CUCHEN*

쿠첸 전기압력밥솥

CRT-SPS067 Series



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.

쿠첸 밥솥에 대해 자세한 내용은
QR 코드로 접속해서 확인해보세요.

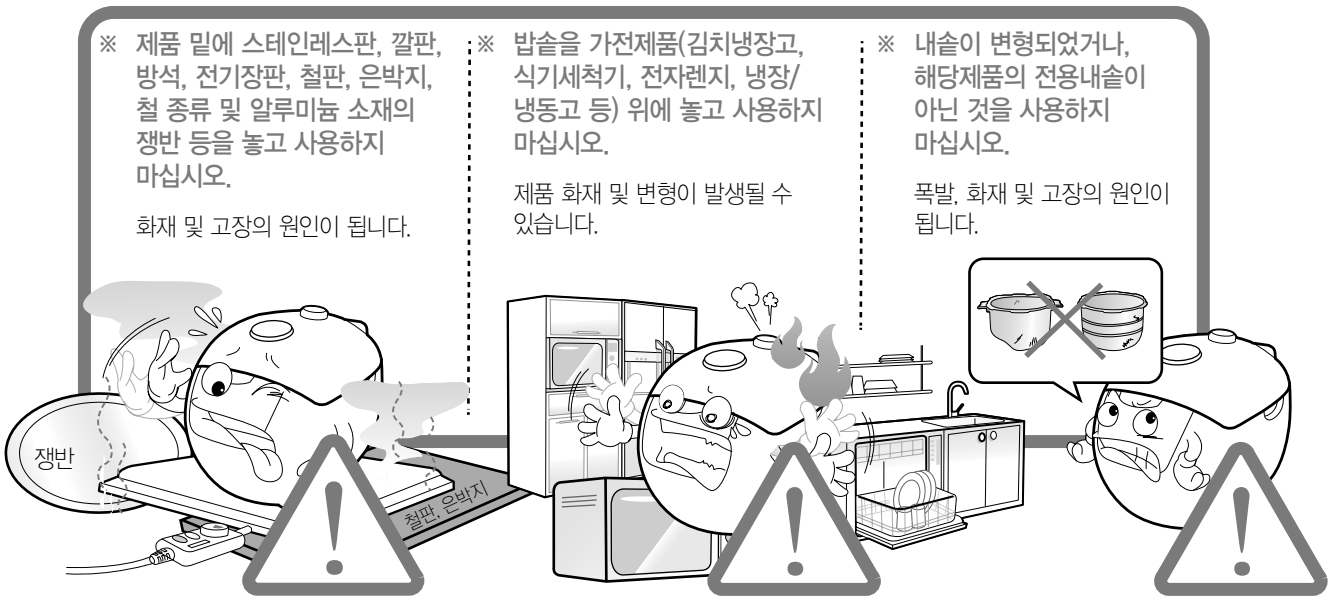
본 사용설명서에는 제품 보증서가 포함되어 있습니다./ 본 설명서는 공용으로 제작되어 구입한 제품과 다른 이미지나 내용이 표함 되어 있을 수 있습니다.
/ 본 설명서는 회사 사정에 따라 변경 될 수 있습니다.

종이 이 종이는 친환경 인증을 받은 업체에서 공급받아 제작하였습니다.

K-CRT-SPS067-V1

CUCHEN*

저희 쿠첸 IH 전기압력밥솥을 구매해 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 보관하시기 바랍니다.



주의 지정된 메뉴 이외에 기타 음식물(콩, 팥, 토마토, 밀가루 등)을 임의로 삶거나 조리하지 마십시오.
자동 증기 배출구가 막힘으로 인해 폭발 및 화상의 위험이 있습니다.

가열방식

IR/IH 전기밥솥의 전자유도가열(IH) 방식은 밑면과 측면에 구리 코일을 감아 강한 전류를 흘려 보내면, 코일 주위에 자력선이 형성돼 내솥 전체를 가열해 주는 방식으로 쌀알 하나 하나까지 골고루 익혀 주어 윤기 있고 맛있는 밥을 지어줍니다.

* 취사나 보온 중 IH 동작을 위해 공진음 ("징~" 소리) 이 발생할 수 있습니다. 정상이니 안심하고 사용하십시오.

제품규격

제품명	IH 전기압력밥솥 CRT-SPS067 Series
정격전압 및 주파수	220 V~, 60 Hz
정격 소비전력	1 200 W
최대취사용량	1.08 L (6인분)
조정장치 압력 / 안전장치 압력	107.9 kPa / 166.7 kPa
제품크기 (길이 X 폭 X 높이)	358 x 261 x 271mm
중량	7.3kg

제품의 성능 개선을 위하여 약간의 규격변동이 있을 수 있습니다.

차 례

사용하기 전에
안전을 위한 주의사항 ····· 4
각 부분의 이름 및 기능 ····· 8
제품 손질 방법 ····· 11
스테인리스 내솥 관리 방법 ····· 16

사용하기
맛있는 밥을 지으려면 ····· 17
밥 짓는 방법 ····· 19
불림, 뜸 조절 방법 ····· 21
미세 밥맛 조절 방법 ····· 22
예약취사 방법 ····· 23
만능찜 사용 방법 ····· 25
보온/재가열 ····· 26
보온 온도 조절 방법 ····· 27
언어/음성 조절 및 자동세척 방법 ····· 28
화면밝기 설정 기능 ····· 30
쿠첸ON 사용하기 ····· 31
요리안내 ····· 48
영양솥밥 요리안내 ····· 61
나물솥밥 요리안내 ····· 63

고장신고 전에
고장신고 전에 확인 하십시오 ····· 65

서비스안내
소비자 피해보상 안내/유상서비스 ····· 67
폐 가전제품 처리방법 ····· 67
제품보증서 ····· 68

中文说明书
各部分名称及功能 ····· 70
语言/语音调节及自动清洗方法 ····· 73
烹饪指南 ····· 74
营养石锅饭烹饪指南 ····· 87
素菜石锅饭烹饪指南 ····· 89

안전을 위한 주의사항

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

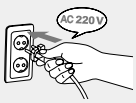
⚠ **위험** 지시한 내용이 지켜지지 않으면 사망 또는 중대한 상해가 예상되는 경우
⚠ **경고** 지시한 내용이 지켜지지 않으면 상당한 신체 상해 또는 물적 손해가 예상되는 경우
⚠ **주의** 지시한 내용이 지켜지지 않으면 경미한 신체 상해 또는 물적 손해가 예상되는 경우

전원관련

위 험

본 제품은 220 V~ 전용입니다.
반드시 정격 15 A 이상의 220 V 전용 콘센트에 꽂으십시오.

정격 전용 콘센트에서 사용하지 않을 경우, 감전 및 화재의 위험이 있습니다. 15 A 이상의 연장 코드를 사용하십시오.



교류 220 V 이외에는 사용하지 마십시오.

변압용 트랜스 사용 시 감전, 화재의 원인이 될 수 있습니다.
(한국전력에 변압 공사를 의뢰하여 220 V로 변압 후 사용하십시오.)

전원 플러그를 콘센트에서 꽂거나, 제거할 시에는 반드시 손의 물기를 제거하십시오.

젖은 손으로 전원 플러그 및 콘센트에 접촉 시 감전의 위험이 있습니다.



전원 플러그를 제거할 시에는 코드를 잡아 당기지 마시고 반드시 전원 플러그를 잡고 제거하십시오.

충격으로 인한 감전 및 화재의 위험이 있습니다.



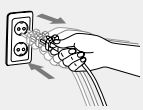
전원 플러그를 임의로 연결하거나 가공하여 사용하지 마십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.



전원 플러그를 연속하여 꽂았다 빼지 마십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.



제품 이동 시 전원 코드를 당겨서 이동하지 마십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.



오랫동안 사용하지 않을 때는 전원 플러그를 빼십시오.

감전, 누전, 화재의 원인이 될 수 있습니다.



전원 플러그에 묻은 이물질은 물기가 없는 천으로 깨끗이 제거하십시오.

플러그에 먼지나 이물 때가 묻어 있으면 접속이 불완전하여 화재의 원인이 될 수 있습니다. 수시로 전원 플러그의 상태를 확인하십시오.



전원 코드를 무리하게 구부리거나, 묶거나 잡아당기지 마십시오.

합선으로 인한 화재 및 감전의 위험이 있습니다.

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

발열 및 발화, 감전, 화재의 위험이 있습니다.



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

충격으로 인한 코드 및 전원 플러그의 파손은 화재, 감전의 원인이 될 수 있습니다.

손상된 코드 및 전원 플러그나, 헐거운 콘센트에서는 사용을 중지하고 A/S 고객센터1577-2797)에 문의하십시오.

제품 사용 중 사용상의 부주의로 전원코드의 피복이 벗겨지거나 찍힐 경우 화재 및 감전의 원인이 될 수 있으므로 코드 위에 무거운 물건을 올려 놓거나 코드가 제품에 눌리지 않도록 수시로 전원코드와 전원 플러그의 상태를 확인하십시오 .
전원코드나 전원 플러그가 파손된 경우에는 반드시 지정된 A/S 고객센터에서 수리하십시오.

이 기기는 신체, 감각, 정신 능력이 결여되어 있거나 경험과 지식이 부족하여 감독이나 지시 없이는 안전하게 기기를 사용할 수 없는 사람(어린이 포함)이 사용하도록 만들어지지 않았습니다. 어린이가 기기를 가지고 놀지 않도록 감시하는 것이 좋습니다.

설치관련

위 험

제품을 직사 광선이 쬐는 곳, 가스레인지, 라이터, 전열기구, 풍로 등 열원 가까이에서 사용하지 마십시오.

전기 누전, 감전, 변색, 변형의 위험이 있습니다.
전원 코드를 열원 가까이 두지 마십시오. 열원에 의해 코드가 손상될 경우 감전 및 화재의 위험이 있습니다. 오디오, TV등과 같은 가전제품과 2 m 이상 거리를 유지하고 사용하십시오.



제품을 싱크대, 목욕탕 등 물이 들어갈 수 있는 곳에 설치하거나 닦지 마십시오.

전기누전 및 감전, 화재의 위험이 있습니다.
제품에 물이 들어간 경우에는 사용을 중지하고 전원 플러그를 뽑은 후에 A/S 고객센터(1577-2797)로 문의하여 주십시오.



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

화재의 위험이 있습니다.

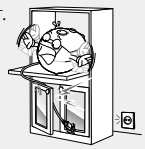


먼지가 많은 곳이나 화학성 물질이 있는 곳에 설치하지 마십시오.

감전, 화재의 위험 및 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.

쌀통 및 다용도 선반 등 위에 제품을 놓고 사용하지 마십시오.

틈새에 전원 코드가 눌려 화재 및 감전의 원인이 됩니다.
증기 배출 시에 다용도 쌀통 및 다용도 선반에 의해 기기의 손상, 화재, 감전의 위험이 있습니다.



주 의

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

신체 상해 및 제품 파손의 우려가 있습니다.



전원 코드에 손이나 발, 기타 물체가 걸려 제품이 떨어지지 않도록 주의하십시오.

신체 상해 및 제품 파손의 우려가 있습니다.



제품, 내솥을 떨어뜨리거나 충격을 주지 마십시오.

신체 상해 및 제품 파손의 우려가 있습니다.



제품 상측의 공간을 1.5 m 이상 확보하여 설치하십시오.

제품 이상 작동의 원인이 됩니다.



사용 중에

위 험

반드시 전원 플러그를 뺀 후 청소하고, 물을 직접 뿌리거나 벤젠, 시너 등으로 제품을 닦지 마십시오. 물이 들어갔을 경우 A/S 고객센터로 꼭 문의하십시오.

감전, 화재, 변색의 위험이 있습니다.



제품에서 이상한 소리나 타는 냄새, 연기가 나면 즉시 전원 플러그를 뽑은 후, 압력추를 젖혀 내부 압력을 제거한 후 A/S 고객센터로 연락하십시오.

화재의 위험이 있습니다.



제품 밑에 스테인리스판, 깔판, 방석, 전기장판, 철판, 은박지, 동파이프, 철 종류 및 알루미늄 소재의 쟁반 등을 놓고 사용하지 마십시오.

감전, 화재, 변색의 위험이 있습니다.



제품을 임의로 분해하거나 수리, 개조하지 마십시오.

감전, 화재 및 제품 훼손의 위험이 있습니다.
서비스기사 이외의 사람은 분해하거나 수리하지 마십시오. 수리 상담은 A/S 고객센터로 연락하십시오.



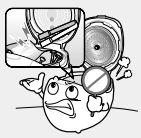
어린이 혼자 사용하거나 어린이가 만질 수 있는 장소에 제품을 두지 마십시오.

감전, 화상, 신체 상해의 위험이 있습니다.



알루미늄 호일 등 다른 금속 물체를 내솥 외부 면에 놓은 채 사용하지 마십시오.

감전, 화재, 변색의 위험이 있습니다.



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

신체 상해의 위험 및 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.



뚜껑을 닫을 때에는 두손으로!!

제품을 전자레인지, 김치냉장고 등 다른 기기 및 싱크대에 올려 놓거나, 깔판, 방석, 전기장판, 철판, 은박지 등을 제품 밑에 놓고 사용하지 마십시오.

제품 화재 및 변형이 발생될 수 있습니다.

제품의 흡입구나 틈 사이에 이물질을 넣지 마시고, 이물질이 들어간 경우 전원 플러그를 빼고 A/S 고객센터로 연락하십시오.

감전, 화재, 신체 상해의 위험이 있습니다.

안전을 위한 주의사항

사용 중에

경 고

내솥 없이 절대 사용하지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다.

쌀과 물을 넣었을 경우에는 반드시 A/S 고객센터에 이상 유무를 확인 후 사용하십시오.



취사 및 요리 진행 중이거나 완료 직후에는 내솥 내부 및 압력추, 클린커버 등이 뜨거우므로 손을 대지 마십시오.

고열에 의한 화상의 위험이 있습니다.
압력추가 젖혀져 증기 배출에 의한 화상을 입을 수 있습니다.



내솥이 변형되었거나, 전용 내솥이 아닌 것을 사용하지 마십시오.

화재 및 고장의 원인 또는 폭발의 위험이 있습니다.
내솥이 변형되었거나, 떨어트린 경우에는 A/S 고객 센터(1577–2797)로 문의 바랍니다.



뚜껑 위에 장식용 덮개나 행주, 기타 물건을 올려놓고 사용하지 마십시오.

제품 화재 및 변형 및 압력으로 인한 폭발의 위험이 있습니다.



내솥이 없는 상태로 클린커버, 금속성 그릇 및 막대기 금속성 물질 등을 넣어서 사용하지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다. (특히, 어린이주의)



취사 도중 전원 플러그를 뽑거나 다른 기능의 버튼을 누르지 마십시오.

고장의 원인이 됩니다.



취사 중이거나 취사 완료 직후 자동증기 배출 장치에 얼굴이나 손등을 가까이 대거나 막지 마십시오.

고온의 증기로 인한 화상의 위험이 있습니다.
특히 어린이의 접근을 막아 주십시오.



내솥을 지정된 제품 외 가스 불 또는 IH 레인지 위에 올려 놓거나 다른 용도로 사용하지 마십시오.

내솥의 변색 및 변형으로 인하여 제품에 이상이 발생할 수 있습니다.



취사나 요리가 진행 중일 때 뚜껑 손잡이를 열림 방향으로 돌리거나, 뚜껑 열림 버튼을 누르지 마십시오.

화상 및 신체 상해의 위험이 있습니다.
취사나 요리가 진행 중일 때는 압력에 의해 뚜껑이 열리지 않습니다.
강제로 열 경우 압력으로 인한 폭발 및 화상의 위험이 있습니다.
취사나 요리 완료 후 증기가 완전히 배출된 후에 뚜껑 손잡이를 돌리십시오.
부득이 뚜껑을 열어야 할 경우 [취소] 버튼을 약 1초 이상 누른 후 내부 압력이 완전히 제거된 후 열어 주십시오.

제공되는 요리 방법 외 잡곡류 등을 적정 비율 이상으로 사용하여 취사하지 마십시오.

신체상해의 위험 및 고장의 원인이 됩니다.

센서 외곽의 고무 재질 부위는 날카로운 물건, 거친 수세미, 거친 행주 등으로 세척 하지 마시고 부드러운 행주로 세척 하십시오.

파손으로 품질 저하의 원인이 될 수 있습니다.

주 의

내솥 코팅이 벗겨진 경우 A/S 고객센터로 문의하십시오.

제품을 장시간 사용할 경우 내솥의 코팅이 벗겨질 수 있습니다.
거친 수세미, 금속성 수세미로 내솥을 씻을 경우, 코팅에 충격이 가해지면 코팅이 벗겨질 수 있으니 반드시 주방용 중성 세제와 스폰지로 씻으십시오.

최대 용량 이상으로 내용물을 넣어 사용하지 마십시오.

취사 불량 및 밥물 넘침 등 고장의 원인이 됩니다.

사용 중에는 제품 본체와 30 cm 이상의 거리를 유지하십시오.

전자제품에서 자기장이 방출 될 수 있습니다.

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

고장의 원인이 됩니다.



취사가 끝난 뒤에는 반드시 본체에 고인 물을 닦으십시오.

변색, 냄새 및 성능 저하의 원인이 됩니다.
본체의 물받이에 고인 물을 닦아 내십시오.



취사나 보온 시 뚜껑을 확실히 닫으십시오.

변색, 냄새 및 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.



내솥, 압력 패킹, 클린커버 패킹, 클린커버를 자주 손질하십시오. (청소방법 참조)

냄새 및 성능 저하의 원인이 됩니다.



취사 및 요리 진행 중 정전이 되면 증기 배출 장치가 작동하여 내용물이 뿜어져 나올 위험이 있습니다.

스팀커버가 장착된 상태에서 취사하십시오.



취사, 보온, 지정된 메뉴 이외에 물을 끓이거나, 식혜, 미역국, 카레, 기름으로 튀기는 요리 등 다른 용도로 사용하지 마십시오.

고장 및 냄새의 원인이 됩니다.



사용 중에

주 의

내솥을 세척하실 때에는 물에 충분히 불린 다음 세척하고, 거친 수세미, 금속성 수세미, 솔, 연마제 등은 사용하지 마십시오.

특히 내솥 표면의 광택을 내기 위하여 연마제, 치약, 기타 광택제 등을 사용하여 닦지 말아 주십시오.
스테인리스 내솥으로 취사 후 밥알이 달라붙거나 메뉴에 따라 눌음이 발생할 경우, 따뜻한 물에 불리거나 [내솥불림] 기능을 사용해 세척에 도움을 줄 수 있습니다.



내솥 세척용 수세미 구분

사용 가능	사용 불가능
극세사 수세미	철 수세미
스폰지 수세미	녹색 수세미
망사 수세미	탄 냄비 수세미

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

제품의 고장 및 파손, 상해의 원인이 됩니다.

제품 외관(특히 금속부분) 및 클린커버 청소 시 거친 수세미, 금속성 수세미, 솔, 연마제 등을 사용하여 청소하지 마십시오.

제품손상 및 변형의 원인이 됩니다.

요리(만능찜, 건강죽 기능을 이용한 요리) 후에는 반드시 청소하십시오.

요리 후 취사 및 보온을 하게 되면 밥에 냄새가 배어들 수 있습니다. 내솥, 클린커버, 압력 패킹 등을 깨끗이 닦아낸 후 사용하십시오.

쌀통 및 다용도 선반에 놓고 사용하실 경우는 취사 시 선반을 빼내어 사용하십시오.

증기 배출 시 쌀통 및 선반 손상의 원인이 됩니다.

제품 내에 살충제나 화학물질 등을 뿌리거나 투입하지 마십시오.

제품 화재의 위험이 있습니다.
제품 내에 바퀴벌레나 벌레 등이 들어갔을 경우에는 A/S 고객센터(1577–2797)로 문의하십시오.

내솥을 본체에 넣을 때 본체의 홈과 내솥의 손잡이 부분을 맞추어 넣으십시오.

고장의 원인이 됩니다.

내솥을 본체에 넣을 때 내솥 바깥 면에 밥알, 이물질이 있는 상태에서 넣지 마십시오.

고장의 원인이 됩니다.

제품을 물 또는 다른 액체에 담그거나 씻지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다.

제품주위를 늘 청결히 하십시오.

바퀴벌레 및 벌레로 인한 고장에 대해서는 수리 비용이 발생할 수 있습니다.

취사 직후 바로 잠금 손잡이를 돌리면 잔류 압력으로 인해 내솥의 긁힘 현상이 발생할 수 있습니다. 잔류 압력이 배출될 수 있도록 2~3초간 기다리신 후 뚜껑을 닫으십시오. 뚜껑과 내솥의 맞물리는 부분에 코팅 벗겨짐을 방지할 수 있습니다.

쌀은 별도의 용기에서 씻어서 옮겨 담아 주시고, 용기에 남은 쌀을 털어내기 위해 내솥을 두드리지 마십시오.

고객 과실에 의한 내솥 코팅의 스크래치 및 벗겨짐이 발생할 경우에는 무상서비스 기간 내라도 유상처리됩니다.

인공심장 박동기 및 전기 의료 보조장치를 사용하시는 분은 본 제품을 사용하기 전에 반드시 의사와 상담하십시오.

본 제품이 작동할 때 인공심장 박동기 및 전기 의료 보조기구의 작동에 영향을 미칠 경우가 있습니다.

실외에서는 사용하지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다.

취사, 보온 및 요리 시 클린커버를 반드시 장착하십시오.

클린커버 미 장착시 증기 누설의 원인이 됩니다.

PE BAG 포장재는 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관 또는 폐기하십시오.

머리에 쓰는 행위 등으로 코와 입이 막혀 질식의 원인이 됩니다.

자동온도센서 / 온도감지기는 이물질(밥알, 기타 음식물 등) 및 물기가 없도록 항상 깨끗하게 유지하십시오.

부정확한 온도감지를 통해 내솥이 이상가열 되어 화재의 위험이 있습니다.
제품 사용 전 반드시 이물질 여부를 확인하고 사용하십시오.

흰밥 이외의 변질되기 쉬운 식품(팥밥, 혼식, 크로켓, 그라탱 등)은 보온을 삼가십시오.

플러그 및 전원 코드부를 동물이 물어 뜯거나 못과 같이 날카로운 금속 물체로부터 충격을 받지 않도록 주의하십시오.

충격으로 인한 파손은 합선, 감전, 화재 등의 원인이 됩니다.
수시로 전원 코드와 전원 플러그 상태를 꼭 확인하십시오.

뚜껑 손잡이를 잠금 위치에 놓은 후, 내솥을 넣고 뚜껑을 닫지 마십시오.

잠금 장치 및 내솥의 변형, 파손으로 인한 증기 누설 및 폭발의 위험이 있습니다.

플라스틱이나 나무 소재의 주걱 이외에 금속성 소재의 주걱이나 숟가락으로 밥을 푸지 마십시오.
또한, 칼, 가위 등의 금속성 주방도구를 내솥에 넣어 보관하지 마십시오.

내솥 코팅의 손상 및 변형이 될 수 있습니다.

이물질이나 음식물이 내솥에 말라붙어 제거가 되지 않을 경우에는 물에 충분히 불려서 제거하십시오.

갈비찜과 같이 뼈가 있는 음식을 조리 시에는 별도 용기에서 양념하여 옮겨 담으십시오.

내솥 코팅의 손상 및 변형이 될 수 있습니다.
고객과실에 의한 내솥 코팅의 스크래치 및 벗겨짐이 발생할 경우에는 무상 서비스 기간 내라도 유상 처리됩니다.

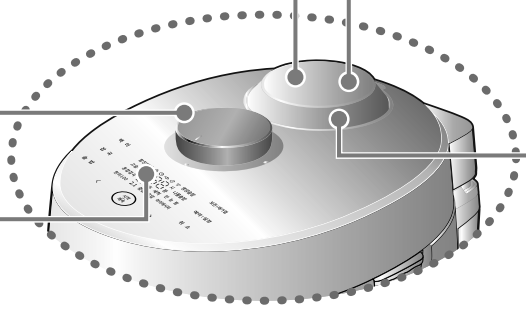
지정된 메뉴 이외의 기타 음식물(콩, 팥, 토마토 등)을 임의로 삶거나 조리하지 마십시오.

자동 증기 배출구의 막힘으로 인해 폭발 및 화상의 위험이 있습니다.

〈찜판 별도 구매〉
오사용 시 제품 및 찜판에 변형이 발생할 수 있으니 주의하십시오.

각 부분의 이름 및 기능

전면 / 내부 이름



자동증기조절장치(증기배출구)
자동증기배출 장치가
내장되어 있어 내솥의 증기를
자동으로 배출합니다.

뚜껑 결합 손잡이
취사 시 손잡이 표시가 "잠금(●)"
위치로 되어야 작동합니다.

조작부/표시부
제품의 모든 기능을
조작하는 버튼이 있습니다.

압력추
내솥 내부의 압력을 일정하게
조절합니다.

스팀커버

압력 패킹
내솥 내부의 증기가 밖으로 새지 않게
밀폐시켜줍니다. 압력패킹의 수명은 사용
횟수에 따라 약 1~3년이므로 주기적으로
교체하여 사용하는 것이 좋습니다.

압력 패킹은 소모품으로 반드시 A/S 고객센터
또는 대형마트에서 구입 후 교체하십시오.

! 압력패킹 및 클린커버는 초기 사용시
반드시 세척하여 사용하십시오.

클린커버
분리하여 씻을 수 있습니다.

클린커버를 장착하지 않으면
제품이 작동하지 않습니다.

내솥

! 스테인리스 내솥은 밥솥에 넣어 사용하는
내솥의 용도 외 직접 가열하는 등의 다른
용도로 사용하지 마십시오. 스테인리스
내솥은 코팅이 없는 내솥으로, 밥알이
내솥 내부에 달라 붙거나 눌음 증상이
다소 발생할 수 있습니다. 밥솥에
잔여물이 달라붙어 있는 경우 편리한
세척을 위해 [내솥불림] 기능을 사용해
주십시오.

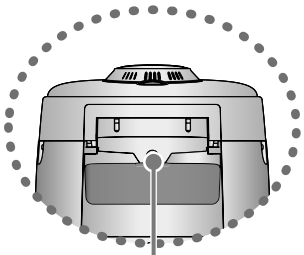
뚜껑 열림 버튼
버튼을 눌러 뚜껑을 엽니다.

자동온도센서
취사나 보온 시 온도를 감지합니다.

풍미 있고 맛있는 밥을 지으려면
자동온도센서에 물기나 이물질이 없도록
항상 깨끗하게 유지하십시오.

안심 센서
내솥 내부의 온도를 감지합니다.

클린커버 손잡이

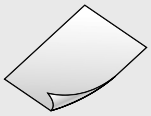


물받이
취사 후 물을 자주 비우고 물받이를
분리하여 깨끗하게 청소하십시오.

내솥 손잡이

전원 플러그

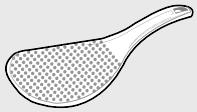
부 속 품



사용설명서



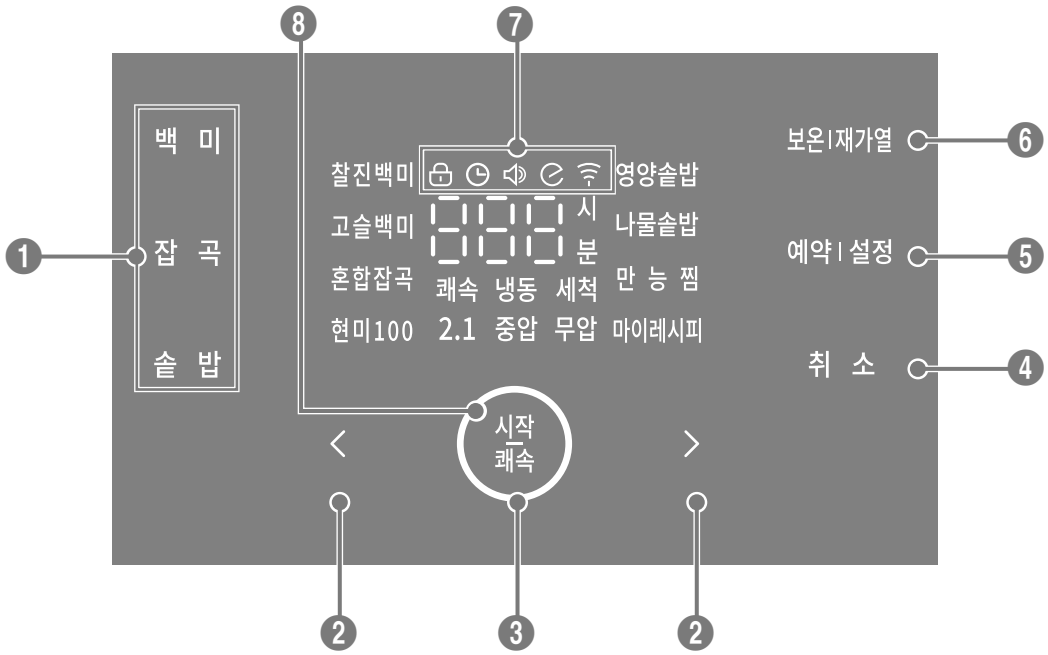
계량컵



주걱

조작부 / 표시부

주 의 조작부/표시부는 휘발성분(알코올, 아세톤 등)이 함유된 것으로 청소하지 마십시오.
변색 또는 인쇄가 지워질 수 있습니다.



번호	이름	기능
1	[백미/잡곡/솥밥]	• 해당메뉴 화면으로 전환 및 해당메뉴 롤링시 사용합니다.
2	[〈], [〉]	• 예약시간, 음성조절, 보온온도, 보온가열량, 미세밥맛, 화면밝기 조절, 와이파이 설정 시 사용합니다. • 메뉴 선택 및 냉동보관메뉴, 예약메뉴 선택 시 사용합니다.
3	[시작/쾌속]	• 취사(1회 누름) 진행시 / 쾌속(찰진백미, 고슬백미, 혼합잡곡 메뉴에서 2회 누름) / 설정 완료시 사용합니다.
4	[취소]	• 모든 기능 취소 시 사용합니다. • 보온/재가열/예약/취사/자동세척/내솥불림 중 취소 버튼을 1초 이상 누를 시 취소됩니다.
5	[예약/설정]	• 예약 : 대기상태에서 예약설정모드 진입시 사용합니다. • 설정 : 예약설정모드에서 입력시 설정모드 진입합니다. • 음성설정, 보온온도설정, 미세밥맛설정, 화면밝기설정, 와이파이설정 진입시 사용합니다.
6	[보온/재가열]	• 보온 및 재가열 기능을 선택할 때 사용합니다. • 3초 이상 눌러 내솥불림 선택 시 사용합니다.

각 부분의 이름 및 기능

번호	이름	기능	
7	[뚜껑 잠금 알림]	• 뚜껑 결합 손잡이가 잠금 위치에 있으면 표시등이 켜집니다.	
	[예약 취사 알림]	• 예약 취사 시 표시등이 켜집니다.	
	[음성 기능 알림]	• 음성안내 기능이 켜져 있을 때 표시등이 켜집니다.	
	[절전모드 알림]	• 절전모드로 진입하면 표시등이 켜집니다.	
	[와이파이 알림]	• 와이파이 연결시 표시등이 켜집니다.	
8	[인디게이터]	기능중 상태표시	메뉴선택 및 취사중 기압에 따른 표시 • 2.1기압 : 빨간색 • 중압 : 주황색 • 무압 : 아이스블루
			보온경과시간에 따른 표시 • 0~6시간 미만 : 초록색 • 6~12시간 미만 : 주황색 • 12시간 이상 : 빨간색
			절전모드시 표시 • 절전모드 진입시 녹색으로 표시

절전 모드 기능

밥솥의 대기 상태에서의 대기 전력을 최소화하기 위한 기능입니다.

- 대기 상태에서 버튼의 입력 없이 1분이 경과하면 절전 모드로 진입합니다.
- 취사, 자동세척, 보온, 재가열, 내솥불림, 예약취사 중에는 절전 모드로 진입하지 않습니다.
- 절전 모드로 진입하면 표시등이 켜집니다.
- 절전 모드 중 버튼을 조작하거나 뚜껑 결합 손잡이를 조작하면 절전 모드가 해제됩니다.

소프트 터치 버튼 기능

- 손가락의 접촉(정전기)를 통하여 버튼이 작동됩니다. 손가락으로 부드럽게 접촉하면 각 기능이 선택됩니다.
- 각 기능버튼의 중앙부를 누르듯이 접촉하여 주십시오.
- 사용 환경에 따라 터치 키의 감도 둔화는 있을 수 있으나, 동작 모드의 변화는 없습니다.

버튼 LED기능

버튼의 LED를 통해 기능 사용에 필요한 버튼을 안내하거나 밥솥의 상태를 표시합니다.

음성 네비게이션 기능 및 음성 조절 기능

취사 시작, 취사 완료, 증기 배출 등 제품의 작동 상태를 음성으로 알려주며, 다음 조작 방법까지 안내합니다.

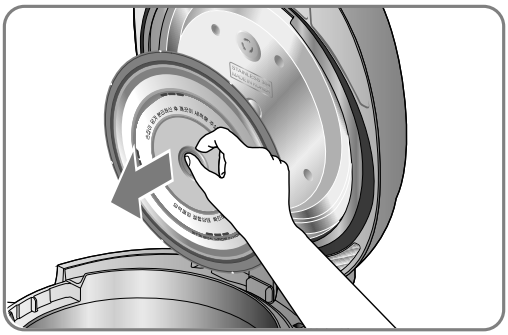
제품 손질 방법

클린커버 청소 방법

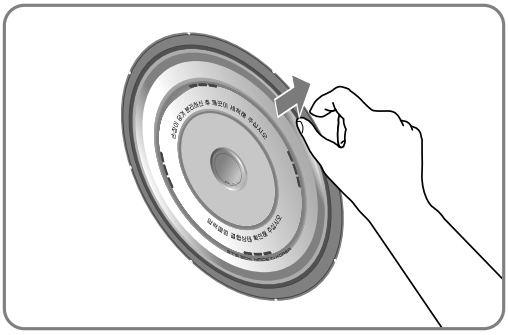
클린커버를 세척한 후에는 반드시 건조하여 뚜껑에 장착하십시오.

- 청소를 하지 않으면 보온 중에 냄새가 나는 원인이 됩니다.(반드시 전원 플러그를 빼고 본체에 열이 식고 난 후 청소하십시오.)
- 본체 및 뚜껑은 물기를 제거한 행주로 닦으세요. 벤젠, 신나 등은 사용하지 마십시오.
- 사용 중 클린커버 및 뚜껑, 내솥 내부에 밥물이 묻어 전분 막이 생기는 수가 있으나, 위생상 아무런 영향이 없습니다.
- 클린커버를 청소하지 않으면 취사 중 내부 수분의 증발로 인해 뚜껑의 측면부로 미세 증기가 나올 수 있습니다.

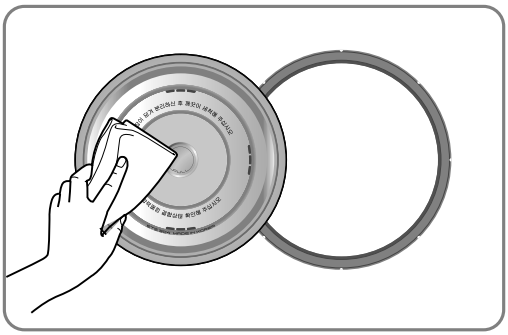
❶ 클린 커버 손잡이를 잡고 화살표 방향대로 당기면 뚜껑에서 쉽게 분리되어 세척이 가능합니다.



❷ 클린 커버를 청소할 때 그림과 같이 앞면의 클린 커버 핸들 코너부를 눌러 분리하고,외측 패킹도 분리합니다.



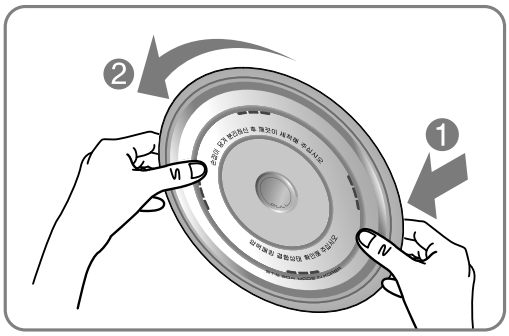
❸ 주방용 중성세제 및 스폰지로 자주 세척해 주시고 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오.



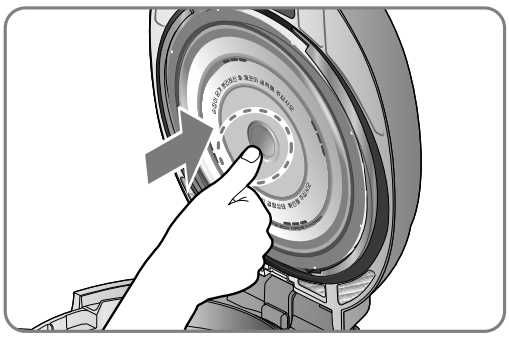
제품 손질 방법

❹ 클린커버 외측 압력패킹을 장착시킬 경우 외측 한 부분 ①부터 패킹의 홈을 클린커버에 끼운 후 ②번 방향으로 한 바퀴 돌리면서 압력패킹을 장착합니다.

