

CUCHEEN

쿠첸 IH 스마트밥솥 사용설명서

- 본 제품은 국내용입니다. 사용 전압이 다른 국외에서는 사용할 수 없습니다.
- 쿠첸 스마트밥솥은 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 간단한 쿠첸 스마트밥솥
본 사용설명서에는 제품 보증서가 포함되어 있습니다.

저희 쿠첸 스마트밥솥을 사용해 주셔서 감사합니다. 제품의 올바른 사용과 유지를 위해 사용설명서를 반드시 읽어보시고, 제품의 사용 중 문제가 발생했을 때는 사용설명서를 참고하시기 바랍니다.

제품규격

제품명	IH 전기 보온 밥솥 CJN-BA10 Series
정격전압 및 주파수	AC 220V, 60Hz
정격소비전력	1,385W(취사시) / 85W(보온시)
제품크기	410(가로)X310(세로)X263(높이)
중량	5.8kg

※ 제품의 성능 개선을 위하여 약간의 규격변동이 있을 수 있습니다.

차 례

사용하기전에	안전을 위한 주의사항	04
	각 부분의 이름 및 기능	07
	제품 손질 방법	09
사용하기	맛있는 밥을 지으려면	12
	밥맛 조절 기능	14
	밥 짓는 방법	16
	예약취사 방법	18
	영양찜, 죽, 이유식 및 슬로우쿡 취사 방법	19
	보온중에	20
	언어, 음성조절/자동세척 방법	23
	NFC 작동 전 확인사항	24
	어플 설치 방법	25
	어플 사용 방법	26
	NFC 취사 방법	28
	NFC 예약취사 방법	29
	NFC 이용 기기체크	31
NFC 이용 언어설정 방법	32	
NFC 이용 현재시간 설정 방법	33	
요리안내	34	
고장신고전에	고장신고 전에 확인 하십시오	45
使用前 使用	各部位名称及功能	02
	烹饪指南	04

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



위험

본 제품은 AC 220V 전용입니다. 반드시 정격 15A 이상의 220V 전용콘센트에 꽂아 주십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.



손상된 전원플러그나 헐거운 콘센트는 사용하지 마십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.



젖은 손으로 전원플러그를 만지지 마십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.



전원선 부분을 잡아 당겨서 뽑지 마십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.



전원플러그를 임의로 연결하거나 가공하여 사용하지 마십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.



전원플러그를 연속하여 꽂았다 빼지 마십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.



제품 이동시 전원코드를 당겨서 이동하지 마십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.



오랫동안 사용하지 않을 때는 전원플러그를 빼 주십시오.

감전, 누전, 화재의 원인이 될 수 있습니다.



전원플러그에 묻은 이물질은 깨끗이 제거하여 주십시오.

화재의 위험이 있습니다.



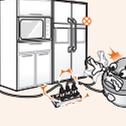
전원코드를 무리하게 구부리거나, 묶거나 잡아당기지 마십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.



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

발열 및 발화, 감전, 화재의 위험이 있습니다.



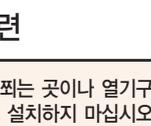
쌀통 및 다용도 선반에 제품을 놓고 사용 시 전원코드가 틈새에 눌리지 않도록 주의해 주십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.



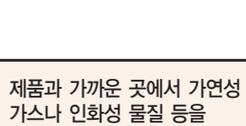
코드 및 전원플러그를 동물이 물어 뜯거나 못과 같이 날카로운 금속 물체로부터 충격을 받지 않도록 사용하십시오.

충격으로 인한 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

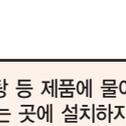


사용 중에는 제품 본체와 30cm 이상의 거리를 유지하여 주십시오.

전자제품에서 자기장이 방출 될 수 있습니다.

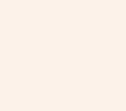


발열 및 발화, 감전, 화재의 위험이 있습니다.



코드를 콘센트에서 당겨서 사용하지 마십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.



설치관련



위험

직사광선이 쬐는 곳이나 열기구와 가까운 곳에 설치하지 마십시오.

화재 및 변형, 변색의 위험이 있습니다.



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

화재의 위험이 있습니다.



싱크대, 목욕탕 등 제품에 물이 들어갈 수 있는 곳에 설치하지 마십시오.

전기누전 및 감전의 위험이 있습니다.



먼지가 많은 곳이나 화학성 물질이 있는 곳에 설치하지 마십시오.

감전, 화재의 위험 및 제품 성능 저하의 원인 됩니다.





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, 내술을 떨어뜨리거나 충격을 주지 마십시오.

신체 상해 및 제품 파손의 우려가 있습니다.



제품 상측의 공간을 1.5m 이상 확보하여 설치하여 주십시오.

제품 이상 동작의 원인이 됩니다.



사용중에



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 서비스 센터로 연락하십시오.

화재의 위험이 있습니다.



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

화재 및 고장의 원인이 됩니다.



제품을 임의로 분해하거나 수리, 개조하지 마십시오.

감전, 화재, 제품 훼손의 위험이 있습니다.



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

감전, 화재, 신체 상해의 위험이 있습니다.

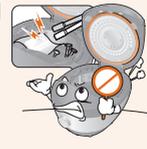
어린이 혼자 사용하거나 어린이가 만질 수 있는 장소에 제품을 두지 마십시오.

감전, 화상, 신체 상해의 위험이 있습니다.



알루미늄 호일 등 다른 금속 물체를 내술 외부면에 놓은채 사용하지 마십시오.

감전, 화재, 변색의 위험이 있습니다.



경고

내술없이 절대 사용하지 마십시오. 감전, 화재의 고장의 원인이 됩니다.

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



취사가 완료된 직후나 보온중에 내술 및 클린커버에 손을 대지 마십시오.

신체 상해의 위험이 있습니다.



내술이 변형되었거나, 전용내술이 아닌 것을 사용하지 마십시오.

화재 및 고장의 원인이 됩니다.



전용내술사용

뚜껑위에 장식용 덮개나 행주등을 올려놓고 취사나 보온을 하지 마십시오.

제품 성능 저하 및 폭발의 원인이 됩니다.



제품내부에 금속막대기등 이물질이 절대 낄지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다. (특히, 어린이주의)



내술을 다른 용도로 사용하거나 가스불 위에 올리지 마십시오.

고장의 원인이 됩니다.



취사 중이나 취사완료 직후 증기배출구에 얼굴이나 손등을 가까이 대거나 막지 마십시오.

화상의 위험이 있습니다.

특히 어린이의 접근을 막아 주십시오.



취사도중 전원플러그를 뽑거나 다른 기능의 버튼을 누르지 마십시오.

고장의 원인이 됩니다.



안전을 위한 주의사항



사용중에



주의

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

최대용량 이상으로 내용물을 넣어 사용하지 마십시오.
취사 불량 및 밥물남침등 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 보온시 뚜껑을 확실히 닫아주십시오.
변색, 냄새 및 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.



내솔, 내측 패킹, 클린 커버를 자주 손질해 주십시오. (9P~11P)
제품 성능 저하의 원인이 됩니다.



취사, 보온, 지정된 메뉴 이외에 다른 용도로 사용하지 마십시오.
고장 및 냄새의 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, 패킹 등을 깨끗이 닦아낸 후 사용하십시오.

쌀통 및 다용도 선반에 놓고 사용할 경우는 취사 시 선반을 빼내어 사용해 주십시오.
취사 중 배출되는 증기가 쌀통 및 선반 손상의 원인이 됩니다.

제품내에 살충제나 화학물질 등을 뿌리거나 투입하지 마십시오.
화재 발생의 원인이 됩니다. 제품내 바퀴벌레나 벌레등이 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 넣거나, 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 장착 시 증기누설, 변색 및 냄새의 원인이 될 수 있습니다.

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

각 부분의 이름 및 기능

전면 / 내부 이름

뚜껑 열림버튼
뚜껑의 열림을 조작합니다.

클린커버 패킹
내부의 증기가 밖으로 새지 않게 밀폐시켜 줍니다.
※ 패킹은 분리되지 않습니다.

클린 커버
분리하여 씻을 수 있습니다.

내솥
숯을 이용한 특수 코팅으로 쉽게 벗겨지지 않고 잘 눌러 붙지 않습니다.

내솥 손잡이

조작부/표시부
제품의 모든 기능을 조작하는 버튼이 있습니다.

보온상태알림
취사 완료 후 보온으로 전환되면 보온 시간 경과에 따라 LED의 색이 변화됩니다.

구분	IH 비압력
YELLOWGREEN	0~12시간
ORANGE	12~24시간
RED	24시간~

※ 대기상태에서 보온 버튼을 누를 시에는 변화되지 않습니다.

스마트센서
취사나 보온시 온도를 감지합니다.

스팀캡

증기배출구
취사 중 증기가 배출됩니다.

클린 커버 분리 버튼
버튼을 밀어 분리합니다.

안심 센서
내솥 내부의 온도를 감지합니다.

CLEAN STAINLESS 뚜껑

내측 패킹
클린커버의 증기를 새지 않게 밀폐시켜 줍니다.

물받이
취사 후 물을 자주 비우고 물받이를 분리하여 깨끗하게 청소하여 주십시오.

전원 플러그

자동온도센서
취사나 보온시 온도를 감지합니다.

부속품



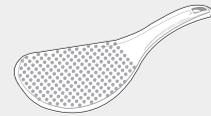
사용설명서



계량컵



다이어트컵



주걱

각 부분의 이름 및 기능

조작부 / 표시부

예약 버튼

예약 취사를 할 경우에
사용합니다.

자동세척 버튼

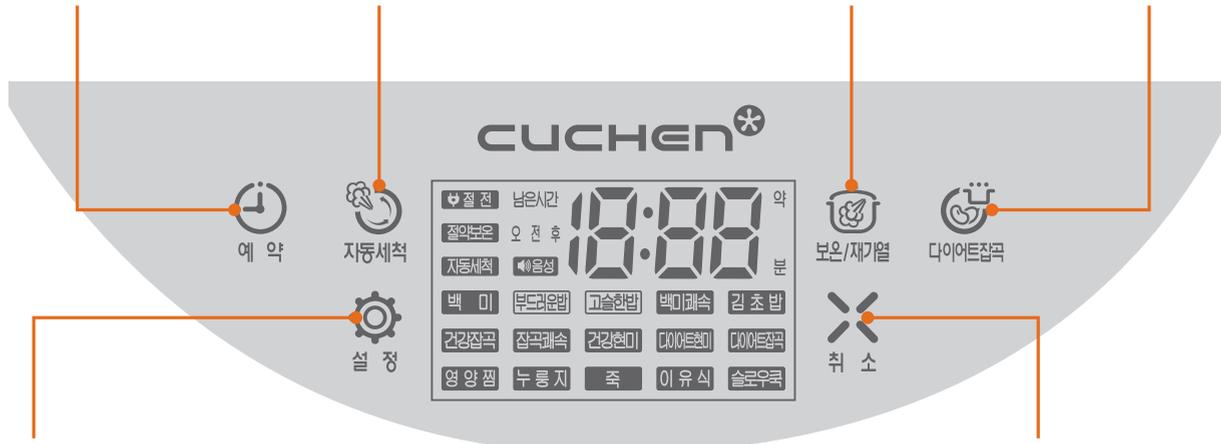
자동세척을 할 때
사용합니다.

보온/재가열 버튼

보온 및 재가열
동작시 사용합니다.

다이어트잡곡 버튼

다이어트잡곡 취사를 바로
시작할 경우에 사용합니다.



설정 버튼

1. 현재시간 설정, 음성조절 모드
진입, 보온 온도 조절, 보온 가열량
조절, 미세밥맛 조절 모드진입 시
사용합니다.
2. 밥맛 조절시에 사용합니다.
밥맛조절 설정 가능 메뉴 :
백미부드러운밥, 백미고슬한밥,
김초밥, 건강잡곡, 건강현미, 누룽지

취소 버튼

모든 기능의 취소시
사용합니다.



스마트취사/쾌속취사

1. 각 메뉴의 취사 시작시 사용합니다.
2. 스마트취사/쾌속취사 버튼을 연속하여
누르면 쾌속 취사로 작동하여 밥짓는
시간이 단축됩니다. 취사전 쌀을 불린
다음 쾌속으로 취사하시면 한층 더
맛있는 밥을 드실 수 있습니다.
※쾌속취사는 백미와 잡곡 메뉴에서
사용이 가능합니다.
쾌속취사시 백미나 잡곡 메뉴에 맞는
물눈금에 맞추어 취사해 주십시오.

다이얼

1. 메뉴선택 시 사용합니다.
2. 예약시간 설정, 절약보온 시간 설정,
현재시간 설정 및 영양찜/슬로우쿡 메뉴
취사시간 설정시 사용합니다.
다이얼 방향 우 : 시간 증가
다이얼 방향 좌 : 시간 감소
3. 미세밥맛 조절 기능 시 사용합니다.

※ 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 예약취사중, 자동세척중, 보온중, 취사중 등의 동작표시를 나타냅니다.

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

※ 음성 네비게이션 기능 및 음성 조절 기능

- 취사시작, 취사완료 등 제품의 동작상태를 음성으로 알려주며, 다음 조작 방법까지 알려 줍니다.

제품 손질 방법

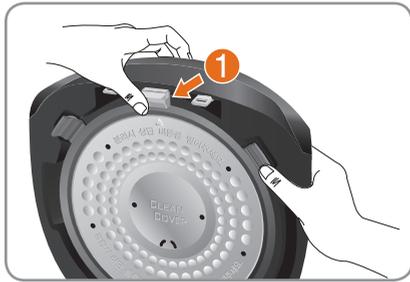
클린 커버 청소 방법

클린 커버를 세척 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 클린커버 및 뚜껑, 내솥 내부에 밥물이 묻어 전분 막이 생기는 수가 있으나, 위생상 아무런 영향이 없습니다.
- 취사 중 내부 수분의 증발로 인해 뚜껑의 측면부로 미세 증기가 나올 수 있습니다.

- ❶ 뚜껑을 열어 클린커버를 잡고 상단의 클린커버 분리 버튼(❶)을 밀면 분리되어 세척이 가능합니다. (본체의 열이 식고 난 후 분리해 주십시오.)

※ 버튼을 밀지 않고 클린 커버를 강제로 탈거할 경우 부품 파손의 원인이 됩니다.



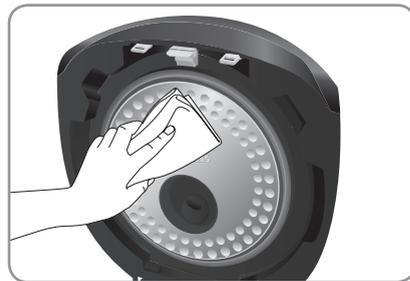
- ❷ 주방용 중성세제 및 스폰지로 자주 세척해 주시고 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오.



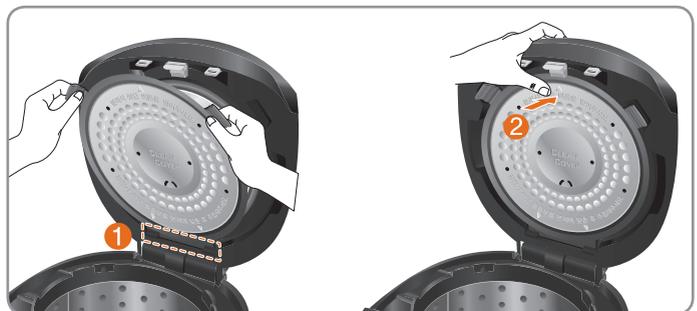
- ❸ 내측 패킹은 고정용으로 분리되지 않으니 잡아당기지 마십시오. (강제로 잡아당기면 삽입이 불가능하여 고장의 원인이 되오니 젖은 행주로 닦아서 사용해 주십시오.)



- ❹ 내측 스테인레스 표면도 젖은 행주로 닦아서 사용해 주십시오.



- ❺ 결합시 하단 거치대에 클린커버 돌기를 맞춘 후 상단을 눌러 장착하십시오. 반대로 장착시 클린커버 파손이 발생하니 유의하여 장착하여 주십시오. 클린커버 미 장착시 뚜껑이 닫히지 않으니 반드시 장착하여 사용해 주십시오.



제품 손질 방법

청소 방법

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

1 내솥

거친 수세미, 금속성 수세미, 솔, 연마제 등은 사용하지 마십시오. 내솥 내,외측의 코팅이 벗겨질 수 있으므로 주방용 세제와 부드러운 천, 스폰지로 닦아 주십시오.

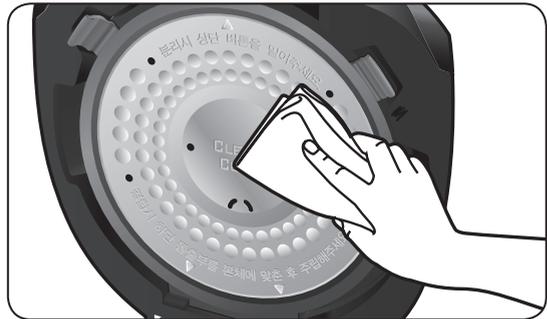
특히 내솥 표면의 광택을 내기 위하여 연마제, 치약, 기타 광택제 등을 사용하여 닦지 말아 주십시오. 변색이나 코팅이 벗겨질 수 있습니다.



2 내솥 뚜껑, 패킹

행주를 더운물에 적셔 물기를 짰 다음 이물질을 닦아 주십시오. 패킹의 청결은 제품의 성능을 유지시켜주며, 냄새발생을 억제합니다.

패킹은 사용 후 빼지 마시고 반드시 깨끗한 행주를 사용하여 닦아주십시오.



3 본체내부

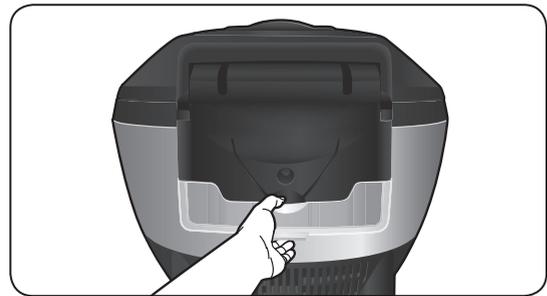
내솥은 들어내고 바닥면의 이물질은 반드시 제거한 후 사용하십시오. 자동 온도 센서나 바닥에 이물질이 끼어 있으면 온도감지를 못하여 밥이 안되거나 제품의 이상 동작 및 화재의 원인이 됩니다. 물을 꼭 짰 행주로 닦아주시고 자동 온도 센서의 금속판이 손상되지 않게 주의해 주십시오.

