

CUCHEEN

쿠첸 IH 전기압력밥솥 사용설명서

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

Looks Good 

Easy 

Smart 



품질 제일주의를 실현하는 깐깐한 쿠첸 전기압력밥솥
본 사용설명서에는 제품 보증서가 포함되어 있습니다.

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

제품규격

제품명	IH 전기압력밥솥 CT10 Series
정격전압 및 주파수	AC 220V , 60Hz
정격 소비전력	1400W (취사시) / 100W (보온시)
최대취사용량	1.8L (10인분)
조정장치 압력 / 안전장치 압력	88.3kPa / 166.7kPa
제품크기	414(길이)×310(폭)×290(높이)
중량	7.2kg

※ 제품의 성능 개선을 위하여 약간의 규격변동이 있을 수 있습니다.

차 례

사용하기전에	안전을 위한 주의사항	04
	각부분의 이름 및 기능	07
	제품손질 방법.....	09
사용하기	맛있는 밥을 지으려면	13
	현재시각 맞추는 방법	14
	밥맛 조절 기능	15
	밥 짓는 방법	16
	예약취사 방법.....	18
	영양찜 슬로우쿡 취사/예약 방법	19
	보온중에	20
	음성조절/자동세척 방법	22
	키 백라이트 기능	23
요리안내	24	
고장신고전에	고장신고 전에 확인하세요	33
서비스안내	소비자 피해보상안내/서비스에 대하여.....	35
	폐 가전제품 처리방법	
	제품보증서	36
中文说明书	各部分名称/功能/操作部	1
	烹饪指导	2

안전을 위한 주의사항

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

- ⚠ **위험** 지시한 내용이 지켜지지 않으면 사망 또는 중대한 상해가 예상되는 경우
- ⚠ **경고** 지시한 내용이 지켜지지 않으면 상당한 신체 상해 또는 물적 손해가 예상되는 경우
- ⚠ **주의** 지시한 내용이 지켜지지 않으면 경미한 신체 상해 또는 물적 손해가 예상되는 경우



전원관련



위험

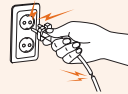
본 제품은 AC 220V 전용입니다. 반드시 정격 15A 이상의 220V 전용콘센트에 꽂아 주십시오.

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.



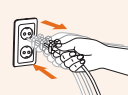
전원플러그를 임의로 연결하거나 가공하여 사용하지 마십시오.

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.



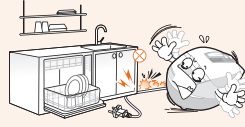
전원플러그에 묻은 이물질은 깨끗이 제거하여 주십시오.

화재의 위험이 있습니다.



전원코드를 무리하게 구부리거나, 묶거나 잡아당기지 마십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.



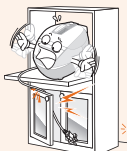
한개의 콘센트에 여러 전기 제품을 동시에 꽂아 사용하지 마시고 전용 콘센트를 사용하십시오.

발열 및 발화, 감전, 화재의 위험이 있습니다.



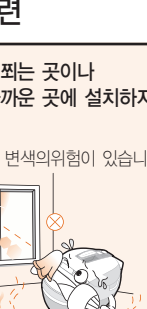
쌀통 및 다용도 선반에 제품을 놓고 사용시 전원코드가 틈새에 눌리지 않도록 주의해 주십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.



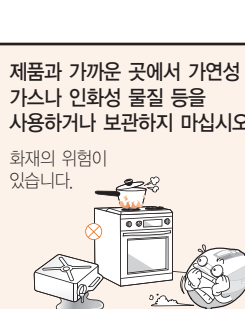
코드 및 전원플러그를 동물이 물어 뜯거나 뚫과 같이 날카로운 금속 물체로부터 충격받지 않도록 사용하십시오.

충격으로 인한 감전 및 화재의 원인이 됩니다.



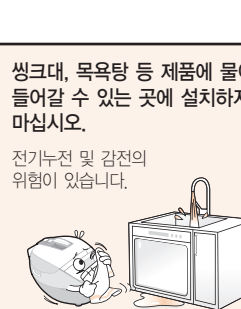
사용 중에는 제품 본체와 30cm 이상의 거리를 유지하여 주십시오.

전자제품에서 자기장이 방출 될 수 있습니다.



코드가 휘어지거나 동물이 물어 뜯거나 뚫과 같이 날카로운 금속 물체로부터 충격받지 않도록 사용하십시오.

발열 및 발화, 감전, 화재의 위험이 있습니다.



코드가 휘어지거나 동물이 물어 뜯거나 뚫과 같이 날카로운 금속 물체로부터 충격받지 않도록 사용하십시오.

발열 및 발화, 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.





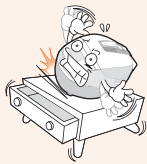
설치관련



주의

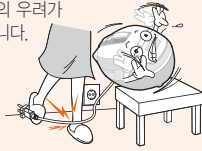
경사진 곳에 제품을 설치하지 마시고 제품에 무리하게 힘을 가하거나 충격을 주지 마십시오.

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, 내솅을 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.



사용중예



위험

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

감전, 화재, 변색의 위험이 있습니다.



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

화재의 위험이 있습니다.



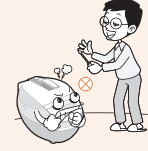
제품 밑에 스테인레스판, 깔판, 방석, 전기장판, 철판, 은박지, 동파이프, 철 종류 및 알루미늄 소재의 쟁반등을 놓고 사용하지 마십시오.

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.

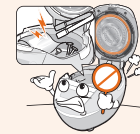
어린이 혼자 사용하거나 어린이가 만질 수 있는 장소에 제품을 두지 마십시오.

감전, 화상, 신체 상해의 위험이 있습니다.



알루미늄 호일 등 다른 금속 물체를 내솅 외부면에 놓은 채 사용하지 마십시오.

감전, 화재, 변색의 위험이 있습니다.



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

신체 상해의 위험 및 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.

뚜껑을 닫을 때에는 그림과 같이 닫아 주십시오.



경고

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

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



취사가 완료된 직후나 보온중에 내솅 및 클린커버에 손을 대지 마십시오.

신체 상해의 위험이 있습니다.



내솅이 변형되었거나, 전용내솅이 아닌 것을 사용하지 마십시오.

화재 및 고장의 원인이 됩니다.



전용내솅사용

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)



내솅을 다른 용도로 사용하거나 가스를 위에 올리지 마십시오.

고장의 원인이 됩니다.



취사 중이나 취사완료 직후 자동 증기 배출장치에 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.



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

화상 및 신체 상해의 위험이 있습니다.

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

안전을 위한 주의사항



사용중에



주 의

**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
방물남침등
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, 압력 패킹, 내축 패킹,
클린 커버를 자주 손질해
주십시오.(9P~11P)**

제품 성능
저하의
원인이
됩니다.



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

정전시



**취사, 보온, 지정된 메뉴 이외에
다른 용도로 사용하지 마십시오.**

고장 및
냄새의
원인이
됩니다.



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

제품의 고장 및 파손, 상해의 원인이
됩니다.

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

고장의 원인이 됩니다.

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

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

**쌀통 및 다용도 선반에 놓고 사용
하실 경우는 취사시 선반을
빼내어 사용해 주십시오.**

증기 배출시 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 청소시 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 요리시
클린커버를 반드시 장착하여
주십시오.**

클린커버 미 장착시 변색 및 냄새의
원인이 될 수 있습니다.

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

본 제품의 동작시 심장 박동기의
작동에 영향을 미칠 경우가
있습니다.

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(다이아몬드 코팅 내솥)

다이아몬드를 이용한 특수 코팅 내솥으로 쉽게 벗겨지지 않고 잘 눌러 붙지 않습니다.

뚜껑 열림버튼

뚜껑의 열림을 조작합니다.

조작부/표시부

제품의 모든 기능을 조작하는 버튼이 있습니다.

환경센서

취사나 보온시 온도를 감지합니다.

자동증기조절장치(증기배출구)

자동증기배출장치가 내장되어 있어 내솥의 증기를 자동으로 배출시켜 줍니다.

스팀캡

안심 센서

내솥 내부의 온도를 감지합니다.

클린 커버 분리 버튼

버튼을 눌러 분리합니다.

압력 뚜껑

내측 패킹

클린커버의 증기를 새지 않게 밀폐시켜 줍니다.

물받이

취사 후 물을 자주 비우고 물받이를 분리하여 깨끗하게 청소하여 주십시오.

내솥 손잡이

자동온도센서

취사나 보온시 온도를 감지합니다.

전원 플러그



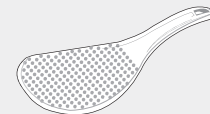
부속품



사용설명서



계량컵



주걱

각 부분의 이름 및 기능

조작부 / 표시부

메뉴/밥맛조절 버튼
메뉴 및 밥맛조절시에 사용합니다.
※ 밥맛은 백미 메뉴에만 있으며 입맛에 따라 밥맛을 다르게 선택할 수 있습니다.

스팀보온/재가열 버튼
스팀 보온 및 재가열 동작시 사용합니다.

예약보온 버튼
예약 보온을 할 경우에 사용합니다.

시 버튼
현재 시간 또는 예약시간, 예약 보온 시간을 변경할 경우에 사용합니다.
(미세밥맛 조절시 불림시간 설정)

예약 버튼
예약 취사를 할 경우에 사용합니다.

압력취사/쾌속 버튼
1. 각메뉴의 취사 시작시 사용합니다.
2. 압력취사/쾌속취사 버튼을 연속하여 누르면 쾌속취사로 작동하여 밥짓는 시간이단축됩니다. 취사전 쌀을 불린 다음 쾌속으로 취사 하시면 한층 더 맛있는 밥을 드실 수 있습니다.
※ 쾌속 취사는 "백미"와 "잡곡"메뉴에서 사용이 가능합니다. 쾌속 취사시 "백미"나 "잡곡"메뉴에 맞는 물눈금에 맞추어 취사해 주십시오.

취소 버튼
모든 기능의 취소시 사용합니다.

자동세척 버튼
자동세척시 사용합니다.

분 버튼
현재 시간 또는 예약시간, 예약 보온 시간을 변경할 경우에 사용합니다.
(미세밥맛 조절시 가열온도 설정)

- ※ 소프트웨어 터치 버튼 기능 - 사람 손가락의 접촉(정전기)을 통하여 버튼이 동작됩니다.
 - 손가락으로 부드럽게 접촉하면 각 기능이 선택됩니다.
 - 각 기능버튼의 중앙부를 누르듯이 접촉하여 주십시오.
- ※ 키 백라이트 기능 - 백라이트 기능을 통해 키를 표시하며, 예약취사중, 예약보온중, 보온중, 취사중 등의 동작 표시도 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
 - 취사시작, 취사완료, 증기 배출 등 제품의 동작상태를 음성으로 알려주며, 다음 조작 방법까지 알려 줍니다.
 - 취소 버튼을 3초간 누르신 후 시, 분 버튼으로 음성크기를 조절할 수 있습니다.

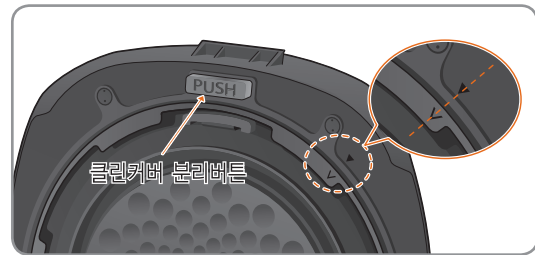
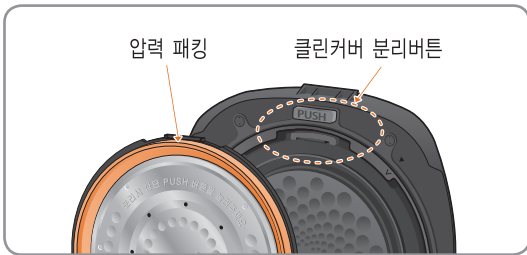
제품 손질 방법

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.

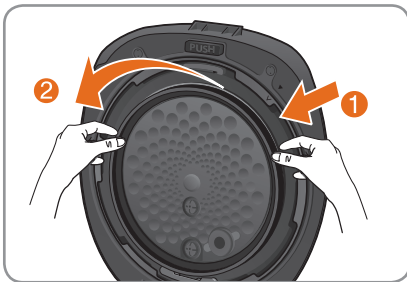
- 1 손잡이를 돌려 "V, ▼" 형상을 그림과 같이 일치시킨 후 클린 커버 압력 패킹을 잡고 상단의 PUSH 버튼을 누르면서 살짝 당기면 분리되어 세척이 가능합니다.(본체 열이 식고 난 후 분리해 주십시오.)
※ "V, ▼" 형상이 일치 하지 않으면 클린 커버가 탈거 되지 않으며, 강제로 누를 시 부품 파손의 원인이 됩니다.



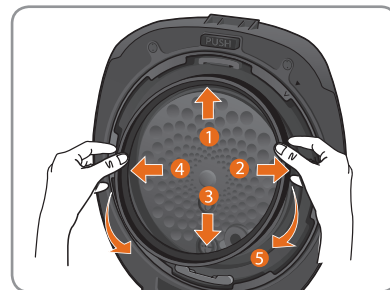
- 2 주방용 중성세제 및 스폰지로 자주 세척해 주시고 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오. 청소 시 압력 패킹이 부분적으로 빠진 곳은 손가락으로 꼭 눌러 뚜껑의 홈에 완전히 끼워 넣은 후 사용하십시오. 패킹이 빠졌을 경우 맞춤 돌기를 정확하게 맞춰 끼워 주십시오.(7개소)(압력패킹조립 방법 10페이지 참조)



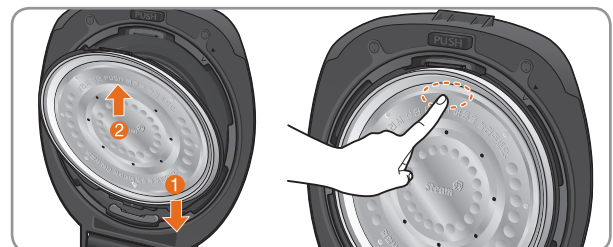
- 3 내측 패킹 잡고 화살표 방향으로 잡아 당기면 분리되어 세척이 가능합니다.



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



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

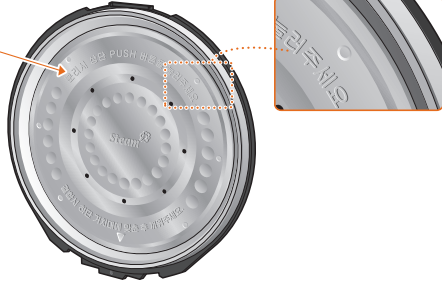


제품 손질 방법

올바른 조립 방법

⚠ 주의 : 압력 패킹/내측 패킹을 미장착시 증기 누설의 원인이 됩니다.

글자가
똑바로
보임



〈클린 커버 앞 모습〉

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



〈클린 커버 뒷 모습〉

글자가 반대로 적혀 있습니다.

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

압력 패킹 분리 및 조립 방법

1 압력 패킹 분리 방법

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

2 압력 패킹 조절 방법

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

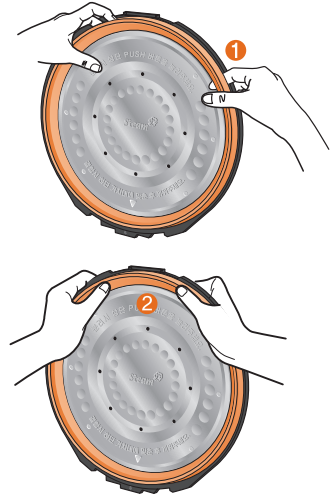
- 패킹 조립시에 패킹 홈에 틈새가 발생하면 증기 누설이 되어 취사, 보온이 되지 않습니다.

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

3 압력 패킹 조립 상태 확인

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

(패킹이 원형 형상이 되어 있는지 확인 합니다)



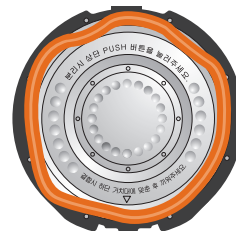
올바른 조립 방법

※ 클린커버를 패킹이 원형 형상 유지



잘못된 조립 방법

※ 클린커버를 패킹이 타원 형상 유지가 되면 잘못 조립.
(세척 후에 바로 조립하면 쉽게 조립이 용이 합니다.)

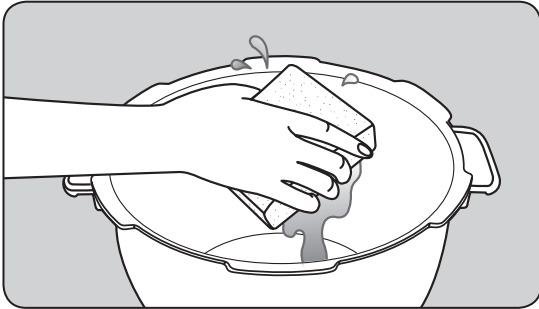


청소 방법

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

1 내솥

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



3 본체내부

내솥은 들어내고 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.

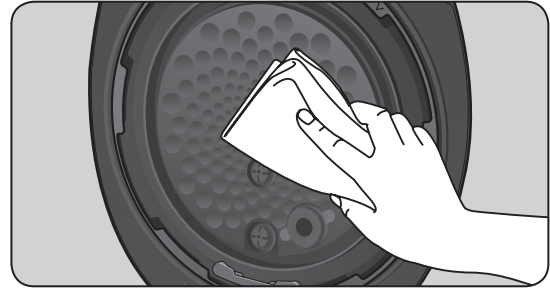
취사나 보온 직후는 만지지(청소하지) 마십시오. 화상의 위험이 있습니다.