❗ 클린커버 외측 패킹은 앞뒤 구분없이 장착합니다.



❺ 압력뚜껑에 클린커버를 장착 시에는 클린커버 손잡이를 잡고 화살표 방향대로 압력뚜껑 중앙의 홀더에 맞춘 후 힘 주어 눌러 주십시오.



클린커버 조립 시 주의사항

- 클린커버의 앞면과 뒷면을 반드시 확인하십시오.
- 클린커버의 구멍에 나사 및 다른 이물질을 넣지 마십시오.
- 클린커버를 반드시 장착 후 사용하십시오.

[클린커버 앞 모습]

글자가 똑바로 적혀 있고, 클린커버 손잡이 "PULL" 문구가 앞에 위치해야 합니다.



[클린커버 뒷 모습]

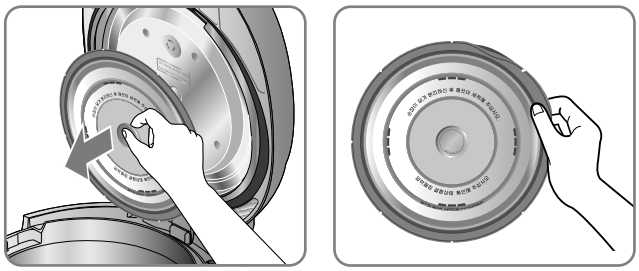
글자가 반대로 적혀 있습니다.



압력패킹 교체 방법

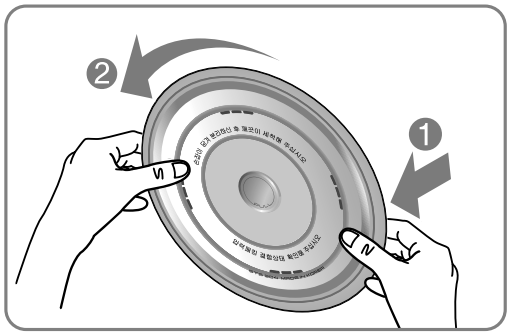
- 패킹은 김이 새는 것을 방지하기 위하여 잘 빠지지 않도록 되어 있으나, 손으로 잡고 힘주어 당기면 뺄 수 있으며 필요시 빼서 청소하시면 됩니다.
- 패킹은 소모품입니다. 김이 샐 경우는 패킹을 빼내어 청소를 하시고 아래와 같은 방법으로 패킹을 끼우신 후 확인해 주십시오. 그 이후에도 김이 샐 때는 대리점 및 A/S 고객센터에서 패킹을 구입 하시어 교환하시기 바랍니다.
- 압력패킹의 수명은 사용 횟수에 따라 약 1~3년이므로 주기적으로 교체하여 사용하는 것이 좋습니다.(압력패킹은 실리콘으로 되어 있습니다.)

❶ 클린커버 손잡이를 잡고 화살표 방향으로 당겨 압력패킹이 장착된 클린커버를 분리 후 압력패킹을 그림과 같이 당겨서 제거해 주십시오.

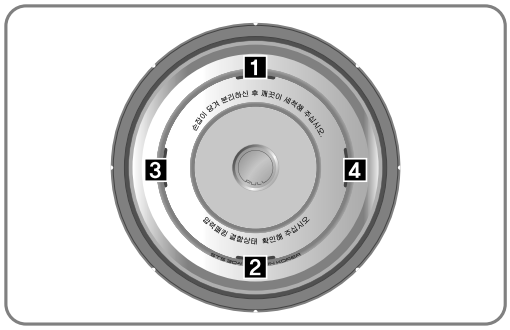


❷ 클린커버 외측 압력패킹을 장착시킬 경우 외측 한 부분 ①부터 패킹의 홈을 클린커버에 끼운 후 ②번 방향으로 한 바퀴 돌리면서 압력패킹을 장착합니다.

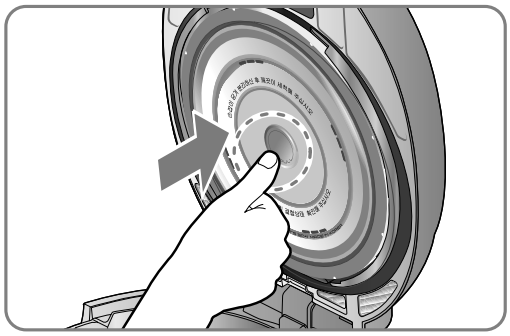
클린커버 외측 패킹은 앞뒤 구분없이 장착합니다.



❸ 빠지지 않게 압력패킹을 끼워주십시오.



❹ 압력뚜껑에 클린커버를 장착 시에는 클린커버 손잡이를 잡고 화살표 방향대로 압력뚜껑 중앙의 홀더에 맞춘 후 힘 주어 눌러 주십시오.



주의 : 패킹 교환 및 청소 후 위 내용을 지켜야 증기 누설을 방지할 수 있습니다.

제품 손질 방법

제품 청소 방법

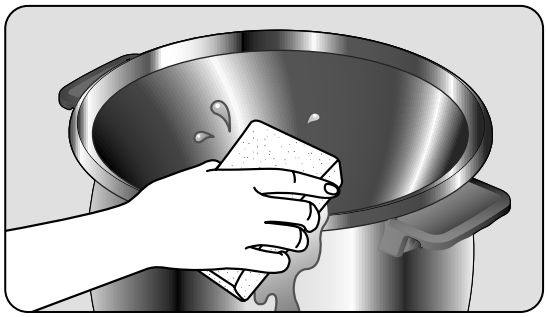
주 의
- 전원플러그를 뺀 후, 청소하고 물을 직접 뿌리거나 벤젠, 신나 등으로 제품을 닦지 마십시오.
- 청소를 깨끗이 하지 않으면 보온 중 냄새가 나는 원인이 됩니다.

❶ 내솥

거친 수세미, 금속성 수세미, 솔, 연마제 등은 사용하지 마십시오. 내솥이 손상 및 변형 될 수 있으므로 주방용 세제와 부드러운 천이나 스폰지로 닦으십시오.

❗ 특히 내솥 표면의 광택을 내기 위하여 연마제, 기타 광택제 등을 사용하지 마십시오.
변색이 생길 수 있습니다.

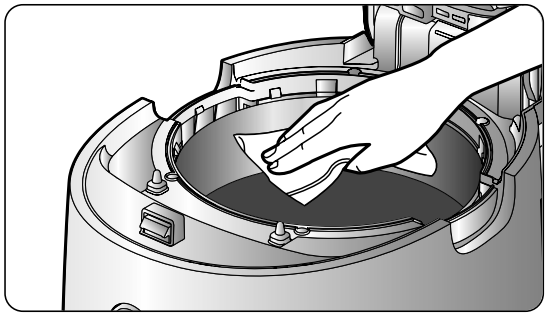
❗ 스테인리스 내솥으로 취사 후 밥알이 달라붙거나 메뉴에 따라 눌음이 발생할 경우, 따뜻한 물에 불리거나 [내솥불림] 기능을 사용해 세척에 도움을 줄 수 있습니다.



❸ 본체 내부

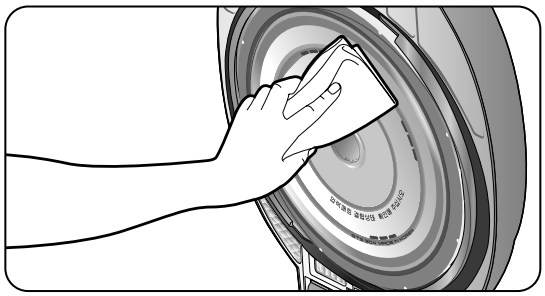
내솥은 들어내고 바닥 면의 이물질은 반드시 제거한 후 사용하십시오. 자동 온도 센서나 바닥에 이물질이 끼어 있으면 온도감지를 못하여 밥이 안되거나 제품의 이상 작동 및 화재의 원인이 됩니다. 센서 외각의 고무 재질 부위는 날카로운 물건, 거친 수세미, 거친 행주 등으로 힘을 주어 세척하지 마시고, 부드러운 행주로 부드럽게 세척 하십시오. 센서의 금속판 및 외각 고무 패킹이 손상(파손)되지 않게 주의하십시오.
품질 저하의 원인이 됩니다.

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



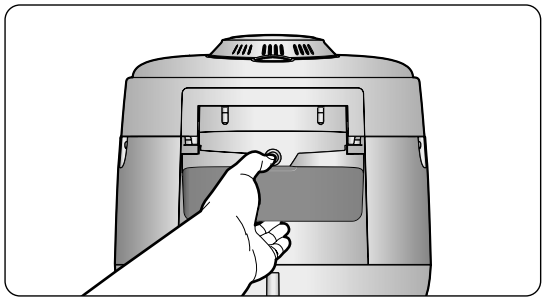
❷ CLEAN STAINLESS

행주를 더운 물에 적셔 물기를 짠 다음 이물질을 닦으십시오.



❹ 물받이

물받이를 분리하여 깨끗하게 청소하십시오. 분리된 물받이를 주방용 중성세제와 스폰지로 깨끗하게 세척합니다.

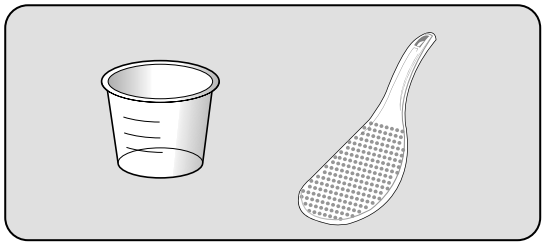


❺ 부속품

부속품을 깨끗이 손질하여 건조시킨 후 잘 보관하십시오.

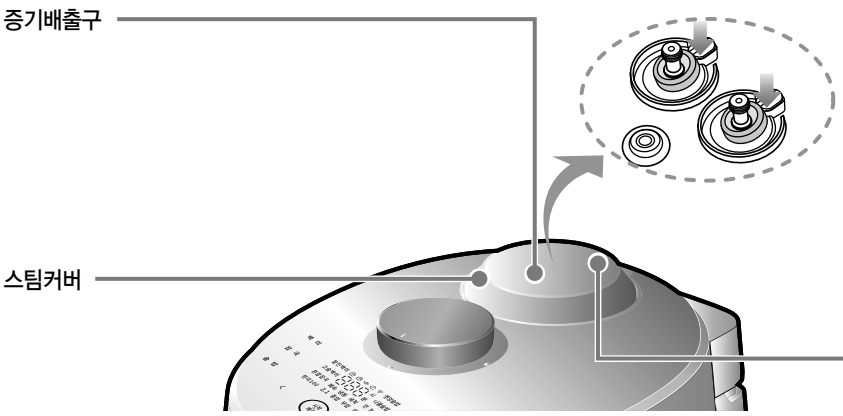
❗ 위생과 안전한 사용을 위해 반드시 세척한 주걱을 사용하여 주십시오.

※ 사용한 주걱을 세척하지 않고 반복하여 사용할 경우, 보온 중인 밥이 쉽게 변질(냄새, 변색) 될 수 있습니다. 특히, 고온 다습한 여름철에는 주걱에 세균 번식이 활발해 질 수 있으므로 주의하여 주십시오.



압력 노즐 막힘 청소 방법

⚠ 주의 : 취사 직후에는 뜨거우므로 만지지 마십시오. 화상을 입을 수 있습니다.



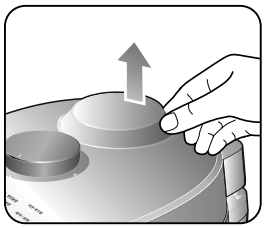
⚠ 그림과 같이 압력조절노즐의 패킹이 이탈되어 있는 경우 증기가 누설될 수 있으니 패킹을 노즐에 안착하십시오.

- **자동세척 모드를 이용하여 증기배출 장치의 이물질을 제거 및 세척할 수 있습니다. (29쪽을 참조하십시오.)**

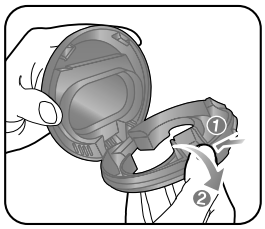
스팀커버 청소방법

⚠ 주의 : 취사 직후에는 스팀커버가 뜨거우므로 만지지 마십시오. 화상을 입을 수 있습니다.

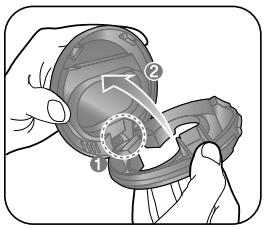
❶ 스팀커버를 그림과 같이 떼어 냅니다.



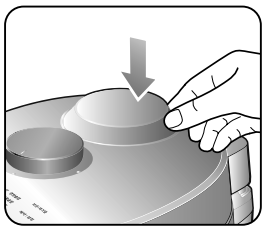
❷ 전면에 있는 후크레버 2개를 ① 방향으로 누른 후 ② 방향으로 분리하여 자주 세척하십시오.



❸ 스팀커버를 조립하여 끼울 때에는 ①의 홈부분을 맞춘 후, ② 방향으로 눌러 확실히 끼우십시오.



❹ 제품에 스팀커버를 장착할 때는 뚜껑부에 스팀커버를 안착한 후 화살표 부분을 눌러 단단히 고정하십시오.



스테인리스 내솥 관리 방법

스테인리스 내솥 관리 방법 가이드

■ 스테인리스 내솥 재질 특성

• 스테인리스 내솥은 코팅이 없는 내솥으로, 취사 또는 요리 후 일부 음식물에 포함된 미네랄 성분이 내솥에 남아 물때 또는 무지개 빛 얼룩이 생길 수 있습니다. 물때 또는 무지개 빛 얼룩은 인체에 무해합니다.

■ 스테인리스 내솥 관리 방법 및 주의 사항

❶ 처음 사용 시에는 내솥을 깨끗하게 세척한 뒤 사용을 권장합니다.

스테인리스 내솥은 공정 & 유통 과정에서 미세한 먼지(이물질)이 묻어 나올 수 있습니다.

부드러운 수세미와 중성세제를 이용해 내솥의 안쪽과 바깥쪽을 반복해서 세척해 주십시오.

세척하는 방법에 따라 이물질의 제거 정도는 다소 차이가 있습니다.

이물이 나오지 않을 때까지 반복해서 세척을 권장합니다.
※ 거친 수세미를 사용할 경우 미세 스크레치가 발생될 수 있으니 주의 바랍니다.

❷ (무지갯빛 또는 누런 변색) 얼룩의 경우 음식물에 미네랄 성분이 제품에 반영되어 나타나는 현상이므로 얼룩제거를 원한다면 스테인리스 스틸 전용 세제를 이용해 주십시오. (제거시 스크래치에 주의 바랍니다.)

물때 또는 무지갯빛 얼룩은 충분한 양의 식초 또는 레몬즙을 마른 천에 적셔 닦아 주면 얼룩 제거에 도움이 될 수 있습니다.

※ 주의 & 경고 :

▶ 내솥 표면의 상처를 입으면 화학적 반응으로 변질될 수 있습니다.
부드러운 스펀지를 사용해주세요. (거친수세미 또는 금속성 수세미는 사용하지 마십시오.)

▶ 내솥 세척 시 날카롭거나 뾰족한 도구 사용하지 않습니다.
내솥이 손상되거나 안전에 영향을 줄 수 있습니다.

▶ 내솥에 세척제 및 광택을 위해 광택제 등을 넣고 제품 안에서 끓이지 말아 주십시오.
제품 고장의 원인이 될 수 있습니다.

• 내솥은 코팅이 없는 내솥으로, 밥알이 내솥 내부에 달라 붙거나 눌음 증상이 다소 발생할 수 있습니다.

❶ 일반 취사 시

스테인리스 내솥은 코팅이 없는 순수한 재질로 밥알의 달라붙음이 발생될 수 있습니다.
취사 후, 밥알 달라 붙음 현상 발생 시에는 따뜻한 물에 15~30분 가량 불린 후, 부드러운 수세미로 세척하시면 깨끗하게 제거할 수 있습니다.
세척 상태는 사용환경에 따라 달라질 수 있습니다.

❷ 불림-뜸 선택 취사 시

불림. 뜸 기능을 선택하여 취사 시에는 전분의 침전이나 가열량의 증가로 인하여 눌음이나 달라붙음 현상이 일반 취사 대비 더 많이 발생할 수 있습니다. 이러한 경우, 내솥불림 기능을 이용하시면 세척이 편리합니다.

* 내솥불림은 25페이지를 참조하십시오.

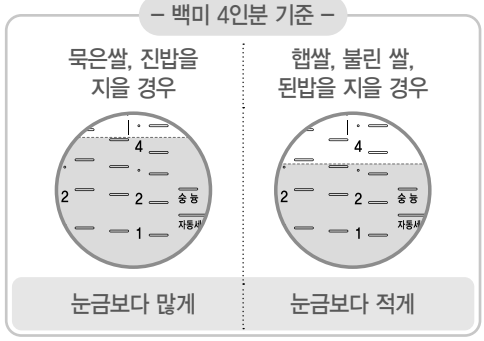
* 내솥불림은 물이나 환경 온도, 밥솥의 상태에 상태에 따라 가열량의 달라질 수 있어 추 유동이 발생할 수 있으며, 세척 상태는 사용환경에 따라 달라질 수 있습니다.

맛있는 밥을 지으려면

● **맛있는 밥은 알맞은 물 조절로부터!**

쌀의 종류	물 조절
묵은쌀로 밥을 지을 때	눈금보다 많게
햅쌀로 밥을 지을 때	눈금보다 적게
불린 쌀로 밥을 지을 때	눈금보다 적게
된밥을 지을 때	눈금보다 적게
진밥을 지을 때	눈금보다 많게

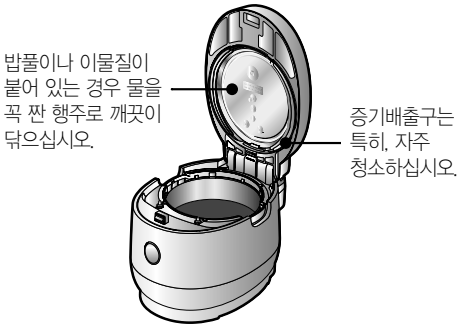
– 백미 4인분 기준 –



무세미로 밥을 지을 때에는 인분수에 따라 기준 물 눈금에 맞추십시오.
(무세미 : 씻어져 나온 쌀)

● **보온 시 냄새가 날 때**

- 청소를 자주 하십시오. 특히, 뚜껑부의 청소 상태가 나쁘면 세균이 번식하여 보온 시 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 씻으십시오.
(배합비율 : 자동세척 눈금의 물, 식초 1 큰술)
- 탕이나 찜 등의 요리를 한 후 깨끗이 씻어내지 않고 보온하면 밥에 냄새가 배어들 수 있습니다.



● **보온 시 변색이 생긴다면**

- 찹쌀이나, 생산 1년 이상/도정 3개월 이상의 묵은쌀 사용 시, 변색이 발생할 수 있습니다.
- 보온온도조절/가열량조절 기능을 활용하여 변색 정도를 조절하여 주십시오.

● **묵은 쌀로 밥을 지었을 때 냄새를 없애려면**

- 오래 묵은 쌀일수록 밥을 지으면 냄새가 나며, 보온 시 더욱 심합니다. 이럴 때는 아침밥을 지을 쌀을 그 전날 저녁에 미리 꺼내어 식초 한 방울을 떨어뜨린 물에 담갔다가 씻은 후 다음날 아침밥을 지을 때 한번 더 미지근한 물로 헹군 뒤 밥을 지으면 냄새가 나지 않습니다.

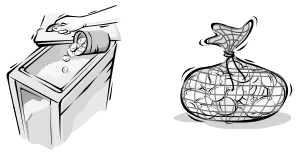


● **묵은 쌀로 밥을 지었을 때 찰기가 부족하다면**

- 쌀의 상태/쌀 보관 방법/물 조절 등에 의해 취사 상태가 달라질 수 있습니다.
- 인분에 맞는 물 눈금보다 반 눈금 가량 물을 추가하시거나, 냉동보관백미/냉동보관잡곡 메뉴를 활용하여 주십시오.

● **쌀 보관 방법 (쌀의 보관 방법이 밥맛을 좌우합니다.)**

	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 ㎏)로 구입하는 것이 좋으며, 쌀 봉지를 개봉한 후 2주 이내로 사용하는 것이 좋습니다.	



참 고

- 오래 보관한 쌀 또는 쌀의 수분이 줄어든 마른 쌀로 밥을 지으면 밥이 퍼석하거나 설익고, 보온 시 냄새가 빨리 날 수 있습니다.
- 도정한 지 오래되지 않은 햅쌀이라도 보관상의 부주의로 쌀의 수분이 줄어들면 쌀이 말라 마른 쌀이 됩니다.
- 쌀에 벌레가 생기지 않게 하려면 쌀통에 마늘을 넣어 둡니다.

맛있는 밥을 지으려면

밥맛 조절 기능

- 밥맛 조절은 입맛에 맞게 선택하여 사용하십시오.
- 취사가 진행 중일 때는 밥맛 조절 기능을 사용할 수 없습니다.
- 취사하는 도중 증기 배출 현상이 나타나는 것은 내솥의 내부 압력을 맞추기 위한 정상적인 작동입니다.
- 김밥용밥 메뉴는 WIFI 연결 시 어플리케이션을 통해 사용할 수 있습니다.



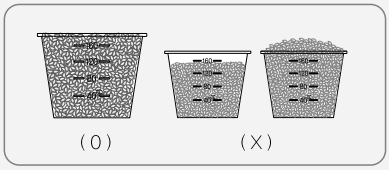
찰진백미
찰지고 탱글탱글한 밥이 됩니다.

고슬백미
부드럽고 고슬고슬한 밥이 됩니다.

냉동보관백미 / 냉동보관잡곡
냉동보관 후 해동하여도 고슬고슬한 밥이 됩니다.

김밥용밥
김밥과 초밥 등에 적합한 고슬밥이 됩니다.

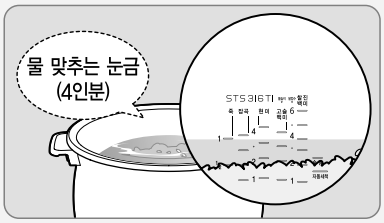
❶ 계량컵으로 인분수만큼 정확히 담아 씻어 주십시오.



❗ 한컵은 1인분입니다.

❷ 인분 수에 따라 물을 물 눈금에 맞추어 주십시오.

예) 백미 4인분의 밥을 지을때



쌀 4컵을 씻어 내솥에 넣은 다음 내솥의 백미 물 눈금 4에 물을 맞추면 됩니다.

❗ 내솥에 표기된 죽, 숭늉 메뉴는 IOT 어플리케이션을 이용하여 취사를 진행하여 주십시오.

❗ 메뉴별 취사량은 20 쪽 및 요리안내를 참조하십시오.

참 고

멜라노이징 현상(밥눌음)
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.

찹쌀 취사/보온
찹쌀은 맵쌀 대비 아밀로오스 함량이 낮아 취사 및 보온 시 탁한 색(누런빛)과 특유의 향미가 발생됩니다.

밥 짓는 방법

기본 취사 방법

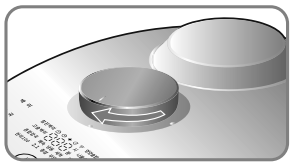
❶ 전원플러그를 꽂은 후 뚜껑을 닫으십시오.

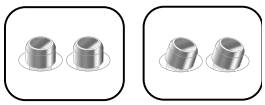
- 자동온도센서에 물기 및 이물질이 묻어 있으면 반드시 제거하십시오.
  (자동온도센서를 항상 청결하게 유지하면 언제나 풍미있고 맛있는 밥을 지을 수 있습니다.)
- 내솥 주위의 물기 및 이물질을 완전히 제거한 후 내솥을 본체에 넣으십시오.
- 압력 패킹이 바르게 끼워졌는지 확인하십시오.

❷ 뚜껑 결합 손잡이를 돌려 잠금(●)에 맞추십시오.

- 압력추가 수평인지 항상 확인하십시오.
- 잠금(●)으로 맞추지 않고 [시작/쾌속] 버튼을 누르면 작동되지 않습니다.

⚠ 주의 : 취사시 클린커버에 압력패킹, 클린커버 손잡이가 바르게 장착되어 있어야만 증기누설 방지 및 올바른 기능이 동작 됩니다.





(O) (X)

❸ 대기 상태에서 [〈], [〉] 버튼을 눌러 원하는 메뉴를 선택하십시오.

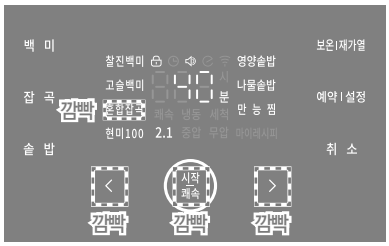
- 버튼을 누를 때마다 **찰진백미 ↔ 고슬백미 ↔ 혼합잡곡 ↔ 현미100 ↔ 영양솥밥 ↔ 나물솥밥 ↔만능찜 ↔ 냉동보관백미 ↔ 냉동보관잡곡 ↔ 자동세척 ↔ 찰진백미** 순으로 반복됩니다.

❗ 찰진백미, 고슬백미 메뉴에서 [시작/쾌속] 버튼을 두번 연속 누르면 백미쾌속 취사로 작동해 밥 짓는 시간이 단축됩니다.

❗ 혼합잡곡 메뉴에서 [시작/쾌속] 버튼을 두번 연속 누르면 잡곡쾌속 취사로 작동해 밥짓는 시간이 단축됩니다.

❗ 기압표시에 따라 인디게이터가 표시됩니다.

- 2.1기압 : 빨간색
- 중압 : 주황색
- 무압 : 아이스블루



❹ [시작/쾌속] 버튼을 누르십시오.

- 취사가 시작되면 남은 예상 시간이 표시됩니다.

❗ 최대 인분으로 밥짓기를 하는 경우나 메뉴의 특성에 따라 압력추가 회전하지 않을 수 있으나 제품의 이상은 아닙니다.

❗ 기압표시에 따라 인디게이터가 표시됩니다.



취사가 완료되면 보온으로 자동 전환됩니다.

- 밥 짓기가 끝나는 즉시 골고루 잘 섞어 주십시오.

⚠ 주의 증기가 배출되기 전에 "이제부터 증기가 배출됩니다. 안전에 유의하여 주십시오."라는 음성 안내가 나온 다음 증기가 자동 배출되므로 놀라거나 화상을 입지 않도록 주의하십시오.

밥 짓는 방법

메뉴별 취사 시간

메뉴명 \ 구분		취사량	취사시간	요리종류
찰진백미		1인분 ~ 6인분	약 25분 ~ 약 33분	쌀밥, 흑미밥
고슬백미		1인분 ~ 4인분	약 35분 ~ 약 45분	쌀밥, 낙지덮밥, 나물비빔밥, 카레라이스, 불고기 덮밥, 유부초밥, 김밥, 김치볶음밥, 콩나물밥
김밥용밥		1인분 ~ 4인분	약 35분 ~ 약 45분	김밥용밥
냉동보관백미		1인분 ~ 4인분	약 35분 ~ 약 40분	냉동보관백미밥
백미쾌속		1인분 ~ 4인분	약 11분 ~ 약 18분	쌀밥
영양솥밥		1인분 ~ 2인분	약 35분 ~ 약 45분	스테이크솥밥, 소고기모듬버섯솥밥, 전복솥밥, 트러플불고기솥밥, 매콤쭈꾸미솥밥
나물솥밥		1인분 ~ 2인분	약 35분 ~ 약 45분	고사리나물스테이크솥밥, 모듬버섯솥밥, 묵은지전복솥밥, 소고기콩나물솥밥, 쭈꾸미취나물솥밥
현미100		1인분 ~ 4인분	약 45분 ~ 약 55분	현미밥, 머쉬룸티안, 현미나물밥, 닭가슴살녹차밥, 새싹밥
혼합잡곡		1인분 ~ 4인분	약 35분 ~ 약 42분	잡곡밥, 오곡밥, 견과류밥, 버섯죽순밥
잡곡쾌속		1인분 ~ 4인분	약 25분 ~ 약 32분	
냉동보관잡곡		1인분 ~ 4인분	약 35분 ~ 약 45분	냉동보관잡곡밥
만능찜		메뉴별 상세 요리 방법은 요리 안내를 참조하십시오.		삼계탕, 갈비찜, 닭찜, 수육, 만두찜, 토마토 달걀찜, 구운달걀, 삶은 달걀, 대합찜, 애호박찜, 꽃게찜, 두부찜, 생선찜, 오징어조림, 가지찜, 찐 고구마, 찐 감자, 찐 옥수수, 찐 밤, 떡볶이, 약밥, 밥피자, 버터 초콜릿 케이크, 생크림 케이크, 달걀찜, 스테이크, 잡채, 떡그라탕, 오향장육, 새우케첩볶음, 시루떡
IoT 메뉴	건강콩밥	1인분 ~ 4인분	약 35분 ~ 약 45분	콩잡곡밥
	슈퍼곡물밥	1인분 ~ 4인분	약 35분 ~ 약 45분	귀리밥, 카무트밥, 병아리콩밥, 렌틸콩밥, 퀴노아밥
	보리잡곡밥	1인분 ~ 4인분	약 35분 ~ 약 45분	보리잡곡밥
	날씬잡곡(특화잡곡)	1인분 ~ 4인분	약 38분 ~ 약 42분	날씬잡곡
	활력잡곡(특화잡곡)	1인분 ~ 4인분	약 38분 ~ 약 42분	활력잡곡
	곤약밥	1인분 ~ 4인분	약 29분 ~ 약 35분	곤약밥
	가마솥밥	1인분 ~ 4인분	약 36분 ~ 약 45분	가마솥밥
	샐러드잡곡	메뉴별 상세 요리 방법은 요리 안내를 참조하십시오.		보리, 병아리콩, 귀리, 렌틸콩, 퀴노아, 현미, 율무, 기장, 카무트
	구운달걀			구운달걀
	수비드			닭가슴살, 소고기
	숭늉			숭늉
	건강죽			흰죽, 특미닭죽, 전복죽, 잣죽, 팥죽, 율무죽, 해삼죽, 오복죽
	백미품종			해들, 알찬미, 오대미, 하이아미, 영호진미, 신동진, 골든퀸3호, 삼광, 새일, 진상, 친들, 일품벼, 참드림, 새청무, 운광

- 취사량은 요리 종류에 따라 다를 수 있습니다.
- 찰진백미, 냉동보관백미, 백미쾌속의 물 높이는 찰진백미 눈금으로 맞추십시오.
- 고슬백미, 김밥용밥의 물 높이는 고슬백미 눈금으로 맞추십시오.
- 혼합잡곡, 건강콩밥, 냉동보관잡곡, 슈퍼곡물밥, 보리잡곡밥, 잡곡쾌속의 물 높이는 잡곡 눈금으로 맞추십시오.
- 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출 시 밥물이 뿜어져 나올 수 있습니다.
- 밥맛 조절 기능 사용 시 취사 시간이 달라질 수 있습니다.
- 쾌속취사 시 기준 물 눈금 이상으로 물을 넣으면 취사 시간이 늘어날 수 있습니다.
- 샐러드잡곡, 만능찜, 건강죽 기능 이용 후 취사 및 보온을 하게 되면 밥에 냄새가 배어들 수 있습니다.
- 찹쌀을 섞어서 취사 시, 멥쌀 대비 탁한 색(누런빛)과 특유의 향미가 발생할 수 있습니다.
- 김밥용밥, 가마솥밥, 건강콩밥, 슈퍼곡물밥, 보리잡곡밥, 날씬잡곡(특화잡곡), 활력잡곡(특화잡곡), 곤약밥, 샐러드잡곡, 구운달걀, 수비드, 숭늉, 건강죽 메뉴는 WIFI 연결 시 어플리케이션을 통해 사용하실 수 있습니다.

백미쾌속 메뉴

- 백미를 11분대(1인분 기준)에 빠르게 취사할 수 있습니다.
- 대기모드에서 찰진백미, 고슬백미 메뉴에서 [시작/쾌속]버튼을 연속해서 두번 누르면 쾌속취사로 작동하여 밥 짓는 시간이 단축됩니다.
- 백미쾌속 취사는 4인분 이하를 권장하며, 정상취사보다 밥 상태가 좋지 않을 수 있습니다.
- 백미쾌속 취사는 취사 전 쌀을 불린 후 취사하면 한층 더 맛있는 밥을 드실 수 있습니다.

잡곡쾌속 메뉴

- 잡곡을 27분대(1인분 기준)에서 빠르게 취사할 수 있습니다.
- 대기모드에서 혼합잡곡 메뉴에서 [시작/쾌속] 버튼을 연속해서 두번 누르면 쾌속취사로 작동하여 밥 짓는 시간이 단축됩니다.
- 잡곡쾌속은 4인분 이하를 권장하며, 정상취사보다 잡곡의 익은 상태가 좋지 않을 수 있습니다.
- 잡곡쾌속 취사는 충분히 불린 서리태나 팥 등으로 취사하면 발생하는 질음 현상이 호전될 수 있습니다.
- 잡곡 비율, 수온, 물양 과다 등으로 인하여 취사 시간이 달라질 수 있습니다.

불림, 뜸 조절 방법

불림, 뜸 조절 기능

불림, 뜸 조절 기능은 식감(쫀득,부드러움), 향미(구수함)를 단계별로 선택해 취향에 맞게 밥맛을 조절할 수 있습니다.

- 불림, 뜸 조절 기능은 찰진백미, 고슬백미, 혼합잡곡, 현미100, 건강콩밥, 보리잡곡밥, 슈퍼곡물밥, 영양솥밥, 가마솥밥 메뉴에서 사용할 수 있습니다.
- 불림, 뜸 기능을 설정하면 선택한 메뉴와 단계(1~3단계)에 따라 추가 시간이 발생합니다. 추가 시간은 사용하는 곡류의 종류 및 상태, 사용 환경 조건에 따라 밥솥에서 보여지는 시간과 차이가 발생할 수 있습니다.

찰진백미, 고슬백미, 혼합잡곡, 현미100, 건강콩밥, 보리잡곡밥, 슈퍼곡물밥, 영양솥밥, 가마솥밥 메뉴는 WIFI 연결 후 어플리케이션을 통해서만 불림, 뜸 각 3단계로 조절 할 수 있습니다.



- 불림, 뜸 단계에 맞게 취사시간이 증가합니다.
  불림, 뜸 단계를 확인하여 주십시오.

불림, 뜸의 자세한 사항은 홈페이지를 참조하십시오.
홈페이지 접속은 설명서표지의 QR code를 통해 접속하실 수 있습니다.

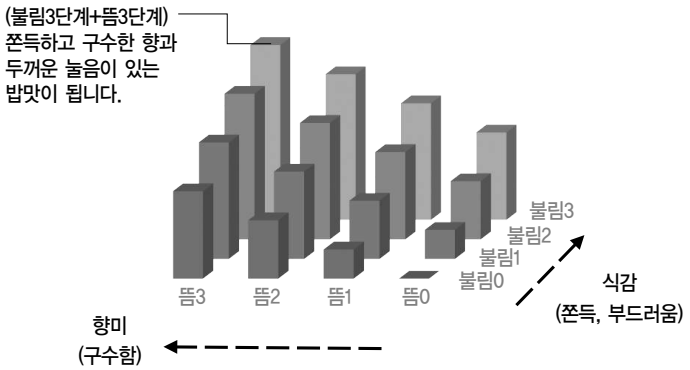
불림, 뜸 조절 단계별 밥맛 그래프

불림 조절		
①단계	②단계	③단계

뜸 조절		
①단계	②단계	③단계

〈불림〉
1단계 : 부드러운 밥맛이 됩니다.
2단계 : 쫀득한 밥맛이 됩니다.
3단계 : 쫀득하고, 곡류의 익음이 부드러운 밥맛이 됩니다.

〈뜸〉
1단계 : 부드럽게 눌음이 있는 밥맛이 됩니다.
2단계 : 구수한 향과 눌음이 있는 밥맛이 됩니다.
3단계 : 구수한 향과 두꺼운 눌음이 있는 밥맛이 됩니다.



참 고

불림, 뜸 기능 사용시 단계별 특징을 위해 멜라노이징 현상(밥 눌음)이 발생할 수 있습니다.
(멜라노이징 현상 : 밥을 짓는 과정에서 바닥부분이 갈변되면서 구수한 향과 맛을 내는 것을 의미합니다.)
단계별 특징을 위해 가열량이 높아짐에 따라 보온 시 변색 및 노화가 발생할 수 있습니다.
보온을 삼가하여 주시기 바랍니다.

미세 밥맛 조절 방법

미세 밥맛 조절 기능

기본적으로 설정되어 있는 불림 시간이나 가열 온도를 조절해 취향에 맞게 밥맛을 조절할 수 있습니다.

