



# 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 칸칸한 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 PA1000 Series
정격전압 및 주파수	AC 220V , 60Hz
정격소비전력	1400W (취사시) / 100W (보온시)
최대취사용량	1.8L (10인분)
조정장치 압력 / 안전장치	88.3kPa / 166.7kPa
제품크기	417(가로)×300(세로)×290(높이)
중량	7.5kg

※ 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 .....	15
	현재시각 맞추는 방법 .....	16
	밥맛 조절 기능 .....	17
	밥 짓는 방법 .....	19
	예약취사 방법.....	21
	영양찜 및 슬로우쿡 취사 방법 .....	22
	보온중에 .....	23
	언어, 음성조절/자동세척 방법 .....	25
	요리안내 .....	26
고장신고전에	고장신고 전에 확인 하십시오.....	36
서비스안내	소비자 피해보상 안내/서비스에 대하여 .....	38
	폐 가전제품 처리방법	
	제품보증서 .....	39
中文说明书	各部分名称/功能/操作部 .....	1
	烹饪指南 .....	2

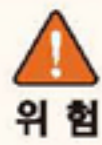


# 안전을 위한 주의사항

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

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

## 전원관련



**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 입으로 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, 묵거나 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.



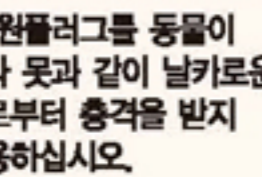
씰봉 및 다용도 선반에 제품을 놓고 사용시 전원코드가 틈새에 눌리지 않도록 주의해 주십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.



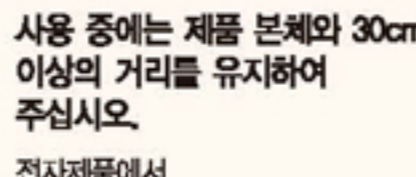
코드 및 전원플러그를 동물이 물어 뜯거나 못과 같이 날카로운 금속 물체로부터 충격을 받지 않도록 사용하십시오.

충격으로 인한 감전 및 화재의 원인이 됩니다.



사용 중에는 제품 본체와 30cm 이상의 거리를 유지하여 주십시오.

전자제품에서 자기장이 방출 될 수 있습니다.



**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.



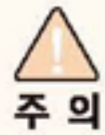
먼지가 많은 곳이나 화학성 물질이 있는 곳에 설치하지 마십시오.

감전, 화재의 위험 및 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.





**설치관련**



**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, 내솜을 떨어뜨리거나 충격을 주지 마십시오.

신체 상해 및 제품 파손의 우려가 있습니다.

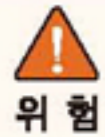


제품 상측의 공간을 1.5m 이상 확보하여 설치하여 주십시오.

제품 이상 동작의 원인이 됩니다.



**사용중에**



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

감전, 화재, 번식의 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, 온박지, 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.



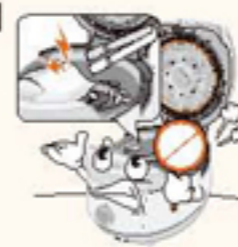
어린이 혼자 사용하거나 어린이가 만질 수 있는 장소에 제품을 두지 마십시오.

감전, 화재, 신체 상해의 위험이 있습니다.



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

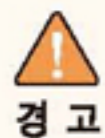
감전, 화재, 번식의 위험이 있습니다.



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

신체 상해의 위험 및 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.

뚜껑을 닫을 때에는 그림과 같이 닫아 주십시오.



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

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



취사가 완료된 직후나 보온중에 내솜 및 플린커버에 손을 대지 마십시오.

신체 상해의 위험이 있습니다.



내솜이 변형되었거나, 전용내솜이 아닌 것을 사용하지 마십시오.

화재 및 고장의 원인이 됩니다.



전용내솜사용

뚜껑위에 장식품 덮개나 행주등을 올려놓고 취사나 보온을 하지 마십시오.

제품 성능 저하 및 폭발의 원인이 됩니다.



제품내부에 금속막대기등 이물질이 절대 넣지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다.(특히, 어린이주의)



내솜을 다른 용도로 사용하거나 가스불 위에 올리지 마십시오.

고장의 원인이 됩니다.



취사 중이나 취사완료 직후 자동 중기 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 밥솜 내부에 압력이 남아 있을 경우 뚜껑을 강제로 열지 마십시오.

화상 및 신체 상해의 위험이 있습니다.

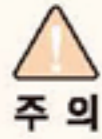
취사중 부득이하게 뚜껑을 열어야 할 경우 취소 버튼을 눌러 밥솜 내부의 증기를 완전히 배출시킨 후 뚜껑을 열어 주십시오.



# 안전을 위한 주의사항



## 사용중에



**주의**

**내솅 코팅이 벗겨진 경우  
고객상담실로 문의하여 주십시오.**  
제품을 장시간 사용 할 경우 내솅의 코팅이 벗겨질 수 있습니다. 거친 수세미, 금속성 수세미로 내솅을 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  
밥물넘침등  
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.



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

제품 성능  
저하의  
원인이  
됩니다.



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



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

고장 및  
냄새의  
원인이  
됩니다.



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

제품의 고장 및 파손, 상해의 원인이  
됩니다.

**내솅을 본체에 넣을 때 본체의  
홈과 내솅의 손잡이 부분을  
맞추어 넣어 주십시오.**

고장의 원인이 됩니다.

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

요리 후 취사 및 보온을 하게 되면  
밥에 냄새가 배어 들 수 있습니다.  
내솅, 내솅뚜껑, 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.

**내솅을 본체에 넣을 때 내솅  
바깥 면에 밥알, 이물질이 있는  
상태에서 넣지 마십시오.**

고장의 원인이 됩니다.

**내솅이 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 사용하기  
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

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

### 뚜껑 열림버튼

뚜껑의 열림을 조작합니다.

### 보온상태알림

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

0분 ~ 6시간 : 녹색  
6시간 ~ 12시간 : 주황색  
12시간 이후 : 빨간색

※ 대기상태에서 보온 버튼을 누를 시에는 변화되지 않습니다.

### 조작부/표시부

제품의 모든 기능을 조작하는 버튼이 있습니다.

### 스마트센서

취사나 보온시 온도를 감지합니다.

### 자동증기조절장치(증기배출구)

자동증기배출장치가 내장되어 있어 내솥의 증기를 자동으로 배출시켜 줍니다.

### 스팀캡

클린 커버 분리 버튼 버튼을 눌러 분리합니다.

### 안심 센서

내솥 내부의 온도를 감지합니다.

### 압력 뚜껑

### 내측 패킹

클린커버의 증기를 새지 않게 밀폐시켜 줍니다.

### 물받이

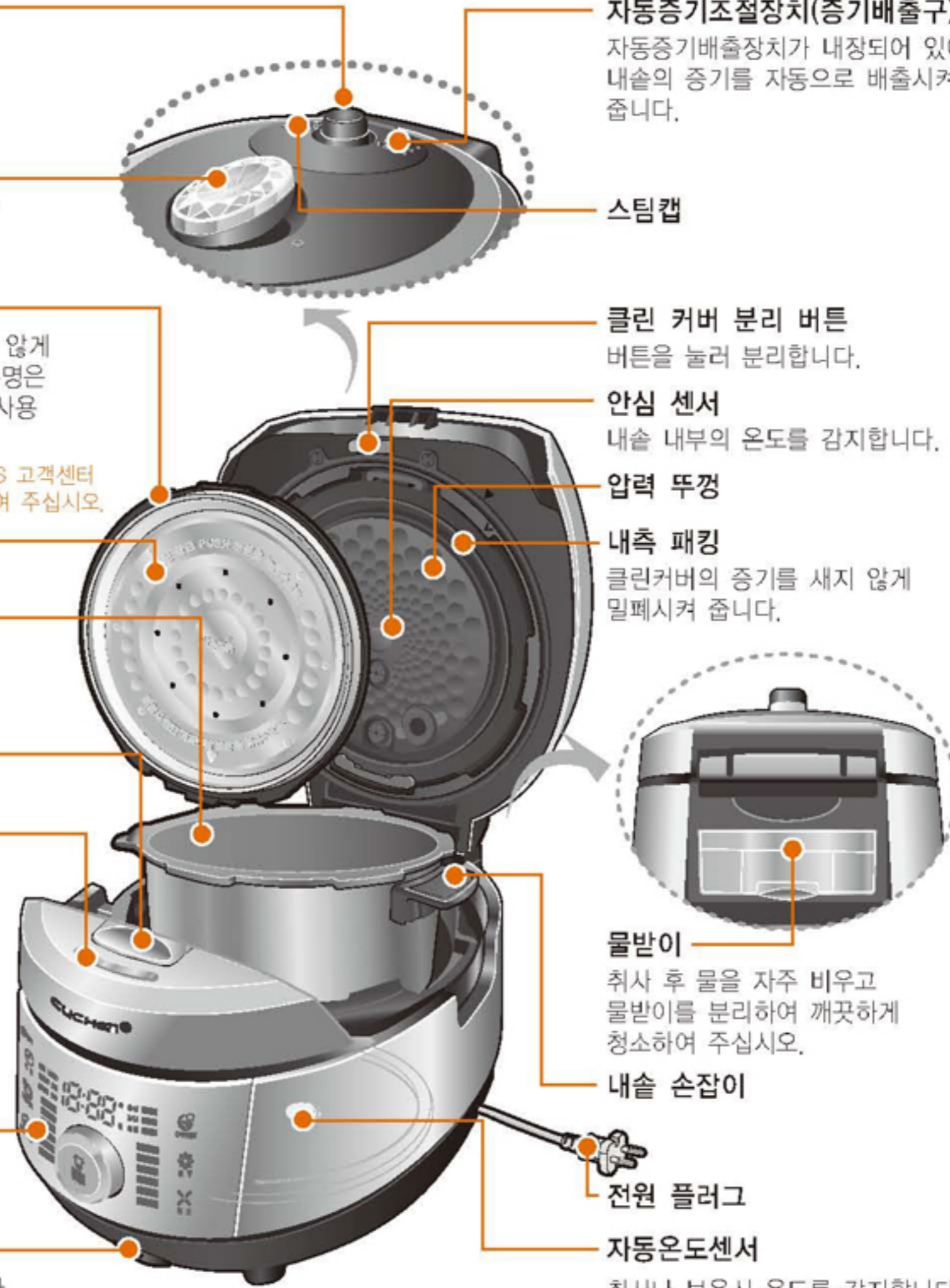
취사 후 물을 자주 비우고 물받이를 분리하여 깨끗하게 청소하여 주십시오.

### 내솥 손잡이

### 전원 플러그

### 자동온도센서

취사나 보온시 온도를 감지합니다.



