

면세점용

<http://china.cuchen.com>
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，正确使用酷晨电压力煲（IH电压力煲）。
- 阅读后请将其置于产品使用者随手可及处保管。

美观 
便利 
智能 



质量至上、无微不至的CUCHEN压力电饭煲
本使用说明书内含质量保证书。

全国免费服务热线：400-890-5558

衷心感谢您选用本公司的压力电饭煲产品。为了正确使用和保养产品，请务必在使用前阅读本使用说明书。如在产品使用过程中发生任何问题，请参考本说明书，说明书内含产品保修卡，请妥善保管。

产品规格

产品名称	IH压力电饭煲CJH-PC06 Series
额定电压及频率	AC 220V, 60Hz
额定耗电量	1100W
最大煮饭容量	1.08L(6人份量)
调节装置压力/安全装置压力	88.3kPa / 166.7kPa
产品大小	270(长)×385(宽)×265(高)
重量	5.8kg (BOX包装重量6.8KG)

※ 为了改善产品的性能，产品规格有可能有所变动。

目录

使用前	安全注意事项	04
	各部位名称及功能	07
	产品清洁方法	09
使用	如何煮出美味的饭	13
	调整当前时间的方法	14
	调节饭味功能	15
	细微饭味调节功能	16
	煮饭方法	18
	预约煮饭方法	21
	我的营养炖和我的慢炖煮饭方法	22
	保温中	23
	保温温度设定方法	
	保温加热量设定方法	25
	语言/音量调节方法	26
	自动清洗方法	27
	收藏夹模式煮饭方法	28
	收藏夹菜单追加方法	29
	收藏夹菜单删除方法	30
	初始化方法	31
烹饪指南	32	
故障申报前	故障申报前	41
	故障申报前的确认事项	42
사용하기 전에	각 부분의 이름 및 기능	02
사용하기	밥 짓는 방법	04
	요리안내	07

安全注意事项

※保护用户安全，防止财产损失的内容。
 ※请详阅注意事项，正确使用产品。

-  **危险** 不遵守指示内容可能导致重伤甚至死亡
-  **警告** 不遵守指示内容可能导致严重受伤和物质损失
-  **注意** 不遵守指示内容可能导致轻微受伤和物质损失



关于电源



危险

本产品是AC 220V专用产品。请务必将其插入额定电流为15A以上的220V专用插座。

有触电、火灾的危险。



请勿使用损坏的电源插头或陈旧的插座。

有触电、火灾的危险。



请勿用湿手触摸电源插头。

有触电、火灾的危险。



请勿用手拉扯电线部分拔下插头。

有触电、火灾的危险。



请勿任意连接或加工电源插头。

有触电、火灾的危险。



请勿连续插拔电源插头。

有触电、火灾的危险。



请勿拉动电线拖拽产品。

有触电、火灾的危险。



长时间不使用时请拔下电源插头。

可能导致触电、漏电和火灾。



请彻底清除电源插头上粘附的异物。

有火灾危险。



请勿过度弯曲、捆绑或拉拽电线

有触电、火灾的危险。



请勿在一个插座上同时插入几个电子产品，请使用专用插座。

有发热、点火、触电、火灾的危险。



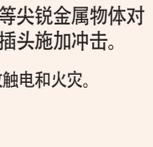
将产品置于米桶和多功能架板上使用时，请避免电线夹入缝隙。

有触电、火灾的危险。



请避免动物啃咬电线和电源插头，请勿使铁钉等尖锐金属物体对电线和电源插头施加冲击。

冲击可能导致触电和火灾。



使用过程中请与机体保持30cm以上的安全距离。

电子产品可能释放电磁波。



关于安装



危险

请勿将产品安装于阳光直射处或发热器具附近。

有火灾、变形和变色的危险。



请勿在产品附近使用或保管可燃性气体和易燃物。

有火灾危险。



请勿将本品安装于洗手池、浴池等容易进水之处。

有漏电及触电的危险。



请勿使产品、内锅掉落或对其加以冲击。

可能导致触电、火灾、降低产品性能。



关于安装



请勿将产品安装于倾斜处，或对其过度施力或加以冲击。
可能导致受伤及产品破损。



请注意勿将手、脚、其他物品挂在电源线上，使产品掉落。
可能导致受伤及产品破损。



请勿使产品、内锅掉落或对其加以冲击。
可能导致受伤及产品破损。



请将产品安装至距上方物体1.5m以上的场所。
可能导致产品异常运转。



使用中



请务必拔下电源插头后清洁，请勿直接喷水、苯或辛那水等擦拭产品。产品进水时请务必向服务中心咨询。

有触电、火灾和变色的危险。



产品发出异响、糊味和烟雾时请立即拔下电源插头，提起压力阀排放内部压力，然后与服务中心联系。

有火灾危险。



请勿在产品下面放置不锈钢板、垫板、垫子、电热毯、铁板、锡箔纸、铜管、铁质和铝质托盘等。

可能发生火灾和故障。



请勿放在**泡菜冰箱、洗碗机、微波炉、冰箱、冰柜**等家电产品上面使用。

有火灾和变形的危险。

请勿任意拆卸、修理或改造产品。

有触电、火灾、损坏产品的危险。



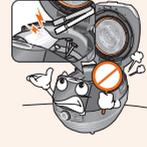
请勿让儿童独自使用本品或将其置于儿童可以触及之处。

有触电、烫伤和受伤的危险。



请勿在内锅外部表面附有铝箔等其他金属物体的状态下使用。

有触电、火灾和变色的危险。



关闭锅盖时听到咯嗒的声响确认完全关闭，请将锅盖结合手柄置于锁定位置后开始煮饭或烹饪。

可能导致受伤和降低产品性能。

请按图示地关闭锅盖。



请用双手!!

请勿在产品的吸入口或夹缝间放入异物，有异物进入时请拔下插头并与**服务中心**联系。

有触电、火灾和受伤的危险。



切勿在未放内锅的状态下使用本品。可能导致触电、火灾及故障。

已放入米和水时请务必向**服务中心**确认有无异常后再使用。



煮饭刚结束或处于保温状态时请勿用手触摸内锅或清洁盖。

有受伤的危险。



请勿使用已变形的内锅或专用内锅以外的其他产品。

可能发生火灾和故障。



使用专用内锅

请勿在装饰盖帘或抹布盖在锅盖上面的状态下煮饭或保温。

可能导致产品性能降低或爆炸。



切勿在产品内部放入金属棒等异物。

可能导致触电和火灾。(儿童应格外注意)



请勿将内锅作以他用，请勿将其直接放在煤气灶上使用。

可能导致故障。



请勿在煮饭状态下或煮饭刚结束后将脸或手背靠近/阻挡自动蒸汽排放装置。

有烫伤的危险。
特别注意防止儿童接近。



请勿在煮饭中拔下电源插头或按下其他按钮。

可能导致故障。



煮饭中或煮饭结束后锅内留有压力，此时请勿强行打开锅盖。

有烫伤和受伤的危险。

迫不得已要在煮饭中打开锅盖时，请按取消按钮，待锅内蒸汽完全排出后再打开锅盖。

安全注意事项



使用中



注意

内锅涂层脱落时请致电顾客咨询室。

长期使用产品可能导致内锅涂层脱落。用粗糙的洗碗布、金属性洗碗布洗刷内锅会对涂层施加冲击,造成涂层脱落。请务必使用厨房专用中性洗涤剂和海绵清洗。

请勿在本品内放置超出其最大容量的内容物。

可能导致煮饭不良或米汤溢出,进而发生故障。



请勿在锅盖上放置磁性物体或将本品置于磁性较强的物体附近。

可能导致故障。



煮饭结束后请务必擦净机体上的积水。

可能导致变色、异味及降低产品性能。



煮饭或保温时请将锅盖牢牢盖紧。

可能导致变色、异味及降低产品性能。



请经常清洁内锅、压力圈、内侧压力圈和清洁盖。(9P~12P)