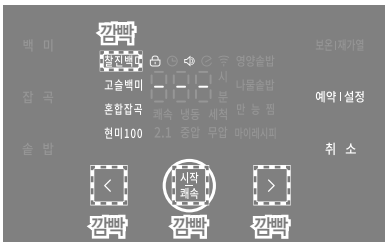
미세 밥맛 조절 기능은 찰진백미, 고슬백미, 혼합잡곡, 현미100, 건강콩밥, 보리잡곡밥, 슈퍼곡물밥, 가마솥밥, 냉동보관백미, 냉동보관잡곡 메뉴에서 사용할 수 있습니다.

건강콩밥, 보리잡곡밥, 슈퍼곡물밥, 가마솥밥 메뉴는 WIFI 연결 후 어플리케이션을 통해서만 설정하실 수 있습니다.

❶ 대기상태에서 [예약/설정] 버튼을 4회 누르십시오.

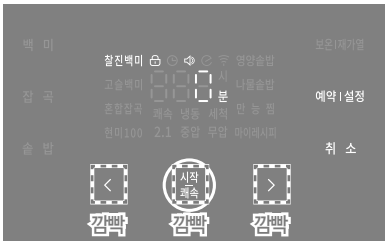
❷ [〈], [〉] 버튼을 눌러 원하시는 메뉴를 선택 하신 후 [시작/쾌속] 버튼을 눌러주십시오.

- [〈], [〉] 버튼을 누를 때마다 **찰진백미 ↔ 고슬백미 ↔혼합잡곡 ↔ 현미100 ↔ 냉동보관백미 ↔ 냉동보관잡곡 ↔ 찰진백미** 순으로 반복 선택됩니다.



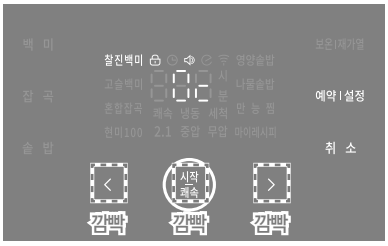
❸ [〈], [〉]버튼을 이용해 불림 시간을 선택하고 [시작/쾌속] 버튼을 누르십시오.

- [〈], [〉] 버튼을 누를 때마다 **0 ↔ 2분 ↔ 4분 ↔ 6분 ↔ 8분 ↔10분 ↔ 0분** 순으로 반복 선택됩니다.
- 기본 설정되어 있는 불림 시간으로 취사할 때는 0분으로 선택하고, 불림 시간을 늘리고 싶을 때는 2, 4, 6, 8, 10분 중 하나를 선택합니다.
- 불림 시간을 늘리면 쌀의 수분 흡수를 도우며 밥이 부드러워집니다.
- 불림 시간을 늘리면 취사 시간이 길어지며 수용성 전분이 용출되어 가라앉아 갈변 현상이 일반 취사보다 심하게 나타날 수 있습니다.



❹ [〈], [〉] 버튼을 이용해 가열 온도를 선택하십시오.

- [〈], [〉] 버튼을 누를 때마다 **0도 ↔ 2도 ↔ 4도 ↔ 6도 ↔ −6도 ↔ −4도 ↔ −2도 ↔ 0도** 순으로 반복 선택됩니다.
- 기본 설정되어 있는 가열 온도로 취사할 때는 0도를 선택하고 가열 온도를 높일 때는 2도, 4도 또는 6도를, 낮출 때는 −2도, −4도 또는 −6도를 선택합니다.
- 구수한 밥맛을 원할 경우 2도, 4도 또는 6도를 선택하여 가열 온도를 높입니다.
- 구수한 밥맛을 원하지 않을 경우에는 −2도, −4도 또는 −6도를 선택하여 가열 온도를 낮춥니다.
- 가열 온도를 높이면 갈변 현상이 일반 취사보다 심하게 나타날 수 있습니다.



❺ 미세 밥맛 조절 설정값을 저장하려면 [시작/쾌속] 버튼을 누르십시오.

- [시작/쾌속] 버튼을 누르면 바로 취사가 시작됩니다.
- 미세 밥맛 조절 중 [취소] 버튼을 누르거나 15초 동안 버튼 입력이 없으면 설정값이 저장되지 않고 대기 상태로 전환됩니다.

참 고

- 불림시간을 조정할 경우 예상 취사 시간이 변경됩니다.
- 취사 시간과 조리 상태는 쌀의 상태나 수온, 물 양 등에 의해서도 영향을 받을 수 있습니다.

예약취사 방법

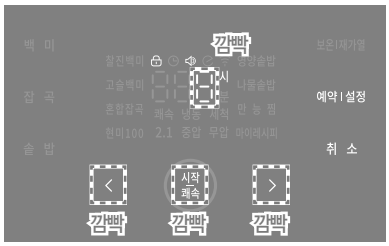
예약취사를 할 경우

❶ 대기상태에서 [예약/설정] 버튼을 1회 누르십시오.

❗ 뚜껑 손잡이를 잠금으로 맞추지 않고, [시작/쾌속] 버튼을 누르면 예약이 되지 않습니다.

❗ 뚜껑을 닫기 전에 클린커버가 장착되어 있는지 확인하십시오.

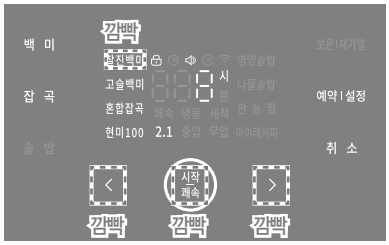
❷ [〈], [〉] 버튼을 이용하여 예약 취사 시간을 설정 한 후 [시작/쾌속] 버튼을 누르십시오.



- [〈] 버튼을 누르면 숫자가 1시간 단위로 내려가며 [〉]버튼을 누르면 1시간 단위로 올라갑니다.
- [〈], [〉] 버튼을 1초 이상 누르면 숫자가 연속적으로 올라가거나 내려갑니다.
- 분 단위 설정은 불가능 합니다.
- 예약 시간은 밥 짓기가 끝나는 시간입니다.
- 예약 시간은 최대 13시간 후까지 설정할 수 있습니다.
- 예약 취사가 완료된 후 예약했던 시간은 계속 기억됩니다.

❗ 예약 시간 초기 설정 값은 8시간 입니다.

❸ [〈], [〉] 버튼을 이용하여 예약 취사를 원하시는 메뉴를 선택하여 주십시오.



- [〈], [〉] 버튼을 누를 때마다 **찰진백미 ↔ 고슬백미 ↔혼합잡곡 ↔ 현미100 ↔ 냉동보관백미 ↔ 냉동보관잡곡 ↔ 찰진백미** 순으로 반복 선택됩니다.

❗ 예약 취사가 가능한 메뉴는 찰진백미, 고슬백미, 혼합잡곡, 현미100, 냉동보관백미, 냉동보관잡곡 입니다.

❹ 설정을 마치려면 [시작/쾌속] 버튼을 누르십시오.



- 예약 취사가 시작되면 예약취사 완료 시간이 표시됩니다.
- 예약 취사가 완료된 후에는 마지막으로 설정한 예약 시간이 기억됩니다.
- 예약 취사가 완료되는 시간은 밥의 양이나 메뉴에 따라 약 30분 정도 차이가 날 수 있습니다.

❗ 25초가 경과하거나, [취소] 버튼을 누르면 예약이 취소됩니다.

예약취사 방법

메뉴별 예약 가능 시간

- 백미쾌속, 잡곡쾌속, 건강콩밥, 보리잡곡밥, 슈퍼곡물밥, 곤약밥, 샐러드잡곡, 영양솥밥, 나물솥밥, 가마솥밥, 건강죽, 만능찜 메뉴는 예약 취사가 되지 않습니다.
- 예약 취사 진입 시, 메뉴별 기본 설정으로 취사가 됩니다.

예약 가능 메뉴	예약 가능 시간
찰진백미, 고슬백미, 혼합잡곡, 현미100, 냉동보관백미, 냉동보관잡곡	1시간 ~ 13시간까지

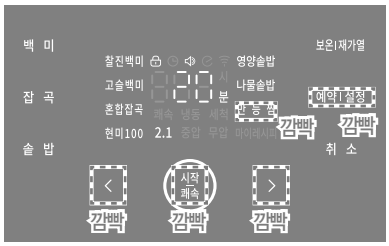
예약 취사 시 주의사항

- 여름철에는 쌀이 쉴 수 있으므로 예약 시간을 10시간이 초과되지 않도록 예약하십시오.
- 쌀이 개봉된지 오래 되었거나 많이 말라버린 경우에는 층밥 또는 싸라기 밥이 되는 수도 있습니다.
- 밥이 설익은 경우에는 표시된 눈금보다 반 정도 물을 더 넣으십시오.
- 밥을 지은 후 밥솥 내부가 뜨거운 상태에서 예약 취사를 하면 쌀이 쉴 수 있으므로 충분히 열을 식힌 후 예약하십시오.
- 기온과 식재료의 종류 및 상태에 따라 변질될 수 있으니 장시간 예약 설정은 하지 않는 것이 좋습니다.
- 쌀알이 오랜 시간 가라앉아 있을 때에는 내솥 밑부분에 미세 전분이 가라앉아 일반취사보다 멜라노이징 현상(밥 눌음)이 심하게 나타날 수 있습니다.

만능찜 사용 방법

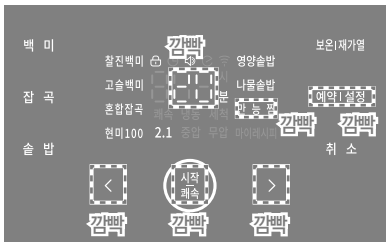
사용방법 (만능찜 20분 취사 시)

❶ 대기 상태에서 [〈], [〉] 버튼을 이용하여 [만능찜]을 선택하십시오.



❷ [예약/설정] 버튼을 누르신 후 [〈], [〉] 버튼을 이용하여 취사시간을 설정하여 주십시오.

- 만능찜 설정 가능 시간: 15분 ~ 90분
- [〈], [〉] 버튼을 누를 때마다 시간이 변경됩니다.
  만능찜 : **20 ↔ 25 ↔ 30 ↔ 35…. 80 ↔ 85 ↔ 90 ↔ 15 ↔20**
- [〈], [〉] 버튼을 1초 이상 길게 누르면 숫자가 연속적으로 올라가거나 내려갑니다.



❸ [시작/쾌속] 버튼을 누르십시오.

- 만능찜 취사가 시작되면 남은시간이 표시 됩니다.



참 고

■내솥불림 기능이란 ?
따뜻한 물로 내솥에 달라붙은 내용물을 짧은 시간에 불려서 세척을 편리하게 하는 기능.
스테인리스 내솥은 코팅이 없는 내솥으로, 밥알이 내솥 내부에 달라 붙거나 눌음 증상이 다소 발생할 수 있습니다.
밥솥에 잔여물이 달라붙어 있는 경우 편리한 세척을 위해 [내솥불림] 기능을 사용해 주십시오.

- 내솥불림은 자동세척과 다른 용도의 세척 기능입니다.
- 내솥불림 용도로 [자동세척] 기능을 사용하시면 내솥의 잔여물이 증기배출구를 막아 사용상 문제가 발생할 수 있습니다.
  내솥불림 기능을 사용하고자 할 때에는 반드시 [내솥불림] 메뉴를 사용해 주십시오.
- 내솥불림 기능 종료 직후에는 내솥의 내용물이 뜨거우므로 안전에 유의하십시오.

[내솥불림 기능]
① 취사/보온/요리가 끝난 후 내용물을 덜어내고, 잔여물을 최대한 제거한 뒤 계량컵을 이용하여 각 4컵(6인용)/6컵(10인용)의 물을 내솥에 넣어주십시오.
② 내솥을 밥솥에 넣은 후, 뚜껑을 닫고 손잡이를 돌려 잠금(●)에 맞추십시오.

- 뚜껑 손잡이를 잠금으로 맞추지 않고, [보온/재가열]버튼을 길게(3초 이상) 누르면 내솥불림 기능이 작동하지 않습니다.
- 뚜껑을 닫기 전에 스팀커버와 클린커버가 올바르게 장착되어 있는지 확인하세요.

③ [보온/재가열] 버튼을 길게(3초 이상) 눌러 내솥불림 기능을 시작하십시오.

- 내솥불림은 10분 동안 진행됩니다.
- 내솥불림이 종료되면 대기 상태로 전환됩니다.
- 내솥불림은 물이나 환경 온도, 밥솥의 상태에 따라 가열량이 달라질 수 있기 때문에 때에 따라서 추 유동이 발생할 수 있습니다.
- 취사 후 밥을 덜어내고 밥알이 남은 상태로 방치하거나, 장시간 보온 후 또는 사용하시는 환경과 방법에 따라 내솥불림 기능 후의 잔여물 제거 정도는 달라질 수 있습니다.
  내솥불림 기능을 사용하고자 할 때에는 반드시 [내솥불림] 메뉴를 사용해 주십시오.
- 내솥불림 기능 종료 직후에는 내솥의 내용물이 뜨거우므로 안전에 유의하십시오.

보온/재가열

취사 후 보온 전환

취사가 완료되면 보온으로 자동 전환됩니다. 또는 대기상태에서 [보온/재가열] 버튼을 누르십시오.

- 보온으로 전환되면 현재시간 대신 보온 경과 시간이 표시됩니다.
  - 59분까지는 분단위로 표시되며 이후부터는 1시간 단위로 199시간까지 표시됩니다.
  - 199시간에서 시간이 넘어갈 경우 199에서 시간 표시가 정지됩니다.
  - 0~6시간 미만 : 초록색
  - 6~12시간 미만 : 주황색
  - 12시간 이상 : 빨간색



재가열하기

재가열기능은 보온 중인 밥을 데워주는 기능입니다.
냉장/냉동 보관된 밥을 재가열 하시려면 전자레인지 등을 이용해 주시기 바랍니다.

보온 상태에서 [보온/재가열] 버튼을 누르십시오.

- 재가열 시간은 7분 입니다.
- 재가열 중 [보온/재가열] 버튼을 누르면 보온으로 전환됩니다.
- 재가열이 끝나면 보온 상태로 전환합니다.



참 고

- 재가열이 끝나면 곧바로 밥을 드시는 것이 좋습니다.
- 백미 이외의 메뉴(잡곡, 현미 등)는 취사 후 바로 드시는 것이 좋으며 재가열을 하면 밥 색깔이 변하거나 냄새가 날 수 있습니다.
- 재가열 기능을 너무 자주 사용하면 밥이 변색되거나 마르는 경우가 있습니다.
- 뚜껑 결합 손잡이가 잠금(●) 위치에 있을 때만 재가열이 진행되며, 열림(○) 위치에 있을 때는 경고음이 울린 후 보온이 계속 진행됩니다.

보온할 때 주의사항

- **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.
- **보온 시 주걱을 넣어두지 마십시오.**
  - 주걱을 넣어둔 채로 보온을 하게 되면 밥이 굳고 변색이 되며 냄새가 날 수 있습니다.
  - 나무주걱 등은 세균을 발생 시켜 냄새의 원인이 됩니다.
- **보온은 12시간 이내가 적당합니다.**
  - 12시간 이상 보온하면 밥의 풍미가 없어지며, 변색 또는 냄새가 날 우려가 있습니다.
  - 보온 시 뚜껑을 확실히 닫아 주십시오.
  - 백미만 보온해 주십시오. 잡곡밥, 현미 등은 가급적 보온하지 말고 취사 후 바로 드시기 바랍니다.
- **보온 및 재가열 시에는 항상 클린커버를 장착하십시오.**
- **찹쌀 혼합 보온**
  - 찹쌀은 멥쌀 대비 아밀로오스 함량이 낮아 취사 및 보온 시 탁한 색(누런빛)과 특유의 향미가 발생됩니다. 가급적 장시간 보온보다는 취사 후 바로 드시기 바랍니다.

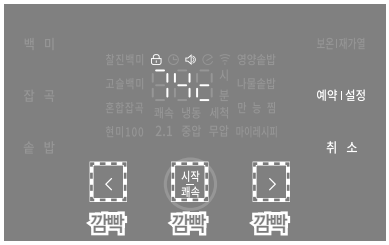
보온 온도 조절 방법

보온 온도 조절 방법

❶ 대기상태에서 [예약/설정] 버튼을 3회 누르십시오.

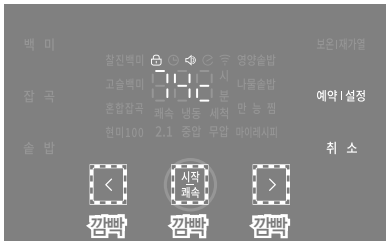
❷ [〈], [〉] 버튼을 이용해 보온 온도를 선택하십시오.

- [〈], [〉] 버튼을 누를 때마다 69℃ ↔ 70℃ ↔ 71℃ ↔ 72 ℃ ↔ 73℃ ↔ 74℃ ↔ 75℃ ↔ 76℃ ↔ 77℃ ↔ 78℃ ↔ 79℃ ↔ 80℃ ↔ 69℃ 순으로 반복됩니다.
- 기본 설정값은 74도 입니다.
- 밥이 차갑거나 쉰 냄새가 날 때에는 기본 온도 보다 2에서 3도 높이십시오.
- 밥이 누렇게 변하면 기본 온도보다 2에서 3도 낮추십시오.



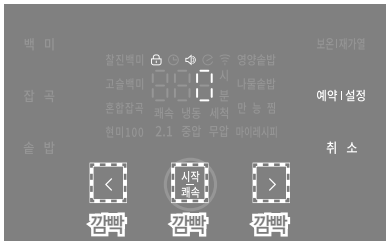
❸ [시작/쾌속] 버튼을 누르십시오.

- [시작/쾌속] 버튼을 누르면 보온 온도가 저장되고 보온 가열량 조절 모드로 넘어갑니다.
- 보온 온도 설정 중에 [취소] 버튼을 누르거나 버튼 입력 없이 15초가 지나면 설정이 취소되고 대기 상태로 전환됩니다.



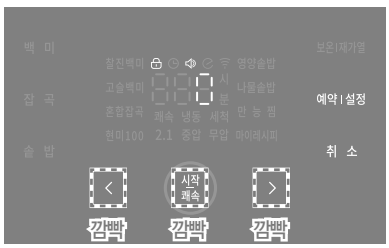
❹ [〈], [〉] 버튼을 눌러 보온 가열량을 설정하십시오.

- [〈], [〉] 버튼을 누를때 마다 –2↔ –1 ↔ 0 ↔ 1↔ 2 ↔ 3 ↔ 4 ↔ 5 ↔ –2··· 순으로 반복됩니다.
- 기본 설정 가열량은 0입니다.
- 뚜껑에 물 맺힘이 많을 경우 가열량을 1에서 5 중에서 선택하십시오.
- 내솥 테두리의 밥 퍼짐이 심하거나 쉰 냄새가 날 경우 가열량을 –2 또는 –1로 선택하십시오.



❺ [시작/쾌속] 버튼을 눌러 설정을 완료하십시오.

- [시작/쾌속] 버튼을 누르면 보온 가열량이 저장되고 모든 설정이 완료됩니다.
- 보온 가열량 설정 중에 [취소] 버튼을 누르거나 버튼 입력 없이 15초가 지나면 설정이 취소되고 대기 상태로 전환됩니다.



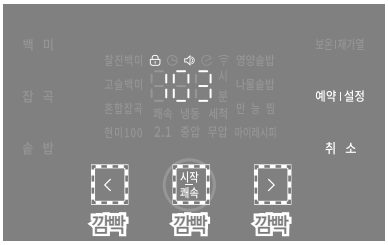
언어/음성 조절 및 자동세척 방법

언어/음성 조절 방법

❶ 대기상태에서 [예약/설정] 버튼을 2회 누르십시오.

- 기본 설정: 한국어, 볼륨 3단

❷ [〈], [〉] 버튼을 이용해 언어 및 음량을 선택 후 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 주십시오.

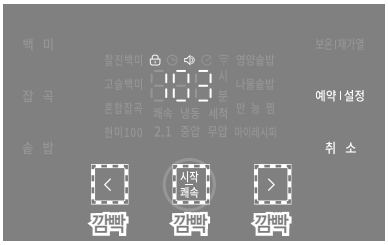


- [〈] 버튼을 누르면 언어가 선택 되어 집니다.
- **103 → 203 → 103** 순으로 반복 됩니다.

숫자의 의미는 다음과 같습니다.

앞자리	언어
103	한국어
203	영어

❸ [〉] 버튼을 누르면 음량이 선택 되어 집니다.



- [〉] 버튼을 입력할 때마다 **000 → 101 → 102 → 103~107 → 201 → 202 → 203~207 → 000** 순으로 반복됩니다.

숫자의 의미는 다음과 같습니다.

000	음성꺼짐
101	한국어 음성 1단
102	한국어 음성 2단
103	한국어 음성 3단
104	한국어 음성 4단
105	한국어 음성 5단
106	한국어 음성 6단
107	한국어 음성 7단

- 언어 및 음량 설정 중에 [취소] 버튼을 누르거나 15초 동안 버튼 입력이 없으면 설정이 취소되고 대기 상태로 전환됩니다.

언어/음성 조절 및 자동세척 방법

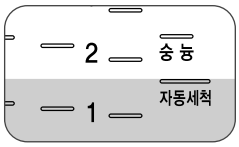
자동세척 기능

자동세척 모드를 이용하면 뚜껑 내부의 증기가 배출되는 통로를 깨끗하게 유지할 수 있습니다.
이물질을 제거하여 이물질로 인해 발생할 수 있는 악취를 없애주고 세균 발생을 억제하는 기능입니다.

자동세척 기능 사용하기

주 의
- 증기 배출구로 고온, 고압의 증기가 배출되니 주의하십시오.
- 물 이외의 세제, 비누, 기타 약품 등은 절대 넣지 마십시오.

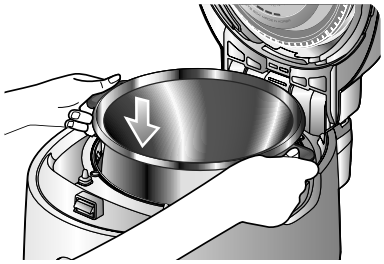
❶ 계량컵을 이용하여 내솥의 자동세척 물눈금에 맞춰 물을 넣어 주십시오.





❷ 내솥을 밥솥에 넣은 후, 뚜껑을 닫고 손잡이를 돌려 잠금(●)에 맞추십시오.

❗ 뚜껑을 닫기 전에 클린커버가 장착되어 있는지 확인하십시오.



❸ 대기상태에서 [〈], [〉] 버튼을 눌러 자동세척 메뉴를 선택 하신 후 [시작/쾌속]버튼을 눌러주십시오.

- 자동세척은 16분 동안 진행됩니다.
- 자동세척이 종료되면 대기 상태로 전환됩니다.
- 자동세척 기능은 증기배출 통로를 세척하는 기능이고, 내솥불림기능은 내솥에 남은 잔여물을 불리는 기능입니다. 자동세척 기능으로 내솥을 불리지 않도록 주의하시기 바랍니다.



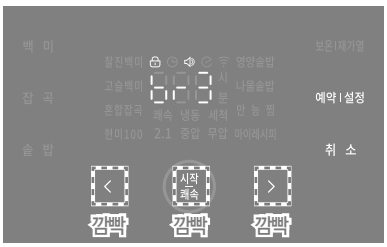
화면밝기 설정 기능

화면밝기 설정 기능 사용하기

❶ 대기상태에서 [예약/설정] 버튼을 5회 누르십시오.

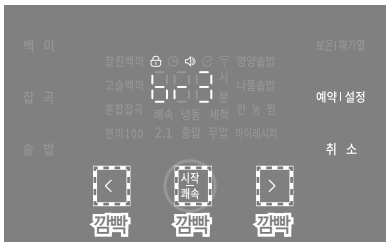
❷ [〈], [〉] 버튼을 이용해 화면밝기를 설정하십시오.

- [〈], [〉] 버튼을 누를 때마다 **br1 ↔ br2 ↔ br3 ↔ br4 ↔ br5** 순으로 변경됩니다.



❸ [시작/쾌속] 버튼을 누르십시오.

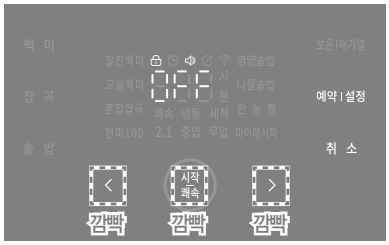
- [시작/쾌속] 버튼을 누르면 화면밝기가 저장되고 모든 설정이 완료됩니다.
- 화면밝기 설정 중에 아무런 버튼을 누르지 않고 15초가 지나거나 [취소]버튼을 누르면 설정이 취소되고 대기상태로 전환됩니다.



쿠첸ON 사용하기

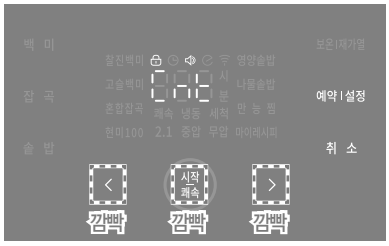
FND 모델 기기 등록하기

❶ 대기상태에서 [예약/설정] 버튼을 6회 눌러 WIFI 설정 모드로 진입하십시오.



❷ [〈], [〉] 버튼을 이용해 Cnt에 선택하신 후 [시작/쾌속] 버튼을 누르십시오.

- On ↔ Cnt ↔ OFF ↔ On
- On : WIFI 기능 설정
- Cnt : WIFI 연결 시도
- OFF : WIFI 연결 해지



- WIFI가 활성화 되면 표시창에 아이콘이 표시됩니다.
- WIFI 연결이 중간에 실패할 경우 기기등록이 안되어 재등록이 필요할 수 있습니다.
  제품연결하기를 재시도하면 기존의 연결 상태가 초기화됩니다.
- 연결 후 앱 안내에 따라 진행 하십시오.



❸ 쿠첸ON 앱을 실행하고 기기추가 버튼을 누른 후 앱의 안내에 따라 제품을 등록해 주십시오.

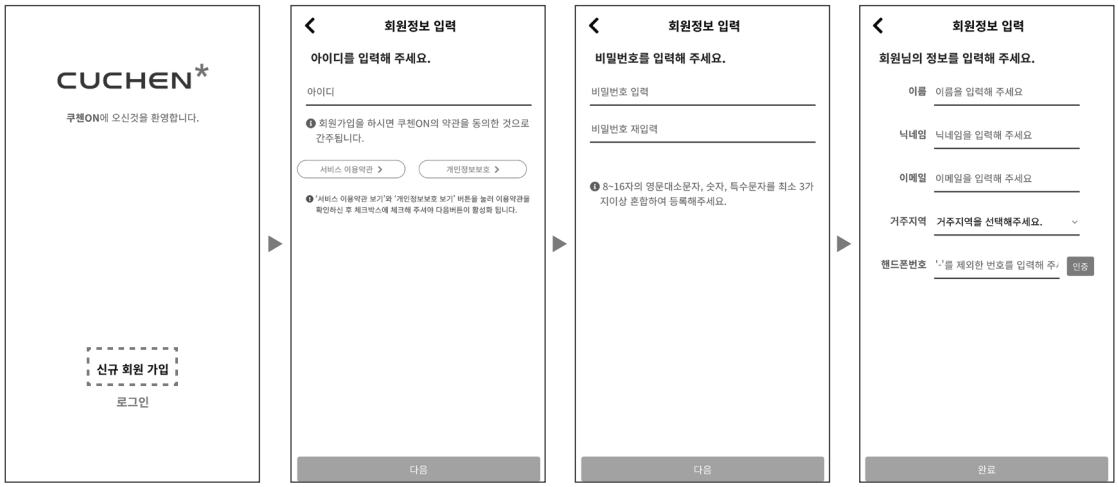
쿠첸ON 사용하기

초기 등록시 신규 회원 가입을 해주세요.

❶ 회원가입은 아이디로 등록이 되어야 합니다

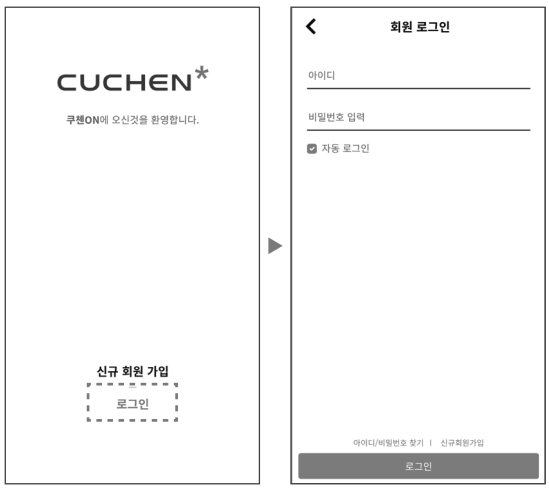
❷ “서비스 이용약관”과 “개인정보 보호”항목을 확인후 승인되어야 등록 가능합니다.
등록이 완료되면 완료메세지가 출력됩니다.

신규 회원 가입 방법



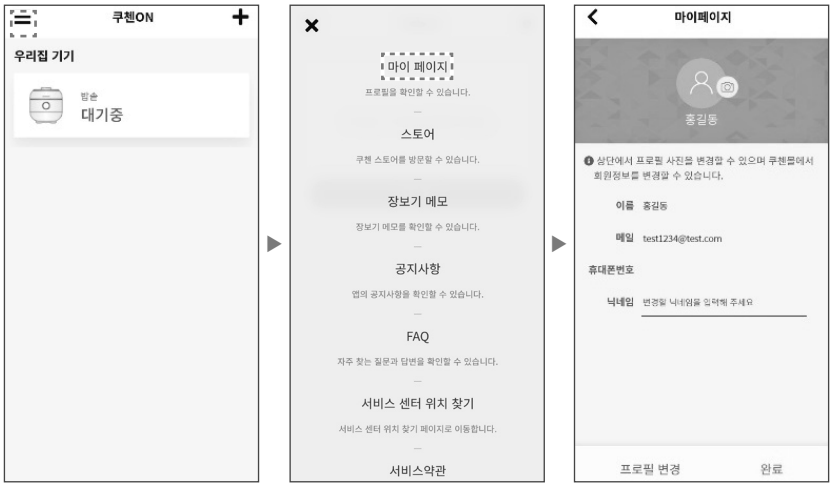
로그인 방법

※ 등록된 아이디로 로그인하여야 합니다.
→ 아이디 마지막 공백이 없어야 합니다.
비밀번호의 대소문자 구분하시고 마지막 공백이 없어야 합니다.
기존 정보를 복사하여 사용시 간혹 공백이 있어 접속이 안됩니다.

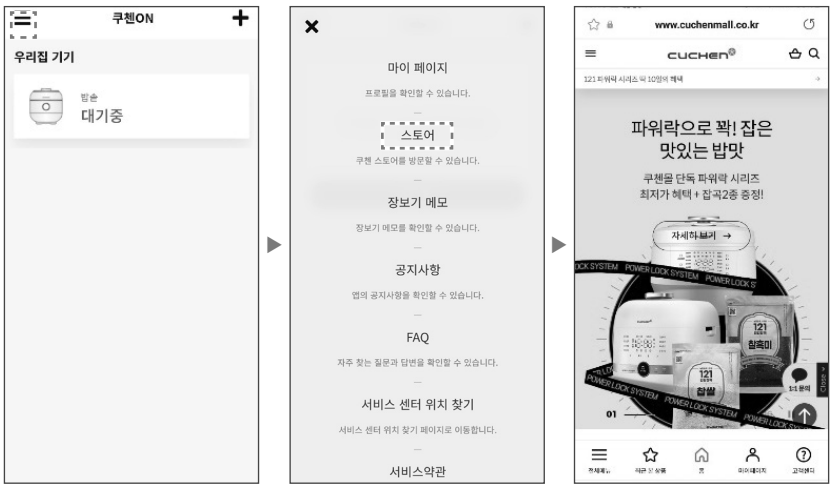


어플소개

마이페이지

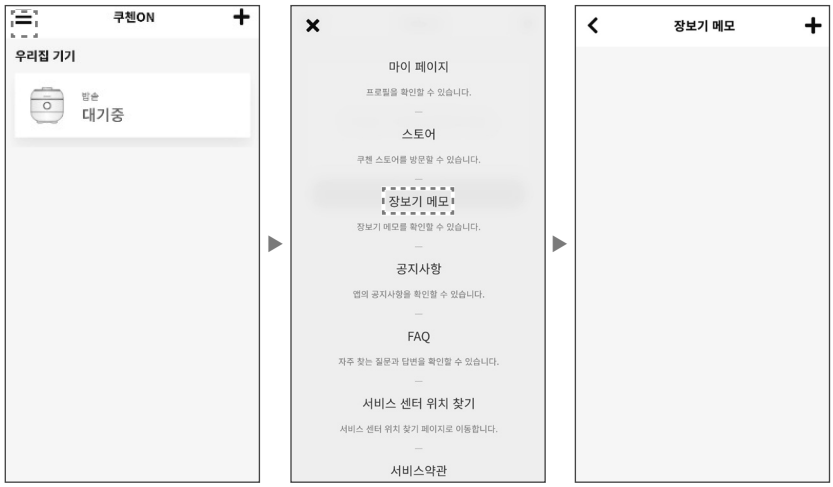


스토어

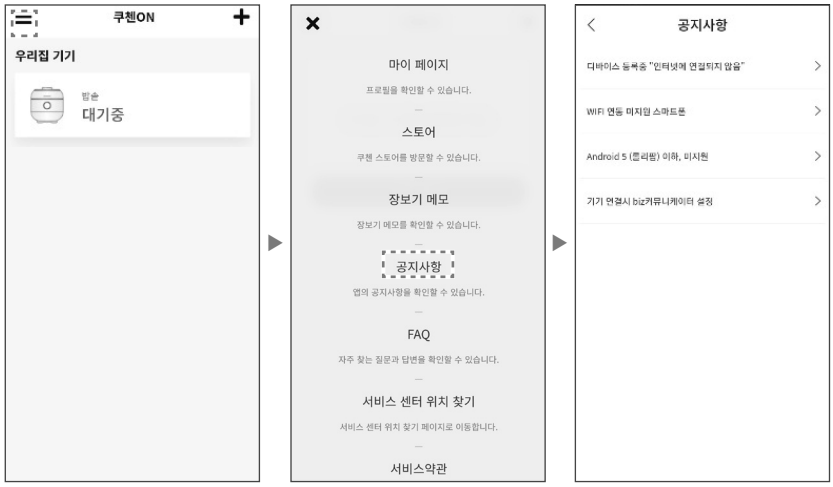


쿠첸ON 사용하기

장보기 메뉴



공지사항



FAQ


쿠첸ON
우리집 기기
밥솥
대기중
마이 페이지
프로필을 확인할 수 있습니다.
스토어
쿠첸 스토어를 방문할 수 있습니다.
장보기 메모
장보기 메모를 확인할 수 있습니다.
공지사항
앱의 공지사항을 확인할 수 있습니다.
FAQ
자주 찾는 질문과 답변을 확인할 수 있습니다.
서비스 센터 위치 찾기
서비스 센터 위치 찾기 페이지로 이동합니다.
서비스약관
FAQ
검색어를 입력해 주세요
찾으시는 키워드를 검색 해주세요
Q. 요리선택-레시피보기-연동 디바이스제어
Q. 요리선택-레시피보기-자동 예열

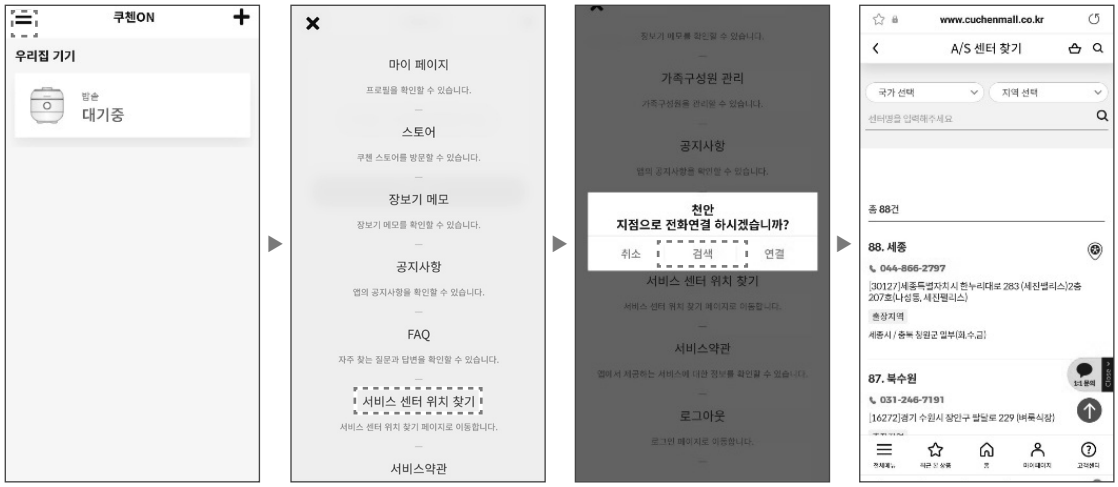
서비스약관


쿠첸ON
우리집 기기
밥솥
대기중
마이 페이지
프로필을 확인할 수 있습니다.
스토어
쿠첸 스토어를 방문할 수 있습니다.
장보기 메모
장보기 메모를 확인할 수 있습니다.
공지사항
앱의 공지사항을 확인할 수 있습니다.
FAQ
자주 찾는 질문과 답변을 확인할 수 있습니다.
서비스 센터 위치 찾기
서비스 센터 위치 찾기 페이지로 이동합니다.
서비스약관
서비스 약관
서비스 이용약관
개인정보보호
개선사항 제안
버전정보
V1.1

쿠첸ON 사용하기

서비스 센터 위치 찾기

내주변 센터 연결이나 타지역 검토



로그아웃

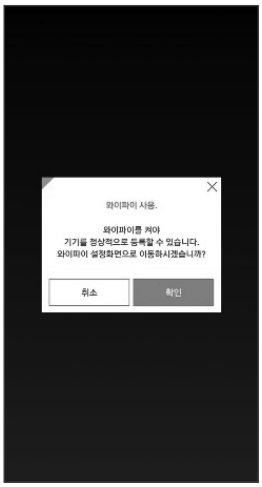


기기등록

어플에서 2.4G 공유기 선택 및 기기 등록

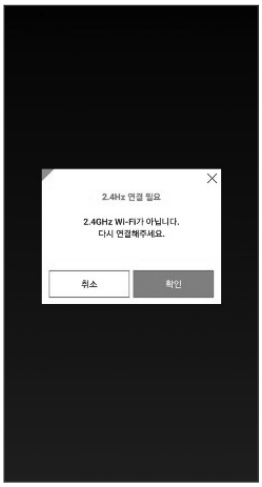
초기 화면에서 기기추가나 + 버튼을 누르십시오. 휴대폰이 2.4G WIFI 공유기와 연결이 안되어 있으면 연결 시켜야 합니다. 휴대폰이 WIFI가 연결되어 있고 2.4G WIFI 공유기와 접속되어 있으면 하기 공정으로 진행하여 주십시오.