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



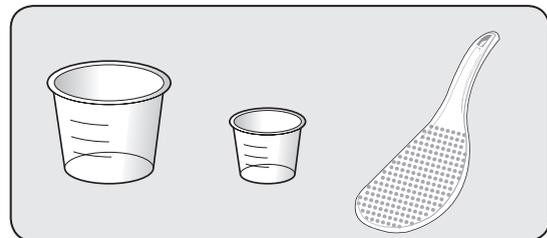
4 물받이

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



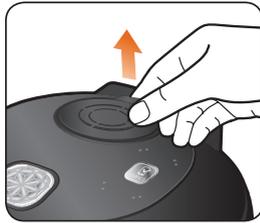
5 부속품

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

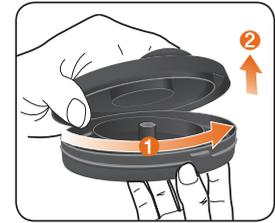


스팀캡 청소방법 ※ 취사 직후에는 스팀캡이 뜨거우므로 만지지 마십시오. 화상을 입을 수 있으므로 주의하십시오.

- ① 스팀캡을 그림과 같이 떼어 냅니다.



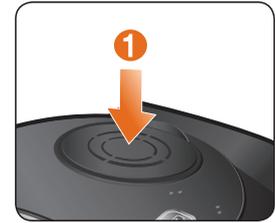
- ② 스팀캡을 그림과 같은 방향으로 돌려서 분리하여 세척해 주십시오.
(스팀캡 패킹도 함께 세척해 주십시오.)



- ③ 스팀캡을 조립할 때는 먼저 스팀패킹을 ①의 홈에 끼운 후 ②의 FASTEN 방향으로 돌려 확실히 끼워 주십시오.



- ④ 제품에 스팀캡을 장착할 때는 뚜껑부에 스팀캡을 안착후 ①부분을 눌러 단단히 고정시켜 주십시오.

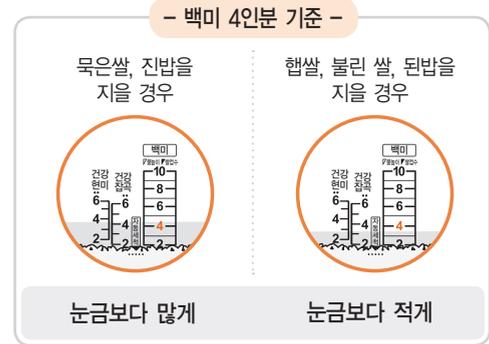


맛있는 밥을 지으려면

● 맛있는 밥은 알맞은 물 조절로 부터!

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 물눈금에 맞추어 주십시오. (무세미 : 씻어져 나온 쌀)



● 보온시 냄새가 날 때

- ▶ 청소를 자주 해 주십시오. 특히, 뚜껑부의 청소상태가 나쁘면 세균이 번식하여 보온시 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 배어들 수 있습니다.

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



● 묵은 쌀로 밥을 지었을 때 냄새를 없애려면

오래 묵은 쌀일수록 밥을 지으면 냄새가 나며, 보온시 더욱 심합니다. 이럴때는 아침밥을 지을 쌀을 그 전날 저녁에 미리 꺼내어 식초 한방울을 떨어뜨린 물에 담갔다가 씻은 후 다음날 아침밥을 지을 때 한번 더 미지근한 물로 헹군 뒤 밥을 지으면 냄새가 나지 않습니다.



● 쌀 보관 방법 (쌀의 보관 방법이 밥맛을 좌우합니다.)

※ 오래 보관한 쌀 또는 쌀의 수분이 줄어든 마른 쌀로 밥을 지으면, 밥이 퍼석하거나 설익고 보온시 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 개봉 후 2주 이내로 사용하시는게 좋습니다.	

② 쌀에 벌레가 생기지 않게 하려면 쌀통에 마늘을 넣어 둡니다.

※ 도정한지 오래되지 않은 햅쌀이라도 보관상의 부주의로 쌀의 수분이 줄어들면 쌀이 말라 마른쌀이 됩니다.



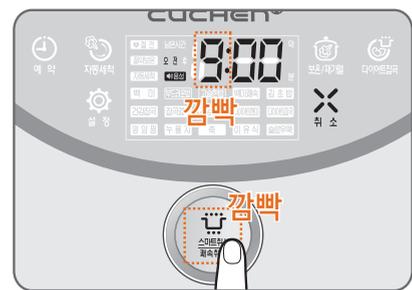
현재시각 맞추는 방법 (작동 예 : 오전 9시 30분으로 설정할 경우)

- 1 대기상태에서 [설정] 버튼을 1회 눌러 시간 설정모드로 진입합니다.



- 2 시간 설정 모드 진입 후 다이얼을 돌리면 시 설정이 가능합니다.

- 다이얼 방향 우 : 시 증가
- 다이얼 방향 좌 : 시 감소
- ※ 오전, 오후를 확인해 주십시오.



- 3 스마트취사/쾌속취사 버튼을 눌러 시 설정을 완료한 후 분을 설정해 주세요. 다이얼을 돌리면 분 설정이 가능합니다.

- 다이얼 방향 우 : 분 증가
- 다이얼 방향 좌 : 분 감소



- 4 스마트취사/쾌속취사 버튼을 눌러 현재시각 설정을 완료해 주십시오.

- ※ 스마트취사/쾌속취사 버튼을 누르지 않고 15초가 지나면 자동으로 설정됩니다.
- ※ 현재 시간 변경 후 15초 이내에 취소 버튼을 누르면 변경 전의 시각으로 복귀됩니다.



▶ 정전 보상 기능

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

▶ 리튬 이온 배터리

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

밥맛 조절 기능

2단계 밥맛 조절 기능

- ※ 2단 밥맛 조절은 백미 모드에서만 가능합니다.
메뉴/밥맛 조절 버튼으로 백미의 밥맛에 해당하는 모드를 선택할 수 있습니다.
밥맛 조절을 하여 취사도중 증기 배출현상이 나타나는 것은 비압력 취사로 인한 정상적인 작동입니다.
(밥맛 조절은 입맛에 맞게 선택하여 사용하여 주십시오)
- ※ 취사가 진행중일 때는 밥맛조절기능을 사용할 수 없습니다.



▶ 멜라노이징 현상

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

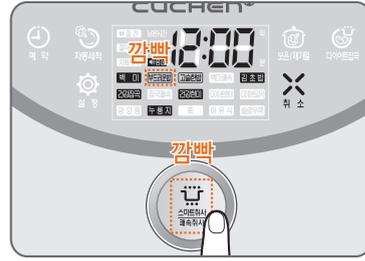
미세 밥맛 조절 기능

- ※ 미세밥맛 조절 기능은 백미부드러운밥, 백미고슬한밥, 김초밥, 건강잡곡, 건강현미, 누룽지 취사시 사용 가능합니다.
- ※ 미세 밥맛 조절 기능은 예약 모드시 사용하실 수 없습니다.

1 대기상태에서 [설정] 버튼을 4회 눌러 미세밥맛 조절 모드에 진입합니다.



2 다이얼을 좌/우로 돌려 원하시는 메뉴를 선택합니다.
※ 초기 설정된 불림시간 0분, 가열온도 0℃



3 원하시는 메뉴를 선택 후 취사 버튼을 누르면 불림시간 설정이 가능합니다.

- ※ 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 부드러워 집니다.
- ※ 불림시간이 길 경우에는 취사시간이 길어질 수 있으며 수용성 전분이 용출되어 가라앉아 멜라노이징 현상이 일반 취사보다 심하게 나타날 수 있습니다.



4 다이얼로 불림시간 설정후 [취사]버튼을 누르면 가열 온도 설정이 가능합니다.

- ※ 가열온도 -2℃, 0℃, 2℃, 4℃를 선택하실 수 있습니다. (초기에 설정된 가열온도로 취사할 때는 0℃를 선택하시고, 가열온도를 높이거나 낮출 때에는 2℃, 4℃ 또는 -2℃를 선택합니다)
- ※ 취사전 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 스마트취사/쾌속취사 버튼을 눌러 취사를 시작합니다. 이때 설정된 밥맛 조절로 취사가 진행됩니다.

- ※ 취사가 완료되어도 설정된 불림시간 및 가열온도는 계속 기억되어 있습니다.
- ※ 미세밥맛 설정시 15초간 설정 변경이 없으면 자동으로 미세 밥맛 설정이 완료됩니다.
- ※ 미세밥맛 불림시간 조정시 취사예상시간이 변경됩니다.



- 부드러운 밥맛을 원할 경우 : 불림 시간을 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 사용시 쌀의 상태나 수온, 물량 등에 의해 취사 시간 및 밥 상태에 영향을 줄 수 있습니다.

밥 짓는 방법

취사방법

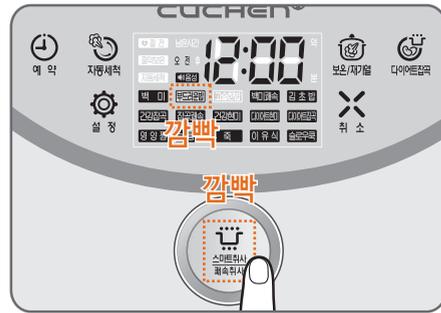
1 전원플러그를 꽂은 후 뚜껑을 닫아주십시오.

- 온도센서에 이물질이 묻어 있으면 반드시 제거해 주십시오.
- 내솥 주위의 물기를 완전히 제거한 후 내솥을 본체에 넣어 주십시오.



2 다이얼을 돌려 원하시는 메뉴를 선택하십시오.

- 대기상태에서 다이얼을 돌릴때 마다 "백미부드러운밥 ↔ 백미고슬한밥 ↔ 백미쾌속 ↔ 김초밥 ↔ 건강잡곡 ↔ 잡곡쾌속 ↔ 건강현미 ↔ 다이어트현미 ↔ 다이어트잡곡 ↔ 영양찜 ↔ 누룽지 ↔ 죽 ↔ 이유식 ↔ 슬로우룩 ↔ 백미부드러운밥" 순으로 반복 선택됩니다.



3 스마트취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.

- 남은 예상 시간이 표시됩니다.



4 취사가 완료되면 자동으로 보온으로 전환합니다.

- 밥짓기가 끝나는 즉시 골고루 잘 섞어 주십시오.



백미/잡곡 취사

- 스마트취사/쾌속취사 버튼을 연속해서 두 번 누르면 쾌속취사로 동작되며 밥짓는 시간이 단축됩니다.
- 쾌속취사는 6인분 이하를 권장하며, 정상취사보다 밥 상태가 좋지 않을 수 있습니다.
- 쾌속취사는 백미/잡곡 모드에서만 가능합니다.

다이어트잡곡

- 현재 메뉴와 관계없이 다이어트잡곡 버튼을 누르면 다이어트잡곡 취사가 바로 시작됩니다.

취사방법

	백미			다이어트 현미	건강 현미	다이어트 잡곡	건강 잡곡	잡곡 쾌속	김초밥	누룽지	영양찜	슬로우 쿡	이유식	죽
	부드러운밥	고슬한밥	쾌속											
취사 량	2인분 ~ 10인분	2인분 ~ 8인분	2인분 ~ 6인분	2인분 ~ 6인분	2인분 ~ 6인분	2인분 ~ 6인분	2인분 ~ 6인분	2인분 ~ 6인분	2인분 ~ 8인분	2인분 ~ 10인분	메뉴별 상세 요리 방법은 34 ~ 44페이지를 참조하여 주십시오.			
취사 시간	약 43분 ~ 53분	약 43분 ~ 51분	약 30분 ~ 35분	약 72분 ~ 80분	약 77분 ~ 96분	약 63분 ~ 73분	약 71분 ~ 80분	약 60분 ~ 73분	약 38분 ~ 약 50분	약 41분 ~ 52분				
요리 종류	쌀밥	쌀밥, 낙지덮밥, 나물비빔밥, 카레라이스, 쇠고기 불고기 덮밥, 김치볶음밥	쌀밥, 콩나물밥, 모듬 버섯밥	다이어트 현미밥	현미밥	다이어트 잡곡밥	오곡밥, 잡곡밥,	영양밥, 혼합밥	쌀밥, 유부초밥, 김밥	쌀밥, 누룽지	갈비찜, 수육, 고구마, 감자, 달걀살기, 약밥, 감자보트, 달걀, 오징어순대	대추차, 수정과, 단호박수프, 울무죽, 오복죽	고구마 사과죽, 채소 쌀미음, 감자 당근죽	흰죽, 전복죽, 팥죽, 단호박죽

- ※ 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 취사도중 밥물이 뿔어져 나올 수 있습니다.
- ※ 밥맛 조절 기능 사용시 취사시간이 달라질 수 있습니다.
- ※ 쾌속취사 시 기준 물눈금 이상으로 물을 넣으면 취사시간이 늘어날 수 있습니다.
- ※ 영양찜, 죽, 이유식, 슬로우쿡 기능 이용 후 취사 및 보온을 하게 되면 밥에 냄새가 배어 들 수 있습니다.

잡곡쾌속 메뉴

- ※ 건강잡곡 메뉴에서 스마트취사/쾌속취사 버튼을 연속해서 두번 누르면 쾌속취사로 동작하며 밥짓는 시간이 단축됩니다.
- ※ 잡곡쾌속은 6인분 이하를 권장하며 정상취사보다 잡곡 익음 상태가 좋지 않을 수 있습니다.
- ※ 잡곡은 미리 삶거나 최소 3시간 이상 불려서 사용하는 것을 권장합니다.
- ※ 잡곡 비율, 수온, 물량 과다 등으로 인하여 취사시간이 달라질 수 있습니다.

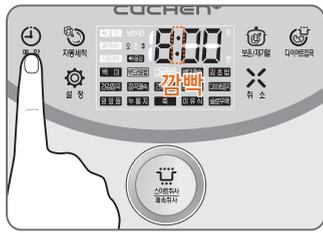
예약취사 방법

예약취사를 할 경우 (현재 시각이 오후 8시이고 오전 8시로 백미 부드러운밥 메뉴 예약시)

1 현재시각이 맞는지 확인하십시오.

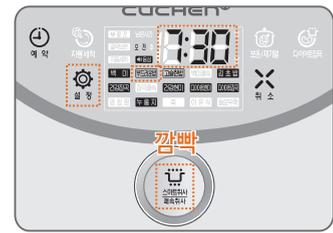
현재시각을 맞추는 방법은 16페이지를 참조하십시오.
현재시각이 맞지 않으면 예약시각도 틀려지므로 정확히 맞추어 주십시오.

2 대기상태에서 [예약]버튼을 1회 누르면 예약설정 모드로 진입합니다.



3 예약 설정 모드로 진입 후 다이얼을 이용하여 원하시는 예약시간을 설정하여 주십시오.

- 다이얼 방향 우 : 10분 증가
- 다이얼 방향 좌 : 10분 감소
- ※ 오전, 오후를 확인해 주십시오.



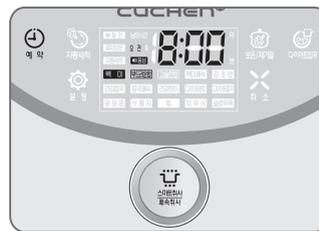
4 메뉴를 변경하고자 할시 설정 버튼을 누른 후 다이얼을 이용하여 메뉴를 설정하여 주십시오.



- 예약 취사가 완료 된 후, 이전의 예약한 시간은 계속 기억하고 있습니다.

5 예약 시간 설정 후 스마트취사/패속취사 버튼이나 예약버튼을 눌러 주십시오.

- 예약시각이 표시되어 있으며 예약 키 백라이트와 취사 키 백라이트로 예약 진행중임을 표시합니다.
- 예약시각은 밥짓기가 끝나는 시각입니다.
- 예약으로 밥짓기를 하면 밥의 양이나 메뉴에 따라서 약 30분 정도 차이가 날 수 있습니다.



- ※ 예약 취사 중 현재시각을 확인할 경우에는 다이얼을 좌 또는 우로 돌리면 3초간 확인하실 수 있습니다.
- ※ 예약취사 완료시간보다 미리 끝날 수 있습니다.

메뉴별 예약 가능 시간

- ※ 백미패속, 잡곡패속, 영양찜, 죽, 이유식, 슬로우쿡, 자동세척 메뉴는 예약취사가 되지 않습니다.
- ※ 13시간 초과 예약시 현재에서 13시간 후로 자동으로 재설정된 후 예약 취사를 진행합니다.

예약 가능 메뉴	예약 가능 시간
김초밥	41분 후 ~ 13시간까지
백미부드러운밥, 백미고슬한밥, 누룽지	46분 후 ~ 13시간까지
다이어트잡곡	66분 후 ~ 13시간까지
건강잡곡, 다이어트현미	76분 후 ~ 13시간까지
건강현미	81분 후 ~ 13시간까지

☺ 예약취사시 주의사항

- 여름철에는 쌀이 쉰 수가 있으므로 예약시간을 10시간이 초과되지 않도록 예약하십시오.
- 쌀이 개봉된지 오래되었거나 많이 말라버린 경우에는 증밥 또는 싸라기 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 쉰 수가 있으므로 충분히 열을 식힌 후 예약하십시오.
- 기온과 식재료의 종류 및 상태에 따라 변질될 수 있으니 장시간 예약 설정은 피해 주십시오.

영양찜, 죽, 이유식 및 슬로우쿡 취사방법

취사방법 (영양찜 40분 취사시)

- 1 다이얼을 돌려 영양찜 죽, 이유식 및 슬로우쿡 메뉴를 선택하여 주십시오.



- 2 메뉴 선택 후 설정 버튼을 누르면 다이얼로 시간 설정이 가능합니다.

	영양찜	죽	이유식	슬로우쿡
시간설정	10~90분	30분~3시간	30분~3시간	1시간~12시간50분
다이얼 우	5분씩 증가	5분씩 증가	5분씩 증가	10분씩 증가
다이얼 좌	5분씩 감소	5분씩 감소	5분씩 감소	10분씩 감소



- 3 시간 설정 후 스마트취사/패속취사 버튼을 눌러 주십시오.
영양찜, 죽, 이유식, 슬로우쿡 취사가 시작되면 남은 시간이 표시됩니다.

