

# LiHom

Advanced Design, Color & Technology

## 리<sup>∘</sup>홈 떼 압력밥솥 사용설명서 및 요리안내 LJP-HC1013 Series



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

강한 화력과 인버터의 정교한 화력조절로  
가마솥 밥맛을 재현하는

# LiHOM IH 압력밥솥

## 특징

### ■ 21세기 꿈의 IH 통가열 방식

코일에서 발생되는 자력선이 속을 통과할 때  
와전류가 흘러 속 자체가 통가열되는  
IH(Induction Heating, 유도 가열) 첨단가열 방식으로  
맛있는 밥맛의 원천입니다.

### ■ IH 장작불 고화력, 인버터 화력 제어

강한 화력과 인버터의 정교한 화력 조절로  
윤기있고 찰진 가마솥 밥을 만들어 드립니다.

## 쌀 보관방법

	좋은 곳	피해야 할 곳
보관장소	<ul style="list-style-type: none"><li>온도가 낮고 서늘한 곳</li><li>습기가 낮고 통풍이 잘되는 곳</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>보일러 배관이 지나가는 뜨거운 곳</li><li>직사광선을 받는 곳</li><li>개수대(싱크대) 아래</li></ul>
쌀 구입량	소포장 단위(5~10kg)	
보관기간	쌀봉지 개봉 후 2주 이내	

※ 오래 보관한 쌀 또는 쌀의 수분이 줄어든 미른 쌀로 밥을 지으면,  
밥이 퍼석하거나 설익고 보온 시 냄새가 빨리 날 수 있습니다. (18쪽 참조)

## 제품규격

품 명	전기보온밥솥(전자유도 가열 압력식)
모 델 명	LJP-HC1013 시리즈
최대 취사용량	1.8L(10인분)
정격입력	1,270W
정격전압	220V/60Hz
정격압력	자동:78.5kPa, 안전:127.5kPa
외형 크기(mm)	314×300×421
중 량	7.3kg
전원 코드	수동 코드릴
온도 퓨즈	126°C/10A
부속 품	쌀 계량컵(1인분用), 주걱, 사용설명서 및 요리안내



## 차례

### 사용하기 전에

- 안전한 사용을 위한 주의 사항 4-7  
각 부분의 이름 및 기능 8-9

### 사용하기

- 취사전 준비 사항 10  
현재 시간을 맞추는 방법 11  
백미취사를 할 경우 12  
백미쾌속 취사를 할 경우 13  
메뉴를 선택하여 취사 할 경우 14  
가바현미 취사를 할 경우 15  
만능찜 요리를 할 경우/자동세척 기능 16  
예약취사를 할 경우 17  
보온하는 방법/보온시 재가열 방법 18  
보온온도 조정 방법 19

### 알아두기

- 제품 손질 방법 20-21  
고장신고 전에 확인하세요 22-23  
요리 안내 24-27  
MEMO 28-29  
제품 보증서 30  
고객 카드/서비스에 대하여/폐 가전 제품 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.

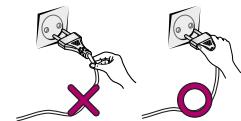
**△ 경고** 지시사항을 위반할 경우 심각한 상해나 사망이 발생 할 가능성 있는 경우.

**△ 주의** 지시사항을 위반할 경우 경미한 상해나 제품손상이 발생 할 가능성 있는 경우.



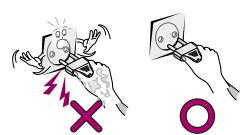
이 그림 기호는 위험을 깨칠 우려가 있는 사항과 조작에 대하여 주의를 환기 시키기 위한 기호입니다. 이 기호가 있는 부분은 위험발생을 피하기 위하여 주의 깊게 읽고 지시에 따라야 합니다.

## 전원



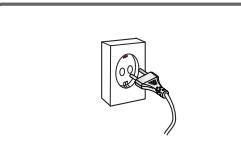
전원코드를 뽑을 때는 반드시 전원플러그를 잡고 뽑으십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다.



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

감전의 원인이 됩니다.



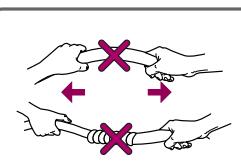
220V 전용콘센트를 사용하십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다.



코드 및 전원플러그가 파손되거나 흔들릴 때는 사용하지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다. 구입처 및 서비스센터에 연락하여 교환 하십시오.



전원코드를 무리하게 구부리거나 묶거나, 잡아당기지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다.



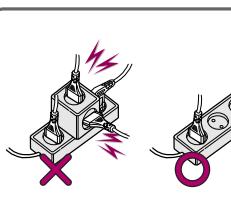
전원코드 위에 무거운 물건을 올려 놓거나 코드가 제품에 눌리지 않도록 하십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다.



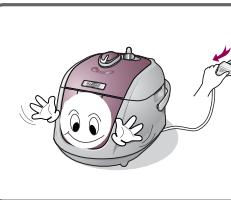
전원플러그에 묻어 있는 먼지나 이물질을 깨끗이 닦고 사용하십시오.

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

## 사용



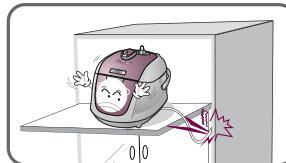
싱크대, 목욕탕 등 제품에 물이 들어 갈수 있는 곳이나 화학성 물질이 있는 곳에서는 사용하지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다.



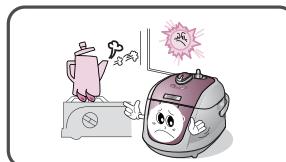
경사진 곳이나 울퉁불퉁한 곳에서는 사용하지 마십시오.

화상 및 상해의 원인이 됩니다.



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

화재 및 감전의 원인이 됩니다.



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

화재 및 감전, 제품변형의 원인이 됩니다.



흡배기구나 틈사이에 철사 등의 금속물질 및 이물질을 넣지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다.



냄비가 없는 상태로 쌀이나 물을 넣지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다.

쌀이나 물이 들어 갔을 경우에는 구입처나 서비스 센터로 연락하여 주십시오.



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

화상 및 감전, 상해의 원인이 됩니다.



전원코드에 발이 걸리지 않도록 하고, 전원코드가 테이블이나 카운터위에 늘어지지 않도록 하십시오.(특히, 어린이를 주의 하십시오.)

화상 및 상해의 원인이 됩니다.



제품 밑에 깔판, 방석, 전기정판 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.

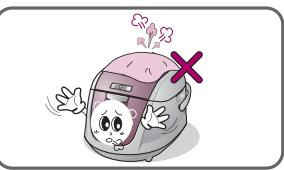


취사가 완료된 후 내부압력이 완전히 빠지기 전에 절대 강제로 뚜껑을 열지 마십시오.

밥솥 내부의 뜨거운 내용물이 튀어 나와 화상의 원인이 됩니다.

# 안전한 사용을 위한 주의사항

## 사 용



증기구에 행주나 장식용덮개, 기타물건을 올린채 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 원료 후 자동증기 배출시 주의 하십시오.

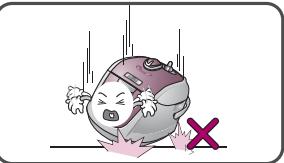
증기가 고속으로 배출되는 소리에 놀라지 않도록 주의 하십시오.

화상의 원인이 됩니다.(특히, 어린이를 주의 하십시오.)



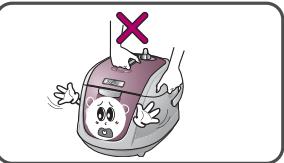
변형된 냄비나 전용냄비가 아닌것은 사용하지 마십시오.

이상 동작 및 화재의 원인이 됩니다.



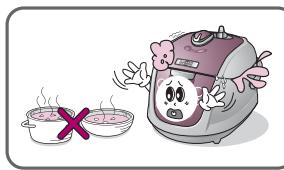
제품에 심한 충격을 주거나 떨어 뜨리지 마십시오.

