的黄油巧克力蛋糕后按下煮饭/快速按钮。



红薯苹果粥

1人份量=92Kcal

所需时间=20分

- 材料：红薯100g、苹果100g、水50ml
- 用户说明书语句
- 1. 将苹果和红薯去皮切成细条。
- 2. 将1和50ml水放入内锅。
- 3. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
- 4. 请转动旋钮选择烹饪菜单的红薯苹果粥后按下煮饭/快速按钮。
- 5. 煮饭结束后用木制饭勺均匀捣碎，略加蜂蜜拌匀。



马铃薯胡萝卜粥

1人份量=110Kcal

所需时间=20分

- 材料：大米 $\frac{1}{2}$ 杯、马铃薯2个、胡萝卜50g、水3杯
- 用户说明书语句
- 1. 请将米洗净后放入筛网，将马铃薯和胡萝卜去皮切丝。
- 2. 请将准备好的材料和水放入内锅。
- 3. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
- 4. 请转动旋钮选择烹饪菜单的马铃薯胡萝卜粥后按下煮饭/快速按钮。
- 5. 烹饪结束后请用搅拌机磨碎。



蔬菜米汤

1人份量=45Kcal

所需时间=20分

- 材料：大米 $\frac{2}{3}$ 杯、西兰花30g、水1 $\frac{1}{2}$ 杯、食盐少许
- 用户说明书语句
- 1. 将大米洗净后泡30分钟左右，将泡好的大米、水和西兰花放入搅拌机搅碎备用。
- 2. 请在内锅中放入准备好的材料，然后将内锅放入电饭煲并盖紧锅盖。
- 3. 请转动旋钮选择烹饪菜单的蔬菜米汤后按下煮饭/快速按钮。
- 4. 请在煮饭结束后根据个人口味加入适量的盐轻搅。

使用



烤鸡蛋

1人份量=68Kcal
所需时间=1小时30分

- 材料：鸡蛋5个、水 $\frac{1}{2}$ 杯
- 用户说明书语句
- 1. 在内锅中放入鸡蛋、水和醋。
- 2. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
- 3. 请转动旋钮选择烹饪菜单的烤鸡蛋后按下煮饭/快速按钮。



炒年糕

1人份量=304Kcal
所需时间=20分

- 材料：条型打糕(软打糕)300g、鱼糕3张、洋葱 $\frac{1}{2}$ 个、大葱 $\frac{1}{2}$ 根、胡萝卜60g
- 调味酱：辣椒酱3大匙、糖稀和糖各 $1\frac{1}{2}$ 大匙、芝麻盐和酱油各 $\frac{1}{2}$ 大匙、鳀鱼海带汤水100ml
- 用户说明书语句
- 1. 用流动的水洗净条型打糕并切成适口大小。
- 2. 鱼糕四等分，胡萝卜、洋葱切丝，大葱斜切备用。
- 3. 请放入适量的调料，另外制作调味酱备用。
- 4. 请在内锅中放入准备好的材料、酱料和鳀鱼海带汤水。
- 5. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
- 6. 请转动旋钮选择烹饪菜单的炒年糕后按下煮饭/快速按钮。



甑糕

1人份量=466Kcal
所需时间=40分

- 材料：糯米4杯、葡萄干60g、板栗15个、大枣10个、松子1大匙、红糖100g、浓汁酱油1大匙、香油2大匙、食盐少许、桂皮粉 $\frac{1}{2}$ 小匙、水2杯
- 用户说明书语句
- 1. 糯米洗净后在水中浸泡2小时以上。
- 2. 请将板栗去皮、大枣去核后切成适当大小备用。
- 3. 请将泡好的糯米加红糖、香油、浓汁酱油、桂皮粉、食盐少许后搅匀。
- 4. 将3项的所有材料放入内锅，添加两杯水，然后再次搅匀。
- 5. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
- 6. 请转动旋钮选择烹饪菜单的甑糕后按下煮饭/快速按钮。



米饭比萨

1人份量=245Kcal
所需时间=20分

- 面饼材料：米饭200g
- 馅料材料：火腿片4片、洋葱菇4个、玉米罐头4大匙、蟹肉条2个、比萨饼用奶酪80g、比萨饼酱料5大匙
- 用户说明书语句
- 1. 将洋葱菇去皮沿蘑菇特有的形状切好备用。蟹肉条保持原本长度撕好备用。
- 2. 将火腿片切成方形，控去玉米罐头的的水分。
- 3. 将米饭平铺于内锅底。
- 4. 用汤匙在米饭上平铺般地涂抹比萨饼酱料，然后均匀放上准备好的材料。
- 5. 请将比萨饼用奶酪放在4的内容物上面，然后将内锅放入电饭煲并盖紧锅盖。
- 6. 请转动旋钮选择烹饪菜单的米饭比萨后按下煮饭/快速按钮。



