

LIHOM

Advanced Design, Color & Technology

리홈 압력밥솥

사용설명서 및 요리안내

LJP-HE100 Series

LJP-HE100CV

LJP-HE103GV



- 사용전에 "사용설명서 및 요리안내"를 반드시 읽으시고 정확하게 사용하여 주십시오.
- 읽으신 후 누구나 언제든지 볼 수 있는 장소에 보관하여 주십시오.
- 증기누설의 우려가 있으므로 증기배출구 및 압력패킹은 자주 청소하여 주십시오.
- 본제품은 국내(대한민국)용입니다. 전원, 전압이 다른 국외에서는 사용할 수 없습니다.
- 외관은 품질 향상을 위하여 예고없이 변경될 수 있습니다.

강한 화력과 인버터의 정교한 화력조절로
가마솥 밥맛을 재현하는

LIHOM 

특징

- 21세기 꿈의 IH 통가열 방식
코일에서 발생하는 자력선이 솥을 통과할 때
와전류가 흘러 솥 자체가 통가열되는
IH(Induction Heating, 유도가열) 첨단가열방식으로
맛있는 밥맛의 원천입니다.
- IH 장작불 고회력, 인버터 화력 제어
강한 화력과 인버터의 정교한 화력조절로
윤기있고 찰진 가마솥 밥을 만들어 드립니다.

쌀 보관방법

| | 좋은 곳 | 피해야 할 곳 |
|---------------|--------------------------------------|---|
| 보관장소 | · 온도가 낮고 서늘한 곳 · 습기가 낮고 통풍이 잘되는 곳 | · 보일러 배관이 지나가는 뜨거운 곳 · 직사광선을 받는 곳 · 개수대(싱크대) 아래 |
| 쌀 구입량 보관기간 | 소포장 단위(5~10kg) 쌀봉지 개봉 후 2주 이내 | |

* 오래 보관한 쌀 또는 쌀의 수분이 줄어든 마른 쌀로 밥을 지으면,
밥이 퍼석하거나 설익고 보은시 냄새가 빨리 날 수 있습니다. (18쪽 참조)

| | |
|----------|---|
| 품 명 | 전기보온밥솥(전자유도 가열 압력식) |
| 모 델 명 | LJP-HE100 시리즈 |
| 최대취사용량 | 1.8L (10인분) |
| 정격입력 | 1,270W |
| 정격전압 | 220V/60Hz |
| 정격압력 | 자동:88.2kPa, 안전:127.5kPa |
| 외형크기(mm) | 320×434×295 |
| 중 량 | 7.7kg |
| 전원코드 | 수동 코드릴 |
| 온도퓨즈 | 126℃/10A |
| 부 속 품 | 쌀 계량컵(1인분용), 주걱, 청소용 핀, 사용설명서 및 요리안내, 찜판 |



차례

사용하기 전에

안전한 사용을 위한 주의사항
각 부분의 이름 및 기능

4~7

8~9

사용하기

취사전 준비사항

10

뚜껑 잠금 손잡이의 사용방법

11

백미취사를 할 경우

12

밥맛을 조절하여 취사를 할 경우

13

메뉴를 선택하여 취사 할 경우

14

가바현미/가바잡곡 취사를 할 경우

15

만능찜 요리를 할 경우

16

예약취사를 할 경우

17

보온시 재가열 방법

18

보온할 때 주의사항

19

알아두기

제품손질 방법

20~21

고장신고 전에 확인하세요

22~23

요리안내

24~27

MEMO

28~29

제품보증서

30

고객카드 / 서비스에 대하여 / 폐 가전제품 처리절차

31

안전한 사용을 위한 주의사항

다음 지시되어 있는 사항들은 제품을 안전하고 정확하게 사용하여 예상치 못한 위험이나 손해를 예방하기 위한 것이므로 반드시 지켜주시기 바랍니다. 안전과 관련된 주의 사항은 잘못 사용하면 예상되는 위험과 손해의 크기정도 그리고 위험발생의 긴급정도에 따라서 다음과 같이 구분하고 있습니다.

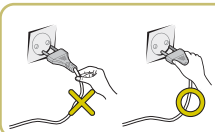
⚠경고 지시사항을 위반할 경우 심각한 상해나 사망이 발생 할 가능성이 있는 경우.

⚠주의 지시사항을 위반할 경우 경미한 상해나 제품손상이 발생할 가능성이 있는 경우.



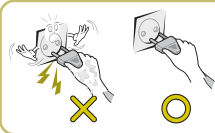
이 그림 기호는 위험을 끼칠 우려가 있는 사항과 조작에 대하여 주의를 환기 시키기 위한 기호입니다. 이 기호가 있는 부분은 위험발생을 피하기 위하여 주의 깊게 읽고 지시에 따라야 합니다.

전원



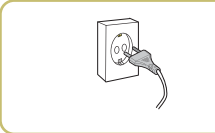
전원코드를 뽑을 때는 반드시 전원플러그를 잡고 뽑으십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다.



전원코드를 꽂거나 뺄 때는 반드시 손의 물기를 제거한 후 꽂거나 빼십시오.

감전의 원인이 됩니다.



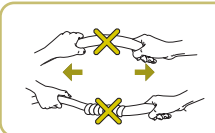
220V 전용콘센트를 사용하십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다.



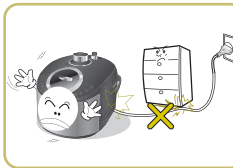
코드 및 전원플러그가 파손되거나 흔들릴 때는 사용하지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다. 구입처 및 서비스 센터에 연락하여 교환 하십시오.



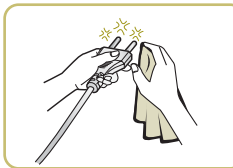
전원코드를 무리하게 구부리거나, 묶거나, 잡아 당기지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다.



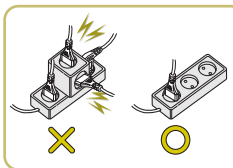
전원코드 위에 무거운 물건을 올려 놓거나 코드가 제품에 눌리지 않게 하십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다.



전원플러그에 묻어 있는 먼지나 이물질을 깨끗이 닦고 사용하십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다.



정격 10A 이상의 콘센트를 단독으로 사용 하십시오.

이상과열로 화재의 원인이 됩니다.



사용하지 않을 때는 전원코드를 콘센트에서 뽑아 주십시오.

이상과열로 화재의 원인이 됩니다.

설치



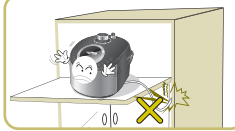
싱크대, 목욕탕 등 제품에 물이 들어 갈 수 있는 곳이나 화학성 물질이 있는 곳에서는 사용하지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다.



경사진 곳이나 울퉁불퉁한 곳에서는 사용하지 마십시오.

화상 및 상해의 원인이 됩니다.



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

화재 및 감전의 원인이 됩니다.



제품에 직사광선이 쬐는 곳, 가스레인지, 전열기구 등의 가까이에서 사용이나 보관하지 마십시오.

화재 및 감전, 제품변형의 원인이 됩니다.



휴배기구나 틈사이에 청소용핀이나 철사 등의 금속물질 및 이물질을 넣지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다.
청소용 핀은 증기배출구 청소시에만 사용하십시오.



냄비가 없는 상태로 쌀이나 물을 넣지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다.
쌀이나 물이 들어 갔을 경우에는 구입처나 서비스센터로 연락하여 주십시오.



어린이가 혼자 사용하거나 어린이 손에 닿을 수 있는 곳에서 사용하지 마십시오.

화상 및 감전, 상해의 원인이 됩니다.



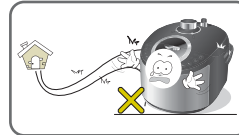
전원코드에 발이 걸리지 않도록 하고, 전원 코드가 테이블이나 카운터위에 놓이지 않도록 하십시오.(특히, 어린이를 주의 하십시오.)

화상 및 상해의 원인이 됩니다.



제품 밑에 깔판, 방석, 전기장판 등을 놓고 사용하지 마십시오.

화재 및 변형의 원인이 됩니다.



실외에서는 사용하지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다.



사용중 압력추 및 자동 증기 배출구에는 손과 얼굴을 가까이 하지 마십시오.

화상의 원인이 됩니다.



취사가 완료된 후 내부압력이 완전히 빠지기 전에 절대 강제로 뚜껑을 열지 마십시오.

밥솥 내부의 뜨거운 내용물이 튀어 나와 화상의 원인이 됩니다.

사용

안전한 사용을 위한 주의사항

사 용



증기구에 행주나 장식용 덮개, 기타 물건을 올려채 사용하지 마십시오.

본체의 폭발로 인한 화상 및 상해의 원인이 됩니다.



압력추 및 자동 증기 배출구는 막지 마십시오.

폭발로 인한 화상 및 상해의 원인이 됩니다.



취사중 또는 완료 후 자동증기 배출시 주의하십시오.

증기가 고속으로 배출되는 소리에 놀라지 않도록 주의하십시오. 화상의 원인이 됩니다.
(특히, 어린이를 주의하십시오.)



변형된 냄비나 전용냄비가 아닌것은 사용하지 마십시오.

이상 동작 및 화재의 원인이 됩니다.



제품에 심한 충격을 주거나 떨어뜨리지 마십시오.

제품의 고장, 파손 및 감전, 화재의 원인이 됩니다.



뚜껑결합손잡이를 잡고 제품을 들어 올리지 마십시오.