2 내솥 뚜껑, 압력패킹

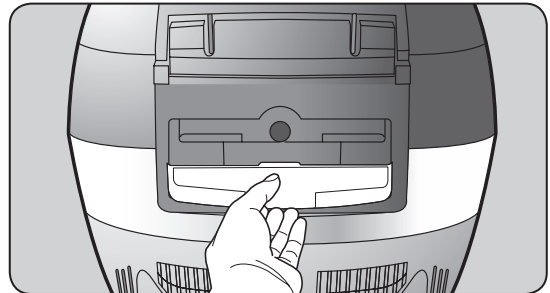
행주를 더운물에 적셔 물기를 짰 다음 이물질을 닦아 주십시오. 압력패킹의 청결은 제품의 성능을 유지시켜주며, 냄새발생을 억제합니다.

압력패킹은 사용 후 빠지 마시고 반드시 깨끗한 행주를 사용하여 닦아주십시오.



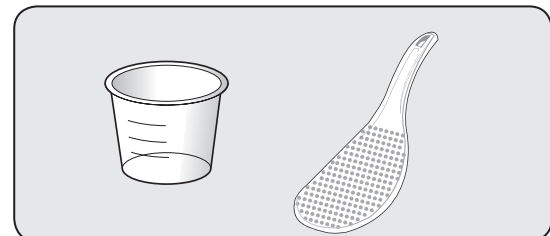
4 물받이

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



5 부속품

주걱, 계량컵을 깨끗이 손질하여 건조시킨 후 잘 보관해 주십시오.



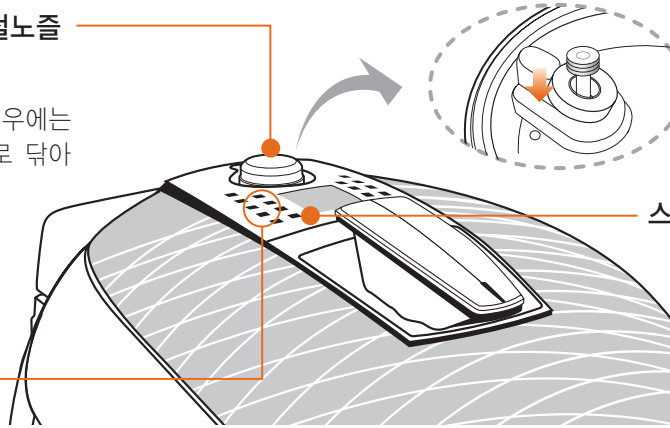
제품 손질 방법

압력 노즐 막힘 청소방법

압력추/압력조절노즐

물이 고여있는 경우에는 물을 꼭 짰 행주로 닦아 주십시오.

증기배출구



그림과 같이 압력 조절 노즐의 패킹이 이탈 되어 있는 경우 증기누설이 발생 하오니 패킹을 노즐에 안착해 주십시오.

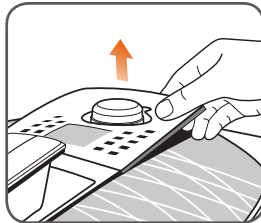
※ 취사 직후에는 뜨거우므로 만지지 마십시오.

- 자동세척 모드를 이용하여 증기배출장치의 이물질 제거 및 세척 하실 수 있습니다. (22페이지를 참조하세요)

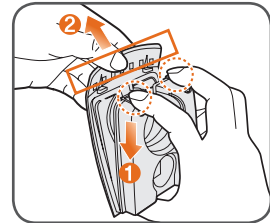
스팀캡 청소방법

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

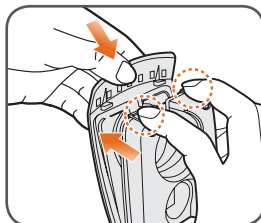
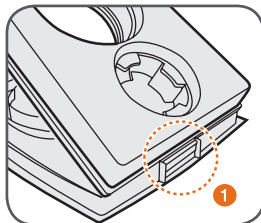
- ① 스팀캡을 그림과 같이 떼어 냅니다.



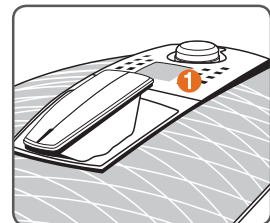
- ② 전면에 있는 손잡이를 ① 방향으로 누른 후 표시부를 위쪽방향으로 들어 올린 후 ② 방향으로 분리하여야 합니다.



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



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

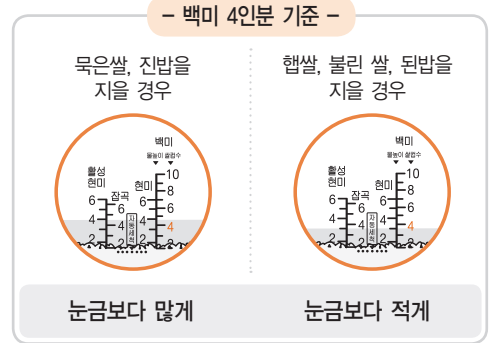


맛있는 밥을 지으려면

● 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 : 백미눈금 2인분의 물, 식초 1큰술)
- ▶ 탕이나 찜 등의 요리를 한 후 깨끗이 씻어내지 않고 보온하면 밥에 냄새가 배어 들 수 있습니다.



● 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 담갔다 씻은 후 다음날 아침밥을 지을 때 한번 더 미지근한 물로 행군 뒤 밥을 지으면 냄새가 나지 않습니다.



● 쌀 보관 방법 (쌀의 보관 방법이 밥맛을 좌우합니다.)

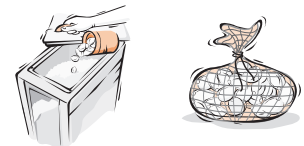
※ 오래 보관한 쌀 또는 쌀의 수분이 줄어든 마른 쌀로 밥을 지으면, 밥이 퍼석하거나 설익고 보온시 냄새가 빨리 날 수 있습니다.

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 줄어 들면 쌀이 말라 마른쌀이 됩니다.



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

① 시 또는 분 버튼을 1초 이상 눌러 주십시오.



② 시 또는 분 버튼을 눌러 시각을 설정해 주십시오.

시 설정시 시 버튼을 누를 때마다 1시간 단위로 변합니다.
오전/오후를 확인해 주십시오.
분 설정시 분 버튼을 누를 때마다 1분 단위로 변합니다.

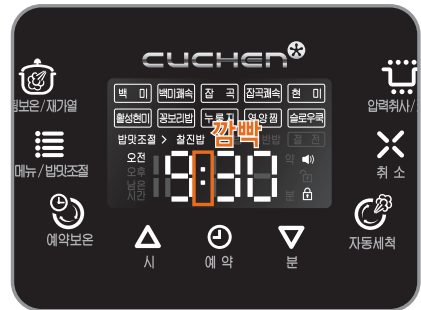
※ 시 또는 분 버튼을 1초 이상 계속 누르면 연속적으로 1시간 또는 1분 단위로 변합니다.



③ 압력취사/쾌속 또는 스팀보온/재가열 버튼을 눌러 현재시각 설정을 완료해 주십시오.

※ 압력취사/쾌속취사 또는 스팀보온/재가열 버튼을 누르지 않고 15초가 지나면 자동으로 설정됩니다.

※ 현재 시간 변경 후 15초 이내에 취소 버튼을 누르면 변경 전의 시각으로 복귀됩니다.



▶ 정전 보상 기능

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

▶ 리튬 이온 배터리

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

밥맛 조절 기능

3단계 압력 밥맛 조절 기능

- ※ 3단 압력 밥맛 조절은 백미 모드에서만 가능합니다. 메뉴/밥맛 조절 버튼으로 백미의 밥맛에 해당하는 모드를 선택할 수 있습니다. 밥맛 조절을 하여 취사도중 증기 배출현상이 나타나는 것은 내솥의 내부 압력을 맞추기 위한 정상적인 작동입니다. (밥맛 조절은 입맛에 맞게 선택하여 사용하여 주십시오)
- ※ 취사가 진행중일 때는 밥맛조절기능을 사용할 수 없습니다.

밥맛조절 > 찰진밥 중간밥 일반밥

- 1 찰진밥 - 가마솥의 찰진 밥맛**
가마솥에서 지어낸 찰지고 탱글탱글한 밥을 지어 줍니다.
- 2 중간밥 - 찰기와 고슬고슬함을 동시에**
찰진 밥맛과 고슬고슬한 밥맛이 동시에 느껴집니다.
- 3 일반밥 - 고슬고슬한 밥맛**
김밥과 초밥 등에 적합한 고슬고슬한 밥을 지어 줍니다.



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

▶ 멜라노이징 현상

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

미세 밥맛 조절 기능

- ※ 미세 밥맛 조절 기능은 백미, 잡곡, 현미, 누룽지, 공보리밥 취사시 사용가능 합니다.
- ※ 미세 밥맛 조절 기능은 예약 모드시 사용하지 않습니다.

- 1 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 원하는 메뉴를 선택합니다.**
※ 백미의 미세 밥맛 조절은 3단계 압력 밥맛을 선택한 상태에서 불림시간 및 가열온도를 설정해야 올바르게 설정됩니다.



- 2 원하는 메뉴에서 메뉴/밥맛조절 버튼에서 손을 떼지 않고 3초간 계속 누르면 설정된 불림시간과 가열온도가 표시됩니다.**
※ 초기 설정된 불림시간 0분, 가열온도 0°C



- 3 시 버튼을 누르면 원하는 불림시간이 선택됩니다.**
※ 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 분 버튼을 누르면 원하는 가열온도가 선택됩니다.**
※ 가열온도 -2°C, 0°C, 2°C, 4°C를 선택하실 수 있습니다. (초기에 설정된 가열온도로 취사할 때는 0°C를 선택하시고, 가열온도를 높이거나 낮출 때에는 2°C, 4°C 또는 -2°C를 선택합니다)
※ 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 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 취사를 시작합니다. 이때 설정된 밥맛 조절로 취사가 진행됩니다.**
※ 취사가 완료되어도 설정된 불림시간 및 가열온도는 계속 기억되어 있습니다.
※ 미세밥맛 설정시 10초간 설정 변경이 없으면 자동으로 미세 밥맛 설정이 완료됩니다.
※ 미세밥맛 불림시간 조정시 취사예상시간이 변경됩니다.



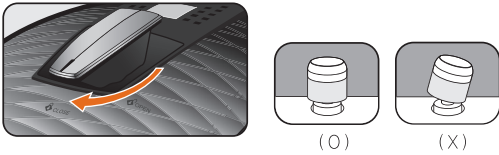
- 부드러운 밥맛을 원할 경우 : 불림 시간을 2, 4, 6, 8분으로 선택하십시오.
- 구수한 밥맛을 원할 경우 : 가열온도를 2°C 또는 4°C로 선택하십시오.
- 구수한 밥맛을 원하지 않을 경우 : 가열온도를 -2°C로 선택하십시오.
- 밥맛 조절 기능을 사용시 쌀의 상태나 수온, 물양 등에 의해 취사 시간 및 밥 상태에 영향을 줄 수 있습니다.

밥 짓는 방법

취사방법

1 전원플러그를 꽂은 후 뚜껑을 닫고, 뚜껑 결합 손잡이를 돌려 잠김에 맞춰 주십시오.

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



2 메뉴/밥맛조절 버튼으로 원하시는 메뉴를 선택하십시오.

메뉴/밥맛조절 버튼을 누를 때 마다 백미찰진밥 → 백미중간밥 → 백미일반밥 → 백미쾌속 → 잡곡 → 잡곡쾌속 → 현미 → 활성현미 → 콩보리밥 → 누룽지 → 영양짬 → 슬로우쿡 순으로 반복 선택됩니다.



3 입력취사/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.

- 남은 예상 시간이 표시됩니다.
- ※ 최대 인분으로 밥짓기를 할 경우에 압력추가 회전하지 않을 수 있으나 제품의 이상은 아닙니다.



4 취사가 완료되면 자동으로 보온으로 전환합니다.

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



🐼 '일반밥' 메뉴

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

🐼 백미/잡곡 취사

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

🐼 활성현미 메뉴

- 현미를 활성시키면 항산화성분 등 영양소가 증대되고 결합 구조가 이완 됨으로써, 식감이 부드럽고 체내에서 소화시키기 용이한 상태의 밥이 됩니다.
- 현미를 깨끗이 씻어 활성현미의 물높이에 맞춰 주십시오.
- 활성현미는 약 3시간 정도의 취사시간이 걸립니다.
- 활성현미 메뉴는 예약취사가 되지 않습니다.

취사방법

구분	메뉴명	백미		백미쾌속	현미	활성현미	잡곡밥	잡곡쾌속	콩보리밥	누룽지	영양찜	슬로우쿡
		찰진밥	기타									
취사량		2인분 ~ 10인분	2인분 ~ 8인분	2인분 ~ 6인분	2인분 ~ 6인분	2인분 ~ 6인분	2인분 ~ 6인분	2인분 ~ 6인분	2인분 ~ 6인분	2인분 ~ 10인분	메뉴별 상세 요리 방법은 요리 안내를 참조하여 주십시오.	
취사시간		약27분 ~ 약40분	약30분 ~ 약45분	약14분 ~ 약27분	약45분 ~ 약58분	약2시간45분 ~ 약2시간55분	약37분 ~ 약45분	약29분 ~ 약34분	약45분 ~ 약60분	약28분 ~ 약40분		
요리종류	쌀밥, 감자흑임자밥, 취나물 새송이밥, 단호박찰밥, 콩나물밥, 해물술밥	쌀밥, 낙지덮밥, 나물비빔밥, 카레라이스, 쇠고기 불고기 덮밥, 유부초밥, 김밥, 김치볶음밥	쌀밥	현미밥	활성 현미밥	콩밥, 오곡밥	콩밥, 오곡밥	콩보리밥	쌀밥, 누룽지	갈비찜, 수육, 고구마, 감자, 계란삶기, 영양밥, 감자보트, 닭찜, 오징어순대	대추차, 수정과, 호박죽, 아채스프	

- ※ 취사량은 요리 종류에 따라 다를 수 있습니다.
- ※ 백미쾌속, 누룽지의 물 높이는 백미 눈금으로 맞춰 주십시오.
- ※ 잡곡쾌속의 물 높이는 잡곡 눈금으로 맞춰 주십시오.
- ※ 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출 시 밥물이 뿜어져 나올 수 있습니다.
- ※ 밥맛 조절 기능 사용시 취사시간이 달라질 수 있습니다.
- ※ 쾌속취사 시 기준 물눈금 이상으로 물을 넣으면 취사시간이 늘어날 수 있습니다.
- ※ 슬로우쿡 기능 이용 후 취사 및 보온을 하게 되면 밥에 냄새가 배어 들 수 있습니다.
(13페이지 참조하여 사용하여 주십시오)

잡곡쾌속 메뉴

국내최초 잡곡 취사 20분대 쾌속취사

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

예약취사 방법

예약취사를 할 경우 (현재 시간이 오후 8시이고 오전 9시로 백미찰진밥 메뉴 예약시)

1 현재시각이 맞는지 확인하십시오.

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

2 뚜껑 결합 손잡이를 잠금으로 맞추고 메뉴 및 밥맛 조절을 선택한 후 예약버튼을 눌러 예약시각을 맞춰 주십시오.

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



3 예약시각 맞추는 방법

예) 현재시각이 오후 8시이고 오전 9시에 밥을 드시고자 할 경우입니다.

- ① 현재시각이 오후 8시가 맞는지 확인하고 예약버튼을 누릅니다.
표시부에 초기 예약시간인 "오전 7:30"이 표시 됩니다.
- ② 시 버튼을 한번 눌러 오전8시로 맞추고, 분 버튼을 눌러 00분으로 맞춥니다. 시 버튼은 1시간, 분 버튼은 1분 단위로 맞출 수 있습니다.



• 예약 취사가 완료된 후, 이전의 예약한 시각은 계속 기억하고 있습니다. 따라서 예약시각 변경없이 예약 밥짓기를 하시려면 "예약", "압력취사/쾌속" 버튼을 순서대로 누르시면 됩니다.

※ 예약 취사 설정시 키 백라이트 기능을 이용하여 예약 취사 설정시 사용하는 버튼을 순서대로 안내합니다.

4 압력취사/쾌속 버튼이나 예약버튼을 눌러 주십시오.

- 예약시각 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.



※ 예약취사 중 현재시각을 확인할 경우에는 시 또는 분 버튼을 누르면 3초간 확인하실 수 있습니다.
※ 예약취사 완료시간보다 미리 끝날 수 있습니다.

메뉴별 예약 가능 시간

- ※ 백미쾌속, 잡곡쾌속, 활성현미 메뉴는 예약취사가 되지 않습니다.
- ※ 13시간 초과 예약시 현재에서 13시간으로 자동으로 재 설정한 후 예약취사를 진행합니다.

예약 가능 메뉴	예약 가능 시간
백미, 누룽지	35분 후 ~ 13시간까지
잡곡	45분 후 ~ 13시간까지
현미, 콩보리밥	55분 후 ~ 13시간까지
영양짬, 슬로우쿡	(설정시간+1분) ~ 13시간까지

예약취사시 주의사항

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

영양짬 및 슬로우쿡 취사/예약방법

취사방법 (영양짬 40분 취사시)

- 1 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 주십시오.
 - "영양짬" 또는 "슬로우쿡"을 선택하여 주십시오.
 - 시 또는 분 버튼을 눌러 "영양짬" 또는 "슬로우쿡"의 시간설정을 해 주십시오.

	영양짬	슬로우쿡
시간설정	10~90분	1시간~12시간 50분
시	5분씩 증가	1시간씩 증가
분	5분씩 감소	10분씩 증가



- 2 압력취사/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.

영양짬 또는 슬로우쿡 취사가 시작되면 남은 시간이 표시됩니다.