제품의 고장, 파손 및 감전, 화재의 원인이 됩니다.



뚜껑결합손잡이를 잡고 제품을 들어 올리지 마십시오.

제품의 고장 및 상해의 원인이 됩니다.



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

끓어 넘쳐 화상의 원인이 됩니다.



밥이 끓고 있을 때는 절대로 뚜껑을 열지 마십시오.

화상의 원인이 됩니다.



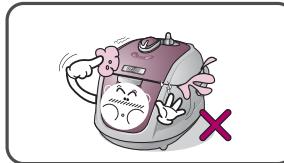
뚜껑위에 자성을 지닌 물체를 올려 놓거나 자성이 강한 물체 근처에서 사용하지 마십시오.

제품고장 및 오작동의 원인이 됩니다.



사용중 이거나 사용직후에는 냄비 및 열판, 내부 등을 뜨거우므로 만지지 마십시오.

화상의 원인이 됩니다.



최대용량 이상으로 내용물을 넣고 사용하지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다.

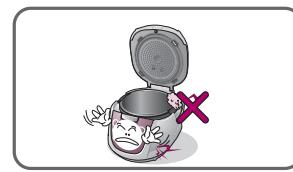


냄비를 다른 용도로 사용하거나 불위에 올리지 마십시오.

변형으로 인한 화재의 원인이 됩니다.

## 청소 및 보관

## 기타



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

화재의 원인이 됩니다.



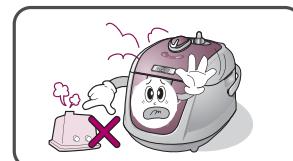
찜 요리 후에는 반드시 청소를 하여  
주십시오.

냄새 발생의 원인이 됩니다.



주기적으로 자동세척 기능을 이용하여  
증기배출구의 이물질 제거 및 세척을  
하여 주십시오(자동세척 방법 참조)

제품 고장의 원인이 됩니다.



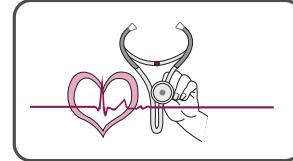
먼지 또는 습기가 많은 곳에 보관하지 마십시오.

감전 및 화재, 제품변형의 원인이 됩니다.



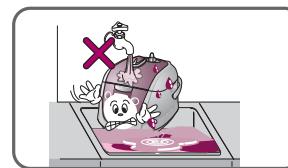
제품을 분해, 수리, 개조하지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다.



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

본 제품의 동작시 심장 박동기의 작동에 영향을  
미칠 경우가 있습니다.



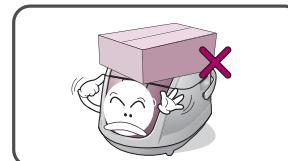
제품을 물 또는 다른 액체에 담그거나 씻지  
마십시오.

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.



밥솥에서 이상한 소리, 냄새, 연기가 나면 즉시  
전원플러그를 빼고 서비스센터로 연락하여  
주십시오.

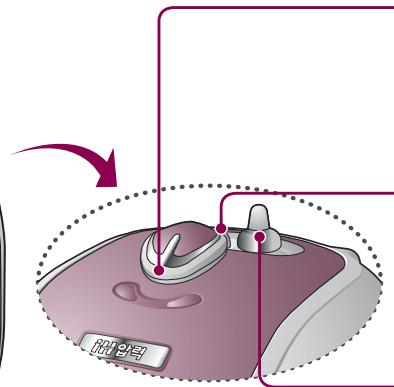
감전 및 화재의 원인이 됩니다.

# 각 부분의 이름 및 기능

## 전면/내부도



● 밀폐력 향상 구조로 인해  
초기 사용시 압력 패킹과  
내솥의 밀폐력이 높아 뚜껑이  
다소 늦게 열릴 수 있습니다.



### 뚜껑 결합 손잡이

취사시 손잡이 표시가 “잠금” 위치로 되어야 작동이 됩니다. “해제” 위치에서는 압력취사, 예약버튼은 동작하지 않고 경고음이 울립니다.

### 자동 증기 배출구

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

### 압력추

취사전 압력 추를 수평으로 맞추어 주십시오. 내부의 압력이 일정하도록 조절 하며, 젖히면 수동으로 증기배출이 됩니다.

### 운반 손잡이

### 전원코드

### 전원플러그

### 온도센서

### 본체

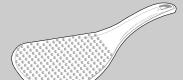
## 부속품



사용설명서 및  
요리안내

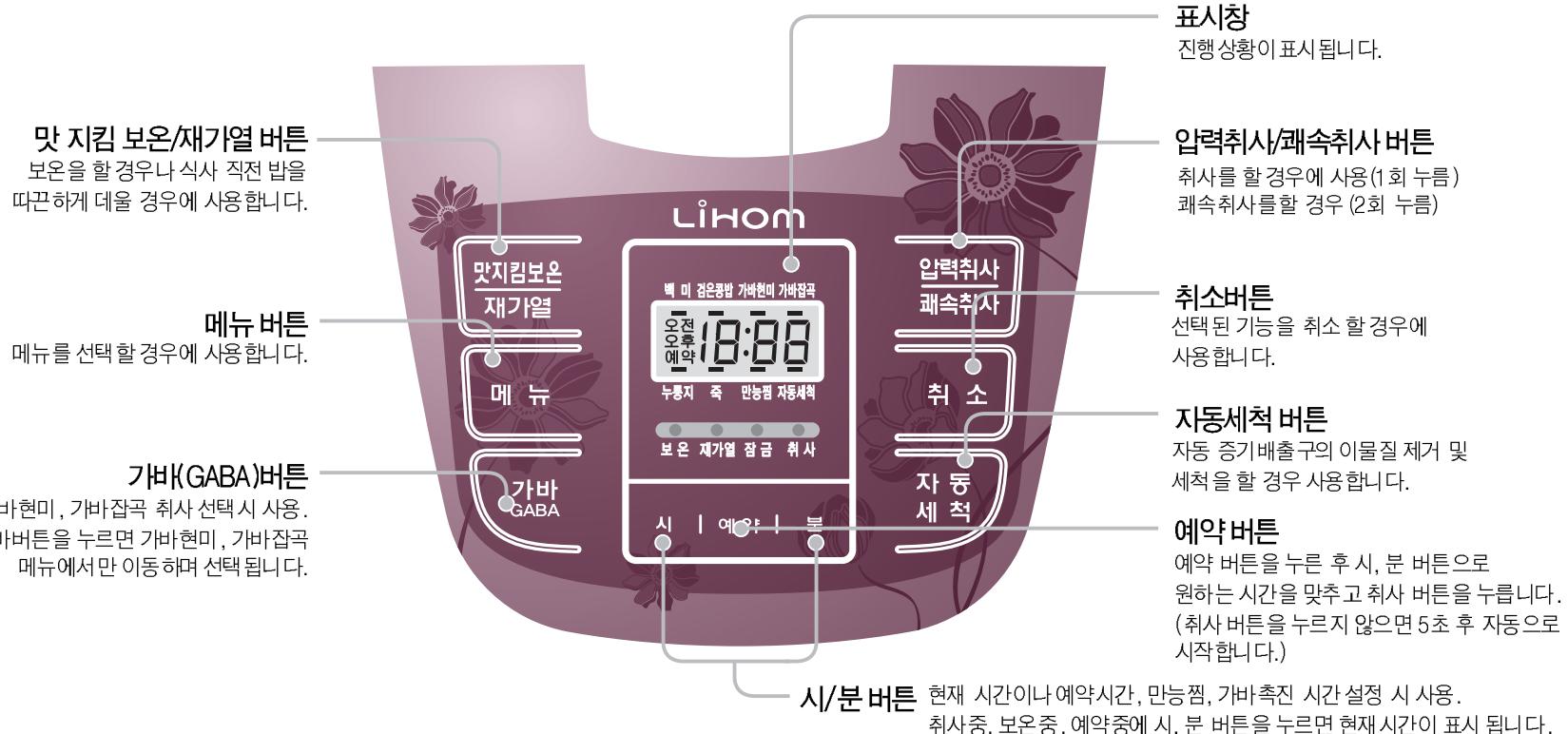


쌀 계량컵  
(1컵 : 1인분)



주걱

## 조작부



## 기능 표시부 이상점검 기능

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

13 Ho

예약 시간이 13시간을 초과한 경우에  
나타납니다.  
13시간 이내로 예약을 하십시오.