제품의 고장 및 상해의 원인이 됩니다.



규정된 메뉴외에 식혜, 카레, 보리차 등 거품이 많거나 끈적한 음식은 하지 마십시오.

끓어 넘쳐 화상의 원인이 됩니다.



밥이 끓고 있을 때는 절대로 뚜껑을 열지 마십시오.

화상의 원인이 됩니다.



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

제품고장 및 오작동의 원인이 됩니다.



사용중이거나 사용직후에는 냄비 및 열판, 내부 등은 뜨거우므로 만지지 마십시오.

화상의 원인이 됩니다.



최대용량 이상으로 내용물을 넣고 사용하지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다.



냄비를 다른 용도로 사용하거나 불위에 올리지 마십시오.

변형으로 인한 화재의 원인이 됩니다.

청소 및 보관



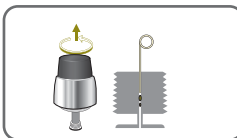
온도센서나 냄비의 바닥부는 항상 깨끗이 사용해 주십시오. 특히, 이물질(밥알, 쌀알 등)이 붙어 있는 상태로 사용하지 마십시오.

화재의 원인이 됩니다.



찜, 탕요리 후에는 반드시 청소를 하여 주십시오.

냄새 발생의 원인이 됩니다.



압력추는 가끔씩 청소용 핀으로 청소 후 사용하십시오.(제품 손질 방법 참조)

제품고장의 원인이 됩니다.



먼지 또는 습기가 많은 곳에 보관하지 마십시오.

감전 및 화재, 제품변형의 원인이 됩니다.



제품을 분해, 수리, 개조하지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다.



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

본 제품의 동작시 심장 박동기의 작동에 영향을 미칠 경우가 있습니다.



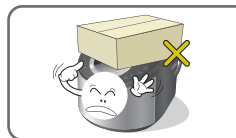
제품을 물 또는 다른 액체에 담거나 씻지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다.



취사가 완료된 후에 고인물을 닦아 주십시오.

곰팡이 및 악취발생의 원인이 됩니다.



제품위에 무거운 물건을 올리지 마십시오.

감전 및 화재, 제품변형의 원인이 됩니다.



제품 외관(특히 금속부분) 청소시 거친 수세미, 금속성 수세미, 솔, 연마제 등을 사용하여 청소하지 마십시오.

제품손상 및 변형의 원인이 됩니다.



밥솥에서 이상한 소리, 냄새, 연기가 나면 즉시 전원플러그를 빼고 서비스 센터로 연락 하여 주십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다.

기타

각 부분의 이름 및 기능

전면/내부도

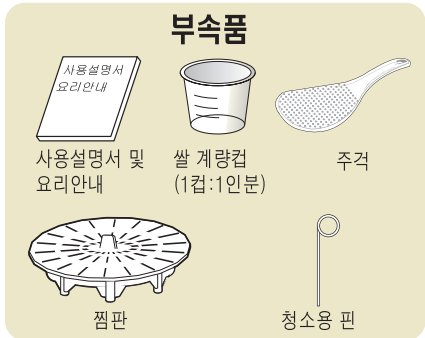


! 밀폐력 향상 구조로 인해 초기 사용시 압력패킹과 내솥의 밀폐력이 높아 뚜껑이 다소 늦게 열릴 수 있습니다.

뚜껑 잠금 손잡이
취사시 손잡이 표시가 “잠금” 위치로 되어야 작동이 됩니다. “열림” 위치에서는 압력취사, 예약 버튼은 동작하지않고 경고음과 “뚜껑결합손잡이를 잠금 위치로 돌려 주세요.” 라고 음성안내를 해 드립니다.

자동 증기 배출구
취사가 끝나거나 보온시 자동으로 증기를 배출 시켜 줍니다. (필요할 경우 취소 버튼을 눌러 증기를 배출 시킬 수도 있습니다.)

압력추
취사전 압력추를 수평으로 맞추어 주십시오. 내부의 압력이 일정하도록 조절하며, 젓하면 수동으로 증기배출이 됩니다.



※청소용 핀 : 실물은 제품 뒷면에 부착되어 있음.

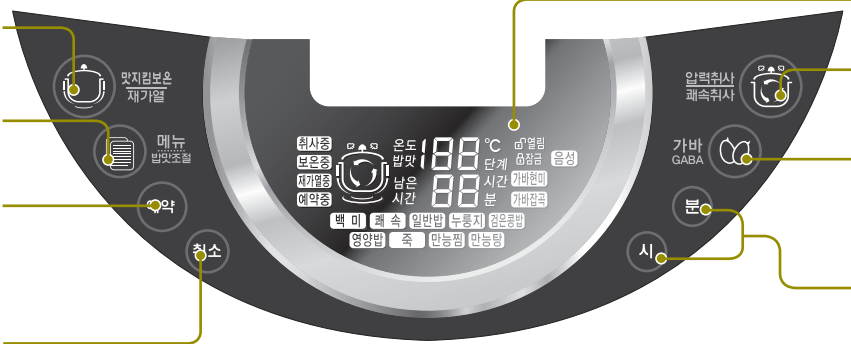
조작부

맛지킴 보온/재가열 버튼
보온을 할 경우나 식사 직전 밥을 따끈하게 데울 경우에 사용합니다.

메뉴/밥맛조절 버튼
메뉴를 선택 하거나 밥맛조절을 선택할 경우에 사용합니다.

예약 버튼
예약 버튼을 누른 후 시 버튼으로 원하는 시간을 맞추고 취사 버튼을 누릅니다. (취사 버튼을 누르지 않으면 15초 후 자동으로 시작합니다.)

취소버튼
선택된 기능을 취소 할 경우에 사용합니다.



표시창
진행상황이 표시됩니다.

알력취사/패속취사 버튼
취사를 할 경우에 사용 (1회 누름)
패속취사를 할 경우 (2회 누름)

가바(GABA) 버튼
가바현미/가바잡곡 취사 선택시 사용
가바버튼을 누르면 가바현미, 가바잡곡 메뉴에서만 이동하여 선택됩니다.

시/분 버튼
예약시간, 만능찜 시간 설정, 가바촉진 시간 설정 시 사용.

간편 터치 기능

사람 손가락의 접촉(정전기)을 감지하여 버튼이 동작되는 편리한 기능입니다.

① 손가락을 이용하여 부드럽게 접촉하여 원하는 기능을 선택하십시오.

② 조작부의 기능버튼 중앙부를 정확하게 접촉하여 주십시오.

! 중앙부를 벗어나 접촉하거나 접촉면적이 적을 경우 작동하지 않을 수 있습니다. (25쪽 참조)



③ 취사, 보온, 예약, 가바현미, 가바잡곡 취사시 조작부를 행주나 수건으로 닦지 마십시오. 동작이 취소 될 수 있습니다.



기능 표시부 이상점검 기능

사용방법이 올바르지 않거나 제품에 이상이 생겼을 때 다음과 같은 표시가 나타나 경고를 하여 줍니다.

온도 감지기에 이상이 있을 경우에 나타납니다.
고객상담실(1588-0090)으로 문의 하십시오.

냄비가 없을 때 나타납니다. 냄비가 없는 상태에서 버튼을 누르면 "냄비를 넣어 주세요." 라고 음성으로 안내하여 드립니다.

음성안내 기능의 해제 및 설정

전원코드를 연결한 상태에서 [취소]버튼을 5초간 누르면 "음성안내 기능이 해제(설정)되었습니다." 라는 음성음이 나오고, 음성안내 기능이 해제(설정)으로 전환 됩니다.

취사전 준비사항

아래의 설정은 백미 4인분의 밥을 「압력/백미」 로 지을 경우입니다.

1 냄비를 깨끗이 씻은 후 물기를 닦습니다.

냄비를 씻을 때는 부드러운 행주를 사용하여 주십시오.
강한 수세미를 사용하면 냄비 안쪽 및 바깥쪽의 표면이 벗겨지는 경우가 있습니다.



2 계량컵을 사용하여 쌀을 인분수 만큼 담습니다.

쌀을 계량컵의 윗면을 기준으로 평평하게 맞추면 1인분에 해당합니다.

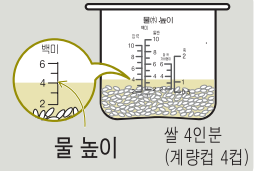


3 쌀을 냄비외의 다른 그릇에서 맑은 물이 나올 때까지 깨끗이 씻습니다.



4 메뉴에 따라 물의 양을 조절 합니다.

바닥이 평평한 곳에 냄비를 올려 놓고 냄비의 표시된 눈금에 맞춰 물의 양을 조절 합니다.
냄비에 표시된 눈금은 쌀과 물을 부었을 때의 물 눈금을 표시 합니다.
냄비의 백미 눈금 4에 물을 맞춥니다.(그림참조)
쾌속, '누룽지', '검은콩밥' 은 '백미' 눈금에 '가바현미밥' 은 '현미' 눈금에 맞추어 주십시오.



5 냄비를 본체에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.

냄비의 바닥과 바깥쪽을 깨끗이 닦은 후 본체에 넣습니다.
(냄비의 바닥에 쌀 등의 이물질이 붙어 있으면 취사가 잘 되지 않거나 고장의 원인이 됩니다.)

6 전원플러그를 꽂고 잠금 손잡이를 "잠금" 위치로 돌려 주십시오.