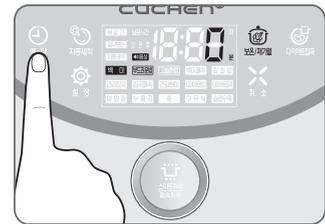


보온중에

절약보온을 할 경우 (오전 7시 30분으로 백미부드러운밥 메뉴 절약보온 설정시)

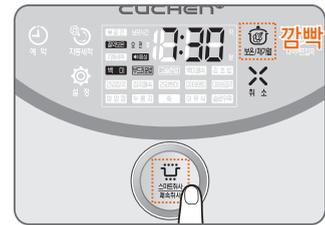
① 현재 시각이 맞는지 확인합니다.

② 보온 버튼을 누른 후 예약 버튼을 1초간 이상 누르면 절약보온 설정 모드로 진입합니다.



③ 다이얼을 돌려 절약보온 완료시간을 설정합니다.

- 다이얼 방향 우 : 10분 증가
- 다이얼 방향 좌 : 10분 감소
- ※ 오전, 오후를 확인해 주십시오.



④ 보온/재가열 버튼을 누르거나 버튼 입력 없이 15초가 지나면 자동으로 절약보온을 시작합니다.

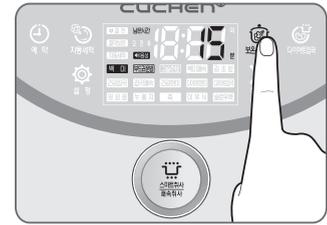
- 설정을 해둔 시간에 절약보온이 완료됩니다.
- 절약보온 완료시간을 잘못 입력하셨을 경우 "취소"버튼을 누른 후 처음부터 다시 시작하십시오.



- ※ 절약 보온은 밥을 다음에 다시 먹을 시간에 맞추어 시간 설정을 하면 밥을 저온상태로 유지하다가 그 시간에 맞춰 다시 따뜻하게 가열해서 밥의 변색과 마름을 억제하여 밥맛을 좋게 하며, 전기를 절약하는 기능입니다.
- ※ 절약 보온은 절약보온이 완료되거나 취소버튼을 누르면 절약 보온 설정이 해제됩니다.
- ※ 절약 보온 중에는 밥이 저온으로 유지되고 있으므로 만약 절약 보온 중간에 식사를 하시려면 취소 버튼을 눌러 절약 보온을 취소하신 후 보온 재가열을 실시하신 후 드시기 바랍니다.
- ※ 절약 보온 중간에는 밥의 온도가 낮게 유지되므로 뚜껑에 물이 생길 수 있습니다.
- ※ 절약 보온은 되도록 6인분 이하에서 사용하십시오.
- ※ 절약 보온이 완료되면 자동으로 일반 보온으로 전환됩니다.
- ※ 절약 보온은 최대 8시간까지 설정됩니다.(8시간을 초과하여 설정시 자동으로 8시간으로 재설정된 후 절약 보온을 시작합니다.)

재가열 모드 (보온중 따뜻한 밥을 원하실때)

보온중 보온/재가열 버튼을 눌러 재가열을 시작합니다. 보온 시에만 작동이 가능하며, 보온중인 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 밥색깔이 변하거나 냄새가 날 수 있습니다.
- ※ 재가열 기능을 너무 자주 사용하시면 밥이 변색되거나 마르는 경우가 있습니다.
- ※ 재가열 진행 중 보온/재가열 버튼을 1회 누르면 재가열이 취소되고, 보온으로 전환됩니다.

▶ 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) 보온시 주걱을 넣어두지 마십시오.
 - ※ 주걱을 넣어둔 채로 보온을 하게 되면 밥이 굳고 변색이 되며 냄새가 날 수 있습니다.
 - ※ 나무주걱 등은 세균을 발생시켜 냄새의 원인이 됩니다.
- 3) 보온은 12시간 이내가 적당합니다.
 - ※ 12시간 이상 보온하면 밥의 풍미가 없어지며, 변색 또는 냄새가 날 우려가 있습니다.
 - ※ 보온시 뚜껑을 확실히 닫아 주십시오.
 - ※ 백미만 보온해 주십시오. 잡곡밥, 현미 등은 가급적 보온하지 마시고 취사 후 바로 드시기 바랍니다.

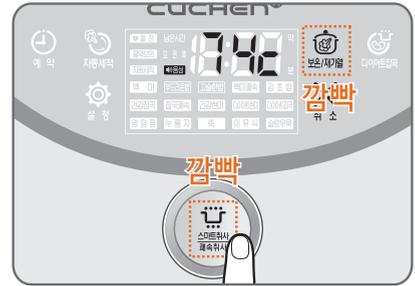
보온중에

보온 온도 조절 방법

① 대기상태에서 [설정] 버튼을 3회 누르면 보온온도 설정 모드로 진입합니다.

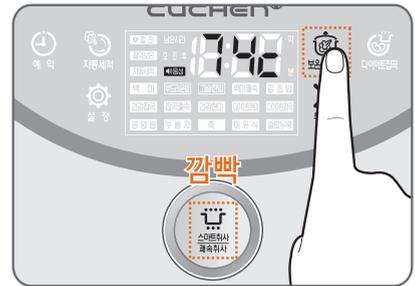
② 다이얼을 이용하여 원하는 보온 온도를 설정합니다.

- 기본 설정 온도는 74도 입니다.
- 온도는 69~77도까지 변경 가능합니다.
- 밥이 차갑거나 쉰냄새가 발생시 제어 온도를 2~3도 높여주세요.
- 밥이 누렇게 변하면 제어 온도를 2~3도 낮춰주세요.



③ 보온/재가열 버튼을 누르거나 버튼 입력없이 15초가 지나면 보온 온도가 설정됩니다.

- ※ 보온온도 설정 중 15초 이내에 취소 버튼을 누르면 변경 전의 설정 보온온도로 복귀됩니다.



④ 보온온도 설정이 완료되면 이어서 보온 가열량 설정모드로 진입합니다.

⑤ 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 쉰 냄새가 날 경우 가열량을 -2 ~ -1로 선택하여 주십시오.



⑥ 보온/재가열 버튼을 누르거나 버튼 입력없이 15초가 지나면 보온 가열량이 설정됩니다.

- ※ 보온 가열량 설정 중 15초 이내에 취소 버튼을 누르면 변경 전의 설정 보온 가열량으로 복귀됩니다.



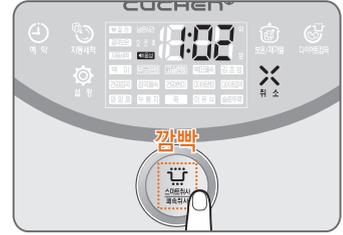
언어, 음성조절/자동세척 방법

언어, 음성 조절 기능

1 대기상태에서 설정 버튼을 2회 눌러 주십시오.

대기 상태에서 설정 버튼을 2회 누르면 음량조절 기능이 설정됩니다.
기본설정 : 한국어, 볼륨 2단

※ 언어 및 음성조절은 반드시 대기 상태에서만 설정 가능합니다.



2 다이얼을 좌 또는 우로 돌려 언어 및 음량을 선택 할 수 있습니다.

※ 다이얼을 돌릴 경우

0:0 ↔1:1↔1:2↔1:3↔1:4↔2:1↔2:2↔2:3↔2:4↔0:0 순으로 변경이 됩니다.

앞	나라	뒤	음량
0	OFF	1	1단
1	한국	2	2단
2	중국	3	3단
		4	4단



3 취소 버튼을 누르거나, 버튼 입력 없이 15초가 경과하면 음성 설정이 완료됩니다.

※ 설정이 완료되기 전에 취소버튼을 입력하면 변경 전 설정사항으로 복귀됩니다.

자동세척 방법

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

1 계량컵을 이용하여 내솥의 자동세척 물눈금에 맞춰 물을 넣어 주십시오.



2 내솥을 밥솥에 넣은 후, 뚜껑을 닫아 주십시오.



3 자동세척 버튼을 누르면 자동세척을 시작합니다.

▶ 자동세척시 주의사항

증기배출구로 고온의 증기가 배출되오니 주의하십시오.
물 이외의 세제, 비누, 기타 약품등은 절대 넣지 마십시오.



NFC 작동 전 확인사항

스마트폰의 NFC안테나 위치 확인방법

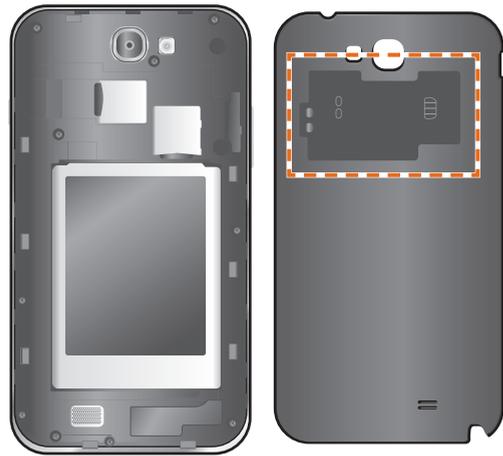
- 배터리에 NFC안테나가 있을 경우

배터리에 'NFC' 혹은 'Near Field Communication'라는 문구가 있습니다.



- 스마트폰 뒷 케이스에 NFC안테나가 있을 경우

뒷면 케이스에서 추가로 부착된 부분(페라이트지)에 안테나가 내장되어 있습니다.



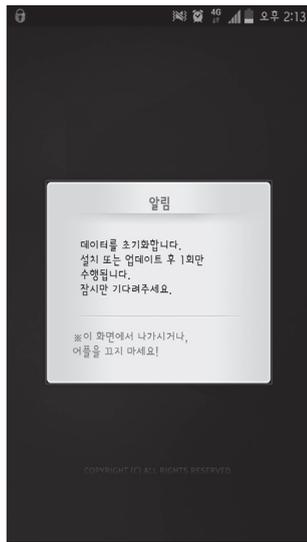
※ 휴대폰 기종별 NFC 위치는 상이할 수 있으니, 휴대폰 사용 설명서를 참조하세요.

어플 설치 방법

- 방법 1. 스마트폰을 밥솔NFC에 터치시 구글 스토어 페이지로 이동하여 어플 설치
- 방법 2. 구글 스토어에서 "스마트 쿠첸" 검색 후 어플 다운받아 설치

NFC 기기설정 (어플 설치 후 최초 어플 실행시)

1 어플을 선택합니다.



2 설정을 선택해주세요.

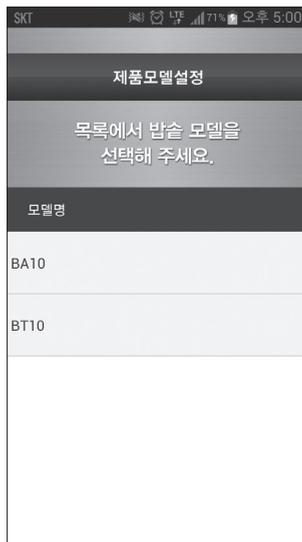


3 원하는 실행을 선택해주세요.

• 터치로 자동설정 시



• 수동설정 시



4 어플이 실행됩니다.



어플 사용 방법

사용방법

① 스마트폰 대기화면에서 스마트폰을 밥솥 NFC에 터치하여 주십시오.

- ※ 어플이 설치되어있으면 어플이 실행됩니다.
- ※ 어플이 설치되어 있지 않으면 구글스토어로 화면이 넘어갑니다.



② 자동으로 어플이 실행됩니다.



③ 해당 모델의 메뉴가 화면에 표시됩니다.



어플 사용 중 모델 변경

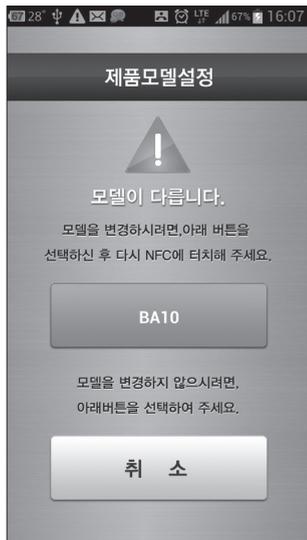
① 취사 설정



② 밥솥 NFC에 터치



③ 모델 변경 확인



④ 다시 NFC에 터치하면 정상적으로 취사 설정



NFC 취사 방법

취사방법 (작동 예 : 어플로 건강잡곡 취사)

1 어플 실행 후 쿠킹 클릭



2 밥 클릭후 건강잡곡 클릭



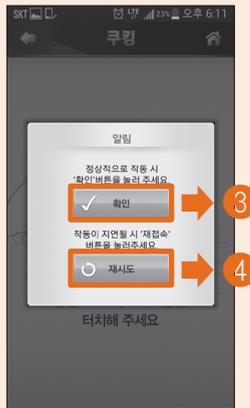
3 취사 버튼클릭



4 밥솥의 NFC위치에 스마트폰과 접촉



• 완료 신호를 못받았을 시



5 취사시작



NFC 취사시 주의사항

- 내솔이 없는 상태에서 취사를 하시면 밥솥은 U표시가 나오면서 취사가 되지 않고 어플은 취사 완료화면이 나옵니다. 내솔을 넣고 다시 설정하여 주십시오.

NFC 예약취사 방법

예약취사를 할 경우 (NFC사용 오전 8시 백미 부드러운밥 예약 시)

1 어플 실행 후 쿠킹 클릭



2 밥 메뉴 선택



3 백미 부드러운밥 메뉴 선택



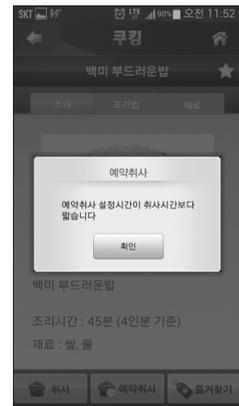
4 백미 부드러운밥 메뉴 선택



5 예약취사시간 설정 후 확인 클릭

※ 예약취사설정

※ 예약취사설정시간이 취사시간 보다 짧을 때



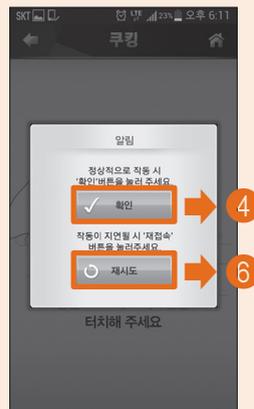
NFC 예약취사 방법

예약취사를 할 경우 (NFC사용 오전 8시 백미 부드러운밥 예약 시)

6 밥솥에 NFC터치 휴대폰 시간과 밥솥시간이 동기화됨

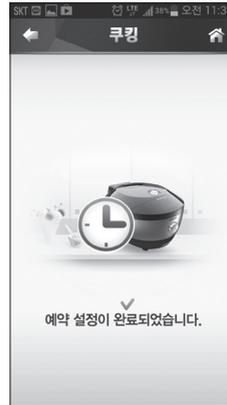


• 완료 신호를 못받았을 시



7 예약취사설정완료

※ 예약취사설정완료 화면 ※ 예약취사설정시간이 취사시간 보다 짧을 때



메뉴별 예약 가능 시간

※ 백미과속, 잡곡과속, 영양찜, 죽, 이유식, 슬로우쿡, 자동세척 메뉴는 예약취사가 되지 않습니다.
 ※ 13시간 초과 예약시 현재에서 13시간 후로 자동으로 재설정된 후 예약 취사를 진행합니다.

예약 가능 메뉴	예약 가능 시간
김초밥	41분 후 ~ 13시간까지
백미부드러운밥, 백미고슬한밥, 누룽지	46분 후 ~ 13시간까지
다이어트잡곡	66분 후 ~ 13시간까지
건강잡곡, 다이어트현미	76분 후 ~ 13시간까지
건강현미	81분 후 ~ 13시간까지

예약취사시 주의사항

- 여름철에는 쌀이 쉰 수가 있으므로 예약시간을 10시간이 초과되지 않도록 예약하십시오.
- 쌀이 개봉된지 오래되었거나 많이 말라버린 경우에는 증밥 또는 싸라기 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 쉰 수가 있으므로 충분히 열을 식힌 후 예약하십시오.
- 기온과 식재료의 종류 및 상태에 따라 변질될 수 있으니 장시간 예약 설정은 피해 주십시오.
- 내솥이 없는 상태에서 예약취사를 하시면 밥솥은 U표시가 나오면서 취사가 되지 않고 어플은 취사 완료화면이 나옵니다. 내솥을 넣고 다시 설정하여 주십시오.

NFC 취사시 주의사항

- 내솥이 없는 상태에서 취사를 하시면 밥솥은 U표시가 나오면서 취사가 되지 않고 어플은 취사 완료화면이 나옵니다. 내솥을 넣고 다시 설정하여 주십시오.