E : |

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

L : |

냄비가 없을 때 나타납니다.

# 취사전 준비사항

아래의 설정은 백미 4인분의 밥을 「입력/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 경우  
가 있습니다.



## 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 40에 물을 맞춥니다.(그림참조)  
쾌속, '누룽지', '검은콩밥'은 '백미' 눈금에 맞추어 주십시오.

## 2 계량컵을 사용하여 쌀을 인분수 만큼 담습니다.

쌀을 계량컵의 윗면을 기준하여 평평하게 맞추면 1인분에  
해당합니다.



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



## 6 전원플러그를 꼭고 뚜껑결합손잡이를 "잠금" 위치로 돌려 주십시오.

표시창에 잠금표시가 나타나면 뚜껑이 완전히 결합되었음을 알 수 있습니다. 뚜껑 결합  
손잡이를 "잠금" 위치로 완전히 돌리지 않고 취사 또는 예약 버튼을 누르면 경고음과 표  
시창의 잠금램프가 깜빡거리며 작동하지 않습니다.

### ! 뚜껑을 강제로 닫지 마십시오.

고장의 원인이 됩니다.

뚜껑이 잘 닫히지 않을 때에는 냄비가 제품 본체에 제대로  
들어가 있는지 확인합니다. (냄비에 부착된 손잡이를 제품  
본체의 홈 부위에 안착하십시오.)



## 뚜껑 결합 손잡이의 사용법

### 1 취사 시에는 뚜껑을 닫고 뚜껑 결합 손잡이를 "잠금" 위치로 확실하게 돌려 주십시오.

표시창에 잠금램프가 커집니다. 이는 뚜껑이 확실하게 잠겨 취사를 선택할 수 있도록 표시하여 주는 안전장치의 기능입니다.  
손잡이가 해제 위치에 있을 때 취사 또는 예약 버튼을 누르면 경고음과 표시창의 잠금램프가 깜빡거리며 작동하지 않습니다.

### 2 취사가 끝난 후 뚜껑 결합 손잡이를 "잠금" → "해제" 위치로 돌린 후 열림버튼을 눌러 뚜껑을 열어 주십시오.

제품내부의 증기가 완전히 배출되지 않으면 뚜껑 결합 손잡이가 "잠금"에서 "해제" 쪽으로 쉽게 돌아가지 않습니다. 압력이  
완전히 빠질 때 까지 기다려 주십시오.

### 3 뚜껑을 열고 닫을 때는 항상 뚜껑 결합 손잡이 위치를 "해제"에 위치해 주십시오.

표시창에 잠금램프가 커지지 않으면 취사 예약버튼이 작동하지 않습니다.  
정확하게 다시 "잠금" 방향으로 돌릴 때 까지 틀려주십시오.

! 뚜껑 결합 손잡이는 잠금쪽으로 천천히 틀려 주십시오.  
찰진밥을 짓기 위한 밀폐형 향상 구조로 설계되어 내부 공기가 빠지는데 약 1~2초의 시간이 필요 합니다.



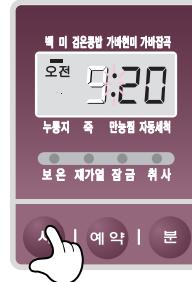
## 현재 시간을 맞추는 방법 (예 : 현재 시간이 오전 9시30분일 경우)

**1**

전원 플러그를 꽂은 후 **시** 또는 **분** 버튼을 약1초간 누릅니다.

**2**

**시** 버튼을 눌러 시를 “9”에 맞춥니다.



- 1초 주기로 표시부의 콜론(:)이 깜박 거립니다.

- 누를 때마다 1시간 단위로 변합니다.
- 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.
- 오전, 오후가 뒤 바뀌지 않도록 주의하여 맞춥니다.
- 낮 12:00의 경우는 오후 12:00으로 표시됩니다.

**3**

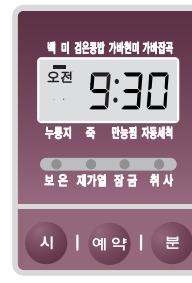
**분** 버튼을 눌러 분을 “30”에 맞춥니다.



- 누를 때마다 1분 단위로 변합니다.
- 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.

**4**

5초 후 변경 시간으로 자동 입력됩니다.



- 시간 설정이 완료되면 표시부의 콜론(:)이 깜빡이지 않고 정지되며 변경된 현재 시간이 표시 됩니다.
- ‘시’, ‘분’ 버튼 및 ‘취소’ 버튼을 제외한 다른 버튼을 눌러도 설정된 시간이 입력 됩니다.

## 리튬 배터리에 대하여

▶본 제품은 정전 보상 기능 및 시계 기능을 위하여 리튬 배터리를 사용하며, 수명은 약3년 정도이나 성능에 따라서 차이가 날 수 있습니다.

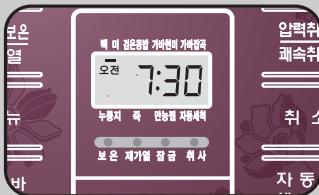
▶전원 플러그를 꽂지 않았을 때 표시 부에 현재 시간이 나타나지 않으면 배터리가 완전 소모된 경우이므로 가까운 대리점 및 A/S센터에서 배터리를 교환 하신 후 사용하십시오.

# 밥 짓는 방법



## 백미 취사를 할 경우

- 1 전원플러그를 꽂으십시오.**
- 전원이 인가되면 표시창에 백미(—)가 표시 됩니다.



- 2 뚜껑결합손잡이를 “잠금” 위치로 돌려 주십시오**
- 뚜껑결합손잡이를 “잠금” 쪽으로 결합하지 않고 취사버튼을 누르면 경고음 및 표시창의 잠금램프가 깜박 거리며 대기 상태가 됩니다.



- 3 압력취사 버튼을 눌러 취사를  
쾌속취사 시작합니다.**

- 밥 짓는 중에 증기가 자동으로 빠지면서 압력이 자동으로 조절되게 됩니다.
- 취사시 작부터 표시부에 남은 시간을 표시하며 취사램프가 커집니다.
- 메뉴 및 인분수에 따라 남은 시간이 정지하거나 단축될 수 있습니다.(백미의 경우 남은 시간 15분이 몇 분동안 표시될 수 있으나 온도감지를 하고 있는 상태로 설정온도에 도달하면 계속 진행 합니다.)



- 4 취사완료 3분 전부터 3회의 경고음이 울리고 증기가  
자동으로 배출됩니다.  
(메뉴에 따라 증기 배출시간이  
다를 수 있습니다.)**



- 5 취사가 끝나면 경고음이 울리고  
보온으로 전환 됩니다.  
(보온으로 전환되면 뚜껑결합  
손잡이를 “해제” 쪽으로 돌려 뚜껑을  
연 후 밥을 골고루 섞어 주십시오.)**



## 정전 보상 기능이란?

- 본 제품은 정전이 되어도 정전 이전의 상태를 기억하게 되어 있으며 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 밥물 넘침이 발생할 수 있습니다.



## 백미 쾌속취사를 할 경우

### 1 뚜껑결합손잡이를 “잠금”위치로 돌려 주십시오.

- 뚜껑결합손잡이를 “잠금”쪽으로 결합하지 않고 취시버튼을 누르면 경고음 및 표시창의 잠금램프가 깜박 거리며 대기 상태가 됩니다.