可能导致产品性能下降。



煮饭中停电时,内容物会通过蒸汽排放装置溢出,敬请注意。



请勿将本品用于煮饭、保温和指定菜单以外的其他用途。

可能导致故障和异味。



请勿握住内锅手柄提起产品。握住内锅手柄提起产品会有锅盖弹起的危险。

可能导致产品故障和伤害。

请将内锅手柄对准机体上的嵌入槽,然后将内锅放入机体。

可能导致故障。

请务必在烹饪(使用营养炖、慢炖功能的烹饪)后清洁。

烹饪后立即煮饭或保温会有异味混入饭内。请将内锅、内锅盖和压力圈等擦拭干净后使用。

产品置于米桶或多功能架板上时,请在煮饭时抽出架板。

排放的蒸汽可能损坏米桶和架板。

请勿在产品内喷洒或放入杀虫剂和化学物质等。

可能导致火灾。如有蟑螂或昆虫进入产品内部,请致电顾客咨询室。

请勿使用粗糙的洗碗布、金属性洗碗布、毛刷、钢砂等清洁产品外观(尤其是金属部分)和清洁盖。

可能损坏产品和产生变化。

请勿将外部表面上粘有饭粒、异物的内锅放入机体。

可能导致故障。

请勿在没有内锅的状态下放入清洁盖、金属性物质等使用。

可能导致触电和火灾。

请勿将产品浸泡在水和其他液体内,或用水和其他液体清洗产品。

可能导致触电和火灾。

请勿在室外使用产品。

可能导致触电和火灾。

煮饭、保温及烹饪时请务必安装清洁盖。

未安装清洁盖可能导致变色、异味。

使用人工心脏起搏器的用户请在使用本品前向医师咨询。

操作本产品可能影响心脏起搏器的正常运行。

请勿放在泡菜冰箱、洗衣机等其他家电产品上面使用。

有发生火灾和故障的危险。

使用时请随时保持产品周围的清洁。

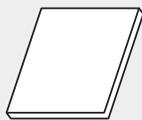
对于蟑螂和虫子等引发的故障可能会收取修理费。

各部位名称及功能

正面/内部名称



配件



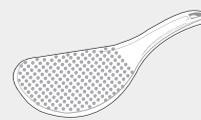
使用说明书



计量杯



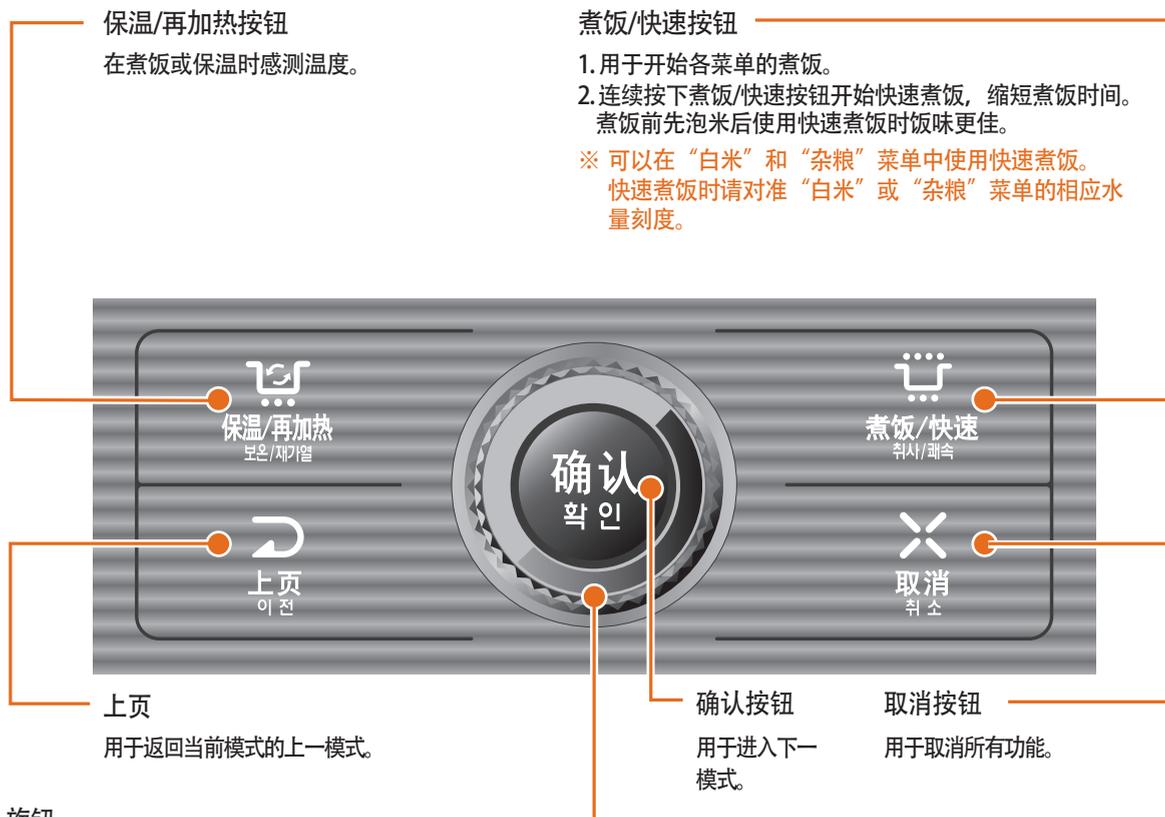
瘦身计量杯



饭勺

各部位名称及功能

操作部分/标示部分



旋钮

1. 用于选择菜单。
2. 用于设定预约时间、当前时间和我的营养炖/我的慢炖菜单时间。
旋钮向右：增加时间
旋钮向左：减少时间
3. 细微调节饭味功能时使用。
4. 烹饪信息，确认故障申报前使用。

※ 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，不按任何按钮时在一段时间后进入节电模式。此时保温或预约中的LED及节电LED亮起，显示窗口熄灭。
- 在待机状态下不按任何按钮时在一段时间后进入节电模式。
- 在节电模式中用打开/锁住运行旋钮、OK确认按钮、锅盖结合手柄时，解除节电模式状态。
- 节电模式中节电LED亮起。

※ 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显示保温中、煮饭中等的运行状态。

※ 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。

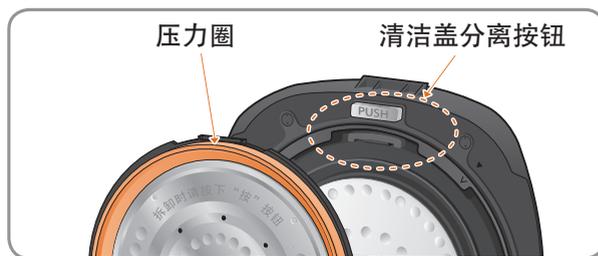
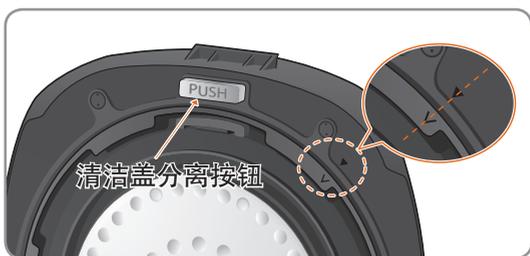
产品清洁方法

清洁盖的清洁方法

请清洗清洁盖，待其充分干燥后重新安装至锅盖。

- 不清洗清洁盖可能在保温中产生异味。(请务必在拔下电源插头、机体内部充分冷却后开始清洁。)
- 请用干布擦拭机体和锅盖(尤其是清洁盖内侧的压力圈)上的积水。请勿使用苯、辛那水等擦拭。
- 使用过程中米汤粘附在清洁盖、锅盖和内锅内部时可能产生淀粉膜，本现象不影响清洁卫生。
- 煮饭过程中水分蒸发，会有细微蒸汽从锅盖侧面漏出。

- ① 转动手柄如图所示地对齐“V、▼”标示，然后握住清洁盖压力圈并按上方的PUSH按钮轻拉即可将其取下清洗。(待机体充分冷却后取下。)
※ 未对齐“V、▼”标示时，清洁盖不脱落，强行按下会损坏配件。



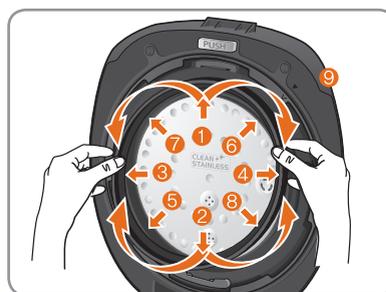
- ② 请经常用厨房专用中性洗涤剂和海绵清洗并用干布擦干。清洁时请用手指按下压力圈局部脱落之处，将其牢牢固定至锅盖槽内。压力圈脱落时，请准确与对准突起对准后嵌入。(压力圈安装方法请参考第10页)



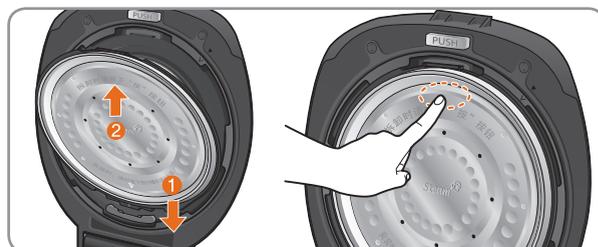
- ③ 用手握住压力圈并沿箭头方向拉动即可将其取下清洗。



- ④ 请使用厨房专用中性洗涤剂和海绵清洁内侧压力圈，擦除水分后将压力圈嵌入槽内，并如下图所示地用食指按住压力圈的内、外侧旋转。



- ⑤ 结合时请将清洁盖突起对准下方支架，由上至下地按压安装。反向安装会损坏清洁盖，敬请注意。未安装清洁盖时锅盖结合手柄无法旋至“锁定(●)”位置。



产品清洁方法

正确的安装方法

⚠ 注意：未安装压力圈/内侧压力圈会泄漏蒸汽。



<清洁盖正面>

正向显示文字，压力圈部分的突起和清洁盖的突起应处于正确的位置。



<清洁盖反面>

反向显示文字。

- ※ 请勿将螺丝和其他物品置入孔内。
- ※ 请仔细观察清洁盖的正反面。

取下及安装压力圈的方法

1 取下压力圈的方法

请先握住清洁盖的外围或清洁盖边缘，缓慢拉动压力圈将其取下。(请用厨房专用中性洗涤剂和海绵清洗。)

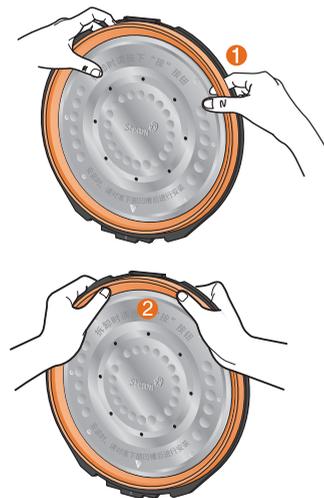
2 安装压力圈的方法

请将压力圈嵌入清洁盖槽，然后如右图所示地用拇指按住压力圈的内、外侧，旋转清洁盖的同时按下压力圈。

- 安装压力圈时压力圈槽内产生缝隙时会泄漏蒸汽，无法正常煮饭、保温。
(安装前请对准压力圈突起和清洁盖突起。)参考第9页

3 确认压力圈安装状态

将清洁盖置于洁净处，然后用拇指或食指再次旋转按压，确认有无压力圈脱落之处。(确认压力圈是否呈圆形。)



正确的安装方法

※ 压力圈保持圆形



错误的安装方法

※ 压力圈保持椭圆形时属于错误组装
(冲洗后立即组装可以简便地组装。)



清洁方法

- ⚠ 请拔下电源插头后清洁，请勿直接喷水、苯或辛那水等擦拭产品。
- ⚠ 未清洁产品时会在保温时产生异味。

1 内锅

请勿使用粗糙的洗碗布、金属性洗碗布、毛刷和钢砂等擦拭，可能导致内锅内外涂层脱落。请用厨房专用洗涤剂和软布或海绵等擦拭。

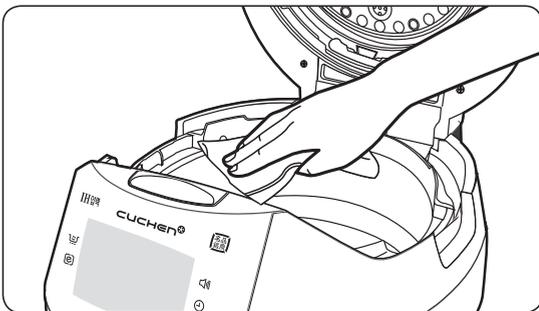
为了保持铜锅表面的光泽，请勿使用钢砂、牙膏和其他增白剂等产品擦拭。可能导致变色或涂层脱落。