예약방법 (오후 4시 30분에 영양짬 취사시)

- 1 예약 버튼을 누른 후, 시 또는 분 버튼을 눌러 주십시오.

예약시각 변경은 시 또는 분 버튼을 눌러 조정해 주십시오.



- 2 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 주십시오.
 - "영양짬" 또는 "슬로우쿡"을 선택하여 주십시오.
 - 시 또는 분 버튼을 눌러 "영양짬" 또는 "슬로우쿡"의 시간설정을 해 주십시오.

	영양짬	슬로우쿡
시	5분씩 증가	1시간씩 증가
분	5분씩 감소	10분씩 증가



- 3 압력취사/쾌속 버튼이나 예약버튼을 눌러 주십시오.

조정이 끝난 후 압력취사/쾌속 버튼이나 예약버튼을 누르면 예약취사 모드가 시작됩니다.



보온중에

예약보온을 할 경우 (예약보온 오전 6시 50분 백미찰진밥 메뉴 설정시)

- 1 현재 시간이 맞는지 확인합니다.
- 2 메뉴/밥맛조절 버튼을 이용하여 원하시는 메뉴/밥맛조절을 선택한 후 예약 버튼을 누르면 예약보온 설정 모드로 진입합니다.

- 3 시 또는 분 버튼을 이용하여 예약보온 완료 시간을 설정 합니다.

※ 예약 보온 설정시 키 백라이트 기능을 이용하여 예약 보온 설정시 사용하는 버튼을 안내합니다.



- 4 예약버튼을 누르시거나 버튼 입력 없이 7초가 지나면 자동으로 예약보온을 시작합니다.

- 예약을 해둔 시간에 예약보온이 완료됩니다.
- 예약보온 완료시간을 잘못 입력하셨을 경우 "취소"버튼을 누른 후 처음부터 다시 시작하십시오.



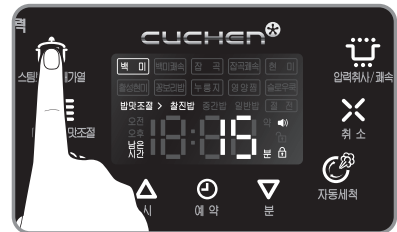
- ※ 예약보온은 장시간 보온 하시고자 할 때 저온상태로 밥을 유지해 주며, 설정된 예약보온 완료 시간에 맞춰 온도를 올려 보온하는 것으로 밥의 변색과 마름을 억제하여 밥맛이 좋습니다.
- ※ 예약보온은 예약보온이 완료되거나 취소버튼을 누르면 예약보온 설정이 해제됩니다.
- ※ 예약보온이 완료되기전 식사를 하시려면 "취소"버튼을 눌러 예약보온을 취소하신 후 보온 재가열을 실시한 후 드시기 바랍니다.
- ※ 예약보온 중간에는 밥의 온도가 낮으며 뚜껑에 물이 생길 수 있습니다.
- ※ 예약보온은 되도록 6인분 이하에서 사용하십시오.
- ※ 예약보온이 완료되면 일반보온으로 전환됩니다.

재가열 모드 (보온중 따뜻한 밥을 원하실때)

보온중 스팀보온/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.
- ※ 뚜껑이 닫혔을 때만 재가열이 진행되며, 열렸을 때는 경고음이 울린 후 보온이 계속 진행됩니다.
- ※ 재가열 진행 중 스팀보온/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. 잡곡, 현미 등은 가급적 보온하지 마시고 취사 후 바로 드시기 바랍니다.

보온 온도/보온 가열량 조절 방법

① 스팀보온/재가열 버튼을 5초이상 누르면 보온온도 설정 모드로 진입합니다.

② 시 또는 분 버튼으로 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 스팀보온/재가열 버튼을 누르거나 버튼 입력없이 10초가 지나면 보온 온도가 설정됩니다.

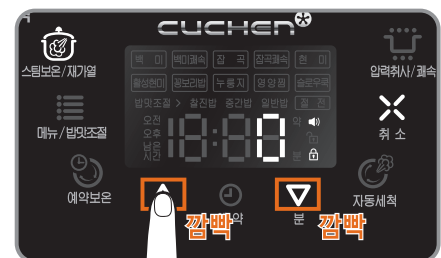
- ※ 보온온도 설정 중 10초 이내에 취소 버튼을 누르면 변경 전의 설정 보온온도로 복귀됩니다.



④ 보온온도 설정이 완료되면 이어서 보온 가열량 설정모드로 진입합니다.

⑤ 시 또는 분 버튼으로 -2 ~ 5까지 가열량 변경이 가능합니다.

- 기본 설정 가열량은 0입니다.
- 뚜껑에 물맺힘이 많을 경우 가열량을 1 ~ 5로 선택하여 주십시오.
- 내솔 테두리의 밥 퍼짐이 심하거나 쉰 냄새가 날 경우 가열량을 -2 ~ -1로 선택하여 주십시오.



⑥ 스팀보온/재가열 버튼을 누르거나 버튼 입력없이 10초가 지나면 보온 가열량이 설정됩니다.

- ※ 보온 가열량 설정 중 10초 이내에 취소 버튼을 누르면 변경 전의 설정 보온 가열량으로 복귀됩니다.



음성조절/자동세척방법

음성 조절 기능 (음성 3단계 설정시)

- 1 취소 버튼을 3초 이상 눌러 주십시오.
대기 상태에서 취소 버튼을 3초 이상 누르면 음성조절 기능이 설정됩니다.
※ 취사 중 취소 버튼을 누르면 밥물이 뿜어져 나올 수 있으므로 취사가 끝난후 음성조절을 하십시오.

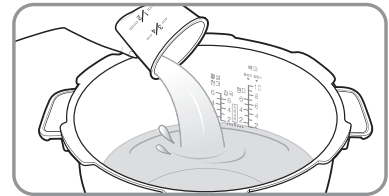


- 2 시 또는 분 버튼을 눌러 음량 선택 후 압력취사/쾌속 또는 스팀보온/재가열 버튼을 누르면 설정 완료 됩니다.
시 버튼을 누르면 음량을 커지고 분 버튼을 누르면 음량이 작아집니다.
※ 0~4단까지 음량설정이 가능합니다. 0단으로 설정 시 음성기능은 해제되며 표시부의 음성 네이게이션 아이콘이 사라집니다.
※ 대기상태에서만 설정 가능합니다.
※ 초기 설정 상태는 2단 입니다.
※ 음성 조절 중 버튼 입력없이 7초가 지나면 자동 설정됩니다.

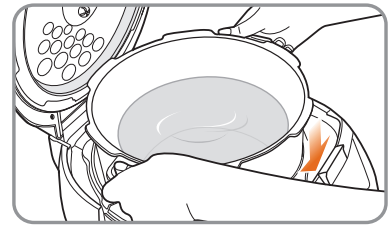


자동세척 방법 ※ 자동세척 모드를 이용하면 밥솥의 깨끗함을 유지할 수 있습니다. 이물질은 제거하여 냄새를 없애주고 세균발생을 억제하는 기능입니다.

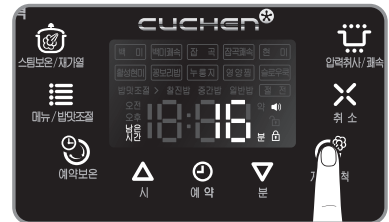
- 1 계량컵을 이용하여 내솥의 자동세척 물논금에 맞춰 물을 넣어 주십시오.



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



- 3 자동세척 버튼을 누르면 자동세척을 시작합니다.



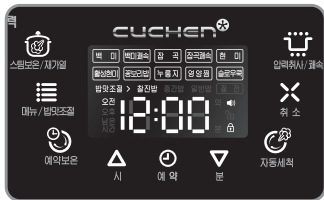
▶ 자동세척시 주의사항

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

키 백라이트 기능

- ※ 본 기능은 평소 밥솥을 사용하고 있지 않을 때 키 부분의 백라이트를 꺼놓는 기능입니다.
- ※ 백라이트가 꺼진 상태에서 아무 버튼이나 누르게 되면 다시 모든 키의 백라이트가 켜집니다. 이때 누른 버튼의 동작은 하지 않습니다.
- ※ 예약 취사 및 예약 보온 설정시 사용하는 버튼만 백라이트가 켜져 사용 버튼을 안내해 줍니다.
- ※ 취사, 예약취사, 보온, 예약보온, 보온재가열, 자동세척 시작 후 약 3초가 지나면 키 백라이트를 이용하여 현재의 동작 상태를 표시하여 줍니다. (아래의 해당 예시 그림 참조)
- ※ 대기상태에서 메뉴 선택시 영양찜, 슬로우쿡 메뉴는 음성 멘트에 따라 시, 분 버튼, 백라이트를 점멸하여 사용 버튼을 안내합니다.

1 평상시 모습



2 절전모드시 모습



- ※ 밥솥 전원 플러그를 꽂아 놓고 밥솥을 동작시키지 않고 일정시간이 지나면 절전모드 상태로 전환됩니다.
- ※ 절전모드 중 버튼이 눌러지거나 뚜껑이 열리거나 닫히면 절전모드 상태가 취소됩니다.

3 취사중 모습



4 예약취사 설정시 모습



- ※ 예약취사 설정시에는 음성 멘트에 따라 [메뉴/밥맛조절], [시], [분], [취사] 키를 점멸시키고, [예약], [취소] 키를 점등시켜 사용 키를 안내함.

5 예약취사중 모습



6 보온중 모습



7 예약보온 설정시 모습



8 예약보온중 모습



9 보온재가열중 모습



10 자동세척중 모습



11 시간 설정/음성 조절 설정시 모습



12 보온 온도 설정시 모습



요리안내



쌀밥(백미)

- 재료 : 쌀, 물
 - 조리방법
1. 쌀을 인분수에 맞게 계량컵으로 계량한다.(1컵=1인분)
 2. 분량의 쌀을 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 행군다.
 3. 내솥에 씻은 쌀을 담고 백미물 눈금까지 물을 채운다.
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫는다.
 5. 메뉴의 백미를 선택하여 취사한다.
- ※ '밥맛조절' 기능으로 기호에 맞는 밥맛을 선택하여 취사한다.



콩밥

- 재료 : 쌀, 여러가지 콩, 물
 - 조리방법
1. 쌀과 콩을(쌀과 콩의 비율 약 9 : 1) 인분수에 맞게 계량컵으로 계량한다.
 2. 쌀과 콩을 섞어 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 행군다.
 3. 내솥에 씻은 쌀과 콩을 담고 인분수에 맞는 잡곡물 눈금까지 물을 채운다.
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫는다.
 5. 메뉴의 잡곡 모드를 선택하여 취사한다.
- ※ 콩은 미지근한 물에 15분 이상 불린다.



공보리밥

- 재료 : (최대 6인분) : 쌀보리, 물
 - 조리방법
1. 쌀보리를 인분수에 맞게 계량컵으로 계량한다.(1컵=1인분)
 2. 힘주어 여러번 박박 문질러 씻은 후, 물이 맑아질 때까지 깨끗이 행군다.
 3. 내솥에 깨끗이 씻은 보리를 담고 인분수에 맞는 물을 채운다.(아래표 참조)
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫는다.
 5. 메뉴의 공보리밥 모드를 선택하여 취사한다.
- 공보리밥 물량 기준표 (백미눈금 기준)

인 분	2	3	4	5	6
물 량	3인	5인	6인	8인	9인



오곡밥

- 재료 : 찰쌀 2컵, 서리태(검정콩) 붉은 팥 ½컵씩, 소금 ½큰술, 차수수+차조+찰기장+ 함해1컵, 물+팥 삶은 물 합해 3컵
 - 조리방법
1. 찰쌀, 차조, 찰기장 서리태는 각각 깨끗이 씻어 건진다.
 2. 팥은 깨끗이 씻어 냄비에 담고 찬물을 부어 센불에 후루룩 삶아 첫물을 따라 버리고 다시 찬물을 넉넉히 부어 팔알이 터지기 직전까지 삶는다.
 3. 차수수는 따뜻한 물을 부어 20분쯤 불렀다가겉질을 벗겨지도록 박박 비벼 씻어 붉은 물이 나오지 않을 때까지 행군다.
 4. 내솥에 준비한 쌀과 잡곡을 담고 팥 삶은 물에 섞어 소금간을 하여 볶는다.
 5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫는다.
 6. 메뉴의 잡곡 모드를 선택하여 취사한다.
- ※ 콩은 미지근한 물에 15분 이상 불린다.



활성현미밥

- 재료 : 현미, 물
 - 조리방법
1. 현미를 인분수에 맞게 계량컵으로 계량한다.(1컵=1인분)
 2. 물을 부어 쌀눈이 떨어지지 않게 살살 저은뒤 물을 버리고 새로 물을 부어 맑아질 때 까지 행군다.
 3. 내솥에 씻은 현미를 담고 인분수에 맞게 활성현미 물눈금까지 물을 채운다.
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫는다.
 5. 메뉴의 활성현미 모드를 선택하여 취사한다.
- ※ 활성현미는 취사시간이 약3시간 정도 걸립니다.



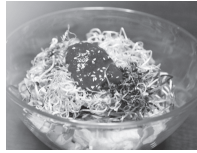
현미혼밥

- 재료 : 현미, 물
 - 조리방법
1. 현미를 인분수에 맞게 계량컵으로 계량한다.(1컵=1인분)
 2. 물을 부어 쌀눈이 떨어지지 않게 살살 저은 뒤 버리고 새로 물을 부어 물이 맑아질 때까지 행군다.
 3. 내솥에 씻은 현미를 담고 인분수에 맞게 현미 물눈금까지 물을 채운다.
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫는다.
 5. 메뉴의 현미 모드를 선택하여 취사한다.
- ※ '밥맛조절' 기능으로 기호에 맞는 밥맛을 선택하여 취사한다.



닭가슴살을 곁들인
녹차밥

- **재료** : 현미 2컵, 녹차잎 3g, 녹차가루 10g, 닭가슴살 4쪽, 올리브오일 약간, 소금 약간, 후추 약간, 샐러리 5g, 라임 약간, 로즈마리 약간
- **조리방법**
 1. 현미를 깨끗이 씻어서 녹차가루 10g, 녹차잎 3g과 함께 내솥에 넣고 현미/쌀아 물눈금 2까지 물을 부어 주십시오.
 2. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 활성현미를 선택 한 후 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 3. 닭가슴살은 소금, 후추에 약 1시간 가량 재운 뒤 팬에 올리브 오일을 넣고 구운 후 얇게 썰어 준비해 주십시오.
 4. 라임은 반달모양으로 썰어 준비하고 샐러리는 채를 썰어 준비해 주십시오.
 5. 보온으로 되면 밥을 잘 섞은 뒤 활성현미 밥과 닭가슴살을 그릇에 담고 라임과 샐러리를 곁들여 담아내어 주십시오.
- **녹차의 10가지 장점**
녹차의 항암 효과, 노화 억제, 성인병 예방, 비만 방지와 다이어트, 중금속과 나코틴 해독 작용, 피로회복과 숙취제거, 변비 치료, 충치예방, 제질의 산성화 예방, 염증과 세균 감염 억제



새싹밥

- **재료** : 현미 2컵, 새싹채소 조금씩
- **악고추장** : 고추장 1/2컵, 쇠고기(다진것) 40g, 참기름 1큰술, 꿀 1큰술, 설탕 1큰술
- **조리방법**
 1. 현미를 깨끗이 씻어서 내솥에 넣고 활성현미 물눈금 2까지 물을 부어 주십시오.
 2. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 활성현미를 선택한 후 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 3. 냄비에 참기름을 두르고 다진 쇠고기를 볶다가 고추장과 물 1/3컵을 넣고 걸죽해질 때까지 잘 저어 볶은 후 설탕, 꿀, 참기름을 넣고 조금 더 볶아 주십시오.
 4. 보온으로 되면 밥을 잘 섞은 뒤 활성현미밥 위에 준비된 새싹채소를 예쁘게 담아내어 주십시오.
 5. 고추장은 새싹이 흐트러지지 않게 얹어 주십시오.
- **브로콜리새싹** : 암 예방
- **배추새싹** : 위에 좋고 변비 개선
- **순무새싹** : 간염, 황달 개선
- **양배추새싹** : 노화, 암 예방하는 셀레늄 함유
- **무새싹** : 열 낮추고 부기 가라앉힘
- **밀새싹** : 혈액 정화



머쉬룸티안

- **재료** : 현미 2컵, 브라운그래비소스 20g, 소금 약간, 갓잎 2장, 호박 1/3개, 해송이버섯 1팩
- ※ 버섯은 각 가정의 기호에 따라 선택하셔도 좋습니다.
- **조리방법**
 1. 현미를 깨끗이 씻어서 내솥에 넣고 활성현미 물눈금 2까지 물을 부어 주십시오.
 2. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 활성현미를 선택 한 후 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 3. 호박은 잘게 깎둑 썰어 소금을 넣고 살짝 볶아 주십시오.
 4. 해송이버섯은 브라운그래비소스에 살짝 버무리 두십시오.
 5. 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.
 6. 활성현미밥을 몰드에 넣고 볶은 호박을 넣은 후 다시 활성현미밥으로 덮어 형태를 잡아준 뒤 몰드에서 빼내어 주십시오.
 7. 브라운그래비소스에 버무린 해송이버섯을 쌓은 뒤 갓잎채를 올려 주십시오.