- ! 쾌속취사는 “백미”만 가능하며 정상취사보다 밥 상태가 좋지 않으므로 되도록 4인분이하에서 사용 하십시오.  
쾌속취사 시 남은 시간 표시는 최저인분(2인분) 기준으로 설정되어 있습니다.  
고인분 취사시 취사완료 시간은 다소 길어질 수 있습니다.

### 2 압력취사 쾌속취사 버튼을 2회 눌러(4초이내) 쾌속취사를 시작합니다.

- 밥 짓는 중에 증기가 자동으로 빠지면서 압력이 자동으로 조절되게 됩니다.
- 취사 시작부터 표시부에 남은 시간을 표시하며 취시램프가 켜집니다.



### 3 취사완료 2분 전부터 3회의 경고음이 울리고 증기가 자동으로 배출됩니다.



### 5 취사가 끝나면 경고음이 울리고 보온으로 전환됩니다.

(보온으로 전환되면 뚜껑결합손잡이를 “해제”쪽으로 돌려 뚜껑을 연 후 밥을 골고루 섞어 주십시오.)



### ! 멜라노이징(미세 밥 놀음) 현상 이란?

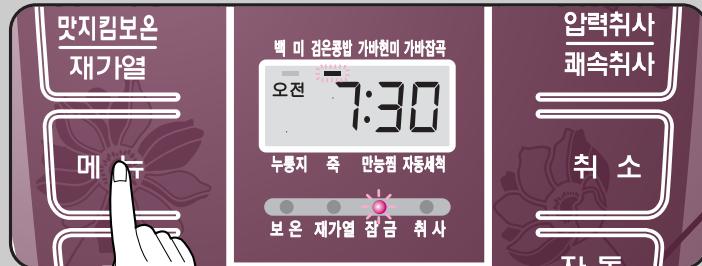
이 전기밥솥은 취사 후 밥의 밑면이 놀면서 얇은 갈색이 나타나는데 이를 멜라노이징 현상이라하며, 이 같은 현상은 밥의 구수한 향기와 맛을 내기 위하여 설계되어 있기 때문입니다. 또한 예약취사와 같이 쌀이 오랜 시간 침지되면 멜라노이징 현상이 심하게 나타날 수도 있습니다.

# 밥 짓는 방법



## 메뉴를 선택하여 취사를 할 경우

- 1** 뚜껑 결합 손잡이를 잠금 위치로 돌려 잠금표시가 켜지면 버튼을 눌러 원하는 메뉴를 선택합니다.



- 백미 ▶ 검은콩밥 ▶ 가바현미 ▶ 가바잡곡 ▶ 누룽지 ▶ 죽 ▶ 만능찜 ▶ 자동세척 ▶ 백미 ▶ ... 순으로 메뉴를 선택하실 수 있습니다.

- 2** 버튼을 누르면 취사가 시작되며 취사 시작부터 남은 취사 시간을 표시합니다.  
(메뉴에 따라 남은 시간은 차이가 날 수 있습니다)  
추후 공정은 백미취사와 동일 합니다.

**① 백 미**: 압력밥으로 취사 할 경우 사용합니다.

**② 검은콩밥**: 백미에 검은콩을 섞어서 취사 할 경우 사용합니다.

**③ 가바현미**: 현미쌀을 침지시켜 가비현미밥을 만들어 줍니다.

**현 미**: 현미 100%로 취사 할 경우 사용합니다.

**발아현미**: 발아현미로 취사 할 경우 사용합니다.

**④ 가바잡곡**: 백미와 기타 잡곡을 침지시켜 가바잡곡을 만들어 줍니다.

**잡 곡**: 백미에 기타 잡곡을 섞어서 취사 할 경우 사용합니다.

**⑤ 누룽지**: 취사할 때 누룽지를 만들어 줍니다.

**⑥ 죽**: 죽을 끓이실 때 사용합니다.

**⑦ 만능찜**: 다양한 찜을 요리해 줍니다.

**⑧ 자동세척**: 자동증기 배출구의 이물질 제거 및 세척하는 기능입니다.

**참고** : 가바현미, 가바잡곡 취사를 할 경우 '가바(GABA)' 버튼을 이용하여 가바현미, 가바잡곡 메뉴를 선택하여 주십시오.(15쪽 참조)

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

## 메뉴별 취사시간

\* 취사 시간은 수온 등에 의하여 차이가 날 수 있습니다.

	백미	쾌속(백미)	검은콩밥	가바현미/현미	가바잡곡/잡곡	누룽지	죽	만능찜
취사량	2~10인분	2~6인분	2~10인분	2~6인분	2~6인분	2~10인분	0.5~2인분	1.2kg
취사시간	약25~40분	약15~25분	약35~48분	약 2~11시간 약45~60분	약 2~11시간 약35~50분	약30~45분	약65분	약20~60분

\* 닭찜, 갈비찜 등의 요리 후 취사하게 되면 냄새가 배어들 수도 있습니다. 20~21쪽을 참조하여 패킹과 뚜껑 부위를 깨끗이 닦아낸 후 사용하여 주십시오.



## 가바현미 / 가바잡곡 취사를 할 경우

**1** 뚜껑 결합 손잡이를 잠금쪽으로 돌려 표시창의 잠금표시가 커지면 **가바 GABA** 버튼을 눌러 **가바현미 / 가바잡곡**을 선택합니다.  
‘가바현미 / 가바잡곡’을 선택하면 표시창의 현재시간이 2H로 바くなります.

- ‘가바현미 / 가바잡곡’을 선택하면 표시창의 현재시간이 2H로 바됩니다.



### 현미(잡곡)을 침지 시키면 . . .

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

### GABA (Gamma-Amino Butyric Acid)란?

현미를 침지시킬 때 럭량을 감소시키고 각종 영양성분(인, 마그네슘, 식이섬유, 감마 오리자놀, 이노시톨, 피틴산, 비타민 등)이 증가하게 되며 이때 가장 많이 증가하는 현미의 대표적 기능성 영양성분이 GABA입니다. 이 GABA는 현미를 2~10시간 침지시 백미의 5배, 현미의 3배까지 증가하게 되며 최근 일본의 식품업계에서는 긴장완화 효과가 있는 GABA를 배합한 식품 및 음료로서 초콜릿과 와인이 등장하고 있습니다.

**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]



! 일반 현미밥 및 잡곡밥을 지으실 때는 메뉴 버튼을 이용하여 **가바현미/가바잡곡** 메뉴를 선택하시고 취사하여 주십시오.

**3** 버튼을 누르면 설정된 시간까지 가바 촉진을 진행하며 설정된 시간이 경과되면 취사를 시작합니다.

- 표시창에 가바 촉진 시간의 남은 시간이 표시 되며 취사램프가 커집니다.



### GABA의 효능

#### 콜레스테롤 제거와 당뇨병 개선.

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

#### 고혈압증 성인병 예방.

GABA는 신장 작용을 활발히 하여 혈입을 낮추는 효과가 있으며 뇌졸증 등 각종 성인병 예방에 효과가 있습니다.

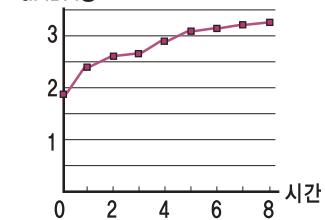
#### 기억력 증가 및 학습능력 향상.

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 적정한 수분과 온도에 침지 시켰을 경우 GABA의 함유량을 높일 수 있습니다.

#### GABA량



# 밥 짓는 방법



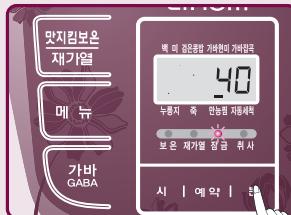
## 만능찜 요리를 할 경우

- 1** 뚜껑 결합 손잡이를 잠금쪽으로 돌려 표시창에 잠금표시가 켜지면 **메뉴** 버튼을 눌러 만능찜을 선택합니다.