南瓜汤

1人份量=140Kcal
所需时间=20分

- 材料：南瓜150g、面包粉 $1\frac{1}{2}$ 大匙、水100ml、食盐少许、牛奶1小匙
- 用户说明书语句
- 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后盖上锅盖。
- 4. 请转动旋钮选择烹饪菜单的南瓜汤后按下煮饭/快速按钮。
- 5. 烹饪完毕后用木制饭勺捣碎，趁热加牛奶搅拌均匀。



鲜奶油蛋糕

1人份量=177Kcal
所需时间=40分

- 材料：面粉(薄力粉) $\frac{2}{3}$ 杯、鸡蛋2个、黄油 $\frac{1}{2}$ 大匙、牛奶 $\frac{1}{2}$ 大匙、香草香料少许、糖 $\frac{1}{3}$ 杯、食盐少许
- 淡奶油：鲜奶油100ml、糖 $\frac{1}{3}$ 杯
- 水果：樱桃1个、草莓3个、蜜橘罐头 $\frac{1}{4}$ 罐、猕猴桃1个
- 用户说明书语句
- 1. 在面粉内加盐并用筛网过滤。
- 2. 将鸡蛋的蛋清和蛋黄分开备用。
- 3. 蛋清盛入碗中沿一定方向搅拌起沫，起较大泡沫后分数次加糖，继续搅拌至倒置时碗内的蛋清亦不会流出的程度。
- 4. 在3的内容物中加少量蛋黄继续搅拌，然后加少许香草香料。
- 5. 4的内容物呈奶油状后加入面粉，充分搅拌直至生面粉完全消失为止。
- 6. 在牛奶中加入热黄油，然后添加5的内容物。
- 7. 在内锅底和侧面略微涂抹一层黄油，然后倒入和好的蛋糕面。
- 8. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
- 9. 请转动旋钮选择烹饪菜单的鲜奶油蛋糕后按下煮饭/快速按钮。
- 10. 待蒸制完毕的蛋糕凉透。
- 11. 在盘中倒入淡奶油，搅拌至可以挤花后加入糖粉。(将糖放入切割器搅碎制成糖粉。)
- 12. 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。

烹饪指南



五福粥

1人份量=134Kcal
所需时间=2小时30分

- 材料：大米70g、水5杯、红豆、薏米、小米、绿豆、糯米、黑米、玉米、小麦各7g、食盐少许
- 用户说明书语句
 1. 大米、红豆、薏米、小米、绿豆、糯米、黑米、玉米和小麦浸泡3~4个小时备用。
 2. 在内锅中放入所有材料后加5杯水。
 3. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
 4. 请转动旋钮选择烹饪菜单的五福粥后按下煮饭/快速按钮。
 5. 请在煮饭结束后根据个人口味加入适量的盐轻搅。



蒸红薯

1人份量=179Kcal
所需时间=35分

- 材料：红薯3个
- 用户说明书语句
 1. 在内锅中倒入两杯水。
 2. 将蒸架放入内锅，再放入洗净的红薯。
 3. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
 4. 请转动旋钮选择烹饪菜单的蒸红薯后按下煮饭/快速按钮。
 5. 烹饪完毕后红薯较烫，敬请注意。
※ 请将大红薯(150g以上)切半烹饪。
※ 蒸架请自配



蒸马铃薯

1人份量=134Kcal
所需时间=45分

- 材料：马铃薯(200g以下)3个
- 用户说明书语句
 1. 在内锅中倒入两杯水。
 2. 将蒸架放入内锅，再放入洗净的马铃薯。
 3. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
 4. 请转动旋钮选择烹饪菜单的蒸马铃薯后按下煮饭/快速按钮。
 5. 烹饪完毕后马铃薯较烫，敬请注意。
※ 蒸架请自配



蒸玉米

1人份量=26Kcal
所需时间=40分

- 材料：玉米2个
- 用户说明书语句
 1. 在内锅中倒入两杯水。
 2. 将蒸架放入内锅，再放入洗净的玉米。
 3. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
 4. 请转动旋钮选择烹饪菜单的蒸玉米后按下煮饭/快速按钮。
 5. 烹饪结束后玉米较烫，敬请注意。
※ 蒸架请自配



蒸板栗

1人份量=27Kcal
所需时间=30分

- 材料：板栗30个
- 用户说明书语句
 1. 在内锅中倒入两杯水。
 2. 将蒸架放入内锅，然后放上板栗。(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后盖上锅盖。
 4. 请转动旋钮选择烹饪菜单的蒸板栗后按下煮饭/快速按钮。
 5. 烹饪完毕后板栗较烫，敬请注意。
※ 蒸架请自配



煮鸡蛋

1人份量=72Kcal
所需时间=20分

- 材料：鸡蛋5个、水2杯、醋一两滴
- 用户说明书语句
 1. 在内锅中放入鸡蛋、水和醋。
 2. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
 3. 请转动旋钮选择烹饪菜单的煮鸡蛋后按下煮饭/快速按钮。



白米粥

1人份量=213Kcal
所需时间=2小时

- 材料：大米1杯、水6杯
- 用户说明书语句
- 1. 将洗净的大米放入内锅，然后添加6杯水。
- 2. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
- 3. 请转动旋钮选择烹饪菜单的白米粥后按下煮饭/快速按钮。