영양술밥

- **재료(4인분)** : 쌀4컵, 콩(밤콩 또는 검은콩), 수삼 2뿌리, 밤 대추 4개씩, 은행 12개, 잣 1큰술, 청주 2큰술.
- **양념간장** : 간장 4큰술, 다진 파 2큰술, 다진 붉은 고추 1큰술, 다진 마늘 큰 술, 고춧가루 작은술, 설탕 1작은술, 깨소금 2작은술, 참기름 1작은술
- **조리방법**
 1. 수삼은 깨끗이 씻어 뇌두부분을 잘라내고 얇게 어슷 썬다.
 2. 밤은 껍질을 벗겨 반으로 썰고, 대추는 깨끗이 씻어 씨를 발라내고 반으로 자른다. 은행은 끓는 물에 넣고 2~3분정도 삶으면서 손가락 등으로 문질러 껍질을 벗긴다.
 3. 내솥에 씻어 놓은 쌀을 넣은 후 백미물눈금 4인분까지 물을 채우고 청주, 콩, 수삼, 밤, 대추를 넣는다.
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫는다.
 5. 메뉴의 백미찰진밥모드를 선택하고 취사/백미쾌속 버튼을 누른다.
 6. 밥이 다 되면 잣과 은행을 넣어 고루 섞어 푸고 양념간장을 만들어 밥과 함께 낸다.
- ※ 재료 특성에 따라 누름이 발생할 수 있습니다.
- ※ 콩은 미지근한 물에 15분 이상 불린다.



견과류밥

- **재료** : 쌀 4컵, 호두 4개, 잣 2큰술, 아몬드 2큰술, 캐슈넛 2큰술, 은행 15개
- **양념장** : 간장 4큰술, 고춧가루 1/2작은술, 깨소금 2작은술, 다진파 2큰술, 다진마늘 1/2큰술, 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. 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 백미 물눈금 4까지 부은 후 청주 1큰술을 넣어 주십시오.
 4. 3에 호두, 은행, 아몬드, 캐슈넛, 잣을 올린 뒤 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 잡곡을 선택한 후 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
 5. 취사가 완료되면 준비해둔 양념장을 올려 비벼 드십시오.



모듬버섯밥

- **재료** : 쌀 4컵 만가닥버섯 60g, 팽이버섯 40g, 양송이버섯 4개, 새송이버섯 60g.
- **양념장** : 간장 4큰술, 고춧가루 1/2작은술, 깨소금 2작은술, 다진파 2큰술, 다진마늘 1/2큰술, 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. 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 백미 물눈금 4까지 부은 후 청주 1큰술을 넣어 주십시오.
 4. 3에 손질해 둔 버섯을 올린 뒤 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 잡곡을 선택한 후 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
 5. 취사가 완료되면 준비해둔 양념장을 올려 비벼 드십시오.

요리안내



버섯죽순밥

- 재료 : 쌀 4컵, 느타리버섯 200g, 죽순 100g, 은행 10개
 - 양념장 : 간장 4큰술, 고춧가루 1/2작은술, 깨소금 2작은술, 다진파 2큰술, 다진마늘 1/2큰술, 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. 깨끗이 씻은 쌀은 내솥에 넣고 물을 백미 물준금 4까지 부은 후 청주 1큰술을 넣어 주십시오.
 4. 3에 손질해 둔 느타리버섯, 죽순, 은행을 올린 뒤 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 잠곡을 선택한 후 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
 5. 취사가 완료되면 준비해둔 양념장을 올려 비벼 드십시오.



젓죽

- 재료 : 쌀 1컵, 젓 ½컵, 물 6.5컵, 소금 약간
 - 조리방법
1. 쌀과 젓을 깨끗이 씻어 주십시오.
 2. 쌀은 체에 받쳐 두고 젓은 믹서에 갈아 두십시오.
 3. 쌀과 같은 젓을 넣고 물 6.5컵을 부어 주십시오.
 4. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 슬로우쿡 모드에서 2시간을 선택한 후 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
 5. 보온으로 되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.
- 참고
- 죽은 드실 시간에 맞추어 죽을 쑤는 것이 중요하며, 식은 죽이나 다시 데운 죽은 맛이 떨어집니다. 물김치나 소화가 잘되는 생선조림, 북어 보푸라기 등을 곁들이면 더욱 좋습니다. 흰죽 요리는 쌀만 넣은 상태에서 젓죽과 동일한 방법으로 만듭니다. 국산젓을 고르는 법 : 윤기가 있고 광택이 있으며 젓의 씨눈 덩개가 거의 없고 젓나무향과 송진향이 납니다.



전복죽

- 재료 : 쌀 1컵, 참기름 1큰술, 전복 1개, 물 6컵, 소금 약간
 - 조리방법
1. 쌀을 깨끗이 씻어서 불려 두십시오.
 2. 전복을 솔로 문질러 씻어 도려내고 내장을 떼어 후 얇게 썰어 두십시오.
 3. 내솥을 쌀과 전복을 넣고 참기름을 넣은 후 섞어 주십시오.
 4. 물 6컵을 부어 주십시오.
 5. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 슬로우쿡 모드에서 2시간을 선택한 후 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
 6. 보온으로 되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.
- 참고
- 입맛에 따라 새우죽이나 굴죽도 위와 같은 방법으로 요리에 드시면 됩니다. 자연산과 양식산의 차이점 : 패각의 색깔에 따라 달라지는데, 주로 자연산은 흑갈색 혹은 갈색을 나타내고 양식산은 녹색을 띠게 됩니다.



특미닭죽

- 재료 : 쌀 1컵, 닭국물 3컵, 청고추 1개, 소금 약간
 - 양념 : 다진파 1큰술, 다진마늘 1큰술, 간장 2큰술, 깨소금 약간, 참기름 2작은술, 후춧가루 약간
 - 조리방법
1. 쌀을 깨끗이 씻어 물에 1시간 이상 불려 두십시오.
 2. 닭은 손질하여 푹 삶아 먹기 좋게 찢어서 위의 재료로 양념해 두십시오.
 3. 청고추, 홍고추 씨를 버리고 잘게 썰어 두십시오.
 4. 닭국물은 기름기를 제거하고 가아제에 받쳐 두십시오.
 5. 내솥에 1의 쌀과 2, 3의 닭과 고추를 넣고, 받쳐 둔 닭국물을 부어 주십시오.
 6. 물 4컵을 부어 주십시오.
 7. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 슬로우쿡 모드에서 2시간을 선택한 후 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
 8. 보온으로 되면 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. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 슬로우쿡 모드에서 2시간을 선택한 후 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
- 죽은 우리의 먹거리 중에서 가장 일찍부터 발달한 주식입니다. 농경 문화가 시작된 신석기시대에 토기에 물과 함께 곡물을 넣어 끓였을 것으로 추정되는데, 이것이 죽의 기원이라고 할 수 있습니다.



팥죽

- 재료 : 쌀 1컵, 팥 1/3컵, 찹쌀가루 1컵, 팥물 7컵
 - 조리방법
1. 쌀을 깨끗이 씻어서 30분 이상 물에 불려 두십시오.
 2. 팥은 강한불에서 삶은 후 팥물을 버리고 다시 물을 부어 약한불에서 팥이 터질 때까지 천천히 한번 더 삶아 주십시오.
 3. 삶은 팥은 체에 받치고 으개어 팥물만 걸러내 주십시오.
 4. 2~3번 체에 내린 찹쌀가루를 끓여서 식힌물로 반죽하여 새알심을 만들어 두십시오.
 5. 미리 불려둔 쌀을 내솥에 넣고 팥물 7컵을 부어 주십시오.
 6. 새알심과 팥을 넣은 뒤 메뉴/선택 버튼을 눌러 슬로우쿡 모드에서 2시간을 선택한 후 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
- ※ 팥알이 씹힘을 원하시면 기호에 따라 팥알을 넣어 주셔도 좋습니다.



삼계탕

- 재료 : (6~7인용) : 닭 600g, 통마늘 4쪽, 수삼 1~2뿌리, 찹쌀, 대추 2개, 소금, 후추 약간 (10인용) : 닭 800g, 통마늘 4쪽, 수삼 1~2뿌리, 찹쌀, 대추 2개, 소금·후추 약간

인분	6	10
물량	55분	60분

- 조리방법

 1. 닭의 배 아래 양쪽에 칼집을 내어 구멍을 뚫는다.
 2. 손질한 닭의 뱃속에 불린 찹쌀을 채워 넣는다. (찹쌀은 2시간정도 불리는게 좋습니다.)
 3. 닭 안에 수삼, 대추 마늘을 넣어서 다리를 엇갈리게 깨워 고정시킨다. 식성에 따라 걸쭉한 국물을 원하시면 찹쌀의 반을 닭의 밖으로 꺼내 조리한다.
 4. 3을 내솥에 넣고 닭의 반이 잠길 정도로 물을 붓는다.
 5. 메뉴를 영양찜으로 선택한 후 요리시간을 표와 같이 설정하고 취사한다.



갈비찜

- 재료 : 소갈비 800g, 당근·양파, 밤 10개, 은행 10개
- 양념장 : 진간장 7큰술, 깨소금 1큰술, 다진마늘 1큰술, 후추가루·참기름 1작은술씩, 다진파 2큰술, 물엿·술·설탕 2큰술씩
- 조리방법

 1. 토막난 갈비는 기름기와 힘줄을 제거하고 찬물에 2시간 담궈 핏물을 뺀다.
 2. 갈비 채에 건져 물기를 빼고 칼집을 낸 후 설탕과 술에 30분 정도 재워 고기를 연하게 해준다.
 3. 은행은 소금을 조금 넣어 팬에서 볶아 껍질을 벗겨내고, 당근은 밤тол 크기로 깎고, 양파와 배는 강판에 갈아 즙을 만든다.
 4. 준비한 모든 재료에 양념을 넣고 버무려 1시간 정도 재워 양념이 배도록 한 다음 내솥에 넣는다. (별도로 물을 넣지 않아도 됩니다.)
 5. 메뉴를 영양찜으로 선택한 후 요리시간을 45분으로 설정하고 취사한다.
 6. 그릇에 담고 환백 지단과 미나리 초대 등을 고평으로 얹어낸다.

※ 육즙고 양념장 배즙으로 취사되므로 물을 넣을 필요가 없습니다. 물을 추가로 넣으실 경우 증기 배출시 국물이 뿜어져 나올 수 있으니 주의하시기 바랍니다.



닭찜

- 재료 : 닭 1마리(약0.8~0.9kg), 감자 50g, 당근 50g, 소금, 후추가루 약간, 생강즙 1큰술
- 양념장 : 진간장 3큰술, 다진파 2큰술, 다진마늘 1큰술, 설탕 1큰술, 깨소금 1큰술, 참기름 1큰술, 후추가루 약간
- 조리방법

 1. 닭고기는 깨끗이 씻어 물기를 제거하고, 먹기 좋은 크기로 자른 후, 칼집을 내어 소금, 후추, 생강즙으로 밑간 합니다.
 2. 당근과 감자는 먹기 좋은 크기로 잘라 놓습니다.
 3. 준비한 모든 재료에 양념을 넣고 버무려 30분 정도 재워 양념이 배도록 한 다음 내솥에 넣습니다.
 4. 메뉴 버튼으로 영양찜을 선택한 후 분 버튼을 눌러 35분에 맞춘 다음 압력취사 버튼을 눌러 주세요.



수육

- 재료 : 돼지고기 800g, 굵은 파, 생강 1뿌리씩, 마늘 5쪽
- 조리방법

 1. 기름을 떼낸 제육을 내솥에 넣고 손질한 굵은 파, 생강, 마늘을 넣은 다음 3컵의 물을 붓는다.
 2. 메뉴를 영양찜으로 선택한 후 분 버튼을 눌러 요리시간을 50분으로 설정하고 요리를 시작한다.

재료 특성에 따라 육즙이나 염분에 의한 누름이 발생할 수 있습니다. 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출 시 국물이 뿜어져 나올 수 있으니 주의해 주십시오. 덩이가 큰 경우 2~3군데 깊게 칼집을 내어 주십시오.



만두찜

- 재료 : 만두 20개
- 조리방법

 1. 내솥에 2컵의 물을 부어 주십시오.
 2. 찜판을 내솥에 넣고 그 위에 만두를 고르게 올려 주십시오.
 3. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 영양찜을 선택한 후 영양찜 시간을 25분으로 설정한뒤 압력취사/백미패속 버튼을 눌러 주십시오.

※ 찜판별도구입



고구마사과죽

- 재료 : 고구마 100g, 사과 100g, 물 50ml, 꿀 약간
- 조리방법

 1. 사과와 고구마는 껍질을 벗기고 얇게 썰어 주십시오.
 2. 내솥에 1과 물 50ml, 넣어 주십시오.
 3. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 영양찜을 선택한 수 영양찜 시간을 20분으로 설정한 뒤 압력취사/백미패속 버튼을 눌러 주십시오.
 4. 요리가 완료되면 나무주걱으로 곱게 으개어 꿀을 조금 넣어 섞어 주십시오.

요리안내



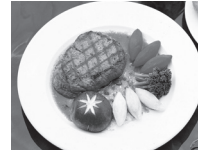
옥수수

- 재료 : 옥수수 4개
 - 조리방법
1. 내솥에 2컵의 물을 부어 주십시오.
 2. 찜판을 내솥에 넣고 그위에 옥수수를 올려 놓아 주십시오.
 3. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 영양찜을 선택한 후 영양찜 시간을 40분으로 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
 4. 요리가 완료되면 옥수수가 뜨거우므로 주의하십시오.
- ※ 찜판별도구입



삶은계란

- 재료 : 계란 10개, 물 4컵, 식초 한두방울
 - 조리방법
1. 내솥에 계란과 물, 식초를 넣어 주십시오.
 2. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 영양찜을 선택한 후 영양찜 시간을 20분으로 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.



스테이크

- 재료 : 고기(스테이크용)500g, 스테이크 소스 약간, 소금 약간, 후춧가루 약간
 - 조리방법
1. 고기에 후춧가루와 소금을 뿌려 간을 배이게 한 다음 고기를 내솥에 넣고 반컵 가량의 물을 부어 주십시오.
 2. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 영양찜을 선택한 후 영양찜 시간을 30분으로 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
 3. 요리가 완료되면 고기를 꺼내어 스테이크 소스를 끼얹어 주십시오.
- 와인소스 만드는 법
- 양송이와 마늘, 양파를 다져 놓은 뒤 준비한 재료글 소금, 후춧가루로 간하여 볶아 주십시오. 여기에 레드와인을 넉넉히 넣어 끓인 후 케첩, 바비큐소스, 통후추, 월계수잎을 넣어 조리 주십시오.



대합찜

- 재료 : 대합 4개, 쇠고기 30g, 달걀흰자 1개분, 달걀 1개, 다진파 2작은술, 다진마늘 1작은술, 소금 1/2작은술, 후춧가루 약간
 - 조리방법
1. 쇠고기를 곱게 다져 두십시오.
 2. 해감시켜 깨끗이 행군 대합을 반으로 갈라 껍질에 붙어 있는 살을 칼로 떼내어 곱게 다져 두십시오.
 3. 그곳에 다진 쇠고기와 대합살을 넣고 분량의 다진파, 다진마늘, 소금, 후춧가루로 양념하여 골고루 버무려 주십시오.
 4. 담을수 있는 껍질은 8개이므로 껍질 1개당 1/2정도씩 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 2컵의 물을 붓고 찜판을 넣어 주십시오.
 7. 찜판위에 준비한 대합을 얹어 주십시오.
 8. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 영양찜을 선택한 후 영양찜 시간을 35분으로 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
 9. 완숙한 달걀을 흰자와 노른자로 나누어서 흰자는 곱게 다지고 노른자는 으깨어 체에 내린 뒤 대합 위에 달걀 노른자와 흰자를 각각 반씩 얹어 주십시오.
- ※ 찜판별도구입



잡채

- 재료 : 당면 250g, 피망(청, 홍) 각각 1개, 당근 100g, 양파 100g, 시금치 약간, 팽이버섯 100g, 어묵 100g, 식용유 2큰술
 - 양념장 : 설탕 약간, 간장 약간, 참기름 약간, 통깨, 깨소금 약간
 - 조리방법
1. 피망, 양파, 당근, 어묵은 잘게 채썰고 팽이버섯은 다듬어 깨끗이 씻은 후 시금치는 끓는 물에 살짝 데쳐서 물기를 꼭 찬 후 먹기좋게 썰어 주십시오. (피망, 당근은 2~3m정도가 적당하고 양파, 어묵은 5m정도로 채썰는 것이 적당합니다.)
 2. 미지근한 물에 당면을 20분 정도 담궜후 찬물에 넣어 씻은 뒤 건져 두십시오. (당면을 오래 담궜다면 잡채 완료 후 당면이 퍼지거나 뭉치는 경우가 있습니다. 기호에 따라서 면을 담궜 두는 시간을 10분에서 30분 사이로 조절해 주십시오.)
 3. 내솥에 식용유 2큰술, 1/2컵의 물을 넣은 후 당면을 내솥에 넣고 준비한 어묵 및 당근, 양파, 피망을 깔아 넣어 주십시오.
 4. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 영양찜을 선택한 후 영양찜 시간을 25분으로 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.(당면을 많이 불리셨거나, 소비자 기호에 따라 좀 더 쫄깃한 면을 원하시면 영양찜 시간을 20분으로 설정해 주십시오.)
 5. 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.



밤찜

- 재료 : 밤 30개
 - 조리방법
1. 내솥에 2컵의 물을 부어 주십시오.
 2. 찜판을 내솥에 넣고 그위에 밤을 올려 놓아 주십시오. (밤은 터짐 방지를 위해 껍질을 일부 벗기고 찜판에 놓아 주십시오.)
 3. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 영양찜을 선택한 후 영양찜 시간을 30분으로 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
 4. 요리가 완료되면 밤이 뜨거우므로 주의 하십시오.
- ※ 찜판별도구입



고구마

- 재료 : 고구마 5개
- ※ 큰 고구마(150g이상)는 반으로 잘라서 조리하십시오.
- 조리방법

 1. 내솥에 2컵의 물을 부어 주십시오.
 2. 찜판을 내솥에 넣고 그위에 잘 씻은 고구마를 올려 놓아 주십시오.
 3. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 영양찜을 선택한 후 영양찜 시간을 35분으로 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
 4. 요리가 완료되면 고구마가 뜨거우므로 주의하십시오.