3 机体内部

请取出内锅彻底清洁底面后继续使用。自动温度传感器或底面有异物时无法感应温度，会导致米饭夹生、异常操作和火灾。请用拧干的软布擦拭，以免损伤自动温度传感器的金属板。

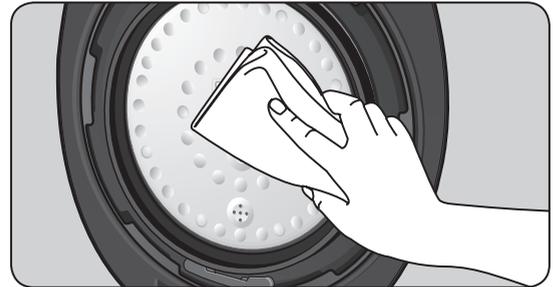
请勿在刚结束煮饭或保温后触摸(清洁)。有烫伤的危险。



2 CLEAN STAINLESS, 内圈

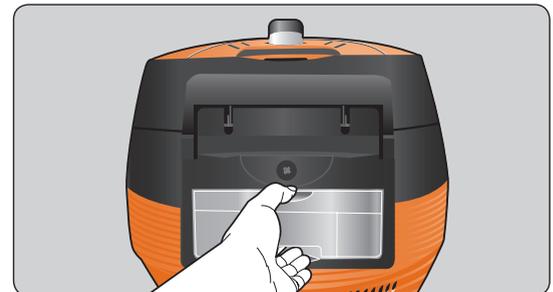
请用软布蘸取热水，拧干后擦净异物。清洁内圈能有效保持产品性能，抑制产生异味。

使用后无需取出内圈，但请用干净的布擦拭。



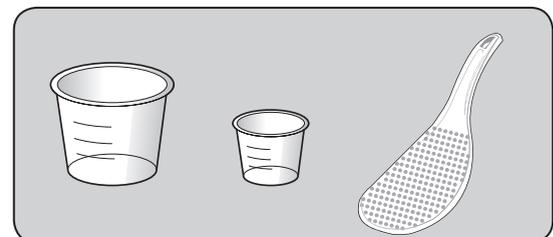
4 接水槽

请取下接水槽彻底清洁。用厨房用中性洗涤剂和海绵洗净清洗取下的接水槽。



5 配件

请将量杯、瘦身量杯、饭勺洗净干燥后妥善保管。



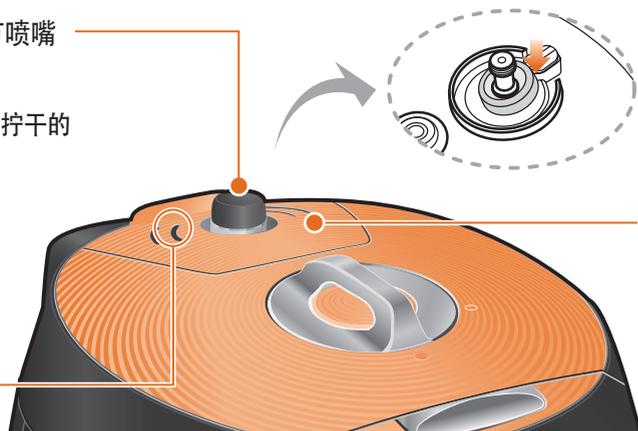
产品清洁方法

压力喷嘴阻塞时的清洁方法

压力阀/压力调节喷嘴

有积水时请务必用拧干的软布擦拭。

蒸汽排放口



⚠ 如图所示，压力调节喷嘴的垫圈脱离时会泄漏蒸汽，请将垫圈安装至喷嘴。

蒸汽排放帽

※ 煮饭刚结束后较烫，请勿触摸。

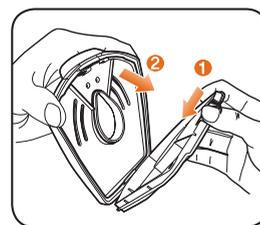
● 使用自动清洗模式可以清除蒸汽排放装置上的异物并进行清洗。(参考第27页)

蒸汽排放帽的清洁方法 ※ 煮饭刚结束后蒸汽排放帽较烫，请勿触摸。可能导致烫伤，敬请注意。

① 如图所示地取下蒸汽排放帽。



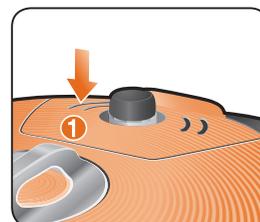
② 将位于后面的手柄按照①的方向按下然后沿②的方向取下经常清洗。



③ 组装蒸汽排放帽时，请对准①的孔，然后沿箭头方向彻底套牢。



④ 将蒸汽排放帽安装至产品时：先将蒸汽排放帽安装至锅盖，然后按①将其牢牢固定。

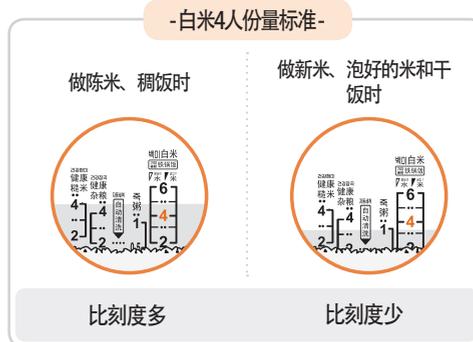


如何煮出美味的饭

● 美味的饭始于调节水量!

米的种类	调节水量
用陈米煮饭时	比刻度多
用新米煮饭时	比刻度少
用泡好的米煮饭时	比刻度少
做干饭时	比刻度少
做稠饭时	比刻度多

※ 用免洗米煮饭时请按人数份量对准刻度标准。
(免洗米: 洗好的米)



● 保温时饭有异味

- ▶ 请经常清洁。尤其是锅盖的清洁状态不佳可能导致细菌繁殖，进而在保温时产生异味。
- ▶ 未经清洗直接使用内锅及配件容易导致饭粒变质和细菌繁殖，进而产生异味。此时请在水中加醋后放入锅内，然后选择自动清洗功能彻底清洁消毒，最后洗净。
(配合比率: 到自动清洗刻度的水、1大匙食醋)
- ▶ 烹制汤类和炖类食品后应彻底洗净产品，否则保温时会产生异味。



● 消除陈米煮饭的异味

用经较长的陈米煮饭容易产生异味，使用保温功能时异味更甚。此时，请在当天傍晚提前浸泡次日早饭用米，并在水中滴一滴食醋，次日煮饭时再用温水淘洗一遍，即可消除异味。



● 米的保管方法(米的保管方法影响饭味。)

※ 使用保管时间较长或水分流失的米煮饭，会使饭散落或夹生，保温时容易产生异味。

① 米的保管方法

	适宜的场所	应避免的场所
保管场所	- 低温阴凉处 - 湿气较少、通风良好处	- 有锅炉管道经过的较热之处 - 光线直射处 - 洗涤槽(洗手池)下面
米购买量 保管期间	建议购买小包装米(5~10 kg)食用，最好在开封后两周内食用。	

② 在米桶内放入大蒜可防止生米虫。

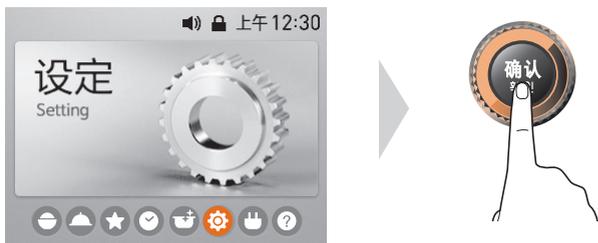
※ 刚春出的新米也会因疏于保管流失水分，变为干米。



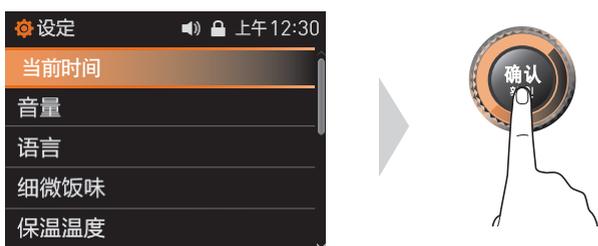
调整当前时间的方法

调整当前时间的方法(操作举例：如需设成上午9点30分)