● '만능찜'을 선택하면 표시창의 만능찜(■)이 표시되며 현재시간이 20분으로 바뀝니다.

- 2** **분** 버튼으로 찜요리 시간을 선택하여 주십시오.



● '분' 버튼을 누를 때마다 20분부터 5분 간격으로 60분까지 조절하실 수 있습니다.

→ 20 → 25 → 30 → 35 → 60

- 3** **압력취사** **쾌속취사** 버튼을 누르면 요리가 시작됩니다.



● 표시창에 남은시간이 표시되며 취사램프가 켜집니다.

## 만능찜 요리시 주의사항

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



## 자동세척 기능 (자동증기 배출구의 이물질을 제거 및 세척하는 기능입니다.)

- 1** 냄비를 깨끗이 씻은 후 물기를 닦습니다.

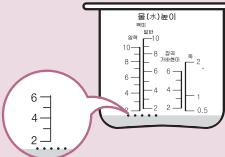


● 냄비를 씻을 때는 부드러운 행주를 사용하여 주십시오. 강한 수세미를 사용하면 냄비 안쪽 및 바깥쪽의 표면이 벗겨지는 경우가 있습니다.

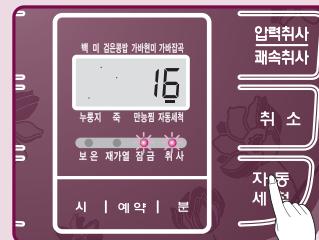
- 2** 계량컵을 이용하여 2컵이하의 깨끗한 물을 냄비에 담거나 냄비의 백미 수위눈금 2밀의 ••••• 눈금에 맞추어 물을 담아 주세요.



또는



- 3** 냄비를 본체에 넣고 잠금 손잡이를 잠금으로 돌린 후 **자동 세척** 버튼을 누르면 자동세척 기능을 시작합니다.



● 자동증기 배출구의 이물질을 제거하기 위해 주기적(3회)으로 증기를 배출합니다.

## 자동세척시 주의사항

- ▶ 계량컵 2컵이하 또는 물수위선 ••••• 눈금에 맞추어 물을 담아 주세요.
- ▶ 깨끗한 물 이외의 세척제, 비누, 세정제, 기타 약품들은 절대 넣지 마세요.
- ▶ 증기가 배출 될때 증기배출구에 얼굴, 신체 등의 접촉을 하지 마세요.



## 예약 취사를 할 경우

아래의 설정은 현재시간 오후 8:00이고 예약완료 시간을 오전 7:30분으로 하고 ‘검은콩밥’으로 밥을 지을 경우입니다.  
예약완료 시간을 잘못 입력하였을 경우 “취소” 버튼을 누른 후 처음부터 다시 시작하십시오.

### 1 현재 시간이 맞는지 확인합니다.

- 현재 시간이 맞지 않을 경우 예약취사 시간이 맞지 않으므로 현재 시간을 정확히 맞춥니다.(11쪽 참조)  
오전, 오후가 바뀌지 않도록 주의합니다.

### 2 뚜껑 결합 손잡이를 잠금쪽으로 돌려 표시창에 잠금표시가 커지면 메뉴(검은콩밥)을 선택합니다.

- 표시창에 선택된 메뉴가 표시됩니다.



! 만능찜은 부패의 우려가 있어 예약이 불가능 하도록 되어 있습니다.

### 3 예약 버튼을 누릅니다.

- “예약” 버튼을 누르면 그림과 같이 표시부에 예약과 기준에 설정되어 있는 예약시간이 표시되고 콜론(:)이 깜빡 거립니다.



### 4 시 분 버튼으로 예약시간을 설정합니다.



- ‘시’ 버튼을 눌러 오전 7시에 맞춥니다. 누를 때마다 1시간 단위로 변합니다.



- ‘분’ 버튼을 눌러 30분에 맞춥니다. 누를 때마다 10분 단위로 변합니다. 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.

### 5 예약이 완료되면 버튼을 누르시거나 예약이 설정된 뒤 5초 후 자동으로 예약취사가 진행됩니다.



- 표시창에 예약이 표시되고 밥짓기가 끝나는 시간이 표시됩니다.
- 예약을 해둔 시간에 예약취사가 완료됩니다. (취사시간 및 사용조건에 따라 예약취사 시간이 다소 차이가 날 수 있습니다.)

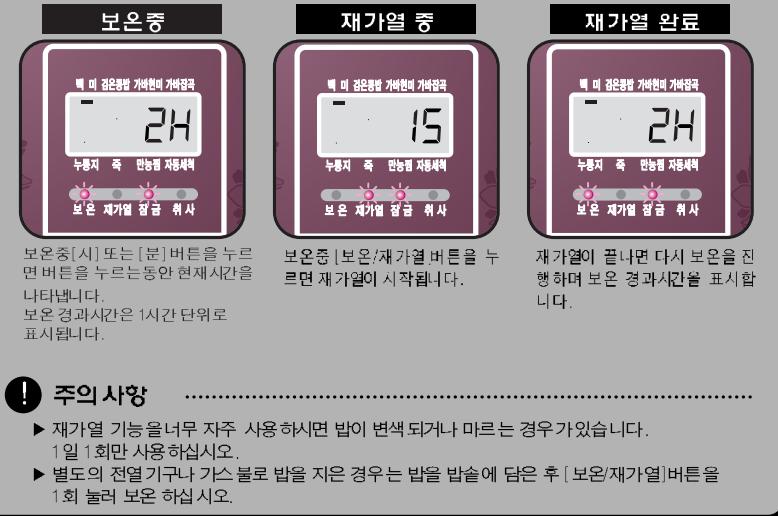
## ! 예약 취사시 주의사항

- ▶ 쌀이 개봉된지 오래되어 매우 말라 버린 경우에는 총밥이 될 수 있습니다. 밥이 설익을 경우에는 물을 냄비표시의 물 높이 기준 반눈금 정도 넣어 주십시오.
- ▶ 뚜껑 결합 손잡이를 “잠금”쪽으로 돌려야 예약이 됩니다.
- ▶ 예약 설정 시간이 예약 설정 가능 시간보다 짧았을 경우 즉시 취사를 시작합니다.
- ▶ 예약 설정 시간은 13시간 이내까지만 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 [재가열] 버튼을 누른 다음 15분 후 밥을 드시면 금방 지은 밥처럼 따끈따끈하게 밥을 드실 수 있습니다.



### 주의 사항

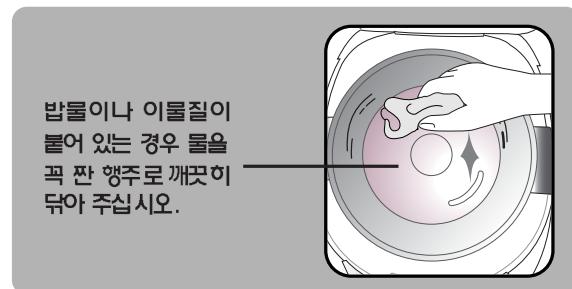
- 재가열 기능을 너무 자주 사용 하시면 밥이 변색 되거나 마르는 경우가 있습니다.  
1일 1회만 사용하십시오.
- 별도의 전열기구나 가스 불로 밥을 지은 경우는 밥을 밥솥에 담은 후 [보온/재가열]버튼을 1회 놀라 보온 하십시오.