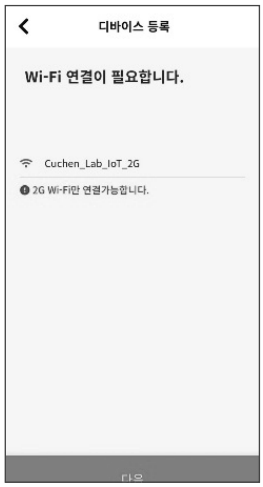
공유기중 5G WIFI선택 시

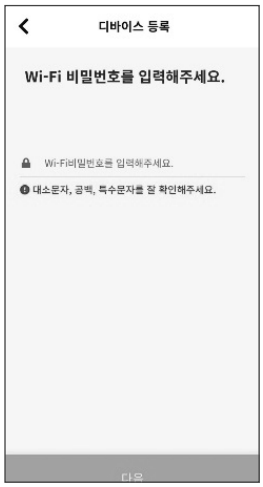


WIFI선택이 2.4G가 아니면
안내창 발생

쿠첸ON 사용하기

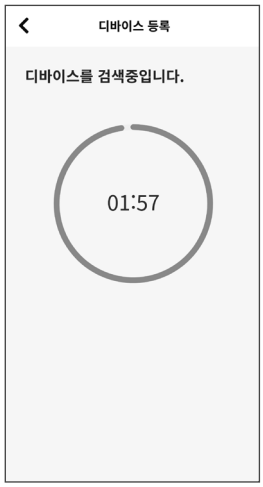
2.4G WIFI 공유기 선택후 공유기 비밀번호를 입력하십시오. 비밀번호의 대소문자 구분하시고 마지막 공백이 없어야 합니다.
기존 정보를 복사하여 사용시 간혹 공백이 있어 접속이 안됩니다.



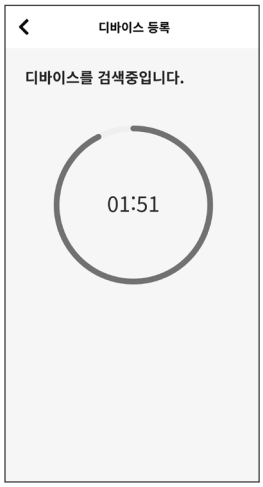




선택 후 다음단계 진입



기기 스캔 중



스캔 완료 후 접속 정보 전달



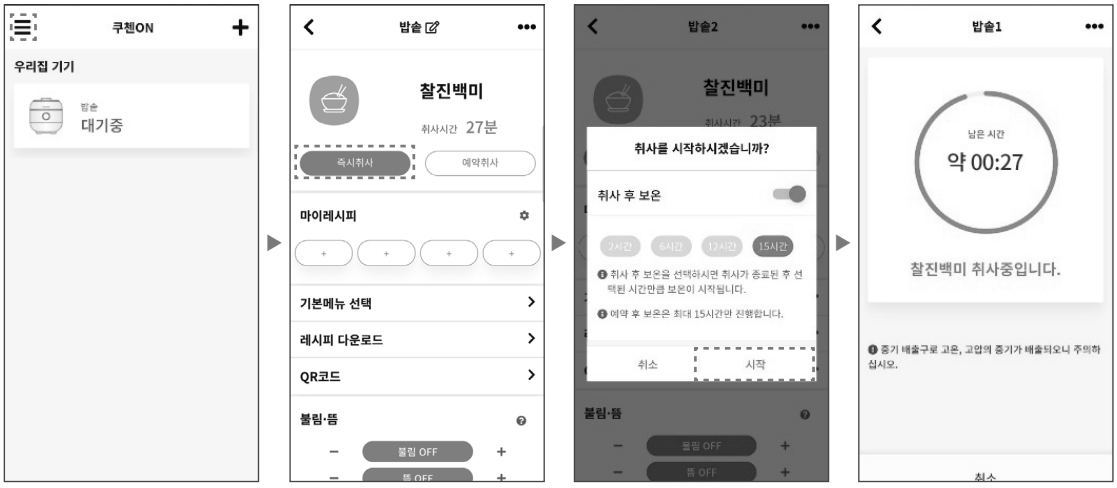
기기 등록 완료



제어하기

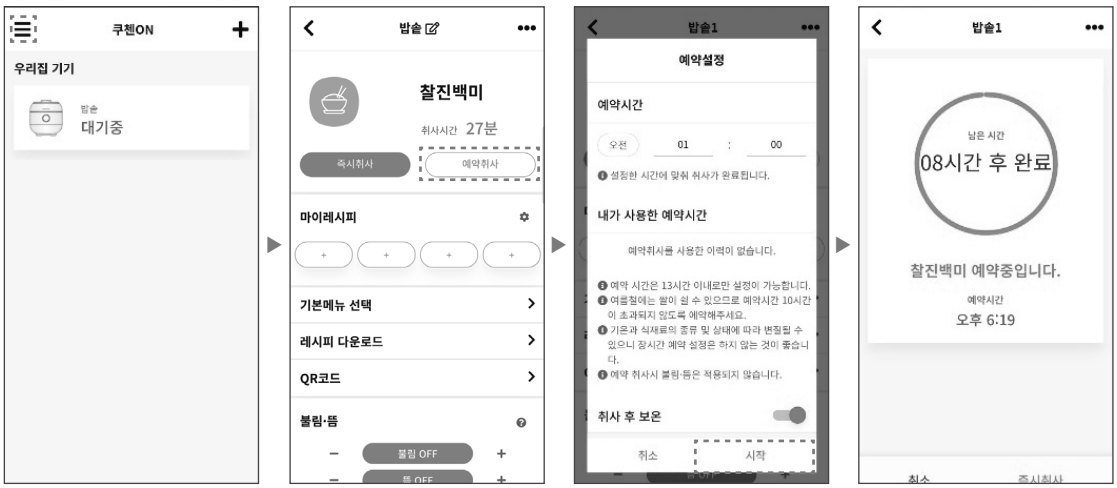
취사하기

제품을 선택하면 기능 선택 화면으로 이동 마이레시피에 있는 메뉴나 기본 메뉴, 레시피 다운 등 선택하여 메뉴 선택후 불림시간이나 뜸 시간을 설정하여 취사를 누르십시오. 취사후 보온시간을 설정하면 취사 완료후설정된 시간동안만 보온이 진행됩니다.
취사를 시작하면 취사 진행하고 시간이 표시됩니다.



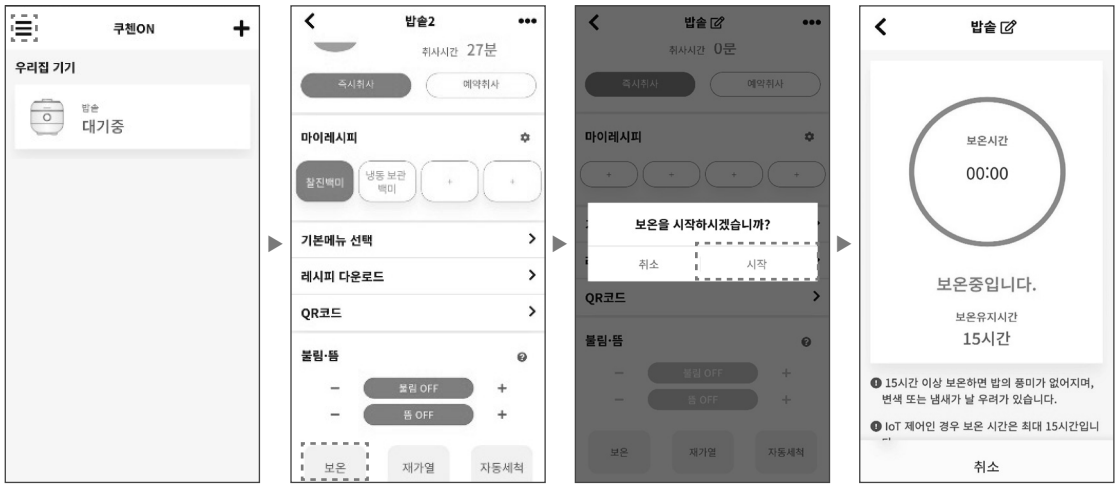
예약 취사하기

예약 취사 진입 시, 메뉴별 기본 설정으로 취사가 됩니다. (불림, 뜸 기억 및 조절 불가)
취사후 보온시간을 설정하면 취사 완료 후 설정된 시간 동안만 보온이 진행됩니다.
에약 취사를 시작하면 남은 예약시간이 표시됩니다.

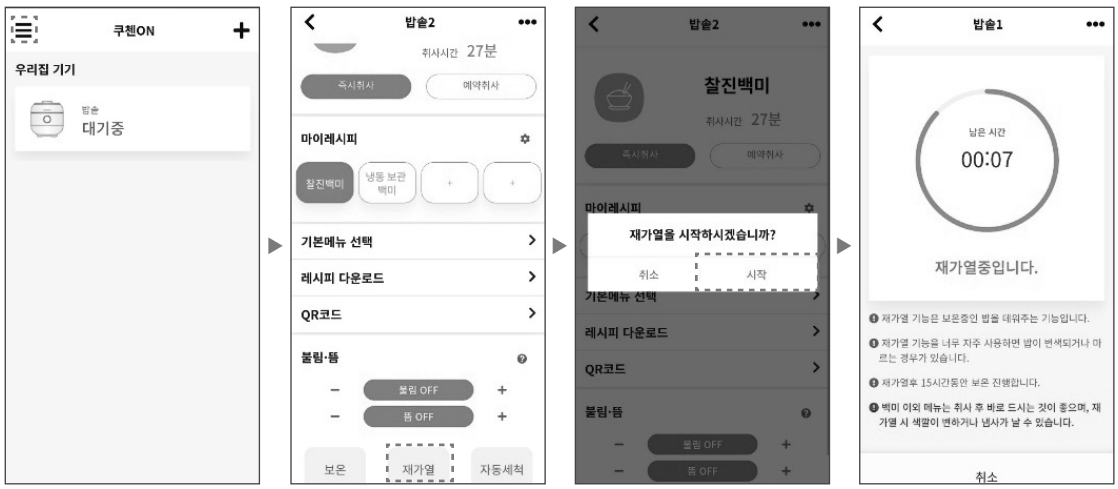


쿠첸ON 사용하기

보온



재가열



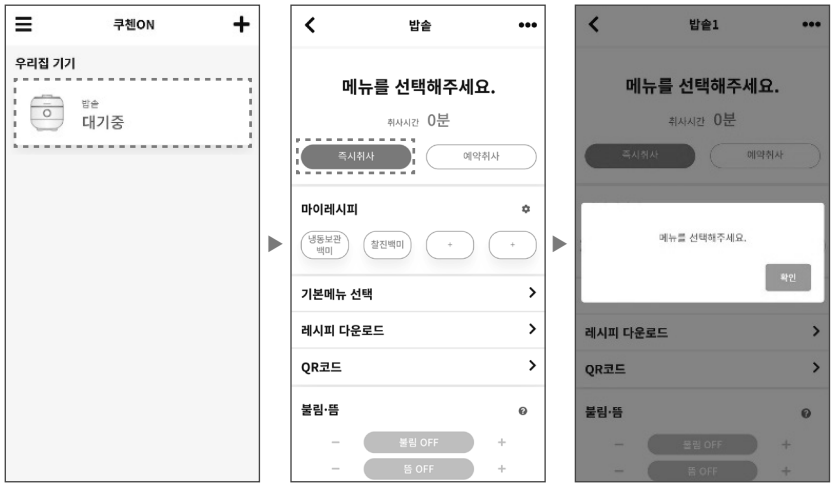
자동세척


쿠첸ON
우리집 기기
밥솥
대기중
밥솥2
취사시간 27분
즉시취사
예약취사
마이레시피
찰진백미
냉동 보관 백미
기본메뉴 선택
레시피 다운로드
QR코드
불림·뜸
불림 OFF
뜸 OFF
보온
재가열
자동세척
밥솥2
취사시간 27분
즉시취사
예약취사
마이레시피
자동세척을 시작하시겠습니까?
취소
시작
QR코드
불림·뜸
불림 OFF
뜸 OFF
보온
재가열
자동세척
밥솥1
남은 시간
00:16
자동세척중입니다.
자동세척 모드를 이용하면 증기가 배출되는 통로를 깨끗하게 유지하여 이물질로 인한 악취 및 세균 발생을 억제합니다.
1일 2회 취사 횟수 30회 이상이거나 요리기능을 사용했다면 청결한 밥솥 관리를 위해 자동세척을 권장합니다.
증기 배출구로 고온, 고압의 증기가 배출되오니 주의하십시오. 물 이외 세제 비누, 기타 약품 등은 넣지 마십시오.
취소

쿠첸ON 사용하기

취사시 에러 조건

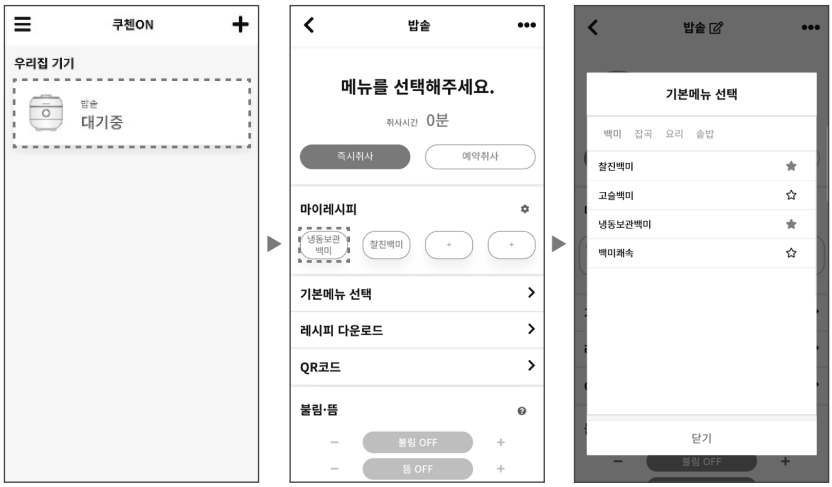
※ 메뉴 선택없이 취사시 에러발생
※ 잠김이 해지된 상태에서 마이 레시피나 메뉴에서 혼합 잡곡 선택후 즉시 취사나 예약을 눌렀을 경우 에러발생



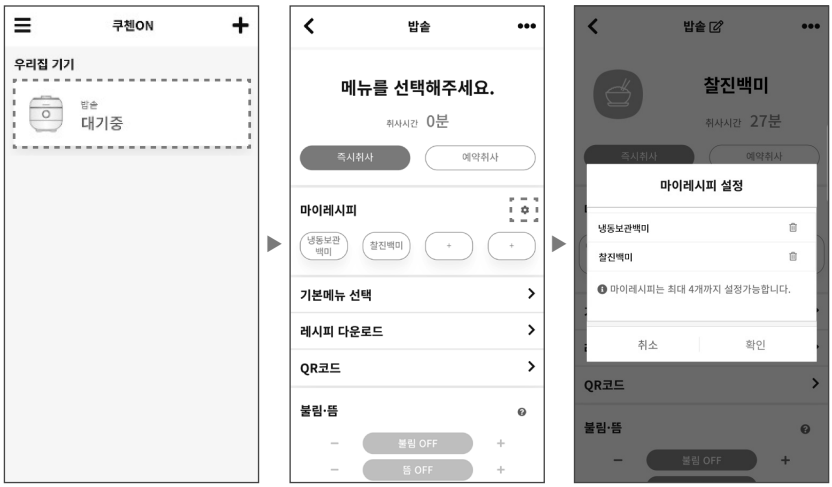
※ 원격제어를 하기 위하여는 잠김을 해지하여 내용물 확인후 잠금을 해야 원격 제어가 가능합니다.
잠금이 되어 있으나 이전에 취사나 보온등 기능을 수행하고 잠김 해지 없이 다시 기능 수행 시 에러가 발생합니다.



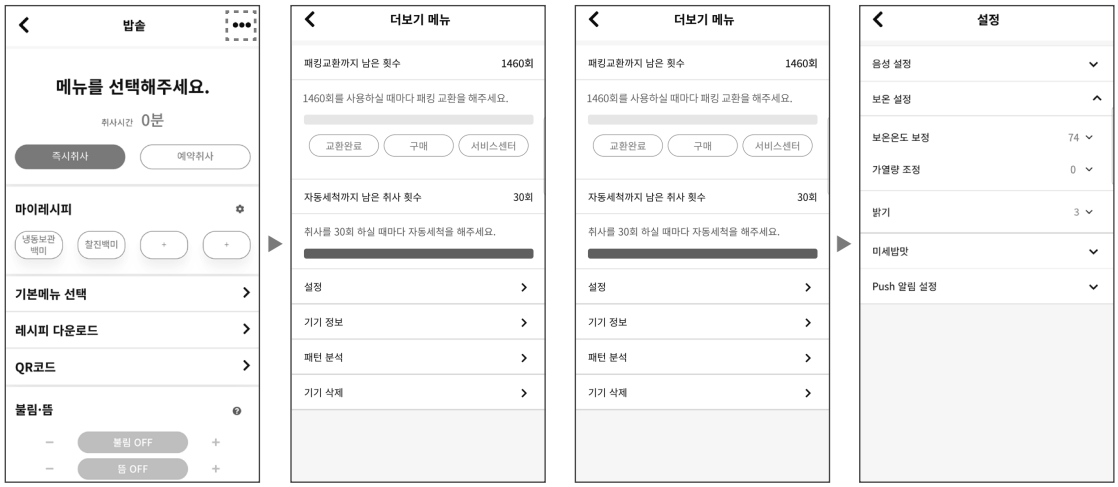
마이레시피 등록하기 (메뉴 추가)



마이레시피 삭제하기

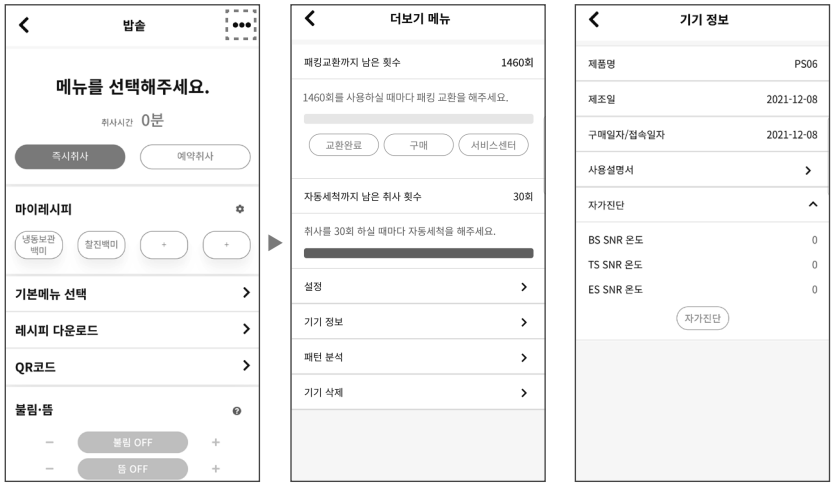


더보기 항목

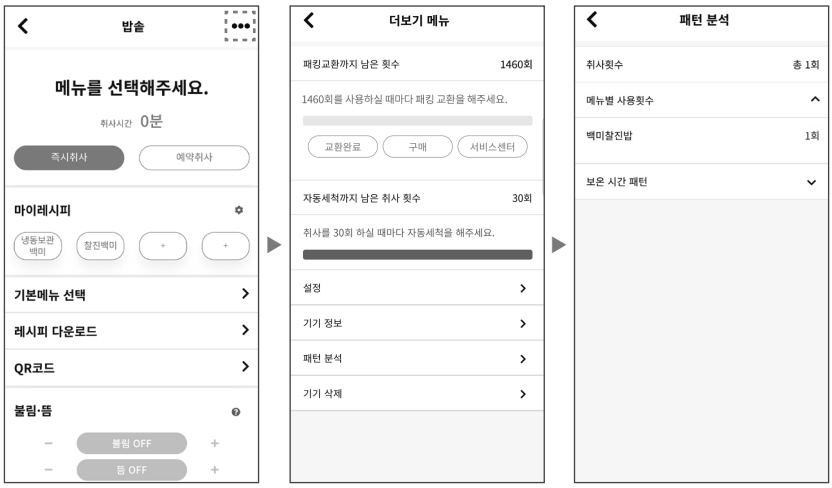


패킹교환이나 자동세척은 바로알림

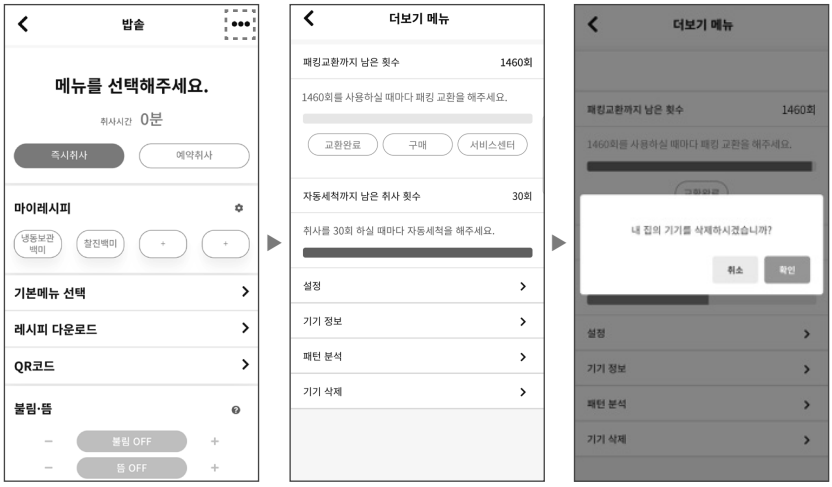
제품의 기능 설정 음성/보온/밝기/취사 설정/PUSH 알림



기기정보 제공



사용패턴분석



어플에 접속된 제품 연결 삭제

팝업



메뉴 선택을 하지 않고 취사시 메뉴 선택하라고 알림



뚜껑이 닫힌 조건에서 1회 취사나 보온등 기능 동작후 잠김해지하여 내용물 확인후 잠금을 하지 않고 원격 취사시

취사 완료	밥솥 취사 완료되면 알려줍니다.
취사 활동 알림	마지막 데이터 후 2일 동안 취사, 보온 없는 경우
관리 시기 알림	패킹 교환 시기를 알려줍니다. 자동 세척 시기를 알려줍니다.
취사 실패 알림	취사 중 뚜껑이 열려 취사 실패를 알려줍니다. 취사 중 내솥이 분리 되어 취사 실패를 알려줍니다.
보온 상태 알림	12, 24, 36 시간마다 보온 시간를 알려줍니다.
밥솥 오류 상태 알림	내부 온도 과승 정보를 알려줍니다. 밑면 온도 과승 정보를 알려줍니다.
증기 배출 주의 알림	증기 배출 시점을 알려줍니다.

Q&A

현상	조치방법
1. 기기 등록이 되지 않습니다.	• 2.4G WIFI 공유기가 휴대폰과 연결되어 있어야 접속이 가능합니다. 연결이 안되어 있으면 error POP UP 발생합니다. • 공유기 비밀번호가 잘못되어 있는지 확인바랍니다. 앞이나 뒤에 공백이 있으면 안됩니다. • 공유기 비밀번호에 한글이 있으면 인식이 안됩니다. 한글이 없는 비밀번호로 변경요청드립니다. • 안드로이드 8버전, IOS 11버전 이상 버전부터 지원됩니다. • 접속 관련 제품 기기 등록 모드를 확인해 주시길 바랍니다. 접속 기기 모드에서만 연결됩니다. FND모델은 "CNT"가 점멸하여야 하고, LCD모델의 경우 "WIFI연결중" 이라고 표시됩니다. • 어플에서 접속 중일때 주황색원이나, 초록색원으로 변경되어도, 연결 실패가 되면 다시 초기부터 진행하십시오. • 무선 공유기 SSID(WIFI 검색 시 나타나는 무선 공유기 이름)는 반드시 영문, 숫자, 영문과 숫자 조합으로 설정하십시오.
2. 제품이 통신과 연결된후 전원 OFF에서 전원 재연결시 제품이 연결이 되지 않습니다.	• 공유기의 WIFI가 2.4G인지 확인바랍니다. 5G WIFI로 연결되어 있으면 2.4G로 변경하여 주십시오. • 공유기의 전원이 이상없는지 확인해 주십시오. • 동일한 위치에서 기존에 접속한 WIFI 신호가 정상인지 확인해 주십시오.
3. 제품에 전원이 빠져있는데 어플에서는 연결되어 동작하는 것으로 표시됩니다.	• 어플에서는 약 2분간 제품에서 통신 신호가 없으면 "연결 끊김"으로 표시합니다. 약 2분간은 어플에서 이전 기능을 표시 될 수 있습니다.
4. 제품과 어플의 동작이 일치 하지 않습니다.	• 제품과 어플의 동작이 일치 되지 않는 조건은 제품 전원을 차단하거나, 제품이 인터넷과 연결이 끊어지면 어플로 상태를 전송할수 없습니다. • 이 경우 어플에서는 제품의 동작을 알수 없어 이전 상태를 계속 표시합니다. • 이와같이 제품에서 어플로 일정시간(약 2분)신호가 오지 않으면 연결 끊김으로 표시합니다.
5. 어플에서 설정을 변경해도 음성이 안나올때가 있습니다.	• 제품이 절전모드일때는 음성 출력을 하지 않습니다. • 음성설정이 0단계인지 확인해 주십시오.
6. "뚜껑을 열어 내용물을 확인 후 원격제어 부탁드립니다" 문구가 나옵니다.	• 국내 인증기관에서 가열이 되는 원격제어에서는 동작할때마다 제품에서 수동 기능설정후 원격을 1회 할 수 있도록 되어 있습니다. • 이로 인하여 원격 제어시 잠김을 열고 닫는 과정이 필요합니다.
7. 지원 휴대폰 버전 관련	• 안드로이드 버전 8(롤리팝) 이상 지원합니다. • iOS 버전 11 이상 동작지원합니다.
8. 왜 APP 푸시를 받을 수 없나요?	• 휴대폰 시스템 권한에서 당사 APP의 메시지 푸시를 켜짐으로 변경하십시오. • 휴대폰과 기기에 푸시 메시지 수신을 켜짐으로 해 놓아도 여전히 푸시 메시지를 수신할 수 없는 경우, 더보기 메뉴 ▶ 설정 ▶ Push 알림 설정에서 관련 메시지 알림을 확인하십시오. • 더보기 메뉴 ▶ 설정 ▶ Push 알림 설정에서 메시지 센터에서 메시지 푸시 기능을 켰고 휴대폰 역시 메시지 푸시 관련 권한을 활성화했는데도 여전히 어떤 메시지도 수신할 수 없는 경우 당사에 기기 ID와 수신해야 하는 푸시내용을 알려주시면 당사의 전문 엔지니어가 정밀 점검을 진행하겠습니다.
9. 소유자를 바꾸는 방법이 궁금합니다.	• 새로운 사용자가 디바이스를 초기화 시킨 후 디바이스 등록 과정을 통해 본인의 계정에 디바이스를 등록해서 소유권을 변경할 수 있습니다. • 디바이스 소유자를 변경한 경우 기존 소유자는 더이상 해당 디바이스를 사용할 수 없습니다.
10. 디바이스들을 잘 사용하고 있었는데, 갑자기 디바이스를 찾지 못합니다.	• WIFI의 주파수 대역 설정이 5Ghz 대역 only로 되어 있다면, 설정을 2.4Ghz 대역을 지원할 수 있도록 WIFI 설정을 변경해주십시오. • WIFI 이름을 숨김 설정으로 되어 있는지를 확인해주십시오. • 만약, 사용하시던 WIFI를 교체 하셨거나 위와 같이 WIFI를 확인 후에도 동일 현상이 지속 발생 한다면 디바이스를 다시 등록해 주십시오.
11. 마이레시피 메뉴명이 다르게 나옵니다.	• 어플에서 등록한 마이레시피 메뉴는 제품에서 확인되지 않을 수 있습니다. 메뉴명은 어플에서 확인해 주십시오.

요리안내



찰진백미

- **재료 : 쌀, 물**
- **조리방법**

1. 쌀을 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
2. 분량의 쌀을 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지헹구어 주십시오.
3. 내솥에 씻은 쌀을 담고 인분수에 맞는 찰진백미 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 찰진백미를 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.



고슬백미

- **재료 : 쌀, 물**
- **조리방법**

1. 쌀을 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
2. 분량의 쌀을 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지헹구어 주십시오.
3. 내솥에 씻은 쌀을 담고 인분수에 맞는 고슬백미 물눈금까지 물을 부어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 고슬백미를 선택하여 [시작/쾌속]버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.



김밥용밥

- **재료 : 쌀, 물**
- **조리방법**

1. 쌀을 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
2. 분량의 쌀을 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지헹구어 주십시오.
3. 내솥에 씻은 쌀을 담고 인분수에 맞는 고슬백미 물눈금까지 물을 부어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 김밥용밥을 선택하여 [시작/쾌속]버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.



냉동보관백미

- **재료 : 쌀, 물**
- **조리방법**

1. 쌀을 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
2. 분량의 쌀을 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지헹구어 주십시오.
3. 내솥에 씻은 쌀을 담고 인분수에 맞는 찰진백미 물눈금까지 물을 부어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 냉동보관백미를 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을눌러 취사하여 주십시오.
6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.
7. 적당량의 밥을 소분하여 냉동밥 보관 용기에 담아 냉동 보관하여 주십시오.

※ 냉동고의 온도, 용기의 밀폐상태 등에 따라 수분 손실 및 냄새가 밸 수 있으니 일주일 이내로 섭취하여 주십시오.



백미쾌속

- **재료 : 쌀, 물**
- **조리방법**

1. 쌀을 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
2. 분량의 쌀을 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지헹구어 주십시오.
3. 내솥에 씻은 쌀을 담고 인분수에 맞는 찰진백미 물눈금까지 물을 부어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 찰진백미, 고슬백미 메뉴에서 [시작/쾌속]버튼을 두번 연속으로 눌러 취사하여 주십시오.
6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.



가마솥밥

- **재료 : 쌀, 물**
- **조리방법**

1. 쌀을 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
2. 분량의 쌀을 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지헹구어 주십시오.
3. 내솥에 씻은 쌀을 담고 인분수에 맞는 찰진백미 물눈금까지 물을 부어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 가마솥밥을 선택하여 [시작/쾌속]버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.



오곡밥

- **재료(2인 기준) : 찹쌀 2컵, 서리태(검정콩) ½컵, 붉은 팥 ½ 컵, 소금 ½큰술, 차수수+차조+찰기장=1컵, 물+ 팥 삶은 물=3컵**
- **조리방법**

1. 찹쌀, 차수수, 차조, 찰기장, 서리태는 각각 깨끗이 씻어 체에 받쳐 두십시오.
2. 팥은 깨끗이 씻어 센 불에 삶아 첫물을 따라버리고 다시 찬물을 넉넉히 넣어 팥알이 터지기직전까지 삶아 주십시오.
3. 내솥에 준비한 찹쌀과 잡곡을 담고 팥 삶은 물에 섞어 소금간을 한 뒤 잡곡 물 눈금 3까지물을 부어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 혼합잡곡밥을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

※ 마른 콩은 설익을 수 있으므로 찬물에 1시간 이상, 미지근한 물에 30분 이상 불려 주십시오.

※ 불림 기능이 있는 경우는 불림 기능을 이용하여 주십시오.

※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.



건강콩밥

- **재료(2인 기준) : 쌀 1⅓컵, 여러 가지 콩 ⅓컵, 물**
- **조리방법**

1. 쌀과 콩을 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
2. 분량의 쌀과 콩을 섞어 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
3. 내솥에 씻은 쌀과 콩을 담고 인분 수에 맞는 잡곡 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 건강콩밥을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

※ 마른 콩은 설익을 수 있으므로 찬물에 1시간 이상, 미지근한 물에 30분 이상 불려 주십시오.

※ 불림 기능이 있는 경우는 불림 기능을 이용하여 주십시오.

※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.



혼합잡곡밥

- **재료(2인 기준) : 쌀 1⅓컵, 여러 가지 잡곡 ½컵, 물**
- **조리방법**

1. 쌀과 잡곡을 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
2. 분량의 쌀과 잡곡을 섞어 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
3. 내솥에 씻은 쌀과 잡곡을 담고 인분 수에 맞는 잡곡 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 혼합잡곡밥을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

※ 마른 콩은 설익을 수 있으므로 찬물에 1시간 이상, 미지근한 물에 30분 이상 불려 주십시오.

※ 불림 기능이 있는 경우는 불림 기능을 이용하여 주십시오.

※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.



냉동보관잡곡

- **재료(2인 기준) : 쌀 1⅓컵, 여러가지 잡곡 ½컵, 물**
- **조리방법**

1. 쌀과 잡곡을 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
2. 쌀과 잡곡을 섞어 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
3. 내솥에 씻은 쌀과 잡곡을 담고 인분수에 맞는 잡곡 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 냉동보관잡곡을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

※ 마른 콩은 설익을 수 있으므로 찬물에 1시간 이상, 미지근한 물에 30분 이상 불려 주십시오.

※ 불림 기능이 있는 경우는 불림 기능을 이용하여 주십시오.

※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.



잡곡쾌속

- **재료(2인 기준) : 쌀 1⅓컵, 여러 가지 잡곡 ½컵, 물**
- **조리방법**

1. 쌀과 잡곡을 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
2. 쌀과 잡곡을 섞어 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
3. 내솥에 씻은 쌀과 잡곡을 담고 인분수에 맞는 잡곡 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 혼합잡곡을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 두번 연속으로 눌러 취사하여 주십시오.
6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

※ 마른 콩은 설익을 수 있으므로 찬물에 1시간 이상, 미지근한 물에 30분 이상 불려 주십시오.

※ 불림 기능이 있는 경우는 불림 기능을 이용하여 주십시오.

※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.



현미100

- **재료 : 현미, 물**
- **조리방법**

1. 현미를 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
2. 분량의 현미를 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
3. 내솥에 씻은 현미를 담고 인분수에 맞는 현미 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 현미100을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

요리안내



샐러드잡곡

- **재료 :** 여러가지 샐러드잡곡, 물
- **조리방법**

1. 샐러드잡곡을 계량컵으로 계량하여 주십시오.
2. 분량의 샐러드잡곡을 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
3. 남은 물기를 최대한 제거하고 내솥에 넣어 주십시오.
4. 내솥에 씻은 잡곡을 넣고 물을 부어 주십시오.
5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
6. 메뉴의 샐러드잡곡을 선택한 후 시간을 설정한 뒤 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
7. 취사가 완료되면 잡곡을 잘 섞어 주십시오.

※ 잡곡의 특성, 수분 함량, 보관 상태에 따라 바닥 멜라노이징, 잔여 물기, 밥물 클린커버 튐 및 넘침이 발생할 수 있습니다.

※ 잡곡은 불리지 않고 넣어주십시오.

※ 병아리콩은 취사 완료 후 체에 밭쳐 물을 빼주십시오.

※ 쿠첸ON 앱을 통해 취사 가능합니다.