鲍鱼粥

1人份量=576Kcal
所需时间=2小时

- 材料：大米1杯、香油1大匙、鲍鱼1个、水6杯、食盐少许
- 用户说明书语句
- 1. 洗净大米后浸泡备用。
- 2. 用刷子刷洗鲍鱼，剥除内脏后切成细条备用。
- 3. 请在内锅中加6杯水、大米和鲍鱼，然后放入香油搅匀。
- 4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
- 5. 请转动旋钮选择烹饪菜单的鲍鱼粥后按下煮饭/快速按钮。
- 6. 请在煮饭结束后根据个人口味加入适量的盐轻搅。



松子粥

1人份量=271Kcal
所需时间=2小时

- 材料：大米1杯、松子 $\frac{1}{2}$ 杯、水 $6\frac{1}{2}$ 杯、食盐少许
- 用户说明书语句
- 1. 洗净大米和松子。
- 2. 将大米放入筛网，松子用搅拌机搅碎备用。
- 3. 放入大米和搅碎的松子，添加 $6\frac{1}{2}$ 杯水。
- 4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
- 5. 请转动旋钮选择烹饪菜单的松子粥后按下煮饭/快速按钮。
- 6. 请在煮饭结束后根据个人口味加入适量的盐轻搅。



红豆粥

1人份量=269Kcal
所需时间=2小时

- 材料：大米1杯、红豆 $\frac{1}{3}$ 杯、糯米粉1杯、红豆水7杯
- 用户说明书语句
- 1. 将大米洗净后放入水中浸泡三十分钟以上备用。
- 2. 用大火煮制红豆，倒掉第一遍红豆水后继续添水煮制，此时使用小火煮至红豆裂口为止。
- 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，然后加凉水和面制成丸状。
- 5. 将泡好的大米放入内锅后加7杯小豆水。
- 6. 请放入小丸子和小豆水，然后将内锅放入电饭煲并盖上锅盖。
- 7. 请转动旋钮选择烹饪菜单的红豆粥后按下煮饭/快速按钮。

※ 如喜欢有咀嚼感的红豆粒，请根据个人口味加入红豆粒。



薏米粥

1人份量=138Kcal
所需时间=3小时

- 材料：薏米1杯、水5杯、香菇 $\frac{1}{2}$ 个、香油 $\frac{1}{2}$ 小匙、食盐少许
- 用户说明书语句
- 1. 薏米浸泡12个小时备用。
- 2. 香菇切丝。
- 3. 在内锅中放入泡好的薏米和香菇，添加香油后搅拌均匀。
- 4. 添5杯水。
- 5. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
- 6. 请转动旋钮选择烹饪菜单的薏米粥后按下煮饭/快速按钮。
- 7. 请在煮饭结束后根据个人口味加入适量的盐轻搅。



海参粥

1人份量=228Kcal
所需时间=2小时30分

- 材料：泡好的粳米1杯、水5杯、泡好的海参30g、胡萝卜、洋葱、小南瓜少许、香油 $\frac{1}{2}$ 大匙、汤酱油1大匙、食盐少许
- 用户说明书语句
- 1. 粳米浸泡3个小时备用。
- 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粳米和海参、蔬菜、香油、汤酱油并搅拌均匀。
- 5. 添5杯水。
- 6. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
- 7. 请转动旋钮选择烹饪菜单的海参粥后按下煮饭/快速按钮。
- 8. 请在煮饭结束后根据个人口味加入适量的盐轻搅。

烹饪指南



清蒸花蟹

1人份量=255Kcal
所需时间=30分

- 材料：花蟹1只、牛肉50g、豆腐 $\frac{1}{2}$ 块、青/红辣椒各半个、鸡蛋黄半个、面粉少许
- 用户说明书语句
- 1. 抓住蟹身充分洗净，然后剥下蟹身待用。
- 2. 剔出蟹身里的蟹肉制成蟹肉末。
- 3. 将牛肉和豆腐切末并与蟹肉末搅拌均匀。
- 4. 青红辣椒切丝后与捣碎的蛋黄拌匀。
- 5. 在蟹壳中撒入面粉，然后用3的内容物填实，再均匀涂抹4的内容物。
- 6. 在内锅中加两杯水，放入蒸架，再放入填满各种材料的花蟹。
- 7. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
- 8. 请转动旋钮选择烹饪菜单的清蒸花蟹后按下煮饭/快速按钮。

※ 蒸架请自配



蒸豆腐

1人份量=194Kcal
所需时间=20分

- 材料：豆腐 $1\frac{1}{2}$ 块、食盐少许
- 调味酱：辣椒粉1大匙、蒜末1大匙、葱1根、香油少许、芝麻盐少许、辣椒丝少许、浓汁酱油3大匙
- 用户说明书语句
- 1. 豆腐切半后切成厚1cm的大小，撒盐除去水分。
- 2. 葱切成细丝后与蒜末、浓汁酱油、辣椒粉、芝麻盐、香油和辣椒丝拌匀，做成调味酱备用。
- 3. 在内锅中加两杯水，放入蒸架，再均匀放入切好的豆腐。
- 4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
- 5. 请转动旋钮选择烹饪菜单的蒸豆腐后按下煮饭/快速按钮。
- 6. 烹饪完毕后取出豆腐，均匀撒上调味酱。