## 부속품



사용설명서



계량컵



다이어트컵

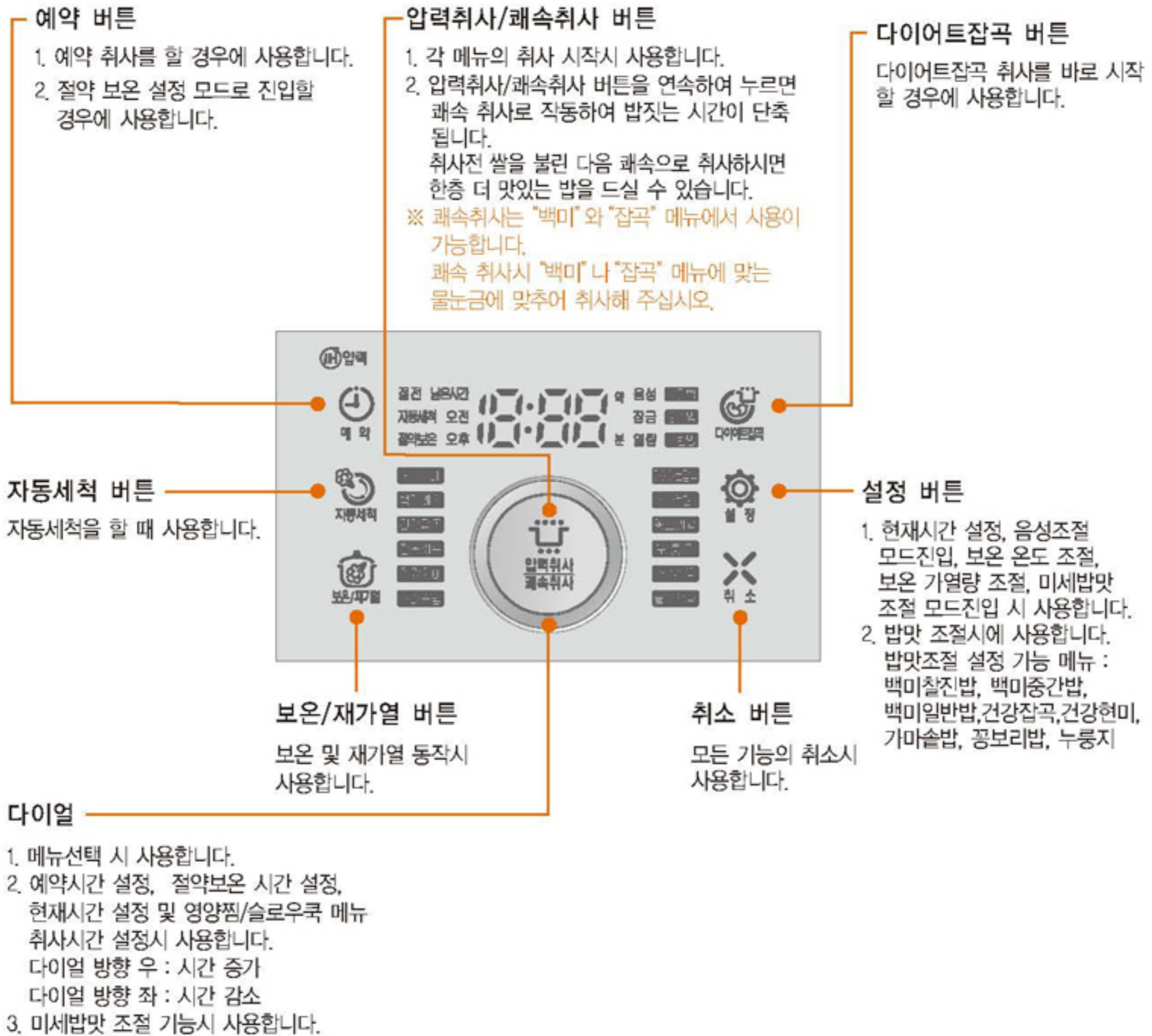


주걱



# 각 부분의 이름 및 기능

## 조작부 / 표시부



### ※ 절전모드 기능

- 밥솥 전원 플러그를 꽂아 놓은 상태에서 밥솥을 동작시키지 않고 일정시간이 지나면 절전모드 상태로 전환됩니다.
- 절전모드 중 버튼이 눌러지거나 뚜껑이 열리거나 달하면 절전모드 상태가 취소 됩니다.

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

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

### ※ 버튼 LED기능 - 버튼의 LED를 통해 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, 증기 배출 등 제품의 동작상태를 음성으로 알려주며, 다음 조작 방법까지 알려 줍니다.



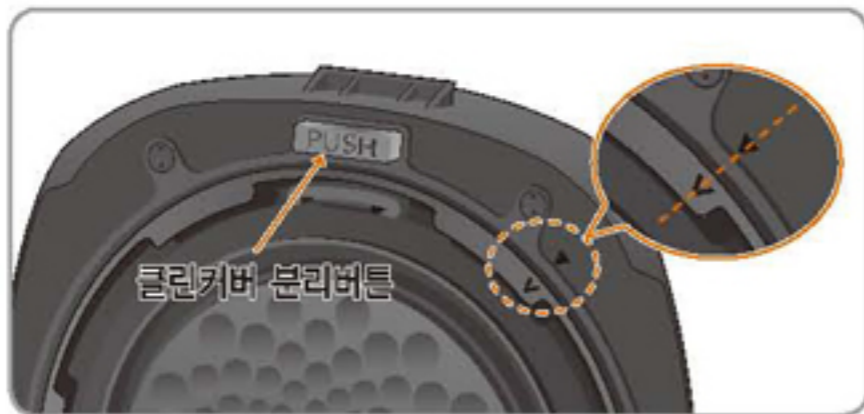
# 제품 손질 방법

## 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.

- 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.



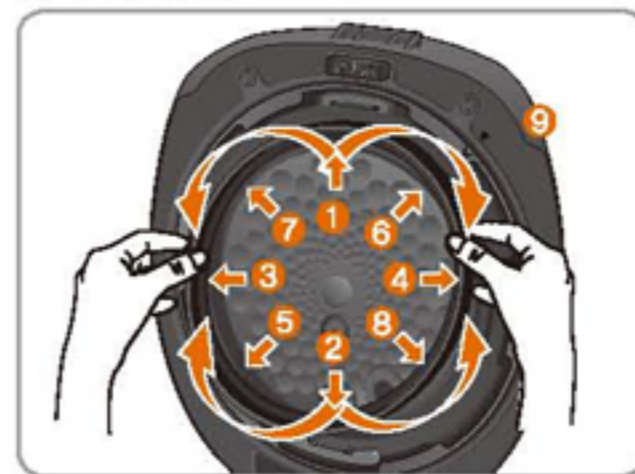
- 2 주방용 중성세제 및 스폰지로 자주 세척해 주시고 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오. 청소 시 압력 패킹이 부분적으로 빠진 곳은 손가락으로 꼭 눌러 뚜껑의 홈에 완전히 끼워 넣은 후 사용하십시오. 패킹이 빠졌을 경우 맞춤 돌기를 정확하게 맞춰 끼워 주십시오.(7개소)(압력패킹조립 방법 10페이지 참조)



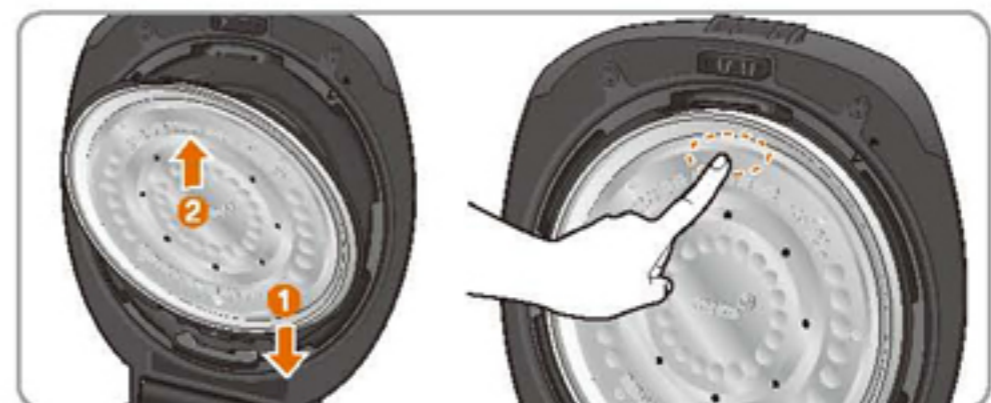
- 3 내측 패킹 잡고 화살표 방향으로 잡아 당기면 분리되어 세척이 가능합니다.



- 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. 클린커버를 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 이물질을 넣지 마십시오.
- ※ 클린 커버 앞쪽과 뒤쪽을 잘 살펴주십시오.

## 압력 패킹 분리 및 조립 방법

### 1 압력 패킹 분리 방법

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

### 2 압력 패킹 조절 방법

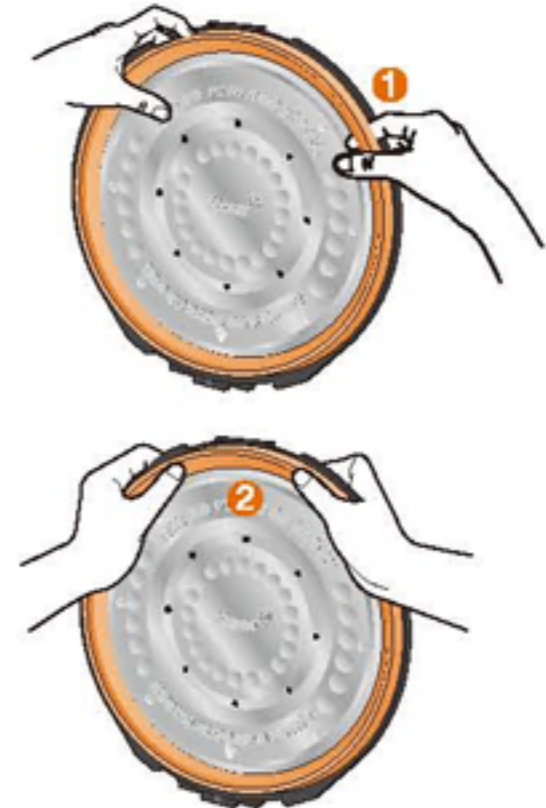
패킹을 클린커버 홈에 넣고 우측 그림과 같이 패킹 내,외측을 양쪽 엄지손가락으로 눌러 클린커버를 돌리면서 패킹을 눌러 주십시오.

- 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.)



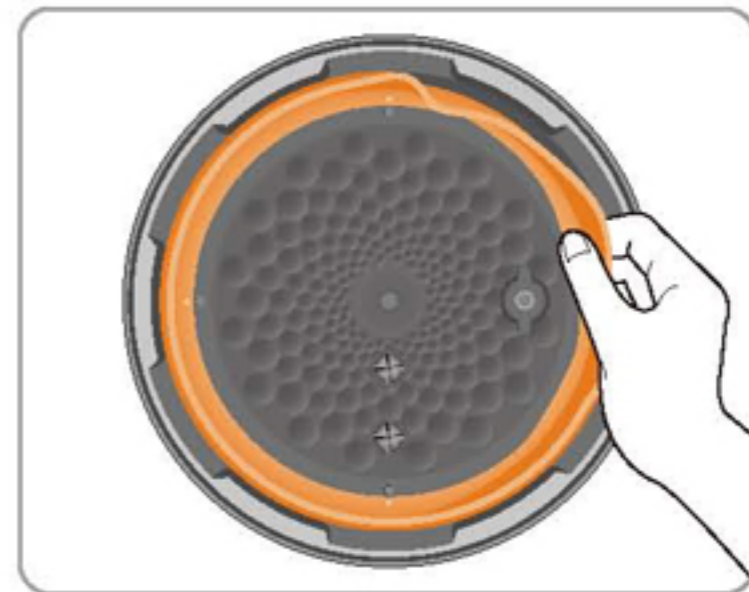


# 제품 손질 방법

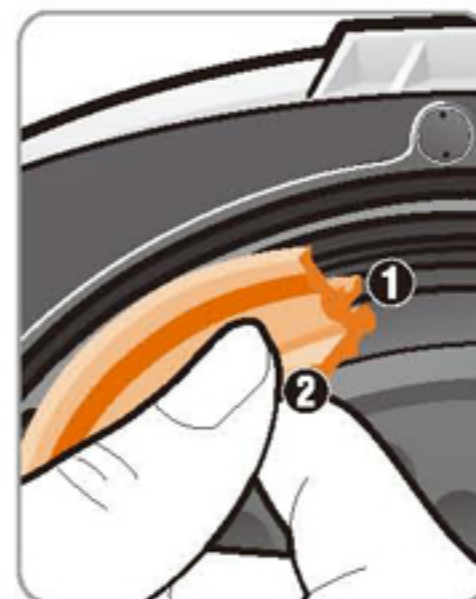
## 압력패킹 교체 방법

- 패킹은 김이 새는 것을 방지 하기 위하여 잘 빠지지 않도록 되어 있으나, 손으로 잡고 힘주어 당기면 뗄 수 있으며 필요시 떼서 청소하시면 됩니다.
- 패킹은 소모품입니다. 김이 썰 경우는 패킹을 떼내어 청소를 하시고 아래와 같은 방법으로 패킹을 끼우신 후 확인해 주십시오. 그 이후에도 김이 썰 때는 대리점 및 서비스 센터에서 패킹을 구입 하시어 교환하시기 바랍니다.
- 패킹의 교환주기는 1년 입니다. 1년에 한번씩 교환하여 사용하십시오.(패킹은 실리콘으로 되어 있습니다.)

① 압력패킹을 그림과 같이 손으로 잡아 당겨서 제거해 주십시오.