## 보온할 때 주의 사항

- “보온” 또는 “재가열” 시에는 반드시 뚜껑 결합 손잡이를 “잠금”으로 체결 하십시오.(보온 성능에 영향을 줍니다.)
- 보온 중에는 내부 압에 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.
- 취사완료 후 밥을 밑면 까지 골고루 섞어 보온하면 밥 상태가 좋습니다.  
(적은 양의 밥은 중앙에 불룩하게 모아서 보온 하십시오.)
- 잡곡, 현미는 백미 보다 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, 나무 주걱 등은 세균을 불생 시켜 냄새의 원인이 됩니다.
- 너무적은 밥을 보온하거나 마다 남은 밥이나 친밥을 보온 중인 밥과 섞어서 보온하지 마십시오. 밥에서 냄새가 날 수 있습니다.  
(친밥은 전자레인지 사용 하십시오.)

## 보온시 냄새가 날 때

- 청소를 자주 해 주십시오. 특히, 뚜껑부의 청소 상태가 나쁘면 세균이 번식하여 보온 시 냄새가 날 수 있습니다.
- 외관상 깨끗하더라도 곳곳에 세균이 서식하여 보온 시 냄새를 불생 시킬 수 있으므로 냄새가 많이 날 경우는 자동 세척 기능을 이용하여 소독을 합니다.
- 만능찜 요리를 한 후 깨끗이 씻어 내지 않고 보온 하면 냄새가 배어들 수 있습니다.





## 보온 온도 조정 방법

- !** 청소를 자주하고 물을 끓여 자동세척을 하였는데도 냄새가 나고 물이 맷히거나 색깔이 변하는 경우는 온도가 맞지 않는 경우이므로 보온 온도를 조정합니다.  
(보온 온도를 조정하고자 하실 때는 1588-0090으로 문의 하시면 상세히 안내 해 드리겠습니다.)

**1**맛지김보온  
재가열

버튼을 5초간 누릅니다.

부저음과 함께 표시부가 그림과 같이 바뀝니다. 이때 74c는 현재 설정되어 있는 보온 온도를 나타냅니다.



쉰 냄새가 나고 물이 많이 맷히는(밥이 삭는) 경우

보온 온도가 낮은 경우입니다.  
보온 온도를 1~2°C 정도 높여 줍니다.

밥 색깔이 심하게 누렇고 밥이 마르면서 냄새가 날 경우

보온 온도가 높은 경우입니다.  
보온 온도를 1~2°C 정도 낮춥니다.

뚜껑에 맷힌 물이 많아 흘러 내릴 경우

뚜껑 가열량이 부족하여 발생된 경우입니다. 가열량을 2~3 정도 올립니다.

냄비 안에 맷힌 물이 많아 흘러 내릴 경우

뚜껑 가열량이 높아 발생된 경우입니다. 가열량을 1~2 정도 내립니다.

- !** 보온 중에는 보온 온도를 조정할 수 없습니다.

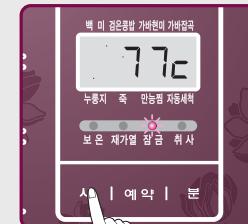
▶ 취소 버튼을 누른 후 **맛지김보온  
재가열**

버튼을 5초간 누른 다음 보온 온도를 조정하십시오.

**2** 시

버튼을 눌러 온도를 조절합니다.

[시]버튼을 누르면 아래와 같이 온도를 조절 하실 수 있습니다.



5초 후 설정된 온도가 자동으로 입력 됩니다.

**3** 분

버튼을 눌러 뚜껑 히터 가열량을 조절합니다.

[분]버튼을 누르면 아래와 같이 뚜껑 히터 가열량을 조절하실 수 있습니다.



버튼을 눌러도 입력이 완료됩니다.

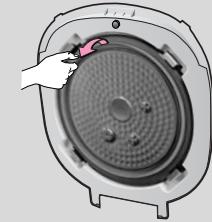
# 제품 손질 방법



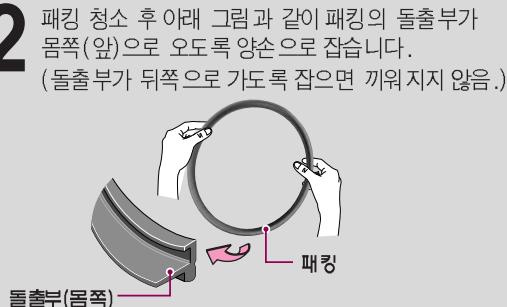
## 패킹 청소 및 교환방법

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

1



2



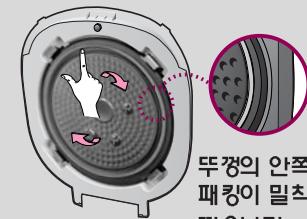
패킹 청소 후 아래 그림과 같이 패킹의 돌출부가  
몸쪽(앞)으로 오도록 양손으로 잡습니다.  
(돌출부가 뒤쪽으로 가도록 잡으면 끼워지지 않음.)

4



양손으로 패킹을 위부터 아래 방향  
으로 뚜껑부의 안쪽 홈에 끼워  
나깁니다.

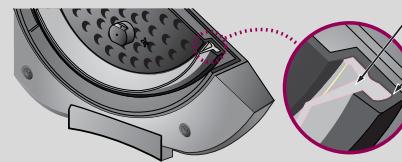
5



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

뚜껑의 안쪽 홈에  
패킹이 밀착되도록  
끼웁니다.

3



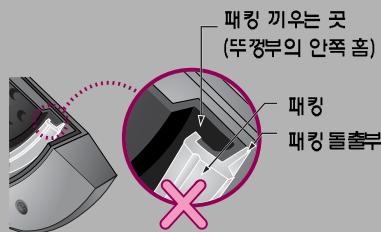
패킹을 아래 그림과 같이 뚜껑부의 안쪽 홈에 끼웁니다.

패킹

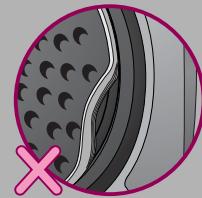
패킹 끼우는 곳  
(뚜껑부의 안쪽 홈)

### △ 주의

패킹을 거꾸로 끼우면 뚜껑이 닫히지  
않고 밥을 지으실 수 없습니다.



패킹을 잘못 끼워 모양이  
찌그러진 상태로 사용하시면  
취사도 중 증기가 새어  
나옵니다.



! 패킹은 깊이 새는 것을 방지 하기 위하여 잘 빠지지 않도록 되어 있으나, 손으로 잡고 힘주어 당기면 빨 수 있으며 필요시 빼서 청소 하시면 됩니다.

! 패킹은 소모품입니다. 깊이 새는 경우는 패킹을 빼내어 청소를 하시고 위와 같은 방법으로 패킹을 끼우신 후 확인해 주십시오.  
그 이후에도 깊이 새는 때는 기까운 지역 서비스 센터 및 고객 상담실에 문의 후 패킹을 구입 하시어 교환 하시기 바랍니다.

! 패킹의 교환주기는 1년입니다. 1년에 한번씩 교환하여 사용 하십시오.

 제품 손질 방법

1

팩킹은 청소 시 빠지지  
않도록 하여주십시오.  
세척시에는 부드럽게  
닦아주십시오.

(청소방법은 20쪽 참조)  
※ 부분적으로 빠진 곳은  
손가락으로 꼭 눌러 뚜껑의  
홈에 완전히 끼워 넣은 후  
사용하십시오.

냄비 뚜껑에 밥물이 붙어  
있는 경우 마른 행주로  
닦아주십시오.

냄비의 바깥면이나 밑면의  
이물질 및 물기를 깨끗이  
닦아주십시오.

온도 감지기에 이물질이 놀려  
붙어 있는 경우는 금속판이  
손상되지 않게 제거하십시오.