새싹밥

- **재료 :** 현미 2컵, 새싹채소 조금씩
- **양념고추장 :** 고추장 ½컵, 쇠고기(다진 것) 40g, 참기름 1큰술, 꿀 1큰술, 설탕 1큰술, 물 ⅓컵
- **조리방법**

1. 현미를 깨끗이 씻어서 내솥에 넣고 현미 물 눈금 2까지 물을 부어 주십시오.
2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
3. 메뉴의 현미100을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 취사하여 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. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞은 뒤 현미밥 위에 준비된 새싹채소를 예쁘게 담아내어 주십시오.
6. 고추장은 새싹이 흐트러지지 않게 올려 주십시오.



견과류밥

- **재료 :** 쌀 4컵, 호두 4개, 잣 2큰술, 아몬드 2큰술, 캐슈너트 2큰술, 은행 15개, 청주 1큰술
- **양념장 :** 간장 4큰술, 고춧가루 ½작은술,깨소금 2작은술, 다진 파 2큰술, 다진 마늘 ½큰술, 참기름 1작은술
- **조리방법**

1. 호두는 겉껍질을 제거한 뒤 따뜻한 물에 불려 속껍질을 제거하여 주십시오.
2. 은행은 기름을 조금 넣어 볶거나 끓는 물에2~3분 삶아 껍질을 벗겨 주십시오.
3. 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 찰진백미 물눈금 4까지 부은 후 청주, 호두, 은행, 아몬드, 캐슈너트, 잣을 넣어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 혼합잡곡밥을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
6. 분량의 재료를 넣어 양념장을 만들어 주십시오.
7. 취사가 완료되면 기호에 따라 준비한 양념장에 비벼 드십시오.



버섯죽순밥

- **재료 :** 쌀 4컵, 느타리버섯 200g, 죽순 100g, 은행 10개, 청주 1큰술
- **양념장 :** 간장 4큰술, 고춧가루 ½작은술,깨소금 2작은술, 다진 파 2큰술, 다진 마늘 ½큰술, 참기름 1작은술
- **조리방법**

1. 느타리버섯은 씻어 먹기 좋은 크기로 찢어두고, 죽순은 살짝 데쳐 빗살 사이사이의 하얀 부분을 제거한 후 빗살 모양을 살려 얇게 저며 주십시오.
2. 은행은 기름을 조금 넣어 볶거나 끓는 물에 2~3분 삶아 껍질을 벗겨 주십시오.
3. 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 찰진백미 물눈금 4까지 부은 후 느타리버섯, 죽순, 은행, 청주를 넣어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 혼합잡곡밥을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
6. 분량의 재료를 넣어 양념장을 만들어 주십시오.
7. 취사가 완료되면 기호에 따라 준비한 양념장에 비벼 드십시오.



닭가슴살 녹차밥

- **재료 :** 현미 2컵, 녹차잎 3g, 녹차가루 10g, 닭가슴살 4쪽, 샐러리 5g, 올리브오일 · 소금 · 후추 · 라임 · 로즈메리 약간
- **조리방법**

1. 현미를 깨끗이 씻어 녹차가루, 녹차잎과 함께 내솥에 넣고 현미 물 눈금 2까지 물을 부어 주십시오.
2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
3. 메뉴의 현미100을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
4. 닭가슴살은 소금, 후추를 뿌려 약 1시간 가량 재운 뒤 팬에 올리브 오일을 넣고 구운 후 얇게 썰어 준비해 주십시오.
5. 라임은 반달모양으로 썰어 준비하고 샐러리는 채를 썰어 준비해 주십시오.
6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞은 뒤 녹차밥과 닭가슴살을 그릇에 담고 라임과 로즈메리, 샐러리를 곁들여 담아내어 주십시오.



현미 나물밥

- **재료 :** 현미 2컵, 다시마 육수 2½컵, 참나물 50g, 삶은 고사리 100g, 콩나물 100g, 표고버섯 3개, 당근 ⅓개, 참기름 1큰술, 다진 마늘 1작은술, 깨소금 약간
- **조리방법**

1. 현미는 깨끗이 씻어 다시마 육수에 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 깍뚝 썰기 해주십시오.
4. 내솥에 불린 현미와 준비한 나물, 채소를 넣은 후 참기름, 다진 마늘과 깨소금을 넣어주십시오.
5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
6. 메뉴의 현미100을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
7. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.



흑미밥

- **재료(2인 기준) :** 쌀 1⅔컵, 흑미 ⅓컵, 물
- **조리방법**

1. 쌀과 흑미를 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
2. 쌀과 흑미를 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
3. 내솥에 씻은 쌀과 흑미를 담고 인분 수에 맞는 찰진백미 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 찰진백미를 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오



콩나물밥

- **재료 :** 쌀 4컵, 콩나물 200g, 다진 쇠고기 150g
- **양념장 :** 간장 5큰술, 고춧가루 1큰술,깨소금 2작은술, 다진 파 1큰술, 다진 마늘 1작은술, 참기름 1작은술
- **조리방법**

1. 콩나물은 꼬리를 떼고 깨끗이 씻어 물기를 빼주십시오.
2. 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 고슬백미 물 눈금 4까지 부은 후 콩나물과 고기를 얹어 주십시오.
3. 분량의 재료를 넣어 양념장을 만들어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 고슬백미를 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
6. 취사가 완료되면 콩나물과 쇠고기를 고루 섞어 퍼 담고 기호에 따라 준비한 양념장에 비벼 드십시오.

※ 재료 특성에 따라 육즙이나 염분에 의한 눌음이 발생할 수 있습니다.



귀리밥

- **재료(2인 기준) :** 쌀1½컵, 귀리 ⅔컵, 물
- **조리방법**

1. 쌀과 귀리를 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
2. 분량의 쌀과 귀리를 섞어 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
3. 내솥에 씻은 쌀과 귀리를 담고 인분 수에 맞는 잡곡 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 슈퍼곡물밥을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.

※ 잡곡의 특성에 따라 눌음이 발생할 수 있습니다.



카무트밥

- **재료(2인 기준) :** 쌀1½컵, 카무트 ½컵, 물
- **조리방법**

1. 쌀과 카무트를 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
2. 분량의 쌀과 카무트를 섞어 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
3. 내솥에 씻은 쌀과 카무트를 담고 인분 수에 맞는 잡곡 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 슈퍼곡물밥을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.

※ 잡곡의 특성에 따라 눌음이 발생할 수 있습니다.



병아리콩밥

- **재료(2인 기준) :** 쌀1⅓컵, 병아리콩 ⅔컵, 물
- **조리방법**

1. 쌀과 병아리콩 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
2. 분량의 쌀과 병아리콩을 섞어 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
3. 내솥에 씻은 쌀과 병아리콩을 담고 인분 수에 맞는 잡곡 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 슈퍼곡물밥을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.

※ 잡곡의 특성에 따라 눌음이 발생할 수 있습니다.

※ 마른 콩은 설익을 수 있으므로 찬물에 1시간 이상, 미지근한 물에 30분 이상 불려 주십시오.

※ 불림 기능이 있는 경우는 불림 기능을 이용하여 주십시오.



보리잡곡밥

- **재료(2인 기준) :** 쌀 1컵, 쌀보리 1컵, 물
- **조리방법**

1. 쌀과 보리를 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
2. 분량의 쌀과 보리를 섞어 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
3. 내솥에 씻은 쌀과 보리를 담고 인분 수에 맞는 잡곡 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 보리잡곡밥을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.

요리안내



렌틸콩밥

- **재료(2인 기준) : 쌀1½컵, 렌틸콩 ½컵, 물**
- **조리방법**

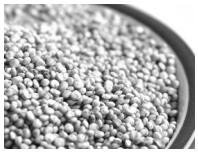
1. 쌀과 렌틸콩을 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
2. 분량의 쌀과 렌틸콩을 섞어 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
3. 내솥에 씻은 쌀과 렌틸콩을 담고 인분 수에 맞는 잡곡 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 슈퍼곡물밥을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.

※ 잡곡의 특성에 따라 눌음이 발생할 수 있습니다.

※ 마른 콩은 설익을 수 있으므로 찬물에 1시간 이상, 미지근한 물에 30분 이상 불려 주십시오.

※ 불림 기능이 있는 경우는 불림 기능을 이용하여 주십시오.



퀴노아밥

- **재료(2인 기준) : 쌀 1⅓컵, 퀴노아 ⅔컵, 물**
- **조리방법**

1. 쌀과 퀴노아를 따로 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
2. 분량의 쌀은 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
   퀴노아는 따로 체에 걸러 흐르는 물에 가볍게 씻어 주십시오.
3. 내솥에 씻은 쌀과 퀴노아를 담고 인분 수에 맞는 잡곡 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 슈퍼곡물밥을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.

※ 잡곡의 특성에 따라 눌음이 발생할 수 있습니다.



두부찜

- **재료 : 두부 ¾모, 물 2컵, 소금 약간**
- **양념장 : 고춧가루 1큰술, 다진 마늘 1큰술, 파 1뿌리, 진간장 3큰술, 참기름 · 깨소금 · 실고추 약간**
- **조리방법**

1. 두부는 2등분 한 다음 1cm 두께로 썰어 소금을 뿌려 물기를 빼 주십시오.
2. 파는 가늘게 채썰고, 분량의 양념장 재료와 섞어서 양념장을 준비해 주십시오.
3. 내솥에 물 2컵을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 썰어 놓은 두부를 고르게 올려 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 만능찜을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
6. 요리가 완료되면 두부를 꺼내고 두부 위에 양념장을 고르게 얹어 주십시오.

※ 시판 찜판 별도 구입



오향장육

- **재료 : 돼지고기 500g, 간장 110ml, 설탕 2큰술, 무명실 조금, 물 3컵**
- **오향 : 통후추 6알, 통계피 7cm, 팔각 4개**
- **조리방법**

1. 돼지고기는 흐트러지지 않고 단단하게 익도록 무명실로 잘 묶어 주십시오.
2. 묶은 돼지고기를 그릇에 담고 간장, 설탕, 오향을 넣어 재워 주십시오.
3. 내솥에 2의 재료를 넣은 후 물 3컵을 부어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 만능찜을 선택한 후 시간을 60분으로 설정한 뒤 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
6. 요리가 완료되면 돼지고기를 꺼내 무명실을 잘라서 풀어 주십시오.
7. 오향장육을 식혀서 0.2cm 두께로 얇게 썰어 주십시오.



삼계탕

- **재료 : 닭 600g, 통마늘 4쪽, 찹쌀 ¾컵, 수삼 1~2뿌리, 대추 2개, 물 3컵, 소금 · 후춧가루 약간**
- **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 물 3컵을 부어 주십시오.
5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
6. 메뉴의 만능찜을 선택한 후 시간을 60분으로 설정한 뒤 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.



새우케첩볶음

- **재료 : 중하 15마리, 대파 ⅓개, 양파 30g, 당근 30g**
- **케첩소스 : 케첩 4큰술, 설탕 1½큰술, 전분가루 1½큰술, 물 1½큰술, 소금 · 간장 · 후춧가루 약간**
- **조리방법**

1. 새우는 머리와 내장을 제거하고 꼬리쪽 한마디와 꼬리만 남기고, 껍질을 벗긴 후 소금물에 살짝 헹궈 준비해 주십시오.
2. 대파는 어슷썰고 양파는 새우 크기보다 작게 자르고 당근은 반달썰기 해주십시오.
3. 내솥에 새우, 대파, 양파, 당근, 케첩 소스를 넣고 섞어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 만능찜을 선택한 후 시간을 15분으로 설정한 뒤 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
6. 요리가 완료되면 주걱으로 잘 섞어 주십시오.



수육

- **재료 :** 돼지고기 800g, 대파 1개, 생강 1뿌리, 마늘 5쪽, 물 3컵
- **조리방법**

1. 기름을 떼낸 제육을 내솥에 넣고 손질한 대파, 생강, 마늘을 넣은 다음 물 3컵을 부어 주십시오.
2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
3. 메뉴의 만능찜을 선택한 후 시간을 50분으로 설정한 뒤 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

※ 재료 특성에 따라 육즙이나 염분에 의한 눌음이 발생할 수 있습니다.

※ 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출시 국물이 뿜어져 나올 수 있으니 주의해 주십시오.

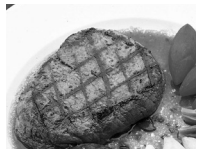
※ 덩이가 큰 경우 2~3군데 깊게 칼집을 내어 주십시오.



닭찜

- **재료 :** 닭 1마리(약 800~900g), 감자 50g, 당근 50g, 소금 · 후춧가루 약간, 생강즙 1큰술
- **양념장 :** 진간장 3큰술, 다진 파 2큰술, 다진 마늘 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 주십시오.
3. 분량의 재료를 넣어 양념장을 만들어 주십시오.
4. 준비한 모든 재료에 양념을 넣고 버무려 30분 정도 재워 양념이 배도록 한 다음 내솥에 넣어 주십시오.
5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
6. 메뉴의 만능찜을 선택한 후 시간을 35분으로 설정한 뒤 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.



스테이크

- **재료 :** 고기(스테이크용) 500g, 스테이크 소스 · 소금 · 후춧가루 약간
- **조리방법**

7. 고기에 후춧가루와 소금을 뿌려 간이 배이게 한 다음 고기를 내솥에 넣고 반컵 가량의 물을 부어 주십시오.
8. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
9. 메뉴의 만능찜을 선택한 후 시간을 30분으로 설정한 뒤 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
10. 요리가 완료되면 고기를 꺼내어 스테이크 소스를 끼얹어 주십시오.

- **와인소스 만드는 법.**
  양송이, 마늘, 양파를 다지고 소금, 후춧가루로 간하여 볶아 주십시오. 여기에 레드와인을 넉넉히 넣어 끓인 후 케첩, 바비큐소스, 통후추, 월계수잎을 넣어 졸여 주십시오.



찐 밤

- **재료 :** 밤 15개, 물2컵
- **조리방법**

1. 내솥에 물 2컵을 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. 메뉴의 만능찜을 선택한 후 시간을 30분으로 설정한 뒤 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
5. 요리가 완료되면 밤이 뜨거우므로 주의하십시오.

※ 시판 찜판 별도 구입



찐 감자

- **재료 :** 감자 (200g이하) 3개, 물2컵
- **조리방법**

1. 내솥에 물 2컵을 부어 주십시오.
2. 찜판을 내솥에 넣고 그 위에 잘 씻은 감자를 올려 놓아 주십시오.
3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
4. 메뉴의 만능찜을 선택한 후 시간을 45분으로 설정한 뒤 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
5. 요리가 완료되면 감자가 뜨거우므로 주의하십시오.

※ 큰 감자(200g이상)는 반으로 잘라서 조리하십시오.

※ 시판 찜판 별도 구입



잡채

- **재료 :** 당면 150g, 청피망 ½개, 홍피망 ½개, 당근 70g, 양파 70g, 시금치 약간, 팽이버섯 70g, 어묵 70g, 식용유 1½큰술, 물 ½컵
- **양념장 :** 설탕 · 간장 · 참기름 · 통깨 · 깨소금 약간씩
- **조리방법**

1. 피망, 양파, 당근, 어묵은 잘게 채썰고 팽이버섯은 다듬어 깨끗이 씻어 주십시오. 시금치는 끓는 물에 살짝 데쳐서 물기를 꼭 짠 후 먹기 좋게 썰어 주십시오.(피망, 당근은 2~3㎝ 정도가 적당하고 양파, 어묵은 5㎝ 정도로 채 써는 것이 적당합니다.)
2. 미지근한 물에 당면을 20분 정도 담가둔 후 찬물에 넣어 씻은 뒤 건져 주십시오.
   (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. 메뉴의 만능찜을 선택한 후 시간을 25분으로 설정한 뒤 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.(당면을 많이 불렸거나, 소비자 기호에 따라 좀 더 쫄깃한 면을 원하시면 시간을 20분으로 설정해 주십시오.)
6. 분량의 재료를 넣어 양념장을 만들어 주십시오.
7. 요리가 완료되면 뚜껑을 열어 데쳐 놓은 시금치와 기호에 따라 양념장을 넣고 골고루 섞어 주십시오.

요리안내



갈비찜

- **재료 :** 소갈비 600g, 당근 1개, 양파 ½개, 배 ¼개, 밤 10개, 은행 10개, 설탕 2큰술, 술 2큰술
- **양념장 :** 진간장 7큰술, 깨소금 1큰술, 다진 마늘 1큰술, 후춧가루 1작은술, 참기름 1작은술, 다진 파 2큰술, 물엿 2큰술
- **조리방법**

1. 토막 낸 갈비를 기름기와 힘줄을 제거하고 찬물에 2시간 담가 핏물을 빼주십시오.
2. 갈비를 체에 건져 물기를 빼고 칼집을 낸 후 설탕과 술에 30분 정도 재워 고기를 연하게 해주십시오.
3. 은행은 소금을 조금 넣어 팬에서 볶아 껍질을 벗겨내고 당근은 밤톨 크기로 깎고 양파와 배는 강판에 갈아 즙을 만들어 주십시오.
4. 분량의 재료를 넣어 양념장을 만들어 주십시오.
5. 준비한 모든 재료에 양념을 넣고 버무려 1시간 정도 재워 양념이 배도록 한 다음 내솥에 넣어 주십시오.
6. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
7. 메뉴의 만능찜을 선택한 후 시간을 45분으로 설정한 뒤 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

※ 육즙과 양념장, 배즙으로 요리되므로 물을 넣을 필요가 없습니다.

※ 물을 추가로 넣으실 경우 증기 배출 시 국물이 뿜어져 나올 수 있으니 주의해 주십시오.



시루떡

- **재료 :** 멥쌀가루 3컵, 팥 1⅓컵, 소금 ¼큰술, 설탕 2큰술, 물 1½큰술
- **조리방법**

1. 멥쌀가루에 물을 넣고 잘 버무려서 체에 한번 내려준 다음 설탕(1½큰술)을 섞어 주십시오.
2. 팥은 물기 없이 삶아서 대강 찧으면서위의소금, 설탕(½작은술)을 넣어 주십시오.
3. 내솥에 물 2컵을 붓고 찜판을 넣은 후 천이나한지를 깔아 주십시오.
4. 팥고물 1컵을 깔고 멥쌀가루를 평편하게 얹고다시 팥고물 1컵을 넣어 층을 만들어주십시오.
5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
6. 메뉴의 만능찜을 선택한 후 시간을 45분으로설정한 뒤 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여주십시오.

※ 시판 찜판 별도구입



달걀찜

- **재료 :** 달걀 3개, 물 또는 멸치 다시마 육수 300ml, 새우젓 ½작은술, 소금 약간, 당근 15g, 파 푸른부분 15g
- **조리방법**

1. 그릇에 달걀과 물 또는 멸치 다시마 육수를 넣고 풀어 주십시오.
2. 당근과 파의 푸른 부분은 잘게 다져서 1과 같이 섞어 주십시오.
3. 새우젓은 다져서 물을 약간 섞어 국물을 만들어 2에 넣고 소금으로 간해 주십시오.
4. 내솥에 3을 부어 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 만능찜을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.



가지찜

- **재료 :** 가지 1개, 물 2컵
- **양념장 :** 진간장 2큰술, 홍고추 1개, 청고추 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. 청, 홍고추는 잘게 썰고, 파, 마늘은 다져서 분량의 양념장 재료와 섞어서 양념장을 준비해 주십시오.
3. 내솥에 물 2컵을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 썰어 놓은 가지를 가지런히 올려 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 만능찜을 선택한 후 시간을 15분으로 설정한 뒤 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
6. 요리가 완료되면 가지를 꺼내고 가지 위에 양념장을 고르게 얹어 주십시오.

※ 시판 찜판 별도 구입



찐 고구마

- **재료 :** 고구마 (150g이하) 3개, 물 2컵
- **조리방법**

1. 내솥에 물 2컵을 부어 주십시오.
2. 찜판을 내솥에 넣고 그 위에 잘 씻은 고구마를 올려 놓아 주십시오.
3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
4. 메뉴의 만능찜을 선택한 후 시간을 35분으로 설정한 뒤 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
5. 요리가 완료되면 고구마가 뜨거우므로 주의하십시오.

※ 큰 고구마(150g이상)는 반으로 잘라서 조리하십시오.

※ 시판 찜판 별도 구입



버터 초콜릿 케이크

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

1. 버터는 상온에 30분 이상 방치하여 부드럽게 한 후, 설탕과 함께 볼에 넣고 거품기로 풀어 주십시오.
2. 1에 달걀을 조금씩 넣어가며 부드러운 상태로 풀어 주십시오.
3. 2에 핫케이크 가루와 중탕한 초콜릿을 넣고 주걱으로 섞어 주십시오.
4. 내솥에 버터를 살짝 바르고 3의 반죽을 넣은 후 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 만능찜을 선택한 후 시간을 45분으로 설정한 뒤 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.



오징어조림

- **재료 :** 오징어 1마리, 시금치 35g, 당근 35g, 달걀 1개, 물 ½컵, 소금 · 참기름 · 밀가루 약간
- **양념장 :** 고추장 1큰술, 간장 1큰술, 설탕 ½큰술,청주 ½큰술, 참기름 ½작은술, 고춧가루 ½작은술
- **조리방법**

1. 오징어는 반 갈라 내장을 제거하고 껍질을 벗겨 깨끗이 씻은 후 안쪽에 가로 세로로 칼집을 내주십시오.
2. 끓는 물에 소금 약간을 넣고 칼집을 낸 오징어 몸통을데쳐내고 다리도 손질하여 데쳐 주십시오.
3. 시금치는 다듬어서 깨끗이 씻은 후 소금을 넣고 살짝데쳐 찬물에 헹궈 물기를 짜고 당근은 굵게 채썰어끓는 물에 데친 후 각각 소금과 참기름으로 무쳐주십시오.
4. 달걀은 소금을 넣고 잘 풀어 오징어 너비에 맞게지단을 부쳐 주십시오.
5. 데쳐낸 오징어의 물기를 닦고 안쪽에 밀가루를 약간뿌린 후 지단을 얹고 그 위에 준비한 시금치, 당근,오징어 다리를 놓고 돌돌 말아준 후 꼬치로 고정시켜주십시오.
6. 분량의 재료를 넣어 양념장을 만들어 주십시오.
7. 내솥에 준비한 오징어, 양념장, 물 ½컵을 부어주십시오.
8. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
9. 메뉴의 만능찜을 선택한 후 시간을 25분으로 설정한뒤 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.



꽃게찜

- **재료 :** 꽃게 1마리, 쇠고기 100g, 두부 ⅓모, 청고추 ½개, 홍고추 ½개, 달걀 노른자 ½개분, 밀가루 약간
- **조리방법**

1. 꽃게의 몸통을 손으로 잡고 깨끗이 씻어낸 다음 몸통을 떼어 주십시오.
2. 떼어낸 몸통의 살을 발라내어 곱게 다져 주십시오.
3. 쇠고기와 두부는 곱게 다진 후 꽃게살 다진 것과 합하여 골고루 버무려 주십시오.
4. 청고추, 홍고추는 잘게 다져 달걀 노른자와 섞어 주십시오.
5. 꽃게의 껍질 안에 밀가루를 뿌리고 3을 도톰하게 채운 후 그 위에 4를 고르게 펴 발라 주십시오.
6. 내솥에 물 2컵을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 속을 채운 꽃게를 올려 주십시오.
7. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
8. 메뉴의 만능찜을 선택한 후 시간을 30분으로 설정한 뒤 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

※ 시판 찜판 별도 구입



대합찜

- **재료 :** 대합 2개, 쇠고기 15g, 달걀흰자 ½개분,달걀 ½개, 다진 파 1작은술, 다진 마늘 ½작은술,소금 · 후춧가루 약간, 물 2컵
- **조리방법**

1. 쇠고기를 곱게 다져 주십시오.
2. 해감시켜 깨끗이 헹군 대합을 반으로 갈라 껍질에 붙어 있는 살을 칼로 떼내어 곱게 다져 주십시오.
3. 그릇에 다진 쇠고기와 대합살을 넣고 분량의 다진파, 다진 마늘, 소금, 후춧가루로 양념하여 골고루버무려 주십시오.
4. 담을 수 있는 껍질은 4개이므로 껍질 1개당 ½ 정도로 양념한 재료를 꼭꼭 채워 담아 주십시오.
5. 대합살 위에 달걀 흰자를 고르게 펴 발라주십시오.
6. 내솥에 물 2컵을 붓고 찜판을 넣어 주십시오.
7. 찜판 위에 준비한 대합을 올려 주십시오.
8. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
9. 메뉴의 만능찜을 선택한 후 시간을 35분으로 설정한 뒤 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
10. 완숙한 달걀을 흰자와 노른자로 나누어 흰자는곱게 다지고 노른자는 으깨어 체에 내린 뒤 대합위에 달걀 노른자와 흰자를 각각 반씩 얹어주십시오.

※ 시판 찜판 별도 구입



삶은 달걀

- **재료 :** 달걀 5개, 물 2컵, 식초 1~2방울
- **조리방법**

1. 내솥에 달걀, 물, 식초를 넣어 주십시오.
2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
3. 메뉴의 만능찜을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.



구운 달걀

- **재료 :** 달걀 5개, 물 ½컵, 식초 1~2방울
- **조리방법**

1. 내솥에 달걀, 물, 식초를 넣어 주십시오.
2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
3. 메뉴의 구운달걀을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.



만두찜

- **재료 :** 만두 20개, 물 2컵
- **조리방법**

1. 내솥에 물 2컵을 부어 주십시오.
2. 찜판을 내솥에 넣고 그 위에 만두를 고르게 올려 주십시오.
3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
4. 메뉴의 만능찜을 선택한 후 시간을 25분으로 설정한 뒤 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

※ 시판 찜판 별도 구입

요리안내



생선찜

- **재료 :** 부세조기 1마리
- **양념장 :** 간장 3큰술, 고춧가루 1큰술, 다진 마늘 ½큰술, 다진 파 1큰술, 맛술 2큰술, 물 10큰술, 설탕 1작은술
- **조리방법**

1. 손질해 놓은 조기를 등쪽으로 2cm 간격이 되도록 칼집을 넣어 주십시오.
2. 분량의 재료를 넣어 양념장을 만들어 주십시오.
3. 내솥에 조기를 넣고 양념장을 골고루 끼얹어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 만능찜을 선택한 후 시간을 25분으로 설정한 뒤 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.



찐 옥수수

- **재료 :** 옥수수 2개, 물 2컵
- **조리방법**

1. 내솥에 물 2컵을 부어 주십시오.
2. 찜판을 내솥에 넣고 그 위에 잘 씻은 옥수수를 올려 놓아 주십시오.
3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
4. 메뉴의 만능찜을 선택한 후 시간을 40분으로 설정한 뒤 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
5. 요리가 완료되면 옥수수가 뜨거우므로 주의하십시오.

※ 시판 찜판 별도 구입



머쉬룸티안

- **재료 :** 현미 2컵, 브라운그래비소스 20g, 소금약간, 깻잎 2장, 호박 ⅓개, 해송이버섯 1팩
- **조리방법**

1. 현미를 깨끗이 씻어서 내솥에 넣고 현미 물눈금 2까지 물을 부어 주십시오.
2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
3. 메뉴의 현미100을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러취사하여 주십시오.
4. 호박은 잘게 깍둑 썰어 소금을 넣고 살짝 볶아주십시오.
5. 해송이 버섯은 브라운그래비소스에 살짝 버무려두십시오.
6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.
7. 현미밥을 몰드에 넣고 볶은 호박을 넣은 후 다시현미밥으로 덮어 형태를 잡아준 뒤 몰드에서빼내어 주십시오.
8. 브라운 그래비소스에 버무린 해송이 버섯을 쌓은뒤 깻잎채를 올려 주십시오.

※ 버섯은 각 가정의 기호에 따라 선택하셔도좋습니다.



토마토 달걀찜

- **재료 :** 토마토 ½개, 달걀 2개, 우유 100g, 물 3작은술, 다진 파 · 소금 약간
- **조리방법**

1. 토마토는 깨끗이 씻어 물기를 제거한 후, 잘게 잘라 주십시오.
2. 볼에 자른 토마토와 달걀, 소금을 넣어 잘 풀어 주십시오.
3. 2에 우유, 물, 다진 파를 넣어 잘 섞은 후 내솥에 부어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 만능찜을 선택한 후 시간을 15분으로 설정한 뒤 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.



애호박찜

- **재료 :** 애호박 ½개, 물 2컵
- **양념장 :** 진간장 2큰술, 다진 파 1큰술, 참기름 ½큰술, 고춧가루 ½큰술, 실고추 약간, 설탕 1작은술, 다진 마늘 1큰술, 깨소금 ½ 큰술
- **조리방법**

1. 호박은 1cm 두께로 통썰기를 해주십시오.
2. 분량의 재료를 넣어 양념장을 만들어 주십시오.
3. 내솥에 물 2컵을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 썰어 놓은 호박을 올리고 2의 양념장을 고르게 얹어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 만능찜을 선택한 후 시간을 15분으로 설정한 뒤 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

※ 시판 찜판 별도 구입



떡볶이

- **재료 :** 가래떡(말랑한 것) 300g, 어묵 3장, 양파⅓개, 대파⅓개, 당근 60g
- **양념장 :** 고추장 3큰술, 물엿 1½큰술, 설탕 1½큰술, 깨소금 ½큰술, 간장 ½큰술, 멸치다시마 육수 100ml
- **조리방법**

1. 가래떡은 흐르는 물에 씻어 먹기 좋은 크기로잘라 주십시오.
2. 어묵은 4등분하고 당근, 양파는 채썰고 대파는어슷썰어 주십시오.
3. 분량의 재료를 넣어 양념장을 만들어주십시오.
4. 내솥에 손질한 재료와 양념장, 멸치 다시마육수를 넣어 주십시오.
5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
6. 메뉴의 만능찜을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여주십시오.



생크림 케이크

- **재료 :** 밀가루(박력분)⅔컵, 달걀 2개, 버터 ½큰술, 우유 ½큰술, 설탕 ⅔컵, 소금 · 바닐라향 약간
- **생크림 :** 생크림 100ml, 설탕 ⅓컵
- **과일 :** 체리 1개, 딸기 3개, 밀감 통조림 ¼통, 키위 1개
- **조리방법**

1. 밀가루에 소금을 넣고 체에 내려 주십시오.
2. 달걀 흰자와 노른자를 분리해 주십시오.
3. 흰자를 그릇에 넣고 일정한 방향으로 저어 거품을 내다가 커다란 거품이 일면 설탕을 여러 번에 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. 메뉴의 만능찜을 선택한 후 시간을 40분으로 설정한 뒤[시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
10. 취사가 완료된 카스텔라를 식혀 주십시오.
11. 그릇에 생크림을 붓고 되다고 여겨지도록 충분히 거품을 낸 뒤에 슈가파우더를 넣어 주십시오.
(슈가파우더는 설탕을 커터에 갈아주시면 됩니다.)
12. 식힌 카스텔라에 생크림을 고르게 펴 발라 주십시오.
13. 준비된 여러가지 과일로 장식해 주십시오.



약밥

- **재료 :** 찹쌀 4컵, 건포도 60g, 밤 15개, 대추 10개, 잣 1큰술, 흑설탕 100g, 진간장 1큰술, 참기름 2큰술, 소금 약간, 계피가루 ½작은술, 물 3컵
- **조리방법**

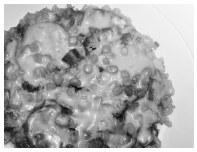
1. 찹쌀을 깨끗이 씻어서 2시간 이상 충분히 물에 불려 주십시오.
2. 밤과 대추는 껍질과 씨를 제거하여 적당한 크기로 잘라서 준비해 주십시오.
3. 미리 불려놓은 찹쌀에 흑설탕, 참기름, 진간장, 계피가루, 소금 약간씩 넣은 후 골고루 섞어 주십시오.
4. 3과 모든 재료를 내솥에 넣고 물 3컵을 부은 후 한번 더 골고루 섞어 주십시오.
5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
6. 메뉴의 만능찜을 선택한 후 시간을 40분으로 설정한 뒤 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.



떡그라탕

- **재료 :** 떡국떡 100g, 삶은 달걀 2개,고구마 1개, 피자치즈 80g, 슬라이스 치즈 2장, 올리브유약간, 화이트 소스 1컵, 파슬리가루 약간
- **화이트 소스 :** 밀가루 20g, 버터 20g, 우유200g, 소금 · 백후추 약간 (버터를 녹인 후 밀가루를 넣어 볶다가 우유를넣고 걸쭉하게 끓인 후 소금, 백후추로 간한다.)
- **조리방법**

1. 고구마는 깨끗이 씻어 껍질째 모양을살려동그랗게 잘라 주십시오.
2. 삶은 달걀은 커터로 잘라 준비하고,떡국떡은미지근한 물에 담구어 주십시오.
3. 내솥에 올리브유를 골고루 바른 후 고구마,달걀, 떡국떡을 겹겹이 쌓아 주십시오.
4. 3에 화이트 소스를 뿌린 후 피자치즈를 골고루올리고 그 위에 슬라이스 치즈를 8등분으로 잘라 올린 뒤 파슬리 가루를 뿌려 주십시오.
5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
6. 메뉴의 만능찜을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.



밥피자

- **도우재료 :** 밥 200g
- **토핑재료 :** 슬라이스 햄 4장, 양송이버섯 4개, 캔 옥수수 4큰술, 크래미 2개, 피자치즈 80g, 피자소스 5큰술
- **조리방법**

1. 양송이버섯을 껍질을 제거한 후 모양을 살려 썰어두고 크래미는 길이대로 찢어 준비해 주십시오.
2. 슬라이스 햄은 네모모양으로 잘라두고 캔옥수수는 물기를 제거해 주십시오.
3. 밥은 내솥 바닥에 평편하게 깔아 주십시오.
4. 밥 위에 피자소스를 숟가락으로 고르게 발라주고, 그 위에 손질한 재료를 골고루 얹어 주십시오.
5. 4에 피자치즈를 올린 후 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
6. 메뉴의 만능찜을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤[시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.



흰죽

- **재료(1인 기준) : 쌀 1컵, 물 6컵**
- **조리방법**

1. 쌀을 깨끗이 씻어 30분 정도 불려 주십시오.
2. 불린 쌀을 내솥에 넣고 물 6컵을 부어 주십시오.
3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
4. 메뉴의 건강죽을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
5. 요리가 완료되면 가볍게 저어 주십시오.

※ 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출 시 밥물이 넘칠 수 있으니 주의하여 주십시오.



오복죽

- **재료 :** 쌀 ½컵, 물 5컵, 팥 · 율무 · 좁쌀 · 녹두 · 찹쌀 · 흑미 · 옥수수 · 밀(소맥) 섞어서 ⅓ 컵, 소금 약간
- **조리방법**

1. 쌀, 팥, 율무, 좁쌀, 녹두, 찹쌀, 흑미, 옥수수, 밀(소맥)을 깨끗이 씻어 3시간 정도 불려 주십시오.
2. 내솥에 모든 재료를 넣고 물 5컵을 부어 섞어 주십시오.
3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
4. 메뉴의 건강죽을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
5. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.

※ 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출 시 밥물이 넘칠 수 있으니 주의하여 주십시오.

※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.

요리안내



팥죽

- **재료 : 쌀 1컵, 팥물 7컵, 팥 ⅓컵, 찹쌀가루 1컵**
- **조리방법**

1. 쌀을 깨끗이 씻어 30분 정도 불려 주십시오.
2. 팥은 깨끗이 씻어 센 불에 삶아 첫물을 따라 버리고 다시 찬물을 넉넉히 넣어 팥알이 터지기 직전까지 삶아 주십시오.
3. 삶은 팥은 체에 밭치고 으깨어 팥물만 걸러내 주십시오.
4. 2~3번 체에 내린 찹쌀가루를 끓여서 식힌 물로 반죽하여 새알심을 만들어 주십시오.
5. 내솥에 불린 쌀, 새알심, 팥을 넣고 팥물 7컵을 부어 섞어 주십시오.
6. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
7. 메뉴의 건강죽을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
8. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.

※ 팥알의 씹힘을 원하시면 기호에 따라 팥알을 넣어 주셔도 좋습니다.

※ 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출 시 밥물이 넘칠 수 있으니 주의하여 주십시오.

※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.



해삼죽

- **재료 : 쌀 ¾컵, 물 5컵, 불린 해삼 30g, 당근 · 양파 · 애호박 약간, 참기름 ½큰술, 국간장 1큰술, 소금 약간**
- **조리방법**

1. 쌀을 깨끗이 씻어 3시간 정도 불려 주십시오.
2. 불린 해삼은 잘게 채 썰어 주십시오.
3. 당근, 양파, 애호박은 잘게 다져 주십시오.
4. 내솥에 불린 쌀, 해삼, 채소, 참기름, 국간장을 넣고 물 5컵을 부어 섞어 주십시오.
5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
6. 메뉴의 건강죽을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
7. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.

※ 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출 시 밥물이 넘칠 수 있으니 주의하여 주십시오.