- ① 在待机状态下选择设定模式后按[确认]按钮进入。



- ② 选择设定当前时刻后，按[确认]按钮进入。

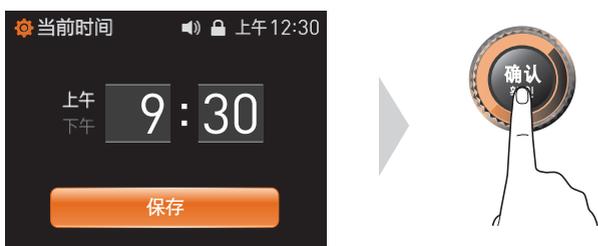


- ③ 请用旋钮选择时、分后，用旋钮设定时间。
- 旋钮向右：增加 - 旋钮向左：减少



- ④ 选择后，请按[煮饭/快速]按钮或按[确认]按钮，完成当前时间的设定。

※ 改变当前时间的过程中按下取消按钮，即可恢复到变更前的时间。



▶ 停电补偿功能

CUCHEN压力电饭煲内设记忆停电前状态的功能，来电后可以正常运转。

▶ 锂离子电池

CUCHEN压力电饭煲内置具有停电补偿和时钟功能的锂离子电池，电池寿命随产品性能略有不同。

调节饭味功能

三阶段压力调节饭味功能

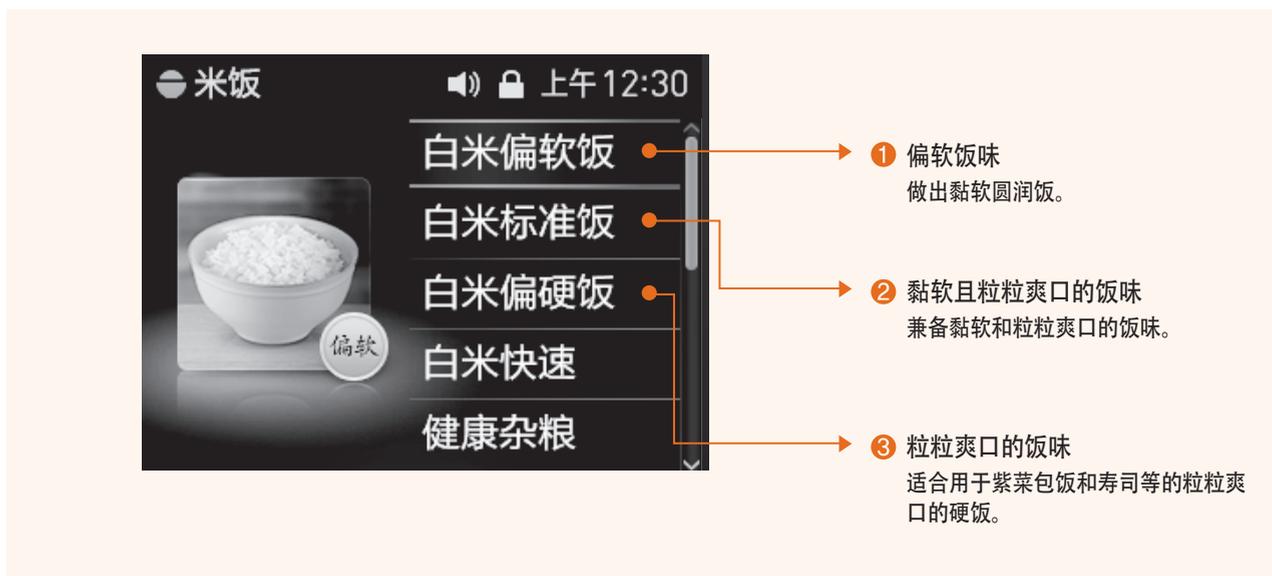
※ 三阶段调节饭味功能只适用于白米模式。

转动旋钮可以选择白米饭味相应的模式。

使用调节饭味功能时会在煮饭过程中排放蒸汽，该现象属于调节内锅内部压力的正常操作。

(请按个人口味选用适当的调节饭味。)

※ 正在煮饭时不能使用调节饭味功能。



注意 使用调节饭味功能时会在煮饭过程中排放蒸汽，该现象属于调节内锅内部压力的正常操作。

▶ 黑化现象

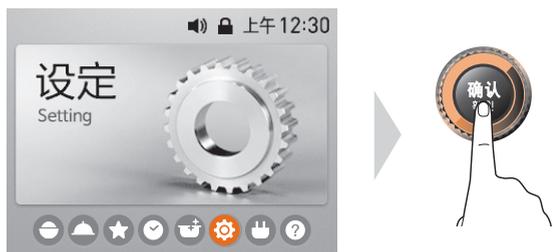
用CUCHEEN压力电饭煲煮出的饭底层略焦，呈浅褐色，即“黑化 (Melanoizing) 现象”，做出的饭喷香美味，味香纯正。预约煮饭时，长时间浸泡米粒会使淀粉成分沉积于内锅底部，此时的黑化现象将比一般煮饭严重，敬请参考。

细微饭味调节功能

细微饭味调节功能

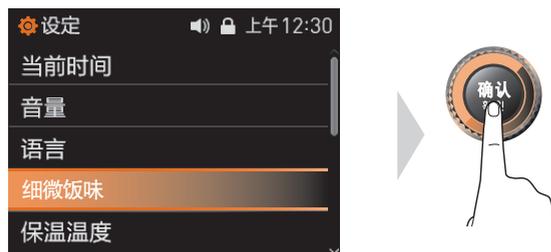
- ※ 可以在做白米偏软饭、白米标准饭、白米偏硬饭、健康杂粮、健康糙米、瘦身杂粮、瘦身糙米、纯大麦饭和锅巴时使用细微调节饭味功能。
- ※ 无法在预约模式下使用细微调节饭味功能。

① 在待机状态下选择设定后按[确认]按钮进入设定模式。



② 在设定模式中选择细微饭味后按[确认]按钮进入细微饭味模式。

※ 初始设定的泡米时间为0分，加热温度为0℃。



③ 在细微饭味调节模式下选择所需的菜单后按[确认]按钮即可设定泡米时间和加热温度。

※ 转动旋钮可以将泡米时间选为0、2、4、6、8分钟。

(用初始设定的泡米时间煮饭时请选择0分钟，如需延长泡米时间请在2分钟、4分钟、6分钟、8分钟中选一。)

※ 延长泡米时间有助于米粒吸收水分，饭味更加松软。

※ 延长泡米时间时煮饭时间随之延长，米中的水溶性淀粉涌出沉淀，黑化现象比一般煮饭严重。



④ 选择泡米时间和加热温度后按[确认]按钮即可用旋钮设定。

※ 加热温度可设为-2℃、0℃、2℃、4℃。

(用初始设定的加热温度煮饭时请选择0℃，如需提高或降低加热温度请选择2℃、4℃或-2℃。)

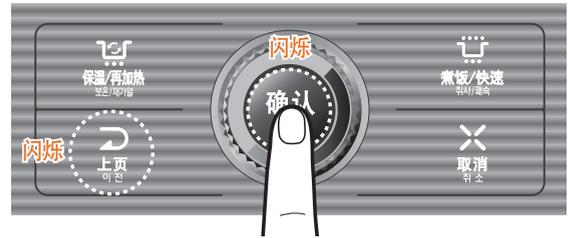
※ 煮饭前选择煮沸温度可以调节做出喷香或不喷香的饭味。

※ 提升温度时煮饭时间随之延长，此时米中的水溶性淀粉涌出沉淀，黑化现象比一般煮饭严重。



- 5 设定泡米时间和加热温度后选择保存，按[煮饭/快速]按钮或按[确认]按钮保存设定值后，进入设定模式。

※ 煮饭结束后继续保持已设定的泡米时间和加热温度。
 ※ 调节细微饭味泡米时间时，煮饭预定时间也随之变化。



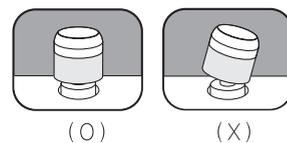
- 喜欢松软的饭味时：请将泡米时间选为2、4、6、8分钟。
- 喜欢喷香的饭味时：请将加热温度选为2℃、或4℃。
- 不喜欢喷香的饭味时：请将加热温度选为-2℃。
- 使用调节饭味功能时，煮饭时间和饭的状态会受米的状态、水温和水量等因素影响。

煮饭方法

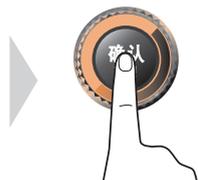
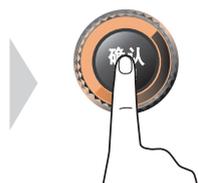
煮饭方法

① 请插入电源插头并关闭锅盖，然后将锅盖结合手柄旋至‘锁定(●)’位置。

- 请随时确认是否正确嵌入垫圈，压力阀是否保持水平。
- 未对准锁定(●)位置按压力煮饭/快速煮饭按钮时不运行。
- 请务必清除温度传感器上粘有的异物。
- 请在完全清除内锅周围的水分后将内锅放入机体。



② 请在煮饭模式和烹饪模式内的营养炖、慢炖、婴儿餐、间食模式中选择所需的菜单。



③ 请按煮饭/快速煮饭按钮。

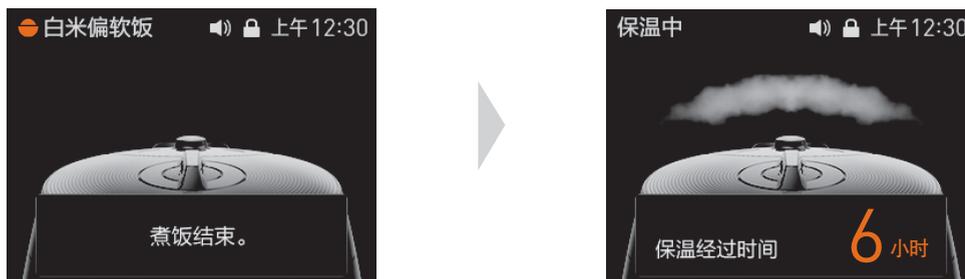
- 显示预计剩余时间。
- ※ 以最大容量煮饭时压力阀可能无法旋转，并非产品异常。



煮饭方法

④ 煮饭完毕后自动转换成保温状态。

- 排放蒸汽前播放“正在排放蒸汽，请注意安全”的语音提示，然后自动排放蒸汽，敬请注意，以免受到惊吓或烫伤。
- 请在煮饭结束后立即将饭搅拌均匀。



偏硬饭菜单

- 与压力电饭煲的饭味不同，煮出普通电饭煲的饭味，粒粒爽口。



白米/杂粮煮饭

- 连续按下两次煮饭/快速煮饭按钮运行快速煮饭，缩短煮饭时间。
- 建议4人份量以下时使用快速煮饭功能，用此功能做出的饭味可能不如正常煮饭的饭味。
- 快速煮饭仅适用于白米/杂粮模式。



瘦身糙米、 瘦身杂粮

- 使用瘦身计量杯能煮出比普通计量杯少的饭，有助于减肥。

各菜单可以预约的时间

菜单名 分类	白米			瘦身糙米	健康糙米	瘦身杂粮	健康杂粮	杂粮快速	纯大麦饭	锅巴	营养炖	慢炖
	偏软饭	其他	快速									
煮饭量	2人份量~ 6人份量	2人份量~ 5人份量	2人份量~ 4人份量	2人份量~ 4人份量	2人份量~ 4人份量	2人份量~ 4人份量	2人份量~ 4人份量	2人份量~ 4人份量	2人份量~ 4人份量	2人份量~ 6人份量	各菜单详细烹饪方法 请参考烹饪指南。	
煮饭时间	约27分~ 约37分	约33分~ 约45分	约15分~ 约26分	约42分~ 约50分	约48分~ 约55分	约37分~ 约43分	约39分~ 约45分	约29分~ 约35分	约49分~ 约55分	约34分~ 约40分		
烹饪种类	米饭、 马铃薯黑芝麻饭、 麻饭、 蹄叶藜吾鲍饭、 菇饭、 南瓜糯米饭、 豆芽饭、 海鲜锅饭	米饭、 章鱼盖饭、 山菜拌饭、 咖喱饭、 烤肉盖饭、 干豆腐寿司、 紫菜包饭、 泡菜炒饭	米饭	瘦身糙米饭	糙米饭	瘦身杂粮饭	五谷饭、 黑豆饭、 营养饭、 杂粮饭、 混合饭	纯大麦饭	米饭、 锅巴	炖排骨、 白切肉、 煮红薯/马铃薯、 鸡蛋、 营养饭、 马铃薯饭团、 炖鸡、 鱿鱼米肠		