※ 蒸架请自配



清蒸鲜鱼

1人份量=515Kcal
所需时间=25分

- 材料：大黄花鱼1条
- 调味酱：酱油3大匙、辣椒粉1大匙、蒜末 $\frac{1}{2}$ 大匙、葱末1大匙、料酒2大匙、水10大匙、糖1小匙
- 用户说明书语句
- 1. 将黄花鱼洗净处理好，然后在鱼背上以2cm的间距切口。
- 2. 制作调味酱。
- 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后盖上锅盖。
- 5. 请转动旋钮选择烹饪菜单的清蒸鲜鱼后按下煮饭/快速按钮。



红烧鱿鱼

1人份量=126Kcal
所需时间=25分

- 材料：鱿鱼1只、菠菜35g、胡萝卜35g、鸡蛋1个、食盐少许、香油少许、面粉少许
- 调味酱：辣椒酱1大匙、酱油1大匙、糖 $\frac{1}{2}$ 大匙、清酒 $\frac{1}{2}$ 大匙、香油 $\frac{1}{2}$ 小匙、辣椒粉 $\frac{1}{2}$ 小匙
- 用户说明书语句
- 1. 鱿鱼切半清除内脏后去皮洗净，沿鱿鱼内侧切出横竖刀口。
- 2. 在沸水中加入少许食盐，将切口的鱿鱼躯干部位略焯一下，处理好的鱿鱼头也略焯一下备用。
- 3. 摘好洗净的菠菜加盐焯一下，然后用凉水冲洗并擦出水分，胡萝卜切成粗丝在沸水中焯一下再用食盐和香油拌好。
- 4. 在鸡蛋中加盐充分搅拌，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，最后用串扦固定。
- 6. 在内锅中放入卷好的鱿鱼、调味酱和半杯水。
- 7. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
- 8. 请转动旋钮选择烹饪菜单的红烧鱿鱼后按下煮饭/快速按钮。

6



蒸茄子

1人份量=126Kcal
所需时间=15分

- 材料：茄子1个
- 调味酱：浓汁酱油2大匙、红辣椒1个、青辣椒1个、辣椒粉 $\frac{1}{2}$ 大匙、醋1大匙、芝麻盐少许、葱 $\frac{1}{2}$ 根、大蒜4瓣、糖2小匙
- 用户说明书语句
- 1. 茄子切成4cm的小段，再竖起茄子段切十字刀口。
- 2. 请将红辣椒、青辣椒切丝，葱、大蒜切泥后放入浓酱油、芝麻盐、辣椒面、糖、醋制作酱料。
- 3. 请在内锅中加两杯水，放入蒸架，然后均匀放入切好的茄子。
- 4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
- 5. 请转动旋钮选择烹饪菜单的蒸茄子后按下煮饭/快速按钮。
- 6. 烹饪完毕后在茄子上均匀放上准备好的酱料。

※ 蒸架请自配



特米鸡肉粥

1人份量=642Kcal
所需时间=2小时

- 材料：大米1杯、鸡汤3杯、青/红辣椒各1个、食盐少许、水4杯
- 调料：葱末1大匙、蒜末1大匙、酱油2大匙、芝麻盐少许、香油2小匙、胡椒粉少许
- 用户说明书语句
- 1. 将大米洗净后放入水中浸泡一个小时以上备用。
- 2. 请将准备好的鸡充分煮熟，然后撕成适口大小并在上面加材料调味，再撇除鸡汤内的油并用纱布过滤备用。
- 3. 请将青辣椒、红辣椒去籽切丝备用。
- 4. 请将大米、准备好的鸡和辣椒放入内锅，然后加入过滤后的鸡汤和水。
- 5. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
- 6. 请转动旋钮选择烹饪菜单的特米鸡肉粥后按下煮饭/快速按钮。
- 7. 请在煮饭结束后根据个人口味加入适量的盐轻搅。



蒸鸡

1人份量=245Kcal
所需时间=35分

- 材料：1只鸡(约800~900g)、马铃薯50g、胡萝卜50g、食盐少许、胡椒粉少许、姜汁1大匙
- 调味酱：浓汁酱油3大匙、葱末2大匙、蒜末1大匙、糖1大匙、芝麻盐1大匙、香油1大匙、胡椒粉少许
- 用户说明书语句
 1. 请洗净鸡肉并控去水分，切成适口大小后切出刀口加食盐、胡椒和姜汁入味。
 2. 请将胡萝卜和马铃薯切成适口大小备用。
 3. 请在备好的所有材料内加调料拌好，入味三十分钟后放入内锅。
 4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
 5. 请转动旋钮选择烹饪菜单的炖鸡后按下煮饭/快速按钮。