표시창의 잠금표시가 나타나면 뚜껑이 완전히 결합 되었음을 알 수 있습니다.
뚜껑 잠금 손잡이를 "잠금" 위치로 완전히 돌리지 않고 취사 또는 예약 버튼을 누르면 경고음과 표시창에 잠금표시가 깜빡거리며 "뚜껑결합손잡이를 잠금으로 돌려 주세요." 라는 음성안내와 함께 작동하지 않습니다.



잠금

! 뚜껑을 강제로 닫지 마십시오.

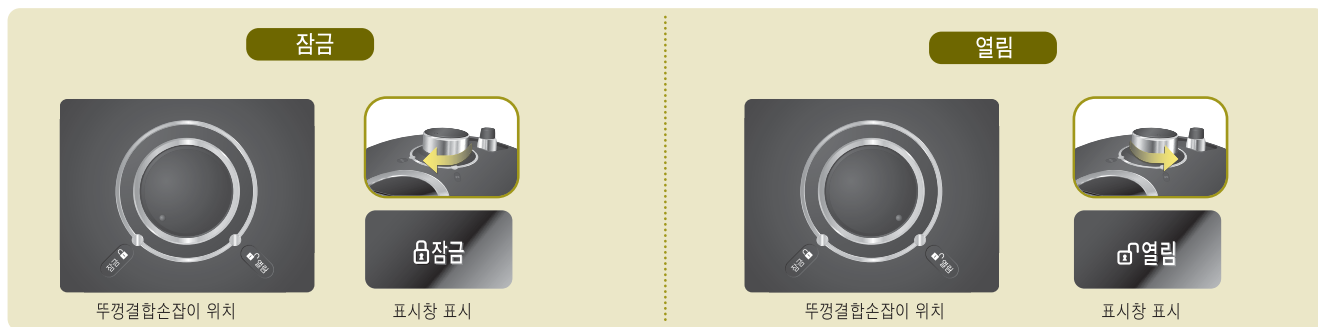
고장의 원인이 됩니다.
뚜껑이 잘 닫히지 않을 때에는 냄비가 제품 본체에 제대로 들어가 있는지 확인 합니다. (냄비에 부착된 손잡이를 제품 본체의 홈 부위에 안착 하십시오.)



뚜껑 잠금 손잡이의 사용법

1 취사 시에는 뚜껑을 닫고 뚜껑 잠금 손잡이를 “잠금” 위치로 확실하게 돌려 주십시오.

표시창에 잠금표시가 나타납니다. 이는 뚜껑이 확실하게 잠겨 취사를 선택할 수 있도록 표시하여 주는 안전장치의 기능입니다. 손잡이가 열림위치에 있을 때 취사 또는 예약버튼을 누르면 경고음과 표시창의 잠금표시가 깜빡 거리며 “뚜껑결합손잡이를 잠금으로 돌려 주세요.” 라는 음성안내와 함께 작동하지 않습니다.



2 취사가 끝난 후 뚜껑 잠금 손잡이를 “잠금” ▶ “열림” 위치로 돌린 후 열림버튼을 눌러 뚜껑을 열어 주십시오.

제품내부의 증기가 완전히 배출되지 않으면 뚜껑 잠금 손잡이가 “잠금” 에서 “열림” 쪽으로 쉽게 돌아가지 않습니다. 압력이 완전히 빠질 때까지 기다려 주십시오.

3 뚜껑을 열고 닫을 때는 항상 뚜껑 잠금 손잡이 위치를 “열림” 에 위치해 주십시오.

- ❗ 표시창에 잠금표시가 켜지지 않으면 취사, 예약버튼이 작동하지 않습니다. 정확하게 다시 “잠금” 방향으로 걸릴 때까지 돌려 주십시오.
- ❗ 뚜껑 잠금 손잡이는 잠금쪽으로 천천히 돌려 주십시오. 찰진바를 짓기 위한 밀폐력 향상 구조로 설계되어 내부 공기가 빠지는데 약 1~2초의 시간이 필요 합니다.

밥 짓는 방법

백미 취사를 할 경우

- 1** 전원플러그를 꽂으십시오.
● 전원이 인가되면 표시창의 메뉴표시가 백미로 선택되어 있습니다.



- 2** 잠금 손잡이를 “잠금” 위치로 돌려 주십시오.

- 뚜껑 잠금손잡이를 “잠금” 쪽으로 결합하지 않고 취사버튼을 누르면 경고음 및 표시창의 잠금 표시가 깜박 거리며 “뚜껑 결합손잡이를 잠금으로 돌려 주세요.” 라는 음성안내 후 대기 상태가 됩니다.



잠금

- 3** 알력취사/패속취사 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.

- “백미 취사가 시작 되었습니다.” 라는 음성안내와 함께 취사가 시작 됩니다.
- 밥 짓는 중에 증기가 자동으로 빠지면서 압력이 자동으로 조절되게 됩니다.
- 취사 시작부터 표시부에 남은 시간을 표시합니다
- 메뉴 및 인분수에 따라 남은 시간이 정지하거나 단축 될 수 있습니다.(백미의 경우 남은 시간 13분이 몇분동안 표시될 수 있으나 온도 감지를 하고 있는 상태로 설정 온도에 도달하면 계속 진행 합니다.)



- 4** 취사완료 3분 전부터 3회의 경고음과 차임벨(딩동댕)이 울리고 “잠시 후 증기 배출이 시작됩니다.” 라는 음성안내 후 증기가 자동으로 배출됩니다.(메뉴에 따라 증기 배출시간이 다를 수 있습니다.)



- 5** 취사가 끝나면 경고음과 차임벨(딩동댕)이 울리고 “취사가 완료 되었습니다.” 라는 음성안내 후 보온으로 전환됩니다.(보온으로 전환되면 잠금손잡이를 “열림” 쪽으로 돌려 뚜껑을 연 후 밥을 골고루 섞어 주십시오.)



● 백미 패속 취사를 할 경우

백미를 선택하시고 [알력취사/패속취사]버튼을 2회 누르시거나(5초이내) 패속 메뉴선택시 패속취사로 동작하여 밥짓는 시간이 단축 됩니다.

- 패속취사는 “백미” 만 가능하며 정상 취사보다 밥 상태가 좋지 않으므로 되도록 4인분이하에서 사용 하십시오.
- 패속취사 시 남은 시간 표시는 최저인분(2인분) 기준으로 설정되어 있습니다. 고인분 취사시 취사완료 시간은 다소 길어 질 수 있습니다.



● 정전 보상 기능이란?

- ▶ 본 제품은 정전이 되어도 정전 이전의 상태를 기억하게 되어 있어 정전 후 10초 이내 전기가 다시 들어오면 정상적으로 동작하게 됩니다.
- ▶ 취사 도중에 정전이 되면, 정전된 시간만큼 취사 시간이 늦어지며 정전 시간 및 취사공정에 따라 취사 상태가 다소 차이가 날 수 있습니다.
- ▶ 취사 도중에 정전이 된 경우, 온도감지에 따라 밥을 넘침이 발생할 수 있습니다.

밥맛을 조절하여 취사를 할 경우

1 압력 잠금 손잡이를 잠금 위치로 돌려 잠금표시가 켜지면 「메뉴/밥맛조절」 버튼을 눌러 원하는 메뉴를 선택한 후 (백미, 일반밥, 검은콩밥, 영양밥, 현미, 잡곡 메뉴에서만 밥맛 조절이 가능합니다.) 「압력취사/쾌속취사」 버튼을 눌러 취사가 시작되면 「메뉴/밥맛조절」 버튼을 눌러 밥맛을 조절합니다. 원하시는 밥맛을 선택하시고 「압력취사/쾌속취사」 버튼을 누르시거나, 선택 후 5초 후에 자동으로 설정 됩니다. (설정이 완료되면 “설정 되었습니다” 라고 음성으로 안내하여 드립니다.)

●아래의 설정은 「일반밥」 메뉴에서 「밥맛 4단계」로 밥을 지을 경우 입니다.



- 초기 사용시 위 그림과 같은 순서로 밥맛 단계를 조절하실 수 있습니다.
- 보온 및 예약취사 시에는 밥맛 조절을 하실 수 없습니다.

5단 밥맛 조절 기능이란?

: 찰지고 고슬고슬한 정도와 되고 진정도를 자신의 기호에 맞게 선택하여 취사할 수 있는 기능입니다.

| | 1단계 | 2단계 | 3단계 | 4단계 | 5단계 |
|---------|--------|-----|------------|---------|----------|
| 밥맛 | 찰지고 진밥 | 찰진밥 | 찰지고 고슬고슬한밥 | 부드러운 된밥 | 고슬고슬한 된밥 |
| 취사시간 변화 | -5분 | -3분 | 0분 | +2분 | +5분 |

●초기 사용시 설정 되어 있습니다.

! 밥맛 조절 사용시 주의사항

- ▶ 밥맛 조절 기능은 “백미, 일반밥, 검은콩밥, 영양밥, 현미, 잡곡” 메뉴에서 만 가능 합니다.
- ▶ 밥맛 조절 기능을 사용하시면 눌음 현상발생과 취반상태 등에 영향을 줄 수 있습니다.
- ▶ 밥맛 조절 기능을 사용하시면 취사 완료시간이 다소 차이가 날 수 있습니다.
- ▶ 보온 및 예약취사 시에는 밥맛 조절 기능을 사용하지 않습니다.