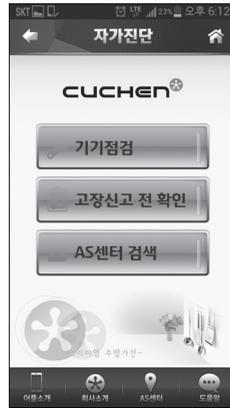
NFC 이용 기기체크

기기체크 이용방법 (밥솥이 대기상태일 때 가능)

1 어플 실행 후 자가진단 클릭



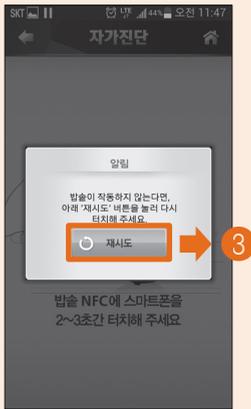
2 기기점검 클릭



3 밥솥에 NFC터치



• 완료 신호를 못받았을 시



4 정상 작동시 또는 에러 발생시

• 정상 작동시



최종 자동세척한 날부터
경과일이 나옴

• 에러 발생시



Er1, Er2, Er3, Er5,
Er6, Er7, Er8 발생시
기기체크를 하면 오작동
내용이 간략하게 나옴

NFC 이용 언어설정 방법

언어, 음성 조절 기능 (밥솥이 대기상태일 때 가능)

1 어플 실행 후 기기설정 클릭



2 언어설정 클릭



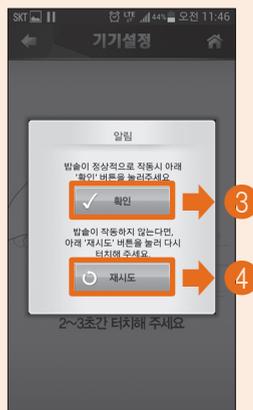
3 언어 및 음량 조절 후 다음 클릭



4 밥솥에 NFC터치



• 완료 신호를 못받았을 시



5 언어설정 완료

※ 설정한 값은 스마트폰에서 기억하지 않음



NFC 이용 현재시간 설정 방법

현재시각 맞추는 방법 (밥솥이 대기상태 일 때 가능)

1 어플 실행 후 설정 클릭



2 시간설정 클릭

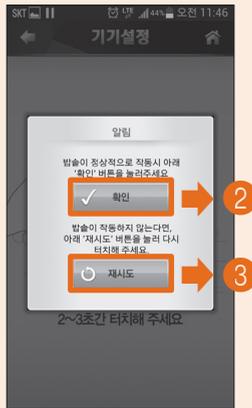


3 밥솥의 NFC위치에 스마트폰과 접촉

※ 휴대폰 시간과 밥솥시간 동기화



• 완료 신호를 못받았을 시



4 시간설정 완료



▶ 정전 보상 기능

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

▶ 리튬 이온 배터리

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

요리안내



백미(부드러운밥)

- 재료 : 쌀, 물
- 조리방법
- 1. 쌀을 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
- 2. 분량의 쌀을 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
- 3. 내솥에 씻은 쌀을 담고 인분 수에 맞는 백미 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
- 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 5. 다이얼을 돌려 메뉴의 백미(부드러운밥)를 선택하여 스마트취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
- 6. 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.
- ※ '설정' 기능으로 기호에 맞는 밥맛을 선택하여 취사하십시오.



백미(고슬한밥)

- 재료 : 쌀, 물
- 조리방법
- 1. 쌀을 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
- 2. 분량의 쌀을 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
- 3. 내솥에 씻은 쌀을 담고 인분 수에 맞는 백미 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
- 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 5. 다이얼을 돌려 메뉴의 백미(고슬한밥)를 선택하여 스마트취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
- 6. 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.
- ※ '설정' 기능으로 기호에 맞는 밥맛을 선택하여 취사하십시오.



김초밥

- 재료 : 쌀, 물
- 조리방법
- 1. 쌀을 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
- 2. 분량의 쌀을 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
- 3. 내솥에 씻은 쌀을 담고 인분 수에 맞는 백미 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
- 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 5. 다이얼을 돌려 메뉴의 김초밥을 선택하여 스마트취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
- 6. 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.
- ※ '설정' 기능으로 기호에 맞는 밥맛을 선택하여 취사하십시오.



콩밥

- 재료 : 쌀, 여러 가지 콩, 물
- 조리방법
- 1. 쌀과 콩을(쌀과 콩의 비율 약9:1) 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
- 2. 쌀과 콩을 섞어 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
- 3. 내솥에 씻은 쌀과 콩을 담고 인분 수에 맞는 건강잡곡 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
- 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 5. 다이얼을 돌려 메뉴의 건강잡곡을 선택하여 스마트취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
- 6. 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오
- ※ 콩은 미지근한 물에 3시간 이상 불려 주십시오.



콩나물밥

- 재료 : 쌀 4컵, 콩나물 200g, 다진쇠고기150g
- 양념장 : 간장 5큰술, 고춧가루 1큰술, 송송썬실파 1큰술, 다진마늘 1작은술, 깨소금 2작은술, 참기름 1작은술
- 조리방법
- 1. 콩나물은 꼬리를 떼고 깨끗이 씻어 물기를 빼주십시오.
- 2. 내솥에 씻어 놓은 쌀을 담고 백미 물눈금 4까지 물을 채운뒤 콩나물과 고기를 얹어주십시오.
- 3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아주십시오.
- 4. 다이얼을 돌려 메뉴의 백미쾌속을 선택하여 스마트취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
- 5. 보온으로 되면 콩나물과 쇠고기를 고루 섞어 퍼 담고 기호에 따라 준비한 양념장에 비벼 드십시오.



오곡밥

- 재료 : 찰쌀 2컵, 서리태(검정콩)·붉은 팥 ½컵씩, 소금 ½큰술, 차수수, 차조, 찰기장 혼합1컵, 물, 팥 삶은 물 혼합 3컵
- 조리방법
- 1. 찰쌀, 차수수, 차조, 찰기장, 서리태는 각각 깨끗이 씻어 체에 받쳐 두십시오.
- 2. 팥은 깨끗이 씻어 냄비에 담고 찬물을 부어 센 불에 후루룩 삶아 찻물을 따라 버리고 다시 찬물을 넉넉히 부어 팔알이 터지기 직전까지 삶아 주십시오.
- 3. 내솥에 준비한 찰쌀과 잡곡을 담고 팥 삶은 물에 섞어 소금간을 한 뒤 건강잡곡 물 눈금 3까지 물을 부어 주십시오.
- 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 5. 다이얼을 돌려 메뉴의 건강잡곡을 선택하여 스마트취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
- 6. 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.
- ※ 콩은 미지근한 물에 3시간 이상 불려 주십시오.



건강현미밥

- 재료 : 현미, 물
 - 조리방법
1. 현미를 인분 수에 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 메뉴의 건강현미를 선택하여 스마트취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 6. 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.



발아현미밥

- 재료 : 발아현미 3컵
 - 조리방법
1. 발아현미를 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
 2. 분량의 발아현미를 흐르는 물에 가볍게 씻어 주십시오.
 3. 내솥에 씻은 발아현미를 담고 인분 수에 맞는 건강현미 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 다이얼을 돌려 메뉴의 건강현미를 선택하여 스마트취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 6. 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.



닭가슴살을 곁들인 녹차밥

- 재료 : 현미 2컵, 녹차잎 3g, 녹차 가루 10g, 닭가슴살 4쪽, 올리브오일 약간, 소금 약간, 후추 약간, 샐러리 5g, 라임 약간, 로즈메리 약간
 - 조리방법
1. 현미를 깨끗이 씻어 녹차 가루, 녹차잎과 함께 내솥에 넣고 건강현미 물 눈금 2까지 물을 부어 주십시오.
 2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 3. 다이얼을 돌려 메뉴의 건강현미를 선택하여 스마트취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 4. 닭가슴살은 소금, 후추를 뿌려 약 1시간 가량 재운 뒤 팬에 올리브 오일을 넣고 구운 후 얇게 썰어 준비해 주십시오.
 5. 라임은 반달모양으로 썰어 준비하고, 샐러리는 채를 썰어 준비해 주십시오.
 6. 보온으로 되면 밥을 잘 섞은 뒤 건강현미밥과 닭가슴살을 그릇에 담고 라임과 로즈메리, 샐러리를 곁들여 담아내어 주십시오.
- 녹차의 10가지 장점
녹차의 항암 효과, 노화 억제, 성인병 예방, 비만 방지와 다이어트, 중금속과 니코틴 해독 작용, 피로회복과 숙취제거, 변비 치료, 충치예방, 체질의 산성화 예방, 염증과 세균 감염 억제



새싹밥

- 재료 : 현미 2컵, 새싹채소 조금씩
 - 약고추장 : 고추장 ½컵, 쇠고기(다진 것) 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 메뉴의 건강현미를 선택하여 스마트취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 4. 냄비에 참기름을 두르고 다진 쇠고기를 볶다가 고추장과 물을 넣고 걸쭉해질 때까지 잘 저어 볶은 후 설탕, 꿀, 참기름을 넣고 조금 더 볶아 주십시오.
 5. 보온으로 되면 밥을 잘 섞은 뒤 건강현미밥 위에 준비된 새싹채소를 예쁘게 담아내어 주십시오.
 6. 고추장은 새싹이 흐트러지지 않게 얹어 주십시오.
- 브로콜리삭 : 암 예방
 - 배추삭 : 위에 좋고 변비 개선
 - 순무삭 : 간염, 황달 개선
 - 양배추삭 : 노화, 암 예방하는 셀레늄 함유
 - 무삭 : 열 낮추고 부기 가라앉힘
 - 밀삭 : 혈액 정화



머쉬룸티안

- 재료 : 현미 2컵, 브라운그라비소스 20g, 소금 약간, 깻잎 2장, 호박 ½개, 해송이버섯 1팩
 - ※ 버섯은 각 가정의 기호에 따라 선택하셔도 좋습니다.
 - 조리방법
1. 현미를 깨끗이 씻어서 내솥에 넣고 건강현미 물 눈금 2까지 물을 부어 주십시오.
 2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 3. 다이얼을 돌려 메뉴의 건강현미를 선택하여 스마트취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 4. 호박은 잘게 깎둑 썰어 소금을 넣고 살짝 볶아 주십시오.
 5. 해송이버섯은 브라운그라비소스에 살짝 버무리 두십시오.
 6. 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.
 7. 건강현미밥을 몰드에 넣고 볶은 호박을 넣은 후 다시 건강현미밥으로 덮어 형태를 잡아준 뒤 몰드에서 빼내어 주십시오.
 8. 브라운그라비소스에 버무린 해송이버섯을 쌓은 뒤 깻잎채를 올려 주십시오.



영양솔밥

- 재료 : 쌀4컵, 콩(밤콩 또는 검은콩), 수삼 2뿌리, 밤 대추 4개씩, 은행 12개, 잣 1큰술, 청주 2큰술
 - 양념간장 : 간장 4큰술, 다진파 2큰술, 다진마늘 ½큰술, 고춧가루 ½작은술, 깨소금 2작은술, 참기름 1작은술
 - 조리방법
1. 수삼은 깨끗이 씻어 뇌두 부분을 잘라내고 얇게 어슷 썰어 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 메뉴의 백미쾌속을 선택하여 스마트취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 6. 보온으로 되면 잣과 은행을 넣어 고루 섞어 밥그릇에 푼 뒤 기호에 따라 준비한 양념장에 비벼 드십시오.
- ※ 재료 특성에 따라 눅눅이 발생할 수 있습니다.
 - ※ 콩은 미지근한 물에 3시간 이상 불려 주십시오.

요리안내



견과류밥

- **재료** : 쌀 4컵, 호두 4개, 잣 2큰술, 아몬드 2큰술, 캐슈너트 2큰술, 은행 15개, 청주 1큰술
- **양념장** : 간장 4큰술, 고춧가루 ½작은술, 깨소금 2작은술, 다진파 2큰술, 다진마늘 ½큰술, 참기름 1작은술
- **조리방법**
 1. 호두는 겉껍질을 제거한 뒤 따뜻한 물에 불려 속껍질을 제거하여 주십시오.
 2. 은행은 기름을 조금 넣고 볶아 껍질을 벗기거나, 끓는 물에 넣고 2~3분 정도 삶으면서 손가락 등으로 문질러 껍질을 벗겨 주십시오.
 3. 깨갓이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 백미 물눈금 4까지 부은 후 청주를 넣어 주십시오.
 4. 호두, 은행, 아몬드, 캐슈너트, 잣을 올린 뒤 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 다이얼을 돌려 메뉴의 백미패속 선택하여 스마트취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 6. 보온으로 되면 기호에 따라 준비한 양념장에 비벼 드십시오.



모듬버섯밥

- **재료** : 쌀 4컵 만가닥버섯 60g, 팽이버섯 40g, 양송이버섯 4개, 새송이버섯 60g, 청주 1큰술
- **양념장** : 간장 4큰술, 고춧가루 ½작은술, 깨소금 2작은술, 다진파 2큰술, 다진마늘 ½큰술, 참기름 1작은술
- **조리방법**
 1. 만가닥버섯과 팽이버섯은 씻어 가닥가닥 찢어두고, 양송이버섯은 껍질을 벗기고 도톰하게 저며 두십시오.
 2. 새송이버섯은 길이대로 저민 후 먹기 좋은 크기로 등분 하여 주십시오.
 3. 깨갓이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 백미 물눈금 4까지 부은 후 청주를 넣어 주십시오.
 4. 손질해 둔 버섯을 넣은 뒤 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 다이얼을 돌려 메뉴의 백미패속을 선택하여 스마트취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 6. 보온으로 되면 기호에 따라 준비한 양념장에 비벼 드십시오.



버섯죽순밥

- **재료** : 쌀 4컵, 느타리버섯 200g, 죽순 100g, 은행 10개, 청주 1큰술
- **양념장** : 간장 4큰술, 고춧가루 ½작은술, 깨소금 2작은술, 다진파 2큰술, 다진마늘 ½큰술, 참기름 1작은술
- **조리방법**
 1. 느타리버섯은 씻어 먹기 좋은 크기로 찢어 두고, 죽순은 살짝 데쳐 빗살 사이사이의 하얀 부분을 제거한 후 빗살 모양을 살려 얇게 저며 주십시오.
 2. 은행은 기름을 조금 넣고 볶아 껍질을 벗기거나, 끓는 물에 넣고 2~3분 정도 삶으면서 손가락 등으로 문질러 껍질을 벗겨 주십시오.
 3. 깨갓이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 백미 물눈금 4까지 부은 후 청주를 넣어 주십시오.
 4. 손질해 둔 느타리버섯, 죽순, 은행을 넣은 뒤 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 다이얼을 돌려 메뉴의 백미패속을 선택하여 스마트취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 6. 보온으로 되면 기호에 따라 준비한 양념장에 비벼 드십시오.



жат죽

- **재료** : 쌀 1컵, 잣 ½컵, 물 5컵, 소금 약간
- **조리방법**
 1. 쌀과 잣을 깨갓이 씻어 주십시오.
 2. 쌀은 체에 받쳐 두고 잣은 믹서에 갈아 두십시오.
 3. 쌀과 같은 잣을 넣고 물 5컵을 부어 주십시오.
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 다이얼을 돌려 슬로우룩 모드에서 2시간 30분을 선택한 후 스마트취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 6. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.
- **참고**
죽은 드실 시간에 맞추어 죽을 푸는 것이 중요하며, 식은 죽이나 다시 데운 죽은 맛이 떨어집니다. 물김치나 소화가 잘되는 생선조림, 북어 보푸라기 등을 곁들이면 더욱 좋습니다. 흰죽 요리는 쌀만 넣은 상태에서 찰죽과 동일한 방법으로 만듭니다.



전복죽

- **재료** : 쌀 1컵, 참기름 1큰술, 전복 1개, 물 6컵, 소금 약간
- **조리방법**
 1. 쌀을 깨갓이 씻어서 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 죽 모드에서 2시간 30분을 선택한 후 스마트취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 6. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.
- **참고**
입맛에 따라 새우죽이나 굴죽도 위와 같은 방법으로 요리해 드시면 됩니다. 자연산과 양식산의 차이점 : 패각의 색깔에 따라 달라지는데, 주로 자연산은 흑갈색 혹은 갈색을 나타내고 양식산은 녹색을 띄게 됩니다.



특미닭죽

- **재료** : 쌀 1컵, 닭국물 3컵, 청, 홍고추 각 1개씩, 소금 약간, 물 4컵
- **양념** : 다진파 1큰술, 다진마늘 1큰술, 간장 2큰술, 깨소금 약간, 참기름 2작은술, 후춧가루 약간
- **조리방법**
 1. 쌀을 깨갓이 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 슬로우룩 모드에서 2시간 30분을 선택한 후 스마트취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 7. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.



흰죽

- 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 죽 모드에서 2시간 30분을 선택한 후 스마트취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.



팔죽

- 재료 : 쌀 1컵, 쌀 ½컵, 찹쌀가루 1컵, 팔물 7컵
 - 조리방법
 - 1. 쌀을 깨끗이 씻어서 30분 이상 물에 불려 두십시오.
 - 2. 팔은 강한 불에서 삶은 후 팔물을 버리고 다시 물을 부어 약한 불에서 팔이 터질 때까지 천천히 한번 더 삶아 주십시오.
 - 3. 삶은 팔은 체에 받치고 으깨어 팔물만 걸러내 주십시오.
 - 4. 2~3번 체에 내린 찹쌀가루를 끓여서 식힌 물로 반죽하여 새알심을 만들어 두십시오.
 - 5. 미리 불려둔 쌀을 내솥에 넣고 팔물 7컵을 부어 주십시오.
 - 6. 새알심과 팔을 넣은 뒤 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 - 7. 다이얼을 돌려 죽 모드에서 2시간 30분을 선택한 후 스마트취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
- ※ 팔알의 씹힘을 원하시면 기호에 따라 팔알을 넣어 주셔도 좋습니다.



삼계탕

- 재료 : 닭 800g, 통마늘 4쪽, 찹쌀 ¼컵, 수삼 1~2뿌리, 대추 2개, 소금·후추 약간
- 조리방법
- 1. 닭의 배 아래 양쪽에 칼집을 내어 구멍을 뚫어 주십시오.
- 2. 손질한 닭의 뺏속에 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 닭의 반이 잠길 정도로 물을 부어 주십시오.
- 5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 6. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 80분으로 설정한 뒤 스마트취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.



갈비찜

- 재료 : 소갈비 800g, 당근 1개, 양파 ½개, 배 ½개, 밥 10개, 은행 10개, 설탕, 술 2큰술씩
 - 양념장 : 진간장 7큰술, 깨소금 1큰술, 다진마늘 1큰술, 후춧가루·참기름 1작은술씩, 다진파 2큰술, 물엿 2큰술, 물 1컵
 - 조리방법
 - 1. 토막 낸 갈비는 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 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 45분으로 설정한 뒤 스마트취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
- ※ 기준치 이상으로 물을 넣으면 가열 시 국물이 넘칠 수 있으니 주의해 주십시오.



닭찜

- 재료 : 닭 1마리(약0.8~0.9kg), 감자 50g, 당근 50g, 소금, 후춧가루 약간, 생강즙 1큰술
- 양념장 : 진간장 3큰술, 다진파 2큰술, 다진마늘 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 닫아 주십시오.
- 5. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 40분으로 설정한 뒤 스마트취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.