白切肉

1人份量=921Kcal
所需时间=50分

- 材料：猪肉600g、粗葱、姜1块、蒜5瓣、水3杯
- 用户说明书语句
 1. 猪肉剔除肥油后放入内锅，加入切好的粗葱、姜、蒜，再添3杯水。
 2. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
 3. 请转动旋钮选择烹白切肉后按下煮饭/快速按钮。
- ※ 随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。
- ※ 肉块过大时请在2~3处切深刀口。



蒸饺

1人份量=524Kcal
所需时间=25分

- 材料：饺子20个
- 用户说明书语句
 1. 在内锅中倒入两杯水。
 2. 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后盖上锅盖。
 4. 请转动旋钮选择烹饪菜单的蒸饺后按下煮饭/快速按钮。
- ※ 蒸架请自配



番茄鸡蛋羹

1人份量=168Kcal
所需时间=15分

- 材料：番茄 $\frac{1}{2}$ 个、鸡蛋2个、牛奶100g、水3小匙、葱花、食盐少许
- 用户说明书语句
 1. 请将番茄洗净控干水分后切成细条。
 2. 请在圆钵内放入切好的番茄、鸡蛋和食盐后充分搅拌。
 3. 请在2的内容物中加牛奶和水充分搅拌。
 4. 请将3的内容物放入内锅，然后撒上葱花充分搅拌。
 5. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
 6. 请转动旋钮选择番茄鸡蛋羹后按下煮饭/快速按钮。



蒸文蛤

1人份量=172Kcal
所需时间=35分

- 材料：文蛤2只、牛肉15g、鸡蛋清 $\frac{1}{2}$ 个、鸡蛋 $\frac{1}{2}$ 个、葱末1小匙、蒜末 $\frac{1}{2}$ 小匙、食盐、胡椒粉少许
- 用户说明书语句
 1. 将牛肉切成细末。
 2. 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. 将切成细末的牛肉和文蛤肉放入碗内，添加适量葱末、蒜末、食盐和胡椒粉调味拌匀。
 4. 共可放入四个贝壳，每个贝壳放入 $\frac{1}{2}$ 左右调味的材料，压实盛满。
 5. 蒸至材料产生筋道，在文蛤肉上面均匀涂抹鸡蛋清，保持其不变形。
 6. 在内锅中放入两杯水，然后放入蒸架。
 7. 在蒸架上面放入准备好的文蛤。
 8. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
 9. 请转动旋钮选择烹饪菜单的蒸文蛤后按下煮饭/快速按钮。
 10. 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。



蒸小南瓜

1人份量=38Kcal
所需时间=15分

- 材料：小南瓜 $\frac{1}{2}$ 个
- 调味酱：浓汁酱油1大匙、葱末1大匙、香油 $\frac{1}{2}$ 大匙、辣椒粉 $\frac{1}{2}$ 大匙、辣椒丝少许、糖1小匙、蒜末1大匙、芝麻盐 $\frac{1}{2}$ 大匙
- 用户说明书语句
 1. 将南瓜切成厚1cm的圆形。
 2. 将葱末、蒜末、浓汁酱油、辣椒丝、辣椒粉、香油、芝麻盐和糖搅拌均匀制作调味酱。
 3. 在内锅中加两杯水，放入蒸架，再放入切好的南瓜，最后均匀撒上2项的调味酱。
 4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
 5. 请转动旋钮选择烹饪菜单的蒸小南瓜后按下煮饭/快速按钮。
- ※ 蒸架请自配

烹饪指南



嫩芽饭

1人份量=345Kcal
所需时间=50分

- 材料：糙米2杯、嫩芽蔬菜各少许
- 微辣辣椒酱：辣椒酱 $\frac{1}{2}$ 杯、牛肉(末状)40g、香油1大匙、蜂蜜1大匙、糖1大匙、水 $\frac{1}{3}$ 杯
- 用户说明书语句
- 1. 将洗净的糙米放入内锅，添水至健康糙米水量刻度2的位置。
- 2. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
- 3. 请转动旋钮选择煮饭菜单的嫩芽饭后按下煮饭/快速按钮。
- 4. 在小锅内放入香油，倒入牛肉末微炒，然后加入辣椒酱和水炒至黏稠，最后放入糖、蜂蜜和香油再炒一会。
- 5. 进入保温状态后将饭拌匀，然后在健康糙米饭上美观地摆放准备好的嫩芽蔬菜。
- 6. 最后放上辣椒酱，避免将嫩芽碰散。