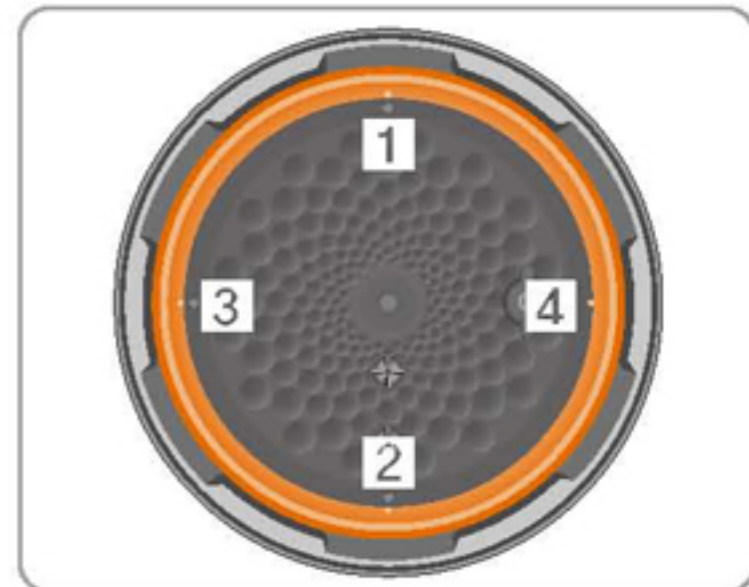
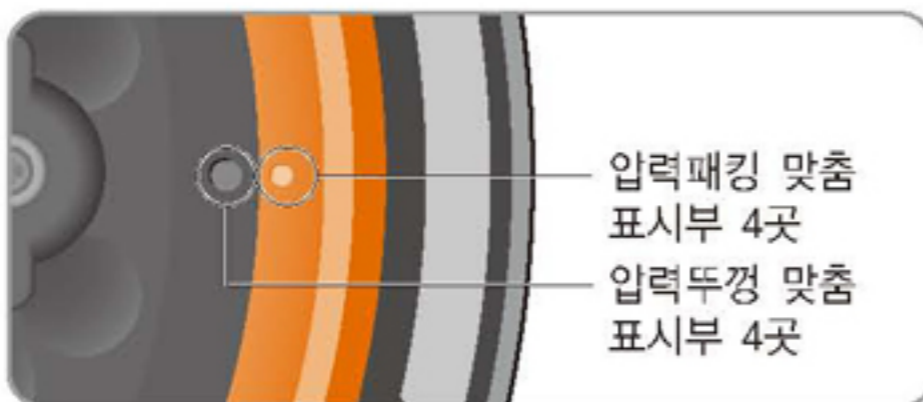


② 압력패킹 맞춤 표시부와 압력 뚜껑 맞춤 표시부를 그림과 같이 맞추어 삽입하여 주십시오.



- ① 외측 안착 돌기
- ② 내측 안착 돌기
- 압력패킹 삽입순서  
① → ②

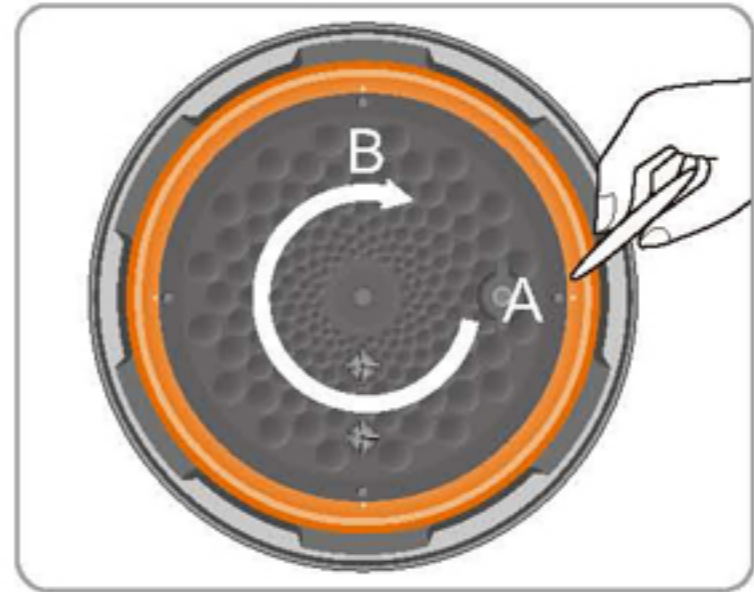
③ 맞춤 표시부 4곳을 삽입한 상태입니다. 번호순으로 맞춰 주십시오.





## 제품 손질 방법

- ④ 뚜껑이 있는 펜을 이용하여 압력패킹의 누름부(A→B순서)를 그림의 화살표 방향으로 문질러 삽입을 완료해 주십시오. 아래의 [압력패킹 단면]참조바랍니다.

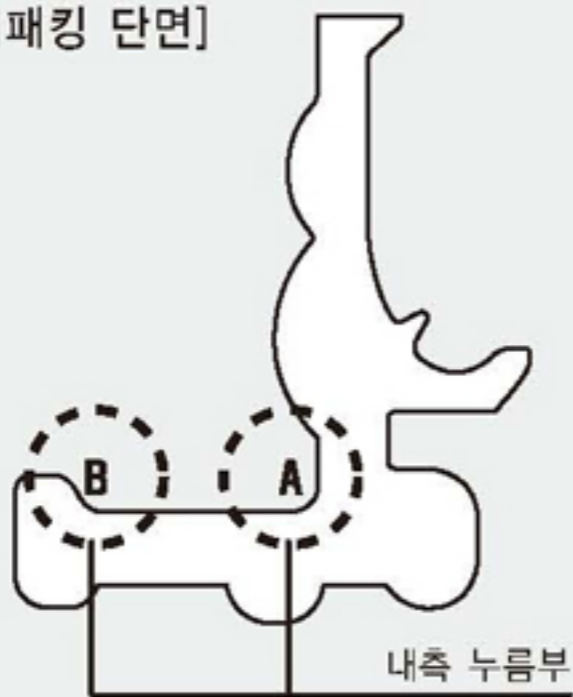


- ⑤ 정상적으로 부착이 완료 된 상태 입니다.



### 올바른 조립 방법

[압력패킹 단면]



\* 'A'부를 먼저 삽입후 'B'부를 삽입해 주세요.

### 잘못된 조립 방법



• 잘못 부착을 하였을 경우 사용 중 증기누설에 의하여 밥이 설익거나 화상의 우려가 있습니다. 바르게 부착되었는지 확인후 사용 하시기 바랍니다.

**⚠ 주의** 패키징은 청소 후 위 내용을 지켜야 증기 누설을 방지 할 수 있습니다.

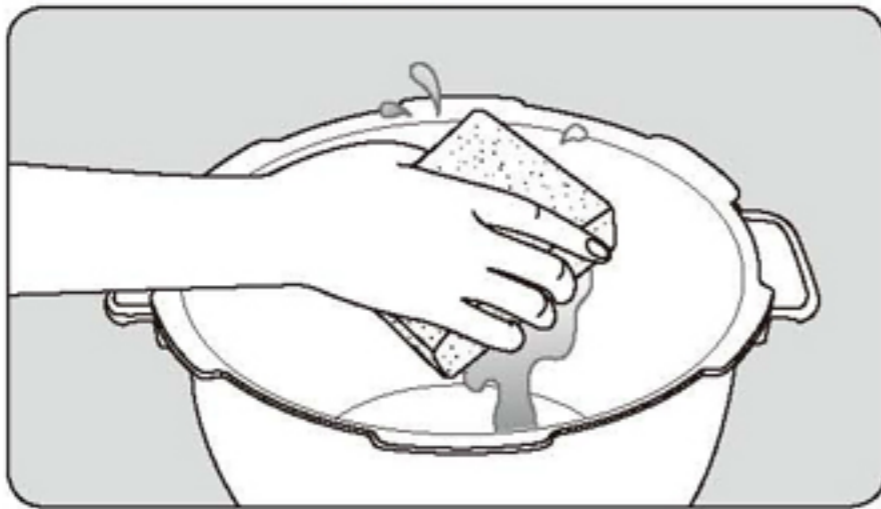


## 청소 방법

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

### 1 내솥

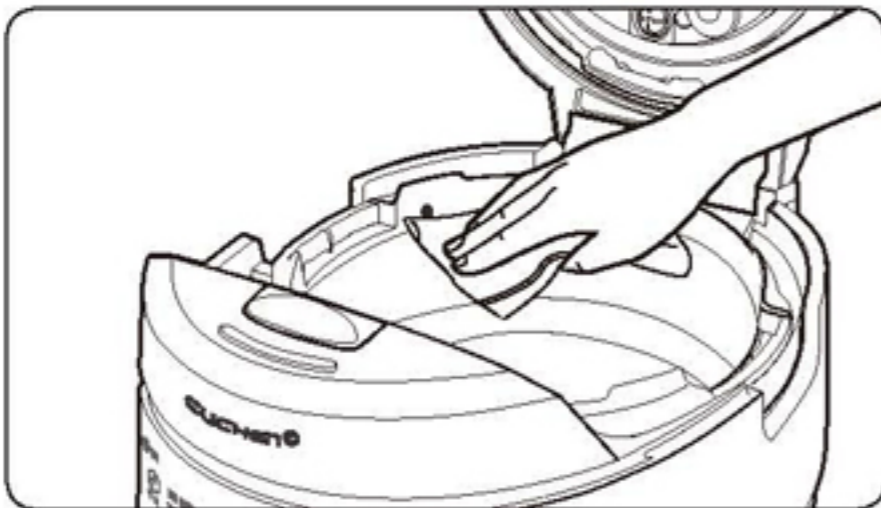
거친 수세미, 금속성 수세미, 솔, 연마제 등은 사용하지 마십시오. 내솥 내,외측의 코팅이 벗겨질 수 있으므로 주방용 세제와 부드러운 천, 스폰지로 닦아 주십시오. 특히 내솥 표면의 광택을 내기 위하여 연마제, 치약, 기타 광택제 등을 사용하여 닦지 말아 주십시오. 변색이나 코팅이 벗겨질 수 있습니다.



### 3 본체내부

내솥을 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.

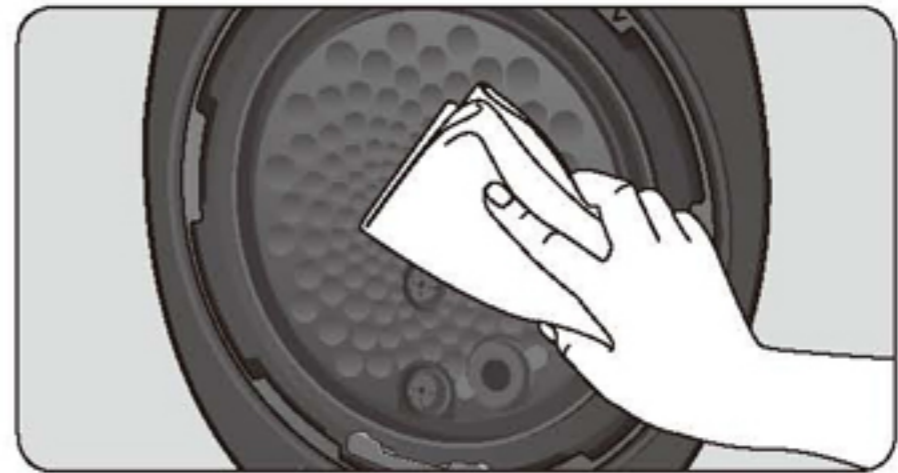
취사나 보온 직후는 만지지(청소하지) 마십시오. 화상의 위험이 있습니다.



### 2 내솥 뚜껑, 압력패킹

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

압력패킹은 사용 후 빼지 마시고 반드시 깨끗한 행주를 사용하여 닦아주십시오.