수육

- 재료 : 돼지고기 800g, 굵은 파, 생강 1뿌리씩, 마늘 5쪽, 물 5컵
 - 조리방법
 - 1. 기름을 떼낸 제육을 내솥에 넣고 손질한 굵은 파, 생강, 마늘을 넣은 다음 5컵의 물을 부어 주십시오.
 - 2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 - 3. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 70분으로 설정한 뒤 스마트취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
- ※ 재료 특성에 따라 육즙이나 염분에 의한 농음이 발생할 수 있습니다.
 ※ 기준치 이상으로 물을 넣으면 가열 시 국물이 넘칠 수 있으니 주의해 주십시오.
 ※ 덩이가 큰 경우 2~3군데 깊게 칼집을 내어 주십시오.

요리안내



만두찜

- 재료 : 만두 20개
- 조리방법
- 1. 내솥에 4컵의 물을 부어 주십시오.
- 2. 찜판을 내솥에 넣고 그 위에 만두를 고르게 올려 주십시오.
- 3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 4. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 25분으로 설정한 뒤 스마트취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.

※ 시중 찜판 별도 구입



고구마사과죽

- 재료 : 고구마 100g, 사과 100g, 물 50ml, 꿀 약간
 - 조리방법
 - 1. 사과와 고구마는 껍질을 벗기고 얇게 썰어 주십시오.
 - 2. 내솥에 1과 물 50ml 를 넣어 주십시오.
 - 3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 - 4. 다이얼을 돌려 메뉴의 이유식을 선택한 후 시간을 2시간으로 설정한 뒤 스마트취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 - 5. 요리가 완료되면 나무주걱으로 곱게 으깨어 꿀을 조금 넣어 섞어 주십시오.
- ※ 돌 이전 아기에게 먹이실 경우 꿀은 넣지 마십시오.



옥수수

- 재료 : 옥수수 4개
 - 조리방법
 - 1. 내솥에 4컵의 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 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 40분으로 설정한 뒤 스마트취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 - 5. 요리가 완료되면 옥수수가 뜨거우므로 주의하십시오.
- ※ 시중 찜판 별도 구입



삶은달걀

- 재료 : 달걀 8개, 물 6컵, 식초 한두 방울
- 조리방법
- 1. 내솥에 달걀과 물, 식초를 넣어 주십시오.
- 2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 3. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 25분으로 설정한 뒤 스마트취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.



스테이크

- 재료 : 고기(스테이크용) 500g, 스테이크 소스 약간, 소금 약간, 후춧가루 약간
 - 조리방법
 - 1. 고기에 후춧가루와 소금을 뿌려 간이 배이게 한 다음 고기를 내솥에 넣고 반컵 가량의 물을 부어 주십시오.
 - 2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 - 3. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 스마트취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 - 4. 요리가 완료되면 고기를 꺼내어 스테이크 소스를 끼얹어 주십시오.
- 와인소스 만드는 법
- 양송이와 마늘, 양파를 다져 놓은 뒤 준비한 재료를 소금, 후춧가루로 간하여 볶아 주십시오. 여기에 레드와인을 넉넉히 넣어 끓인 후 케첩, 바비큐소스, 통후추, 월계수잎을 넣어 졸여 주십시오.



대합찜

- 재료 : 대합 4개, 쇠고기 30g, 달걀흰자 1개분, 달걀 1개, 다진파 2작은술, 다진마늘 1작은술, 소금 ½작은술, 후춧가루 약간
 - 조리방법
 - 1. 쇠고기를 곱게 다져 두십시오.
 - 2. 해감시켜 깨끗이 헹군 대합을 반으로 갈라 껍질에 붙어 있는 살을 칼로 떼내어 곱게 다져 두십시오.
 - 3. 그릇에 다진 쇠고기와 대합살을 넣고 분량의 다진파, 다진마늘, 소금, 후춧가루로 양념하여 골고루 버무리 주십시오.
 - 4. 담을 수 있는 껍질은 8개이므로 껍질 1개당 ½정도로 양념한 재료를 꼭꼭 채워 담아 주십시오.
 - 5. 재료에 끈기가 생겨 찜 후에도 모양이 흐트러지지 않도록 대합살 위에 달걀 흰자를 고르게 퍼 발라 주십시오.
 - 6. 내솥에 4컵의 물을 붓고 찜판을 넣어 주십시오.
 - 7. 찜판 위에 준비한 대합을 얹어 주십시오.
 - 8. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 - 9. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 35분으로 설정한 뒤 스마트취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 - 10. 완숙한 달걀을 흰자와 노른자로 나누어서 흰자는 곱게 다지고 노른자는 으깨어 체에 내린 뒤 대합 위에 달걀 노른자와 흰자를 각각 반씩 얹어 주십시오.
- ※ 시중 찜판 별도 구입



잡채

- **재료** : 당면 250g, 피망(청, 홍) 각각 1개, 당근 100g, 양파 100g, 시금치 약간, 팽이버섯 100g, 어묵 100g, 식용유 2큰술, 물 1컵
- **양념장** : 설탕 약간, 간장 약간, 참기름 약간, 통깨, 깨소금 약간
- **조리방법**
 1. 피망, 양파, 당근, 어묵은 잘게 채썰고 팽이버섯은 다듬어 깨끗이 씻어 주십시오. 시금치는 끓는 물에 살짝 데쳐서 물기를 꼭 짰 후 먹기 좋게 썰어 주십시오. (피망, 당근은 2~3cm 정도가 적당하고 양파, 어묵은 5cm 정도로 채썰는 것이 적당합니다.)
 2. 미지근한 물에 당면을 20분 정도 담가둔 후 찬물에 넣어 씻은 뒤 건져 두십시오. (당면을 오래 담가두면 잡채 완료 후 당면이 퍼지거나 뭉치는 경우가 있습니다. 기호에 따라서 면을 담가두는 시간을 10분에서 30분 사이로 조절해 주십시오.)
 3. 내솥에 식용유와 물을 넣은 후 불린 당면을 넣고, 준비한 어묵과 채소를 넣어 주십시오.
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 25분으로 설정한 뒤 스마트취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오. (당면을 많이 불렸거나, 소비자 기호에 따라 좀 더 쫄깃한 면을 원하시면 시간을 20분으로 설정해 주십시오.)
 6. 요리가 완료되면 뚜껑을 열어 데쳐 놓은 시금치를 넣고 기호에 따라 간장과 참기름, 설탕을 넣고 골고루 섞어 주십시오. 양념한 잡채에 통깨나 깨소금을 뿌려 접시에 담아 주십시오.



밥찜

- **재료** : 밥 30g
- **조리방법**
 1. 내솥에 4컵의 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 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 30분으로 설정한 뒤 스마트취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 5. 요리가 완료되면 밥이 뜨거우므로 주의하십시오.
- ※ 시중 찜판 별도 구입



고구마

- **재료** : 고구마 4개
- ※ 큰 고구마(150g이상)는 반으로 잘라서 조리하십시오.
- **조리방법**
 1. 내솥에 5컵의 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 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 50분으로 설정한 뒤 스마트취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 5. 요리가 완료되면 고구마가 뜨거우므로 주의하십시오.
- ※ 시중 찜판 별도 구입



감자

- **재료** : 감자(200g이하) 4개
- ※ 큰 감자(200g이상)는 반으로 잘라서 조리하십시오.
- **조리방법**
 1. 내솥에 5컵의 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 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 50분으로 설정한 뒤 스마트취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 5. 요리가 완료되면 감자가 뜨거우므로 주의하십시오.
- **감자보관법**
감자는 여름철의 경우 상온에 두면 금방 썩어 돌아나므로 냉장고에 넣는 것이 좋지만 양이 많을 경우에는 봉투에 감자를 넣고 입구를 벌린 채로 골판지 상자에 보관합니다. 이때 사과 1, 2개를 함께 넣어 두면 효소의 작용으로 썩이 잘 나지 않는다고 합니다.
- ※ 시중 찜판 별도 구입



떡그라탕

- **재료** : 떡국떡 100g, 삶은 달걀 2개, 고구마 1개, 피자치즈 80g, 슬라이스 치즈 2장, 올리브유 약간, 화이트 소스 1컵, 파슬리가루 약간
- **화이트 소스** : 밀가루, 버터 20g씩, 우유 200g, 소금, 백후추 약간씩(버터를 녹인 후 밀가루를 넣어 볶다가 우유를 넣고 걸쭉하게 끓인 후 소금, 백후추로 간한다.)
- **조리방법**
 1. 고구마는 깨끗이 씻어 껍질째 모양을 살려 동그랗고 얇게 잘라 주십시오.
 2. 삶은 달걀은 커터로 잘라 준비하고, 떡국떡은 미지근한 물에 담가 두십시오.
 3. 내솥에 올리브유를 골고루 바른 후 고구마, 달걀, 떡국떡을 골고루 겹겹이 쌓아 주십시오.
 4. 3에 화이트 소스를 뿌려 주신 후 피자치즈를 골고루 올리고 그 위에 슬라이스 치즈를 8등분으로 잘라 올린 뒤 파슬리 가루를 뿌려 주십시오.
 5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 6. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 40분으로 설정한 뒤 스마트취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.



새우케첩볶음

- **재료** : 중하 15마리, 대파 1대, 양파 30g, 당근 30g
- **케첩소스** : 케첩 4큰술, 설탕 1½큰술, 전분가루 1½큰술, 물 1½큰술, 소금, 간장, 후춧가루 약간씩
- **조리방법**
 1. 새우머리와 내장을 제거하고 꼬리쪽 한마디와 꼬리만 남기고, 껍질을 벗긴 후 소금물에 살짝 헹구어 준비해 주십시오.
 2. 대파는 어슷썰고, 양파는 새우 크기보다 작게 잘라 준비해 주시고, 당근은 반달썰기 해주십시오.
 3. 내솥에 새우, 대파, 양파, 당근을 넣고 케첩 소스를 넣고 섞어 주십시오.
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 15분으로 설정한 뒤 스마트취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 6. 요리가 완료되면 주걱으로 잘 섞어 주십시오.

요리안내



떡볶이

- **재료** : 가래떡(말랑한 것) 300g, 어묵 3장, 양파 1/2개, 대파 1/2개, 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 어슷 썰어 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 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 스마트취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.



단호박수프

- **재료** : 단호박 200g, 빵가루 2큰술, 물 200ml, 소금 약간, 우유 1작은술
- **조리방법**
 1. 단호박은 노랑계 잘 익은 것으로 골라 껍질을 벗기고 씨를 제거한 후 얇게 썰어 물에 헹구어 주십시오.
 2. 내솥에 손질한 단호박과 빵가루, 물을 넣어 주십시오.
 3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 4. 다이얼을 돌려 메뉴의 슬로우쿡을 선택한 후 시간을 2시간으로 설정한 뒤 스마트취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 5. 요리가 완료되면 나무주걱으로 으깨어 뜨거울 때 우유를 섞어 주시고, 기호에 따라 소금을 넣어 주십시오.



채소쌀미음

- **재료** : 쌀 1/2컵, 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 메뉴의 이유식을 선택한 후 시간을 2시간으로 설정한 뒤 스마트취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 4. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.
- ※ 소금 간은 아기의 월령에 맞게 조절해 주십시오.



시루떡

- **재료** : 멥쌀가루 3½컵, 팥 1½컵, 소금 ½큰술, 설탕 2큰술, 물 1½큰술
- **조리방법**
 1. 멥쌀가루 3½컵에 물 1½큰술을 넣고 잘 버무려서 체에 한번 내려준 다음 설탕(1½큰술)을 섞어 주십시오.
 2. 팥은 물기 없이 삶아서 대강 찜으면서 위의 소금(½큰술), 설탕(½큰술)을 넣어 주십시오.
 3. 내솥에 물 5컵을 붓고 찜판을 넣은 후 적당한 크기의 천이나 한지를 오려서 깔아 주십시오.
 4. 팥고물 1컵을 깔고 멥쌀가루를 편편하게 얹고 다시 팥고물 1컵을 넣어 층을 만들어 주십시오.
 5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 6. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 65분으로 설정한 뒤 스마트취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.

※ 시중 찜판 별도 구입



오향장육

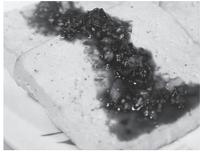
- **재료** : 돼지고기 700g, 간장 130ml, 설탕 3큰술, 무명실 조금
- **오향** : 통후추 6알, 통계피 7cm, 팔각 4개
- **조리방법**
 1. 돼지고기는 흐트러지지 않고 단단하게 익도록 무명실로 잘 묶어 주십시오.
 2. 묶은 돼지고기를 그릇에 담고 간장과 설탕 그리고 오향을 넣어 채워 두십시오.
 3. 내솥에 2의 재료를 넣은 후 5컵의 물을 부어 주십시오.
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 70분으로 설정한 뒤 스마트취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 6. 요리가 완료되면 돼지고기를 꺼내 조리용 가위로 무명실을 잘라서 푸십시오. 오향장육을 식혀서 0.2cm 두께로 얇게 썰어서 접시에 내어 주십시오.



꽃게찜

- **재료** : 꽃게 2마리, 쇠고기 100g, 두부 1/2모, 청·홍고추 반개씩, 달걀노른자 반개분, 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. 청·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 4컵의 물을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 속을 채운 꽃게를 올려 주십시오.
 7. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 8. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 30분으로 설정한 뒤 스마트취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.

※ 시중 찜판 별도 구입



두부찜

- **재료** : 두부 1½모, 소금 약간
- **양념장** : 고춧가루 1큰술, 다진마늘 1큰술, 파 1뿌리, 참기름 약간, 깨소금 약간, 실고추 약간, 진간장 3큰술
- **조리방법**
 1. 두부는 2등분한 다음 1cm 두께로 썰어 소금을 뿌려 물기를 빼두십시오.
 2. 파는 가늘게 채썰고, 다진마늘과 진간장, 고춧가루, 깨소금, 참기름과 실고추를 섞어서 양념장을 준비해 두십시오.
 3. 내솔에 4컵의 물을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 썰어놓은 두부를 고르게 올려 주십시오.
 4. 내솔을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 스마트취사/패속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 6. 요리가 완료되면 두부를 꺼내고 두부 위에 양념장을 골고루 뿌려 주십시오.

※ 시중 찜판 별도 구입



생선찜

- **재료** : 부세 조기 1마리
- **양념장** : 간장 3큰술, 고춧가루 1큰술, 다진마늘 ½큰술, 다진대파 1큰술, 맛술 2큰술, 물 10큰술, 설탕 1작은술
- **조리방법**
 1. 손질해 놓은 조기를 등쪽으로 2cm 간격이 되도록 칼집을 넣어 두십시오.
 2. 양념장을 만들어 두십시오.
 3. 내솔에 조기를 넣고, 양념장을 골고루 끼얹어 주십시오.
 4. 내솔을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 25분으로 설정한 뒤 스마트취사/패속취사 버튼을 눌러 주십시오.



생크림케이크

- **재료** : 밀가루(백력분) ½컵, 달걀 2개, 버터 ½큰술, 우유 ½큰술, 바닐라향 약간, 설탕 ½컵, 소금 약간
- **휘핑크림** : 생크림 100ml, 설탕 ½컵
- **과일** : 체리 1개, 딸기 3개, 밀감통조림 ½통, 키위 1개
- ※ 1컵은 계량컵 1컵 기준입니다.
- **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 번 나누어 넣고, 그릇을 뒤집었을 때 흘러내리지 않을 정도까지 거품을 저어 주십시오.
 4. 3에 노른자를 조금씩 넣으면서 계속 저어주시고, 바닐라향을 조금 넣어 주십시오.
 5. 4가 크림상태가 되면 밀가루를 넣고 날 밀가루가 보이지 않게 살살 섞어 주십시오.
 6. 우유와 중탕한 버터를 섞고 5의 반죽에 넣어 주십시오.
 7. 내솔의 밀면, 옆면에 버터를 얇게 바른 후 케이크 반죽을 내솔에 부어 주십시오.
 8. 내솔을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 9. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 40분으로 설정한 뒤 스마트취사/패속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 10. 취사가 완료된 카스텔라를 식혀 주십시오.
 11. 그릇에 휘핑크림을 붓고, 더디고 여겨지도록 충분히 거품을 낸 뒤에 슈게파우더를 넣어 주십시오. (슈게파우더는 설탕을 커파에 넣어서 갈아주시면 됩니다.)
 12. 식힌 카스텔라에 생크림을 고르게 퍼 발라 주십시오.
 13. 준비된 여러 가지 과일로 장식해 주십시오.



달갈찜

- **재료** : 달걀 3개, 물 또는 멸치 다시마 육수 350ml, 새우젓 ½작은술, 소금 약간, 당근 15g, 파 푸른부분 15g
- **조리방법**
 1. 그릇에 달걀과 물 또는 멸치 다시마 육수를 넣고 풀어 주십시오.
 2. 당근과 파의 푸른 부분은 잘게 다져서 1과 같이 섞어 주십시오.
 3. 새우젓은 다져서 물을 약간 섞어 국물을 만들어 2에 넣고, 소금으로 간해 주십시오.
 4. 내솔에 3을 부어 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 스마트취사/패속취사 버튼을 눌러 주십시오.



참치채소무른밥

- **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 당근은 잘게 다져 주십시오.
 3. 그릇에 밥과 참치살, 피망, 당근을 섞어서 준비해 주십시오.
 4. 내솔 바닥에 버터를 골고루 바른 후 3의 재료를 넣고, 물을 부어 주십시오.
 5. 내솔을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 6. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 15분으로 설정한 뒤 스마트취사/패속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 7. 요리가 완료되면 주걱으로 잘 섞어 주십시오.



오징어조림

- **재료** : 오징어 2마리, 시금치 70g, 당근 70g, 달걀 2개, 소금 약간, 참기름 약간, 밀가루 약간
- **양념장** : 고추장 2큰술, 간장 2큰술, 설탕 1큰술, 청주 1큰술, 참기름 1작은술, 고춧가루 1작은술
- **조리방법**
 1. 오징어는 반 갈라 내장을 제거하고 껍질을 벗겨 깨끗이 씻은 후 안쪽에 가로 세로로 칼집을 내 주십시오.
 2. 끓는 물에 소금 약간을 넣고 칼집 낸 오징어 몸통을 데쳐내고 다리도 손질하여 데쳐 두십시오.
 3. 시금치는 다듬어서 깨끗이 씻은 후 소금을 넣고 살짝 데쳐 찬물에 헹궈 물기를 짜고, 당근은 굵게 채썰어 끓는 물에 데친 후 각각 소금과 참기름으로 무쳐 주십시오.
 4. 달걀은 소금을 넣고 잘 풀어 오징어 너비에 맞게 지단을 부쳐 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. 내솔에 말아서 준비한 오징어와 양념장 그리고 물 반컵을 부어 주십시오.
 7. 내솔을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 8. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 25분으로 설정한 뒤 스마트취사/패속취사 버튼을 눌러 주십시오.