- 다양한 효과의 고구마
 변비에는 찐 고구마 : 찐 고구마를 껍질째 먹으면 변비에 효과가 있다.
 허약체질인 사람에게에는 생고구마 : 고구마는 비타민 B군과 미네랄, 카로틴 등의 다량으로 함유되어 있어 영양가가 높은 식품인데, 특히 생고구마를 갈아서 먹으면 허약체질인 사람의 건강 증진에 효과가 있다. 이는 생고구마를 잘랐을 때 나오는 유즙과 같은 액체에 각종 효소가 함유되어 있기 때문이다.
- ※ 찜판별도구입



감자

- 재료 : 감자(200g이하) 6개
- 조리방법

 1. 내솥에 2컵의 물을 부어 주십시오.
 2. 찜판을 내솥에 넣고 그위에 감자를 올려 놓아 주십시오.
 3. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 영양찜을 선택한 후 영양찜 시간을 45분으로 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
 4. 요리가 완료되면 감자가 뜨거우므로 주의하십시오.

- 감자보관법
 감자는 여름철의 경우 상온에 두면 금방 싹이 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 싹이 잘 나지 않는다고 합니다.
- ※ 찜판별도구입



떡그라탕

- 재료 : 떡국떡 100g, 삶은 계란 2개, 고구마 1개, 피자치즈 80g, 슬라이스치즈 2장, 올리브유 약간, 화이트 소스 1컵, 파슬리가루 약간
- 화이트 소스 : 밀가루, 버터 20g씩 우유 200g, 소금, 백후추 약간(버터를 녹힌 후 밀가루를 넣어 볶다가 우유를 넣고 걸쭉하게 끓인 후 소금, 백후추를 간한다.)
- 조리방법

 1. 고구마는 깨끗이 씻어 껍질째 모양을 살려 동그랗게 잘라 주십시오.
 2. 삶은 계란은 커터기로 잘라 준비하고, 떡국떡은 미지근한 물에 담구 두십시오.
 3. 내솥에 올리브유를 골고루 바른 후 고구마, 달걀, 떡국떡을 골고루 겹겹히 쌓아 주십시오.
 4. 3에 화이트 소스를 뿌려 주신 후 피자치즈를 골고루 올리고 그위에 슬라이스 치즈를 8등분으로 잘라 올린 뒤 파슬리 가루를 뿌려 주십시오.
 5. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 영양찜 메뉴를 선택한 후 영양찜 시간을 20분으로 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.



새우케첩볶음

- 재료 : 중하 15마리, 대파 1/3대, 양파 30g, 당근 30g
- 케첩소스 : 케첩 4큰술, 설탕 1.5큰술, 전분가루 1.5큰술, 물 1.5큰술, 소금, 간장, 후춧가루 약간씩
- 조리방법

 1. 새우머리와 내장을 제거하고 꼬리쪽 한마디와 꼬리만 남기고, 껍질을 벗긴 후 소금물에 살짝 헹구 준비해 주십시오.
 2. 대파는 어슷썰고, 양파는 새우 크기보다 작게 잘라 준비해 주고, 당근은 반달썰기 해주십시오.
 3. 내솥에 새우, 대파, 양파, 당근을 넣고 케첩 소스를 넣고 섞어 주십시오.
 4. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 영양찜 메뉴를 선택한 후 영양찜 시간을 15분으로 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
 5. 영양찜이 완료되면 골고루 섞어 주십시오.



떡볶이

- 재료 : 가래떡(말랑한 것) 300g, 어묵 3장, 양파 1/3개, 대파 1/3개, 당근 60g
- 양념장 : 고추장 3큰술, 물엿, 설탕 1.5큰술씩, 깨소금, 간장 1/2큰술씩, 멸치 다시물100ml
- 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 두십시오.
 4. 내솥에 손질한 재료와 양념장을 따로 만들어 두십시오.
 5. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 영양찜을 선택한 후 영양찜 시간을 20분으로 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.



단호박스프

- 재료 : 단호박 200g, 빵가루 2큰술, 물 200ml, 소금 약간, 우유 1작은술
- 조리방법

 1. 단호박은 노랗게 잘 익은 것으로 골라 껍질을 벗기고 씨를 제거한 후 얇게 썰어 물에 헹구 주십시오.
 2. 내솥에 1의 재료와 빵가루 2큰술, 물 200ml를 넣어 주십시오.
 3. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 영양찜을 선택한 후 영양찜 시간을 20분으로 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
 4. 요리가 완료되면 나무주걱으로 으깨어 뜨거울 때 우유를 섞어 주십시오.

요리안내



야채살미음

- 재료 : 쌀 2/3컵, 브로콜리 30g, 물 1.5컵, 소금 약간
 - 조리방법
1. 쌀을 깨끗이 씻어서 30분 정도 불린 후 믹서기에 쌀, 물 1.5컵, 브로콜리를 함께 넣고 곱게 갈아 준비해 주십시오.
 2. 내솥에 1을 넣어 주십시오.
 3. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 영양찜을 선택한 후 영양찜 시간을 20분으로 설정한 뒤 압력취사/백미패속 버튼을 눌러 주십시오.
- ※ 쌀을 갈지 않고 조리시 죽물이 올라 올 수 있으니 주의하여 주십시오.
- ※ 브로콜리 외의 야채(시금치, 당근 등)를 이용하여 같은 방법으로 조리 가능합니다.



시루떡

- 재료 : 멥쌀가루 3농컵, 팥 1농컵, 소금 ½작은술, 설탕 2큰술, 물 1.5큰술
 - 조리방법
1. 멥쌀가루 3농컵에 물 1.5큰술을 넣고 잘 버무려서 체에 한번 내려준 다음 설탕(1.5큰술)을 섞어 주십시오.
 2. 팥은 물기 없이 삶아서 대강 찢으면서 위의 소금(1/2큰술), 설탕(1/2큰술)을 넣어 주십시오.
 3. 내솥에 물 2컵을 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. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 영양찜을 선택한 후 영양찜 시간을 45분으로 설정한 뒤 압력취사/백미패속 버튼을 눌러 주십시오.
- ※ 찜판별도구입



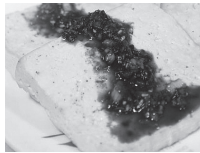
오향장육

- 재료 : 돼지고기 700g, 간장 130ml, 설탕 3큰술, 무명실 조금
 - 오향 : 통후추 6알, 텅게피 7cm, 팔각 4개
 - 조리방법
1. 돼지고기는 흐트리지 않고 단단하게 익도록 무명실로 잘 묶어 주십시오.
 2. 묶은 돼지고기를 그릇에 담고 간장과 설탕 그리고 오향을 넣어 재워 두십시오.
 3. 내솥에 2의 재료를 넣은 후 계량컵 3컵의 물을 부어 주십시오.
 4. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 영양찜을 선택한 후 영양찜 시간을 60분으로 설정한 뒤 압력취사/백미패속 버튼을 눌러 주십시오.
 5. 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 1/3모, 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 다진것과 합하여 골고루 버무려 주십시오.
 4. 청 홍고추는 잘게 다져 달걀노른자와 섞어 주십시오.
 5. 꽃게의 껍질안에 밀가루를 뿌리고 3을 도톰하게 채운 후 그 위에 4를 고르게 퍼발라 주십시오.
 6. 내솥에 계량컵 2컵의 물을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 속을 채운 꽃게를 올려 주십시오.
 7. 뚜껑을 잠그고 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 영양찜을 선택한 후 영양찜 시간을 30분으로 설정한 뒤 압력취사/패속취사 버튼을 눌러 주십시오.
- ※ 찜판별도구입



두부찜

- 재료 : 두부 1모반, 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 가능하게 채썰고, 다진마늘과 진간장, 고춧가루, 깨소금, 참기름과 실고추를 섞어서 양념장을 준비해 놓으십시오.
 3. 내솥에 2컵의 물을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그위에 썰어놓은 두부를 고르게 올려 주십시오.
 4. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 영양찜을 선택한 후 영양찜 시간을 20분으로 설정한 뒤 압력취사/백미패속 버튼을 눌러 주십시오.
 5. 요리가 완료되면 두부를 꺼내고 두부위에 양념장을 골고루 뿌려 주십시오.
- ※ 찜판별도구입



생선찜

- 재료 : 부세 조기 1마리
 - 양념장 : 간장 3큰술, 고춧가루 1큰술, 마늘 ½큰술, 대파 1큰술, 맛소금 2큰술, 물10큰술, 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. 뚜껑을 잠그고 메뉴 밥맛조절 버튼을 눌러 영양찜을 선택한 후 영양찜 시간을 25분으로 설정한 뒤 압력취사/패속취사 버튼을 눌러 주십시오.

사용하기



생크림케익

- **재료** : 밀가루(백력분) 2/3컵, 계란 2개, 버터 1/2큰술, 우유 1/2큰술, 바닐라향 약간, 설탕 2/3컵, 소금 약간
- **휘핑크림** : 생크림 100cc, 설탕 1/3컵
- **과일** : 체리 1개, 딸기 3개, 밀감등조림 1/4통, 키위 1개
- ※ 1컵은 계량컵 1컵 기준입니다.
- **조리방법**
 1. 밀가루에 소금을 넣고 체에 내려 주십시오.
 2. 계란 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 저고 바닐라향을 조금 넣어 주십시오.
 5. 4가 크림상태가 되면 밀가루를 넣고 날 밀가루가 보이지 않게 살살 섞어 주십시오.
 6. 우유와 중성버터 버터를 섞고 5의 반죽에 넣어 주십시오.
 7. 내솔의 밀면, 옆면에 버터를 얇게 바른 후 케익반죽을 내솔에 부어 주십시오.
 8. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 영양찜 시간을 40분으로 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
 9. 취사가 완료된 카스텔라를 식혀 주십시오.
 10. 그릇에 휘핑크림을 붓고, 되다고 여겨지도록 충분히 거품을 낸 뒤에 슈가파우더를 넣어 주십시오. (슈가파우더는 설명서 컷트에 넣어서 갈아주시면 됩니다.)
 11. 식힌 카스텔라에 생크림을 고르게 펴발라 주십시오.
 12. 준비된 여러 가지 과일로 장식해 주십시오.



계란찜

- **재료** : 계란 3개, 물 또는 다시물 300ml, 새우젓 1/2작은술, 소금 약간, 당근 15g, 파 푸른부분 15g
- **조리방법**
 1. 그릇에 계란과 물 또는 다시물을 넣고 풀어 주십시오.
 2. 당근과, 파의 푸른 부분은 잘게 다져서 1과 같이 섞어 주십시오.
 3. 새우젓은 다져서 물을 약간 섞어 국물을 만들어 2에 섞고 소금으로 간을 해 주십시오.
 4. 내솔에 3을 모두 부어 뚜껑을 잠그고 메뉴 밥맛조절 버튼을 눌러 영양찜을 선택한 후 영양찜 시간을 20분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.



참치야채무른밥

- **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. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 영양찜 메뉴를 선택한 후 영양찜 시간을 15분으로 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
 6. 영양찜이 완료되면 주걱으로 잘 섞어 주십시오.



오징어조림

- **재료** : 오징어 2마리, 시름치 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. 시름치는 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 넓이에 맞게 지단을 부쳐 주십시오.
 5. 데쳐낸 오징어의 물기를 닦고 안쪽에 밀가루를 약간 뿌린 후 지단을 얹고 그 위에 준비한 시름치, 당근, 오징어 다리를 놓고 돌돌 말아준 후 꼬치로 고정시켜 주십시오.
 6. 내솔에 말아서 준비한 오징어와 양념장 그리고 물 반컵을 부어 주십시오.
 7. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 영양찜을 선택한 후 영양찜 시간을 25분으로 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.



약밥

- **재료** : 찰쌀 4컵, 건포도 60g, 밤 15개, 대추 10개, 잣 1큰술, 흑설탕 100g, 진간장 1큰술, 참기름 2큰술, 소금 약간, 계핏가루 1/2작은술
- **조리방법**
 1. 찰쌀을 깨끗이 씻어서 2시간 이상 충분히 물에 불려 두십시오.
 2. 밤과 대추는 적당한 크기로 잘라서 준비해 두십시오.(단, 밤과 대추는 껍질과 씨를 제거해 주십시오.)
 3. 미리 불려놓은 찰쌀에 흑설탕, 참기름, 계핏가루, 소금 약간을 넣은 후 골고루 섞어 주십시오.
 4. 3과 모든 재료를 내솔에 넣고 물 2C을 부은 후 한분 더 골고루 섞어 주십시오.
 5. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 영양찜을 선택 한 후 영양찜 시간을 40분으로 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.

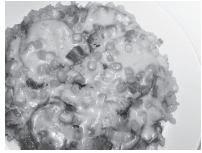


애호박찜

- **재료** : 애호박 1개
- **양념장** : 진간장 2큰술, 다진파 1큰술, 참기름 1/2큰술, 고춧가루 1/2큰술, 실고추 약간, 설탕 1작은술, 다진마늘 1큰술, 깨소금 1/2큰술
- **조리방법**
 1. 호박은 1cm 두께로 통썰기를 해주십시오.
 2. 다진파, 다진마늘, 진간장, 실고추, 고춧가루, 참기름, 깨소금, 설탕을 섞어 양념장을 만들어 주십시오.
 3. 내솔에 2컵의 물을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 썰어 놓은 호박을 올리고 2의 양념장을 골고루 뿌려 주십시오.
 4. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 영양찜을 선택한 후 영양찜 시간을 15분으로 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.

※ 찜판별도구입

요리안내



밥피자

- **도우 재료** : 밥 200g
- **토픽 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, 그위에 손질한 재료를 골고루 얹어 주십시오.
5. 4에 피자치즈를 올린 후 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 영양찜 메뉴를 선택한 후 영양찜 시간을 20분으로 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.



가지찜

- **재료** : 가지 2개
- **양념장** : 진간장 2큰술, 붉은고추 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 고르게 올려 놓아 주십시오.
4. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 영양찜 메뉴를 선택한 후 영양찜 시간을 15분으로 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
5. 요리가 완료되면 가지위에 준비해둔 소를 고르게 얹어 주십시오.

※ 찜판별도구입



버터초콜릿케익

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

조리방법

1. 버터를 실온에 두어 말랑해지면 둥근 그릇에 담고 설탕과 섞어 두십시오.
2. 1에 계란을 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 해주십시오.
5. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 영양찜 메뉴를 선택한 후 영양찜 시간을 45분으로 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.



울무죽

- **재료** : 울무 1½컵, 물 6.5컵, 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 7컵을 부어 주십시오.
5. 뚜껑을 잠그고 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 슬로우쿡 모드에서 3시간을 선택한 후 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
6. 보온으로 되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.



해삼죽

- **재료** : 불린 멥쌀 1½컵, 물 6컵, 불린 해삼 50g, 당근, 양파, 애호박 약간, 참기름 2.5TS, 국간장 1TS, 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, 야채, 참기름, 국 간장을 넣은 후 골고루 섞어 주십시오.
5. 물 6컵을 부어 주십시오.
6. 뚜껑을 잠그고 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 슬로우쿡 모드에서 2시간 30분을 선택한 후 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
7. 보온으로 되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.



오복죽

- **재료** : 쌀 100g, 물 7.5컵, 팥, 울무, 좁쌀, 녹두, 찹쌀, 흑미, 옥수수, 밀(소맥), 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 7.5컵을 부어 주십시오.
3. 뚜껑을 잠그고 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 슬로우쿡 모드에서 2시간 30분을 선택한 후 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
4. 보온으로 되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.

고장신고 전에 확인 하십시오.

A/S를 요청하시기 전에 아래의 사항을 확인해 주십시오.

제품의 고장은 아니지만 사용법에 익숙하지 않거나 사소한 원인으로 전기압력밥솥이 정상적으로 작동하지 않을 수 있습니다. 이런 때에는 다음의 사항에 대해 점검하신다면 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? 활성현미 취사를 하지 않았습니까?	전원플러그를 확실히 꽂아 주십시오. 장시간 정전시에는 다시 취사를 하십시오. 취사중에는 다른 버튼 조작을 하지 마십시오. 활성현미 취사시간은 약2~3시간 정도 걸립니다.
2. 취사 도중 밥 물이 넘친다.	압력추가 기울지 않았나요? 계량컵을 사용하셨습니까? 물조절을 확실히 하셨습니까? 메뉴 선택은 확실히 하셨습니까?	압력추를 똑바로 세워주십시오.
3. 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.
4. 뚜껑 옆으로 증기가 샌다.	압력패킹 부위에 밥알 등이 붙어 있지 않나요? 압력패킹을 적기에 교환하셨나요? 압력패킹이 낡지 않았습니까?	내솥의 상부측면과 압력패킹 외측면을 깨끗이 손질해 주십시오. (압력패킹이 닿는 부위) 증기가 누설되면 압력추를 젖혀서 증기를 빼낸 후 전원 플러그를 뽑아 센터로 문의 하십시오. (패킹은 소모품입니다.) 패킹의 수명은 약 12개월이므로 1년의 한번씩 교체하는 것이 좋습니다.
5. E r2 표기사 나타날때	압력 조절 노즐이 막혀 내부 압력이 높을때 나타나거나, 내부 온도가 너무 높을 때 나타납니다.	서비스 센터로 문의하십시오.
6. 예약이 안될 때	예약이 가능한 메뉴입니까?	예약 기능 메뉴인지 확인하십시오. (18페이지 참조)

고장신고 전에 확인 하십시오.