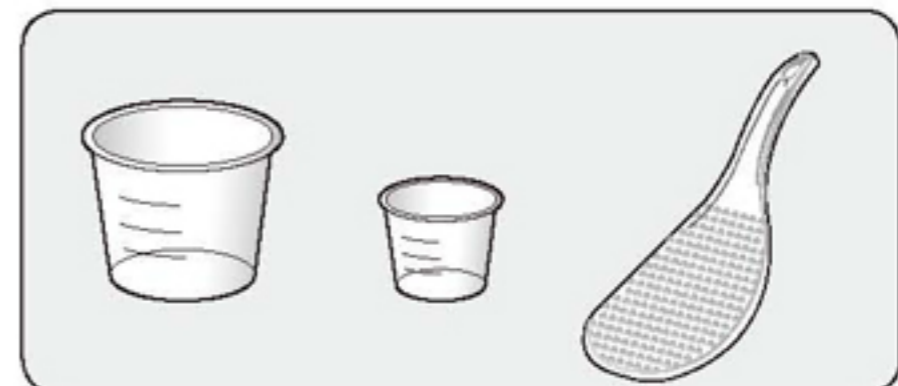
### 4 물받이

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



### 5 부속품

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





# 제품 손질 방법

## 압력 노즐 막힘 청소방법

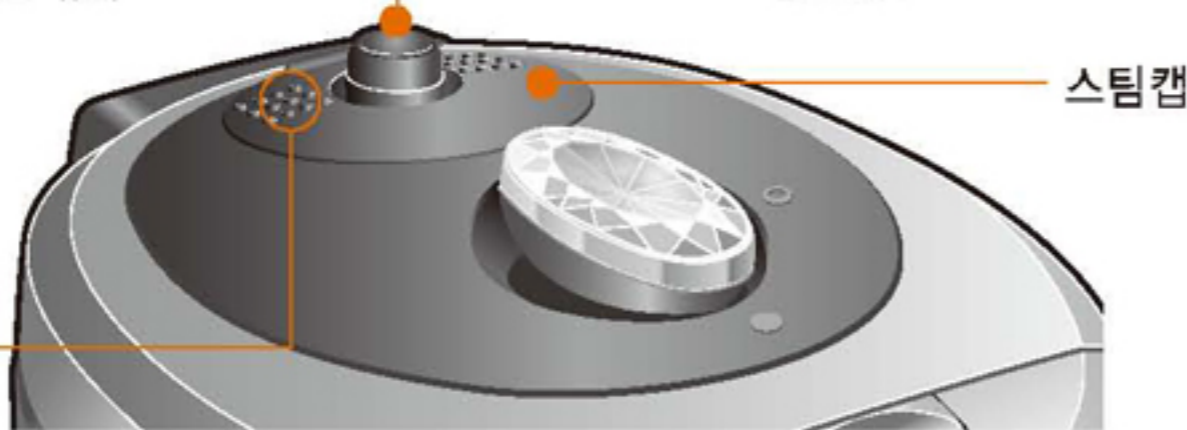
압력추/압력조절노즐

물이 고여있는 경우에는 물을 꼭 짰 행주로 닦아 주십시오.



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

증기배출구

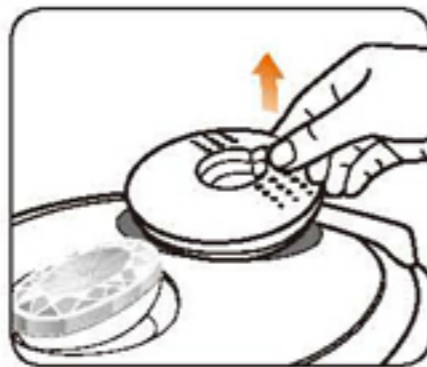


※ 취사 직후에는 뜨거우므로 만지지 마십시오.

- 자동세척 모드를 이용하여 증기배출장치의 이물질 제거 및 세척 하실 수 있습니다. (25페이지를 참조하세요)

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

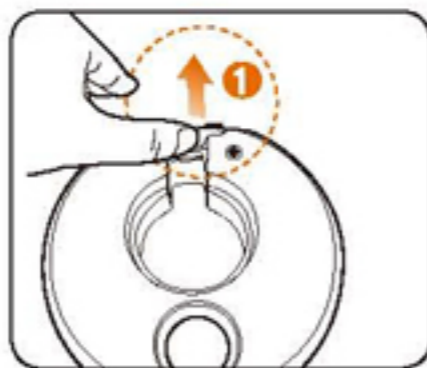
① 스팀캡을 그림과 같이 떼어 냅니다.



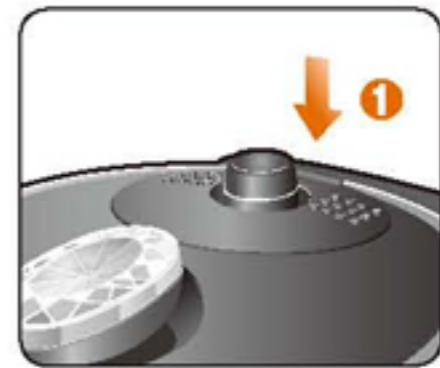
② 전면에 있는 손잡이를 ① 방향으로 누른 후 ② 방향으로 분리하여 자주 세척해 주십시오.



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



④ 제품이 스팀캡을 장착할 때는 뚜껑부의 스팀캡을 안착한 후 ① 부분을 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
물린 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)

### - 백미 4인분 기준 -

묵은쌀, 진밥을 지을 경우



눈금보다 많게

햅쌀, 물린 쌀, 된밥을 지을 경우



눈금보다 적게

## ● 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 배어 들 수 있습니다.

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



증기 배출구는 특히, 자주 청소하십시오.

## ● 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 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.

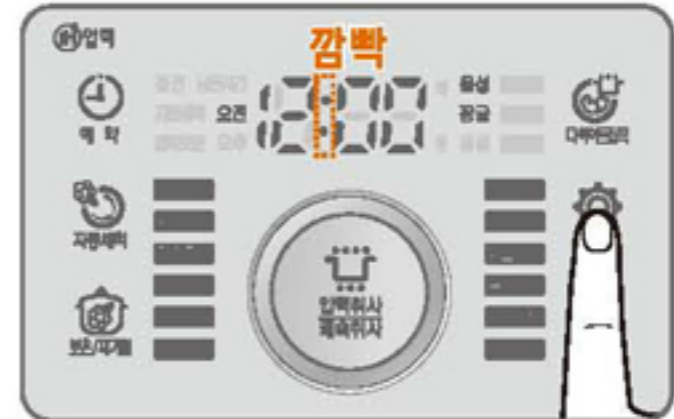
※ 도정한지 오래되지 않은 햅쌀이라도 보관상의 부주의로 쌀의 수분이 줄어들면 쌀이 말라 마른쌀이 됩니다.





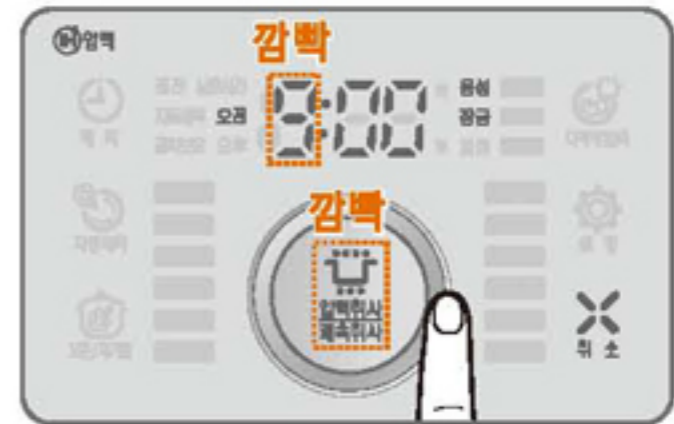
## 현재시각 맞추는 방법 (작동 예 : 오전 9시 30분으로 설정할 경우)

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



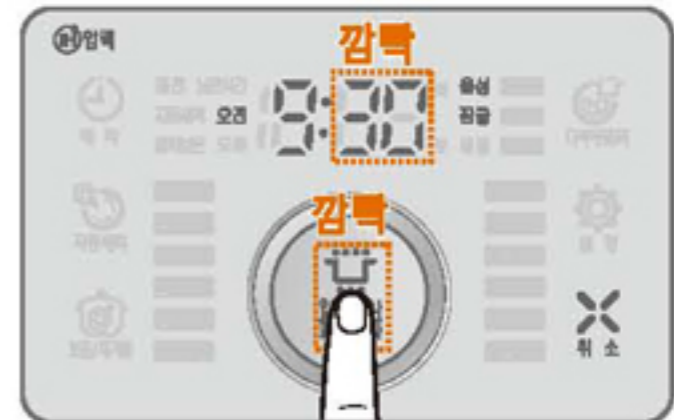
- 2 시간 설정 모드 진입 후 다이얼을 돌리면 시 설정이 가능합니다.

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



- 3 압력취사/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 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 현재시각 설정을 완료해 주십시오.

- ※ 압력취사/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 전기압력밥솥은 정전이 일어날 때 정전 이전의 상태를 기억하는 기능이 있어 정전 후에 다시 전기가 들어오면 정상적으로 작동하게 됩니다.

### ▶ 리튬 이온 배터리

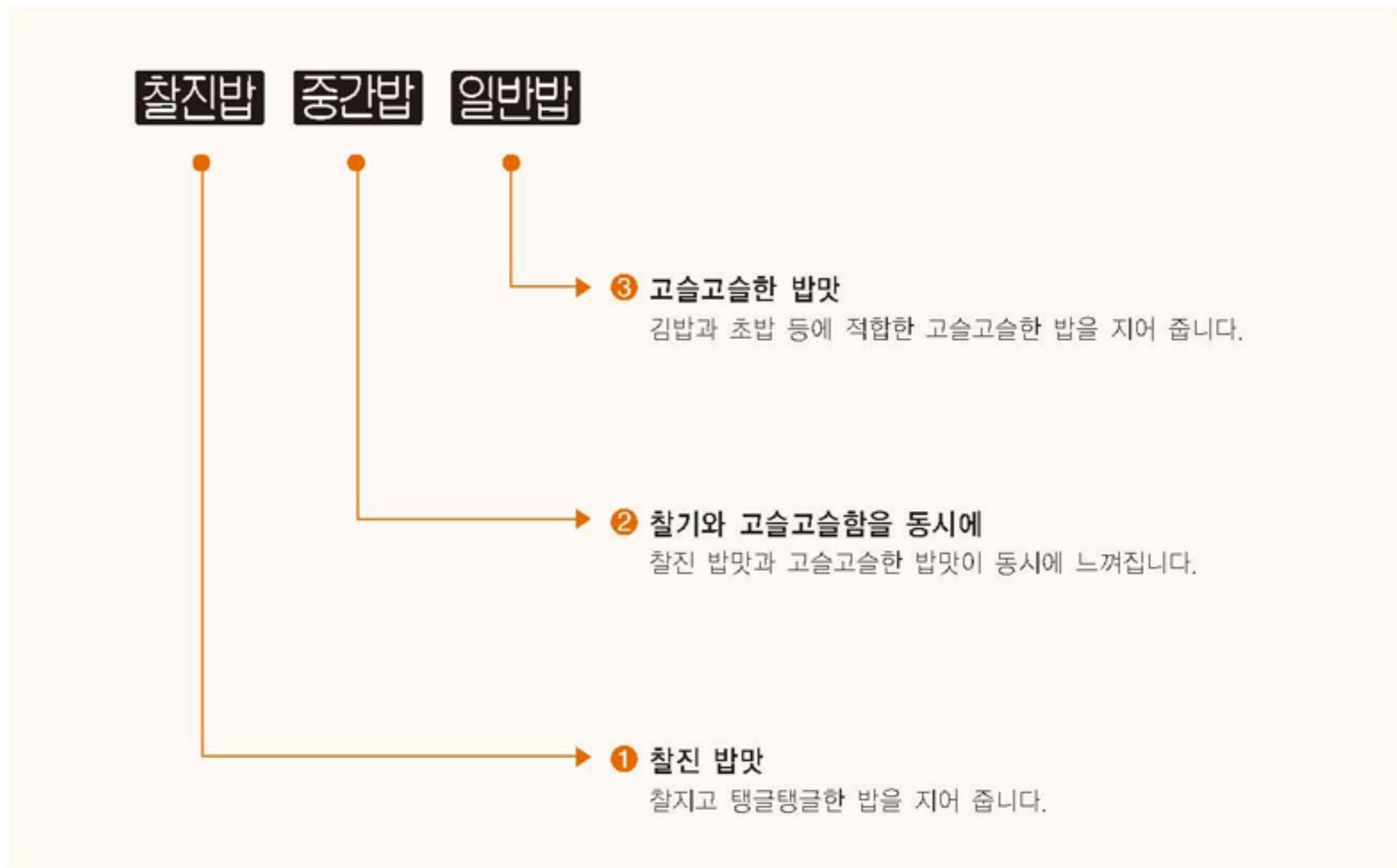
쿠첸 전기압력밥솥에는 정전보상 기능 및 시계 기억 기능에 필요한 리튬 이온 배터리가 내장되어 있습니다. 배터리의 수명은 제품 성능에 따라서 차이가 날 수 있습니다.