! 멜라노이징(미세 밥 눌음) 현상 이란?

이 전기밥솥은 취사 후 밥의 밀면이 눌면서 엷은 갈색이 나타나는데 이를 멜라노이징 현상 이라하며, 이 같은 현상은 밥의 구수한 향기와 맛을 내기 위하여 설계되어 있기 때문입니다. 또한 예약 취사와 같이 쌀이 오랜 시간 침지되면 멜라노이징 현상이 심하게 나타날수도 있습니다.

밥 짓는 방법

메뉴를 선택하여 취사를 할 경우

1 압력 잠금 손잡이를 잠금 위치로 돌려 잠금표시가 나타나면



메뉴
받았조일 버튼을 눌러 원하는 메뉴를 선택합니다.



● 백미 ▶ 쾌속 ▶ 일반밥 ▶ 누룽지 ▶ 검은콩밥 ▶ 영양밥 ▶ 죽 ▶ 만능찜 ▶ 만능탕 ▶ 현미 ▶ 잡곡 ▶ 백미... 순으로 메뉴를 선택 하실 수 있습니다.

● 각 메뉴마다 음성으로 안내하여 드립니다.

2 압력취사
취사중 표시 버튼을 누르면 “백미(선택한 메뉴) 취사가 시작되었습니다.” 라는 음성 안내 후 취사가 시작되며 취사 시작부터 남은 시간을 표시합니다. (메뉴에 따라 남은 시간은 차이가 날 수 있습니다.) 추 후 공정은 백미취사와 동일 합니다.

- ① 백 미 : 압력밥으로 취사 할 경우 사용합니다.
- ② 쾌 속 : 백미로 쾌속취사를 할 경우 사용합니다.
- ③ 일반밥 : 압력밥이 아닌 일반밥을 취사 할 경우 사용합니다.
- ④ 누룽지 : 취사할 때 누룽지를 만들어 줍니다.
- ⑤ 검은콩밥 : 백미에 검은콩을 섞어서 취사 할 경우 사용합니다.
- ⑥ 영양밥 : 영양밥을 지으실 때 사용합니다.

⑦ 가바현미 : 현미쌀을 침지시켜 가바현미밥을 만들어 줍니다.

현 미 : 현미100%로 취사 할 경우 사용합니다.

⑧ 가바잡곡 : 백미에 기타 잡곡을 침지시켜 가바잡곡을 만들어 줍니다.

잡 곡 : 백미에 기타 잡곡을 섞어서 취사 할 경우 사용합니다.

⑨ 만능찜 : 다양한 찜을 요리해 줍니다.

⑩ 만능탕 : 삼계탕 등 탕을 요리해 줍니다.

⑪ 죽 : 죽을 끓이실 때 사용합니다.

! 주의 : 누룽지를 드시고자 할 때에는 취사가 완료된 후 밥을 즉시 떠내고 바로 드십시오. 시간이 경과되면 누룽지가 질겨서 드시기 불편합니다.

메뉴별 취사시간

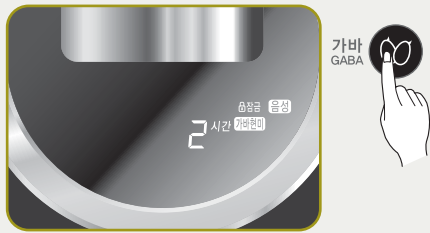
※취사 시간은 수은 등에 의하여 차이가 날 수 있습니다.

| | 백미 | 쾌속(백미) | 일반밥 | 가바현미/잡곡 | 누룽지 | 영양밥 | 검은콩밥 | 현미/잡곡 | 만능찜 | 만능탕 | 죽 |
|------|---------|---------|---------|-----------|---------|---------|---------|---------|---------|-------|---------|
| 취사량 | 2~10인분 | 2~6인분 | 2~10인분 | 2~6인분 | 2~10인분 | 2~8인분 | 2~8인분 | 2~6인분 | 1.2kg | 닭 1마리 | 0.5~2인분 |
| 취사시간 | 약25~33분 | 약11~25분 | 약31~42분 | 약40분~11시간 | 약30~38분 | 약25~33분 | 약35~48분 | 약35~45분 | 약20~60분 | 약60분 | 약65분 |

가바현미, 가바잡곡 취사를 할 경우

1 뚜껑 잠금 손잡이를 잠금쪽으로 돌려 표시창의 잠금표시가 켜지면 **가바 GABA** 버튼을 눌러 가바현미 또는 가바잡곡을 선택합니다.

- '가바현미' 또는 '가바잡곡' 을 선택하면 표시창의 현재 시간이 2시간으로 바뀌고 "가바현미(가바잡곡), 시 버튼으로 가바현미(가바잡곡) 취사 시작 시간을 맞춰주세요." 라고 음성으로 안내하여 드립니다.



2 **[시]** 버튼으로 가바 촉진 시간을 선택하여 주십시오.(시간에 따른 가바 변화량은 15쪽 그래프를 참조 하십시오.)

- [시] 버튼을 누를 때마다 2시간 부터 1시간 간격으로 10시간 까지 조절 하실 수 있습니다.

▶ 2 > 3 > 4 > 5 > 6 > 7 > 8 > 9 > 10



- ! 현미밥 및 발아현미밥, 잡곡밥을 지으실때는 **[시]** 버튼으로 **가바현미** **가바잡곡** 을 선택하여 사용하십시오.

3 **[시]** 버튼을 누르면 "가바현미(가바잡곡) 취사가 시작 되었습니다." 라는 음성안내 후 설정된 시간까지 가바 촉진을 진행하며 설정된 시간이 경과되면 취사를 시작합니다.

- 표시창에 가바 촉진 시간의 남은 시간이 표시 됩니다.



현미(잡곡)을 찌지 시키면...

영양가가 높은 현미(잡곡)을 물에 담그면 화학반응에 의한 각종 기능성 영양성분이 더욱 풍부하게 되며 쌀알이 부드러워지고 소화흡수가 훨씬 쉬워져 먹기에 가장 좋은 상태가 됩니다.

GABA(Gamma-Amino Butyric Acid)란?

현미(잡곡)을 찌지시키면 열량을 감소시키고 각종 영양성분(인, 마그네슘, 식이섬유, 감마 오리지놀, 이노시톨, 피틴산, 비타민) 등이 증가하게 되며 이때 가장 많이 증가하는 현미의 대표적 기능성 영양성분이 GABA입니다. 이 GABA는 현미(잡곡)을 2~10시간 침치시 백미의 5배, 현미의 3배까지 증가하게 되며 최근 일본의 식품 업계에서는 긴장완화 효과가 있는 GABA를 배합한 식품 및 음료로서 초콜릿과 와인 이 등장하고 있습니다.

GABA의 효능

콜레스테롤 제거와 당뇨병 개선.

GABA는 장기 작용을 활발히 하므로 당분 등의 에너지 소비가 촉진되고 혈액중의 콜레스테롤과 중성지방을 줄이므로서 결과적으로 포도당의 양도 줄게 되어 당뇨병을 예방하게 됩니다.

고혈압 등 성인병 예방.

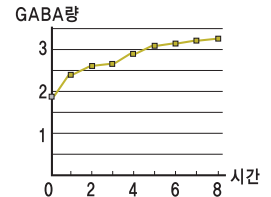
GABA는 신장 작용을 활발히 하여 혈압을 낮추는 효과가 있으며 뇌졸중 등 각종 성인병 예방에 효과가 있습니다.

기억력 증가 및 학습능력 향상.

GABA는 뇌 대사를 촉진시켜 수험생의 집중력 강화 및 기억력 증진에 효과가 있어 학습능력을 키우고 스트레스를 감소시키는 효과가 있으며 특히, 청소년의 성장 및 발육 촉진에 좋습니다.

GABA 증가량

현미를 2~8시간 정도 적절한 수분과 온도에 찌지시켰을 경우 GABA의 함유량을 높일 수 있습니다.



(시간에 따른 GABA량 변화)


밥 짓는 방법

만능찜 요리를 할 경우

1 뚜껑 잠금 손잡이를 잠금쪽으로 돌려 표시창에 잠금표시가 커지면  버튼을 눌러 만능찜을 선택합니다.

- ‘만능찜’을 선택하면 표시창 현재시간이 20분으로 바뀌고 “만능찜, 분 버튼으로 완료 시간을 맞춰 주세요.”라고 음성으로 안내하여 드립니다.




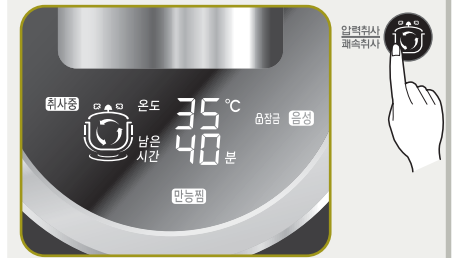
2  버튼을 찜 요리 시간을 선택하여 주십시오. (메뉴별 시간 설정은 요리안내를 참조 하십시오.)

- ‘분’ 버튼을 누를 때마다 20분 부터 5분 간격으로 60분까지 조절 하실 수 있습니다.

→ 20 ▶ 25 ▶ 30 ▶ 35 ... 60



3  버튼을 누르면 “만능찜 요리가 시작되었습니다.” 라는 음성안내 후 요리가 시작됩니다.



! 만능찜 요리시 주의사항

- ▶ 찜 요리별 시간 설정이 필요하므로 요리안내를 참조하여 주십시오.
- ▶ 만능찜 메뉴는 부패의 우려가 있어 예약이 불가능하게 설계되어 있습니다.