이부분에 물이 고여 있는경우 마른 행주로  
닦아 주십시오

이물질 등으로 증기 배출구가막혀 있으면  
제 기능을 발휘하지 못하므로 가끔씩 자동세척  
기능으로 청소하여 주십시오



## ※ 냄비

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

## ※ 부속품

주걱, 계량컵을 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.
Q 뚜껑이 잘 열리지 않고 닫을 때 힘이 들어요	A 압력 밥솥은 고무패킹과 내솥의 밀폐력 때문에 뚜껑을 열 때 약 5초간 시간이 걸리고 닫을 때 일반 밥솥보다는 조금 힘이 들 수도 있습니다.
Q 밥짓기 할 때 이상한 소리가 나오요	A 밥짓기를 할 때 '웅' 하는 바람소리가 나는 것은 밥솥 내부의 열을 식혀 주기 위해 송풍모터가 돌아가는 소리입니다.
Q 밥짓기가 끝나면 뚜껑에 물이 많이 생겨요	A 보온시간이 경과해도 밥 표면이 마르는 것을 방지하여 맛있는 밥맛을 유지하기 위한 것입니다.
Q 밥짓기가 끝나면 뚜껑과 본체 사이 틈이 많이 생겨요	A 밥솥 내부의 압력에 의해 뚜껑 부위에 가해지는 힘을 완충하기 위한 구조로서 제품 및 안전에는 이상이 없습니다.
Q 취사 초기에 타는 냄새가 나오요	A 부품 등에 묻어 있는 먼지나 기름기가 열에 의해 증발되는 냄새로 사용 초기에는 티는 냄새가 날 수도 있습니다.
Q 보온 중인 밥에서 냄새가 나고 누렇게 변해요	A 「시」 버튼으로 3°C 내린 후 「보온/재가열」 버튼을 누르세요.(19쪽 참조) 밥짓기가 끝난 후에는 밥을 골고루 잘 섞어주세요. 갈비찜, 닭찜 등 짬요리를 하신 후 청소를 깨끗이 해주세요. 12시간 이내로 만 보온하세요.(18쪽 참조) 보온할 때 찬밥 등과 섞어 보온하지 마세요. 적은 양 보다는 가능한 2인분 이상의 양을 보온하세요. 보온할 때 주걱은 반드시 빼주세요.
Q 보온 중인 밥이 맛이 없고 따뜻하지 않아요	A 정전이 되거나 실수로 「취소」 버튼을 눌러 전원이 꺼지지 않았는지 확인하세요. 밥이 차가울 때는 「시」 버튼으로 3°C 올린 후 「보온/재가열」 버튼을 누르세요.(19쪽 참조) 보온중인 밥을 금방 지은밥 같이 따끈하게 하려면 「보온/재가열」 버튼을 누르세요.(18쪽 참조)
Q 버튼을 눌러도 동작이 되지 않아요	A 전원플러그가 꽂혀 있는지 확인하세요.

이런 증상인 경우	고장이 아닙니다. 이렇게 조치 하세요.
Q 밥이 심하게 눌어요	A 「온도센서」에 밥알이 나 이물질이 붙어 있는 경우에는 깨끗이 닦으세요.(21쪽 참조) 예약으로 밥짓기를 할 때 쌀뜨물이 밑에 가라 앉아서 약간 눌는 경우가 있습니다. 쌀을 깨끗하게 씻어주세요.
Q 뚜껑 측면으로 증기가 새고 밥이 찰지지 않아요	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 문의하세요.
Q 밥이 설익거나 층밥이 돼요	A 고무패킹에 묻어있는 이물질을 청소하세요.(20쪽 참조) 쌀의 양은 계량컵을 사용하여 정확하게 맞추세요.(10쪽 참조) 인분수에 따라 내솥의 물높이에 잘 맞추세요.(10쪽 참조) 쌀이 말라 있거나 묵은 쌀인 경우에는 물을 반눈금 더 넣어 밥짓기를 하세요.
Q  _  표시가 나타나요	A 제품에 냄비가 없을 때 나타납니다. 냄비를 넣어 주세요.
Q E 와 숫자 등 다른 표시가 나타나요.	A 온도감지기에 이상이 있을 때 나타납니다. 사용을 중지하고 고객 상담실(1588-0090)로 문의하세요.
Q 취사 중에 압력추가 흔들리지 않아요	A 고인분의 용량은 쌀과 냄비 상부와의 공간이 적으로 추가 흔들리지 않을 수 있습니다. 고장은 아닙니다. 증기 배출구를 자동세척기능으로 청소하여 주십시오.
Q 콩(잡곡)이 설익어요	A 콩(잡곡)이 너무 말라있으면 불리거나 삶아서 밥을 지어 주세요.
Q 보온 중에 이상한 소리가 나오요	A 보온 중에 '찌' 하는 소리가 주기적으로 나는 것은 보온 온도를 일정하게 유지하기 위한 것입니다.



## 완두콩밥 (3인분)

쌀 2.5컵, 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 '백미' 수위 눈금 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' 수위눈금 3까지 물을 부어 주세요.
- ③ 「메뉴」 버튼으로 가바잡곡을 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 듭니다.
- ④ 냄비에 쌀과 콩나물, 쇠고기를 함께 넣고 '잡곡' 수위눈금 3까지 물을 부어 주세요.
- ⑤ 「메뉴」 버튼으로 가바잡곡을 선택한 후 「압력취사」 버튼을 누르세요.
- ⑥ 조리가 끝나면 콩나물밥을 그릇에 담고 양념장을 곁들여 납니다.



## 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 팥물만 따로 다른 그릇에 받아둡니다.
- ③ 체에 받쳐둔 쌀, 찹쌀, 조, 콩, 수수를 냄비에 담고 팥물을 물과 물을 '잡곡' 수위눈금 3까지 부어 주세요.
- ④ 그위에 삶은 팥을 얹고 「메뉴」 버튼으로 가바잡곡을 선택한 후 「압력취사」 버튼을 누르세요.
- ⑤ 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주세요.



## 현미밥 (3인분)

현미 3컵

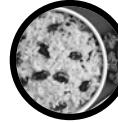
- ① 현미를 쟀어서 냄비에 넣고 '가바현미' 수위눈금 3까지 물을 부어 주세요.
- ② 「메뉴」 버튼으로 가바현미를 선택합니다.
- ③ 「압력취사」 버튼을 누르세요.
- ④ 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주세요.



## 발아현미밥 (3인분)

발아현미 3컵.

- ① 발아현미를 쟀어서 냄비에 넣고 '가바현미' 수위눈금 3까지 물을 부어 주세요. (발아현미는 흐르는 물에 가볍게 쟀어 주세요.)
- ② 「메뉴」 버튼으로 가바현미를 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 쟀어 물기를 뺍니다.
- ② 깨끗이 쟀은 쌀을 냄비에 넣고 정종과 소금으로 간을 한 후 '백미' 수위 눈금 3까지 물을 부어 주세요.
- ③ 그위에 검은 콩을 얹고 「메뉴」 버튼으로 검은콩밥을 선택한 후 「압력취사」 버튼을 누르세요.
- ④ 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.
- ② 깨끗이 쟀은 쌀을 냄비에 넣고 물을 '잡곡' 수위눈금 3에 맞추세요.
- ③ 밤, 대추, 수삼, 당근, 양파를 쌀 위에 올립니다.
- ④ 「메뉴」 버튼으로 가바잡곡을 선택한 후 「압력취사」 버튼을 누르세요.
- ⑤ 조리가 끝나면 그릇에 담고 양념장을 곁들여 냅니다.



## 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.



## 잣죽

쌀 1컵, 잣 1/2컵, 소금 약간.

- ① 쌀과 잣을 깨끗이 씻어 주세요.
- ② 쌀은 체에 받쳐두고 잣은 믹서에 갈아 두세요.
- ③ 쌀과 갈아 놓은 잣을 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.



## 팥죽

쌀 1/2컵, 팥 1컵, 찹쌀가루 1컵.