현상	확인해주세요.	조치방법
7. 13시간 표시가 나타날 때	13시간이 초과하도록 예약 취소 하지 않았습니까?	자동으로 13시간으로 예약시간이 조정되어 예약취사가 시작됩니다.
8. Er1, Er3, Er5, Er6, Er7, Er8 표시가 나타날 때	온도감지기에 이상이 있을때	서비스 센터로 문의하십시오.
9. 밥의 밑면에 누런 빛깔이 나타날 때	밥 특유의 향기와 맛을 내는 현상 (멜라노이징 현상)으로 맛있는 밥이 되도록 설계되어 있기 때문입니다. 백미 메뉴에서 밥맛 조절 기능으로 가열온도를 2°C~4°C로 선택하지 않았습니까?	밥맛 조절 기능에서 가열온도를 -2°C 또는 0°C로 선택하여 주십시오. (15페이지 참조)
10. 취사나 보온시 이상한 소음이 날때	취사시 바람부는 소리("붕")가 나지않습니까? 취사 및 보온 중 "찌"하는 소리가 납니까?	내부 부품의 열을 식혀주기 위해 송풍 모터가 돌아가는 소리입니다. 정상입니다. 취사 및 보온 중 "찌"하는 소리는 H압력밥솥이 동작할 때 나는 소리입니다. 정상입니다.
11. 보온 중에 밥에서 냄새가 나거나 변색이 된다	12시간 이상 보온하지 않았나요? 장시간 예약 취소한 밥을 보온하지 않았나요? 요리기능을 사용하지 않았나요? 압력패킹을 자주 세척하셨나요?	12시간 이상 보온하지 마십시오. 장시간 예약 취소한 밥은 가능한 보온하지 마십시오. (13페이지 참조)
12. 버튼 입력시 L 표시가 나타날 때	내솥이 제품에 들어 있습니까? 110V용(전원)에 사용하시 않았습니까?	내솥이 들어 있지 않은 상태에서는 취사, 예약취사, 보온이 되지 않습니다. 내솥을 넣어 주십시오. 본 제품은 220V전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.
13. 밥이 내솥에 황갈색으로 늘어 붙어 있을 때	쌀은 충분히 씻었나요? 자동온도센서 표면에 이물질이 있지 않습니까?	쌀을 항상 깨끗이 씻어 주십시오. 자동온도센서 표면의 이물질을 제거해 주십시오.
14. 콩(잡곡)이 설익을 때	콩(잡곡)이 너무 마르지 않았습니까?	콩(잡곡)을 불리거나 삶아서 취사를 하십시오.
15. 버튼이 동작 되지 않을 때	버튼이 작동되지 않습니까?	버튼의 중앙부를 정확히 접촉하십시오. 나무나 플라스틱등으로 버튼을 누르면 동작이 되지 않습니다.

※ A/S 고객 센터 : 1577-2797

소비자 피해보상 안내

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

- ※ 구입일자 확인이 안될 경우 제조년월일로 부터 3개월이 경과한 날부터 품질보증 기간을 기산합니다.
- ※ 명시되지 않은 사항은 소비자 피해 보상 규정에 따릅니다. ※ 상기 보상 규정은 공정거래위원회 제 2010-1호 규정에 의거 합니다.
- ※ 가정용 제품을 영업용도(영업활동, 비정상적인 사용환경 등)로 사용하거나, 산업용 제품인 경우에는 무상보증 기간을 6개월로 적용합니다.

유상서비스 (고객의 비용부담)에 대하여

서비스 신청시 다음과 같은 경우는 무상서비스 기간내라도 유상처리 됩니다.

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

폐 가전제품 처리방법

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

신규제품 구입시

신제품을 구입하시고 폐가전 제품 발생시는 고객 상담실 (1577-2797)로 문의 하시면 무상으로 회수 처리해 드립니다.



단순 폐기시

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



제 품 보 증 서

제품명	IH 전기압력보온밥솥
모델명	
SER. NO.	
구입일자	
고객성명	

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 보증서를 꼭 제시하십시오.
6. 본 보증서는 국내에서만 적용됩니다.
(This warranty is valid only in Korea.)
7. 보증서는 재발행하지 않으므로 소중히 보관하십시오.



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

주식회사 리홈

충남 천안시 서북구 성성동 287-3

A/S 고객 센터



전국 어디서나
(지역번호 없이) **1577-2797**

방문 A/S 가능(일부 도서 산간 지역 제외)

평일 09:00~19:00까지/토요일 09:00~15:00까지 (단, 공휴일 제외)

온라인 인터넷 서비스 : <http://www.cuchen.com>

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

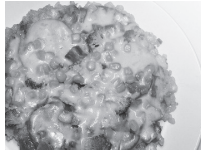
애프터 서비스를 받으시려면...

- 품질보증: 보증기간은 구입일로부터 1년입니다.
- 수리용 성능부품의 최저 보유기간: 쿠첸의 수리용 성능부품(기능 유지의 목적에 필요한 부품)의 최저 보유기간은 제조가 끝난 후 4년으로 합니다.
- 서비스에 관한 사항은 서비스 센터에 문의하시면 신속히 해결하여 드리겠습니다.

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

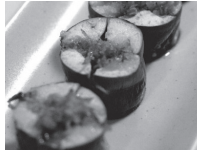


烹饪指导



米饭披萨

- 准备材料：米饭200g
浇头材料：切片火腿4片，洋香菇4个，罐装玉米4大匙，蟹肉棒2条，披萨干酪80g，披萨酱5大匙
- 烹饪方法
 1. 洋香菇去皮切成花式小块备用，蟹肉棒按原长度撕开备用。
 2. 切片火腿切成方块状，罐装玉米去除水分。
 3. 把米饭平铺在电饭锅内。
 4. 用汤匙把披萨酱平地涂在米饭上，上面再铺上收拾好的食材。
 5. 4上面放上披萨干酪盖上盖子锁上，按菜单/选择按钮，选择“万能炖”时间设为20分钟，再按压力烧饭/白米快速按钮。



炖茄子

- 准备材料：茄子2个
调味酱：浓酱油2大匙，红辣椒1个，青辣椒1个，辣椒粉1/2大匙，醋1大匙，芝麻盐少许，葱1/2根，蒜4瓣，白糖2小匙
- 烹饪方法
 1. 茄子切成4cm的小段，把茄子竖起来划出十字刀口。
 2. 将红辣椒和青辣椒切丝，蒜捣碎，放入浓酱油、芝麻盐、辣椒粉、白糖、醋等做作料。
 3. 电饭锅里倒入2杯水放上蒸盘，整齐地摆上切好的茄子。
 4. 盖上盖子锁上，按菜单/选择按钮，选择“万能炖”时间设为15分钟，再按压力烧饭/白米快速按钮。
 5. 做好之后茄子上均匀地放上待用的作料。

※ 蒸盘需另行购买



奶油巧克力蛋糕

- 准备材料：奶油200g,白糖90g,鸡蛋3只，薄煎饼粉110g,巧克力70g
- 烹饪方法
 1. 奶油放在室内变软之后，放入圆形的碗里与白糖调匀备用。
 2. 1里放入鸡蛋用打蛋器慢慢打起来，直到变得质地柔软。
 3. 2里再放入薄煎饼粉，用饭勺均匀搅拌。
 4. 3里放入巧克力搅拌，用融化的奶油涂在电饭锅内锅里，放入和好的食材铺平。
 5. 盖上盖子锁上，按菜单/选择按钮，选“万能炖”菜单时间设为45分钟，再按压力烧饭/白米快速按钮。



薏米粥

- 材料：薏米4/3杯，水6.5杯，香菇1个，香油1小匙，盐少许
- 烹饪方法
 1. 薏米泡12小时以上备用。
 2. 香菇切细。
 3. 电饭锅内锅里放入泡好的薏米和香菇，再滴入香油搅拌。
 4. 倒入7杯水。
 5. 盖上盖子锁上，按菜单/调味按钮，选择慢炖模式设为三小时，再按压力烧饭/快速烧饭按钮。
 6. 变成保温模式后，依个人口味放盐，轻轻搅拌。



海参粥

- 材料：泡好的粳米4/3杯，水6杯，泡发的海参50g，胡萝卜、洋葱、嫩南瓜少许，香油2.5TS，韩式酱油1TS，盐少许
- 烹饪方法
 1. 粳米泡3小时备用。
 2. 泡好的海参切成细丝。
 3. 胡萝卜，洋葱、嫩南瓜剁细。
 4. 内锅里放入泡好的粳米、海参、蔬菜、香油、韩式酱油后均匀地拌开。
 5. 倒入6杯水。
 6. 盖上盖子锁上，按菜单/调节饭味按钮，选择慢炖模式设为二个半小时，再按压力烧饭/快速烧饭按钮。
 7. 变成保温模式后，依个人口味放盐，轻轻搅拌。



五福粥

- 材料：大米100g,水7.5杯，红豆、薏米、小米、绿豆、糯米、黑米、玉米、小麦各10g，盐适量
- 烹饪方法
 1. 将大米、红豆、薏米、小米、绿豆、糯米、黑米、玉米、小麦泡3~4小时备用。
 2. 将所有食材放入内锅，倒入7.5杯水。
 3. 盖上盖子锁上，按菜单/调节饭味按钮，选择慢炖模式设为二个半小时，再按压力烧饭/快速烧饭按钮。
 4. 变成保温模式后，依个人口味放盐，轻轻搅拌。

烹饪指导



奶油蛋糕

- 准备材料：面粉(薄力粉2/3杯),鸡蛋2个,奶油1/2匙,牛奶1/2匙,香草少许,白糖2/3杯,盐适量
搅奶油：奶油100cc,白糖1/3杯
水果：樱桃1个,草莓3个,蜜柑罐头1/4罐,猕猴桃1个
- * 1杯的标准是以计量杯的1杯。
- 烹饪方法
- 1. 面粉里放点盐,用筛子筛一下。
- 2. 把鸡蛋的蛋清、蛋黄分离,备用。
- 3. 把蛋清倒入碗里,向一个方向搅拌,搅出大的泡沫后,分次加入白糖继续搅拌直到把碗倒过来也不会往下流为止。
- 4. 在3里分次放入蛋黄继续搅拌,再放一点香草。
- 5. 在4搅拌的有奶油状态的时候放入面粉,轻轻地拌匀直到看不到面粉为止。
- 6. 把牛奶和热好的奶油混合,放入5里。
- 7. 电饭锅内锅底部和侧面上薄薄地涂上奶油,倒入搅拌好的蛋糕糊。
- 8. 盖上盖子锁上,按菜单/选择按钮,选择“万能炖”时间设为40分钟,再按压力烧饭/白米快速按钮。
- 9. 做好后,冷却蛋糕。
- 10. 碗里放入搅奶油,充分搅拌直到感觉泡沫差不多了为止,再放入发酵粉。
(粉糖用打碎机打碎的白糖就可以)
- 11. 在冷却的蛋糕上均匀涂上奶油。
- 12. 用准备好的各种水果装饰一下。



蒸鸡蛋

- 准备材料：鸡蛋3个,水或调味汤300ml,虾酱1/2小匙,盐少许,胡萝卜15g,葱青15g
- 烹饪方法
- 1. 碗里放入鸡蛋、水或调味汤搅拌。
- 2. 胡萝卜、葱青切细末,与1搅拌均匀。
- 3. 把虾酱调开放入少量的水调成汤,放入2拌匀,再放点盐调味。
- 4. 电饭锅里倒入3,盖上盖子锁上,按菜单/调节饭味按钮,选择“营养炖”按钮时间设为20分钟,再按压力烧饭/快速烧饭按钮。



金枪鱼蔬菜稀饭

*断奶后(10~12个月后)

- 准备材料：米饭70g,金枪鱼肉(灌装)40g,青椒15g,胡萝卜15g,水130ml,奶油、紫菜粉少许
- 烹饪方法
- 1. 金枪鱼肉去掉油脂,用筷子撕细碎备用。
- 2. 青椒和胡萝卜切细末。
- 3. 把米饭、金枪鱼肉、青椒、胡萝卜拌好备用。
- 4. 在内锅底部均匀地涂上奶油,把3材料放进去,把水倒进去。
- 5. 盖上盖子锁上,按菜单/选择按钮,选择“万能炖”按钮时间设为15分钟,再按压力烧饭/白米快速按钮。
- 6. 做好了用饭勺均匀搅拌。



炖鱿鱼

- 准备材料：鱿鱼2只,菠菜70g,胡萝卜70g,鸡蛋2个,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,白糖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,去掉内脏、剥去皮洗净后,在里侧横竖切出刀口。
- 2. 烧开的开水里放点盐,放进切出刀口的鱿鱼肉焯一下,鱿鱼腿也要收拾洗净开水里焯一下。
- 3. 摘好的菠菜洗净,放点盐稍微焯一下,放入冷水中洗一下再控干水分,胡萝卜用粗的切丝器切好放进开水里焯一下,各放点盐和香油拌开。
- 4. 鸡蛋里放点盐打好,根据鱿鱼的宽度煎荷包蛋。
- 5. 焯好的鱿鱼控干水分,在里侧撒点面粉,荷包蛋铺好再放上准备好的菠菜、胡萝卜、鱿鱼腿,卷好串起来固定住。
- 6. 把卷好的鱿鱼和调味酱、半杯水放入电饭锅。
- 7. 盖上盖锁好,按菜单/选择按钮选择“万能炖”,时间设为25分钟,再按压力烧饭/白米快速按钮。



八宝饭

- 准备材料：糯米4杯,葡萄干60g,栗子15粒,大枣10粒,松子1大匙,红糖100g,浓酱油1大匙,香油2大匙,盐少许,桂皮粉1/2小匙
- 烹饪方法
- 1. 糯米洗净后,泡2个小时以上。
- 2. 栗子和大枣切成适中的大小备用。(栗子和大枣的皮、胡要去掉。)
- 3. 在泡好的糯米里放入红糖、香油、桂皮粉、少许的盐,均匀搅拌。
- 4. 把3和所有材料放入电饭锅内,倒入2C的水再搅拌一下。
- 5. 盖上盖子锁上,按菜单/选择按钮,选择“万能炖”时间设为40分钟,再按压力烧饭/白米快速按钮。



炖嫩南瓜

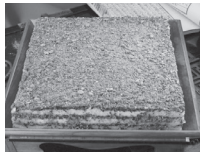
- 准备材料：嫩南瓜1个
调味酱：浓酱油2大匙,剁碎的葱1大匙,香油1/2大匙,辣椒粉1/2大匙,辣椒丝少许,白糖1小匙,剁碎的蒜1大匙,芝麻盐1/2大匙
 - 烹饪方法
 - 1. 南瓜以1cm厚度整块切片。
 - 2. 混合剁碎的葱、蒜和浓酱油、辣椒丝、辣椒粉、香油、芝麻盐做调味酱。
 - 3. 电饭锅里放2杯水放上蒸盘,摆上切好的南瓜,再均匀地撒上调味酱。
 - 4. 盖上盖子锁上,按菜单/选择按钮,选“万能炖”时间设为15分钟,再按压力烧饭/白米快速按钮。
- ※ 蒸盘需另行购买

烹饪指导



野菜大米糊

- 准备材料：大米2/3杯，西兰花30g，水3/2半，盐少许
 - 烹饪方法
 - 1. 大米洗好泡30分钟左右加半杯水、西兰花放进搅拌机内磨碎。
 - 2. 把1放进内锅里。
 - 3. 盖上盖子锁上，按菜单/选择按钮，选择“万能炖”模式时间设为20分钟，再按压力烧饭/白米快速按钮。
 - 4. 料理完成，用木质饭勺捣碎，趁热加入牛奶搅拌均匀即可。
- ※ 如果不把大米磨碎，烹饪时注意粥水会溢出来。
也可以用西兰花外的其他蔬菜（菠菜，胡萝卜）烹饪。



蒸糕

- 准备材料：粳米粉4/3杯，豆4/3杯，1/2小匙盐，2大匙白糖，3/2大匙的水
 - 烹饪方法
 - 1. 粳米粉4/3杯中倒入3/2大匙水，均匀搅拌过用筛子筛一下，加入白糖（3/2大匙）混合。
 - 2. 把煮好的红豆沥干水分大概捣碎一下，在上面添加1/2大匙盐和白糖（1/2大匙）。
 - 3. 内锅里倒入2杯水放上蒸盘，布或者是韩纸剪成适当大小垫在里面。
 - 4. 先在锅里垫1杯红豆沙，然后上面平平地铺上粳米粉，再放1杯红豆沙，做成层状。
 - 5. 盖上盖子锁上，按菜单/选择按钮，选择“万能炖”模式时间设为45分钟，然后再按压力烧饭/白米快速按钮。
- ※ 蒸盘需另行购买



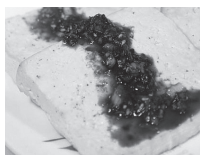
五香酱肉

- 准备材料：猪肉700g，酱油130ml，白糖3大汤匙，棉线一点
五香：胡椒6个，桂皮7cm，八角4个
- 烹饪方法
- 1. 为了保证煮出来的猪肉不散掉，用棉线捆上猪肉。
- 2. 将捆好的猪肉放入碗里，浸上酱油、白糖和五香。
- 3. 电饭锅内锅里放入2材料，再倒入3计量杯的水。
- 4. 盖上盖子锁上，按菜单/选择按钮，选择“万能炖”时间设为60分钟，再按压力烧饭/白米快速按钮。
- 5. 将做好的猪肉拿出来，用厨房专用剪刀剪掉棉线，待五香酱肉冷却后切成0.2cm厚度，摆入盘里。