# 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.



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

### ▶ 멜라노이징 현상

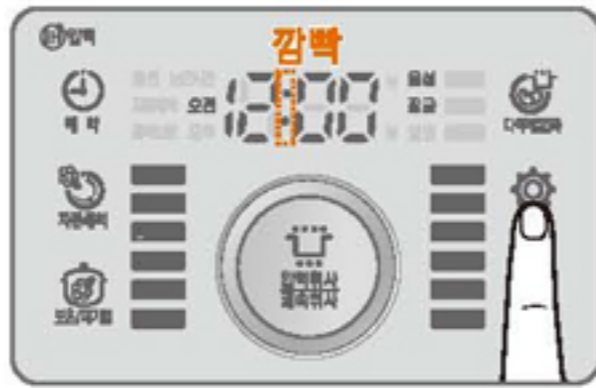
쿠첸 전기압력밥솥은 밥의 밑부분이 눌게 되면서 옅은 갈색으로 변할 수 있습니다.  
"멜라노이징 현상"이라고 하는데 향기있고 풍미있는 즉, 밥의 구수한 향기와 맛을 내는 것을 의미합니다. 참고로 예약취사의 경우 쌀알이 오랜 시간 가라앉아 있을 때에는 내솥 밑부분에 미세 전분이 가라앉아 일반 취사보다 멜라노이징 현상이 심하게 나타날 수 있습니다.



## 미세 밥맛 조절 기능

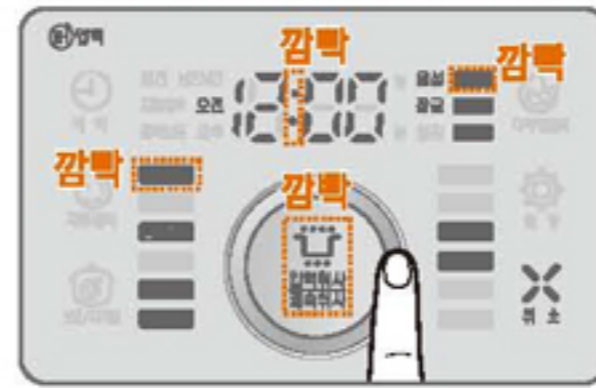
- ※ 미세밥맛 조절 기능은 백미찰진밥, 백미중간밥, 백미일반밥, 건강잡곡, 건강현미, 가마솥밥, 콩보리밥, 누룽지 취사시 사용 가능합니다.
- ※ 미세 밥맛 조절 기능은 예약 모드시 사용하지할 수 없습니다.

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



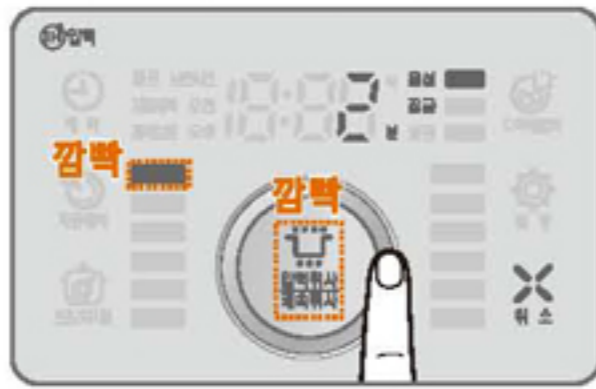
- ② 다이얼을 좌/우로 돌려 원하시는 메뉴를 선택합니다.

※ 초기 설정된 불림시간 0분, 가열온도 0℃



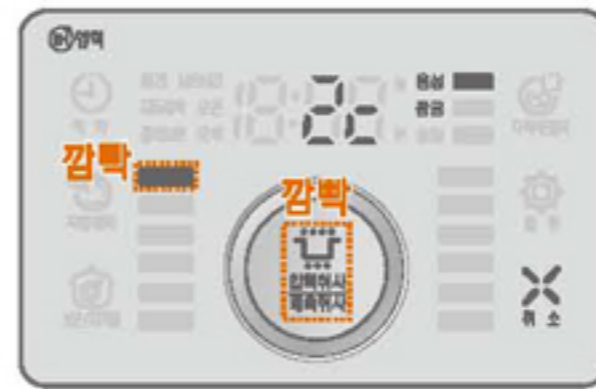
- ③ 원하시는 메뉴를 선택 후 취사 버튼을 누르면 불림시간 설정이 가능합니다.

- ※ 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.



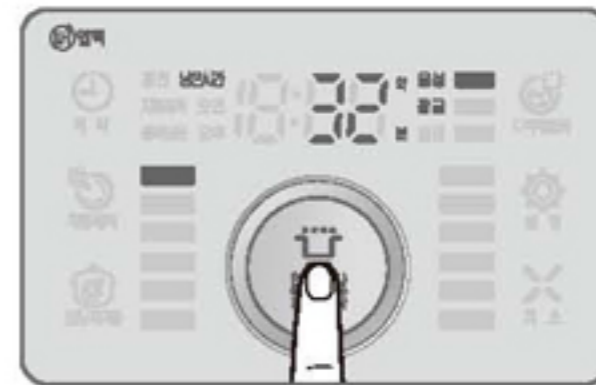
- ④ 다이얼로 불림시간 설정후 [취사]버튼을 누르면 가열 온도 설정이 가능합니다.

- ※ 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 압력취사/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, 물양 등에 의해 취사 시간 및 밥 상태에 영향을 줄 수 있습니다.

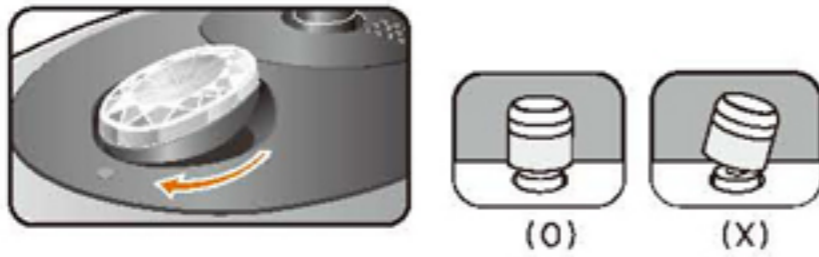


# 밥 짓는 방법

## 취사방법

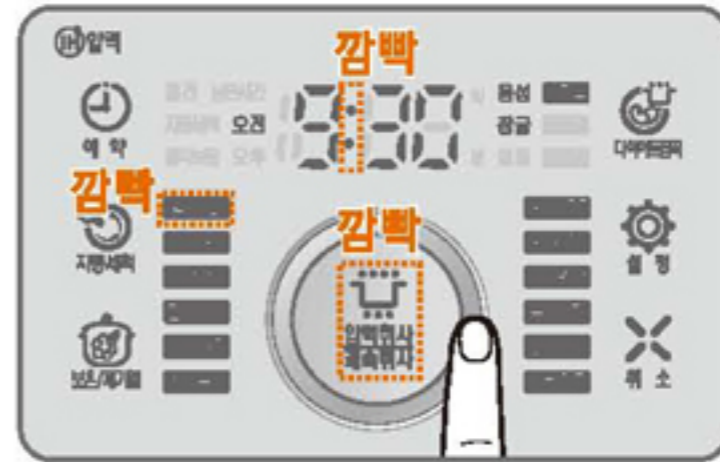
### ① 전원플러그를 꽂은 후 뚜껑을 닫고, 뚜껑 결합 손잡이를 돌려 잠금(●)에 맞춰 주십시오.

- 압력패킹이 바르게 끼워졌는지 압력추가 수평인지 항상확인하십시오.
- 잠금(●)으로 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.



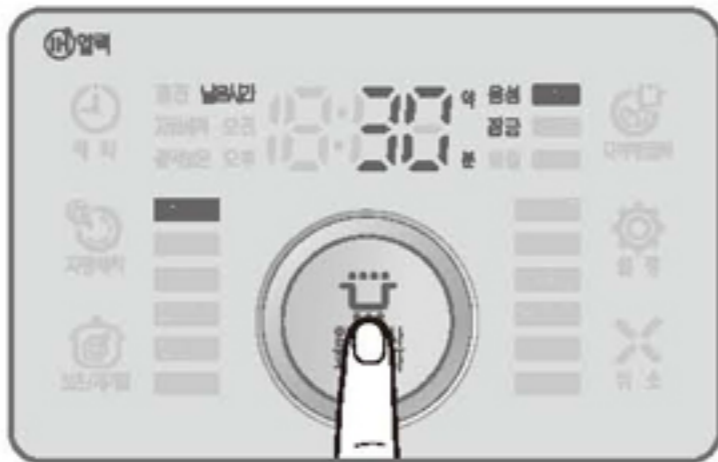
### ② 다이얼을 돌려 원하시는 메뉴를 선택하십시오.

- 대기상태에서 다이얼을 좌로 돌릴때 마다 "백미 찰진밥 ↔ 백미 중간밥 ↔ 백미 일반밥 ↔ 백미쾌속 ↔ 건강잡곡 ↔ 잡곡쾌속 ↔ 건강현미 ↔ 가마솥밥 ↔ 슬로우쿡 ↔ 영양찜 ↔ 누룽지 ↔ 콩보리밥 ↔ 다이어트현미 ↔ 다이어트잡곡 ↔ 백미 일반밥 ↔ 백미 중간밥 ↔ 백미 찰진밥" 순으로 반복 선택됩니다.
- ※ 우로 돌릴 경우 좌로 돌릴 때의 역순으로 선택됩니다.



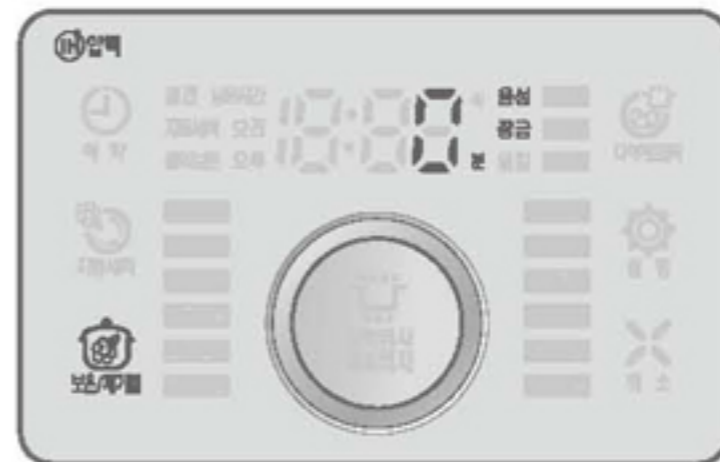
### ③ 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.

- 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 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

구분	백미			다이어트 현미	건강 현미	다이어트 잡곡	건강 잡곡	잡곡 쾌속	공보 리밥	가마 솥밥	누룽지	영양찜	슬로 우육
	찰진밥	기 타	쾌속										
취사량	2인분 ~ 10인분	2인분 ~ 8인분	2인분 ~ 6인분	2인분 ~ 6인분	2인분 ~ 6인분	2인분 ~ 6인분	2인분 ~ 6인분	2인분 ~ 6인분	2인분 ~ 6인분	2인분 ~ 6인분	2인분 ~ 10인분	메뉴별 상세 요리 방법은 26~35페이지를 참조하여 주십시오.	
취사 시간	약27분 ~ 약40분	약35분 ~ 약45분	약15분 ~ 약28분	약49분 ~ 약55분	약50분 ~ 약55분	약35분 ~ 약43분	약37분 ~ 약45분	약29분 ~ 약35분	약50분 ~ 약60분	약40분 ~ 약45분	약30분 ~ 약45분		
요리 종류	쌀밥, 감자흑임자밥, 취나물 새송이밥, 단호박찰밥, 콩나물밥, 해물솥밥	쌀밥, 낙지덮밥, 나물비빔밥, 카레라이스, 쇠고기 불고기 덮밥, 유부초밥, 김밥, 김치볶음밥	쌀밥	다이어트 현미밥	현미밥	다이어트 잡곡밥	오곡밥, 검은콩밥, 영양밥, 잡곡밥, 혼합밥		공보리밥	쌀밥 가마솥밥	쌀밥, 누룽지	갈비찜, 수육, 고구마, 감자, 달걀삶기, 영양밥, 감자보트, 닭찜, 오징어순대	대추차, 수정과, 호박죽, 채소스프

- ※ 취사량은 요리 종류에 따라 다를 수 있습니다.
- ※ 백미쾌속, 누룽지, 가마솥밥의 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.
- ※ 슬로우육, 영양찜 기능 이용 후 취사 및 보온을 하게 되면 밥에 냄새가 배어들 수 있습니다.