营养石锅饭

1人份量=355Kcal
所需时间=30分

- 材料：大米4杯、豆类(褐豆或黑豆)、水参2根、板栗·枣各4个、银杏12个、松子1大匙、清酒2大匙
 - 调味酱：酱油4大匙、葱末2大匙、蒜末 $\frac{1}{2}$ 大匙、辣椒粉 $\frac{1}{2}$ 小匙、芝麻盐2小匙、香油1小匙
 - 用户说明书语句
 - 1. 请将水参洗净后切掉根部并斜切成细条备用。
 - 2. 请将板栗去皮后二等分，红枣去核后切半备用。
 - 3. 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、板栗和枣搅匀。
 - 4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
 - 5. 请转动旋钮选择煮饭菜单的营养石锅饭后按下煮饭/快速按钮。
 - 6. 请在煮饭结束后放入松子和银杏搅拌均匀，然后盛入碗中，再根据个人口味加入准备好的酱料拌匀食用。
- ※ 随各材料的特点可能产生焦糊现象。
※ 将豆子在温水中泡15分以上。



蘑菇拼盘饭

1人份量=322Kcal
所需时间=40分

- 材料：大米4杯、本菇60g、金针蘑40g、洋香菇4个、杏鲍菇60g、清酒1大匙
- 调味酱：酱油4大匙、辣椒粉 $\frac{1}{2}$ 小匙、芝麻盐2小匙、葱末2大匙、蒜末 $\frac{1}{2}$ 大匙、香油1小匙
- 用户说明书语句
- 1. 洗净本菇和金针蘑后撕成缕状，洋香菇去皮切成厚片。
- 2. 根据杏鲍菇的长度切片，再等份切成适口大小。
- 3. 将洗净的大米放入内锅，添水至白米刻度4，然后添加清酒。
- 4. 请放入准备好的蘑菇，然后将内锅放入电饭煲并盖紧锅盖。
- 5. 请转动旋钮选择煮饭菜单的蘑菇拼盘饭后按下煮饭/快速按钮。
- 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。



金枪鱼蔬菜稀饭

1人份量=206Kcal
所需时间=15分

- 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
- 用户说明书语句
- 1. 撇除金枪鱼肉的油分，用筷子将其分成细丝备用。
- 2. 青椒和胡萝卜切丝备用。
- 3. 在碗内放入米饭、金枪鱼肉、青椒和胡萝卜备用。
- 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后盖上锅盖。
- 6. 请转动旋钮选择金枪鱼蔬菜稀饭后按下煮饭/快速按钮。
- 7. 煮饭结束后请用饭勺搅拌均匀。



炖排骨

1人份量=531Kcal
所需时间=45分

- 材料：牛排骨600g、胡萝卜1个、洋葱 $\frac{1}{2}$ 个、梨 $\frac{1}{2}$ 个、板栗10个、银杏10个
 - 调味酱：浓酱油7大匙、芝麻盐1大匙、蒜泥1大匙、胡椒粉·香油各1小匙、葱末2大匙、稀糖2大匙、糖2大匙、酒2大匙
 - 用户说明书语句
 - 1. 请将切成段状的排骨剔除肥油和筋，然后在冷水中浸泡2小时排除血水。
 - 2. 请用筛网捞出排骨，控干水分后切出刀口，然后将其放入糖、酒中入味30分钟，使牛肉更加柔嫩。
 - 3. 请将银杏加盐用平底锅煎炒并剥除外皮，胡萝卜切成板栗大小，洋葱和梨用砧板榨汁。
 - 4. 请将所有准备好的材料加调料入味1小时左右，均匀入味后放入内锅。
 - 5. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
 - 6. 请转动旋钮选择烹饪菜单的炖排骨后按下煮饭/快速按钮。
- ※ 用肉汁、调料酱和梨汁等烹制，无需加水。另外加水会在排放蒸汽的同时溢出汤汁。



参鸡汤

1人份量=677Kcal
所需时间=60分

- 材料：鸡肉600g、蒜4瓣、糯米 $\frac{3}{4}$ 杯、水参1~2根、枣2个、食盐少许、胡椒粉少许
- 用户说明书语句
- 1. 请在鸡腹两侧划出刀痕后切口。
- 2. 请将泡好的糯米和其他准备好的材料填入鸡腹。(糯米泡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，喜欢浓稠鸡汤者请将鸡腹内的糯米取出一半直接置于汤内。
- 4. 请将3放入内锅后加三杯水。
- 5. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
- 6. 请转动旋钮选择烹饪菜单的参鸡汤后按下煮饭/快速按钮。



杂粮快速

1人份量=352Kcal
所需时间=29分

- 材料：大米、各种杂粮、水
- 用户说明书语句
- 1. 请将杂粮（大米和杂粮的比例约为7:3）混合后用清水淘洗干净。
- 2. 请将洗好的米和杂粮放入内锅后加水至健康杂粮水量刻度位置。
- 3. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
- 4. 请转动旋钮选择煮饭菜单的杂粮快速后按下煮饭/快速按钮。
- 5. 进入保温后请将饭搅拌均匀。



瘦身杂粮

1人份量=162Kcal
所需时间=40分

- 材料：大米、各种杂粮、水
- 用户说明书语句
- 1. 请将杂粮（大米和杂粮的比例约为7:3）混合后用清水淘洗干净。
- 2. 请将洗好的大米和杂粮放入内锅，然后加水至相应人数份量的瘦身杂粮饭水量刻度位置。
- 3. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
- 4. 请转动旋钮选择煮饭菜单的瘦身杂粮后按下煮饭/快速按钮。
- 5. 进入保温后请将饭搅拌均匀。