건강메뉴기능

가족의 건강을 위하여 리튬 IH압력밥솥의 건강메뉴로 밥을 지어 보십시오.
현미, 발아현미, 가바현미, 영양밥, 검은콩밥, 잡곡을 한번에 해결할 수 있습니다.



예약 취사를 할 경우 예약완료 시간을 잘못 입력하였을 경우 “취소” 버튼을 누른 후 처음부터 다시 시작하십시오.

1 뚜껑 잠금 손잡이를 잠금쪽으로 돌려 표시창에 잠금표시가 커지면 메뉴를 선택합니다.



! 만능찜, 만능탕은 부패의 우려가 있어 예약이 불가능 하도록 되어 있습니다.

2 “예약” 버튼을 누릅니다.

● “예약” 버튼을 누르면 그림과 같이 표시부에 ‘예약중’ 과 남은시간이 표시되고 “시” 버튼으로 취사 완료 시간을 맞춰 주세요.” 라고 음성으로 안내하여 드립니다.



3 “시” 버튼으로 예약시간을 설정합니다.



- ‘시’ 버튼을 눌러 예약시간을 맞춥니다. 누를 때 마다 1시간 단위로 변합니다.
- 예약 시간은 13시간까지 가능 합니다.

4 예약이 완료되면 “예약취사” 버튼을 누르시거나 예약이 설정된 뒤 15초 후 자동으로 “백미(선택한 메뉴) 취사가 예약 되었습니다.” 라고 음성으로 안내 후 예약취사가 진행됩니다.



- 표시창에 ‘예약중’ 이 표시되고 남은 시간이 표시됩니다.
- 예약을 해둔 시간에 예약취사가 완료 됩니다. (취사량 및 사용조건에 따라 예약취사 시간이 다소 차이가 날 수 있습니다.)

! 예약 취사시 주의사항

- ▶ 쌀이 개봉되지 오래되어 매우 말라 버린 경우에는 증압이 될수 있습니다. 밥이 설익을 경우에는 물을 냄비표시의 물 높이 기준 반눈금 정도 넣어 주십시오.
- ▶ 뚜껑 잠금 손잡이를 “잠금” 쪽으로 돌려야 예약이 됩니다.
- ▶ 예약 설정 시간이 예약 설정 가능 시간보다 짧았을 경우 즉시 취사를 시작합니다.
- ▶ 예약설정 시간이 13시간 후 까지만 가능합니다. (예약 시간이 13시간을 초과하면 냄새 및 변색의 원인이 되고, 여름철에는 쌀이 쉬기 때문에 13시간 이내로 예약 가능 시간을 설정 하였습니다.)

보온하는 방법

보온시 재가열 방법

1 보온 중 식사를 하실 때 따끈따끈한 밥을 원하시면 [맛집보온 재가열] 버튼을 누른 다음 15분 후 밥을 드시면 금방 지은 밥처럼 따끈따끈하게 밥을 드실 수가 있습니다.



버튼을 누른 다음 15분 후 밥을 드시면 금방 지은 밥처럼

보온중



재가열 중




재가열 완료



보온중 [보온/재가열]버튼을 누르면
“보온, 재가열이 시작 되었습니다.”
라는 음성안내 후 재가열이 시작됩니다.

재가열이 끝나면 “보온, 재가열이 완료
되었습니다.” 라는 음성안내 후 다시
보온을 진행하며 보온 경과시간을 표시합니다.

! 주의사항

- ▶ 재가열 기능을 너무 자주 사용하시면 밥이 변색되거나 마르는 경우가 있습니다. 1일 1회만 사용하십시오.
- ▶ 별도의 전열기구나 가스불로 밥을 지은 경우는 밥을 밥솥에 담은 후  버튼을 1회 눌러 보온 하십시오.

보온할 때 주의 사항

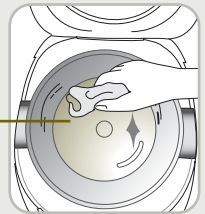
- ▶ “보온” 또는 “재가열” 시에는 반드시 뚜껑결합 손잡이를 “잠금” 으로 체결 하십시오.
(보온 성능에 영향을 줍니다.)
- ▶ 보온 중에는 내부압에 의하여 뚜껑이 잘 안 열리는 경우가 있습니다.
- ▶ 장시간 보온하면 밥이 변색되고 냄새가 날 수 있으므로 보온은 12시간 이내로 하는 것이 좋습니다.
특히, 압력밥은 특성상 일반 밥솥의 밥보다 변색이 빨리 됩니다.
- ▶ 취사 완료 후 밥을 밀면까지 골고루 섞어 보온하면 밥 상태가 좋습니다.
(적은 양의 밥은 중앙에 볼록하게 모아서 보온 하십시오.)
- ▶ 잡곡, 현미는 백미보다 보온 상태가 좋지 않으므로 가급적 보온은 피하십시오.
- ▶ 보온 중 냄비의 가장자리나 증기배출구 하단부는 부분적으로 밥이 하얗게 변하고 부풀어 오를 수 있습니다.
이럴 경우는 밥을 저어서 섞어 주십시오.
- ▶ 주걱을 넣어 둔 채로 보온하지 마십시오. 특히, 나무주걱 등은 세균을 발생시켜 냄새의 원인이 됩니다.
- ▶ 너무 적은 밥을 보온하거나 먹다 남은 밥이나 찬밥을 보온 중인 밥과 섞어서 보온하지 마십시오. 밥에서 냄새가 날 수 있습니다.
(찬밥은 전자레인지로 이용 하십시오.)



보온시 냄새가 날 때

- 1** 청소를 자주 해 주십시오. 특히, 뚜껑부의 청소 상태가 나쁘면 세균이 번식하여 보온시 냄새가 날 수 있습니다.
- 2** 외관상 깨끗하더라도 곳곳에 세균이 서식하여 보온시 냄새를 발생시킬 수 있으므로 냄새가 많이 날 경우는 물을 끓여 소독을 합니다.
물을 냄비의 백미 눈금 4 정도에 맞추고 식초를 1큰 술 넣은 후 뚜껑을 닫고 [압력취사]버튼을 눌러 끓입니다.
(20~30분 정도 끓인 후 [취소]버튼을 눌러 증기를 배출 합니다.) 물을 끓인 후 냄비는 반드시 깨끗이 씻어 냅니다.
- 3** 만능찜, 만능탕 요리를 한 후 깨끗이 씻어 내지 않고 보온하면 냄새가 배어들 수 있습니다.

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

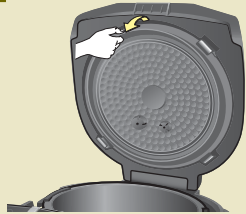


제품 손질 방법

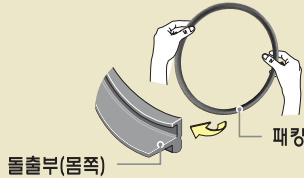
패킹 청소 및 교환방법

패킹은 청소 후 아래 내용을 지켜야 증기누설을 방지 할 수 있습니다.

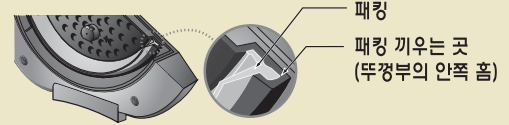
1 패킹을 잡고 앞으로 당겨 주십시오.



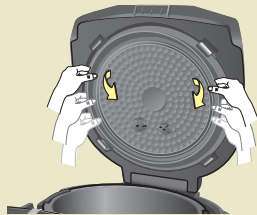
2 패킹 청소 후 아래 그림과 같이 패킹의 돌출부가 몸쪽(앞)으로 오도록 양손으로 잡습니다. (돌출부가 뒤쪽으로 가도록 잡으면 끼워지지 않음.)



3 패킹을 아래 그림과 같이 뚜껑부의 안쪽 홈에 끼웁니다.



4 양손으로 패킹을 위부터 아래 방향으로 뚜껑부의 안쪽 홈에 끼워 나갑니다.



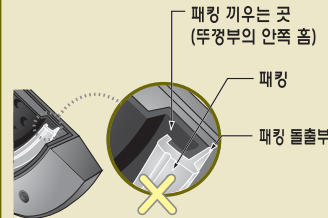
5 손가락으로 패킹 모양을 따라 눌러 주면서 정확히 끼워져 있는지 확인 합니다.



△ 주의

패킹을 거꾸로 끼우면 뚜껑이 닫히지 않고 밥을 지으실 수 없습니다.

패킹을 잘못 끼워 모양이 찌그러진 상태로 사용하시면 취사도중 증기가 새어 나옵니다.



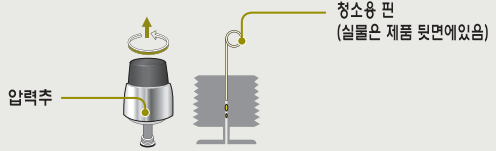
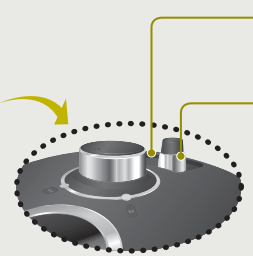
❗ 패킹은 김이 새는 것을 방지 하기 위하여 잘 빠지지 않도록 되어 있으나, 손으로 잡고 힘주어 당기면 뺄 수 있으며 필요시 빼서 청소하시면 됩니다.