### 잡곡쾌속 메뉴

#### 국내최초 잡곡 취사 20분대 쾌속취사

- ※ 건강잡곡 메뉴에서 압력취사/쾌속취사 버튼을 연속해서 두번 누르면 쾌속취사로 동작하며 밥짓는 시간이 단축됩니다.
- ※ 잡곡쾌속 취사시 2인분에서 20분대 취사가 가능합니다.
- ※ 잡곡쾌속은 6인분 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.



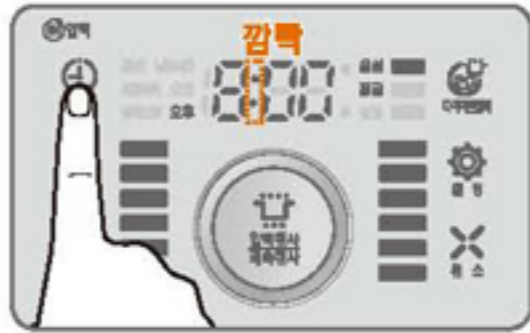
# 예약취사 방법

## 예약취사를 할 경우 (현재 시각이 오후 8시이고 오전 8시로 백미찰진밥 메뉴 예약시)

### 1 현재시각이 맞는지 확인하십시오.

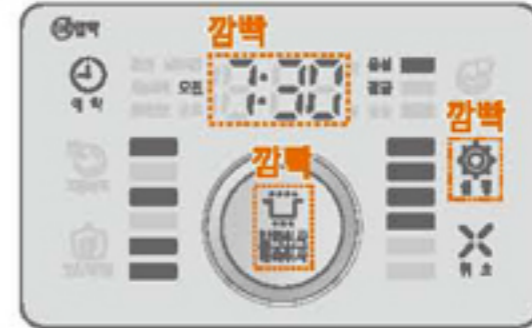
현재시각을 맞추는 방법은 16페이지를 참조하십시오.  
현재시각이 맞지 않으면 예약시각도 틀려지므로 정확히 맞추어 주십시오.

### 2 대기상태에서 뚜껑 결합 손잡이를 잠금으로 맞추고 [예약]버튼을 1회 누르면 예약설정 모드로 진입합니다.

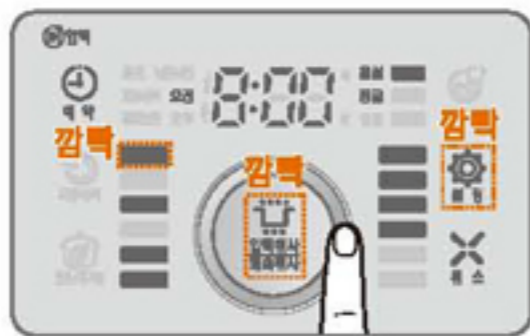


### 3 예약 설정 모드로 진입 후 다이얼을 이용하여 원하시는 예약시간을 설정하여 주십시오.

- 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 압력취사/쾌속취사 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

- ※ 백미 쾌속, 잡곡쾌속, 자동세척, 영양찜, 슬로우쿡 메뉴는 예약취사가 되지 않습니다.
- ※ 13시간 초과 예약시 현재에서 13시간 후로 자동으로 재설정된 후 예약 취사를 진행합니다.

예약 가능 메뉴	예약 가능 시간
백미 찰진밥	31분 후 ~ 13시간까지
백미 중간밥, 다이어트잡곡, 누룽지	36분 후 ~ 13시간까지
백미 일반밥, 건강잡곡, 가마솥밥, 다이어트현미	41분 후 ~ 13시간까지
건강현미	51분 후 ~ 13시간까지
공보리밥	56분 후 ~ 13시간까지

### 예약취사시 주의사항

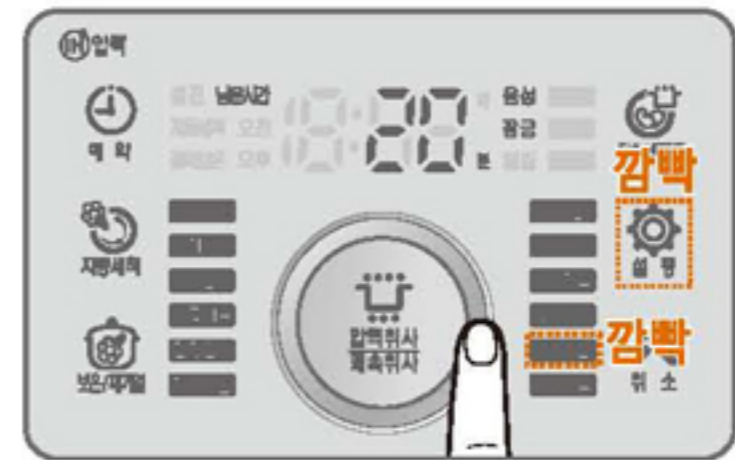
- 여름철에는 쌀이 쉰 수가 있으므로 예약시간을 10시간이 초과되지 않도록 예약하십시오.
- 쌀이 개봉된지 오래되었거나 많이 말라버린 경우에는 증밥 또는 싸라기 밥이 되는 수도 있습니다.
- 밥이 설익은 경우에는 물을 표시된 눈금보다 반 정도 더 넣어 주십시오.
- 밥을 지은 후 밥솥 내부가 뜨거운 상태에서 예약취사를 하면 쌀이 쉰 수가 있으므로 충분히 열을 식힌 후 예약하십시오.
- 기온과 식재료의 종류 및 상태에 따라 변질될 수 있으니 장시간 예약 설정은 피해 주십시오.



# 영양찜 및 슬로우쿡 취사 방법

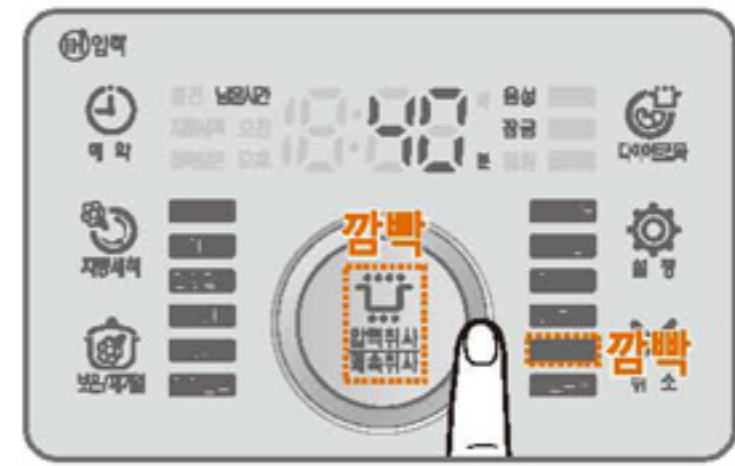
## 취사방법 (영양찜 40분 취사시)

- ① 다이얼을 돌려 영양찜 및 슬로우쿡 메뉴를 선택하여 주십시오.

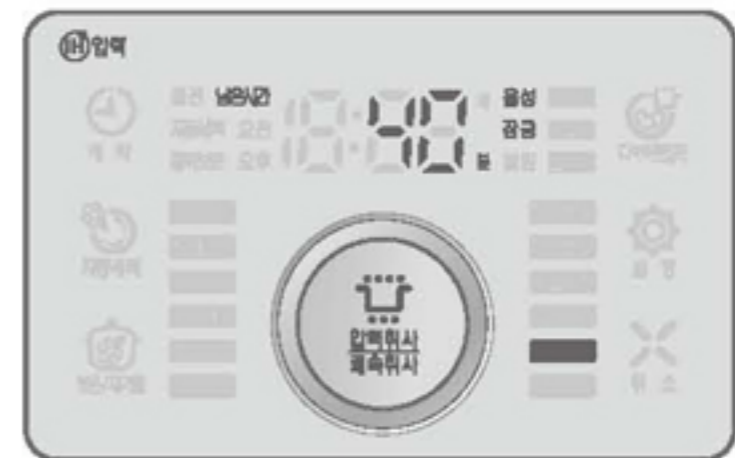


- ② 메뉴 선택 후 설정 버튼을 누르면 다이얼로 시간 설정이 가능합니다.

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



- ③ 시간 설정 후 압력취사/패속취사 버튼을 눌러 주십시오.  
영양찜 또는 슬로우쿡 취사가 시작되면 남은 시간이 표시됩니다.





# 보온중에

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

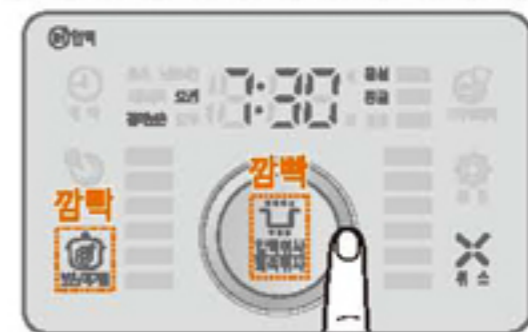
① 현재 시각이 맞는지 확인합니다.

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



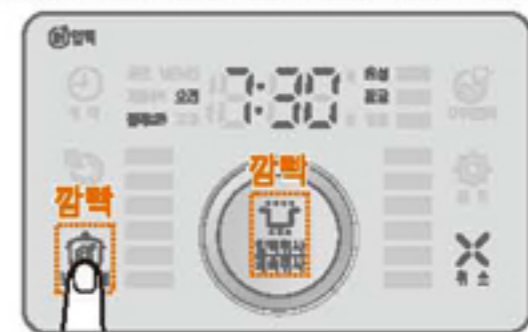
③ 다이얼을 돌려 절약보온 완료시간을 설정합니다.

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



④ 보온/재가열 버튼을 누르시거나 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.
- ※ 뚜껑 결합 손잡이가 잠금(●) 위치에 있을때만 재가열이 진행되며, 열림(○)위치에 있을때는 경고음이 울린 후 보온이 계속 진행됩니다.

### ▶ 보온할 때 주의사항

- 1) 밥을 섞어 가운데로 모아 주십시오.
  - ※ 내솥의 주변에 있는 밥의 건조를 막기 위해 밥을 아래 위로 잘 섞어서 밥을 가운데로 모아 주십시오.
  - ※ 밥이 내솥 뚜껑에 닿지 않도록 하십시오.
- 2) 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.



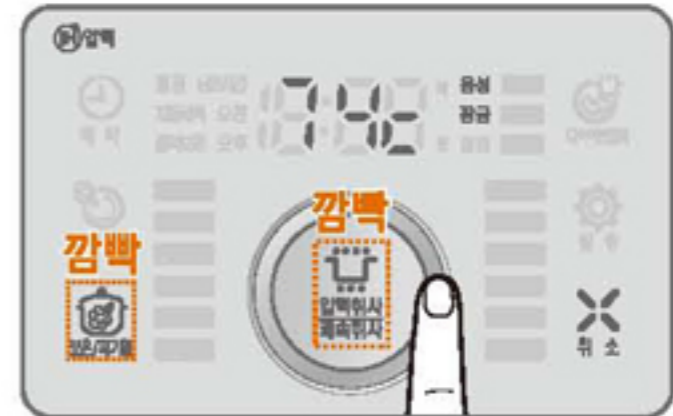
# 보온중에

## 보온 온도 조절 방법

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

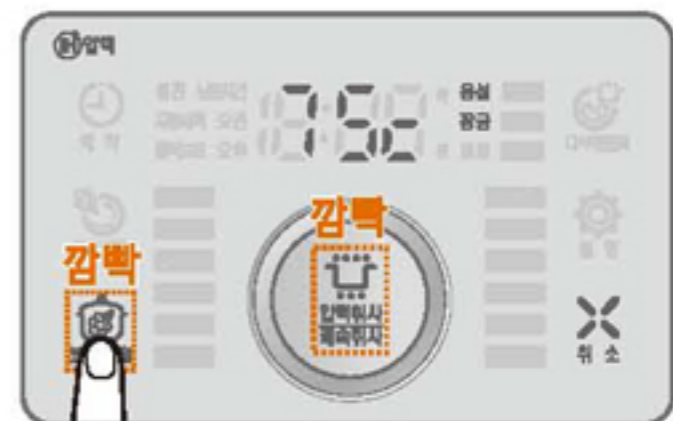
2 다이얼을 이용하여 원하는 보온 온도를 설정합니다.

- 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.