炖花蟹

- 准备材料：花蟹2只，牛肉100g，豆腐1/3块青、红辣椒各半个，鸡蛋黄半个，面粉少许
 - 烹饪方法
 - 1. 握住花蟹的身子洗净后摘下来。
 - 2. 拨出花蟹身子里的肉，均匀地剁碎。
 - 3. 把牛肉和豆腐剁细剁碎，再加入剁碎的花蟹肉均匀地搅拌。
 - 4. 青、红辣椒剁细，放入鸡蛋黄搅拌。
 - 5. 花蟹壳里撒点面粉，再将材料3装满，最后在上面均匀地铺上4。
 - 6. 电饭锅内锅里倒入2计量杯的水，放上蒸盘再摆上花蟹。
 - 7. 盖上盖子锁上，按菜单/调节饭味按钮，再选择“万能炖”，时间设为30分钟，再按压力烧饭/快速烧饭按钮。
- ※ 蒸盘需另行购买



炖豆腐

- 准备材料：豆腐一块，盐少许
调味酱：辣椒粉一大匙，剁碎的蒜末1大匙，葱一根，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. 先把豆腐切2大块，再切成1cm厚度，撒点盐控水。
 - 2. 放入切成细丝的葱、剁碎的蒜、浓汁酱油、辣椒粉、芝麻盐、香油、辣椒丝搅拌，做成调味酱。
 - 3. 电饭锅里倒入2杯水，放上蒸盘，整齐地摆上切片的豆腐。
 - 4. 盖上盖子锁好，按菜单/选择按钮，选择“万能炖”，时间设为20分钟，再按压力烧饭/白米快速按钮。
 - 5. 时间一到，拿出豆腐，在豆腐上均匀地涂上调味酱。
- ※ 蒸盘需另行购买



清蒸鱼

- 准备材料：大黄花鱼1条
调味酱：酱油3大匙，辣椒粉1大匙，蒜1/2大匙，大葱1大匙，料酒2大匙，水10大匙，白糖1小匙
- 烹饪方法
- 1. 在收拾好的黄花鱼背上以2cm的间距切出刀口。
- 2. 做好调味酱，备用。
- 3. 把黄花鱼放入电饭锅里，把调味酱均匀地塞入切口。
- 4. 盖上盖子锁住，按菜单/调节饭味按钮，选择“营养顿”时间设为25分钟，再按压力烧饭/快速烧饭按钮。

烹饪指导



红薯

● 准备材料：5个红薯

※ 先把大的红薯（150g以上）切成一半。

● 烹饪方法

1. 把2杯水倒进内锅里。
2. 蒸盘放进内锅里，洗好的红薯放在上面。
3. 盖上盖子锁上，按菜单/选择按钮，选择“万能炖”模式时间设为35分钟，再按压力烧饭/白米快速按钮。
4. 料理完成，注意红薯还很烫。

● 红薯的多种作用

便秘时吃蒸红薯：蒸的红薯连皮一起食用可以治便秘。

有益于虚弱体质人群的生红薯：红薯含有丰富的维他命B、矿物质、胡萝卜素等，是很有营养的食物。特别是食用生红薯磨成的汁食用，有益于体质虚弱的人们。切红薯时溢出像乳汁一样的液体里含有多种酶。

※ 蒸盘需另行购买



土豆

● 准备材料：土豆（200g以下）6个

● 烹饪方法

1. 把2杯水倒进内锅里。
2. 蒸盘放进内锅里，土豆放在上面。
3. 盖上盖子锁上，按菜单/选择按钮，选择“万能炖”模式设定时间为45分钟，再按压力烧饭/白米快速按钮。
4. 料理完成，注意土豆还很烫。

● 土豆的储藏方法

在夏季，如果把土豆存放在常温的地方很容易发芽。

土豆少放进冰箱里保管是个好办法，土豆很多时把土豆装进袋子里松开口子放在瓦楞纸箱子里保管即可。这时再放进去一两个苹果，酶会起作用，土豆就不容易发芽了。

※ 蒸盘需另行购买



意酱焗年糕芝士

● 准备材料：年糕100g，熟鸡蛋2个，红薯1个，披萨奶酪80g，切片奶酪2张，橄榄油少许，白色调料1杯，芹菜粉少许
白色调料：面粉、奶酪各20g，牛奶200g，盐、白胡椒少许（奶酪溶化后加点面粉一起炒，再倒入一点牛奶熬得粘稠些，最后用盐、白胡椒调味）

● 烹饪方法

1. 把洗净的红薯连皮一起切成圆形。
2. 把熟鸡蛋用切片器切好，米糕泡在温水中。
3. 内锅里抹上一层橄榄油，把红薯、鸡蛋、米糕层层叠在一起。
4. 在3上撒一些白色调料，将披萨奶酪平铺在上面，再把切片奶酪切成八等份放在上面，最后撒一些芹菜粉。
5. 盖上盖子锁上，按菜单/选择按钮，选择“万能炖”模式时间设为20分钟，再按压力烧饭/白米快速按钮。



虾仁炒番茄酱

● 准备材料：中等大小虾50只，大葱1/3个，洋葱30g，胡萝卜30g
番茄酱料：番茄酱4大匙，白砂糖3/2大匙，淀粉3/2大匙，水3/2大匙，盐、酱油、胡椒粉少许

● 烹饪方法

1. 摘除虾的头部和内脏，只保留尾巴一边儿一截和尾巴剥皮，用盐水漂洗。
2. 大葱和胡萝卜微斜着切，洋葱切的比虾小点的形状。
3. 将虾，大葱，胡萝卜，洋葱放进内锅里，放入番茄酱搅拌。
4. 盖上盖子锁上，按菜单/选择按钮，选择“万能炖”模式时间设为15分钟，再按压力烧饭/白米快速按钮。
5. 料理完成，均匀搅拌即可。



炒年糕

● 准备材料：条形打糕（软的）300g，鱼饼3张，洋葱1/3，大葱1/3，胡萝卜60g
调味酱：辣椒酱3大匙，糖稀、白糖各3/2大匙，芝麻盐、酱油各1/2大匙

● 烹饪方法

1. 在流水中冲洗条形打糕，切成适合的大小。
2. 鱼饼切成四等份，胡萝卜、洋葱切丝，大葱微斜着切。
3. 酌量放些调料准备出调味酱。
4. 收拾好的食材和调味酱放进内锅里，好好搅拌一下。
5. 盖上盖子锁上，按菜单/选择按钮，选择“万能炖”模式时间设为20分钟，再按压力烧饭/白米快速按钮。



南瓜汤

● 准备材料：南瓜200g，面包粉2大匙，水200ml，盐少许，牛奶1小匙

● 烹饪方法

1. 挑选熟透的南瓜，削皮挖出籽切成薄片用清水洗一洗。
2. 把1中的材料和2大匙面包粉放进内锅里，倒入200ml的水。
3. 盖上盖子锁上，按菜单/选择按钮，选择“万能炖”模式时间设为20分钟，再按压力烧饭/白米快速按钮。
4. 料理完成，用木质饭勺捣碎，趁热加入牛奶搅拌即可。

烹饪指导



玉米

- 准备材料：4根玉米
- 烹饪方法
- 1. 内锅里倒入2杯水。
- 2. 蒸盘放进内锅里，把玉米摆放在上面。
- 3. 盖上盖子锁上，按菜单/选择钮，选择“万能炖”模式时间设为40分钟，然后按压力烧饭/白米快速按钮。
- 4. 料理完成，注意玉米还很烫。

※ 蒸盘需另行购买



煮鸡蛋

- 准备材料：鸡蛋10个，4杯水，1, 2滴醋
- 烹饪方法
- 1. 鸡蛋、水、醋放进内锅里。
- 2. 盖上盖子锁上，按菜单/选择钮，选择“万能炖”模式时间设为20分钟，再按压力烧饭/白米快速按钮。



牛排

- 准备材料：牛肉（牛排专用）500g，牛排酱少许，盐少许，胡椒粉少许
- 烹饪方法
- 1. 牛肉上撒一些胡椒粉和盐腌制一下，再把肉放进内锅里，倒入半杯水。
- 2. 盖上盖子锁上，按菜单/选择钮，选择“万能炖”模式时间设为30分钟，再按压力烧饭/白米快速按钮。
- 3. 时间一到拿出牛排，上面放一些牛排酱即可。
- 葡萄酒酱汁的烹饪方法
捣碎洋松菇、大蒜、洋葱用盐和胡椒粉调味翻炒，倒入一点葡萄酒煮再放入番茄酱和烤肉酱、胡椒、月桂叶一起熬。



蒸文蛤

- 准备材料：文蛤4只，牛肉30g，蛋清1个，1个鸡蛋，葱花2小匙，蒜泥1小匙，盐1/2小匙，胡椒粉少许
- 烹饪方法
- 1. 牛肉捣碎得好看些。
- 2. 洗净的文蛤劈成两半，用刀把壳上的肉挖出来，也把蛤肉捣得好看些。
- 3. 捣碎的牛肉和蛤肉放在碗里，用葱花、蒜泥、盐、胡椒粉做调料搅匀。
- 4. 有八个壳可以盛，所以每个壳里放一半程度的调料。
- 5. 食材开始有粘性，蒸出来不想模样变形的话在蛤肉上面均匀地抹上一层蛋清。
- 6. 在内锅里倒入2杯水，把蒸盘放进去。
- 7. 把准备好的蛤肉放在蒸盘上面。
- 8. 盖上盖子锁上，按菜单/选择按钮，选择“万能炖”模式时间设为35分钟，再按压力烧饭/白米快速按钮。
- 9. 分离熟鸡蛋的蛋清蛋黄，蛋清切细切漂亮蛋黄捣碎筛一下再放到文蛤上面，蛋清和蛋黄各放一半即可。

※ 蒸盘需另行购买



杂菜

- 准备材料：粉丝250g，青椒（青，红）各1个，胡萝卜100g，洋葱100g，菠菜许，金针菇100g，鱼糕100g，食用油2大匙
调味酱：白糖少许，酱油、香油、芝麻、芝麻盐各少许
- 烹饪方法
- 1. 把青椒、洋葱、胡萝卜、鱼糕切成细丝，金针磨洗净，菠菜在热水里焯一下，挤出水后切成适当的大小。（把青椒和胡萝卜切成2~3mm左右，洋葱和鱼糕切成5mm左右。）
- 2. 粉丝泡在温水里20分钟左右，再放入冷水里洗净拿出来。（如果粉丝泡很长时间，做杂菜时粉丝会变得稀烂或者结成一团一团。依个人口味可以把时间调节成10分~30分左右。）
- 3. 在内锅里倒2大匙食用油和半杯水放粉丝，同时把准备好的鱼糕、胡萝卜、洋葱、青椒放进去。
- 4. 盖上盖子锁上，按菜单/选择按钮，选择“万能炖”模式时间设为25分钟，再按压力烧饭/白米快速按钮。（粉丝泡了很久，又想要筋道的粉丝，可以把时间设定为20分钟。）
- 5. 时间一到打开锅盖，把焯好的菠菜放进去，依个人口味把酱油、香油、白糖放进去搅匀。杂菜上撒一些芝麻或者芝麻盐，盛到盘子上即可。



蒸栗子

- 准备材料：30个栗子
- 烹饪方法
- 1. 内锅里倒入2杯水。
- 2. 蒸盘放进内锅里，再把栗子放在上面。（为了防止栗子裂开，先把栗子的部分皮儿拨开，再放在蒸盘上。）
- 3. 盖上盖子锁上，按菜单/选择按钮，选择“万能炖”模式设定时间为30分钟，再按压力烧饭/白米快速按钮。
- 4. 料理完成，注意栗子还很烫。

※ 蒸盘需另行购买

烹饪指导



参鸡汤

在“营养炖”模式熬汤

- 材料：6~7人份鸡肉600g，4瓣蒜，新鲜人参1~2根，糯米3/4杯，大枣2粒，盐、胡椒少许
10人份鸡肉800g，4瓣大蒜，新鲜人参1~2根，糯米3/4杯，大枣2粒，盐、胡椒少许

人份	6	10
时间	55分钟	60分钟

● 烹饪方法

1. 用刀在鸡的肚子下方的两侧开出口子。
2. 收拾好的鸡肚子里放入泡好的糯米。（糯米最好泡两个小时左右。）
3. 鸡肚子里再要放入新鲜人参、大枣、蒜，把鸡腿交叉固定好。依口味要想喝浓汤就把鸡里面的糯米掏出一半熬汤即可。
4. 把3放进内锅里，倒入水能没过鸡的一半身体就可以。
5. 按菜单/选择按钮，选择“营养炖”模式时间设定参考上述表格，开始炖鸡汤。



炖排骨

在“营养炖”模式炖

- 材料：牛排骨800g克，胡萝卜、洋葱各1/2个，栗子10粒，银杏10粒，梨1/4个
作料：浓汁酱油7大匙，芝麻盐1大匙，蒜泥1大匙，胡椒粉、香油各1小匙，葱花2大匙，糖稀、酒、白糖各2大匙

● 烹饪方法

1. 去除成块儿排骨上的油脂和筋，凉水里浸泡2小时除去血水。
2. 用笊篱捞出排骨控掉水分拿刀划出口子，浸在糖和酒里腌制30分钟，肉会变得鲜嫩。
3. 银杏里加点盐在锅里翻炒一下剥去皮掉，胡萝卜削成板栗大小，洋葱和梨擦成汁。
4. 准备好的食材里放入调料拌匀腌制1小时左右，再放进内锅里。
5. 按菜单/选择按钮，选择“营养炖”模式时间设为45分钟，开始炖。
6. 盛入碗里，再用蛋黄、白荷包蛋和水芹等装饰。

- ※ 用肉汁和调味酱、梨汁炖煮不需要再加水。如果加水注意排蒸汽时可能会喷出汤水。



炖鸡

- 材料：一只鸡（约0.8~0.9kg），土豆50g，胡萝卜50g，盐、胡椒粉少许，姜汁1大匙
作料：浓汁酱油3大匙，葱花2大匙，蒜泥1大匙，白糖1大匙，芝麻盐1大匙，香油1大匙，胡椒粉少许

● 烹饪方法

1. 鸡肉洗净去水分切成适当的大小，用刀划开口子，浸在盐、胡椒、姜汁里入味。
2. 胡萝卜和土豆切成适当的大小。
3. 准备好的食材里放入调料一起拌，腌制半个小时左右后放进内锅里。
4. 按菜单/选择按钮，选择“万能炖”模式时间设为35分钟，然后再按压力烧饭按钮。



卤肉

- 材料：猪肉800g，大葱、生姜各1个，5瓣蒜。

● 烹饪方法

1. 把除去油脂的肉放入内锅再把收拾好的大葱、生姜、蒜放进去倒入三杯水。
2. 按菜单/选择按钮，选择“万能炖”模式时间设为50分钟，开始烹调。

- ※ 因食材的特性，肉汁和盐分可能会有锅巴。
- ※ 如果加水加到标准值以上，注意排蒸汽时可能会喷出汤水。
- ※ 如果是大块儿的话，用刀划开2~3处口子。



蒸饺

- 准备材料：20个饺子

● 烹饪方法

1. 内锅里倒入2杯水。
2. 蒸盘放进内锅里，整齐地摆上再把饺子。
3. 盖上盖子锁上，按菜单/选择按钮后，选择“万能炖”模式时间设为25分钟，再按压力烧饭/白米快速按钮。

- ※ 蒸盘需另行购买



红薯苹果粥

- 准备材料：红薯100g，苹果100g，水50ml，蜂蜜少许

● 烹饪方法

1. 削掉苹果和红薯皮切成薄片。
2. 把1和50ml水放进内锅里。
3. 盖上盖子锁上，按菜单/选择按钮，选择“万能炖”模式时间设为20分钟，再按压力烧饭/白米快速的按钮。
4. 料理完成后，用木质饭勺均匀碾碎加一点蜂蜜搅拌即可。

烹饪指导



蘑菇竹笋饭

- 准备材料：大米4杯，糙皮侧耳蘑菇200g，竹笋100g，银杏10粒
调味酱：酱油4大匙，辣椒粉1/2小匙，芝麻盐2大匙，葱花2大匙，蒜泥1/2大匙，香油1小匙

● 烹饪方法

1. 把新鲜人参洗净头部切除后再切片。
2. 剥掉栗子皮切成两瓣，再把大枣胡挖出来后切成两瓣。
3. 内锅里放进洗好的大米，把水倒至白米水刻度四人份的量，再放入清酒、豆、新鲜人参、栗子和大枣。
4. 把内锅放进电饭锅里盖上锅盖。
5. 选择菜单中的白米粘饭模式，按烧饭/白米快速按钮。
6. 饭做好后，放松子和银杏搅匀盛出来，做好调味酱油食用。

※因食材的特性、肉汁和盐分的原因可能会有锅巴。



松子粥

- 准备材料：大米1杯，松子1/2杯，水6.5杯，盐少许

● 烹饪方法

1. 洗大米和松子。
2. 把大米放在筛子里面，松子用粉碎机研磨。
3. 放入洗好的米和磨好的松子，倒入6.5杯水。
4. 盖上盖子锁上，按菜单/选择按钮，选择慢炖模式时间设为2小时，再按压力烧饭/白米快速按钮。
5. 变成保温状态后，依个人口味加盐搅拌。

● 参考

煮粥最好掐在吃饭时间，因为冷粥和重新热过的粥口感会差。

喝粥时配泡菜或易消化的炖鲜鱼、明太鱼肉松等一起食用味道更好。

白米粥除了只放大米与松子粥的烹饪方法一样。

挑选国产松子的方法：外观有光泽，松子基本上没有谷胚盖有松树香和松脂香。



鲍鱼粥

- 准备材料：大米1杯，香油1大匙，鲍鱼1个，6杯水，盐少许

● 烹饪方法

1. 洗好大米用水泡上备用。
2. 用刷子刷洗鲍鱼剥出来，去除内脏切成薄片。
3. 鲍鱼放进内锅里，滴入一些香油一起搅拌。
4. 倒六杯水。
5. 盖上盖子锁上，按菜单/选择按钮，选择慢炖模式时间设为2小时，再按压力烧饭/白米快速按钮。
6. 变成保温状态后，依个人口味加盐搅拌。