❗ 패킹은 소모품입니다. 김이 셀 경우는 패킹을 빼내어 청소를 하고 위와 같은 방법으로 패킹을 끼운 후 확인해 주십시오. 그 이후에도 김이 셀 때는 부방테크론 대리점 및 서비스 센터에서 패킹을 구입 하시어 교환 하시기 바랍니다.

❗ 패킹의 교환주기는 1년 입니다. 1년에 한번씩 교환하여 사용하십시오.(패킹은 실리콘으로 되어 있습니다.)

제품 손질 방법

1 청소를 잘 하지 않으면 보온 중 냄새가 나는 원인이 됩니다. 특히 뚜껑부는 자주 청소하여 주십시오.
 ※ 패킹이나 냄비 안쪽면 상단부에 밥알 등 이물질이 묻어 있으면 증기가 누설되어 밥이 설익고, 퍼석해 집니다.



압력추를 위로 들어 올리면서 화살표 방향(반 시계방향)으로 돌려서 떼어 낸 후 청소용 핀으로 구멍을 뚫어낸 다음 다시 압력추를 반대 방향으로 돌려서 끼워 넣습니다. 압력추가 완전히 체결되면 추가 자유롭게 돌아 갑니다.

※ 냄비

거친 수세미, 금속성 수세미, 솔, 열매제 등을 사용하지 마십시오. 코팅이 벗겨질 수 있으므로 주방용 세제와 부드러운 천, 스폰지로 닦아 주십시오.

※ 부속품

주걱, 계량컵, 청소용 핀, 찰판을 깨끗이 손질하여 건조 시킨 후 잘 보관해 주십시오.

⚠ 주의 전원플러그를 빼고 본체의 열이 식고 난 후 손질하십시오.

⚠ 주의 물을 직접 뿌리거나 벤젠, 신나 등으로 제품을 닦지 마십시오.

⚠ 사용 중 냄비 뚜껑이나 냄비 내부에 얼룩이 생기는 수가 있으나 위생상 아무런 영향은 없습니다.

고장신고 전에 확인하세요

▶ 제품에 이상이 생겼을 경우에는 서비스센터에 의뢰하시기 전에 아래 사항을 확인해 주십시오.

| 이런 증상인 경우 | 고장이 아닙니다. 이렇게 조치 하세요. |
|---------------------------------------|---|
| <p>Q 뚜껑이 잘 열리지 않고 닫을 때 힘이 들어요</p> | <p>A 압력 밥솥은 고무패킹과 내솥의 밀폐력 때문에 뚜껑을 열 때 약 5초간 시간이 걸리고 닫을 때 일반 밥솥보다는 조금 힘이 들 수도 있습니다.</p> |
| <p>Q 밥짓기할 때 이상한 소리가 나요</p> | <p>A 밥짓기를 할 때 ‘웅’ 하는 바람소리가 나는 것은 밥솥 내부의 열을 식혀 주기 위해 송풍모터가 돌아가는 소리입니다.</p> |
| <p>Q 밥짓기가 끝나면 뚜껑에 물이 많이 생겨요</p> | <p>A 보온시간이 경과해도 밥 표면이 마르는 것을 방지하여 맛있는 밥맛을 유지하기 위한 것입니다.</p> |
| <p>Q 밥짓기가 끝나면 뚜껑과 본체 사이 틈이 많이 생겨요</p> | <p>A 밥솥 내부의 압력에 의해 뚜껑 부위에 가해지는 힘을 완충하기 위한 구조로서 제품 및 안전에는 이상이 없습니다.</p> |
| <p>Q 취사 초기에 타는 냄새가 나요</p> | <p>A 부품 등에 묻어 있는 먼지나 기름기가 열에 의해 증발되는 냄새로 사용 초기에는 타는 냄새가 날 수도 있습니다.</p> |
| <p>Q 보온 중인 밥에서 냄새가 나고 누렇게 변해요</p> | <p>A 밥짓기가 끝난 후에는 밥을 골고루 잘 섞어주세요. 갈비찜, 닭찜 등 찜요리를 하신 후 청소를 깨끗이 해주세요. 12시간 이내로만 보온하세요.(18쪽 참조) 보온할 때 찬밥 등과 섞어 보온하지 마세요. 적은 양 보다는 가능한 2인분 이상의 양을 보온하세요. 보온할 때 주걱은 반드시 빼주세요.</p> |
| <p>Q 보온 중인 밥이 맛이 없고 따뜻하지 않아요</p> | <p>A 정전이 되거나 실수로 「취소」 버튼을 눌러 전원이 꺼지지 않았는지 확인하세요. 보온중인 밥을 금방 지은밥 같이 따끈하게 하려면 「보온/재가열」 버튼을 누르세요.(18쪽 참조)</p> |
| <p>Q 버튼을 눌러도 동작이 되지 않아요</p> | <p>A 전원플러그가 꽂혀 있는지 확인하세요.</p> |

| 이런 증상인 경우 | 고장이 아닙니다. 이렇게 조치 하세요. |
|---|---|
| <p>Q 밥이 심하게 늘어요</p> | <p>A 「온도센서」에 밥알이나 이물질이 붙어 있는 경우에는 깨끗이 닦으세요. (21쪽 참조) 예약으로 밥짓기를 할 때 쌀뜨물이 밑에 가라 앉아서 약간 늘는 경우가 있습니다. 쌀을 깨끗하게 씻어주세요.</p> |
| <p>Q 뚜껑 측면으로 증기가 새고 밥이 찰지지 않아요</p> | <p>A 압력이 새면 찰기가 떨어져 퍼석퍼석한 밥이 되니 고무패킹에 묻어있는 이물질을 청소하세요. 고무패킹을 깨끗히 청소한 후에도 계속 증기가 새어 나오고 밥상태가 퍼석한 경우에는 사용을 중지하고, 고객 상담실(1588-0090)로 문의 하세요.</p> |
| <p>Q 밥이 설익거나 찰밥이 돼요</p> | <p>A 고무패킹에 묻어있는 이물질을 청소하세요. (20쪽 참조) 쌀의 양은 계량컵을 사용하여 정확하게 맞추세요. (10쪽 참조) 인분수에 따라 내술의 물높이에 잘 맞추세요. (10쪽 참조) 쌀이 말라 있거나 묵은 쌀인 경우에는 물을 반눈금 더 넣어 밥짓기를 하세요.</p> |
| <p>Q U 표시가 나타나요</p> | <p>A 제품에 냄비가 없을 때 나타납니다. 냄비를 넣어 주세요.</p> |
| <p>Q E 와 숫자 등 다른 표시가 나타나요.</p> | <p>A 온도감지기에 이상이 있을 때 나타납니다. 사용을 중지하고 고객 상담실(1588-0090)로 문의 하세요.</p> |
| <p>Q 취사 중에 압력추가 흔들리지 않아요</p> | <p>A 고인분의 용량은 쌀과 냄비 상부와의 공간이 적으므로 추가 흔들리지 않을 수 있습니다. 고장은 아닙니다. 증기 배출구를 청소용 핀으로 청소를 해주세요. (21쪽 참조)</p> |
| <p>Q 콩(잡곡)이 설익어요</p> | <p>A 콩(잡곡)이 너무 말라있으면 불리거나 삶아서 밥을 지어 주세요.</p> |
| <p>Q 보온 중에 이상한 소리가 나요</p> | <p>A 보온 중에 '찍' 하는 소리가 주기적으로 나는 것은 보온 온도를 일정하게 유지하기 위한 것입니다.</p> |
| <p>Q 버튼이 동작하지 않아요</p> | <p>A 간편터치 버튼으로 사람손의 정전기에 의해 버튼이 눌러지므로 장갑 등을 끼고 누르면 동작이 되지 않습니다. 버튼의 중앙을 정확히 누르고 손이 닿는 면적이 넓어야 버튼이 정확히 동작 합니다. 나무나 플라스틱등의 물체로 버튼을 누르면 버튼이 동작되지 않습니다.</p> |
| <p>Q 취사, 보온, 예약, 가바현미/가바잡곡 취사시 취소가 되요</p> | <p>A 간편터치 버튼 방식으로 인체나 금속물체가 버튼에 가볍게 닿아도 버튼이 동작됩니다. 동작중에는 조작부에 신체나 기타 물체가 닿지 않도록 하십시오.</p> |

요리안내

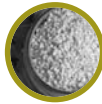


완두콩밥 (3인분)

쌀 2컵, 완두콩 반컵, 정종 1큰술,
소금 1.5작은술.

- ① 완두콩은 소금을 넣고 깨끗이 씻어 물기를 뺍니다.
- ② 깨끗이 씻은 쌀을 냄비에 넣고 정종과 소금으로 간을 한 후 '백미압력' 수위눈금 3까지 물을 부어 주세요.
- ③ 그위에 완두콩을 얹고 「메뉴」 버튼으로 백미를 선택한 후 「압력취사」 버튼을 누르세요.
- ④ 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주세요

※ 콩밥을 지을 경우, 콩의 상태에 따라 덜 익을 수 있으므로 충분히 불려서 사용하세요.



보리밥 (3인분)

쌀 2컵, 보리쌀 1컵.