- ① 쌀을 깨끗이 씻어 30분 이상 물에 불려 놓습니다.
- ② 팥은 강한 불에서 삶은 후 팥물을 버리고 다시 물을 부어 약한 불에서 팥이 터질 때까지 천천히 한번 더 삶아 주세요.
- ③ 찹쌀가루는 2~3번 체에 내린 뒤 꿀여서 식힌 물로 반죽하여 새알심을 만드세요.
- ④ 미리 불려둔 쌀을 냄비에 넣고 ‘죽’ 수위눈금 1까지 물을 부어 주세요.
- ⑤ 새알심과 팥을 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 뗀 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, 깨 소금 1큰술, 후추가루 1작은술, 당근 1개, 밤 10개, 은행 20개, 장가루 1큰술.

- ① 토막난 갈비는 기름기와 힘줄을 제거하고 찬물에 담궈 펫물을 빼주세요.
- ② 소쿠리에 건져 물기를 빼고 설탕과 물에 재워 고기를 연하게 합니다.
- ③ 은행은 후라이팬에 소금을 조금 넣어 볶아 껍질을 벗겨 냅니다. 당근은 밤틀 크기로 깎아 놓고 양파는 강판에 갈아 줍을 만들어 놓습니다.
- ④ 준비한 모든 재료에 양념을 넣고 버무려 1시간 정도 양념이 배도록 재워 놓은 후 냄비에 넣습니다. (갈비와 양념장에서 우러나오는 수분으로 조리가 되기 때문에 별도의 물을 부을 필요가 없습니다.)
- ⑤ 「메뉴」 버튼으로 만능찜을 선택한 후 「분」 버튼을 눌러 40분에 맞춘 다음 「압력취사」 버튼을 눌러 주세요.
- ⑥ 조리가 끝나면 갈비찜 위에 장가루를 뿐만 아니라 식탁에 냅니다.



## 닭찜

닭 1.5kg, 후추가루 1작은술, 생강즙 1큰술, 감자 100g, 청양고추 2개

※ 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 뭉쳐 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 고루 섞은 후 양념이 충분히 배일 때까지 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.

# MEMO

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

# 제품보증서

제 품 명 : IH입력 밥솥

모 델 명 :

판 매 일 : 년 월 일

고 객 성 명 : 전화 : 주 소 :

대리점 상호 : 전화 : 주 소 :

보증기간  
1년



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

- ❶ 고 제품에 대한 품질보증은 보증서에 기재된 내용으로 보증 혜택을 받습니다.
- ❷ 무상 보증 기간은 구입일로부터 산정되므로 구입일자를 기재 받으시기 바랍니다.  
(구입일자 확인이 어려울 경우 제수년월로부터 3개월이 경과한 날로부터 품질보증 기간을 가산합니다.)
- ❸ 가정용 제품은 영업용(영업활동, 비정상적인 사용환경 등)으로 사용하거나, 산업용제품인 경우에는 무상보증 기간은 1.5(6개월)로 적용합니다.(액심부품 포함)
- ❹ 이 보증서는 제발행되지 않습니다.

## 소비자 피해보상 안내

	소비자 피해 유형	보상 내 역	
		보증기간이내	보증기간 경과후
정상적인 사용상태에서 자연 발생한 성능, 기능상의 고장 발생 시 (부품보유 기간 이내)	구입 10일 이내에 중요한 수리를 요하는 경우	제품교환 또는 구입기 환불	
	구입 1개월 이내에 중요 부품에 수리를 요하는 경우	제품교환	
	고장된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 경우	구입기 환불	
	고장 불가능 시	무상수리	
	6자 불생식		
	동일 하자에 대하여 수리했으나 고장이 재발(4회째), 주방용품(2회), 노일러(3회)	제품교환 또는 구입기 환불	정액 감기상 각한 금액에 10%를 기산하여 환불
	여러 부위의 고장으로 총 4회 수리 받았으나 고장이 재발(5회째)		
	수리 불가능 시		
	수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능 한 경우		
	소비자가 수리 의뢰한 제품을 사용자 기문실 한 경우	제품교환	
소비자의 고의, 과실에 의한 성능, 기 능상의 고장	제품구입시 운송과정 및 제품설치 중 발생된 피해		
	수리가 가능한 경우	유상수리	유상수리
	수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능 한 경우	유상수리에 해당하는 금액 징수 후 제품교환	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 천재 재해(화재, 염해, 가스, 지진, 풍수해 등)에 의해 고장이 발생 하였을 경우</li> <li>■ 사용자와의 이상 및 접속기기의 불량으로 인하여 고장이 발생 하였을 경우</li> <li>■ 부방 대리점이나 서비스센터의 수리기사가 아닌 사람이 수리 또는 개조하여 고장이 발생 하였을 경우</li> <li>■ 고장이 아닌 경우에서 서비스를 요청하면 요금을 받게되므로 사용설명서를 읽어 주세요.</li> <li>■ 제품 기능 사용설명 및 분해 하지 않고 처리하는 간단한 조정 시 (1회 무료, 2회부터 유료)</li> </ul>		■ 사용상정상 마모되는 소모성 부품을 교환하는 경우 ■ 기타 제품 자체의 하자가 아닌 외부 원인으로 인한 경우	유상수리

- 경시되 지 않은 시험은 「소비자 피해 보상 규정」에 따릅니다.
- 기구세척, 조정, 사용설명 등은 고장이 아닙니다.

• 고객님 담당(전국공통) : 1588-0090  
• FAX : 041-621-1385

# 고객카드

제품명 : IH압력밥솥

모델명 :

판매일 : 년 월 일

고객성명 : 전화 : 주소 :

대리점상호 : 전화 : 주소 :

보증기간  
1년

1. 제품 판매 시에 기재 사항을 반드시 작성 하여 고객에게 전달하여 주십시오.
2. 고객 카드는 대리점에서 고객 관리용으로 활용해 주십시오.

## 기념일 정보 & 제품 보유 현황

생년월일	월	일(양·음)	결혼기념일	월	일(양·음)	
제품명	전기압력밥솥	전기보온밥솥	자외선살균건조기	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, 고객과 실 및 천재지변에 의해 고장이 발생한 경우는 무상 기간내에도 유상 처리됨을 알려 드립니다.

### 유상서비스(고객의 비용부담)에 대한 책임

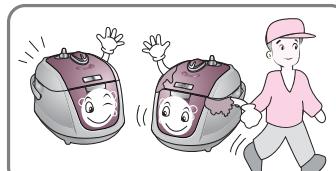
서비스 신청시 다음과 같은 경우는 무상 기간내에도 유상 처리됩니다.

- ① 제품 내에 이물질을 투입(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 리홈 정품이 아닌 부품 또는 소모품을 사용하여 제품 고장이 발생하였을 경우  
(PCB, OVEN 등) → 정품은 가까운 리홈 서비스 센터에서 구입 가능
- ⑤ 사용전압을 오(誤)인가하여 제품 고장이 발생하였을 경우
- ⑥ 고객이 제품을 임의로 분해하여 부속품이 분실 및 파손되었을 경우
- ⑦ 리홈서비스 센터의 수리기사가 아닌 사람이나 제품을 수리 또는 개조하여 고장이 발생하였을 경우
- ⑧ 천재지변(낙뢰, 화재, 풍수해, 가스, 염해, 지진 등)에 의해 고장이 발생하였을 경우
- ⑨ 리홈 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

## 폐기전제품 처리절차

### 신규제품 구입시

신제품을 구입하시고 폐기전 제품 발생시는 리홈 고객상담실(1588-0090)로 의뢰 하시면 무상으로 회수 처리해 드립니다.



### 단순 폐기시

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



### 폐기전 제품에 대하여

- 리홈의 당 제품은 환경을 보호 할 수 있도록 설계되어 있습니다.
- 제품수명이 다되어 폐기될 경우 부품의 재활용이 용이 하도록 재질 표시 마크가 부착되어 있습니다.

### ※ 재질표시 마크란?

합성수지 부품의 재료 구별을 용이하게 하여 재활용이 가능한

폐기물을 재활용업자등이 쉽게 구분할 수 있도록 표시한 마크입니다.



분리배출

# 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)