율무죽

- **재료 : 율무 1컵, 물 5컵, 표고버섯 ½개, 참기름 ½작은술, 소금 약간**
- **조리방법**

1. 율무를 깨끗이 씻어 12시간 정도 불려 주십시오.
2. 표고버섯은 잘게 썰어 주십시오.
3. 내솥에 불린 율무, 표고버섯, 참기름을 넣고 물 5컵을 부어 섞어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 건강죽을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
6. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.

※ 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출 시 밥물이 넘칠 수 있으니 주의하여 주십시오.



잣죽

- **재료 : 쌀 1컵, 물 6½컵, 잣 ½컵, 소금 약간**
- **조리방법**

1. 쌀을 깨끗이 씻어 30분 정도 불려 주십시오.
2. 잣은 깨끗이 씻어 믹서에 갈아 주십시오.
3. 내솥에 불린 쌀과 간 잣을 넣고 물 6½컵을 부어 섞어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 건강죽을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
6. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.

※ 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출 시 밥물이 넘칠 수 있으니 주의하여 주십시오.



전복죽

- **재료 : 쌀 1컵, 물 6컵, 참기름 1큰술, 전복 1개, 소금 약간**
- **조리방법**

1. 쌀을 깨끗이 씻어 30분 정도 불려 주십시오.
2. 전복을 솔로 문질러 씻어 도려내고 내장을 뗀 후 얇게 썰어 주십시오.
3. 내솥에 불린 쌀, 전복, 참기름을 넣고 물 6컵을 부어 섞어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 건강죽을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
6. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.

※ 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출 시 밥물이 넘칠 수 있으니 주의하여 주십시오.

- **참고 : 입맛에 따라 새우죽이나 굴죽도 위와 같은 방법으로 요리해 드시면 됩니다.**



특미닭죽

- **재료 : 쌀 1컵, 물 4컵, 닭 ½마리, 닭국물 3컵, 청고추 1개, 홍고추 1개, 소금 약간**
- **양념 : 다진 파 1큰술, 다진 마늘 1큰술, 간장 2큰술, 참기름 2작은술, 깨소금 · 후춧가루 약간**
- **조리방법**

1. 쌀을 깨끗이 씻어 30분 정도 불려 주십시오.
2. 분량의 재료를 넣어 양념을 만들어 주십시오.
3. 닭은 손질하여 푹 삶아 먹기 좋게 찢어서 준비한 양념에 버무리고 닭 국물은 기름기를 제거하고 거즈에 받쳐 주십시오.
4. 청고추, 홍고추는 씨를 발라내고 잘게 썰어 주십시오.
5. 내솥에 불린 쌀, 닭, 고추, 닭 국물을 넣고 물 4컵을 부어 섞어 주십시오.
6. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
7. 메뉴의 건강죽을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
8. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.

※ 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출 시 밥물이 넘칠 수 있으니 주의하여 주십시오.



참치채소무른밥

- **재료 :** 밥 70g, 참치살(캔) 40g, 피망 15g, 당근 15g, 물 130ml, 버터 · 김가루 약간
- **조리방법**

1. 참치살은 기름을 빼고 젓가락으로 잘게 찢어 준비해 주십시오.
2. 피망과 당근을 잘게 다져 주십시오.
3. 그릇에 밥, 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. 메뉴의 만능찜을 선택한 후 시간을 25분으로 설정한 뒤 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
7. 요리가 완료되면 주걱으로 잘 섞어 주십시오.



감자당근죽

- **재료 :** 쌀 ⅓컵, 감자 1개, 당근 30g, 물 1½컵
- **조리방법**

1. 쌀은 깨끗이 씻어 체에 밭치고, 감자와 당근은 껍질을 벗겨 잘게 썰어 주십시오.
2. 내솥에 준비한 재료와 물을 넣어 주십시오.
3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
4. 메뉴의 만능찜을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
5. 요리가 완료되면 믹서에 곱게 갈아 주십시오.



단호박 수프

- **재료 :** 단호박 150g, 빵가루 1½큰술,물 100ml, 소금 약간, 우유 1작은술
- **조리방법**

1. 단호박은 노랗게 잘 익은 것으로 골라 껍질을벗기고 씨를 제거한 후 얇게 썰어 물에 헹궈주십시오.
2. 내솥에 손질한 단호박, 빵가루, 물을 넣어주십시오.
3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
4. 메뉴의 만능찜을 선택한 후 시간을 25 분으로 설정한 뒤 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여주십시오.
5. 요리가 완료되면 으깨어 뜨거울 때 우유를 섞고기호에 따라 소금을 넣어 주십시오.



브로콜리죽

- **재료 :** 쌀 ⅔컵, 브로콜리 30g, 물 1½컵, 소금 약간
- **조리방법**

1. 쌀을 깨끗이 씻어서 30분 정도 불린 후 믹서에 쌀, 물, 브로콜리를 함께 넣고 곱게 갈아 준비해 주십시오.
2. 내솥에 준비한 재료를 넣은 뒤 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
3. 메뉴의 만능찜을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
4. 요리가 완료되면 기호에 따라 소금을 넣고 주걱으로 잘 섞어 주십시오.



고구마사과죽

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

1. 사과와 고구마는 껍질을 벗기고 얇게 썰어주십시오.
2. 내솥에 1과 물 50ml를 넣어 주십시오.
3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
4. 메뉴의 만능찜을 선택한 후 시간을 20 분으로설정한 뒤 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
5. 요리가 완료되면 곱게 으깨어 섞어 주십시오.



숭늉

- **재료 :** 누룽지 145g, 물 4 컵
- **조리방법**

1. 가마솥밥 메뉴의 취사 방법에 따라 취사하여 주십시오.
2. 바닥의 누룽지 부분만 남기고 밥을 덜어내 주십시오.
   (쌀밥이 많이 남아있을수록 국물 양이 적은 죽 형태의 숭늉이 됩니다.)
3. 누룽지를 내솥에 넣고 물 4컵을 부어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 숭늉을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
6. 요리가 완료되면 가볍게 저어 주십시오.

※ 물을 많이 넣을 경우 내용물이 비산 될 수 있으니 기준량 이상 넣지 마십시오.

※ 기호에 따라 누룽지의 양을 조절하여 주십시오.

요리안내



곤약밥

- **재료(2인 기준) :** 쌀 1½컵, 곤약미 1컵, 물
- **조리방법**

1. 쌀과 곤약미를 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
2. 분량의 쌀은 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
3. 내솥에 씻은 쌀과 곤약미를 담고 인분 수에 맞는 찰진백미 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 곤약밥을 선택하여 [시작/쾌속]버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

※ 건식곤약미를 사용하여 주십시오. 습식곤약미는 곤약미 자체에 수분이 많기 때문에 인분 수에 맞는 물 눈금보다 반 눈금 적게 물을 넣어 주십시오.

※ 곤약미의 특성에 따라 찰기, 윤기 등이 일반 백미밥 대비 떨어질 수 있습니다.

※ 곤약 특유의 냄새가 발생할 수 있습니다. (맛술을 소량 첨가하면 냄새가 개선됩니다.)



날씬잡곡

- **재료(2인 기준) :** 쌀1컵+1T, 귀리 ¾컵, 현미.약콩.늘(쌀)보리 각각 1T
- **조리방법**

1. 쌀과 잡곡을 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
2. 분량의 쌀과 잡곡을 섞어 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
3. 내솥에 씻은 쌀과 잡곡을 담고 인분 수에 맞는 잡곡 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 날씬잡곡을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

※ 마른 콩은 설익을 수 있으므로 찬물에 1시간 이상, 미지근한 물에 30분 이상 불려 주십시오.

※ 불림 기능이 있는 경우는 불림 기능을 이용하여 주십시오.

※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.



활력잡곡

- **재료(2인 기준) :** 쌀1⅓컵, 서리태 ½컵, 녹두. 차조. 찰보리 각각 1T
- **조리방법**

1. 쌀과 잡곡을 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
2. 분량의 쌀과 잡곡을 섞어 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
3. 내솥에 씻은 쌀과 잡곡을 담고 인분 수에 맞는 잡곡 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 활력잡곡을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

※ 마른 콩은 설익을 수 있으므로 찬물에 1시간 이상, 미지근한 물에 30분 이상 불려 주십시오.

※ 불림 기능이 있는 경우는 불림 기능을 이용하여 주십시오.

※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.

영양솥밥 요리안내



소고기모듬버섯솥밥

- **재료 :** 쌀 2컵, 물 2컵, 표고버섯 35g, 새송이버섯 45g, 느타리버섯 45g, 소고기 등심 80g
- **소고기 양념 :** 국간장 2T, 맛술 1T, 참기름 1T, 후추 약간
- **양념장 :** 간장 2T, 맛술 1T, 식초 1t, 설탕 ½t, 참기름 1t, 고추가루 1t, 다진마늘 1t, 쪽파 10g, 깨 약간
- **고명 :** 쪽파 약간, 깨 약간

  TIP : 기호에 따라 다양한 버섯을 사용하셔도 좋습니다.
  소고기 등심은 1cm 이상 두께로 사용해 주세요.
  기름기가 적은 소고기 부위를 사용하시면 식감이 퍽퍽할 수 있습니다.
- **재료준비**

  쌀은 깨끗이 씻어 채반에 밭쳐 물기를 제거하여 준비해 주세요.
  느타리버섯은 찢어주시고 표고버섯은 0.3cm로 썰어주세요.
  새송이버섯은 길이대로 0.3cm로 편썰고 2cmX4cm로 손질해주세요.
  소고기는 1.5cmX1.5cm로 썰어서 소고기 양념에 30분간 재워주세요.
  양념장 재료는 모두 섞어서 준비해주세요.
- **조리방법**

1. 씻은 쌀, 물, 소고기와 남은 양념장을 모두 내솥에 넣고 잘 섞어주세요.
2. 버섯을 쌀 위에 올려주세요.
3. 메뉴의 [영양솥밥]을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주세요.
4. 요리가 완료되면 뚜껑을 열고 쪽파와 깨를 뿌려 완성해주세요.

※ 기호에 맞게 양념장에 비벼 드세요.



전복솥밥

- **재료 :** 쌀 2컵, 물 2컵, 전복 400g(껍질 포함), 은행 10알, 간장 2T, 참기름 2T
- **양념장 :** 간장 2T, 참기름 1t, 쪽파 1T, 매실청 1t, 깨 1t
- **고명 :** 버터 1t, 쪽파 약간, 깨 약간

  TIP : 버터는 기호에 따라 가감해 주세요.
  꼬마전복 사이즈는 편 썰지 않고 넣으셔도 좋습니다.
- **재료준비**

  쌀은 깨끗이 씻어 채반에 밭쳐 물기를 제거하여 준비해 주세요.
  전복은 세척 뒤에 입과 내장을 제거하여 0.5cm 두께로 편썰어주세요.
  은행은 껍질을 벗겨 준비해주세요.
  쪽파는 송송 썰어주세요.
  양념장 재료는 모두 섞어서 준비해주세요.
- **조리방법**

1. 씻은 쌀과 은행, 참기름, 간장, 물을 내솥에 넣고 섞어준 후 전복을 위에 골고루 올려주세요.
2. 메뉴의 [영양솥밥]을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주세요.
3. 요리가 완료되면 뚜껑을 열고 버터, 쪽파, 깨를 올려주세요.

※ 기호에 맞게 양념장에 비벼 드세요.



트러플불고기솥밥

- **재료 :** 쌀 2컵, 물 2컵, 불고기용 소고기 150g, 느타리버섯 70g, 팽이버섯 80g
- **불고기 양념 :** 간장 4T, 설탕 1 ½T, 맛술 2 ½T, 참기름 1T, 다진마늘 1T, 후추 약간
- **고명 :** 트러플오일 2t, 쪽파 약간, 깨 약간
- TIP : 트러플 오일은 기호에 따라 가감해 주세요.
- **재료준비**

  쌀은 깨끗이 씻어 채반에 밭쳐 물기를 제거하여 준비해 주세요.
  소고기는 키친타월로 핏물을 제거한 후 5cm로 잘라주세요.
  느타리버섯은 찢어주시고 팽이버섯은 밑둥을 제거한 후 잘게 뜯고 2등분으로 썰어주세요.
  쪽파는 송송 썰어주세요.
- **조리방법**

1. 불고기 양념 재료를 모두 섞어주세요.
2. 손질한 소고기와 느타리버섯에 양념장을 부어 30분 동안 재워주세요.
3. 씻은 쌀과 물을 내솥에 넣고 팽이버섯을 골고루 올려주신 후 양념한 불고기와 남은 양념을 모두 위에 올려주세요.
4. 메뉴의 [영양솥밥]을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주세요.
5. 요리가 완료되면 뚜껑을 열고 트러플오일, 쪽파, 깨를 뿌려 완성해 주세요.

영양솥밥 요리안내



스테이크솥밥

- **재료 :** 쌀 2컵, 물 2컵, 스테이크용 소고기 300g, 숙주 200g, 양송이버섯 3개, 아스파라거스 2줄기, 버터 25g, 양파 40g, 올리브유 1T, 소금 약간, 후추 약간
- **소스 :** 진간장 4T, 우스타 2T, 맛술 2T, 설탕 2T, 물 2T
- **고명 :** 쪽파 약간
  TIP : 밥에 소스를 비벼 숙주와 스테이크를 올려서 드시면 더욱 맛있게 드실 수 있습니다.
- **재료준비**
  쌀은 깨끗이 씻어 채반에 밭쳐 물기를 제거하여 준비해 주세요.
  숙주는 깨끗이 씻어 채반에 밭쳐 물기를 제거하여 준비해 주세요.
  양파는 잘게 다져 주시고 양송이는 기둥을 제거해 주세요.
  스테이크용 고기에 소금, 후추로 밑간을 하고 올리브유를 골고루 발라서 준비해 주세요.
  버터는 1.5cm 큐브로 썰어서 준비해 주세요.
- **조리방법**

1. 양념장 재료를 모두 섞어주세요.
2. 씻은 쌀과 다진 양파, 버터, 물을 내솥에 넣고 섞어준 후 숙주를 위에 골고루 올려주세요.
3. 메뉴의 [영양솥밥]을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주세요.
4. 스테이크용 고기, 양송이버섯, 아스파라거스를 구워주세요.
5. 구워진 스테이크를 먹기 적당한 크기로 썰어주세요.
6. 요리가 완료되면 뚜껑을 열고 스테이크, 양송이버섯, 아스파라거스, 쪽파를 올려 완성해 주세요.

※ 기호에 맞게 소스를 비벼 드세요.



매꼼쭈꾸미솥밥

- **재료 :** 쌀 2컵, 물 1 ½컵, 쭈꾸미 300g, 양파 50g, 대파 20g, 콩나물 100g
- **양념장 :** 간장 3T, 고운 고춧가루 3T, 참기름 1T, 설탕 1T, 맛술 2T, 다진마늘 1T, 후추 약간
- **고명 :** 미나리 20g, 참기름 1T, 깨 약간
  TIP : 쭈꾸미 상태나 수분도에 따라 익으며 수분이 빠져나와 다른 솥밥에 비해 다소 질어질 수 있습니다.
  수입산 쭈꾸미는 국내산 제철 쭈꾸미에 비해 크기가 작아 질겨질 수 있습니다.
- **재료준비**
  쌀은 깨끗이 씻어 채반에 밭쳐 물기를 제거하여 준비해 주세요.
  쭈꾸미는 깨끗이 씻어 내장, 입, 눈을 제거한 후 2등분하여 머리와 몸통을 분리해주세요.
  (큰 사이즈의 쭈꾸미일 경우엔 5cm 길이로 잘라주세요.)
  양파는 0.5cm로 채썰어 주시고, 미나리는 1cm 길이로 썰어주세요.
  콩나물은 씻어서 준비해주시고 대파는 송송 썰어주세요.
- **조리방법**

1. 양념장 재료를 모두 섞어주세요.
2. 손질한 쭈꾸미와 양파, 대파에 양념장을 부어 섞어주세요.
3. 씻은 쌀과 물을 내솥에 넣고 콩나물을 가장자리에 올려주시고 중앙에 쭈꾸미와 남은 양념장을 모두 넣어주세요.
4. 메뉴의 [영양솥밥]를 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주세요.
5. 요리가 완료되면 뚜껑을 열고 미나리, 참기름과 깨를 뿌려 완성해 주세요.

나물솥밥 요리안내



모듬버섯솥밥

- **재료 :** 쌀 2컵, 물 2컵, 느타리버섯 60g, 표고버섯 35g, 새송이버섯 70g, 소고기 다짐육 100g
- **소고기 양념 :** 간장 1T, 맛술 2t, 참기름 1T, 후추 약간
- **양념장 :** 간장 2T, 맛술 1T, 식초 1t, 설탕 ½t, 참기름 1t, 고춧가루 1t, 다진마늘 1t, 쪽파 10g, 깨 약간
- **고명 :** 쪽파 약간, 깨 약간
  TIP : 기호에 따라 다양한 버섯을 사용하셔도 좋습니다.
- **재료준비**
  쌀은 깨끗이 씻어 채반에 밭쳐 물기를 제거하여 준비해 주세요.
  느타리버섯은 찢어주시고 표고버섯은 0.3cm로 썰어주세요.
  새송이버섯은 길이대로 0.3cm로 편썰고 2cmX4cm로 손질해주세요.
  소고기는 양념한 후 볶아서 준비해 주세요.
  양념장 재료는 모두 섞어서 준비해주세요.
- **조리방법**

1. 씻은 쌀과 물을 내솥에 넣고 버섯을 올려주세요.
2. 메뉴의 [나물솥밥]을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주세요.
3. 취사가 완료되면 뚜껑을 열고 볶은 소고기와 쪽파, 깨를 뿌려 완성해 주세요.

※ 기호에 맞게 양념장에 비벼 드세요.



묵은지전복솥밥

- **재료 :** 쌀 2컵, 물 2컵, 전복 400g(껍질 포함), 묵은지 100g, 참기름 1T
- **양념장 :** 간장 2T, 참기름 1t, 쪽파 1T, 매실청 1t, 깨 1t
- **고명 :** 참기름 1T, 쪽파 약간, 깨 약간
  TIP : 기호에 따라 묵은지 양을 추가해주셔도 좋습니다.
  꼬마전복 사이즈는 편 썰지 않고 넣으셔도 좋습니다.
- **재료준비**
  쌀은 깨끗이 씻어 채반에 밭쳐 물기를 제거하여 준비해 주세요.
  전복은 세척 뒤에 입과 내장을 제거하여 0.5cm 두께로 편썰어주세요.
  묵은지는 물에 헹구어 물기를 잘 짜주신 후 1cm 두께로 썰어주세요.
  쪽파는 송송 썰어주세요.
  양념장 재료는 모두 섞어서 준비해주세요.
- **조리방법**

1. 씻은 쌀과 묵은지, 참기름, 물을 내솥에 넣고 섞어준 후 전복을 위에 골고루 올려주세요.
2. 메뉴의 [나물솥밥]을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주세요.
3. 요리가 완료되면 뚜껑을 열고 참기름, 쪽파, 깨를 올려서 완성해 주세요.

※ 기호에 맞게 양념장에 비벼 드세요.



소고기콩나물솥밥

- **재료 :** 쌀 2컵, 물 2컵, 콩나물 200g, 소고기 등심 80g
- **소고기 밑간 :** 참기름 1T, 소금 약간, 후추 약간
- **양념장 :** 간장 2T, 맛술 1T, 식초 1t, 설탕 ½t, 참기름 1t, 고춧가루 1t, 다진마늘 1t, 쪽파 10g, 깨 약간
- **고명 :** 쪽파 약간
  TIP : 소고기 등심은 1cm 이상 두께로 사용해 주세요.
  기름기가 적은 소고기 부위를 사용하시면 식감이 퍽퍽할 수 있습니다.
- **재료준비**
  쌀은 깨끗이 씻어 채반에 밭쳐 물기를 제거하여 준비해 주세요.
  소고기는 1.5cmX1.5cm로 썰어서 밑간하여 준비해주세요.
  콩나물은 씻어서 채반에 밭쳐 물기를 제거해주세요.
  양념장 재료는 모두 섞어서 준비해주세요.
- **조리방법**

1. 씻은 쌀과 소고기, 물을 내솥에 넣고 콩나물을 올려주세요.
2. 메뉴의 [나물솥밥]을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주세요.
3. 요리가 완료되면 뚜껑을 열고 쪽파를 뿌려 완성해주세요.

※ 기호에 맞게 양념장에 비벼 드세요.

나물솥밥 요리안내



고사리나물스테이크솥밥

- **재료 :** 쌀 2컵, 물 2컵, 스테이크용 소고기 300g, 데친 고사리 200g(건 고사리 20g), 다진양파 40g, 버터 25g, 올리브오일 2T, 소금 약간, 후추 약간
- **고사리 양념 :** 국간장 1T, 다진 마늘 1t
- **소스 :** 간장 4T, 굴소스 2T, 참기름 2t , 설탕 1T, 맛술 2T, 후추 약간
- **고명 :** 쪽파 약간
  TIP : 건고사리를 사용하실 경우에는 끓는 물에 10분 간 데친 후 물기를 제거하여 준비해 주세요.
- **재료준비**
  쌀은 깨끗이 씻어 채반에 밭쳐 물기를 제거하여 준비해 주세요.
  스테이크용 고기는 2~3cm 큐브로 썰어 소금, 후추로 밑간을 하고 올리브오일을 골고루 발라서 준비해 주세요.
  데친 고사리는 5cm로 썰어주신 후 양념해 주세요.
  양파는 잘게 다져주시고 버터는 1.5cm 큐브로 썰어서 준비해 주세요.
  소스 재료는 모두 섞어서 준비해주세요.
- **조리방법**

1. 씻은 쌀과 다진 양파, 버터, 물을 내솥에 넣고 섞어준 후 양념한 고사리를 위에 골고루 올려주세요.
2. 메뉴의 [나물솥밥]을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주세요.
3. 스테이크용 고기를 구워주세요.
4. 요리가 완료되면 뚜껑을 열고 스테이크, 쪽파를 올려 완성해 주세요.

※ 기호에 맞게 소스를 비벼드세요.



쭈꾸미취나물솥밥

- **재료 :** 쌀 2컵, 물 2컵, 쭈꾸미 250g, 건취나물 15g(생취나물일 경우 100g), 참기름 1T
- **취나물 양념 :** 국간장 1T, 다진마늘 1t, 참기름 1T
- **양념장 :** 간장 2T, 식초 2t, 설탕 1t, 다진마늘 1t, 고춧가루 ½t, 참기름 1t, 깨 약간
- **고명 :** 쪽파 약간, 깨 약간
  TIP : 수입산 쭈꾸미는 국내산 제철 쭈꾸미에 비해 크기가 작아 질겨질 수 있습니다.
  생취나물을 사용하실 경우는 데친 후에 5cm로 썰어주세요.
  향긋한 취나물 향을 느끼고 싶으시다면 생나물을, 구수한 맛을 원하신다면 건나물을 추천합니다.
- **재료준비**
  쌀은 깨끗이 씻어 채반에 밭쳐 물기를 제거하여 준비해 주세요.
  쭈꾸미는 깨끗이 씻어 내장, 입, 눈을 제거한 후 2등분하여 머리와 몸통을 분리해주세요.
  (큰 사이즈의 쭈꾸미일 경우엔 5cm 길이로 잘라주세요.)
  취나물은 끓는 물에 1~2분 간 데친 후 헹구어 물기를 제거하여 양념해 주세요.
  쪽파는 송송 썰어주시고, 양념장 재료는 모두 섞어서 준비해 주세요.
- **조리방법**

1. 손질한 쭈꾸미에 참기름을 넣어 잘 섞어주세요.
2. 씻은 쌀과 물을 내솥에 넣고 취나물을 골고루 올려주신 후 쭈꾸미를 위에 올려주세요.
3. 메뉴의 [나물솥밥]을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주세요.
4. 요리가 완료되면 뚜껑을 열고 쪽파와 깨를 뿌려 완성해 주세요.

※ 기호에 맞게 양념장에 비벼 드세요.

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 A/S 고객센터의 도움 없이도 간단한 문제는 해결할 수 있습니다. 아래의 항목에 대해 점검하시고도 문제가 해결이 안되면 A/S 고객센터로 문의해 주십시오.

현상	확인해주십시오.	조치방법
1. 가끔 취사가 안된다. 시간이 오래 걸린다.	전원플러그가 빠져 있지 않았나요? 취사 중에 정전이 되지 않았나요? 취사 중 [취소] 버튼을 누르거나 다른조작은 하지 않았나요?	전원플러그를 확실히 꽂아 주십시오. 장시간 정전 시에는 다시 취사를 하십시오. 취사중에는 다른 버튼 조작을 하지 마십시오.
2. 취사 도중 밥 물이 넘친다.	압력추가 기울지 않았나요? 계량컵을 사용하셨습니까? 물 조절을 확실히 하셨습니까? 메뉴 선택은 확실히 하셨습니까?	압력추를 똑바로 세워주십시오. (뜨거울 수 있으니, 주의 하십시오.)
3. 밥이 너무 되거나 설익었을 때나 너무 진밥 일 때	밥물 조절은 제대로 되었나요? 내솥 바닥에 이물질이 붙어있지는 않은가요?	쌀의 양에 따라 측정 눈금에 맞게 수위를 조절하십시오. 자동온도센서의 이물질을 제거하십시오.
4. 뚜껑 옆으로 증기가 샌다.	압력패킹 부위에 밥알 등이 붙어 있지 않나요? 압력패킹을 적기에 교환하셨나요? 압력패킹이 낡지 않았습니까?	내솥의 상부측면과 압력패킹 외측 면을 깨끗이 손질해 주십시오. (압력패킹이 닿는 부위) 증기가 누설되면 압력추를 젖혀서 증기를 빼낸 후 전원 플러그를 뽑아 센터로 문의하십시오. (패킹은 소모품입니다.) 압력패킹의 수명은 사용 횟수에 따라 약 1~3년이므로 주기적으로 교체하여 사용하는 것이 좋습니다.
5. E r 1, E r 3 표시가 나타날 때	내부 온도가 너무 차가울 때 나타납니다.	A/S 고객센터로 문의하십시오.
6. E r2, E r5 표시가 나타날 때	압력조절노즐이 막혀 내부 압력이 높을 때 나타나거나, 내부 온도가 너무 높을 때 나타납니다.	A/S 고객센터로 문의하십시오.
7. 예약이 안될 때	예약이 가능한 메뉴입니까?	예약 가능 메뉴인지 확인하십시오. (24쪽 참조)
8. E r8 표시가 나타날 때	온도감지기에 이상이 있을 때 나타납니다.	A/S 고객센터로 문의하십시오.
9. 밥의 밑면에 누런 빛깔이 나타날 때	밥 특유의 향기와 맛을 내는 멜라노이징 현상(밥눌음)으로 맛있는 밥이 되도록 설계되어 있기 때문입니다. 미세 밥맛 조절 기능으로 가열온도를 2℃~6℃로 선택하지 않았습니까?	미세 밥맛 조절 기능에서 가열온도를 –6도, –4도, –2도 또는 0도를 선택하여 주십시오. (22쪽 참조)

고장신고 전에 확인 하십시오

현상	확인해주십시오.	조치방법
10. 취사나 보온 시 이상한 소음이 날 때	취사 시 바람부는 소리("붕")가 나지 않습니까?	내부 부품의 열을 식혀주기 위해 송풍모터가 돌아가는 소리입니다. 정상입니다.
	취사 및 보온 중 "징~"하는 소리가 납니까?	취사 및 보온 중 "징~"하는 소리는 IH전기압력밥솥이 작동할 때 나는 소리입니다. 정상입니다.
11. 보온 중에 밥에서 냄새가 나거나 변색이 될 때	12시간 이상 보온하지 않았나요? 장시간 예약취사한 밥을 보온하지 않았나요?	12시간 이상 보온하지 마십시오. (27쪽 참조)
	요리 기능을 사용하지 않았나요? 압력패킹을 자주 세척하셨나요?	장시간 예약취사한 밥은 가능한 보온하지 마십시오.
	클린커버의 결합 상태를 반드시 확인하십시오.	
	백미 이외의 잡곡/현미 등의 메뉴를 보온하셨거나 주걱이나 식은밥, 혹은 다른 종류의 밥을 함께 보온 하셨습니까?	백미 이외의 메뉴나, 식은밥 및 주걱과 같은 이물질을 함께 넣고 보온하지 마십시오. 백미 이외의 메뉴는 곡물의 특성상 백미메뉴 대비 보온 시 냄새가 많이 발생할 수 있습니다. 또한, 식은밥 및 주걱 등의 이물은 세균 번식 및 냄새 발생의 원인이 되므로 함께 보온하는 것을 권장하지 않습니다.
	충분히 깨끗하게 세척한 내솥, 클린커버, 주걱 등을 사용하셨나요?	사용한 주걱은 반드시 사용 시 마다 충분히 깨끗하게 세척하여 주시고, 세척하지 않고 보관하거나 사용하지 마십시오.
		제품 구입 시 동봉된 새 주걱이나, 타액(침)에 노출된 주걱은 반드시 깨끗하게 세척한 뒤에 사용하여 주십시오.
12. 버튼 입력 시 ㄴ_ㄴ 표시가 나타날 때	내솥이 제품에 들어 있습니까?	내솥이 들어 있지 않은 상태에서는 취사, 예약취사, 보온이 되지 않습니다. 내솥을 넣어 주십시오.
	110 V용(전원)에 사용하지 않았습니까?	본 제품은 220 V전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.
13. 밥이 내솥에 황갈색으로 눌어 붙어 있을 때	쌀은 충분히 씻었나요?	쌀을 항상 깨끗이 씻어 주십시오.
	내솥 표면 및 자동온도센서 표면에 물기나 이물질이 묻어 있지 않습니까?	내솥 표면 및 자동온도센서 표면의 물기 및 이물질을 제거하십시오.
14. 콩(잡곡)이 설 익을 때	콩(잡곡)이 너무 마르지 않았습니까?	콩(잡곡)을 불리거나 삶아서 취사를 하십시오. 불림 기능이 있는 경우는 불림 기능을 이용하여 주십시오.
15. 버튼이 작동되지 않을 때	버튼이 작동되지 않습니까?	버튼의 중앙부를 정확히 접촉하십시오. 나무나 플라스틱 등으로 버튼을 누르면 작동되지 않습니다.

A/S 고객센터 : 1577-2797

소비자 피해보상 안내 (제품보증기간 : 구입일로부터 1년 이내)

소비자의 피해유형			보상내역	
			보증기간 이내	보증기간 경과후
부품보유 하자가기간내 정상적인 사용중 자연 발생한 성능, 기능상의 고장 및 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 불가능 시			
	수리가능	하자 발생 시	무상수리	유상수리
		동일한 하자에 대하여 수리했으나 3회째 발생	제품교환, 환불	정액 감가상각한 금액에 10%를 가산하여 환불
		여러 부위의 고장으로 총 4회 수리 받았으나 고장이 재발(5회째)		
	수리 불가능 시			
	수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우			
	소비자가 수리 의뢰한 제품을 분실한 경우			
	제품 구입 시 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	
기타	천재지변에 의해 고장이 발생한 경우		유상수리	유상수리
	사용 전원의 이상 및 접속기기의 불량으로 인하여 고장이 발생한 경우			
	쿠첸의 위임을 받지않은 사람의 수리/개조에 의한 고장			
	정상 사용 시 마모되는 소모성 부품의 교환			
	제품의 하자가 아닌 외부원인에 의한 경우			

- 구입일자 확인이 안될 경우 제조년월일로부터 3개월이 경과한 날부터 품질보증기간을 기산합니다.
- 명시되지 않은 사항은 소비자피해보상규정에 따릅니다.
- 명시되지 않은 사항은 소비자분쟁해결기준에 따릅니다.
- 가정용 제품을 영업용도(영업활동, 비정상적인 사용환경 등)로 사용하거나, 산업용 제품인 경우에는 무상보증기간을 6개월로 적용합니다.

유상서비스 (고객의 비용부담)에 대하여

서비스를 신청할 때 다음과 같은 경우는 무상서비스 기간내라도 유상처리 됩니다.

- 제품내에 이물질을 투입(물, 음료수, 커피, 장난감 등)하여 고장이 발생하였을 경우
- 고객의 과실로 제품을 떨어뜨리거나 충격으로 인하여 제품 파손 및 기능상의 고장이 발생하였을 경우
- 신나, 벤젠 등 유기용을 사용하여 외관 손상 및 변형이 된 경우
- 쿠첸 정품이 아닌 부품 또는 소모품을 사용하여 제품 고장이 발생하였을 경우
  쿠첸 정품은 A/S 고객센터로 문의하여 지정된 A/S 고객센터에서 구입하신 후 사용하십시오.
- 사용 전압을 오(誤)인가하여 제품 고장이 발생하였을 경우
- 고객이 제품을 임의로 분해하여 부속품이 분실 및 파손되었을 경우
- 쿠첸 A/S 고객센터의 수리기사가 아닌 사람이 제품을 수리 또는 개조하여 고장이 발생하였을 경우
- 천재지변(낙뢰, 화재, 풍수해, 가스, 영해, 지진 등)에 의해 고장이 발생하였을 경우
- 쿠첸 제품 사용설명서내에 "안전을 위한 주의사항"을 지키지 않아 고장이 발생하였을 경우
  ("안전을 위한 주의사항"을 잘 지키면 제품을 오래 사용하실 수 있습니다.)
- 기타 고객 과실에 의하여 제품 고장이 발생하였을 경우

폐 가전제품 처리방법

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

신규 제품 구입 시

신제품을 구입하고 폐 가전제품이 발생할 경우 A/S 고객센터 (1577–2797)로 문의하시면 처리 방법을 안내해 드립니다.



단순 폐기 시

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



제품보증서

제품명	전기압력밥솥
모델명	CRT-SPS067 Series
SER. NO.	
구입일자	년 월 일
고객성명	TEL.

보증기간 1년

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 제조년월로 3개월이 경과한 날 이후부터 품질보증 기간을 기산합니다.)
3. 가정용 제품은 영업용도(영업활동, 비정상적인 사용환경 등)로 사용하거나, 산업용제품인 경우에는 무상 보증기간을 영업용도 1/2(6개월)로 적용합니다. (핵심 부품 포함)
4. 이 보증서는 재발행되지 않습니다.
5. 별도 계약에 의한 공급(조달, HOST, 단일용품 등)일 경우에는 주계약에 따라 보증내용을 적용합니다.

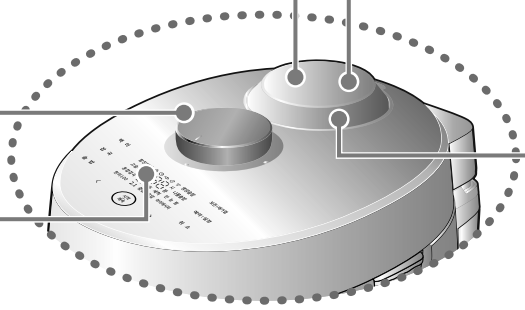
쿠첸 순정품이 아닌 부품을 사용하였을 경우 발생한 문제는
책임질 수 없습니다.