● 参考

依个人口味，虾米粥和牡蛎粥烹饪方法同上。野生与养殖的区别：根据贝壳的颜色，野生的颜色是黑褐色或是赤褐色，养殖的是泛绿色。



特色鸡肉粥

- 准备材料：大米1杯，鸡肉200g，鸡肉汤3杯，青椒1个，盐少许
作料：葱花1大匙，蒜泥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. 洗好大米用水泡上备用。
2. 收拾好的鸡肉煮烂撕成适当大小，加上上诉材料作调料。
3. 把青、红辣椒的籽儿摘掉切细碎。
4. 去除鸡肉汤里的油，放在纱布里。
5. 把1的大米和2、3的鸡肉和辣椒放进内锅里，再把鸡肉汤倒进去。
6. 倒入四杯水。
7. 盖上盖子锁上，按菜单/选择按钮，选择慢炖模式时间设为2小时，再按压力烧饭/白米快速按钮。
8. 变成保温状态后，依个人口味加盐搅拌。



白米粥

- 准备材料：1杯米，6杯水

● 烹饪方法

1. 洗好的大米放入内锅，再倒六杯水。
2. 盖上盖子锁上，按菜单/选择按钮，选择慢炖模式时间设为2小时，再按压力烧饭/白米快速按钮。

● 粥在我们食用的食物里，

是最早发展起来的主食。在农耕文化兴起的新石器时代，据推测陶器内放入水和谷物一起煮可以说粥的起源。



红豆粥

- 准备材料：1杯大米，1/3杯红豆，糯米面1杯，红豆水7杯

● 烹饪方法

1. 洗好的大米泡在水里三十分钟以上。
2. 用大火煮红豆煮出来的红豆水倒掉，再倒入清水用小火慢慢煮至红豆裂开。
3. 煮好的小豆放在箩儿里碾碎滤出红豆水。
4. 用筛子筛2~3遍糯米粉，再用凉开水和好做成小丸子状。
5. 泡好的大米放进内锅里，倒入7杯红豆水。
6. 再把小丸子和红豆放进去后，按菜单/选择按钮，选择慢炖模式时间设为2小时，再按压力烧饭/白米快速按钮。

※要想红豆小丸子更有嚼劲儿，依个人口味增减小丸子即可。

烹饪指导



鸡胸肉拼盘绿茶饭

- 准备材料：糙米2杯，绿茶叶3g，绿茶粉10g，鸡胸肉4块儿，橄榄油少许，盐少许，西芹5g，酸橙少许，迷迭香少许
- 烹饪方法
 1. 糙米洗净、绿茶粉10g、绿茶叶3g放进内锅里，加水到糙米/刻度2。
 2. 盖上盖子锁上，按菜单/选择按钮，选择活性糙米模式，再按压力烧饭/快速烧饭按钮。
 3. 鸡胸肉先用盐、胡椒拌匀腌制1小时，锅里滴入适量橄榄油翻炒后切成片状。
 4. 把酸橙切成月牙形状，西芹切丝备用。
 5. 当成保温状态时，均匀搅拌米饭，然后把活性糙米饭和鸡胸肉盛到碗里，再点缀点酸橙和迷失香。
- 绿茶的十大优点
绿茶有抗癌、抑制老化、预防成人病、防止肥胖和减肥、对重金属和尼古丁有解毒作用、缓解疲劳恢复体能去除宿醉、治疗便秘、预防蛀牙、预防体质酸化、抑制炎症及细菌感染的效果。



幼苗拌饭

- 准备材料：糙米2杯，少量幼苗蔬菜幼苗炒辣椒酱：辣椒酱1/2杯，牛肉（剁碎）40g，香油1大匙，蜂蜜1大匙，白糖1大匙。
- 烹饪方法
 1. 把糙米洗净后放进内锅，水倒至活性糙米水刻度。
 2. 盖上盖子锁上，按菜单/选择按钮，选择活性糙米模式后，再按压力烧饭/快速烧饭按钮。
 3. 锅里滴些香油翻炒牛肉末，再放入辣椒酱和1/3杯水继续翻炒直到有点粘稠，加入白糖、蜂蜜、香油后再炒一会儿。
 4. 变成保温状态后，均匀搅拌米饭，在活性糙米饭上精致的铺上幼苗蔬菜。
 5. 在上面加辣椒酱的时候，注意不能弄乱幼苗蔬菜。
- 西兰花芽：预防癌
- 白菜芽：对胃好，改善便秘。
- 芜菁芽：改善肝炎、黄疸
- 卷心菜芽：含有预防老化、癌的硒。
- 萝卜芽：去热，消肿
- 麦芽：净化血液



蘑菇饭

- 准备材料：糙米2杯，棕肉汁20g，盐少许，苏子叶2张，南瓜1/3个，海松蘑菇1包
- ※ 蘑菇的选择可以按家庭喜好。
- 烹饪方法
 1. 把糙米洗净放进内锅里，水倒至活性糙米水刻度。
 2. 盖上盖子锁上，按菜单/选择按钮，选择活性糙米模式，再按压力烧饭/快速烧饭按钮。
 3. 把南瓜碾碎放点盐，轻轻炒一下。
 4. 海松蘑菇要和棕肉汁拌一下。
 5. 变成保温状态时，搅拌一下米饭。
 6. 活性糙米饭放入模具内，加入炒好的南瓜，再用活性糙米饭盖上，固定形状后从模具中取出来。
 7. 摆上和棕肉汁拌好的海松蘑菇放上苏子叶。



营养锅饭
白米粘饭模式烧饭

- 材料：大米4杯，豆（褐大豆或黑豆）1/4杯，新鲜人参2根，栗子、大枣各4粒，银杏12粒，松子1大匙，清酒2大匙，调味酱油：酱油4大匙，葱花2大匙，剁好红辣椒1大匙，蒜泥1/2大匙，辣椒粉1/2小匙，糖1小匙，芝麻盐2小匙，香油1小匙
- 烹饪方法
 1. 把新鲜人参洗净头部切除后再切片。
 2. 剥掉栗子皮切成两瓣，再把大枣胡挖出来后切成两瓣。
 3. 内锅里放进洗好的大米，把水倒至白米水刻度四人份的量，再放入清酒、豆、新鲜人参、栗子和大枣。
 4. 把内锅放进电饭锅里盖上锅盖。
 5. 选择菜单中的白米粘饭模式，按烧饭/白米快速按钮。
 6. 饭做好后，放松子和银杏搅匀盛出来，做好调味酱油食用。

- ※ 因食材的特性、肉汁和盐分的原因可能有锅巴。
- ※ 大豆在温水中浸泡15分钟以上。



坚果类饭

- 准备材料：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粒，调味酱：酱油4大匙，辣椒粉1/2小匙，芝麻盐2小匙，葱花2大匙，蒜泥1/2大匙，香油1小匙
- 烹饪方法
 1. 核桃去胡泡在温水里，再清除内皮。
 2. 银杏放点油翻炒去皮或是放进沸水里煮2~3分钟边煮边用匙子蹭破皮。
 3. 洗好的大米放进内锅里水倒至白米水刻度4，倒入1大匙清酒。
 4. 在3里放核桃、银杏、杏仁、腰果，盖上盖子锁上，按菜单/选择按钮，选择“杂粮”，再按压力烧饭/白米快速按钮。
 5. 饭做好后与准备好的调味酱一起搅拌均匀食用。



蘑菇拼盘饭

- 准备材料：大米4杯，蟹味菇60g，金针菇40g，洋香菇4个，松茸60g，调味酱：酱油4大匙，辣椒粉1/2小匙，芝麻盐2小匙，葱花2大匙，蒜泥1/2大匙，香油1小匙
- 烹饪方法
 1. 把洗好的蟹味菇和金针菇撕成一条一条，洋香菇剥皮切厚一点备用。
 2. 松茸按原长度切片，分成方便食用的大小。
 3. 把洗好的大米放进内锅，把水倒至白米水刻度4倒入1大匙清酒。
 4. 在3里放进蘑菇盖上盖子锁上，按菜单/选择按钮，选择“杂粮”再按压力烧饭/白米快速按钮。
 5. 饭做好后与准备好的调味酱一起搅拌均匀食用。

烹饪指导



米饭(白米)

- 材料：米，水
- 烹饪方法
- 1. 用计量杯按人数计量。(1杯=1人份)
- 2. 洗计量好的大米直到淘米水变清为止。
- 3. 把洗好的大米倒进内锅里，水加至白米压力水线。
- 4. 内锅放进电饭锅里盖上锅盖。
- 5. 选择『菜单』中『白米』模式煮饭。
- ※ 用『调节饭味』功能可以选择您要的饭味。



豆饭 杂粮模式烧饭

- 材料：米，各种豆类，水
- 烹饪方法
- 1. 把大米和豆（大米和豆的比例为9:1）用量杯计量（1杯=1人份）
- 2. 洗大米和豆直到淘米水变清为止。
- 3. 把洗好的大米和豆倒进内锅里，水加至对应分量的杂粮刻度。
- 4. 内锅放进电饭锅里盖上锅盖。
- 5. 选择菜单中的杂粮模式。
- ※ 大豆在温水中浸泡15分钟以上



纯大麦饭 纯大麦饭模式烧饭

- 材料（最多6人份）：大麦，水
- 烹饪方法
- 1. 大麦用量杯计量（1杯=1人份）。
- 2. 加水用力搓洗大麦直到淘米水变清为止。
- 3. 洗好的大麦倒进内锅里，然后倒入适中份量的水。（参照以下表格）
- 4. 把内锅放进电饭锅里，然后盖上锅盖。
- 5. 选择菜单中的纯大麦饭模式做饭。
- 纯大麦饭水量标准表（白米刻度标准）

人份	2	3	4	5	6
水量	3人	5人	6人	8人	9人



五谷饭

- 材料：糯米2杯，黑豆，红豆1/2杯，盐1/2大匙，粘高粱、糯谷、黄米加起来1杯，水、红豆水加起来3杯
- 烹饪方法
- 1. 洗好糯米、糯谷、黄米、黑豆捞出来
- 2. 红豆洗净后放进锅内倒入凉水并用大火煮沸之后把水倒掉，再倒入足量的凉水煮到豆粒裂开。接出煮好的红豆水另外存放备用。
- 3. 粘高粱用温水浸泡20分钟后用力洗把皮搓掉，洗到不再出现红色的水为止。
- 4. 把准备好了的大米和杂粮放进内锅里，将适量的水倒入红豆水里放点盐调味之后再倒进里。
- 5. 内锅放进电饭锅里盖上锅盖。
- 6. 选择菜单中杂粮模式。
- ※ 豆要在温水中浸泡15分钟以上。



活性糙米 活性糙米模式烧饭

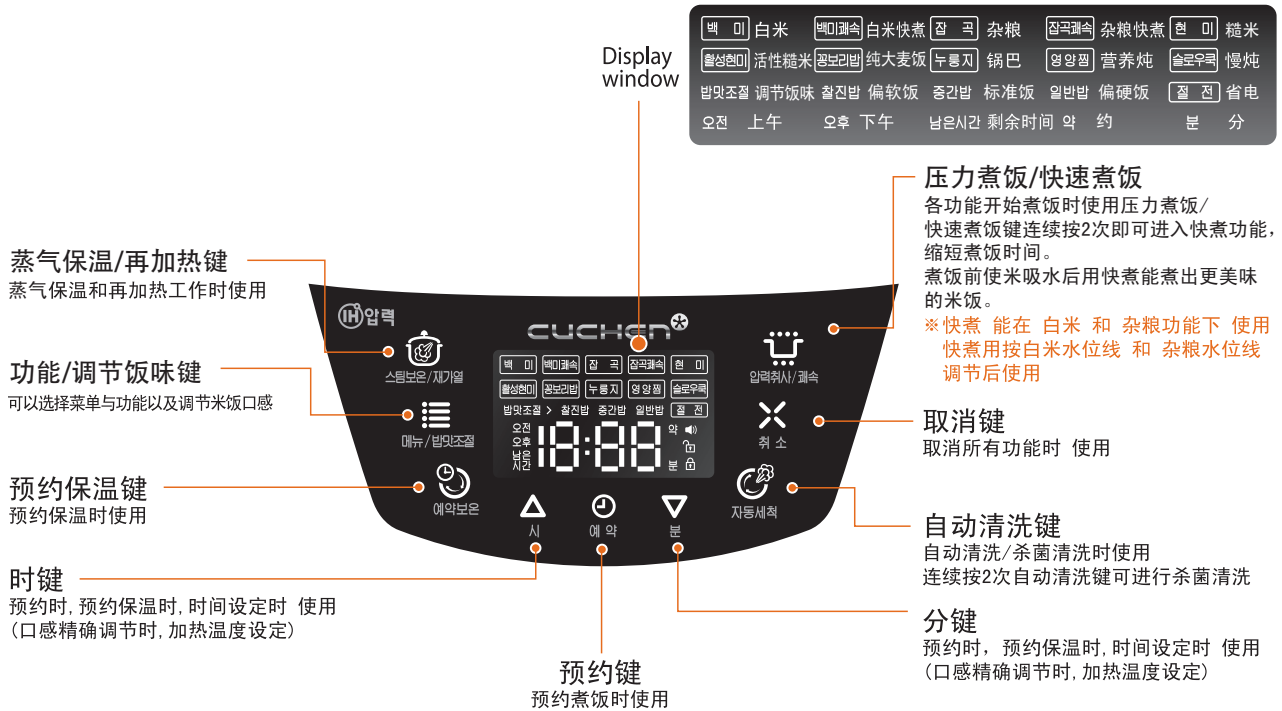
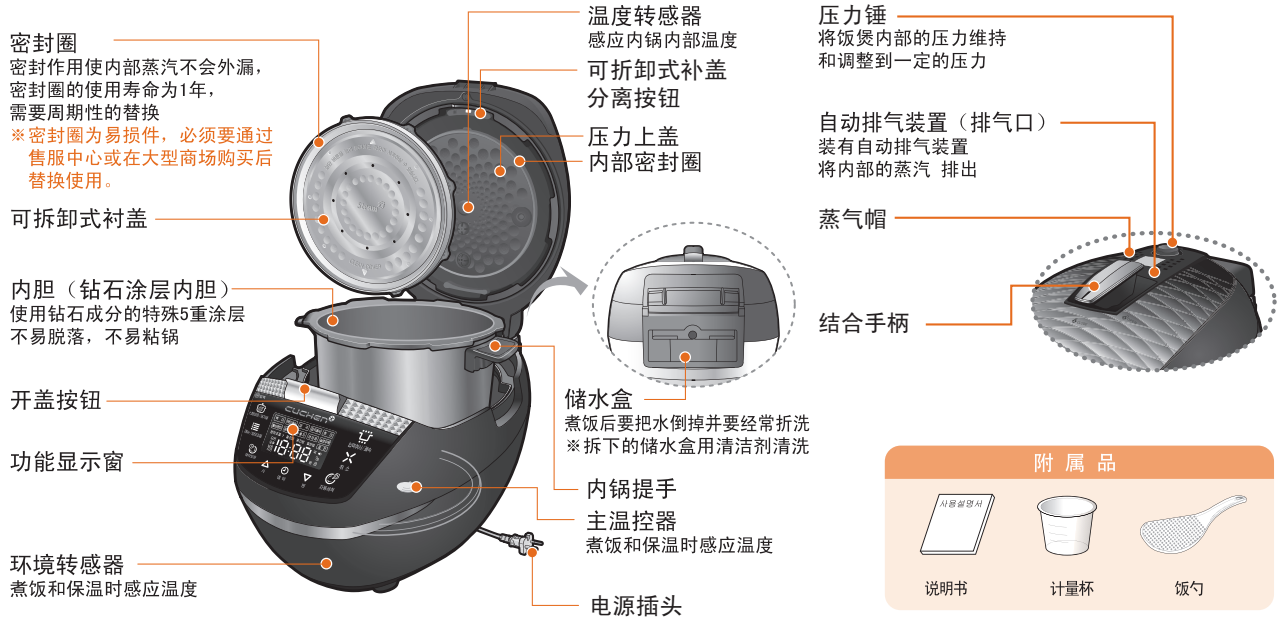
- 材料：糙米，水
- 烹饪方法
- 1. 糙米用量杯按人数计量（一杯=1人份）。
- 2. 倒入水轻轻搅拌，糙米的胚芽不能掉下来，把水倒掉用清水淘洗直到洗出清水为止。
- 3. 洗好的糙米倒进内锅里再倒入适量的水。
- 4. 内锅放进电饭锅里盖上锅盖。
- 5. 选择菜单中的活性糙米模式。
- ※ 做活性糙米大概要3小时左右。



糙米混合 糙米混合模式烧饭

- 材料：大米，糙米，水
- 烹饪方法
- 1. 大米、糙米混合（大米和糙米的比例为7:3）用量杯按人数计量。（一杯=1人份）。
- 2. 洗糙米和大米直到淘米水变清。
- 3. 洗好的糙米和大米倒进内锅里，然后倒入适中份量的水。
- 4. 内锅放进电饭锅盖上锅盖。
- 5. 选择菜单中的糙米混合模式。
- ※ 糙米在温水中浸泡20分钟，再放进大米里做出的饭会很柔软。
- ※ 用『调节饭味』功能可以选择您要的饭味。

各部分名称/功能/操作部 CT10 Series



CUCHEN[®]

IH 压力电饭煲 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

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

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

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

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

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