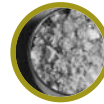
- ① 1컵의 보리쌀을 미리 불려 준비 합니다.
- ② 쌀을 깨끗이 씻어 보리쌀과 함께 냄비에 담고 '잡곡' 수위 눈금 3까지 물을 부어 주세요.
- ③ 「메뉴」 버튼으로 가바잡곡(잡곡)을 선택한 후 「압력취사」 버튼을 누르세요.
- ④ 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주세요



콩나물밥 (3인분)

쌀 3컵, 콩나물 200g, 쇠고기 100g.

- ① 콩나물은 꼬리를 떼어내고 깨끗이 씻어 놓습니다.
- ② 쇠고기는 적당한 크기로 썰어 놓습니다.
- ③ 쌀은 깨끗이 씻어 체에 받쳐 둡니다.
- ④ 냄비에 쌀과 콩나물, 쇠고기를 함께 넣고 '잡곡' 수위눈금 3까지 물을 부어 주세요.
- ⑤ 「메뉴」 버튼으로 가바잡곡(잡곡)을 선택한 후 「압력취사」 버튼을 누르세요.
- ⑥ 조리가 끝나면 콩나물밥을 그릇에 담고 양념장을 곁들여 냅니다.



오곡밥 (3인분)

쌀 1.5컵, 조 1/3컵, 콩(팥) 1/3컵,
수수 1/3컵, 찹쌀 1/2컵, 소금 1작은술.

- ① 쌀, 찹쌀, 조, 콩, 수수를 같이 깨끗이 씻어 물기를 뺍니다.
- ② 팥은 센불에서 70~80% 삶아서 팔물만 따로 다른 그릇에 받아 둡니다.
- ③ 체에 받쳐둔 쌀, 찹쌀, 조, 콩, 수수를 냄비에 담고 팔물과 물을 '잡곡' 수위눈금 3까지 부어 주세요.
- ④ 그위에 삶은 팥을 얹고 「메뉴」 버튼으로 가바잡곡(잡곡)을 선택한 후 「압력취사」 버튼을 누르세요.
- ⑤ 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주세요.



현미밥 (3인분)

현미 3컵

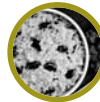
- ① 현미를 씻어서 냄비에 넣고 '현미' 수위눈금 3까지 물을 부어 주세요.
- ② 「메뉴」 버튼으로 가바현미(현미)를 선택합니다.
- ③ 「압력취사」 버튼을 누르세요.
- ④ 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주세요.



발아현미밥 (3인분)

발아현미 3컵.

- ① 발아현미를 씻어서 냄비에 넣고 '현미' 수위눈금 3까지 물을 부어 주세요. (발아현미는 흐르는 물에 가볍게 씻어 주세요.)
- ② 「메뉴」 버튼으로 가바현미(현미)를 선택합니다.
- ③ 「압력취사」 버튼을 누르세요.
- ④ 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주세요.



검은콩밥 (3인분)

쌀 2.5컵, 검은콩 반컵, 정종 1큰술, 소금 1.5작은술.

- ① 검은콩은 소금을 넣고 깨끗이 씻어 물기를 뺍니다.
- ② 깨끗이 씻은 쌀을 냄비에 넣고 정종과 소금으로 간을 한 후 '백미' 수위눈금 3까지 물을 부어 주세요. 그위에 검은 콩을 얹고 「메뉴」 버튼으로 검은콩밥을 선택한 후 「압력취사」 버튼을 누르세요.
- ③ 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주세요.



영양밥 (3인분)

쌀 3컵, 밤 5개, 대추 5개, 은행 10개, 수삼 2뿌리, 당근 50g, 양파 50g, 양념장

- ① 당근과 양파는 채썰어 놓습니다. 깨끗이 씻은 쌀을 냄비에 붓고 물을
- ② '백미' 수위눈금 3에 맞추세요.
- ③ 밤, 대추, 수삼, 당근, 양파를 쌀 위에 얹습니다.
- ④ 「메뉴」 버튼으로 영양밥을 선택한 후 「압력취사」 버튼을 누르세요.
- ⑤ 조리가 끝나면 그릇에 담고 양념장을 곁들여 냅니다.

요리안내



흰죽

쌀 1컵

- ① 깨끗이 씻은 쌀을 냄비에 넣고 '죽' 수위눈금 1까지 물을 부어 주세요.
- ② 「메뉴」 버튼으로 죽을 선택한 후 「압력취사」 버튼을 누르세요.

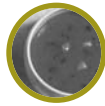
※ 죽 기능으로 2인분 이상 취사를 할 경우 밥 물이 넘치거나 죽이 되지 않을 수 있습니다.



젓죽

쌀 1컵, 젓 1/2컵, 소금약간.

- ① 쌀과 젓을 깨끗이 씻어 주세요.
- ② 쌀은 체에 받쳐두고 젓은 믹서에 갈아 두세요.
- ③ 쌀과 갈아 놓은 젓을 냄비에 넣고 '죽' 수위눈금 1까지 물을 부어 주세요.
- ④ 「메뉴」 버튼으로 죽을 선택한 후 「압력취사」 버튼을 누르세요.
- ⑤ 취사가 끝나면 식성에 따라 소금을 넣어 가볍게 저어 주십시오.



팔죽

쌀 1컵, 팔 1/3컵, 참쌀가루 1컵.

- ① 쌀을 깨끗이 씻어 30분 이상 물에 불려 놓습니다.
- ② 팔은 강한 불에서 삶은 후 팔물을 버리고 다시 물을 부어 약한 불에서 팔이 터질 때까지 천천히 한번 더 삶아 주세요.
- ③ 참쌀가루는 2~3번 체에 내린 뒤 끓여서 식힌 물로 반죽하여 새알심을 만드세요.
- ④ 미리 불려둔 쌀을 냄비에 넣고 '죽' 수위눈금 2까지 물을 부어 주세요.
- ⑤ 새알심과 팔을 넣고 「메뉴」 버튼으로 죽을 선택한 후 「압력취사」 버튼을 누르세요.



전복죽

쌀 1컵, 전복 1개, 참기름 1큰술, 소금 약간.

- ① 쌀을 깨끗이 씻어서 물에 불려 놓습니다.
- ② 전복은 솔로 문질러 씻어 도려내고 내장을 땀 후 얇게 썰어 두세요.
- ③ 냄비에 쌀과 전복을 넣고 참기름을 넣은 후 섞어 주세요.
- ④ 물을 '죽' 수위눈금 1까지 부어 주세요.
- ⑤ 「메뉴」 버튼으로 죽을 선택한 후 「압력취사」 버튼을 누르세요.
- ⑥ 조리가 끝나면 식성에 따라 소금을 넣고 가볍게 저어 주세요.



갈비찜

쇠갈비 1.2kg, 술 2큰술, 진간장 5큰술, 다진마늘 1큰술, 참기름 1작은술, 양파 1개, 설탕 3큰술, 다진파 5큰술, 깨소금 1큰술, 후추가루 1작은술, 당근 1개, 밤 10개, 은행 20개, 잣가루 1큰술.

- ① 토막난 갈비는 기름기와 힘줄을 제거하고 찬물에 담귀 핏물을 빼주세요
- ② . 소쿠리에 건져 물기를 빼고 설탕과 물에 재워 고기를 연하게 합니다. 은행은 후라이팬에 소금을 조금 넣어 볶아 껍질을 벗겨 냅니다. 당근은 밤тол 크기로 깎아 놓고 양파는 강판에 갈아 즙을 만들어 놓습니다. 준비한 모든 재료에 양념을 넣고 버무려 1시간 정도 양념이 배도록 재워 놓은 후 냄비에 넣습니다. (갈비와 양념장에서 우려나오는 수분으로 조리가 되기 때문에 별도의 물을 부을 필요가 없습니다.) 「메뉴」 버튼으로 만능찜을 선택한 후 「분」 버튼을 눌러 40분에 맞춘 다음 「압력취사」 버튼을 눌러주세요. 조리가 끝나면 갈비찜 위에 잣가루를 뿌려 식탁에 냅니다.



닭찜

닭 1.5kg, 소금 2작은 술, 후추가루 1작은술, 생강즙 1큰술, 감자 100g, *양념장 : 진간장 6큰술, 실파 2뿌리, 마늘 1통, 후추가루 1/2작은술, 설탕 1큰술, 깨소금 1큰술, 참기름 1큰술.

- ① 닭고기를 깨끗이 씻어 잔털과 내장을 완전히 없애고 꼬리부분에 묻혀 있는 기름을 잘라 냅니다.
- ② 닭고기는 먹기에 알맞은 크기로 자른 후 양념이 잘 배고 빨리 익도록 칼집을 냅니다.
- ③ 먹기에 알맞은 크기로 자른 당근과 감자, 닭고기를 커다란 볼에 넣고 준비한 양념과 고추 섞은 후 양념이 충분히 배일때까지 재워 두세요.
- ④ 충분히 재워 둔 닭고기와 감자, 당근을 냄비에 넣고 「메뉴」 버튼을 눌러 만능찜을 선택한 후 「분」 버튼을 눌러 35분에 맞춘 다음 「압력취사」 버튼을 눌러 주세요.



삼계탕

닭 1마리, 수삼 2뿌리, 대추 10개, 찹쌀 1컵, 마늘, 소금, 후추 약간.