健康糙米

1人份量=315Kcal
所需时间=50分

- 材料：糙米、水
- 用户说明书语句
- 1. 请用计量杯量取所需人数份量的糙米。
- 2. 请将量取的糙米淘洗干净。
- 3. 请将洗好的糙米放入内锅，按人数份量加水至健康糙米水量刻度的位置。
- 4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
- 5. 请转动旋钮选择煮饭菜单的健康糙米后按下煮饭/快速按钮。
- 6. 进入保温后请将饭搅拌均匀。



瘦身糙米

1人份量=167Kcal
所需时间=45分

- 材料：糙米、水
- 用户说明书语句
- 1. 请用计量杯量取所需人数份量的糙米。
- 2. 请将量取的糙米淘洗干净。
- 3. 请将洗好的糙米放入内锅，按人数份量加水至健康糙米水量刻度的位置。
- 4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
- 5. 请转动旋钮选择煮饭菜单的瘦身糙米后按下煮饭/快速按钮。
- 6. 进入保温后请将饭搅拌均匀。



纯大麦饭

1人份量=351Kcal
所需时间=50分

- 材料：裸麦、水
- 用户说明书语句
- 1. 请用计量杯量取所需人数份量的裸麦。
- 2. 请多次用力搓洗并淘洗，直至水清为止。
- 3. 请将洗净的裸麦放入内锅，然后加水至人数份量对应的纯大麦饭水量刻度位置。
- 4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
- 5. 请转动旋钮选择煮饭菜单的纯大麦后按下煮饭/快速按钮。
- 6. 进入保温后请将饭搅拌均匀。



鸡脯肉绿茶饭

1人份量=365Kcal
所需时间=50分

- 材料：糙米2杯、绿茶叶3g、绿茶粉10g、鸡脯肉4块、橄榄油少许、食盐少许、胡椒少许、芹菜5g、酸橙少许、迷迭香少许
- 用户说明书语句
- 1. 请将糙米洗净，然后与绿茶粉、绿茶叶一同放入内锅，再加水至健康糙米水量刻度2的位置。
- 2. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
- 3. 请转动旋钮选择煮饭菜单的鸡脯肉绿茶饭后按下煮饭/快速按钮。
- 4. 鸡脯肉加盐、胡椒入味约一小时，然后在平底锅内放入橄榄油烤制，取出后切成细条备用。
- 5. 酸橙切成半月形、芹菜切条备用。
- 6. 进入保温状态后将饭搅拌均匀，再将健康糙米饭和鸡脯肉盛入碗内，最后添加酸橙、迷迭香和芹菜。

烹饪指南



白米-偏软饭

1人份量=316Kcal
所需时间=30分

- 材料：大米、水
 - 用户说明书语句
1. 请用计量杯量取所需人数份量的米。
 2. 请将量取的米淘洗干净。
 3. 请将洗净的米放入内锅，然后加水至人数份量对应的白米水量刻度位置。
 4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
 5. 请转动旋钮选择煮饭菜单的白米(偏软饭)后按下煮饭/快速按钮。
 6. 进入保温后请将饭搅拌均匀。



白米-标准饭

1人份量=316Kcal
所需时间=35分

- 材料：大米、水
 - 用户说明书语句
1. 请用计量杯量取所需人数份量的米。
 2. 请将量取的米淘洗干净。
 3. 请将洗净的米放入内锅，然后加水至人数份量对应的白米水量刻度位置。
 4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
 5. 请转动旋钮选择煮饭菜单的白米(标准饭)后按下煮饭/快速按钮。
 6. 进入保温后请将饭搅拌均匀。



白米-偏硬饭

1人份量=316Kcal
所需时间=40分

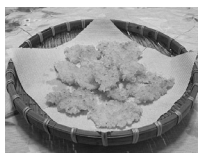
- 材料：大米、水
 - 用户说明书语句
1. 请用计量杯量取所需人数份量的米。
 2. 请将量取的米淘洗干净。
 3. 请将洗净的米放入内锅，然后加水至人数份量对应的白米水量刻度位置。
 4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
 5. 请转动旋钮选择煮饭菜单的白米(偏硬饭)后按下煮饭/快速按钮。
 6. 进入保温后请将饭搅拌均匀。



白米快速

1人份量=316Kcal
所需时间=15分

- 材料：大米、水
 - 用户说明书语句
1. 请用计量杯量取所需人数份量的米。
 2. 请将量取的米淘洗干净。
 3. 请将洗净的米放入内锅，然后加水至人数份量对应的白米水量刻度位置。
 4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
 5. 请转动旋钮选择煮饭菜单的白米快速后按下煮饭/快速按钮。
 6. 进入保温后请将饭搅拌均匀。