- ※ 煮饭量随饮食种类略有不同。
- ※ 请按照白米刻度对准白米快速、锅巴的水位。
- ※ 请按照健康杂粮刻度调整杂粮快速的水位。
- ※ 添加水量如超出标准值，会在排出蒸汽的同时溢出米汤。
- ※ 使用调节饭味功能时煮饭时间略有不同。
- ※ 使用快速煮饭功能时，如添加的水量超过标准值，则会延长煮饭时间。
- ※ 使用慢炖、营养炖功能后煮饭或保温时，会产生米饭串味现象。

杂粮快速菜单

韩国首度实现20分左右的快速杂粮煮饭

- ※ 在健康杂粮菜单内连续按两次煮饭/快速煮饭按钮，立即开始快速煮饭，缩短煮饭时间。
- ※ 使用杂粮快速煮饭，可以在20分左右的时间内煮好两人份量的饭。
- ※ 建议用杂粮快速功能做4人份量以下的饭，杂粮煮熟的程度可能不如正常煮饭。
- ※ 加入泡好的黑豆、小豆等选择杂粮功能煮饭时，可能煮出稀软的杂粮饭。此时请选用杂粮快速煮饭，缓解稀软现象。
- ※ 受杂粮比率、水温或水量过多等因素影响，煮饭时间略有不同。

预约煮饭方法

预约煮饭时(当前时刻是上午12:30分, 以上午7:30分预约白米偏软饭时)

- 1 请确认当前时间是否正确。
对准当前时间的方法请参考第14页。
如当前时间有误, 预约时间也会发生错误, 因此请正确调整时间。

- 2 在待机状态下对准锅盖结合手柄锁定后按[确认]按钮, 即可进入预约煮饭模式。



- 3 选择所需的预约煮饭菜单后按[确认]按钮进入设定预约时间模式。



- 4 请用、分按钮后按确认按钮, 然后用旋钮设定所需的预约时间。
※ 设定 '时' 时请确认上下午。



- 旋钮向右: 增加
- 旋钮向左: 减少
- 预约煮饭结束后, 电饭煲持续记忆已预约的时间。

- 5 请设定预约时间后选择[煮饭/快速]按钮或“开始预约煮饭”后按[确认]按钮。

- 显示预约时间并用预约LED显示进入预约。
- 预约时间为煮饭结束的时间。
- 使用预约煮饭时会随饭量和菜单的不同产生30分钟的差异。



※ 煮饭可能比预约煮饭时间提前结束。

※ 只有白米(偏软饭、标准饭、偏硬饭)健康杂粮、健康糙米、瘦身杂粮、瘦身糙米、纯大麦饭、锅巴菜单可以预约煮饭。

各菜单可以预约的时间

※ 预约时间为13小时以上时, 自动重新设定为当前时间的13小时后, 然后进入预约煮饭。

可预约的菜单	可预约的时间
白米偏软饭	31分后 ~ 13小时
白米标准饭、锅巴	36分后 ~ 13小时
白米偏硬饭、健康杂粮、铁锅饭、瘦身杂粮	41分后 ~ 13小时
瘦身糙米	46分后 ~ 13小时
健康糙米、纯大麦饭	51分后 ~ 13小时

预约煮饭时的注意事项

- 夏季米容易发馊, 因此请勿将预约时间设为10小时以上。
- 使用开封已久或过于干燥的米煮饭会做出夹生饭或碎米饭。
- 饭夹生时请在原本水量刻度上再加半个刻度的水。
- 在刚结束煮饭、锅内较烫的状态下预约煮饭时米可能发馊, 请待锅内完全散热后预约。
- 随气温和食品材料的种类及状态的不同可能发生变质, 因此请尽量避免长时间预约。

我的营养炖和我的慢炖煮饭方法

煮饭方法(营养炖40分钟煮饭时)

- ① 请在待机状态下选择烹饪后，按[确认]按钮。



- ② 请在烹饪模式下选择我的营养炖后按[确认]按钮。



- ③ 选择时间后输入[确认]按钮即可用旋钮设定时间。

	营养炖	慢炖
设定时间	10 ~ 90分	1小时 ~ 12小时50分
旋钮向右	每次增加5分	时: 每次增加1小时 分: 每次增加10分
旋钮向左	每次减少5分	时: 每次减少1小时 分: 每次减少10分



- ④ 设定时间后按[煮饭/快速]按钮或者[确认]按钮开始煮饭。
开始营养炖或慢炖煮饭后显示剩余时间。



保温中

再加热模式(要在保温时热饭时)

在保温状态下按保温/再加热按钮进入再加热模式。
此功能只在保温模式下运行，能将保温中的饭加热至新煮出的饭一样热烫。再加热结束后最好马上食用，完成再加热后持续保温。

- ※ 白米之外的菜单(杂粮饭、糙米等)最好在煮好后马上食用，再加热时可能变色或产生异味。
- ※ 频繁使用再加热功能会使饭变色或干硬。
- ※ 再加热时按一次保温/再加热按钮取消再加热，转换为保温。
- ※ 只在锅盖结合手柄位于锁定(●)位置时执行再加热功能，位于开启(○)位置时响起警告音并持续保温。



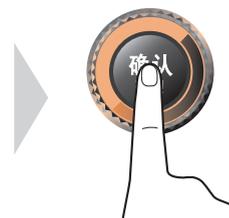
▶ 保温时注意事项

- 1) 请将饭搅匀后汇聚至中间。
 - ※ 请将饭由下至上地搅匀后汇聚至中间，以防内锅周围的饭干燥。
 - ※ 请勿使饭接触内锅锅盖。
- 2) 保温时请勿将饭勺放入内锅。
 - ※ 将饭勺放入内锅保温时饭可能变硬、变色或产生异味。
 - ※ 木制饭勺等可能导致细菌繁殖和产生异味。
- 3) 保温时间以12小时以内为宜。
 - ※ 保温超过12个小时时，香甜饭味消失并且可能变色或产生异味。
 - ※ 保温时请牢牢盖紧锅盖。
 - ※ 保温功能仅适用于白米。杂粮饭、糙米等应在煮饭后立即食用，不宜保温。

保温温度设定方法

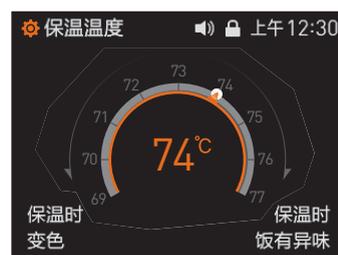
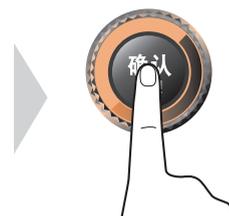
保温温度设定方法

- ① 在待机状态下选择设定后按[确认]按钮进入设定模式。



- ② 选择保温温度后按[确认]按钮进入设定保温温度模式。

- 基本设定温度为74度。
- 温度变更范围为69~77度。
- 饭较凉或有馊味时请将控制温度提高2~3度。
- 饭发黄时请将控制温度降低2~3度。



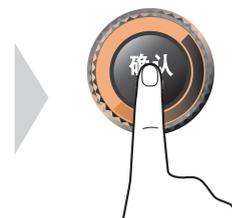
- ③ 用旋钮设定后输入[煮饭/快速]、[确认]按钮后保存设定。



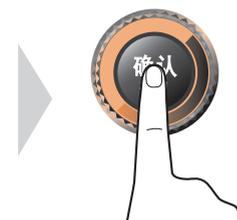
保温加热量设定方法

保温加热量设定方法

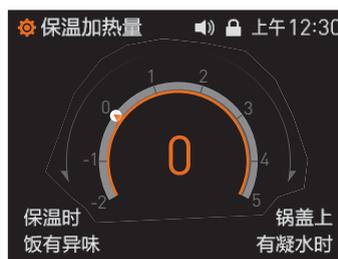
- ① 在待机状态下选择设定后按[确认]按钮进入设定模式。



- ② 选择保温加热量后按[确认]按钮进入设定保温加热量模式。



- ③ 使用旋钮可以变更-2~5的加热量。
- 基本设定加热量为0。
 - 锅盖上凝结的水较多时请选择加1~5的加热量。
 - 内锅边缘溢饭现象严重或发馊时请选择-2~-1的加热量。