(주)쿠첸

CUCHEN*

各部分名称及功能

正面/内部名称



压力阀
调整内锅内部压力。

自动蒸汽调节装置（蒸气排放口）
带有自动蒸汽排放装置，
可以自动排放内锅蒸汽。

锅盖连接手柄
煮饭时，手柄标示在“锁定(●)”位置才能操作。

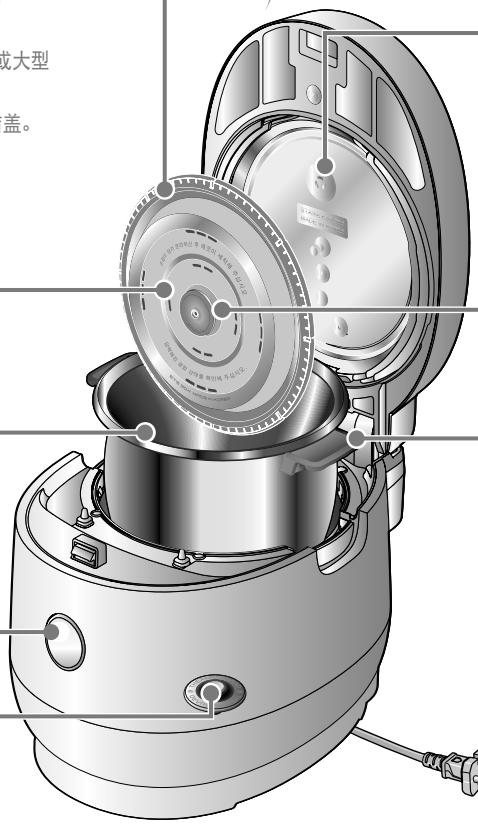
蒸汽盖

操作屏/显示屏
有可操作产品所有功能的按钮。

压力圈
保持密封，防止内锅内部的蒸气漏出。
压力圈的使用寿命根据使用次数约为1~3 年，建议定期更换后使用。

压力圈为消耗品，请通过 A/S 客服中心或大型超市购买进行更换。

首次使用时请务必清洗压力圈及清洁盖。

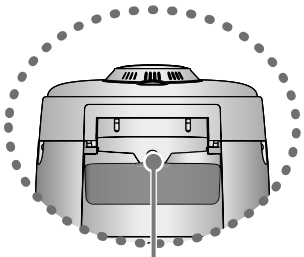


安心传感器
感应内锅内部温度。

清洁盖
可拆卸清洗。

如果不安装清洁盖，那么产品将无法启动。

清洁盖手柄



内锅

除放入饭锅内使用的内锅用途外，请勿将不锈钢内锅用于直接加热等其他用途。

接水槽
请在煮饭结束后把水倒掉，并拆下接水槽进行清洁。

打开锅盖按钮
按下按钮，打开锅盖。

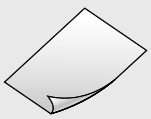
内锅手柄

自动温度传感器
煮饭或保温时，感应温度。

想要煮出独具风味的美味的饭，请保持自动温度传感器清洁，不能沾有水分或异物。

电源插头

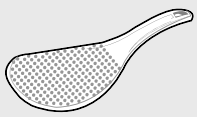
配件



使用说明书



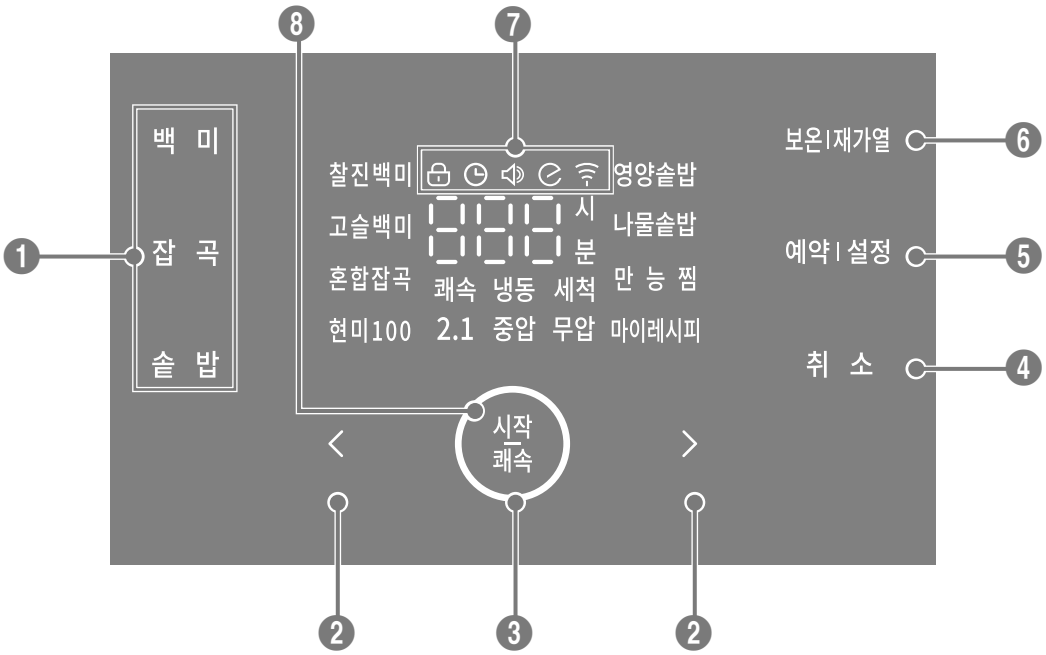
计量杯



饭勺

操作屏/显示屏

注意 请勿使用内含挥发成分（酒精、丙酮等）的产品来清理操作屏/显示屏。
可能导致变色或印刷物脱落。



编号	名称	功能
❶	**[白米/杂粮/石锅饭]**	• 用于选切换至相应菜单画面并拖动相应菜单。
❷	**[<]、[>]**	• 用于进行预约时间、语音调节、保温温度、保温加热量、细微饭味、显示屏亮度调节、WiFi 设置。 • 用于选择菜单、选择冷冻保管菜单、预约菜单。
❸	**[开始/快速]**	• 用于煮饭（按 1 次）/快速（偏软白米、不软不硬白米、混合杂粮菜单下按 2 次）/完成设置。
❹	**[取消]**	• 用于取消所有功能。 • 保温/再加热/预约/煮饭/自动清洗/煮内锅中按取消按钮 1 秒以上即可取消。
❺	**[预约/设置]**	• 预约：用于从待机状态进入预约设置模式。 • 设置：在预约设置模式下输入时进入设置模式。 • 用于进入语音设置、保温温度设置、微细饭味设置、显示屏亮度设置、WiFi 设置。
❻	**[保温/再加热]**	• 用于选择保温和再加热功能。 • 按住 3 秒或更长时间可选择内锅的烹饪。

各部分名称及功能

编号	名称	功能	
❼	[锁定锅盖提示]	• 锅盖连接手柄位于锁定位置时，指示灯亮起。	
	[预约煮饭提示]	• 预约煮饭时，指示灯亮起。	
	[语音功能提示]	• 语音提示功能打开时，指示灯亮起。	
	[省电模式提示]	• 进入省电模式后，指示灯亮起。	
	[WiFi 提示]	• 连接 WiFi 时，指示灯亮起。	
❽	[指示器]	显示功能状态	按选择菜单及煮饭中气压进行显示 • 2.1 气压：红色 • 中压：橙色 • 无压：蓝色
			根据保温时间显示 • 少于 0~6 小时：绿色 • 少于 6~12 小时：橙色 • 12 小时以上：红色
			省电模式时显示 • 进入省电模式时，显示为绿色

省电模式功能

该功能是为了在电饭锅待机状态下，将待机电量最小化。

- 在待机状态下，按钮无操作 1 分钟后，会进入省电模式。
- 在煮饭、自动清洗、保温、再加热、煮内锅、预约煮饭下无法进入省电模式。
- 进入省电模式后，指示灯亮起。
- 在省电模式下，操作按钮或操作连接盖子的手柄的话，省电模式便会解除。

软触控按钮功能

- 通过手指接触（静电），按钮便会启动。用手指轻柔触摸，即可选择各种功能。
- 请轻按各功能按钮的中央部分。
- 根据使用环境，触控按钮的灵敏度有可能钝化，但运行模式不变。

按钮 LED 功能

按钮的 LED 会提示功能使用时所需要的按钮或显示电饭煲的状态。

语音向导功能和语音调节功能

用语音提示诸如煮饭开始、煮饭结束、排放蒸汽等有关产品的运行状态，并且给出下一步操作方法的提示。

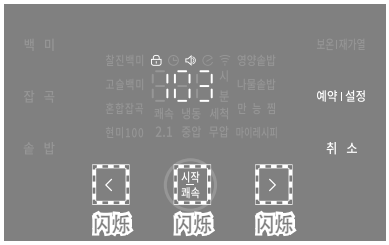
语言/语音调节及自动清洗方法

语言/语音调节方法

❶ 请在待机状态下按 [预约/设置] 按钮 2 次。

- 默认设置：韩语，音量 3 档

❷ 请使用 [<]、[>] 按钮选择语言及音量后，按 [开始/快速] 按钮。

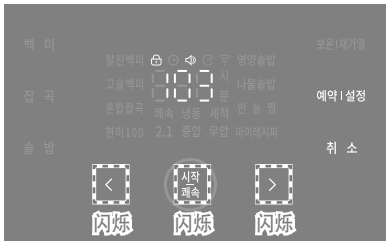


- 按［<］按钮，即可选择语言。
- 以 10X → 20X → 10X 的顺序反复。

数字的含义如下

首位	语言
10X	韩语
20X	英语

❸ 按 [>] 按钮，即可选择音量。



- 每按一次［>］按钮，就会以 X01 → X02 → X03 → X04 → X05 → X06 → X07 → X00 → X01 的顺序反复。

数字的含义如下

X00	关闭语音
X01	1 档
X02	2 档
X03	3 档
X04	4 档
X05	5 档
X06	6 档
x07	7 档

- 在设置语言和音量时，按下[取消]按钮或持续 15 秒未进行按键操作的话，设置会被取消并转换为待机状态。

烹饪指南



白米偏软饭

- 材料：大米、水
- 烹饪方法

1. 请用计量杯量取所需人数份量的米。
2. 请将量取的米淘洗干净。
3. 请将洗净的米放入内锅，然后加水至人数份量对应的偏软白米水量刻度位置。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择偏软白米后，按下 [开始/快速] 按钮煮饭。
6. 煮饭结束后，请将饭搅拌均匀。



白米不软不硬饭

- 材料：大米、水
- 烹饪方法

1. 请用计量杯量取所需人数份量的米。
2. 请将量取的米淘洗干净。
3. 请将洗净的米放入内锅，然后加水至人数份量对应的不软不硬白米水量刻度位置。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择不软不硬白米后，按下 [开始/快速] 按钮煮饭。
6. 煮饭结束后，请将饭搅拌均匀。



紫菜包饭用饭

- 材料：大米、水
- 烹饪方法

1. 请用计量杯量取所需人数份量的米。
2. 请将量取的米淘洗干净。
3. 请将洗净的米放入内锅，然后加水至人数份量对应的不软不硬白米水量刻度位置。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择紫菜包饭用饭后，按下 [开始/快速] 按钮煮饭。
6. 煮饭结束后，请将饭搅拌均匀。



冷冻保管白米

- 材料：大米、水
- 烹饪方法

1. 请用计量杯量取所需人数份量的米。
2. 请将量取的米淘洗干净。
3. 请将洗净的米放入内锅，然后加水至人数份量对应的偏软白米水量刻度位置。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择冷冻保管白米后，按下 [开始/快速] 按钮煮饭。
6. 煮饭结束后，请将饭搅拌均匀。
7. 在容器中装入适量米饭冷冻保管。

※ 根据冷冻室温度、容器密封情况，可能出现失水及异味，请在一周内食用。



白米快速

- 材料：大米、水
- 烹饪方法

1. 请用计量杯量取所需人数份量的米。
2. 请将量取的米淘洗干净。
3. 请将洗净的米放入内锅，然后加水至人数份量对应的偏软白米水量刻度位置。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 偏软白米、不软不硬白米菜单中连续按 [开始/快速] 按钮两次煮饭。
6. 煮饭结束后，请将饭搅拌均匀。



铁锅饭

- 材料：大米、水
- 烹饪方法

1. 请用计量杯量取所需人数份量的米。
2. 请将量取的米淘洗干净。
3. 请将洗净的米放入内锅，然后加水至人数份量对应的偏软白米水量刻度位置。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择铁锅饭后，按下 [开始/快速] 按钮煮饭。
6. 煮饭结束后，请将饭搅拌均匀。



五谷饭

- 材料（以2人为准）：糯米2杯、黑豆・红豆各½杯、食盐½大匙、黏高粱+糯谷+糯黄米=1杯、水+煮红豆的水=3杯
- 烹饪方法

1. 将糯米、黏高粱、糯谷、糯黄米、黑豆分别洗净捞出。
2. 将豆洗净后放入小锅内加冷水用大火煮沸，倒掉第一遍汤水后重新加入足量冷水，煮至红豆即将绽开为止。
3. 将准备好的糯米和杂粮放入内锅，混入煮红豆的水，加盐，添水至杂粮刻度3。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择混合杂粮饭后，按下[开始/快速]按钮煮饭。
6. 煮饭结束后，请将饭搅拌均匀。

※ 干豆可能夹生，请在冷水中浸泡 1 小时以上，在常温水中浸泡 30 分钟以上。
※ 若有浸泡功能，请使用浸泡功能。
※ 请将所有杂粮按适当比例进行烹饪。



健康豆饭

- 材料（以2人为准）：大米1⅓杯、各种豆类⅓杯、水
- 烹饪方法

1. 请用计量杯量取所需人数份量的大米和豆类。
2. 请将量取的大米和豆类淘洗干净。
3. 请将洗好的大米和豆放入内锅后，加水至人数份量对应的杂粮水量刻度位置。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择健康豆饭后，按下[开始/快速]按钮煮饭。
6. 煮饭结束后，请将饭搅拌均匀。

※ 干豆可能夹生，请在冷水中浸泡 1 小时以上，在常温水中浸泡 30 分钟以上。
※ 若有浸泡功能，请使用浸泡功能。
※ 请将所有杂粮按适当比例进行烹饪。



混合杂粮饭

- 材料（以2人为准）：大米1⅓杯、各种杂粮½杯、水
- 烹饪方法

1. 请用计量杯量取所需人数份量的大米和杂粮。
2. 请将量取的大米和杂粮淘洗干净。
3. 请将洗好的大米和杂粮放入内锅后，加水至人数份量对应的杂粮水量刻度位置。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择混合杂粮饭后，按下[开始/快速]按钮煮饭。
6. 煮饭结束后，请将饭搅拌均匀。

※ 干豆可能夹生，请在冷水中浸泡 1 小时以上，在常温水中浸泡 30 分钟以上。
※ 若有浸泡功能，请使用浸泡功能。
※ 请将所有杂粮按适当比例进行烹饪。



冷冻保管杂粮

- 材料（以2人为准）：大米1⅓杯、各种杂粮½杯、水
- 烹饪方法

1. 请用计量杯量取所需人数份量的大米和杂粮。
2. 请将量取的大米和杂粮淘洗干净。
3. 请将洗好的大米和杂粮放入内锅后，加水至人数份量对应的杂粮水量刻度位置。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择冷冻保管杂粮后，按下[开始/快速]按钮煮饭。
6. 煮饭结束后，请将饭搅拌均匀。

※ 干豆可能夹生，请在冷水中浸泡 1 小时以上，在常温水中浸泡 30 分钟以上。
※ 若有浸泡功能，请使用浸泡功能。
※ 请将所有杂粮按适当比例进行烹饪。



杂粮快速

- 材料（以2人为准）：大米1⅓杯、各种杂粮½杯、水
- 烹饪方法

1. 请用计量杯量取所需人数份量的大米和杂粮。
2. 请将量取的大米和杂粮淘洗干净。
3. 请将洗好的大米和杂粮放入内锅后，加水至人数份量对应的杂粮水量刻度位置。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择混合杂粮饭后，按下[开始/快速]按钮两次煮饭。。
6. 煮饭结束后，请将饭搅拌均匀。

※ 干豆可能夹生，请在冷水中浸泡 1 小时以上，在常温水中浸泡 30 分钟以上。
※ 若有浸泡功能，请使用浸泡功能。
※ 请将所有杂粮按适当比例进行烹饪。



糙米100

- 材料：糙米、水
- 烹饪方法

1. 请用计量杯量取所需人数份量的糙米。
2. 请将量取的糙米淘洗干净。
3. 请将洗好的糙米放入内锅，然后加水至人数份量对应的糙米水量刻度位置。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择糙米100后，按下[开始/快速]按钮煮饭。
6. 煮饭结束后，请将饭搅拌均匀。

烹饪指南



沙拉用杂粮

- 材料：各种沙拉用杂粮、水
- 烹饪方法

1. 请用计量杯量取沙拉用杂粮。
2. 请将量取的沙拉用杂粮淘洗至水清为止。
3. 请尽可能除去剩余的水分，然后放入内锅。
4. 请将洗好的杂粮放入内锅，然后加水。
5. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
6. 请在菜单中选择沙拉用杂粮并设置时间后，按 [开始/快速] 按钮烹饪。
7. 煮饭结束后，请将杂粮搅拌均匀。

※ 根据杂粮的特点、水分含量、保存状态，锅底可能出现黑化、残留水气、米汤溅到清洁盖上或溢出。

※ 杂粮不需浸泡，请直接放入。

※ 鹰嘴豆请在煮饭完成后放入筛网去除水分。

※ 可利用 CUCHEN ON 应用程序煮饭。



嫩芽饭

- 材料：糙米 2 杯、嫩芽蔬菜各少许
- 调味辣椒酱：辣椒酱 ½ 杯、牛肉（末状）40g、香油 1 大匙、蜂蜜 1 大匙、糖 1 大匙、水 ⅓ 杯
- 烹饪方法

1. 将洗净的糙米放入内锅，添水至糙米水量刻度 2 的位置。
2. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
3. 请在菜单中选择糙米 100 后，按下 [开始/快速] 按钮煮饭。
4. 在小锅内放入香油，倒入牛肉末微炒，然后加入辣椒酱和水炒至黏稠，最后放入糖、蜂蜜和香油再炒一会。
5. 请在煮饭结束后，将饭搅拌均匀，然后在糙米饭上美观地摆放准备好的嫩芽蔬菜。
6. 放上辣椒酱，注意不要将嫩芽碰散。



坚果饭

- 材料：大米 4 杯、核桃 4 个、松子 2 大匙，杏仁 2 大匙、腰果 2 大匙、银杏 15 个、清酒 1 大匙
- 调味酱：酱油 4 大匙、辣椒粉 ½ 小匙、芝麻盐 2 小匙、葱末 2 大匙、蒜末 ½ 大匙、香油 1 小匙
- 烹饪方法

1. 核桃去表壳，用温水浸泡后，去掉内皮。
2. 请将银杏加少许油翻炒，或者放入沸水煮 2~3 分钟后，去皮。
3. 将洗净的大米放入内锅，添水至偏软白米刻度 4，然后放入清酒、核桃、银杏、杏仁、腰果、松子。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择混合杂粮饭后，按下 [开始/快速] 按钮煮饭。
6. 请放入适量的材料制作调料酱备用。
7. 请在煮饭结束后根据个人口味加入准备好的酱料拌匀食用。



蘑菇竹笋饭

- 材料：大米 4 杯、平菇 200g、竹笋 100g、银杏 10 个、清酒 1 大匙
- 调味酱：酱油 4 大匙、辣椒粉 ½ 小匙、芝麻盐 2 小匙、葱末 2 大匙、蒜末 ½ 大匙、香油 1 小匙
- 烹饪方法

1. 平菇洗净撕成适口大小，竹笋稍烫一下，去除梳齿之间白色部分，显梳齿状后，切成薄片。
2. 请将银杏加少许油翻炒，或者放入沸水煮 2~3 分钟后，去皮。
3. 将洗净的大米放入内锅，添水至偏软白米刻度 4，然后放入平菇、竹笋、银杏、清酒。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择混合杂粮饭后，按下 [开始/快速] 按钮煮饭。
6. 请放入适量的材料制作调料酱备用。
7. 请在煮饭结束后根据个人口味加入准备好的酱料拌匀食用。



鸡脯肉配绿茶饭

- 材料：糙米 2 杯、绿茶叶 3g、绿茶粉 10g、鸡脯肉 4 块、芹菜 5g、橄榄油 • 食盐 • 胡椒 • 酸橙 • 迷迭香少许
- 烹饪方法

1. 请将糙米洗净，然后与绿茶粉、绿茶叶一同放入内锅,再加水至糙米水量刻度 2 的位置。
2. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
3. 请在菜单中选择糙米 100 后，按下 [开始/快速] 按钮煮饭。
4. 鸡脯肉加盐、胡椒入味约一小时，然后在平底锅内放入橄榄油烤制，取出后切成细条备用。
5. 酸橙切成半月形、芹菜切条备用。
6. 请在煮饭结束后，将饭搅拌均匀，再将绿茶饭和鸡脯肉盛入碗内，最后添加酸橙、迷迭香和芹菜。



糙米蔬菜饭

- 材料：糙米 2 杯、海带汤水 2½ 杯、山芹 50g、煮蕨菜 100g、豆芽 100g、香菇 3 个、胡萝卜 ⅓ 个、香油 1 大匙、蒜泥 1 小匙、芝麻盐少许
- 烹饪方法

1. 请将糙米洗净并放入海带汤水中浸泡。
2. 请将洗净摘好的山芹放在盐水中浸泡，然后将豆芽掐须，再将煮好的蕨菜切成适口大小。
3. 请按适口大小将香菇和胡萝卜切丁。
4. 请将泡好的糙米、准备好的豆芽和蔬菜放入内锅，然后添加香油、蒜泥和芝麻盐。
5. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
6. 请在菜单中选择糙米 100 后，按下 [开始/快速] 按钮煮饭。
7. 煮饭结束后，请将饭搅拌均匀。



黑米饭

- 材料（以 2 人为准）：大米 1⅔ 杯、黑米 ⅓ 杯、水
- 烹饪方法

1. 请用计量杯量取所需人数份量的大米和黑米。
2. 请将量取的大米和黑米淘洗至水清为止。
3. 请将洗好的大米和黑米放入内锅后，加水至人数份量对应的偏软白米水量刻度位置。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择偏软白米后，按下 [开始/快速] 按钮煮饭。
6. 煮饭结束后，请将饭搅拌均匀



豆芽饭

- 材料：大米 4 杯，豆芽 200g，碎牛肉 150g
- 调味酱：酱油 5 大匙、辣椒粉 1 大匙、芝麻盐 2 小匙、葱末 1 大匙、蒜末 1 小匙、香油 1 小匙
- 烹饪方法

1. 请将豆芽掐须洗净后控水。
2. 将洗净的大米放入内锅，添水至不软不硬白米刻度 4，然后放入豆芽和肉。
3. 请放入适量的材料制作调料酱备用。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择不软不硬白米后，按下 [开始/快速] 按钮煮饭。
6. 煮饭结束后，放入豆芽和牛肉拌匀并盛入碗中，再根据个人口味加入准备好的酱料拌匀食用。

※ 根据各材料的特点会因肉汁和食盐产生变焦现象。



燕麦饭

- 材料（以 2 人为准）：大米 1⅓ 杯、燕麦 ⅔ 杯、水
- 烹饪方法

1. 请用计量杯量取所需人数份量的大米和燕麦。
2. 请将量取的大米和燕麦混合后淘洗至水清为止。
3. 请将洗好的大米和燕麦放入内锅后，加水至人数份量对应的杂粮水量刻度位置。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择超级谷物饭后，按下 [开始/快速] 按钮煮饭。
6. 煮饭结束后，请将饭搅拌均匀。

※ 请将所有杂粮按适当比例进行烹饪。
※ 由于杂粮的特点可能产生焦糊现象。



东方小麦饭

- 材料（以 2 人为准）：大米 1⅓ 杯、东方小麦 ½ 杯、水
- 烹饪方法

1. 请用计量杯量取所需人数份量的大米和东方小麦。
2. 请将量取的大米和东方小麦混合后淘洗至水清为止。
3. 请将洗好的大米和东方小麦放入内锅后，加水至人数份量对应的杂粮水量刻度位置。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择超级谷物饭后，按下 [开始/快速] 按钮煮饭。
6. 煮饭结束后，请将饭搅拌均匀。

※ 请将所有杂粮按适当比例进行烹饪。
※ 由于杂粮的特点可能产生焦糊现象。



鹰嘴豆饭

- 材料（以 2 人为准）：大米 1⅓ 杯、鹰嘴豆 ⅔ 杯、水
- 烹饪方法

1. 请用计量杯量取所需人数份量的大米和鹰嘴豆。
2. 请将量取的大米和鹰嘴豆混合后淘洗至水清为止。
3. 请将洗好的大米和鹰嘴豆放入内锅后，加水至人数份量对应的杂粮水量刻度位置。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择超级谷物饭后，按下 [开始/快速] 按钮煮饭。
6. 煮饭结束后，请将饭搅拌均匀。

※ 请将所有杂粮按适当比例进行烹饪。
※ 由于杂粮的特点可能产生焦糊现象。
※ 干豆可能夹生，请在冷水中浸泡 1 小时以上，在常温水中浸泡 30 分钟以上。
※ 若有浸泡功能，请使用浸泡功能。



大麦杂粮饭

- 材料（以 2 人为准）：大米 1 杯、裸大麦 1 杯、水
- 烹饪方法

1. 请用计量杯量取所需人数份量的大米和大麦。
2. 请将量取的大米和大麦混合后淘洗至水清为止。
3. 请将洗好的大米和大麦放入内锅后，加水至人数份量对应的杂粮水量刻度位置。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择大麦杂粮饭后，按下 [开始/快速] 按钮煮饭。
6. 煮饭结束后，请将饭搅拌均匀。

※ 请将所有杂粮按适当比例进行烹饪。

烹饪指南

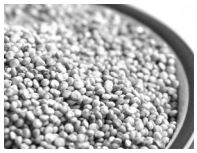


小扁豆饭

- 材料（以2人为准）：大米1⅓杯、小扁豆½杯、水
- 烹饪方法

1. 请用计量杯量取所需人数份量的大米和小扁豆。
2. 请将量取的大米和小扁豆混合后淘洗至水清为止。
3. 请将洗好的大米和小扁豆放入内锅后，加水至人数份量对应的杂粮水量刻度位置。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择超级谷物饭后，按下[开始/快速]按钮煮饭。
6. 煮饭结束后，请将饭搅拌均匀。

※ 请将所有杂粮按适当比例进行烹饪。
※ 由于杂粮的特点可能产生焦糊现象。
※ 干豆可能夹生，请在冷水中浸泡 1 小时以上，在常温水中浸泡 30 分钟以上。
※ 若有浸泡功能，请使用浸泡功能。



藜麦饭

- 材料（以2人为准）：大米1⅓杯、藜麦⅔杯、水
- 烹饪方法

1. 请用计量杯量取所需人数份量的大米和藜麦。
2. 请将量取的大米淘洗至水清为止。 藜麦请单独用筛子以流水轻轻淘洗。
3. 请将洗好的大米和藜麦放入内锅后，加水至人数份量对应的杂粮水量刻度位置。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择超级谷物饭后，按下[开始/快速]按钮煮饭。
6. 煮饭结束后，请将饭搅拌均匀。

※ 请将所有杂粮按适当比例进行烹饪。
※ 由于杂粮的特点可能产生焦糊现象。



蒸豆腐

- 材料：豆腐¾块、水2杯、食盐少许
- 调味酱：辣椒粉1大匙、蒜末1大匙、葱1根、浓酱油3大匙、香油・芝麻盐・辣椒丝少许
- 烹饪方法

1. 请将豆腐切半后切成厚1cm的大小，撒盐除去水分。
2. 葱切成细丝，与各分量的调味酱拌匀做成调味酱备用。
3. 请在内锅中加入2杯水，放入蒸架后，在上面放上切好的豆腐。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择万能炖，并将时间设置为20分钟，再按下[开始/快速]按钮。
6. 烹饪结束后，取出豆腐，均匀撒上调味酱。

※ 销售的蒸架需另行购买



五香酱肉

- 材料：猪肉500g、酱油110ml、白糖2大匙、棉线少许、水3杯
- 五香：黑胡椒6颗、桂皮7cm、八角4个
- 烹饪方法

1. 请将猪肉用棉线捆紧，使其不会散开。
2. 请将捆好的猪肉放入碗里，加上酱油、糖、五香腌制。
3. 请步骤2的材料放入内锅，再倒入3杯水。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择万能炖，并将时间设置为60分钟，再按下[开始/快速]按钮。
6. 烹饪结束后，取出猪肉，剪掉棉线。
7. 请将五香酱肉放凉，切成0.2cm厚度。



参鸡汤

- 材料：鸡肉600g、蒜4瓣、糯米¾杯、水
- 参1~2根、大枣2个、水3杯、食盐・胡椒粉少许
- 烹饪方法

1. 请在鸡腹两侧划出刀痕后切口。
2. 请将泡好的糯米填入鸡腹。（建议将糯米浸泡2小时左右。）
3. 请将水参、大枣和大蒜放入鸡腹，然后将鸡腿交叉固定。根据个人口味调节，如果喜欢浓稠鸡汤，将鸡腹内的糯米取出一半直接置于汤内。
4. 请将第3步准备的整只鸡放入内锅后，添加3杯水。
5. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
6. 请在菜单中选择万能炖，并将时间设置为60分钟，再按下[开始/快速]按钮。



番茄酱炒虾

- 材料：中虾15只、大葱⅓个、洋葱30g，胡萝卜30g
- 番茄酱：番茄酱4大匙、糖1½大匙、淀粉1½大匙、水1½大匙、盐・酱油・胡椒粉少许
- 烹饪方法

1. 请去掉虾的头部和内脏，只留下尾巴一小节和尾巴部分的皮，然后用盐水冲洗备好。
2. 请将大葱斜切，洋葱切成比虾小一点的大小，胡萝卜切成半月形备用。
3. 请在内锅中放入虾、大葱、洋葱、胡萝卜、番茄酱搅拌。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择万能炖，并将时间设置为15分钟，再按下[开始/快速]按钮。
6. 烹饪结束后请用饭勺搅拌均匀。



白切肉

- 材料：猪肉 800g、大葱 1 根、姜 1 块、蒜 5 瓣、水 3 杯
- 烹饪方法

1. 请将猪肉剔除肥油后放入内锅，加入切好的大葱、姜、蒜，再添 3 杯水。
2. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
3. 请在菜单中选择万能炖，并将时间设置为 50 分钟，再按下 [开始/快速] 按钮。

※ 根据各材料的特点会因肉汁和食盐产生变焦现象。

※ 加水量超出标准值时会在排放蒸汽的同时溢出肉汤，敬请注意。

※ 肉块过大时，请切 2~3 处切深刀口。



炖鸡

- 材料：1 只鸡（约 800~900g）、土豆 50g、胡萝卜 50g、食盐 • 胡椒粉少许、姜汁 1 大匙
- 调味酱：浓汁酱油 3 大匙、葱末 2 大匙、蒜末 1 大匙、糖 1 大匙、芝麻盐 1 大匙、香油 1 大匙、胡椒粉少许
- 烹饪方法

1. 请洗净鸡肉并控去水分，切成适口大小后切出刀口加食盐、胡椒和姜汁入味。
2. 请将胡萝卜和土豆切成适口大小备用。
3. 请放入适量的材料制作调料酱备用。
4. 请在备好的所有材料内加调料拌好，入味三十分钟后放入内锅。
5. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
6. 请在菜单中选择万能炖，并将时间设置为 35 分钟，再按下 [开始/快速] 按钮。



牛排

- 材料：肉（牛排用）500g、牛排酱 • 盐 • 胡椒粉少许
- 烹饪方法

1. 请在肉中加胡椒粉和盐入味儿后，将肉放入内锅，再倒半杯左右的水。
2. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
3. 请在菜单中选择万能炖，并将时间设置为 30 分钟，再按下 [开始/快速] 按钮。
4. 烹饪结束后，取出肉，浇上牛排酱。

- 红酒汁的做法切碎洋菇、大蒜、洋葱，加入盐、胡椒粉翻炒。加入足量的红酒烧开后，加入番茄酱、烤肉酱、黑胡椒、月桂叶收汁。



蒸板栗

- 材料：板栗 15 个、水 2 杯
- 烹饪方法

1. 请在内锅中倒入 2 杯水。
2. 请将蒸架放入内锅，然后均匀摆放板栗。(为了防止板栗壳裂开，请剥掉部分板栗壳，然后将其放入蒸架。)
3. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
4. 请在菜单中选择万能炖，并将时间设置为 30 分钟，再按下 [开始/快速] 按钮。
5. 烹饪结束后板栗较烫，敬请注意。

※ 销售的蒸架需另行购买



蒸土豆

- 材料：土豆（200g 以下）3 个、水 2 杯
- 烹饪方法

1. 请在内锅中倒入 2 杯水。
2. 请将蒸架放入内锅，再放入土豆。
3. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
4. 请在菜单中选择万能炖，并将时间设置为 45 分钟，再按下 [开始/快速] 按钮。
5. 烹饪结束后土豆较烫，敬请注意。

※ 请将土豆（200g 以上）切半烹饪。

※ 销售的蒸架需另行购买



韩式杂烩

- 材料：粉条 150g、青椒 ½ 个、红椒 ½ 个、胡萝卜 70g、洋葱 70g、菠菜少许、金针蘑 70g、鱼糕 70g、食用油 1½ 大匙、水 ½ 杯
- 调味酱：糖 • 酱油 • 香油 • 芝麻 • 芝麻盐少许
- 烹饪方法

1. 请将青/红椒、洋葱、胡萝卜和鱼糕切丝，金针蘑洗净。将菠菜在沸水中微焯一下控去水分后切成适口大小。(青椒、胡萝卜切成 2~3cm，洋葱、鱼糕切成 5cm 大小为宜。)
2. 请将粉条在常温水中泡 20 分钟左右，用凉水洗净后取出。（若粉条长时间浸泡，韩式杂烩完成后，粉条可能断开或成为一团。请根据个人喜好，将粉条泡 10 分钟至 30 分钟。）
3. 请在内锅中放入两大匙食用油和水，然后放入泡好的粉条，再放入准备好的鱼糕和蔬菜。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择万能炖，并将时间设置为 25 分钟，再按下 [开始/快速] 按钮。（若粉条泡得比较久，或消费者更喜欢筋道的粉条，请将时间设置为 20 分钟。）
6. 请放入适量的材料制作调料酱备用。
7. 烹饪结束后打开锅盖，放入焯好的菠菜，然后根据个人口味加调味酱拌匀。

烹饪指南



炖牛排骨

- 材料：牛排骨600g、胡萝卜1个、洋葱½个、梨¼个、板栗10个、银杏10个、糖2大匙、酒2大匙
- 调味酱：浓酱油7大匙、芝麻盐1大匙、蒜泥1大匙、胡椒粉1小匙、香油1小匙、葱末2大匙、糖稀2大匙
- 烹饪方法

1. 请将切成段状的排骨剔除肥油和筋，然后在冷水中浸泡2小时去血水。
2. 请用筛网捞出排骨，弄干水分后切出刀口，然后将其放入糖、酒中入味30分钟，使牛肉更加柔嫩。
3. 请将银杏加盐用平底锅烹炒去皮，胡萝卜切成板栗大小，洋葱和梨用砧板榨汁。
4. 请放入适量的材料制作调料酱备用。
5. 请在备好的所有材料内加调料拌好，入味1小时后放入内锅。
6. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
7. 请在菜单中选择万能炖，并将时间设置为45分钟，再按下[开始/快速]按钮。

※ 用肉汁、调料酱和梨汁等烹制，无需加水。

※ 另外加水会在排放蒸汽的同时溢出汤汁，敬请注意。



蒸糕

- 材料：粳米粉3杯、红豆1⅓杯、盐¼大匙、糖2大匙、水1½大匙
- 烹饪方法

1. 在粳米粉里加入适量水拌匀，用筛网过滤一遍，再放入白糖（1½大匙）搅拌。
2. 请将红豆蒸至没有水分，捣碎后放入盐和糖（½小匙）。
3. 请在内锅中倒入2杯水，放入蒸板，再垫上布或者韩纸。
4. 请放1杯红豆沙垫底，在上面平放粳米粉，再放入1杯红豆沙分层。
5. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
6. 请在菜单中选择万能炖，并将时间设置为45分钟，再按下[开始/快速]按钮。

※ 单独购买蒸架



鸡蛋糕

- 材料：鸡蛋3个、水或鳀鱼海带汤水300ml、虾酱½小匙、食盐少许、胡萝卜15g、葱绿色部分15g
- 烹饪方法

1. 请在碗里放入鸡蛋，再倒入水或鳀鱼海带汤水搅匀。
2. 请将胡萝卜和葱绿色部分切碎，放入步骤1搅拌。
3. 请在虾酱中添入少许水做成汤，放入2，再放入盐调味。
4. 请将步骤3放入内锅，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择万能炖，并将时间设置为20分钟，再按下[开始/快速]按钮。



蒸茄子

- 材料：茄子1个、水2杯
- 调味酱：浓汁酱油2大匙、青辣椒1个、红辣椒1个、辣椒粉½大匙、醋1大匙、芝麻盐少许、葱½根、大蒜4瓣、糖2小匙
- 烹饪方法

1. 茄子切成4cm的小段，再竖起茄子段切十字刀口。
2. 青、红辣椒切丝，葱、大蒜切末，与各分量的调味酱拌匀做成调味酱备用。
3. 请在内锅中加入2杯水，放入蒸架后，在上面放上切好的茄子。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择万能炖，并将时间设置为15分钟，再按下[开始/快速]按钮。
6. 烹饪结束后，取出茄子，均匀撒上调味酱。

※ 销售的蒸架需另行购买



蒸红薯

- 材料：红薯（150g以下）3个、水2杯
- 烹饪方法

1. 请在内锅中倒入2杯水。
2. 请将蒸架放入内锅，再放入洗净的红薯。
3. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
4. 请在菜单中选择万能炖，并将时间设置为35分钟，再按下[开始/快速]按钮。
5. 烹饪结束后，红薯较烫，敬请注意。

※ 请将大红薯（150g以上）切半烹饪。

※ 销售的蒸架需另行购买



巧克力黄油蛋糕

- 材料：黄油200g、糖90g、鸡蛋3个、烤饼蛋糕粉110g、巧克力70g
- 烹饪方法

1. 请将黄油在室温下放置30分钟以上，待变软后和糖一起装入小盆，并使用打蛋器搅匀。
2. 请在步骤1中慢慢打入鸡蛋，搅匀至起泡的状态。
3. 在第2步的材料中放入烤饼蛋糕粉和隔水融化的巧克力，然后用饭勺拌匀。
4. 请在内锅上涂抹少许黄油，然后放入第3步中和好的面，再盖上锅盖。
5. 请在菜单中选择万能炖，并将时间设置为45分钟，再按下[开始/快速]按钮。