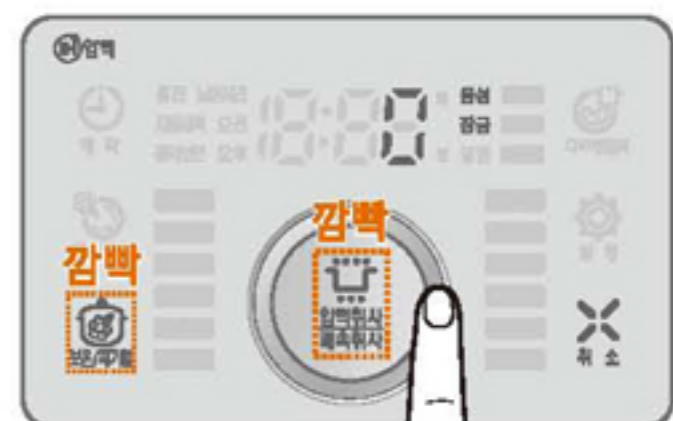
- ※ 보온온도 설정 중 15초 이내에 취소 버튼을 누르면 변경 전의 설정 보온온도로 복귀됩니다.



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.



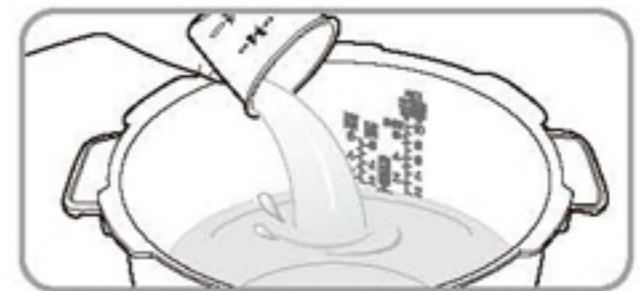
앞	나라	뒤	음량
0	OFF	1	1단
1	한국	2	2단
2	중국	3	3단
		4	4단

- 3 취사 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 닫고 손잡이를 돌려 잠금(●)에 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.





**닭가슴살을 곁들인 녹차밥**

- **재료** : 현미 2컵, 녹차잎 3g, 녹차 가루 10g, 닭가슴살 4쪽, 올리브오일 약간, 소금 약간, 후추 약간, 셀러리 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 압력취사/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, 셀러리는 채를 썰어 준비해 주십시오.
  6. 보온으로 되면 밥을 잘 섞은 뒤 건강현미밥과 닭가슴살을 그릇에 담고 라임과 로즈메리, 셀러리를 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 압력취사/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.
- **브로콜리** : 암 예방
- **배추** : 위염 좋고 변비 개선
- **순무** : 간염, 황달 개선
- **양배추** : 노화, 암 예방하는 셀레늄 함유
- **무** : 열 낮추고 부기 가라앉힘
- **밀** : 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 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
  4. 호박은 잘게 깎둑 썰어 소금을 넣고 살짝 볶아 주십시오.
  5. 해송이버섯은 브라운그라비소스에 살짝 버무려 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.



**영양술밥**

- **재료(4인분)** : 쌀 4컵, 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 백미를 선택하여 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
  6. 취사가 완료되면 잣과 은행을 넣어 고루 섞어 밥그릇에 분 뒤 기호에 따라 준비한 양념장에 비벼 드십시오.
- ※ **재료 특성에 따라 눌름이 발생할 수 있습니다.**
- ※ **콩은 미지근한 물에 15분 이상 불려 주십시오.**



**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. 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 백미 물 눈금 4까지 부은 후 청주를 넣어 주십시오.
  4. 호두, 은행, 아몬드, 캐슈너트, 잣을 올린 뒤 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  5. 다이얼을 돌려 메뉴의 건강잡곡을 선택하여 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
  6. 취사가 완료되면 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. 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 백미 물 눈금 4까지 부은 후 청주를 넣어 주십시오.
  4. 손질해 둔 버섯을 넣은 뒤 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  5. 다이얼을 돌려 메뉴의 건강잡곡을 선택하여 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
  6. 취사가 완료되면 기호에 따라 준비한 양념장에 비벼 드십시오.



# 요리안내



**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 사이의 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 쌀을 내솥에 넣고 물을 백미 물눈금 4까지 부은 후 청주 1큰술을 넣어 주십시오.
  4. 손질해 둔 느타리버섯, 죽순, 은행을 넣은 뒤 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  5. 다이얼을 돌려 메뉴의 건강집곡을 선택하여 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
  6. 취사가 완료되면 기호에 따라 준비한 양념장에 비벼 드십시오.



**жат죽**

- **재료** : 쌀 1컵, жат ½컵, 물 6½컵, 소금 약간
- **조리방법**
  1. 쌀과 жат을 깨끗이 씻어 주십시오.
  2. 쌀은 체에 받쳐 두고 жат은 믹서에 갈아 두십시오.
  3. 쌀과 같은 жат을 넣고 물 6½컵을 부어 주십시오.
  4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  5. 다이얼을 돌려 슬로우쿡 모드에서 2시간을 선택한 후 압력취사/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.  
원죽 요리는 쌀만 넣은 상태에서 жат죽과 동일한 방법으로 만듭니다.



**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 뺀 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 슬로우쿡 모드에서 2시간을 선택한 후 압력취사/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.



**특미담죽**

- **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 깨끗이 씻어 물에 1시간 이상 불려 두십시오.
  2. 닭은 손질하여 꼭 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 슬로우쿡 모드에서 2시간을 선택한 후 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
  7. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.



**원죽**

- **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 슬로우쿡 모드에서 2시간을 선택한 후 압력취사/쾌속취사 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 ½컵, 찹쌀가루 1컵, 팥물 7컵
- **조리방법**
  1. 쌀을 깨끗이 씻어서 30분 이상 물에 불려 두십시오.
  2. 팥은 강한 불에서 삶은 후 팥물을 버리고 다시 물을 부어 약한 불에서 팔이 터질 때까지 천천히 한번 더 삶아 주십시오.
  3. 삶은 팥은 체에 받치고 으깨어 팥물만 걸러내 주십시오.
  4. 2~3번 체에 내린 찹쌀가루를 끓여서 식힌 물로 반죽하여 새알심을 만들어 두십시오.
  5. 미리 불려둔 쌀을 내솥에 넣고 팥물 7컵을 부어 주십시오.
  6. 새알심과 팥을 넣은 뒤 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  7. 다이얼을 돌려 슬로우쿡 모드에서 2시간을 선택한 후 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
- ※ 팥알의 씹힘을 원하시면 기호에 따라 팥알을 넣어 주셔도 좋습니다.





삼계탕

- 재료 : (6~7인용) : 닭 600g, 통마늘 4쪽, 찹쌀 3컵, 수삼 1~2뿌리, 찹쌀, 대추 2개, 소금, 후추 약간
- (10인용) : 닭 800g, 통마늘 4쪽, 찹쌀 3컵, 수삼 1~2뿌리, 찹쌀, 대추 2개, 소금·후추 약간

인분	6	10
조리시간	55분	60분

- 조리방법
- 1. 닭의 배 아래 양쪽에 칼집을 내어 구멍을 뚫어 주십시오.
- 2. 손질한 닭의 뱃속에 불린 찹쌀을 채워 넣어 주십시오. (찹쌀은 2시간 정도 불리는 것이 좋습니다.)
- 3. 닭 안에 수삼, 대추, 마늘을 넣어서 다리를 엇갈리게 하여 고정시켜 주십시오. 식성에 따라 걸쭉한 국물을 원하시면 찹쌀의 반을 닭의 밖으로 꺼내 조리하여 주십시오.
- 4. 3을 내솥에 넣고 닭의 반이 잠길 정도로 물을 부어 주십시오.
- 5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 6. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 60분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.



갈비찜

- 재료 : 소갈비 800g, 당근 1개, 양파 3개, 배 3개, 밤 10개, 은행 10개, 설탕, 술 2큰술씩
- 양념장 : 진간장 7큰술, 깨소금 1큰술, 다진마늘 1큰술, 후춧가루·참기름 1작은술씩, 다진파 2큰술, 물엿 2큰술
- 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 밤통 크기로 깎고, 양파와 배는 강판에 갈아 즙을 만들어 주십시오.
- 4. 준비한 모든 재료에 양념을 넣고 버무려 1시간 정도 재워 양념이 배도록 한 다음 내솥에 넣어 주십시오. (별도로 물을 넣지 않아도 됩니다.)
- 5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 6. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 45분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
- 7. 요리가 완료되면 그릇에 담고 흰색 지단과 미나리 초대 등을 곱고명으로 얹어주십시오.
- ※ 육즙과 양념장, 배즙으로 요리되므로 물을 넣을 필요가 없습니다. 물을 추가로 넣으실 경우 증기 배출 시 국물이 뿜어져 나올 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 35분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.



수육

- 재료 : 돼지고기 800g, 굵은 파, 생강 1뿌리씩, 마늘 5쪽, 물 3컵
- 조리방법
- 1. 기름을 떼낸 제육을 내솥에 넣고 손질한 굵은 파, 생강, 마늘을 넣은 다음 3컵의 물을 부어 주십시오.
- 2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 3. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 50분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
- ※ 재료 특성에 따라 육즙이나 염분에 의한 눌름이 발생할 수 있습니다.
- ※ 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출시 국물이 뿜어져 나올 수 있으니 주의해 주십시오.
- ※ 덩이가 큰 경우 2~3군데 깊게 칼집을 내어 주십시오.



만두찜

- 재료 : 만두 20개
- 조리방법
- 1. 내솥에 2컵의 물을 부어 주십시오.
- 2. 찜판을 내솥에 넣고 그 위에 만두를 고르게 올려 주십시오.
- 3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 4. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 25분으로 설정한 뒤 압력취사/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 영양찜을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
- 5. 요리가 완료되면 나무주걱으로 곱게 으깨어 꿀을 조금 넣어 섞어 주십시오.



# 요리안내



옥수수

- 재료 : 옥수수 4개
  - 조리방법
  - 1. 내솥에 2컵의 물을 부어 주십시오.
  - 2. 찜판을 내솥에 넣고 그 위에 잘 씻은 옥수수를 올려 놓아 주십시오.
  - 3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  - 4. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 40분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
  - 5. 요리가 완료되면 옥수수가 뜨거우므로 주의하십시오.
- ※ 시중 찜판 별도 구입



삶은달걀

- 재료 : 달걀 10개, 물 4컵, 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 20분으로 설정한 뒤 압력취사/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 30분으로 설정한 뒤 압력취사/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 2적은술, 다진마늘 1적은술, 소금 ½적은술, 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. 그릇에 다진 쇠고기와 대합살을 넣고 분량의 다진파, 다진마늘, 소금, 후춧가루로 양념하여 골고루 버무려 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 2컵의 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 압력취사/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 ½컵
- 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 압력취사/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.



밤찜

- 재료 : 밤 30개
  - 조리방법
  - 1. 내솥에 2컵의 물을 부어 주십시오.
  - 2. 찜판을 내솥에 넣고 그 위에 밤을 올려 놓아 주십시오. (밤은 터짐 방지를 위해 껍질을 일부 벗기고 찜판에 놓아 주십시오.)
  - 3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  - 4. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 30분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
  - 5. 요리가 완료되면 밤이 뜨거우므로 주의하십시오.
- ※ 시중 찜판 별도 구입





고구마

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

  1. 내솥에 2컵의 물을 부어 주십시오.
  2. 찜판을 내솥에 넣고 그 위에 잘 씻은 고구마를 올려 놓아 주십시오.
  3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  4. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 35분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
  5. 요리가 완료되면 고구마가 뜨거우므로 주의하십시오.

- 다양한 효과의 고구마

변비에 는 찜 고구마 : 찜 고구마를 껍질째 먹으면 변비에 효과가 있습니다.

허약체질인 사람에게는 생고구마 : 고구마는 비타민 B군과 미네랄, 카로틴 등이 다량으로 함유되어 있어 영양가가 높은 식품인데, 특히 생고구마를 갈아서 먹으면 허약체질인 사람의 건강 증진에 효과가 있습니다. 이는 생고구마를 잘랐을 때 나오는 유즙과 같은 액체에 각종 효소가 함유되어 있기 때문입니다.

- ※ 시중 찜판 별도 구입



감자

- 재료 : 감자(200g이하) 6개
- 조리방법

  1. 내솥에 2컵의 물을 부어 주십시오.
  2. 찜판을 내솥에 넣고 그 위에 잘 씻은 감자를 올려 놓아 주십시오.
  3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  4. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 45분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
  5. 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.