요리안내



약밥

- **재료** : 찰쌀 4컵, 건포도 60g, 밥 15개, 대추 10개, 잣 1큰술, 흑설탕 100g, 진간장 1큰술, 참기름 2큰술, 소금 약간, 계핏가루 ½작은술, 물 2컵
- **조리방법**
 1. 찰쌀을 깨끗이 씻어서 2시간 이상 충분히 물에 불려 두십시오.
 2. 밥과 대추는 적당한 크기로 잘라서 준비해 두십시오.(단, 밥과 대추는 껍질과 씨를 제거해 주십시오.)
 3. 미리 불려놓은 찰쌀에 흑설탕, 참기름, 진간장, 계핏가루, 소금 약간을 넣은 후 골고루 섞어 주십시오.
 4. 3과 모든 재료를 내솥에 넣고 물 2컵을 부은 후 한번 더 골고루 섞어 주십시오.
 5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 6. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 45분으로 설정한 뒤 스마트취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.



애호박찜

- **재료** : 애호박 1개
- **양념장** : 진간장 2큰술, 다진파 1큰술, 참기름 ½큰술, 고춧가루 ½큰술, 실고추 약간, 설탕 1작은술, 다진마늘 1큰술, 깨소금 ½큰술
- **조리방법**
 1. 호박은 1cm 두께로 통썰기를 해주십시오.
 2. 다진파, 다진마늘, 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 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 15분으로 설정한 뒤 스마트취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.

※ 시중 찜판 별도 구입



밥피자

- **도우 재료** : 밥 200g
- **토핑 재료** : 슬라이스햄 4장, 양송이버섯 4개, 캔옥수수 4큰술, 크래미 2개, 피자치즈 80g, 피자소스 5큰술
- **조리방법**
 1. 양송이 버섯은 껍질을 제거한 후 모양을 살려 썰어두고, 크래미는 길이대로 찢어 준비해 두십시오.
 2. 슬라이스햄은 네모 모양으로 잘라두고, 캔옥수수는 물기를 제거하여 주십시오.
 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 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 스마트취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.



가지찜

- **재료** : 가지 2개
- **양념장** : 진간장 2큰술, 붉은고추 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 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 15분으로 설정한 뒤 스마트취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 6. 요리가 완료되면 가지 위에 준비해둔 소를 고르게 얹어 주십시오.

※ 시중 찜판 별도 구입



버터초콜릿케이크

- **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 저속으로 섞어 주십시오.
 4. 3에 초콜릿을 넣고 섞은 후 내솥에 녹인 버터를 바른 후 반죽을 넣고 편편하게 해주십시오.
 5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 6. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 45분으로 설정한 뒤 스마트취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.



울무죽

- **재료** : 울무 1½컵, 물 5컵, 표고버섯 1개, 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 슬로우룩 모드에서 3시간 30분을 선택한 후 스마트취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 7. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.



해삼죽

- **재료** : 불린 멥쌀 1½컵, 물 6컵, 불린 해삼 50g, 당근, 양파, 애호박 약간, 참기름 2½큰술, 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 6컵을 부어 주십시오.
 6. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 7. 다이얼을 돌려 슬로우룩 모드에서 3시간을 선택한 후 스마트취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 8. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.



오복죽

- **재료** : 쌀 100g, 물 7½컵, 팥, 울무, 좁쌀, 녹두, 찹쌀, 흑미, 옥수수, 밀(소맥) 각 10g씩, 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 7½컵을 부어 주십시오.
 3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 4. 다이얼을 돌려 슬로우룩 모드에서 3시간을 선택한 후 스마트취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 5. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.



다이어트 현미밥

1인분=167 Kcal

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



다이어트 잡곡밥

1인분=162 Kcal

- **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 잡곡물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
 3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 4. 다이얼을 돌려 메뉴의 다이어트 잡곡을 선택하여 스마트취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 5. 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.
- ※ **콩은 미지근한 물에 3시간 이상 불려 주십시오.**



현미 나물밥

1인분=321 Kcal

- **재료** : 현미 2컵, 다시마 우린 물 2½ 컵, 참나물 50g, 삶은 고사리 100g, 콩나물 100g, 표고버섯 3개, 당근 ½개, 참기름 1큰술, 다진마늘 1작은술, 깨소금 약간
- **조리방법**
 1. 현미는 깨끗이 씻어 다시마 우린 물에 담가 불려 두십시오.
 2. 참나물은 손질하여 소금물에 담가 놓고, 콩나물은 꼬리를 잘라 손질하고, 삶은 고사리도 먹기 좋은 길이로 잘라 주십시오.
 3. 표고버섯과 당근은 먹기 좋은 크기로 깍뚝썰기 해주십시오.
 4. 내솥에 불린 현미와 준비한 나물, 채소를 넣은 후, 참기름, 다진마늘과 깨소금을 넣어 주십시오.
 5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 6. 다이얼을 돌려 메뉴의 건강현미를 선택하여 스마트취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 7. 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.



현미죽

100g=100 Kcal

- **재료** : 현미 1컵, 물 5컵
- **조리방법**
 1. 깨끗이 씻은 현미와 물 1컵을 커터기에 넣고 곱게 갈아 주십시오.
 2. 내솥에 1과 물 4컵을 붓고 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 3. 다이얼을 돌려 슬로우룩 모드에서 2시간 30분을 선택한 후 스마트취사/쾌속 취사 버튼을 눌러 주십시오.
 4. 요리가 완료되면 나무주걱으로 잘 섞어 주십시오.

요리안내



단호박죽

1인분=109 Kcal

- 재료 : 단호박 ½개, 찹쌀가루 ½ 컵, 물 3컵, 소금, 꿀 약간씩
- 조리방법
- 1. 단호박은 깨끗이 씻어 속을 파내고, 껍질은 벗겨내어 내솥에 물 1컵을 넣고 영양찜 모드로 20분 찜주십시오.
- 2. 찜 단호박은 으깨어 두십시오.
- 3. 물 2컵에 찹쌀가루를 조금씩 넣어가며 덩어리가 생기지 않게 풀어준 후 으깬 단호박에 넣어 골고루 섞어 내솥에 넣어 주십시오.
- 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 5. 다이얼을 돌려 죽 모드에서 2시간 30분을 선택한 후 스마트취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
- 6. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금과 꿀을 넣고 가볍게 저어 주십시오.



토마토 달갈찜

1인분=168 Kcal

- 재료 : 토마토 ½ 개, 달걀 2개, 우유 100g, 물 3작은술, 다진 파, 소금 약간
- 조리방법
- 1. 토마토는 깨끗이 씻어 물기를 제거한 후, 잘게 잘라 주십시오.
- 2. 볼에 자른 토마토와 달걀, 소금을 넣어 잘 풀어 주십시오.
- 3. 2에 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 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 15분으로 설정한 뒤 스마트취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.



감자당근죽

- 재료 : 쌀 ½ 컵, 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 메뉴의 이유식 모드에서 2시간을 선택한 후 스마트취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
- 5. 요리가 완료되면 믹서에 곱게 갈아 주십시오.

고장신고 전에 확인 하십시오.

A/S를 요청하시기 전에 아래의 사항을 확인해 주십시오.

제품의 고장은 아니지만 사용법에 익숙하지 않거나 사소한 원인으로 스마트밥솥이 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? 취사중에 정전이 되지 않았나요? 취사중 취소 버튼을 누르거나 다른조작은 하지 않았나요?	전원플러그를 확실히 꽂아 주십시오. 장시간 정전시에는 다시 취사를 하십시오. 취사중에는 다른 버튼 조작을 하지 마십시오.
2. 밥이 너무 되거나 설익었을 때나 너무 진밥 일때	밥물조절은 제대로 되었나요? 내솥 바닥에 이물질이 붙어있지는 않은가요?	쌀의 양에 따라 측정 눈금에 맞게 수위 조절을 하여 주십시오. 자동 온도 센서의 이물질을 제거해 주십시오.
3. 뚜껑 옆으로 증기가 샌다.	클린커버 패킹 부위에 밥알 등이 붙어 있지 않나요?	내솥의 상부측면과 패킹 외측면을 깨끗이 손질해 주세요. (패킹 닿는 부의)
4. Er2 표시가 나타날때	내부 온도가 너무 높을 때 나타납니다.	서비스 센터로 문의하십시오.
5. 예약이 안될 때	예약이 가능한 메뉴입니까?	예약 기능 메뉴인지 확인하십시오. (21페이지 참조)
6. 13시간 8시간 표시가 나타날 때	예약취사를 13시간이 초과하도록 설정하지 않았습니까? 절약보온을 8시간이 초과하도록 설정하지 않았습니까?	자동으로 13시간으로 예약시간이 조정되어 예약취사가 시작됩니다. 자동으로 8시간으로 시간이 조정되어 절약보온이 시작됩니다.
7. Er1, Er3, Er5, Er6, Er7, Er8 표시가 나타날 때	온도감지기에 이상이 있을 때 나타납니다.	서비스 센터로 문의하십시오.
8. 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℃~4℃로 선택하지 않았습니까?	밥맛 조절 기능에서 가열온도를 -2℃ 또는 0℃로선택하여 주십시오. (18페이지 참조)

고장신고 전에 확인 하십시오.

현상	확인해주세요.	조치방법
9. 취사나 보온시 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 IH밥솥이 동작할 때 나는 소리입니다. 정상입니다.
10.보온 중에 밥에서 냄새가 나거나 변색이 된다	24시간 이상 보온하지 않았나요? 장시간 예약 취사한 밥을 보온하지 않았나요? 요리기능을 사용하지 않았나요?	24시간 이상 보온하지 마십시오. 장시간 예약 취사한 밥은 가능한 보온하지 마십시오. (15페이지 참조)
11. 버튼 입력시  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.
12. 밥이 내솥에 황갈색으로 눌러 붙어 있을 때	쌀은 충분히 씻었나요? 자동온도센서 표면에 이물질이 있지 않습니까?	쌀을 항상 깨끗이 씻어 주십시오. 자동온도센서 표면의 이물질을 제거해 주십시오.
13.콩(잡곡)이 설익을 때	콩(잡곡)이 너무 마르지 않았습니까?	콩(잡곡)을 불리거나 삶아서 취사를 하십시오.
14. 버튼이 동작되지 않을 때	버튼이 작동되지 않습니까?	버튼의 중앙부를 정확히 접촉하십시오. 나무나 플라스틱등으로 버튼을 누르면 동작이 되지 않습니다.

Memo

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

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.

주식회사 리홈

충남 천안시 서북구 성성동 287-3

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



南瓜粥

1人份量=109 Kcal

- **材料:** 南瓜 ½ 个、糯米粉 ½ 杯、水3杯、食盐、蜂蜜各少许
- **烹饪方法**
 1. 请将洗净去瓤后剥皮的南瓜放入内锅，然后添加1杯水，在营养炖模式下蒸20分钟。
 2. 请捣碎蒸好的南瓜待用。
 3. 请在2杯水中加少许糯米粉并搅拌至无凝块，然后加入捣碎的南瓜均匀混合，再放入内锅。
 4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
 5. 请转动旋钮在粥模式下选择2小时30分后按下智能煮饭/快速煮饭按钮。
 6. 请在煮饭结束后根据个人口味加入适量的食盐和蜂蜜轻搅。



番茄鸡蛋羹

1人份量=168 Kcal

- **材料:** 番茄 ½ 个、鸡蛋2个、牛奶100g、水3小匙、葱花、食盐少许
- **烹饪方法**
 1. 请将番茄洗净控干水分后切成细条。
 2. 请在圆钵内放入切好的番茄、鸡蛋和食盐后充分搅拌。
 3. 请在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. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设为15分钟，再按下智能煮饭/快速煮饭按钮。



马铃薯胡萝卜粥

- **材料:** 大米 ½ 杯、马铃薯2个、胡萝卜50g、水3杯
- **烹饪方法**
 1. 请将米洗净后放入筛网，将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. 请转动旋钮在断乳食模式下选择2小时后按下智能煮饭/快速煮饭按钮。
 5. 烹饪结束后请用搅拌机磨碎。



海参粥

- **材料:** 泡好的粳米1½杯、水6杯、泡好的海参50g、胡萝卜、洋葱、小南瓜少许、香油2½大匙、汤酱油1大匙、食盐少许
- **烹饪方法**
 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6杯水。
 6. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
 7. 请转动旋钮在慢炖模式下选择3小时后按下智能煮饭/快速煮饭按钮。
 8. 请在煮饭结束后根据个人口味加入适量的盐轻搅。



五福粥

- **材料:** 大米100g、水7½杯、红豆、薏米、小米、绿豆、糯米、黑米、玉米、小麦各10g、食盐少许
- **烹饪方法**
 1. 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7½杯水。
 3. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
 4. 请转动旋钮在慢炖模式下选择3小时后按下智能煮饭/快速煮饭按钮。
 5. 请在煮饭结束后根据个人口味加入适量的盐轻搅。



瘦身糙米饭

1人份量=167 Kcal

- **材料:** 糙米、水
- **烹饪方法**
 1. 请用瘦身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，按人数份量加水至瘦身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. 请转动旋钮选择瘦身糙米后按下智能煮饭/快速煮饭按钮。
 6. 进入保温后请将饭搅拌均匀。



瘦身杂粮饭

1人份量=162 Kcal

- **材料:** 大米、各种杂粮、水
 - **烹饪方法**
 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. 请转动旋钮选择瘦身杂粮后按下智能煮饭/快速煮饭按钮。
 5. 进入保温后请将饭搅拌均匀。
- ※ 将豆子在温水中泡3小时以上。



糙米蔬菜饭

1人份量=321 Kcal

- **材料:** 糙米2杯、泡海带水2½杯、山芹50g、煮蕨菜100g、豆芽100g、香菇3个、胡萝卜½个、香油1大匙、蒜泥1小匙、芝麻盐少许
- **烹饪方法**
 1. 请将糙米洗净并放入泡海带水中浸泡。
 2. 请将洗净摘好的山芹放在盐水中浸泡，然后将豆芽掐须，再将煮好的蕨菜切成适口大小。
 3. 请按适口大小将香菇和胡萝卜切丁。
 4. 请将泡好的糙米、准备好的豆芽和蕨菜放入内锅，然后添加香油、蒜泥和芝麻盐。
 5. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
 6. 请转动旋钮选择健康糙米后按下智能煮饭/快速煮饭按钮。
 7. 进入保温后请将饭搅拌均匀。



糙米粥

100g=100 Kcal

- **材料:** 糙米1杯、水5杯
- **烹饪方法**
 1. 请将洗净的糙米和1杯水放入切割器中磨细。
 2. 请将1的内容物和4杯水放入内锅，然后将内锅放入电饭煲并盖上锅盖。
 3. 请转动旋钮在慢炖模式下选择2小时30分后按下智能煮饭/快速煮饭按钮。
 4. 煮饭结束后请用木制饭勺搅拌均匀。

烹饪指南



糯米糕

- **材料:** 糯米4杯、葡萄干60g、板栗15个、大枣10个、松子1大匙、红糖100g、浓汁酱油1大匙、香油2大匙、食盐少许、桂皮粉 $\frac{1}{2}$ 小匙、水2杯
- **烹饪方法**
 1. 糯米洗净后在水中浸泡2小时以上。
 2. 板栗和红枣切成适当大小备用。(板栗去皮、大枣去核)
 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. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设为45分钟，再按下智能煮饭/快速煮饭按钮。



蒸小南瓜

- **材料:** 小南瓜1个
 - **调味酱:** 浓汁酱油2大匙、葱末1大匙、香油 $\frac{1}{2}$ 大匙、辣椒粉 $\frac{1}{2}$ 大匙、辣椒丝少许、糖1小匙、蒜末1大匙、芝麻盐 $\frac{1}{2}$ 大匙
 - **烹饪方法**
 1. 将南瓜切成厚1cm的圆形。
 2. 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. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设为15分钟，再按下智能煮饭/快速煮饭按钮。
- ※ 蒸架请自配



米饭比萨

- **面饼材料:** 米饭200g
- **馅料材料:** 火腿片4片、洋香菇4个、玉米罐头4大匙、蟹肉条2个、比萨饼用奶酪80g、比萨饼酱料5大匙
- **烹饪方法**
 1. 将洋香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. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设为20分钟，再按下智能煮饭/快速煮饭按钮。



蒸茄子

- **材料:** 茄子2个
 - **调味酱:** 浓汁酱油2大匙、青/红辣椒各1个、辣椒粉 $\frac{1}{2}$ 大匙、醋1大匙、芝麻盐少许、葱 $\frac{1}{2}$ 根、大蒜4瓣、糖2小匙
 - **烹饪方法**
 1. 茄子切成4cm的小段，再竖起茄子段切十字刀口。
 2. 青红辣椒切丝，葱、大蒜切末，加入浓汁酱油、芝麻盐、辣椒粉、糖和醋制作酱料。
 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. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设为15分钟，再按下智能煮饭/快速煮饭按钮。
 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



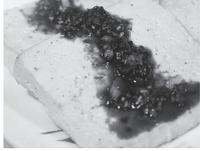
黄油巧克力蛋糕

- **材料:** 黄油200g、糖90g、鸡蛋3个、烤饼蛋糕粉110g、巧克力70g
- **烹饪方法**
 1. 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. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设为45分钟，再按下智能煮饭/快速煮饭按钮。



薏米粥

- **材料:** 薏米1 $\frac{1}{3}$ 杯、水5杯、香菇1个、香油1小匙、食盐少许
- **烹饪方法**
 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. 请转动旋钮在慢炖模式下选择3小时30分后按下智能煮饭/快速煮饭按钮。
 7. 请在煮饭结束后根据个人口味加入适量的盐轻搅。



蒸豆腐

- **材料:** 豆腐1½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
- **烹饪方法**
 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4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. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设成20分钟，再按下智能煮饭/快速煮饭按钮。
 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

- **材料:** 大黄花鱼1条
- **调味酱:** 酱油3大匙、辣椒粉1大匙、蒜末½大匙、葱末1大匙、料酒2大匙、水10大匙、糖1小匙
- **烹饪方法**
 1. 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. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设成25分钟，再按下智能煮饭/快速煮饭按钮。