- ① 준비된 닭의 배 양쪽에 칼집을 내어 구멍을 뚫습니다.
- ② 손질한 닭의 뱃속에 2시간 이상 불린 찹쌀과 마늘을 넣어 주세요. (찹쌀을 불리지 않으면 설익을 수 있습니다.)
- ③ 식성에 따라 걸죽한 국물을 원하시면 찹쌀의 1/2은 닭의 뱃속에 넣고 나머지 1/2는 밖으로 꺼내어 놓습니다.
- ④ 칼집을 낸 구멍에 두다리를 엇갈리게 끼우고 고정 시키세요.
- ⑤ 냄비에 준비한 닭과 깨끗이 씻은 수삼, 대추를 넣고 물을 닭의 2/3가 잠기도록 부어 주세요.
- ⑥ 「메뉴」 버튼으로 만능탕을 선택한 후 「압력취사」 버튼을 눌러 주세요.

* 물을 너무 많이 넣으면 취사 완료 후 증기 배출시 망물이 올라올 수 있습니다.



도가니탕

뼈 1kg, 양지머리 200g, 굵은파 1뿌리, 소금 1작은술.

- ① 냄비에 물을 끓여 고기와 뼈를 넣고 데쳐 필요없는 기름을 제거하고 뼈는 깨끗이 손질 하세요.
- ② 압력밥솥에 손질한 뼈와 고기를 넣고 물은 뼈와 고기가 잠길 정도로 붓습니다.
- ③ 「메뉴」 버튼으로 만능탕을 선택한 후 「압력취사」 버튼을 누르세요.
- ④ 조리가 끝나면 고기는 10분 정도 식혀 얇게 썰어 탕에 넣어 양념장을 곁들여 냅니다.

A series of horizontal dashed lines for writing.

제품보증서

제품명 : IR 압력 밥솥
모델명 :
판매일 : **년** **월** **일**
고객성명 : **전화 :** **주소 :**
대리점 상호 : **전화 :** **주소 :**



충남 천안시 성성동 287-3

■ 수리를 의뢰할 때는 구입일자가 기재된 본 보증서를 제시해야 충분한 서비스를 받으실 수 있으므로 잘 보관하시기 바랍니다.

- 1 본 제품에 대한 품질보증은 보증서에 기재된 내용으로 보증 혜택을 받습니다.
- 2 무상 보증 기간은 구입일로부터 산정되므로 구입일자를 기재 받으시기 바랍니다.
(구입일자 확인이 안될 경우 제조년월로부터 6개월이 경과한 날로부터 품질보증 기간을 가산합니다.)
- 3 가정용 제품을 영업용도(영업활동, 비정상적인 사용환경 등)로 사용하거나, 산업용제품인 경우에는 무상보증 기간을 1/2(6개월)로 적용합니다.(핵심부품 포함)
- 4 이 보증서는 재발행되지 않습니다.

소비자 피해보상 안내

| | 소비자 피해 유형 | 보 상 내 역 | |
|--|--|---|---------------------------------|
| | | 보증기간이내 | 보증기간 경과후 |
| 정성적인 사용상태에서 자연 발생한 성능, 기능상의 고장 발생시 (부품보증 기간 이내) | 구입 10일 이내에 중요한 수리를 요하는 경우 | 제품교환 또는 구입가 환불 | 정액 감가상각한 금액에 10%를 가산하여 환불 |
| | 구입 1개월 이내에 중요 부품에 수리를 요하는 경우 | 제품교환 | |
| | 교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 경우 | 구입가 환불 | |
| | 교환 불가능시 | 무상수리 | |
| | 하자 발생시 | 무상수리 | |
| | 동일 하자에 대하여 수리했으나 고장이 재발(4회째), 주방 용품(2회), 보일러(3회) | 제품교환 또는 구입가 환불 | |
| 소비자의 고의, 과실에 의한 성능, 기능상의 고장 | 여러 부위의 고장으로 총 4회 수리 받았으나 고장이 재발(5회째) | 제품교환 또는 구입가 환불 | 유상수리 유상수리에 해당하는 금액 징수 후 제품교환 |
| | 수리 불가능시 | 제품교환 | |
| | 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우 | 유상수리 | |
| | 소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실 한 경우 | 유상수리 | |
| 제품구입시 운송과정 및 제품 설치 중 발생한 피해 | 수리가 가능한 경우 | 유상수리 | 유상수리 |
| | 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우 | 유상수리에 해당하는 금액 징수 후 제품교환 | |
| <ul style="list-style-type: none"> ■ 전제지변(화재, 열해, 가스, 지진, 풍수해 등)에 의해 고장이 발생 하였을 경우 ■ 사용전원의 이상 및 접속기기의 불량으로 인하여 고장이 발생 하였을 경우 ■ 무방 대리점이나 서비스센터의 수리 기사가 아닌 사람이 수리 또는 개조하여 고장이 발생 하였을 경우 ■ 고장이 아닌 경우 서비스를 요청하면 요금을 받게 되므로 사용설명서를 읽어주세요. ■ 제품 기능 사용설명 및 본해하지 않고 처리하는 간단한 조정이 (1회 무료, 2회부터 유료) | | <ul style="list-style-type: none"> ■ 사용상 정상 마모되는 소모성 부품을 교환하는 경우 ■ 기타 제품 자체의 하자가 아닌 외부 원인으로 인한 경우 | |
| <ul style="list-style-type: none"> ■ 유상수리 | | <ul style="list-style-type: none"> ■ 유상수리 | |

- 명시되지 않은 사항은 「소비자 피해 보상 규정」에 따릅니다.
- 기구세척, 조정, 사용설명 등은 고장이 아닙니다.

- 고객센터(전국공통) : 1588-0090
- FAX : 041-621-1385

고객카드

제 품 명 : IH 압력 밥솥

모 델 명 :

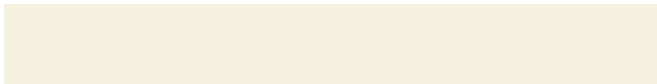
판 매 일 : 년 월 일

고객 성명 : 전화 : 주소 :

대리점 상호 : 전화 : 주소 :



1. 제품 판매시에 기재사항을 반드시 작성하여 고객에게 전달하여 주십시오.
2. 고객카드는 대리점에서 고객 관리용으로 활용해 주십시오.



기념일 정보 & 제품 보유 현황

| 생년월일 | 월 | 일 (양·음) | 결혼기념일 | 월 | 일 (양·음) | |
|-------|----------|---------|---------|-------|---------|-----|
| 제 품 명 | 전기압력보온밥솥 | 전기보온밥솥 | 자외선살균조기 | 전기다리미 | 전기보온포트 | 가습기 |
| 사용기간 | 년 | 년 | 년 | 년 | 년 | 년 |
| 제조회사 | | | | | | |

* 상기 내용은 보다 나은 고객 서비스를 위해 활용됩니다.

고객서비스에 대하여

고객의 권리

고객께서는 제품 사용 중에 고장이 발생할 경우, 구입일로부터 1년 동안 무상 서비스를 받으실 수 있는 소중한 권리가 있습니다.
단, 고객과실 및 천재지변에 의해 고장이 발생한 경우는 무상 기간내라도 유상 처리됨을 알려드립니다.

유상서비스(고객의 비용부담)에 대한 책임

서비스 신청시 다음과 같은 경우는 무상 기간내라도 유상 처리 됩니다.

- ① 제품 내에 이물질(물, 음료수, 커피, 장난감 등)하여 고장이 발생하였을 경우
- ② 제품을 떨어뜨리거나, 충격으로 인하여 제품파손 및 기능상의 고장이 발생하였을 경우
- ③ 신나, 벤젠 등 유기용제에 의하여 외관 손상 및 변형이 된 경우
- ④ 부방 정품이 아닌 부품 또는 소모품을 사용하여 제품 고장이 발생하였을 경우 (PCB, OVEN 등) → 정품은 가까운 (주)부방 서비스 센터에서 구입 가능
- ⑤ 사용전압을 오(誤)인가하여 제품 고장이 발생하였을 경우
- ⑥ 고객이 제품을 임의로 분해하여 부속품이 분실 및 파손되었을 경우
- ⑦ (주)부방 서비스 센터의 수리기사(가) 아닌 사람이 제품을 수리 또는 개조하여 고장이 발생하였을 경우
- ⑧ 천재지변(낙뢰, 화재, 풍수해, 가스, 염해, 지진 등)에 의해 고장이 발생하였을 경우
- ⑨ (주)부방 제품 사용설명서 내에 "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 처리절차

신규 제품 구입시

신제품을 구입하시고 폐가전 제품 발생시는 제품 구입 대리점에 의뢰 하시면 무상으로 회수 처리해 드립니다.



단순 폐기시

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



폐가전 제품에 대하여

- (주)부방의 당 제품은 환경을 보호 할 수 있도록 설계되어 있습니다.
- 제품수명이 다되어 폐기될 경우 부품의 재활용이 용이 하도록 재료 표시 마크가 부착되어 있습니다.

* 재활 표시 마크란?

합성수지 부품의 재료 구별을 용이하게 하여 재활용이 가능한 폐기물을 재활용업자 등이 쉽게 구분할 수 있도록 표시한 마크입니다.



LiHOM

A/S 문의

1588-0090

사용중 불편한 점이나 의문사항이 있을 경우 전화 주시기 바랍니다.
(전국공통, 가동시간 09:00 ~ 18:00
토요일, 공휴일 제외)

제 조 원 : **주식회사 부방테크론**

주 소 : **충남 천안시 성성동 287-3**

고객상담실 : **080-730-2580(전국공통)**

(전국공통, 가동시간 09:00 ~ 18:00
토요일, 공휴일 제외)