- ④ 用旋钮设定后输入[煮饭/快速]、[确认]按钮保存设定。



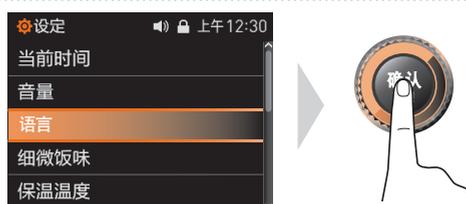
语言/音量调节方法

设定语言

① 在待机状态选择设定后按[确认]按钮进入设定模式。



② 选择语言后按[确认]按钮进入设定语言模式。



③ 请用旋钮设定所需的语言。

※ 韩文 ↔ 中文

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。

※ 要设定中文时，显示器和语音全部变为中文版本。

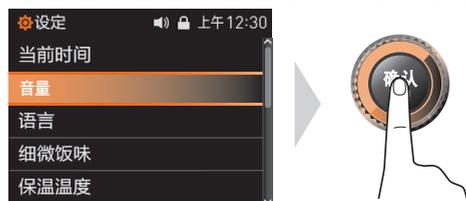


设定音量

① 在待机状态下选择设定后按[确认]按钮进入设定模式。



② 选择音量后按[确认]按钮进入设定音量模式。

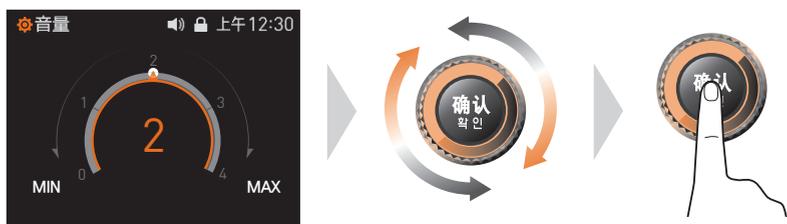


③ 请用旋钮设定所需的音量。

※ 音量0 ↔ 音量1 ↔ 音量2 ↔ 音量3 ↔ 音量4

设定音量后按[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。

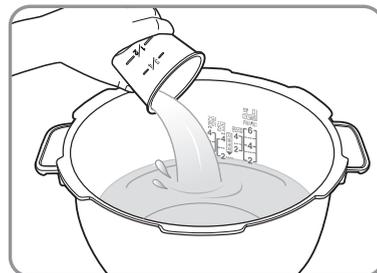


自动清洗方法

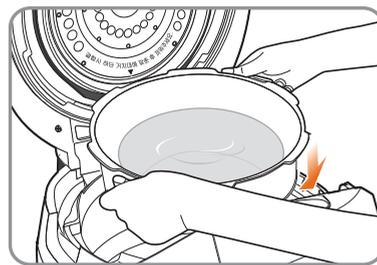
自动清洗方法

※ 使用自动清洗功能保持电饭煲洁净。
清除异物、去除异味以及抑制细菌生成。

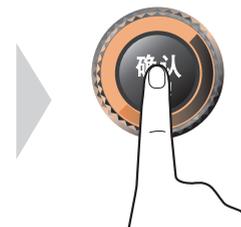
- 1 请用计量杯添水至内锅自动清洗的水位刻度。



- 2 请将内锅放入电饭煲，盖上锅盖并旋转手柄至锁定(●)位置。



- 3 在待机状态下选择自动清洗后按[确认]按钮进入自动冲洗模式。



- 4 用旋钮选择自动清洗后按[确认]按钮按或者[煮饭/快速]按钮开始自动清洗。

▶ 自动清洗时的注意事项

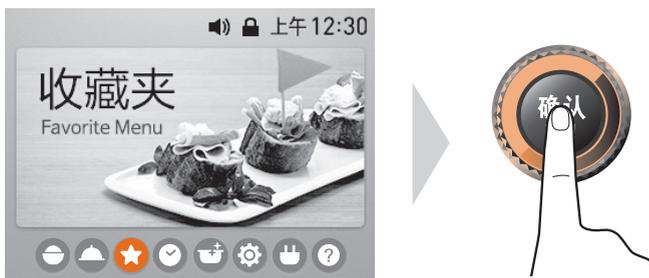
从蒸汽排放口排出高温、高压蒸汽，敬请注意。
切勿添加水以外的洗涤剂、肥皂、其他药品等。



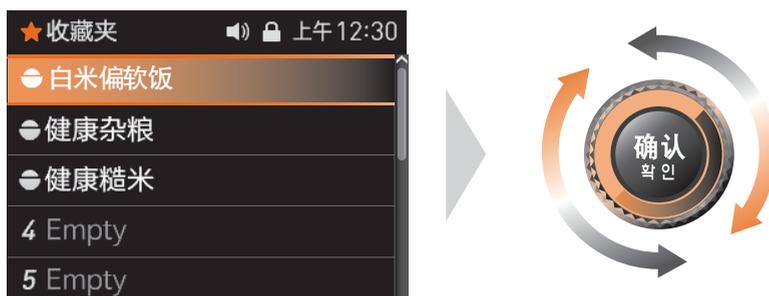
收藏夹模式煮饭方法

收藏夹模式煮饭方法(白米偏软饭、健康杂粮、健康糙米)

- 1 在待机状态下选择收藏夹按钮后按[确认]进入收藏夹模式。



- 2 左右转动旋钮选择所需的收藏夹菜单。
※ 初始设定的菜单是白米偏软饭、健康杂粮、健康糙米。



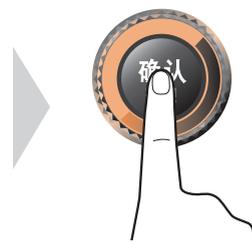
- 3 选择所需的菜单后按煮饭/快速按钮开始煮饭。



收藏夹菜单追加方法

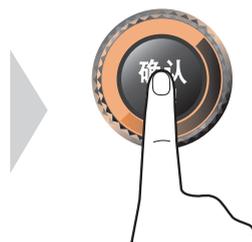
收藏夹菜单追加方法

- ① 在待机状态下选择收藏夹按钮后按[确认]进入收藏夹模式。

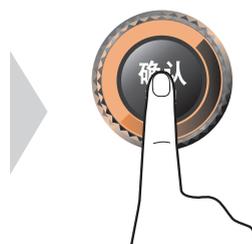


- ② 用旋钮选择菜单追加后按[确认]按钮进入收藏夹菜单追加模式。

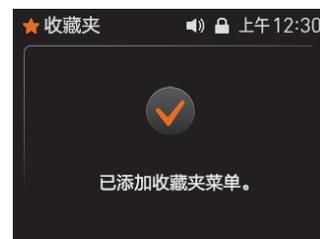
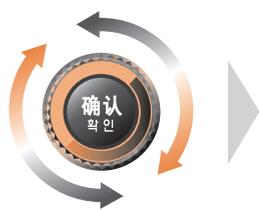
※ 收藏夹菜单只能设定6种。



- ③ 用旋钮选择所需菜单的煮饭或烹饪后按[确认]按钮进入。



- ④ 用旋钮选择所需菜单后按[确认]按钮追加收藏夹菜单。



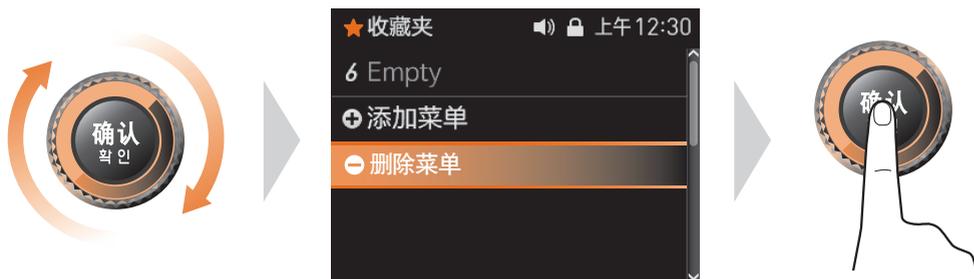
收藏夹菜单删除方法

收藏夹菜单删除方法

- ① 在待机状态下选择收藏夹按钮后按[确认]进入收藏夹模式。



- ② 用旋钮选择删除菜单后按[确认]按钮进入删除收藏夹菜单模式。



- ③ 在收藏夹菜单中选择要删除的菜单后按[确认]按钮，即可删除收藏夹菜单。



初始化方法

初始化方法

- ① 在待机状态下选择设定后按[确认]按钮进入设定模式。



- ② 选择初始化后按[确认]按钮进入初始化模式。



- ③ 选择 '是' 后按[确认]按钮产品初始化。



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. 进入保温后将饭搅拌均匀。



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



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、板栗和枣拌匀。
 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 $\frac{1}{4}$ 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脂肪和筋，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烹炒并剥除外皮，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 $\frac{2}{3}$ 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。



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匀，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



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1/3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的内容物填充，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微焯一下，然后用凉水冲洗并攥出水分，胡萝卜切成粗丝在沸水中焯一下再用食盐和香油拌好。
 4. 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，最后用串杆固定。
 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。

36



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以上小时备用。
 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。



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1/2杯、水6又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又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1/2个、香油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



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。



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3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. 烹饪完毕后用水制饭勺捣碎，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 $\frac{2}{3}$ 杯、食盐少许
- 淡奶油：鲜奶油100ml、糖 $\frac{1}{2}$ 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



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

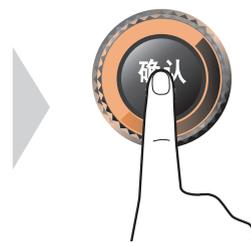
1人份量=45Kcal
所需时间=20分

- 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。

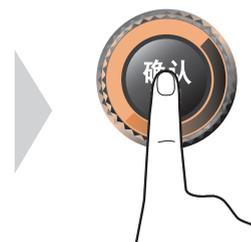
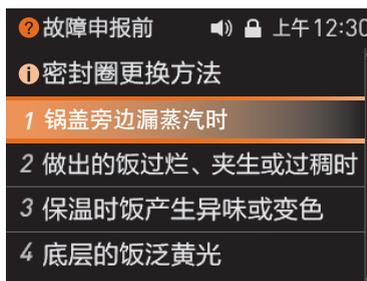
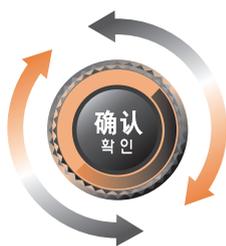
故障申报前

故障申报前

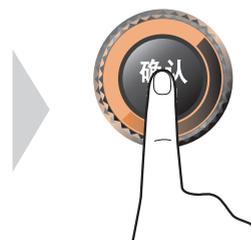
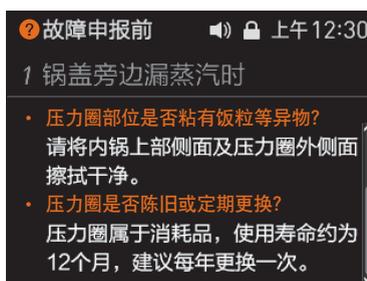
- 1 在待机状态下选择故障申报前后按[确认]按钮，进入故障申报前模式。



- 2 用旋钮选择所需的现象后按[确认]按钮，即可进入采取措施。



- 3 确认采取措施后按[确认]按钮，即可返回故障申报前模式。



故障申报前的确认事项

请在申请售后服务前确认如下事项。

除产品故障以外，不熟悉使用方法或其他细小原因也会造成压力电饭煲无法正常运行。此时请检查下列事项，无需服务中心帮助即可简单解决问题。检查下列事项后仍无法解决时，请向服务中心咨询。