鲜奶油蛋糕

- **材料:** 面粉(薄力粉)¾杯、鸡蛋2个、黄油½大匙、牛奶½大匙、香草香料少许、糖¾杯、食盐少许
- **淡奶油:** 鲜奶油100ml、糖½杯
- **水果:** 樱桃1个、草莓3个、蜜橘罐头¼罐、猕猴桃1个
- ※ 1杯的量以计量杯为标准。
- **烹饪方法**
 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. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设成40分钟，再按下智能煮饭/快速煮饭按钮。
 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。



蒸鸡蛋

- **材料:** 鸡蛋3个、水或鳀鱼海带汤水350ml、虾酱½小匙、食盐少许、胡萝卜15g、葱绿部分15g
- **烹饪方法**
 1. 请在碗内打入鸡蛋，加水或鳀鱼海带汤水后充分搅匀。
 2. 将胡萝卜和葱绿部分切丝并与1的内容物搅匀。
 3. 加入少许用虾酱压榨出的汤水，然后加入2的内容物，再用食盐调味。
 4. 请将3的内容物放入内锅，然后将内锅放入电饭煲并盖紧锅盖。
 5. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设成20分钟，再按下智能煮饭/快速煮饭按钮。



金枪鱼蔬菜稀饭

- **材料:** 米饭70g、金枪鱼肉(罐头)40g、青椒15g、胡萝卜15g、水130ml、黄油、紫菜末各少许
- **烹饪方法**
 1. 撇除金枪鱼肉的油分，用筷子将其分成细丝备用。
 2. 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. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设成15分钟，再按下智能煮饭/快速煮饭按钮。
 7. 煮饭结束后请用饭勺搅拌均匀。



红烧鱿鱼

- **材料:** 鱿鱼2只、菠菜70g、胡萝卜70g、鸡蛋2个、食盐少许、香油少许、面粉少许
- **调味酱:** 辣椒酱2大匙、酱油2大匙、糖1大匙、清酒1大匙、香油1小匙、辣椒粉1小匙
- **烹饪方法**
 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. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设成25分钟，再按下智能煮饭/快速煮饭按钮。

烹饪指南



炒年糕

- **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
- **烹饪方法**
 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. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设成20分钟，再按下智能煮饭/快速煮饭按钮。



南瓜汤

- **材料:** 南瓜200g、面包粉2大匙、水200ml、食盐少许、牛奶1小匙
- **烹饪方法**
 1. 挑选熟透的金黄色南瓜去皮去籽后切成细条并用水清洗。
 2. 请在内锅中放入准备好的南瓜、面包糠和水。
 3. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
 4. 请转动旋钮选择慢炖，将时间设成2小时，再按下智能煮饭/快速煮饭按钮。
 5. 烹饪完后用木制饭勺捣碎，趁热加牛奶搅拌均匀。



蔬菜米汤

- **材料:** 大米 $\frac{2}{3}$ 杯、西兰花30g、水 $1\frac{1}{2}$ 杯、食盐少许
 - **烹饪方法**
 1. 将大米洗净后泡30分钟左右，将泡好的大米、水和西兰花放入搅拌机搅碎备用。
 2. 请在内锅中放入准备好的材料，然后将内锅放入电饭煲并盖紧锅盖。
 3. 转动旋钮选择断乳食，将时间设成2小时，再按下智能煮饭/快速煮饭按钮。
 4. 请在煮饭结束后根据个人口味加入适量的盐轻搅。
- ※ 请根据婴儿月龄调整加盐量。



韩式蒸糕

- **材料:** 粳米粉 $3\frac{1}{2}$ 杯、红豆 $1\frac{1}{2}$ 杯、食盐 $\frac{1}{2}$ 大匙、糖2大匙、水 $1\frac{1}{2}$ 大匙
 - **烹饪方法**
 1. 在 $3\frac{1}{2}$ 杯粳米粉中加 $1\frac{1}{2}$ 大匙水充分搅拌，用筛网过滤一次，然后加糖($1\frac{1}{2}$ 大匙)拌匀。
 2. 红豆煮至没有水分的程度，略微捣碎后加盐($\frac{1}{2}$ 大匙)和糖($\frac{1}{2}$ 大匙)。
 3. 在内锅中加5杯水后放入蒸架，再垫上大小适中的屉布或韩纸。
 4. 先放上一杯豆蓉，然后平铺粳米粉，最后再放一杯豆蓉叠层。
 5. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
 6. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设成65分钟，再按下智能煮饭/快速煮饭按钮。
- ※ 蒸架请自配



五香酱肉

- **材料:** 猪肉700g、酱油130ml、糖3大匙、棉线少许
- **五香:** 胡椒6个、桂皮7cm、大茴香4个
- **烹饪方法**
 1. 用棉线绑住猪肉，以免在充分煮熟后散乱。
 2. 将绑好的猪肉盛盘，加入酱油、糖和五香入味。
 3. 在内锅中放入2的内容物，然后加5杯水。
 4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
 5. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设成70分钟，再按下智能煮饭/快速煮饭按钮。
 6. 烹饪完毕后取出猪肉，用食品专用剪刀剪下棉线，待五香酱肉凉透后切成厚0.2cm的细条盛盘。



清蒸花蟹

- **材料:** 花蟹2只、牛肉100g、豆腐 $\frac{1}{2}$ 块、青/红辣椒各半个、鸡蛋黄半个、面粉少许
 - **烹饪方法**
 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4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. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设成30分钟，再按下智能煮饭/快速煮饭按钮。
- ※ 蒸架请自配



韩式杂烩

- **材料:** 粉条250g、青椒(青、红)各1个、胡萝卜100g、洋葱100g、菠菜少许、金针蘑100g、鱼糕100g、食用油2大匙、水 $\frac{1}{2}$ 杯
- **调味酱:** 糖少许、酱油少许、香油少许、芝麻盐少许
- **烹饪方法**
 1. 将青椒、洋葱、胡萝卜和鱼糕切丝, 金针蘑洗净。菠菜在沸水中焯一下用力擦除水分后切成适口大小。(青椒、胡萝卜切成2~3cm, 洋葱、鱼糕切成5cm大小为宜)
 2. 粉条在温水中泡20分钟左右, 用凉水洗净后取出。(粉条浸泡时间过长时, 菜肴完成后会出现粉条肿胀或聚团的现象, 请根据个人口味泡10~30分钟。)
 3. 请在内锅中放入食用油、水, 然后放入泡好的粉条, 再放入准备好的鱼糕和蔬菜。
 4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
 5. 请转动旋钮选择营养炖, 将时间设为25分钟, 再按下智能煮饭/快速煮饭按钮。(可以根据个人口味延长粉条浸泡时间, 喜欢硬口味者请将时间设为20分钟。)
 6. 烹饪完毕后打开锅盖, 放入焯好的菠菜, 然后根据个人口味加酱油、香油和糖拌匀。最后在入味的韩式杂烩上撒上芝麻或芝麻盐盛盘。



蒸板栗

- **材料:** 板栗30个
 - **烹饪方法**
 1. 在内锅中倒入4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. 请转动旋钮选择营养炖, 将时间设为30分钟, 再按下智能煮饭/快速煮饭按钮。
 5. 烹饪完毕后板栗较烫, 敬请注意。
- ※ 蒸架请自配



红薯

- **材料:** 红薯4个
 - ※ 请将大红薯(150g以上)切半烹饪。
 - **烹饪方法**
 1. 在内锅中倒入5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. 请转动旋钮选择营养炖, 将时间设为50分钟, 再按下智能煮饭/快速煮饭按钮。
 5. 烹饪完毕后红薯较烫, 敬请注意。
- ※ 蒸架请自配



马铃薯

- **材料:** 马铃薯(200g以下)4个
 - ※ 请将大马铃薯(200g以上)切半烹饪。
 - **烹饪方法**
 1. 在内锅中倒入5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. 请转动旋钮选择营养炖, 将时间设为50分钟, 再按下智能煮饭/快速煮饭按钮。
 5. 烹饪完毕后马铃薯较烫, 敬请注意。
 - **马铃薯保管方法**
夏季在常温下放置的马铃薯容易发芽, 最好放入冰箱保管, 较多时可将其放入口袋并打开袋口装入瓦楞纸箱内, 放入一两个苹果可以发挥酶作用, 马铃薯不易发芽。
- ※ 蒸架请自配



年糕芝士汤

- **材料:** 年糕汤用年糕100g、煮鸡蛋2个、红薯1个、比萨饼用奶酪80g、奶酪片2张、橄榄油少许、白酱汁1杯、荷兰芹粉少许
- **白酱汁:** 面粉和黄油各20g、牛奶200g、食盐和白胡椒各少许(黄油融化后加面粉炒制, 然后加牛奶煮至浓稠, 再以食盐、白胡椒调味。)
- **烹饪方法**
 1. 请将红薯洗净连皮切成圆形薄片。
 2. 用切割器切好鸡蛋备用, 将年糕放入温水中浸泡。
 3. 在内锅中均匀涂抹橄榄油, 然后均匀地放入红薯、鸡蛋、年糕汤用年糕叠层。
 4. 在3的内容物上撒上白酱汁, 然后均匀放入比萨饼用奶酪, 再放上八等分的奶酪片, 最后撒上荷兰芹粉。
 5. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
 6. 请转动旋钮选择营养炖, 将时间设为40分钟, 再按下智能煮饭/快速煮饭按钮。



番茄酱炒虾

- **材料:** 中号虾15只、大葱 $\frac{1}{2}$ 根、洋葱30g、胡萝卜30g
- **番茄酱料:** 番茄酱4大匙、糖1 $\frac{1}{2}$ 大匙、淀粉粉1 $\frac{1}{2}$ 大匙、水1 $\frac{1}{2}$ 大匙、食盐、酱油、胡椒粉各少许
- **烹饪方法**
 1. 清除虾头和内脏并去皮, 只留下最后一节的虾皮和虾尾, 再用食盐水略微清洗备用。
 2. 大葱斜切、洋葱切成略小于虾的大小备用, 胡萝卜切成半月状。
 3. 在内锅中放入虾、大葱、洋葱和胡萝卜, 再加入番茄酱料拌匀。
 4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
 5. 请转动旋钮选择营养炖, 将时间设为15分钟, 再按下智能煮饭/快速煮饭按钮。
 6. 煮饭结束后请用饭勺搅拌均匀。

烹饪指南



蒸饺

● **材料:** 饺子20个

● **烹饪方法**

1. 在内锅中倒入4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. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设为25分钟，再按下智能煮饭/快速煮饭按钮。

※ 蒸架请自配



红薯苹果粥

● **材料:** 红薯100g、苹果100g、水50ml、蜂蜜少许

● **烹饪方法**

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. 转动旋钮选择断乳食，将时间设为2小时，再按下智能煮饭/快速煮饭按钮。
5. 煮饭结束后用木制饭勺均匀捣碎，略加蜂蜜拌匀。

※ 喂养一周岁以下的婴儿时请勿添加蜂蜜。



玉米

● **材料:** 玉米4个

● **烹饪方法**

1. 在内锅中倒入4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. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设为40分钟，再按下智能煮饭/快速煮饭按钮。
5. 烹饪结束后玉米较烫，敬请注意。

※ 蒸架请自配



煮鸡蛋

● **材料:** 鸡蛋8个、水6杯、醋一两滴

● **烹饪方法**

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. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设为25分钟，再按下智能煮饭/快速煮饭按钮。



牛排

● **材料:** 牛肉(牛排用)500g、牛排调料少许、食盐少许、胡椒粉少许

● **烹饪方法**

1. 在牛肉上洒上胡椒粉和食盐入味，然后将牛肉放入内锅加半杯水。
2. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
3. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设为20分钟，再按下智能煮饭/快速煮饭按钮。
4. 烹饪结束后取出牛肉，浇上牛排酱料。

● **红酒酱料的做法**

将洋香菇、大蒜和洋葱切泥后加准备好的材料，用食盐、胡椒粉调味炒制。此时充分加入红酒煮沸，然后放入番茄酱、烧烤酱、胡椒和月桂叶精熬。



蒸文蛤

● **材料:** 文蛤4只、牛肉30g、鸡蛋清1个、鸡蛋1个、葱末2小匙、蒜末1小匙、食盐 $\frac{1}{2}$ 小匙、胡椒粉少许

● **烹饪方法**

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. 共可放入八个贝壳，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4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. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设为35分钟，再按下智能煮饭/快速煮饭按钮。
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。

※ 蒸架请自配



白米粥

● **材料:** 大米1杯、水6杯

● **烹饪方法**

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. 请转动旋钮在粥模式下选择2小时30分后按下智能煮饭/快速煮饭按钮。



红豆粥

● **材料:** 大米1杯、红豆 $\frac{1}{3}$ 杯、糯米粉1杯、红豆水7杯

● **烹饪方法**

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. 请放入准备好的小丸子和红豆，然后将内锅放入电饭煲并盖紧锅盖。
7. 请转动旋钮在粥模式下选择2小时30分后按下智能煮饭/快速煮饭按钮。

※ 如喜欢有咀嚼感的红豆粒，请根据个人口味加入红豆粒。



参鸡汤

● **材料:** 鸡肉800g、蒜4瓣、糯米 $\frac{1}{2}$ 杯、水参1~2根、枣2个、食盐·胡椒各少许

● **烹饪方法**

1. 请在鸡腹两侧划出刀痕后切口。
2. 请将泡好的糯米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的内容物放入内锅后加水至浸没半个鸡身。
5. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
6. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设为80分钟，再按下智能煮饭/快速煮饭按钮。



炖排骨

● **材料:** 牛排骨800g、胡萝卜1个、洋葱 $\frac{1}{2}$ 个、梨 $\frac{1}{4}$ 个、板栗10个、银杏10个、糖、酒各2大匙

● **调味酱:** 浓酱油7大匙、芝麻盐1大匙、蒜泥1大匙、胡椒粉·香油各1小匙、葱末2大匙、稀糖2大匙、水1杯

● **烹饪方法**

1. 请将切成段状的排骨剔除肥油和筋，然后在冷水中浸泡2小时排除血水。
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. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设为45分钟，再按下智能煮饭/快速煮饭按钮。

※ 加水量超出标准值时会在加热时溢出肉汤，敬请注意。



蒸鸡

● **材料:** 1只鸡(约0.8~0.9kg)、马铃薯50g、胡萝卜50g、食盐、胡椒粉少许、姜汁1大匙

● **调味酱:** 浓汁酱油3大匙、葱末2大匙、蒜末1大匙、糖1大匙、芝麻盐1大匙、香油1大匙、胡椒粉少许

● **烹饪方法**

1. 请洗净鸡肉并控去水分，切成适口大小后切出刀口加食盐、胡椒和姜汁入味。
2. 请将胡萝卜和马铃薯切成适口大小备用。
3. 请在准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. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设为40分钟，再按下智能煮饭/快速煮饭按钮。



白切肉

● **材料:** 猪肉800g、粗葱、姜1块、蒜5瓣、水5杯

● **烹饪方法**

1. 猪肉剔除肥油后放入内锅，加入切好的粗葱、姜、蒜，再添5杯水。
2. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
3. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设为70分钟，再按下智能煮饭/快速煮饭按钮。

※ 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加热时溢出肉汤，敬请注意。

※ 肉块过大时请在2~3处切深刀口。

烹饪指南



坚果类饭

- **材料:** 大米4杯、核桃4个、松子2大匙、杏仁2大匙、腰果2大匙、银杏15个、清酒1大匙
- **调味酱:** 酱油4大匙、辣椒粉 ½ 小匙、芝麻盐2小匙、葱末2大匙、蒜末 ½ 大匙、香油1小匙
- **烹饪方法**
 1. 核桃去壳，用温水浸泡一会去除软皮。
 2. 银杏加油微炒后去皮，或者在沸水中煮2~3分钟后用汤匙等工具揉搓去皮。
 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. 请将核桃、银杏、杏仁、腰果和松子放在上面，然后将内锅放入电饭煲并盖紧锅盖。
 5. 请转动旋钮选择白米快速按下智能煮饭/快速煮饭按钮。
 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。



蘑菇拼盘饭

- **材料:** 大米4杯、本菇60g、金针蘑40g、洋香菇4个、洋香菇60g、清酒1大匙
- **调味酱:** 酱油4大匙、辣椒粉 ½ 小匙、芝麻盐2小匙、葱末2大匙、蒜末 ½ 大匙、香油1小匙
- **烹饪方法**
 1. 洗净本菇和金针蘑后撕成缕状，洋香菇去皮切成薄片。
 2. 根据洋香菇的长度切片，再横切成适口大小。
 3. 将洗净的大米放入内锅，添水至白米刻度4，然后添加清酒。
 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. 请转动旋钮选择白米快速按下智能煮饭/快速煮饭按钮。
 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。



蘑菇竹笋饭

- **材料:** 大米4杯、糙皮侧耳蘑菇200g、竹笋100g、银杏10个、清酒1大匙
- **调味酱:** 酱油4大匙、辣椒粉 ½ 小匙、芝麻盐2小匙、葱末2大匙、蒜末 ½ 大匙、香油1小匙
- **烹饪方法**
 1. 洗净糙皮侧耳蘑菇后撕成适口大小备用，竹笋轻焯后清除缝隙间的白色部分，然后沿纹路斜切成薄片。
 2. 银杏加油微炒后去皮，或者在沸水中煮2~3分钟后用汤匙等工具揉搓去皮。
 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. 请放入准备好的糙皮侧耳蘑菇、竹笋和银杏，然后将内锅放入电饭煲并盖紧锅盖。
 5. 请转动旋钮选择白米快速按下智能煮饭/快速煮饭按钮。
 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。



松子粥

- **材料:** 大米1杯、松子 ½ 杯、水5杯、食盐少许
- **烹饪方法**
 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5杯水。
 4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
 5. 请转动旋钮在慢炖模式下选择2小时30分后按下智能煮饭/快速煮饭按钮。
 6. 请在煮饭结束后根据个人口味加入适量的盐轻搅。
- **参考**