- ※ 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 동그랗게 잘라 주십시오.
  2. 삶은 달걀은 커터로 잘라 준비하고, 떡국떡은 미지근한 물에 담구어 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 20분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.



새우케첩볶음

- 재료 : 중하 15마리, 대파 1/2대, 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 헹궈 준비해 주십시오.
  2. 대파는 어슷썰고, 양파는 새우 크기보다 작게 잘라 준비해 주시고, 당근은 반달썰기 해 주십시오.
  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 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
  6. 요리가 완료되면 주걱으로 잘 섞어 주십시오.



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 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.



단호박수프

- 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 헹궈 주십시오.
  2. 내솥에 손질한 단호박과 빵가루, 물을 넣어 주십시오.
  3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  4. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
  5. 요리가 완료되면 나무주걱으로 으깨어 뜨거울 때 우유를 섞어 주시고, 기호에 따라 소금을 넣어 주십시오.



# 요리안내



채소쌀미음

- 재료 : 쌀 1/2컵, 브로콜리 30g, 물 1 1/2컵, 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 영양점을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 압력취사 /쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
  4. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.



시루떡

- 재료 : 멥쌀가루 3/4컵, 팥 1/4컵, 소금 1/2큰술, 설탕 2큰술, 물 1 1/2큰술
  - 조리방법
1. 멥쌀가루 3/4컵에 물 1 1/2큰술을 넣고 잘 버무려서 체에 한번 내려준 다음 설탕(1 1/2큰술)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 올려서 깔아 주십시오.
  4. 팥물 1컵을 깔고 멥쌀가루를 편편하게 얹고 다시 팥물 1컵을 넣어 층을 만들어 주십시오.
  5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  6. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양점을 선택한 후 시간을 45분으로 설정한 뒤 압력취사 /쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.

※ 시중 찜판 별도 구입



오향장육

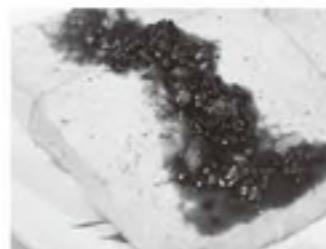
- 재료 : 돼지고기 700g, 간장 130ml, 설탕 3큰술, 무명실 조금
  - 오향 : 통후추 6알, 통계피 7cm, 팔각 4개
  - 조리방법
1. 돼지고기는 흐트러지지 않고 단단하게 익도록 무명실로 잘 묶어 주십시오.
  2. 묶은 돼지고기를 그릇에 담고 간장과 설탕 그리고 오향을 넣어 재워 두십시오.
  3. 내솥에 2의 재료를 넣은 후 계량컵 3컵의 물을 부어 주십시오.
  4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  5. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양점을 선택한 후 시간을 60분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 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 계량컵 2컵의 물을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 속을 채운 꽃게를 올려 주십시오.
  7. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  8. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양점을 선택한 후 시간을 30분으로 설정한 뒤 압력취사 /쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.

※ 시중 찜판 별도 구입



두부찜

- 재료 : 두부 1 1/2모, 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. 내솥에 2컵의 물을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 썰어놓은 두부를 고르게 올려 주십시오.
  4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  5. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양점을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 압력취사 /쾌속취사 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 1/2큰술, 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. 내솥에 조기를 넣고, 양념장을 골고루 끼얹어 주십시오.
  4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  5. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양점을 선택한 후 시간을 25분으로 설정한 뒤 압력취사 /쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.





생크림케이크

- 재료 : 밀가루(백력분) 2컵, 달걀 2개, 버터 1큰술, 우유 1큰술, 바닐라향 약간, 설탕 2컵, 소금 약간
  - 휘핑크림 : 생크림 100ml, 설탕 1/2컵
  - 과일 : 체리 1개, 딸기 3개, 밀감통조림 1통, 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. 내솥의 밑면, 옆면에 버터를 얇게 바른 후 케이크 반죽을 내솥에 부어 주십시오.
  8. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  9. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양빔을 선택한 후 시간을 40분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
  10. 취사가 완료된 카스텔라를 식혀 주십시오.
  11. 그릇에 휘핑크림을 붓고, 되다고 여겨지도록 충분히 거품을 낸 뒤에 슈거파우더를 넣어 주십시오. (슈거파우더는 설탕을 커터에 넣어서 갈아주시면 됩니다.)
  12. 식힌 카스텔라에 생크림을 고르게 떠 발라 주십시오.
  13. 준비된 여러 가지 과일로 장식해 주십시오.



달걀찜

- 재료 : 달걀 3개, 물 또는 멸치 다시마 육수 300ml, 새우젓 1작은술, 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. 내솥에 3을 부어 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  5. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양빔을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 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. 내솥 바닥에 버터를 골고루 바른 후 3의 재료를 넣고, 물을 부어 주십시오.
  5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  6. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양빔을 선택한 후 시간을 15분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 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 고치로 고정시켜 주십시오.
  6. 내솥에 말아서 준비한 오징어와 양념장 그리고 물 반컵을 부어 주십시오.
  7. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  8. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양빔을 선택한 후 시간을 25분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.



약밥

- 재료 : 찹쌀 4컵, 건포도 60g, 밤 15개, 대추 10개, 잣 1큰술, 흑설탕 100g, 진간장 1큰술, 참기름 2큰술, 소금 약간, 계핏가루 1작은술, 물 2컵
  - 조리방법
1. 찹쌀을 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 찹쌀에 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 영양빔을 선택한 후 시간을 40분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.

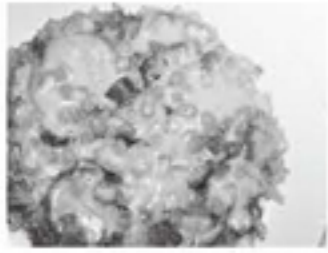


애호박찜

- 재료 : 애호박 1개
  - 양념장 : 진간장 2큰술, 다진파 1큰술, 참기름 1큰술, 고춧가루 1작은술, 실고추 약간, 설탕 1작은술, 다진마늘 1큰술, 깨소금 1큰술
  - 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 영양빔을 선택한 후 시간을 15분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
- ※ 시중 찜판 별도 구입



# 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 숟가락으로 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 압력취사/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 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
  5. 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 둥근 그릇에 담고 설탕과 섞어 두십시오.
  2. 1에 달걀을 넣고 거품기로 부드러워지도록 섞어 주십시오.
  3. 2에 핫케이크 가루를 넣고 주걱으로 섞어 주십시오.
  4. 3에 초콜릿을 넣고 섞은 후 내솥에 녹인 버터를 바른 후 반죽을 넣고 편편하게 해주십시오.
  5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  6. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 45분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.



**울무죽**

- **재료** : 울무 1½컵, 물 6½컵, 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 6½컵을 부어 주십시오.
  5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  6. 다이얼을 돌려 슬로우쿡 모드에서 3시간을 선택한 후 압력취사/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 슬로우쿡 모드에서 2시간 30분을 선택한 후 압력취사/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 슬로우쿡 모드에서 2시간 30분을 선택한 후 압력취사/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 압력취사/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 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
  5. 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.
- ※ **공은 미지근한 물에 15분 이상 불린다.**



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 깍뎛썰기 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 압력취사/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 거칠게(쥬계 2~3회 정도만) 갈아 주십시오.
  2. 내솥에 1과 물 4컵을 붓고 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  3. 다이얼을 돌려 슬로우룩 모드에서 2시간 30분을 선택한 후 압력취사/쾌속 취사 버튼을 눌러 주십시오.
  4. 요리가 완료되면 나무주걱으로 잘 섞어 주십시오.



단호박죽

1인분=109 Kcal

- 재료 : 단호박 ½개, 찹쌀가루 ½ 컵, 물 2½컵, 소금, 꿀 약간씩
  - 조리방법
1. 단호박은 깨끗이 씻어 속을 파내고, 껍질은 벗겨내어 내솥에 물 ½컵을 넣고 영양찜 모드로 20분 찌주십시오.
  2. 찌 단호박은 으깨어 두십시오.
  3. 물 2컵에 찹쌀가루를 조금씩 들어가며 덩어리가 생기지 않게 풀어준 후 으깬 단호박에 넣어 골고루 섞어 내솥에 넣어 주십시오.
  4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  5. 다이얼을 돌려 슬로우룩 모드에서 2시간을 선택한 후 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
  6. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금과 꿀을 넣고 가볍게 저어 주십시오.



토마토 달걀찜

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. 물에 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 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 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?	전원플러그를 확실히 꽂아 주십시오. 장시간 정전시에는 다시 취사를 하십시오. 취사중에는 다른 버튼 조작을 하지 마십시오.
2. 취사 도중 밥 물이 넘친다.	압력추가 기울지 않았나요? 계량컵을 사용하셨습니까? 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 표시가 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. (21페이지 참조)



현상	확인해주세요.	조치방법
7. <b>13Ho 8Ho</b> 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.
8. <b>Er1, Er3, Er5, Er6, Er7, Er8</b> 표시가 나타날 때	온도감지기에 이상이 있을 때 나타납니다.	서비스 센터로 문의하십시오.
9. 밥의 밑면에 누런 빛깔이 나타날 때	밥 특유의 향기와 맛을 내는 현상 (멜라노이징 현상)으로 맛있는 밥이 되도록 설계되어 있기 때문입니다. 백미 메뉴에서 밥맛 조절 기능으로 가열온도를 2℃~4℃로 선택하지 않았습니까?	밥맛 조절 기능에서 가열온도를 -2℃ 또는 0℃로 선택하여 주십시오. (18페이지 참조)
10. 취사나 보온시 이상한 소음이 날 때	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 IH압력밥솥이 동작할 때 나는 소리입니다. 정상입니다.
11. 보온 중에 밥에서 냄새가 나거나 변색이 된다	12시간 이상 보온하지 않았나요? 장시간 예약 취사한 밥을 보온하지 않았나요? 요리기능을 사용하지 않았나요? 압력패킹을 자주 세척하셨나요?	12시간 이상 보온하지 마십시오. 장시간 예약 취사한 밥은 가능한 보온하지 마십시오. (15페이지 참조)
12. 버튼 입력시 <b>LJ</b> 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 눌어 붙어 있을 때	쌀은 충분히 씻었나요? 자동온도센서 표면에 이물질이 있지 않습니까?	쌀을 항상 깨끗이 씻어 주십시오. 자동온도센서 표면의 이물질을 제거해 주십시오.
14. 콩(잡곡)이 설익을 때	콩(잡곡)이 너무 마르지 않았습니까?	콩(잡곡)을 불리거나 삶아서 취사를 하십시오.
15. 버튼이 동작되지 않을 때	버튼이 작동되지 않았습니까?	버튼의 중앙부를 정확히 접촉하십시오. 나무나 플라스틱등으로 버튼을 누르면 동작이 되지 않습니다.

※ A/S 고객센터 : 1577-2797



## 소비자 피해보상 안내 (제품보증기간 : 구입일로부터 1년 이내)

소비자의 피해유형		보상내역			
		보증기간 이내	보증기간 경과후		
부품보유 기간내 정상적인 사용중 자연 발생한 성능, 기능상의 고장 및 하자가 발생	구입 10일 이내에 중요한 수리를 요하는 경우	제품교환, 환불			
	구입 1개월 이내에 중요부품에 수리를 요하는 경우	제품교환			
	교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 경우	환불			
	부품 교환 불가능시	무상수리	유상수리		
	수리가능			하자 발생시	
	동일한 하자에 대하여 수리했으나 4회째 발생			제품교환, 환불	정액 감가상각한 금액에 10%를 가산하여 환불
	여러 부위의 고장으로 총 4회 수리 받았으나 고장이 재발(5회째)				
	수리 불가능시	수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우	제품교환, 환불		
소비자가 수리 의뢰한 제품을 분실한 경우	제품 구입시 운송과정 및 설치 중 발생한 피해				
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 발생할었을 경우
- 9) 쿠첸 제품 사용설명서내에 "안전을 위한 주의사항"을 지키지 않아 고장이 발생하였을 경우  
(\*안전을 위한 주의사항"을 잘 지키면 제품을 오래 사용하실 수 있습니다.)
- 10) 기타 고객 과실에 의하여 제품 고장이 발생할었을 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	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 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)

방문 A/S 가능(일부 도서 산간 지역 제외)

**1577-2797**

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.