现象	确认事项	处理方法
1. 偶尔不能煮饭。 煮饭时间较长。	电源插头是否脱落? 煮饭时是否停电? 煮饭时是否按下取消按钮或进行其他操作?	请牢牢插紧电源插头。 长时间停电时请重新按下煮饭按钮。 请勿在煮饭状态下进行其他操作。
2. 煮饭过程中米汤外溢。	压力阀是否倾斜? 是否使用计量杯? 是否正确调节水量? 是否准确选择菜单?	请将压力阀放正。
3. 做出的饭过烂、夹生或 过稠时	是否正确调节水量? 内锅底部是否粘有异物?	请根据米量调整测定刻度的水位。 请清除自动温度传感器表面的异物。
4. 锅盖旁边漏蒸汽。	压力圈部位是否粘有饭粒等? 压力圈是否及时更换? 压力圈是否陈旧?	请将内锅上部侧面及压力圈外侧面擦拭干净。(与压力圈接触的部位) 泄漏蒸汽会使压力阀后倾，请在排放蒸汽后拔下电源插头，然后向服务中心咨询。(压力圈属于消耗品。) 压力圈的使用寿命约为12个月，建议每年更换一次。
5. 出现 E r 3 标示时	压力调节喷嘴阻塞内部压力较高或内部温度过高。	请向服务中心咨询。
6. 不能预约时	是否预约了不能预约的菜单?	请确认相应菜单能否预约。 (参考第21页)

现象	确认事项	处理方法
7. 出现 E r 0 标示时	设定的预约煮饭时间是否超过13个小时?	自动将时间调整为13个小时后开始预约煮饭。
8. 出现 $\text{E r 4, E r 5, E r 6, E r 8}$ 标示时	温度感测器异常。	请向服务中心咨询。
9. 底层的饭泛黄光	本产品设计了散发独特饭香美味的功能(黑化现象)。是否在白米菜单的调节饭味功能中将加热温度选成了 $2^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$?	请将调节饭味功能中的加热温度选为 -2°C 或 0°C 。 (参考第16、17页)
10. 煮饭或保温时发出异常噪音时	煮饭时是否发出“喻”的风声? 煮饭或保温中是否发出“吱”的声音?	保持内部配件散热的风扇马达运行声,属于正常现象。 煮饭或保温中发出“吱”的声响,是IH压力电饭煲运行中发出的声音,属于正常现象。
11. 保温时饭产生异味或变色	是否持续保温12小时以上? 保温的饭是否经长时间预约煮饭做出? 是否使用了烹饪功能? 是否经常清洗压力圈?	请勿保温12小时以上。 (参考第23~25页) 请尽量不要对经长时间预约煮饭做出的饭进行保温。 (参考第13页)
12. 输入按钮时显示“未放入内锅。请放入内锅”的字样。	产品中是否装入内锅? 是否使用了110V电源?	本产品在未装内锅的状态下不执行煮饭、预约煮饭和保温。请放入内锅后使用。 本产品为220V专用产品。请正确选用电源。
13. 有黄褐色的饭粘在内锅上时	是否充分淘米? 自动温度传感器表面是否有异物?	请洁净淘米。 请清除自动温度传感器表面的异物。
14. 豆类(杂粮)夹生时	豆类(杂粮)是否过于干硬?	请将豆类(杂粮)浸泡或煮一会再煮饭。
15. 按钮无法运行时	按钮是否正常运行?	请正确触控按钮的中央部位。 用木头或塑料等按下按钮时将无法运行。

质量 保 证 书

保修说明:

根据新“三包”规定,整体保修为一年,(自开其发票之日起计算)

1. 凡商品出现性能故障,顾客可根据国家《部分商品修理更换退货责任规定》选择退,换,修理。
2. 消费者因使用,维护,保管不当造成的损坏及未按照说明书所指示的注意事项造成的损坏不给予更换和免费维护。
3. 在保修期间内,凡属商品本身质量引起的故障,请顾客凭已填好的保修卡正本及商品发票,享受免费维修。
4. 本证书及商品发票一经涂改,保修自行失效。
5. 请顾客妥善保管本卡和购机发票,一同作为保修凭证,遗失不补。

顾客姓名		产品型号	
出厂日期		发票号码	购买日期
顾客电话		住 址	
维修记录 (维修部填写并加盖章)			
维修故障:	维修日期:	维修人:	
维修故障:	维修日期:	维修人:	
维修故障:	维修日期:	维修人:	

◎付费服务指南

- 消费者过失情况
 - 误用电压的,外部冲击造成打碎引起的性能故障。
 - 使用本公司未指定货的配件损坏的。
 - 消费者自行拆卸修理损坏的。
 - 未遵守说明书注意事项发生故障的。
- 其他情况
 - 因不可抗力造成损坏的。
(火灾,地震,打雷等自然现象)
 - 消磨品自然磨损。

 全国免费服务热线 : 400-890-5558

合格证

제 품 보 증 서

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

**보증
기간
1년**

1. 정상적인 사용중 제품 제조상의 결함으로 하자가 발생한 고장에 대해서는 보증기간에 한해 무상으로 교환하여 드립니다.
2. 만일 고장인 경우는 A/S 고객 센터로 연락해 주십시오.
3. 다음의 경우는 보증기간 중이라도 유상으로 수리해 드립니다.
 - ▶ 사용상의 부주의 또는 부당한 수리와 개조에 의한 고장
 - ▶ 사용설명서에 명시된 사항의 불이행에 따른 고장
4. 보증 기간 경과 후 수리 : 유상수리가 가능합니다.
5. 수리를 요할 때는 구입일자가 기재된 본 보증서를 꼭 제시하십시오.
6. 보증서는 재발행하지 않으므로 소중히 보관하십시오.

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

(주)쿠첸

충청남도 천안시 서북구 공단로 78-65(성성동)



버터초콜릿케이크
1인분 - 212Kcal
소요시간 - 45분

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

 1. 버터를 실온에 두어 말랑해지면 둥근 그릇에 담고 설탕과 섞어 두십시오.
 2. 1에 달걀을 넣고 거품기로 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 밟치고, 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 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. 다이얼을 돌려 요리 메뉴의 채소 쌀미음을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
 4. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.

요리안내



구운 계란
1인분 - 68Kcal
소요시간 - 1시간
30분

- 재료 : 달걀 5개, 물 ½컵, 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 ½개, 대파 ½개, 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, 물 3컵
 - 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, 크래미 2개, 피자치즈 80g, 피자소스 5큰술
 - 조리방법
1. 양송이버섯을 껍질을 제거한 후 모양을 살려 썰어두고, 크래미는 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 노랑게 잘 익은 것으로 골라 껍질을 벗기고 씨를 제거한 후 얇게 썰어 물에 행구 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 으깨어 뜨거울 때 우유를 섞어 주시고, 기호에 따라 소금을 넣어 주십시오.



생크림케이크
1인분 - 177Kcal
소요시간 - 40분

- 재료 : 밀가루(박력분) ½컵, 달걀 2개, 버터 ½큰술, 우유 ½큰술, 바닐라향 약간, 설탕 ½컵, 소금 약간
 - 휘핑크림 : 생크림 100ml, 설탕 ½컵
 - 과일 : 체리 1개, 딸기 3개, 밀감 통조림 ½통, 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 커터에 갈아주시면 됩니다.)
 12. 식히 카스텔라에 생크림을 고르게 펴 발라 주십시오.
 13. 준비된 여러가지 과일로 장식해 주십시오.



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 밥

1인분 - 27Kcal
소요시간 - 30분

- 재료 : 밥 30개
- 조리방법
- 1. 내솥에 2컵의 물을 부어 주십시오.
- 2. 찜판을 내솥에 넣고 그 위에 밥을 올려 놓아 주십시오. (밥은 터짐 방지를 위해 껍질을 일부 벗기고 찜판에 놓아 주십시오.)
- 3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 4. 다이얼을 돌려 요리 메뉴의 찐 밥을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
- 5. 요리가 완료되면 밥이 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.

요리안내



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 땀 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.



жат죽

1인분 - 271Kcal
소요시간 - 2시간

- 재료 : 쌀 1컵, 잣 1/2컵, 물 6 1/2컵, 소금약간
- 조리방법

1. 쌀과 잣을 깨끗이 씻어 주십시오.
2. 쌀은 체에 받쳐 두고 잣은 믹서에 갈아 두십시오.
3. 쌀과 같은 잣을 넣고 물 6 1/2컵을 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 1/2컵, 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 1/2개, 참기름 1작은술, 소금 약간
- 조리방법

1. 울무는 12시간 동안 불려서 준비해 두십시오.
2. 표고버섯은 잘게 썰어 주십시오.
3. 내솥에 불린 울무와 표고버섯을 넣고 참기름을 넣은 후 섞어 주십시오.
4. 물 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 1큰술, 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.



꽃게찜
1인분 - 255Kcal
소요시간 - 30분

- **재료** : 꽃게 1마리, 쇠고기 50g, 두부 1/2, 청고추 1/2개, 홍고추 1/2개, 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 펴 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 1/2, 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 1/2큰술, 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 1/2큰술, 청주 1/2큰술, 참기름 1/2작은술, 고춧가루 1/2작은술
 - **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 굵게 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 고치로 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 1/2큰술, 식초 1큰술, 깨소금 약간, 파 1/2뿌리, 마늘 4쪽, 설탕 2작은술
 - **조리방법**
1. 가지는 4cm 길이로 토막낸 후 세워서 십자로 칼집을 넣어 주십시오.
 2. 붉은고추, 풋고추는 잘게 썰고 파, 마늘은 다져 진간장, 깨소금, 고춧가루, 설탕, 식초를 넣어서 소를 만들어 주십시오.
 3. 내솥에 2컵의 물을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 썰어 놓은 가지를 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 목 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.

요리안내



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, 달갈 2개, 우유 100g, 물 3작은술, 다진 파 약간, 소금 약간
 - 조리방법
1. 토마토는 깨끗이 씻어 물기를 제거한 후, 잘게 잘라 주십시오.
 2. 볼에 자른 토마토와 달갈, 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, 달갈흰자 ½개분, 달갈 ½개, 다진파 1작은술, 다진마늘 ½작은술, 소금, 후춧가루 약간
 - 조리방법
1. 쇠고기를 곱게 다져 두십시오.
 2. 해감시켜 깨끗이 헹군 대합을 반으로 갈라 껍질에 붙어 있는 살을 칼로 떼내어 곱게 대져 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 짝 채워 담아 주십시오.
 5. 재료에 끈기가 생겨 찜 후에도 모양이 흐트러지지 않도록 대합살 위에 달갈 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 달갈을 흰자와 노른자로 나누어서 흰자는 곱게 다지고 노른자를 으깨어 체에 내린 뒤 대합 위에 달갈 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



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 내솥에 넣고 건강현미 물 눈금 2까지 물을 부어 주십시오.
 2. 내솥을 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.