配合用餐时间熬粥口味更佳，再加热的粥味道略逊一筹。搭配白泡菜或易于消化的红烧鲜鱼、明太鱼干等食用更佳。白米粥的烹制方法与松子粥相同，只需放入大米即可。



鲍鱼粥

- **材料:** 大米1杯、香油1大匙、鲍鱼1个、水6杯、食盐少许
- **烹饪方法**
 1. 洗净大米后浸泡备用。
 2. 用刷子刷洗鲍鱼，剔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. 请转动旋钮在粥模式下选择2小时30分后按下智能煮饭/快速煮饭按钮。
 6. 请在煮饭结束后根据个人口味加入适量的盐轻搅。
- **参考**

根据个人口味，可以用同样的方法烹制虾粥和牡蛎粥。天然鲍鱼和养殖鲍鱼的差异：贝壳颜色不同，天然鲍鱼多呈黑褐色或褐色，养殖鲍鱼多呈绿色。



特米鸡肉粥

- **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
- **烹饪方法**
 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. 请转动旋钮在慢炖模式下选择2小时30分后按下智能煮饭/快速煮饭按钮。
 7. 请在煮饭结束后根据个人口味加入适量的盐轻搅。



健康糙米饭

- **材料:** 糙米、水
 - **烹饪方法**
1. 请用计量杯量取所需人数份量的糙米。
 2. 请将量取的糙米淘洗干净。
 3. 请将洗好的糙米放入内锅，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. 请转动旋钮选择健康糙米后按下智能煮饭/快速煮饭按钮。
 6. 进入保温后请将饭搅拌均匀。



发芽糙米饭

- **材料:** 发芽糙米3杯
 - **烹饪方法**
1. 请用计量杯量取所需人数份量的发芽糙米。
 2. 请用流动的水轻轻洗净量取的发芽糙米。
 3. 请将洗好的发芽糙米放入内锅，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. 请转动旋钮选择健康糙米后按下智能煮饭/快速煮饭按钮。
 6. 进入保温后请将饭搅拌均匀。



鸡脯肉配绿茶饭

- **材料:** 糙米2杯、绿茶叶3g、绿茶粉10g、鸡脯肉4块、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
 - **烹饪方法**
1. 请将糙米洗净，然后与绿茶粉、绿茶叶一同放入内锅，再加水至健康糙米水量刻度2的位置。
 2. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
 3. 请转动旋钮选择健康糙米后按下智能煮饭/快速煮饭按钮。
 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。
- **绿茶的十大优点**
绿茶的抗癌功效、抑制衰老、预防成人病、预防肥胖、减肥、重金属和尼古西解毒作用、恢复疲劳和消除宿醉、治疗便秘、预防龋齿、预防体质酸化、抑制炎症和细菌感染



嫩芽饭

- **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
 - **烹饪方法**
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. 请转动旋钮选择健康糙米后按下智能煮饭/快速煮饭按钮。
 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。
- **西兰花芽:** 预防癌症
 - **白菜芽:** 健胃、改善便秘
 - **茼蒿芽:** 改善肝炎、黄疸
 - **卷心菜芽:** 含硒，预防衰老和癌症
 - **萝卜芽:** 解热消肿
 - **小麦芽:** 净化血液



香菇盖饭

- **材料:** 糙米2杯、褐色酱汁20g、食盐少许、苏子叶2片、南瓜 $\frac{1}{3}$ 个、洋香菇1袋
 - ※ 可以根据各家口味选用不同的蘑菇。
 - **烹饪方法**
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. 请转动旋钮选择健康糙米后按下智能煮饭/快速煮饭按钮。
 4. 南瓜切块加盐微炒。
 5. 洋香菇拌褐色酱汁备用。
 6. 进入保温后请将饭搅拌均匀。
 7. 将健康糙米饭放入塑模内加入炒好的南瓜，上面再覆盖一层健康糙米饭，捏制成型后从模塑内取出。
 8. 放上用褐色酱汁拌好的洋香菇，最后撒上苏子叶丝。



营养锅饭

- **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大勺匙、清酒2大勺匙
 - **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
 - **烹饪方法**
1. 请将水参洗净后切掉根部并斜切成细条备用。
 2. 请将板栗去皮后二等分，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. 请转动旋钮选择白米快速后按下智能煮饭/快速煮饭按钮。
 6. 进入保温状态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糖现象。
 - ※ 将豆子在温水中泡3小时以上。

烹饪指南



白米(松软饭)

- **材料:** 大米、水
- **烹饪方法**
 1. 请用计量杯量取所需人数份量的米。
 2. 请将量取的米淘洗干净。
 3. 请将洗净的米放入内锅，然后加水至人数份量对应的白米水量刻度位置。
 4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
 5. 请转动旋钮选择白米(松软饭)后按下智能煮饭/快速煮饭按钮。
 6. 进入保温后将饭搅拌均匀。

※ 使用‘设定’功能，按个人喜好调整饭味后开始煮饭。



白米(粒粒爽口饭)

- **材料:** 大米、水
- **烹饪方法**
 1. 请用计量杯量取所需人数份量的米。
 2. 请将量取的米淘洗干净。
 3. 请将洗净的米放入内锅，然后加水至人数份量对应的白米水量刻度位置。
 4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
 5. 请转动旋钮选择白米(粒粒爽口饭)后按下智能煮饭/快速煮饭按钮。
 6. 进入保温后将饭搅拌均匀。

※ 使用‘设定’功能，按个人喜好调整饭味后开始煮饭。



紫菜醋味饭

- **材料:** 大米、水
- **烹饪方法**
 1. 请用计量杯量取所需人数份量的米。
 2. 请将量取的米淘洗干净。
 3. 请将洗净的米放入内锅，然后加水至人数份量对应的白米水量刻度位置。
 4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
 5. 请转动旋钮选择紫菜醋味饭后按下智能煮饭/快速煮饭按钮。
 6. 进入保温后将饭搅拌均匀。

※ 使用‘设定’功能，按个人喜好调整饭味后开始煮饭。



黄豆饭

- **材料:** 大米、各种豆类、水
- **烹饪方法**
 1. 请将大米与豆子混合(大米和豆子比例约为9:1)后用计量杯量取所需人数份量的米。
 2. 请将大米和豆子混合后用清水淘洗干净。
 3. 请将洗好的大米和豆子放入内锅，然后加水至相应人数份量的健康杂粮饭水量刻度位置。
 4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
 5. 请转动旋钮选择健康杂粮后按下智能煮饭/快速煮饭按钮。
 6. 进入保温后将饭搅拌均匀。

※ 将豆子在温水中泡3小时以上。



豆芽饭

- **材料:** 大米4杯、豆芽200g、牛肉末150g
- **调味酱:** 酱油5大匙、辣椒粉1大匙、碎细葱1大匙、蒜末1小匙、芝麻盐2小匙、香油1小匙
- **烹饪方法**
 1. 请将豆芽掐须洗净后控水。
 2. 请将适量洗净的大米放入内锅，然后加水至白米4人份量的水量刻度，再放入豆芽和牛肉。
 3. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
 4. 请转动旋钮选择白米快速后按下智能煮饭/快速煮饭按钮。
 5. 进入保温状态后将豆芽和牛肉拌匀盛出，然后根据个人口味加入准备好的酱料拌匀食用。

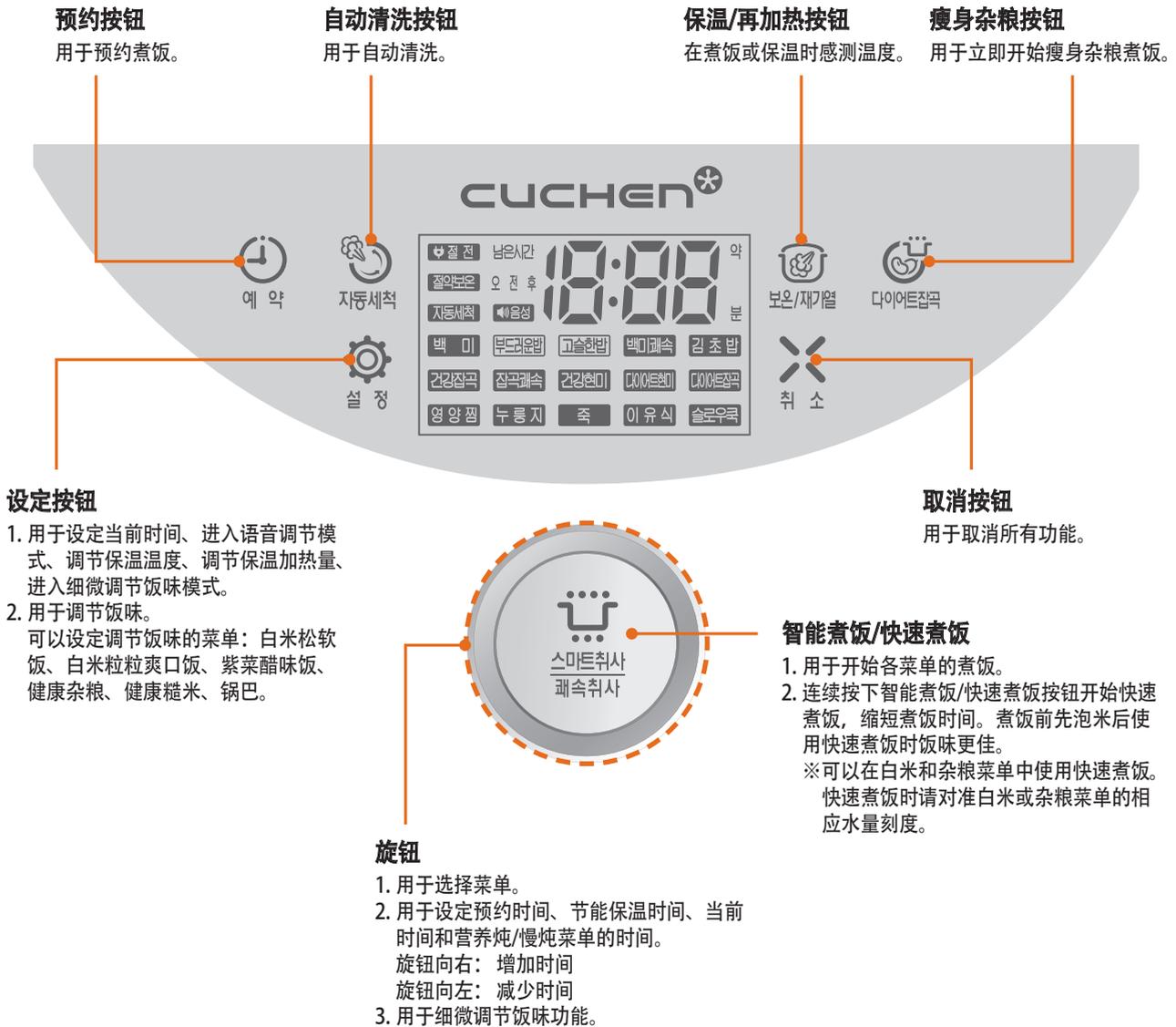


五谷饭

- **材料:** 糯米2杯、黑豆·红豆各 $\frac{1}{2}$ 杯、食盐 $\frac{1}{2}$ 大匙、黏高粱+糯谷+糯黄米合计1杯、水、煮红豆水共3杯
- **烹饪方法**
 1. 请分别洗净糯米、黏高粱、糯谷、糯黄米和黑豆，然后放入筛网备用。
 2. 请将红豆洗净后放入小锅内加冷水，用大火煮沸，倒掉第一遍汤水后重新加入足量冷水，煮至红豆即将绽开为止。
 3. 请将准备好的糯米和杂粮放入内锅，然后在红豆水中加盐调味，再加水至健康杂粮水量刻度3的位置。
 4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
 5. 请转动旋钮选择健康杂粮后按下智能煮饭/快速煮饭按钮。
 6. 进入保温后将饭搅拌均匀。

※ 将豆子在温水中泡3小时以上。

操作部分/标示部分



预约按钮

用于预约煮饭。

自动清洗按钮

用于自动清洗。

保温/再加热按钮

在煮饭或保温时感测温度。

瘦身杂粮按钮

用于立即开始瘦身杂粮煮饭。

设定按钮

1. 用于设定当前时间、进入语音调节模式、调节保温温度、调节保温加热量、进入细微调节饭味模式。
2. 用于调节饭味。
可以设定调节饭味的菜单：白米松软饭、白米粒粒爽口饭、紫菜醋味饭、健康杂粮、健康糙米、锅巴。

取消按钮

用于取消所有功能。

旋钮

1. 用于选择菜单。
2. 用于设定预约时间、节能保温时间、当前时间和营养炖/慢炖菜单的时间。
旋钮向右：增加时间
旋钮向左：减少时间
3. 用于细微调节饭味功能。

智能煮饭/快速煮饭

1. 用于开始各菜单的煮饭。
2. 连续按下智能煮饭/快速煮饭按钮开始快速煮饭，缩短煮饭时间。煮饭前先泡米后使用快速煮饭时饭味更佳。
※可以在白米和杂粮菜单中使用快速煮饭。
快速煮饭时请对准白米或杂粮菜单的相应水量刻度。

※ 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显示产品的运行状态，诸如预约煮饭中、自动洗涤中、保温中、煮饭中等。

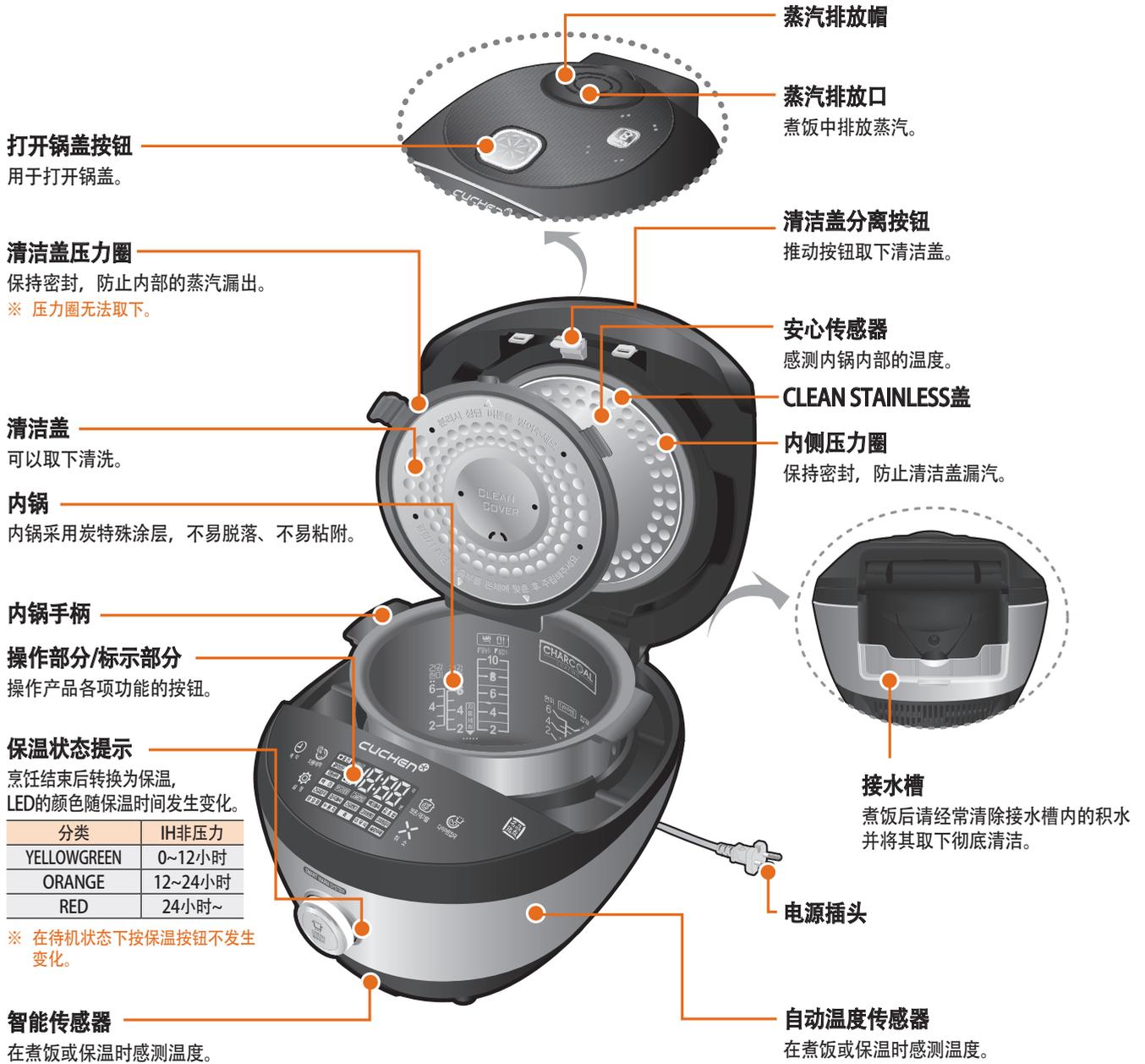
※ 请勿使用内含挥发成分(酒精、丙酮等)的物质清洁操作部分/显示部分。(可能导致变色或清除印刷物。)

※ 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、煮饭完毕等，提示下一步的操作方法。

各部位名称及功能

正面/内部名称



配件



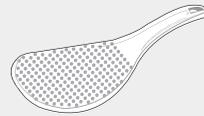
使用说明书



计量杯



瘦身计量杯



饭勺

CUCHEN

iH 电饭煲

使用说明书及菜谱



中国售服中心

1. 北京

☎ 010-5783-9444/5
北京市 朝阳区 望京东路8号
锐创国际2号楼 1011室,邮编100102

2. 沈阳

☎ 024-2346-7341
LIHOM & CUCHEN 沈阳售后服务中心
辽宁省 沈阳市 和平区 抚顺路 17号 4门 日新商社

3. 延吉

☎ 0433-252-6619
LIHOM & CUCHEN 延吉售后服务中心
吉林省 延吉市 爱得百货4楼 售后服务站

4. 长春

☎ 0431-8899-9826
LIHOM & CUCHEN 长春售后服务中心
吉林省 长春市 临河街 7098号 韩奉百货商店

5. 长春

☎ 0431-8463-2811
LIHOM & CUCHEN 长春售后服务中心
吉林省 长春市 红旗街 富锦小区
14号 韩奉百货商店

煮饭的关键是强力的火力

电饭煲内部采用IH线盘,内锅整体被直接加热,
每一粒米饭都得到均匀加热做出光滑而饱满的好米饭