炖鱿鱼

- 材料：鱿鱼1只、菠菜35g、胡萝卜35g、鸡蛋1个、水½杯、食盐·香油·面粉少许
- 调味酱：辣椒酱1大匙、酱油1大匙、糖½大匙、清酒½大匙、香油½小匙、辣椒粉½小匙
- 烹饪方法

1. 请将鱿鱼切半清除内脏后去皮洗净，在鱿鱼内侧切出十字刀口。
2. 请在沸水中加入少许食盐，将切好的鱿鱼头和鱿鱼爪略焯一下备用。
3. 请将摘好洗净的菠菜加盐微焯一下然后用凉水冲洗并攥出水分，胡萝卜切成粗丝在沸水中焯一下再用食盐和香油拌好。
4. 请在鸡蛋中加盐充分搅拌后，煎成与鱿鱼等宽的鸡蛋饼。
5. 请擦干焯好鱿鱼上的水分，在内侧撒入少许面粉，然后放上鸡蛋饼，再放上准备好的菠菜、胡萝卜、鱿鱼爪卷起，最后用串扦固定。
6. 请放入适量的材料制作调料酱备用。
7. 请在内锅中放入备好的鱿鱼、调味酱、水½杯。
8. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
9. 请在菜单中选择万能炖，并将时间设置为25分钟，再按下[开始/快速]按钮。



清蒸花蟹

- 材料：花蟹1只、牛肉100g、豆腐⅓块、青辣椒½个、红辣椒½个、鸡蛋黄½个、面粉少许
- 烹饪方法

1. 请抓住蟹身充分洗净，然后剥下蟹身备用。
2. 剔出蟹身里的蟹肉制成蟹肉末。
3. 请将牛肉和豆腐切末并与蟹肉末搅拌均匀。
4. 请将青/红辣椒切碎后与捣碎的蛋黄拌匀。
5. 在蟹壳中撒入面粉，然后用3填实，再均匀涂抹4。
6. 请在内锅中加入2杯水，放入蒸架后，在上面放上鲜肥的螃蟹。
7. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
8. 请在菜单中选择万能炖，并将时间设置为30分钟，再按下[开始/快速]按钮。

※ 销售的蒸架需另行购买



蒸文蛤

- 材料：文蛤2只、牛肉15g、鸡蛋清½个、鸡蛋½个、葱末1小匙、蒜末½小匙、食盐·胡椒粉少许、水2杯
- 烹饪方法

1. 请将牛肉切成细末。
2. 请洗净淤泥后将文蛤切半，用刀取下贝壳上剩余的蛤肉，切成细末。
3. 请将切成细末的牛肉和文蛤肉放入碗内，添加适量葱末、蒜末、食盐和胡椒粉调味拌匀。
4. 共可放入4个贝壳，每个贝壳放入½左右调味的材料，压实盛满。
5. 请在文蛤肉上面均匀涂抹鸡蛋清。
6. 请在内锅中放入两杯水，然后放入蒸架。
7. 请在蒸架上面放入准备好的文蛤。
8. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
9. 请在菜单中选择万能炖，并将时间设置为35分钟，再按下[开始/快速]按钮。
10. 请将熟透鸡蛋的蛋清和蛋黄分开，蛋清切细末，蛋黄捣碎并用筛网过滤，然后在文蛤上面将蛋黄和蛋清各放一半。

※ 销售的蒸架需另行购买



煮鸡蛋

- 材料：鸡蛋5个、水2杯、醋1~2滴
- 烹饪方法

1. 请在内锅中放入鸡蛋、水和醋。
2. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
3. 请在菜单中选择万能炖，并将时间设置为20分钟，再按下[开始/快速]按钮。



烤鸡蛋

- 材料：鸡蛋5个、水½杯、醋1~2滴
- 烹饪方法

1. 请在内锅中放入鸡蛋、水和醋。
2. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
3. 请在菜单中选择烤鸡蛋后，按下[开始/快速]按钮，进行烹饪。



蒸饺

- 材料：饺子20个、水2杯
- 烹饪方法

1. 请在内锅中倒入2杯水。
2. 请将蒸架放入内锅，然后均匀摆放饺子。
3. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
4. 请在菜单中选择万能炖，并将时间设置为25分钟，再按下[开始/快速]按钮。

※ 销售的蒸架需另行购买

烹饪指南



清蒸鲜鱼

- 材料：大黄鱼1条
- 调味酱：酱油3大匙、辣椒粉1大匙、蒜末½大匙、葱末1大匙、料酒2大匙、水10大匙、糖1小匙
- 烹饪方法

1. 请将黄花鱼洗净处理好，然后在鱼背上以2cm的间距切口。
2. 请放入适量的材料制作调料酱备用。
3. 在内锅中放入黄花鱼,均匀浇入调味酱。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择万能炖，并将时间设置为25分钟，再按下[开始/快速]按钮。



蒸玉米

- 材料：玉米2个、水2杯
- 烹饪方法

1. 请在内锅中倒入2杯水。
2. 请将蒸架放入内锅，然后放入玉米。
3. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
4. 请在菜单中选择万能炖，并将时间设置为40分钟，再按下[开始/快速]按钮。
5. 烹饪结束后玉米较烫，敬请注意。

※ 销售的蒸架需另行购买



蘑菇盖饭

- 材料：糙米2杯、褐色酱汁20g、食盐少许、苏子叶2片、南瓜⅓个、真姬菇1袋
- 烹饪方法

1. 将洗净的糙米放入内锅，添水至糙米水量刻度2的位置。
2. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
3. 请在菜单中选择糙米100后，按下[开始/快速]按钮煮饭。
4. 南瓜切块加盐微炒。
5. 真姬菇拌褐色酱汁备用。.
6. 煮饭结束后，请将饭搅拌均匀。
7. 将糙米饭放入塑模内加入炒好的南瓜，上面再覆盖一层健康糙米饭，捏制成型后从模塑内取出。
8. 放上用褐色酱汁拌好的真姬菇，最后撒上苏子叶丝。

※ 可以根据各家口味选用不同的蘑菇。



蒸番茄鸡蛋

- 材料：番茄½个、鸡蛋2个、牛奶100g、水3小匙、葱花·食盐少许
- 烹饪方法

1. 请将番茄洗净控干水分后切成细条。
2. 请在圆钵内放入切好的番茄、鸡蛋和食盐后充分搅拌。
3. 请在第2步准备的材料中加牛奶、水、葱花充分搅拌后，将其倒入内锅。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择万能炖，并将时间设置为15分钟，再按下[开始/快速]按钮。



蒸西葫芦

- 材料：西葫芦½个、水2杯
- 调味酱：浓汁酱油2大匙、葱末1大匙、香油½大匙、辣椒粉½大匙、辣椒丝少许、糖1小匙、蒜末1大匙、芝麻盐½大匙
- 烹饪方法

1. 将南瓜切成厚1cm的圆形。
2. 请放入适量的材料制作调料酱备用。
3. 请在内锅中加两杯水，放入蒸架，再放入切好的西葫芦，最后均匀撒上第2步准备的调味酱。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择万能炖，并将时间设置为15分钟，再按下[开始/快速]按钮。

※ 销售的蒸架需另行购买



炒年糕

- 材料：条型打糕（软打糕）300g、鱼糕3张、洋葱⅓个、大葱⅓根、胡萝卜60g
- 调味酱：辣椒酱3大匙、糖稀1½大匙、糖1½大匙、芝麻盐½大匙、酱油½大匙、鲽鱼海带汤水100ml
- 烹饪方法

1. 用流动的水洗净条型打糕并切成适口大小。
2. 请将鱼糕四等分，胡萝卜、洋葱切丝，大葱斜切备用。
3. 请放入适量的材料制作调料酱备用。
4. 请在内锅中放入准备好的材料、酱料和鲽鱼海带汤水。
5. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
6. 请在菜单中选择万能炖，并将时间设置为20分钟，再按下[开始/快速]按钮。



鲜奶油蛋糕

- 材料：面粉（低筋粉）⅔杯、鸡蛋2个、黄油½大匙、牛奶½大匙、糖⅔杯、食盐·香草香料少许
- 鲜奶油：鲜奶油100ml、糖⅓杯
- 水果：樱桃1个、草莓3个、蜜橘罐头¼罐、猕猴桃1个
- 烹饪方法

1. 在面粉内加盐并用筛网过滤。
2. 请将鸡蛋的蛋清和蛋黄分开备用。
3. 请将蛋清盛入碗中沿一定方向搅拌起沫，起较大泡沫后分数次加糖，继续搅拌至倒置时碗内的蛋清不会流出的程度。
4. 在3中加少量蛋黄继续搅拌，然后加少许香草香料。
5. 4呈奶油状后加入面粉，充分搅拌直至生面粉完全消失为止。
6. 在牛奶中加入热黄油，然后加入5和好的面中。
7. 在内锅底和侧面略微涂抹一层黄油，然后倒入和好的蛋糕面。
8. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
9. 请在菜单中选择万能炖，并将时间设置为40分钟，再按下[开始/快速]按钮。
10. 请将蒸制完毕的蛋糕凉透。
11. 请在盘中倒入鲜奶油，打到泡沫状后，加入糖粉。（将糖放入切割器搅碎制成糖粉。）
12. 请在凉透的蛋糕上均匀涂抹鲜奶油。
13. 请用准备好的各种水果装饰。



韩式八宝饭

- 材料：糯米4杯、葡萄干60g、板栗15个、大枣10个、松子1大匙、红糖100g、浓汁酱油1大匙、香油2大匙、食盐少许、桂皮粉½小匙、水3杯
- 烹饪方法

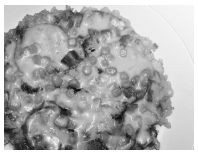
1. 请将糯米洗净后在水中浸泡2小时以上。
2. 请将板栗和大枣去皮去核后切成适当大小备用。
3. 请在泡好的糯米中加红糖、香油、浓汁酱油、桂皮粉、食盐少许后搅匀。
4. 将3和所有材料放入内锅，添加3杯水，然后再次搅匀。
5. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
6. 请在菜单中选择万能炖，并将时间设置为40分钟，再按下[开始/快速]按钮。



年糕焗烤

- 材料：年糕100g、煮鸡蛋2个、红薯1个、披萨饼用奶酪80g、薄片奶酪2张、橄榄油少许、白酱1杯、荷兰芹粉少许
- 白酱：面粉20g、黄油20g、牛奶200g、盐·白胡椒粉少许（融化黄油，加入面粉炒一下，再倒入牛奶煮稠后，用盐和白胡椒粉调味。）
- 烹饪方法

1. 请把红薯洗净，带皮切成圆形。
2. 请将煮鸡蛋用切割器切片，把年糕放入温水中浸泡
3. 请在内锅上均匀涂上橄榄油，一层一层放入红薯、鸡蛋、年糕。
4. 请在3里放入白酱，再均匀放入披萨饼用奶酪，然后将薄片奶酪切成8等份放在上面，最后撒一点荷兰芹粉。
5. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
6. 请在菜单中选择万能炖，并将时间设置为20分钟，再按下[开始/快速]按钮。



米饭披萨

- 面饼材料：米饭200g
- 馅料材料：火腿片4片、洋菇4个、玉米罐头4大匙、蟹肉条2个、比萨饼用奶酪80g、比萨饼酱料5大匙
- 烹饪方法

1. 请将洋菇去皮沿蘑菇特有的形状切好备用，蟹足棒保持原来长度撕好备用。
2. 请将火腿片切成方形，控干玉米罐头的水。
3. 请将米饭平铺于内锅底。
4. 请用汤匙在米饭上均匀涂抹披萨饼酱料，然后均匀放上准备好的材料。
5. 请将披萨饼用奶酪放在4的内容物上面，然后将内锅放入电饭煲并盖紧锅盖。
6. 请在菜单中选择万能炖，并将时间设置为20分钟，再按下[开始/快速]按钮。



白米粥

- 材料（以1人为准）：大米1杯、水6杯
- 烹饪方法

1. 请将洗净的米放入水中浸泡30分钟。
2. 请将泡好的大米放入内锅中，倒入6杯水。
3. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
4. 请在菜单中选择健康粥后，按下[开始/快速]按钮煮饭。
5. 烹饪结束后，请轻轻搅拌。

※ 加水量超出标准值时，排出蒸气的同时可能会溢出米汤，敬请注意。



五福粥

- 材料：大米½杯、水5杯、红豆·薏米·小米·绿豆·糯米·黑米·玉米·小麦混合⅓杯、食盐少许
- 烹饪方法

1. 请将洗净的大米、红豆、薏米、小米、绿豆、糯米、黑米、玉米和麦子（小麦）浸泡约3个小时备用。
2. 在内锅中放入所有材料，倒入5杯水搅拌。
3. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
4. 请在菜单中选择健康粥后，按下[开始/快速]按钮煮饭。
5. 请在烹饪结束后根据个人口味加入适量的盐轻搅。

※ 加水量超出标准值时，排出蒸气的同时可能会溢出米汤，敬请注意。

※ 请将所有杂粮按适当比例进行烹饪。

烹饪指南



红豆粥

- 材料：大米1杯、红豆水7杯、红豆⅓杯、糯米粉1杯
- 烹饪方法

1. 请将洗净的米放入水中浸泡30分钟。
2. 将豆洗净后放入小锅内加冷水用大火煮沸，倒掉第一遍汤水后重新加入足量冷水，煮至红豆即将绽开为止。
3. 请将煮好的红豆放入筛网内捣碎，只将红豆水滤出。
4. 糯米粉用筛网过滤2~3次后加凉开水制成丸状。
5. 请将泡好的米、小丸子、红豆放入内锅，然后倒入7杯红豆水搅拌。
6. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
7. 请在菜单中选择健康粥后，按下[开始/快速]按钮煮饭。
8. 请在烹饪结束后根据个人口味加入适量的盐轻搅。

※ 如喜欢有咀嚼感的红豆粒，请根据个人口味加入红豆粒。

※ 加水量超出标准值时，排出蒸气的同时可能会溢出米汤，敬请注意。

※ 请将所有杂粮按适当比例进行烹饪。



海参粥

- 材料：大米¾杯、水5杯、泡好的海参30g、胡萝卜・洋葱・西葫芦少许、香油½大匙、汤酱油1大匙、食盐少许
- 烹饪方法

1. 请将洗净的米放入水中浸泡3小时。
2. 泡好的海参切丝。
3. 胡萝卜、洋葱、小南瓜切碎。
4. 请将泡好的米和海参、蔬菜、香油、汤酱油放入内锅，加5杯水搅拌。
5. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
6. 请在菜单中选择健康粥后，按下[开始/快速]按钮煮饭。
7. 请在烹饪结束后根据个人口味加入适量的盐轻搅。

※ 加水量超出标准值时，排出蒸气的同时可能会溢出米汤，敬请注意。



薏米粥

- 材料：薏米1杯、水5杯、香菇½个、香油½小匙、食盐少许
- 烹饪方法

1. 请将洗净的薏米放入水中浸泡12小时。
2. 香菇切丝。
3. 请将泡好的薏米、香菇、香油放入内锅，加5杯水搅拌。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择健康粥后，按下[开始/快速]按钮煮饭。
6. 请在烹饪结束后根据个人口味加入适量的盐轻搅。

※ 加水量超出标准值时，排出蒸气的同时可能会溢出米汤，敬请注意。



松子粥

- 材料：大米1杯、水6½杯、松子½杯、食盐少许
- 烹饪方法

1. 请将洗净的米放入水中浸泡30分钟。
2. 请将松子用搅拌机搅碎。
3. 请在内锅放入泡好的米和搅碎的松子，加6½杯水搅拌。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择健康粥后，按下[开始/快速]按钮煮饭。
6. 请在烹饪结束后根据个人口味加入适量的盐轻搅。

※ 加水量超出标准值时，排出蒸气的同时可能会溢出米汤，敬请注意。



鲍鱼粥

- 材料：大米1杯、水6杯、香油1大匙、鲍鱼1个、食盐少许
- 烹饪方法

1. 请将洗净的米放入水中浸泡30分钟。
2. 请用刷子刷洗鲍鱼，去除内脏后切片备用。
3. 请将泡好的大米、鲍鱼、香油放入内锅，加6杯水搅拌。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择健康粥后，按下[开始/快速]按钮煮饭。
6. 请在烹饪结束后根据个人口味加入适量的盐轻搅。

※ 加水量超出标准值时，排出蒸气的同时可能会溢出米汤，敬请注意。

- 参考：根据个人口味，可以用同样的方法烹制虾粥和牡蛎粥。



特味鸡肉粥

- 材料：大米1杯、水4杯、鸡½只、鸡汤3杯、青辣椒1个、红辣椒1个、食盐少许
- 调料：葱末1大匙、蒜末1大匙、酱油2大匙、香油2小匙、芝麻盐・胡椒粉少许
- 烹饪方法

1. 请将洗净的米放入水中浸泡30分钟。
2. 请放入适量的材料制作调料备用。
3. 请将准备好的鸡充分煮熟，然后撕成适口大小并在上面加准备的调料搅拌，撇除鸡汤内的油并用纱布过滤备用。
4. 请将青辣椒、红辣椒去籽切丝备用。
5. 请将泡好的米、鸡肉、辣椒、鸡汤放入内锅，加4杯水搅拌。
6. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
7. 请在菜单中选择健康粥后，按下[开始/快速]按钮煮饭。
8. 请在烹饪结束后根据个人口味加入适量的盐轻搅。

※ 加水量超出标准值时，排出蒸气的同时可能会溢出米汤，敬请注意。



金枪鱼蔬菜稀饭

- 材料：米饭 70g、金枪鱼肉（罐头）40g、青椒 15g、胡萝卜 15g、水 130ml、黄油・紫菜末各少许
- 烹饪方法

1. 撇除金枪鱼肉的油分，用筷子将其分成细丝备用。
2. 请将青椒和胡萝卜切丝备用。
3. 请在碗内放入米饭、金枪鱼肉、青椒和胡萝卜混匀备用。
4. 在内锅底均匀涂抹黄油，然后放入 3 的内容物并添水。
5. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
6. 请在菜单中选择万能炖，并将时间设置为 25 分钟，再按下 [开始/快速] 按钮煮饭。
7. 烹饪结束后请用饭勺搅拌均匀。



土豆胡萝卜粥

- 材料：大米 ⅓ 杯、土豆 1 个、胡萝卜 30g、水 1½ 杯
- 烹饪方法

1. 请将米洗净后放入筛网，将土豆和胡萝卜去皮切丝。
2. 请将准备好的材料和水放入内锅。
3. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
4. 请在菜单中选择万能炖，并将时间设置为 20 分钟，再按下 [开始/快速] 按钮。
5. 烹饪结束后，请用搅拌机磨碎。



南瓜汤

- 材料：南瓜 150g，面包粉 1½ 大匙、水 100ml，食盐少许，牛奶 1 小匙
- 烹饪方法

1. 挑选熟透的金黄色南瓜去皮去籽后切成细条并用水清洗。
2. 请在内锅中放入准备好的南瓜、面包粉和水。
3. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
4. 请在菜单中选择万能炖，并将时间设置为 25 分钟，再按下 [开始/快速] 按钮。
5. 烹饪结束后，请将其捣碎，并趁热加牛奶搅拌，也可根据个人口味加入盐。



西兰花粥

- 材料：大米 ⅔ 杯、西兰花 30g、水 1½ 杯、食盐少许
- 烹饪方法

1. 将大米洗净后泡 30 分钟左右，将泡好的大米、水和西兰花放入搅拌机搅碎备用。
2. 请在内锅中放入准备好的材料，然后将内锅放入电饭煲并盖紧锅盖。
3. 请在菜单中选择万能炖，并将时间设置为 20 分钟，再按下 [开始/快速] 按钮。
4. 请在烹饪结束后，根据个人口味加入适量的盐调味并用饭勺搅匀。



红薯苹果粥

- 材料：红薯 100g、苹果 100g、水 50ml
- 烹饪方法

1. 请将苹果和红薯去皮切成细条。
2. 请将步骤 1 和 50ml 水放入内锅。
3. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
4. 请在菜单中选择万能炖，并将时间设置为 20 分钟，再按下 [开始/快速] 按钮。
5. 烹饪结束后，请捣碎拌匀。



锅巴水

- 材料：锅巴 145g、水 4 杯
- 烹饪方法

1. 请根据铁锅饭菜单的煮饭方法煮饭。
2. 请留下锅底的锅巴，将饭盛出来。
(米饭留得越多，锅巴水就会变成汤比较少的粥状。)
3. 请将锅巴放入内锅后，加 4 杯水。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择锅巴水后，按下 [开始/快速] 按钮煮饭。
6. 烹饪结束后，请轻轻搅拌。

※ 水放太多的话，内容物可能会飞散，因此，请不要超过标准量。

※ 请根据个人偏好调节锅巴的量。

烹饪指南



魔芋饭

- 材料（以 2 人为准）：大米 1½ 杯、魔芋米 1 杯、水
- 烹饪方法

1. 请用计量杯量取所需人数份量的大米和魔芋米。
2. 请将量取的大米淘洗至水清为止。
3. 请将洗好的大米和魔芋米放入内锅后，加水至人数份量对应的偏软白米水量刻度位置。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择魔芋饭后，按下 [开始/快速] 按钮煮饭。
6. 煮饭结束后，请将饭搅拌均匀。

※ 请使用干魔芋米。湿魔芋米自身水分较多，因此请放入低于人数份量对应的水量刻度位置的水。

※ 由于魔芋米的特性，黏性、光泽等与一般白米饭相比会差一些。

※ 可能会发出魔芋特有的味道。（添加少量料酒的话，可改善味道。）



纤体杂粮

- 材料（以 2 人为准）：大米 1 杯+1T、燕麦 ¾ 杯、糙米 • 药豆 • 大麦米各 1T
- 烹饪方法

1. 请用计量杯量取所需人数份量的大米和杂粮。
2. 请将量取的大米和杂粮淘洗干净。
3. 请将洗好的大米和杂粮放入内锅后，加水至人数份量对应的杂粮水量刻度位置。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择纤体杂粮后，按下 [开始/快速] 按钮煮饭。
6. 煮饭结束后，请将饭搅拌均匀。

※ 干豆可能夹生，请在冷水中浸泡 1 小时以上，在常温水中浸泡 30 分钟以上。

※ 若有浸泡功能，请使用浸泡功能。

※ 请将所有杂粮按适当比例进行烹饪。



活力杂粮

- 材料（以 2 人为准）：大米 1⅓ 杯、黑豆 ½ 杯、绿豆 • 糯谷 • 糯麦各 1T
- 烹饪方法

1. 请用计量杯量取所需人数份量的大米和杂粮。
2. 请将量取的大米和杂粮淘洗干净。
3. 请将洗好的大米和杂粮放入内锅后，加水至人数份量对应的杂粮水量刻度位置。
4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
5. 请在菜单中选择活力杂粮后，按下 [开始/快速] 按钮煮饭。
6. 煮饭结束后，请将饭搅拌均匀。

※ 干豆可能夹生，请在冷水中浸泡 1 小时以上，在常温水中浸泡 30 分钟以上。

※ 若有浸泡功能，请使用浸泡功能。

※ 请将所有杂粮按适当比例进行烹饪。

营养石锅饭烹饪指南



牛肉蘑菇拼盘石锅饭

- 材料：大米 2 杯、水 2 杯、香菇 35g、杏鲍菇 45g、平菇 45g、牛里脊 80g
- 牛肉调料：汤酱油 2T、料酒 1T、香油 1T、胡椒少许
- 调味酱：酱油 2T、料酒 1T、醋 1t、糖 ½t、香油 1t、辣椒粉 1t、蒜末 1t、小葱 10g、芝麻少许
- 点缀：小葱少许、芝麻少许
  TIP：可以根据个人口味使用各种蘑菇。牛里脊请使用 1cm 以上的厚度。若使用油较少的牛肉部位，口感可能有些干。
- 食材准备
  请将大米淘洗干净，用柳条盘去除水分备用。
  请将平菇撕开，香菇切成 0.3cm。
  请将杏鲍菇按长度切成 0.3cm 的片，处理成 2cmX4cm。
  请将牛肉切成 1.5cmX1.5cm，在牛肉调料中腌制 30 分钟。
  请将调味酱材料全部混合备用。
- 烹饪方法

1. 请将洗好的大米、水、牛肉和剩余的调味酱全部放入内锅并搅拌均匀。
2. 请将蘑菇放在大米上。
3. 请在菜单中选择 [营养石锅饭] 后，按下 [开始/快速] 按钮。
4. 烹饪结束后打开锅盖，撒上小葱和芝麻。

※ 请按照个人口味加入调味酱搅拌。



鲍鱼石锅饭

- 材料：大米 2 杯、水 2 杯、鲍鱼 400g（带壳）、银杏 10 颗、酱油 2T、香油 2T
- 调味酱：酱油 2T、香油 1t、小葱 1T、青梅汁 1t、芝麻 1t
- 点缀：黄油 1t、小葱少许、芝麻少许
  TIP：黄油请按个人口味加减。小鲍鱼可以无需切片，直接放入。
- 食材准备
  请将大米淘洗干净，用柳条盘去除水分备用。
  请将鲍鱼洗净后，去除嘴部和内脏，切成 0.5cm 厚的片。
  请将银杏去皮备用。
  请将小葱切成末。
  请将调味酱材料全部混合备用。
- 烹饪方法

1. 请将洗好的大米和银杏、香油、酱油、水放入内锅，搅拌后将鲍鱼均匀地放在上面。
2. 请在菜单中选择 [营养石锅饭] 后，按下 [开始/快速] 按钮。
3. 烹饪结束后打开锅盖，放上黄油、小葱、芝麻。

※ 请按照个人口味加入调味酱搅拌。



松露烤肉石锅饭

- 材料：大米 2 杯、水 2 杯、烤肉用牛肉 150g、平菇 70g、金针菇 80g
- 烤肉调料：酱油 4T、糖 1 ½T、料酒 2 ½T、香油 1T、蒜末 1T、胡椒少许
- 点缀：松露油 2t、小葱少许、芝麻少许
- TIP：松露油请按个人口味加减。
- 食材准备
  请将大米淘洗干净，用柳条盘去除水分备用。
  牛肉请用厨房毛巾清除血水后切成 5cm。
  请将平菇撕开，金针菇去除底部后撕开并切成 2 等份。
  请将小葱切成末。
- 烹饪方法

1. 请将烤肉调料材料全部混合。
2. 请将调味酱倒在处理好的牛肉和平菇上，腌制 30 分钟。
3. 请将洗好的大米和水放入内锅，均匀地放上金针菇，然后将调味的牛肉和剩余的调味料全部放入。
4. 请在菜单中选择 [营养石锅饭] 后，按下 [开始/快速] 按钮。
5. 烹饪结束后打开锅盖，撒上松露油、小葱、芝麻。

营养石锅饭烹饪指南



牛排石锅饭

- 材料：大米 2 杯、水 2 杯、牛排用牛肉 300g、绿豆芽 200g、洋菇 3 个、芦笋 2 根、黄油 25g、洋葱 40g、橄榄油 1T、食盐少许、胡椒少许
- 酱料：浓汁酱油 4T、伍斯特郡酱 2T、料酒 2T、糖 2T、水 2T
- 点缀：小葱少许
  TIP：在饭中放入酱料搅拌，放上绿豆芽和牛排一起食用，更加美味。
- 食材准备
  请将大米淘洗干净，用柳条盘去除水分备用。
  请将绿豆芽洗净，用柳条盘去除水分备用。
  请将洋葱切丝，将洋菇去根。
  请在牛排用牛肉中加入食盐、胡椒腌制，然后均匀涂抹橄榄油备用。
  请将黄油切成 1.5cm 的块状备用。
- 烹饪方法

1. 请将调味酱材料全部混合。
2. 请将洗好的大米和切好的洋葱、黄油、水放入内锅，搅拌后将绿豆芽均匀地放在上面。
3. 请在菜单中选择 [营养石锅饭] 后，按下 [开始/快速] 按钮。
4. 请烤制牛排用牛肉、洋菇、芦笋。
5. 请将烤好的牛排切成适合入口的大小。
6. 烹饪结束后打开锅盖，放上牛排、洋菇、芦笋、小葱。

※ 请按照个人口味加入酱料搅拌。



辣小章鱼石锅饭

- 材料：大米 2 杯、水 1½ 杯、小章鱼 300g、洋葱 50g、大葱 20g、豆芽 100g
- 调味酱：酱油 3T、细辣椒粉 3T、香油 1T、糖 1T、料酒 2T、蒜末 1T、胡椒少许
- 点缀：水芹 20g、香油 1T、芝麻少许
  TIP：根据小章鱼的状态或水分度而做熟，水分流出后，相较于其他石锅饭，可能多少有些硬。进口小章鱼相较于韩国产当季小章鱼更小，可能会变硬。
- 食材准备
  请将大米淘洗干净，用柳条盘去除水分备用。
  请将小章鱼洗净，去除内脏、嘴部、眼睛后 2 等分，将头部和身体分开。
  （若小章鱼较大，请切成 5cm 长。）
  请将洋葱切成 0.5cm 粗的丝，水芹切成长 1cm。
  请将豆芽洗净备用，大葱切成末。
- 烹饪方法

1. 请将调味酱材料全部混合。
2. 请将调味酱倒在处理好的小章鱼和洋葱、大葱上搅拌。
3. 请将洗好的大米和水放入内锅，将豆芽放在边上，将小章鱼和剩余的调味酱全部放在中央。
4. 请在菜单中选择 [营养石锅饭] 后，按下 [开始/快速] 按钮。
5. 烹饪结束后打开锅盖，撒上水芹、香油和芝麻。

素菜石锅饭烹饪指南



蘑菇拼盘石锅饭

- 材料：大米 2 杯、水 2 杯、平菇 60g、香菇 35g、杏鲍菇 70g、碎牛肉 100g
- 牛肉调料：酱油 1T、料酒 2t、香油 1T、胡椒少许
- 调味酱：酱油 2T、料酒 1T、醋 1t、糖 ½t、香油 1t、辣椒粉 1t、蒜末 1t、小葱 10g、芝麻少许
- 点缀：小葱少许、芝麻少许
  TIP：可以根据个人口味使用各种蘑菇。
- 食材准备
  请将大米淘洗干净，用柳条盘去除水分备用。
  请将平菇撕开，香菇切成 0.3cm。
  请将杏鲍菇按长度切成 0.3cm 的片，处理成 2cmX4cm。
  请将牛肉调味后炒制备用。
  请将调味酱材料全部混合备用。
- 烹饪方法

1. 请将洗好的大米和水放入内锅，放上蘑菇。
2. 请在菜单中选择 [素菜石锅饭] 后，按下 [开始/快速] 按钮。
3. 煮饭结束后打开锅盖，放上炒好的牛肉并撒上小葱、芝麻。

※ 请按照个人口味加入调味酱搅拌。



酸泡菜鲍鱼石锅饭

- 材料：大米 2 杯、水 2 杯、鲍鱼 400g（带壳）、酸泡菜 100g、香油 1T
- 调味酱：酱油 2T、香油 1t、小葱 1T、青梅汁 1t、芝麻 1t
- 点缀：香油 1T、小葱少许、芝麻少许
  TIP：可以根据个人口味增加酸泡菜量。小鲍鱼可以无需切片，直接放入。
- 食材准备
  请将大米淘洗干净，用柳条盘去除水分备用。
  请将鲍鱼洗净后，去除嘴部和内脏，切成 0.5cm 厚的片。
  请用水淘洗酸泡菜，将水拧净后，切成 1cm 厚。
  请将小葱切成末。
  请将调味酱材料全部混合备用。
- 烹饪方法

1. 请将洗好的大米和酸泡菜、香油、水放入内锅，搅拌后将鲍鱼均匀地放在上面。
2. 请在菜单中选择 [素菜石锅饭] 后，按下 [开始/快速] 按钮。
3. 烹饪结束后打开锅盖，撒上香油、小葱、芝麻。

※ 请按照个人口味加入调味酱搅拌。



牛肉豆芽石锅饭

- 材料：大米 2 杯、水 2 杯、豆芽 200g、牛里脊 80g
- 牛肉底料：香油 1T、食盐少许、胡椒少许
- 调味酱：酱油 2T、料酒 1T、醋 1t、糖 ½t、香油 1t、辣椒粉 1t、蒜末 1t、小葱 10g、芝麻少许
- 点缀：小葱少许
  TIP：牛里脊请使用 1cm 以上的厚度。若使用油较少的牛肉部位，口感可能有些干。
- 食材准备
  请将大米淘洗干净，用柳条盘去除水分备用。
  请将牛肉切成 1.5cmX1.5cm，腌制备用。
  请将豆芽洗净，用柳条盘去除水分。
  请将调味酱材料全部混合备用。
- 烹饪方法

1. 请将洗好的大米和牛肉、水放入内锅，放上豆芽。
2. 请在菜单中选择 [素菜石锅饭] 后，按下 [开始/快速] 按钮。
3. 烹饪结束后打开锅盖，撒上小葱。

※ 请按照个人口味加入调味酱搅拌。

素菜石锅饭烹饪指南



蕨菜素菜牛排石锅饭

- 材料：大米 2 杯、水 2 杯、牛排用牛肉 300g、焯好的蕨菜 200g（干蕨菜 20g）、洋葱末 40g、黄油 25g、橄榄油 2T、食盐少许、胡椒少许
- 蕨菜调料：汤酱油 1T、蒜末 1t
- 调味酱：酱油 4T、蚝油 2T、香油 2t、糖 1T、料酒 2T、胡椒少许
- 点缀：小葱少许
  TIP：若使用干蕨菜，请在沸水中焯 10 分钟后去除水分备用。
- 食材准备
  请将大米淘洗干净，用柳条盘去除水分备用。
  请将牛排用牛肉切成 2~3cm 的块，用食盐、胡椒腌制，然后均匀涂抹橄榄油备用。
  请将焯好的蕨菜切成 5cm 后调味。
  请将洋葱切碎，将黄油切成 1.5cm 的块状备用。
  请将酱料材料全部混合备用。
- 烹饪方法

1. 请将洗好的大米和切好的洋葱、黄油、水放入内锅，搅拌后将调味的蕨菜均匀地放在上面。
2. 请在菜单中选择 [素菜石锅饭] 后，按下 [开始/快速] 按钮。
3. 请烤制牛排用牛肉。
4. 烹饪结束后打开锅盖，放上牛排、小葱。

※ 请按照个人口味加入酱料搅拌。



小章鱼蹄叶石锅饭

- 材料：大米 2 杯、水 2 杯、小章鱼 250g、干蹄叶 15g（生蹄叶 100g）、香油 1T
- 蹄叶调料：汤酱油 1T、蒜末 1t、香油 1T
- 调味酱：酱油 2T、醋 2t、糖 1t、蒜末 1t、辣椒粉 ½t、香油 1t、芝麻少许
- 点缀：小葱少许、芝麻少许
  TIP：进口小章鱼相较于韩国产当季小章鱼更小，可能会变硬。若使用生蹄叶，请焯好后切成 5cm。若想感受到蹄叶的香气，推荐使用生素菜，若喜欢香喷喷的味道，推荐使用干素菜。
- 食材准备
  请将大米淘洗干净，用柳条盘去除水分备用。
  请将小章鱼洗净，去除内脏、嘴部、眼睛后 2 等分，将头部和身体分开。
  （若小章鱼较大，请切成 5cm 长。）
  请将蹄叶在沸水中焯 1~2 分钟，去除水分后调味。
  请将小葱切成末，将调味酱材料全部混合备用。
- 烹饪方法

1. 请在处理好的小章鱼中放入香油并搅拌均匀。
2. 请将洗好的大米和水放入内锅，均匀地放上蹄叶，然后将小章鱼放在上面。
3. 请在菜单中选择 [素菜石锅饭] 后，按下 [开始/快速] 按钮。
4. 烹饪结束后打开锅盖，撒上小葱和芝麻。

※ 请按照个人口味加入调味酱搅拌。

CUCHEN*

A/S 고객 센터

전국 어디서나 (지역번호 없이) **1577-2797**

방문 A/S 가능 (일부 도서 산간 지역 제외)
평일 09:00~18:00까지/토요일 09:00~13:00까지 (단, 공휴일 제외)

온라인 인터넷 서비스 쿠첸몰 www.cuchenmall.co.kr 제품 사용 중 고장으로 인한 서비스가 필요하면 연락하십시오.
언제나 친절하고 빠르고 정확한 서비스를 제공합니다.

애프터 서비스를 받으려면...

· 품질보증: 보증기간은 구입일로부터 1년입니다.
· 수리용 성능부품의 최저 보유기간: 쿠첸의 수리용 성능 부품(기능 유지의 목적에 필요한 부품)의 최저 보유기간은 제조가 끝난 후 6년으로 합니다.
· 서비스에 관한 사항은 A/S 고객센터에 문의하시면 신속히 해결해 드리겠습니다.

쿠첸 순정품이 아닌 부품 사용으로 발생한 문제는 책임지지 않습니다.
제품 사양은 성능 향상을 위해 사전에 예고없이 변경될 수 있으며 실제와 다소 다를 수 있습니다.