영양술밥
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 내솥에 넣고 물을 백미 물 눈금 4까지 채우고 청주, 콩, 수삼, 밤, 대추를 넣어 잘 섞어 주십시오.
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 다이얼을 돌려 밥 메뉴의 영양돌솥밥을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
 6. 취사가 완료되면 잣과 은행을 넣어 고루 섞어 밥그릇에 분 뒤 기호에 따라 준비한 양념장에 비벼 드십시오.
- ※ 재료 특성에 따라 놀음이 발생할 수 있습니다.
※ 콩은 미지근한 물에 15분이상 불려 주십시오.



모듬버섯밥
1인분 - 322Kcal
소요시간 - 40분

- **재료** : 쌀 4컵, 만가닥버섯 60g, 팽이버섯 40g, 양송이버섯 4개, 새송이버섯 60g, 청주 1큰술
 - **양념장** : 간장 4큰술, 고춧가루 ½ 작은술, 깨소금 2작은술, 다진 파 2큰술, 다진마늘 ½ 큰술, 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 내솥에 넣고 물을 백미 물 눈금 4까지 부은 후 청주를 넣어 주십시오.
 4. 손질해 둔 버섯을 넣은 뒤 내솥을 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 밤톨 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.

요리안내



잡곡패숙

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 잡곡패숙을 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.



콩보리밥

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 콩보리밥 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 다이얼을 돌려 밥 메뉴의 콩보리밥을 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, 셀러리 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, 셀러리는 채를 썰어 준비해 주십시오.
 6. 보온으로 되면 밥을 잘 섞은 뒤 건강현미밥과 닭가슴살을 그릇에 담고 라임과 로즈메리, 셀러리를 곁들여 담아내어 주십시오.

요리안내

사용하기



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.

밥 짓는 방법

메뉴별 취사 시간

구분	메뉴명	백미			다이어트 현미	건강 현미	다이어트 잡곡	건강 잡곡	잡곡 패속	공보 리밥	누룽지	영양짬	슬로 우죽
		찰진밥	기 타	패속									
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	갈비짬, 수육, 고구마, 감자, 달걀삶기, 영양밥, 감자보트, 닭짬, 오징어순대	대추차, 수정과, 호박죽, 채소스프	

- ※ 취사량은 요리 종류에 따라 다를 수 있습니다.
- ※ 백미패속, 누룽지의 물 높이는 백미 눈금으로 맞춰 주십시오.
- ※ 잡곡패속의 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.
- ※ 패속취사 시 기준 물 눈금 이상으로 물을 넣으면 취사시간이 늘어날 수 있습니다.
- ※ 슬로우쿡, 영양짬 기능 이용 후 취사 및 보온을 하게 되면 밥에 냄새가 배어들 수 있습니다.

잡곡패속 메뉴

국내최초 잡곡 취사 20분대 패속취사

- ※ 건강잡곡 메뉴에서 취사/패속 버튼을 연속해서 두번 누르면 패속취사로 동작하며 밥짓는 시간이 단축됩니다.
- ※ 잡곡패속 취사 시 2인분에서 20분대 취사가 가능합니다.
- ※ 잡곡패속은 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 잡곡패속 취사를 이용하면 질어지는 현상이 호전 될 수 있습니다.
- ※ 잡곡 비율, 수온, 물양 과다 등으로 인하여 취사시간이 달라질 수 있습니다.

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

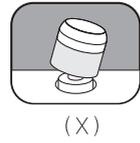
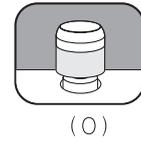
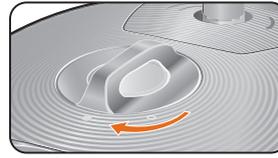
- 다이어트 계량컵을 사용하여 일반 계량컵보다 적은 양의 밥을 지을 수 있어 다이어트에 도움을 줍니다.

밥 짓는 방법

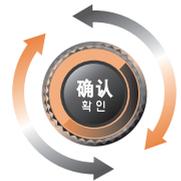
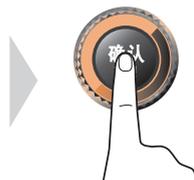
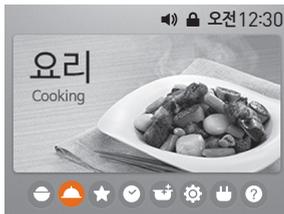
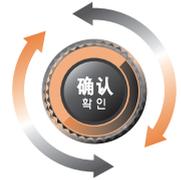
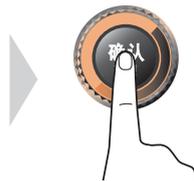
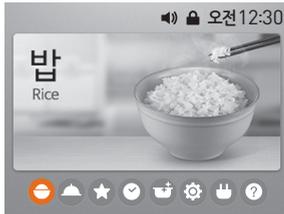
취사방법

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

- 압력패키가 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 영양찜, 슬로우쿡, 이유식, 간식 모드에서 원하시는 메뉴를 선택하십시오.



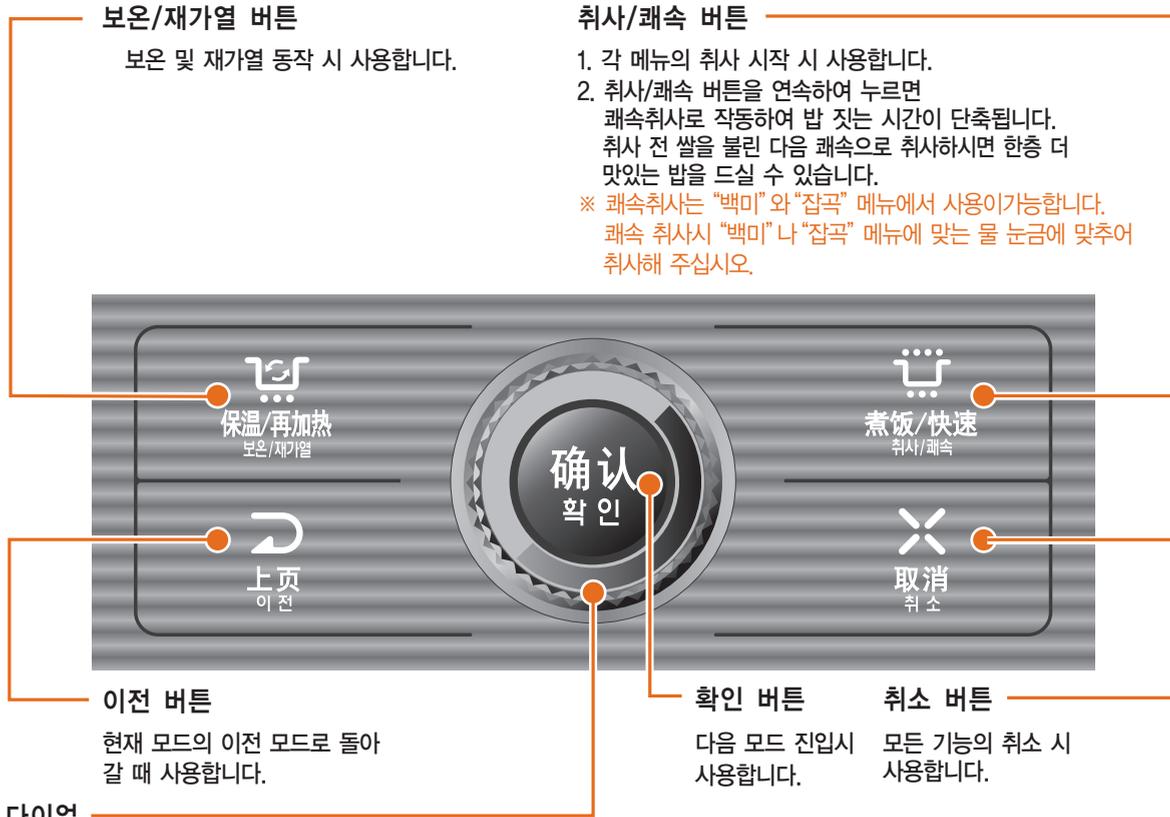
③ 취사/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.

- 남은 예상시간이 표시됩니다.

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



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, 뚜껑결합손잡이를 열림/잠금으로 동작을 시키면 절전모드 상태가 해제가 됩니다.
- 절전모드 중에는 절전LED가 켜져있습니다.

※ 소프트 터치 버튼 기능 - 사람 손가락의 접촉(정전기)을 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 인שה가 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.

각 부분의 이름 및 기능

전면 / 내부 이름

압력추

내솥 내부의 압력을 일정하게 조절하여 줍니다.

뚜껑 결합 손잡이

취사 시 손잡이 표시가 "잠금(●)" 위치로 되어야 작동이 됩니다.

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

분리하여 씻을 수 있습니다.

내솥

특수 코팅으로 쉽게 벗겨지지 않고 잘 눌러 붙지 않습니다.

뚜껑 열림버튼

뚜껑의 열림을 조작합니다.

조작부/표시부

제품의 모든 기능을 조작하는 버튼이 있습니다.

자동증기조절장치(증기배출구)

자동증기배출장치가 내장되어 있어 내솥의 증기를 자동으로 배출시켜 줍니다.

스팀캡

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.

물받이

취사 후 물을 자주 비우고 물받이를 분리하여 깨끗하게 청소하여 주십시오.

내솥 손잡이

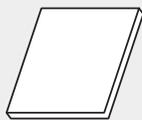
전원 플러그

자동온도센서

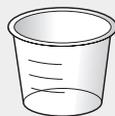
취사나 보온 시 온도를 감지합니다.



부속품



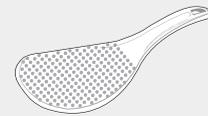
사용설명서



계량컵



다이어트컵



주걱

면세점용

<http://china.cuchen.com>
MADE IN KOREA

CUCHEEN

쿠첸 IH 전기압력밥솥 사용설명서

- 쿠첸 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 

품질 제일주의를 실현하는 간간한 쿠첸 전기압력밥솥
본 사용설명서에는 제품보증서가 포함되어 있습니다.

중국고객센터(무료) : 400-890-5558