锅巴

1人份量=316Kcal
所需时间=35分

- 材料：大米、水
 - 用户说明书语句
1. 请用计量杯量取所需人数份量的米。
 2. 请将量取的米淘洗干净。
 3. 请将洗净的米放入内锅，然后加水至人数份量对应的白米水量刻度位置。
 4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
 5. 请转动旋钮选择煮饭菜单的锅巴后按下煮饭/快速按钮。
 6. 进入保温后请将饭搅拌均匀。

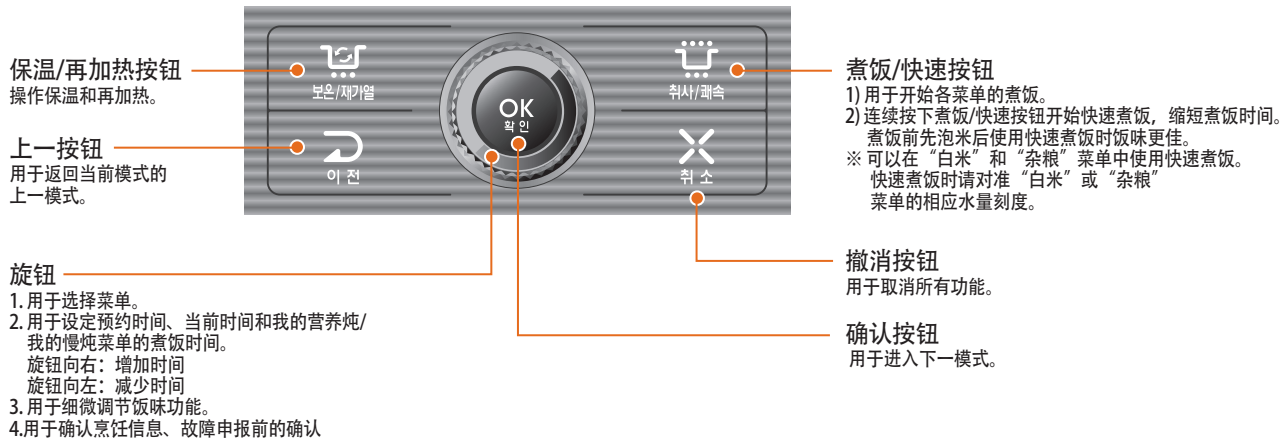


健康杂粮

1人份量=352Kcal
所需时间=40分

- 材料：大米、各种杂粮、水
 - 用户说明书语句
1. 请将杂粮（大米和杂粮的比例约为7:3）混合后用清水淘洗干净。
 2. 请将洗好的米和杂粮放入内锅后加水至健康杂粮水量刻度位置。
 3. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
 4. 请转动旋钮选择煮饭菜单的健康杂粮后按下煮饭/快速按钮。
 5. 进入保温后请将饭搅拌均匀。

各部分名称/功能/操作部 CJH-PC06 Series



※ 节电模式功能

- 插入电饭煲电源插头并处于保温或预约中的情况下，运行任何KEY或不按任何按钮时，30分钟后进入节电模式。此时保温或预约中的LED及节电LED亮起，显示窗口熄灭。
- 除预约或保温以外，10分钟后仅节电处亮起，其余均熄灭。
- 在节电模式中按任意键或开闭锅盖即可取消节电模式状态。
- 显示节电模式的LED显示即可。

※ 软触控按钮功能 - 通过手指接触(静电)操作按钮。

- 用手指轻柔触摸即可选择各种功能。
- 请轻按各功能按钮的中央部分。

※ 按钮LED功能 - 通过按钮的LED显示运行状态，诸如预约保温中、煮饭中等。

※ 请勿使用内含挥发成分(酒精、丙酮等)的物质清洁操作部分/显示部分。(可能导致变色或清除印刷物。)

※ 语音向导功能和语音调节功能

- 用语音提示产品的运行状态，诸如煮饭开始、煮饭完毕、排放蒸汽等，提示下一步的操作方法。

MADE IN KOREA

CUCHEN 酷晨

电压力煲(IH电压力煲)/ELECTRIC PRESSURE COOKER

- 请务必仔细阅读本使用说明书，正确使用酷晨压力电饭煲。
- 阅读后请将其置于产品使用者随手可及处保管。

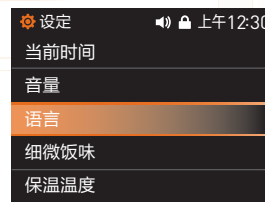


设定语言

- 1 在待机状态下选择设定后按[确认]按钮进入设定模式。
选择语言后按[确认]按钮进入设定音量模式。



- 2 选择语言后按[确认]按钮进入设定音量模式。



- 3 请用旋钮设定所需语言。

※ 韩语 ↔ 汉语

设定语言后按[煮饭/快速]、[确认]按钮保存设定。

※ 设定结束前按下取消按钮时返回变更前的设定。

※ 设定为汉语(中文)时，显示和语音转换至中文版。



CUCHEN 酷晨中文网站 <http://china.cuchen.com>
售后服务热线：400-890-5558

