종이 이 종이는 친환경 인증을 받은 업체에서 공급받아 제작하였습니다.

CLEAN STAINLESS

CUCHEN

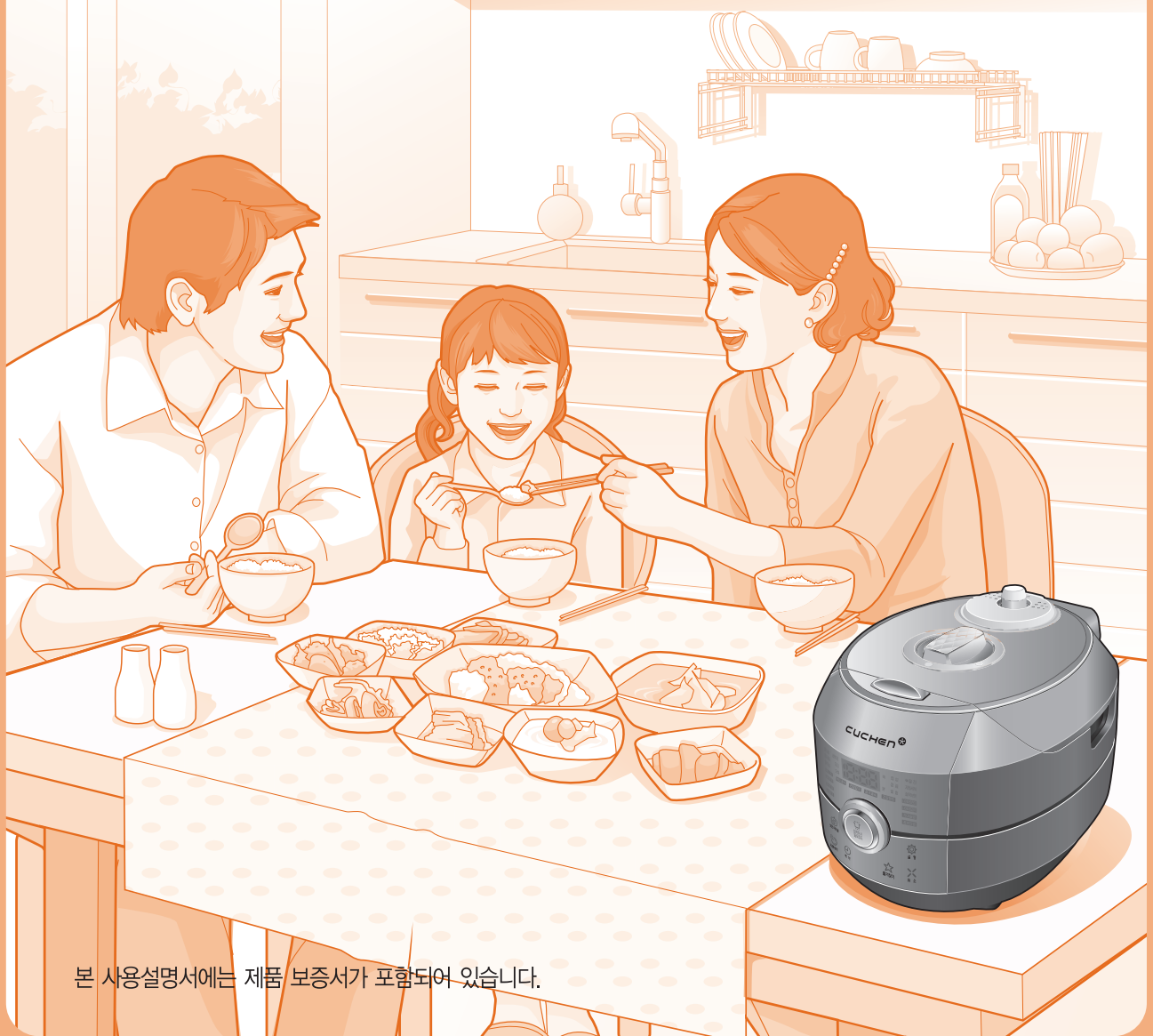
쿠첸 IH 전기압력밥솥 사용설명서

Looks Good

Easy

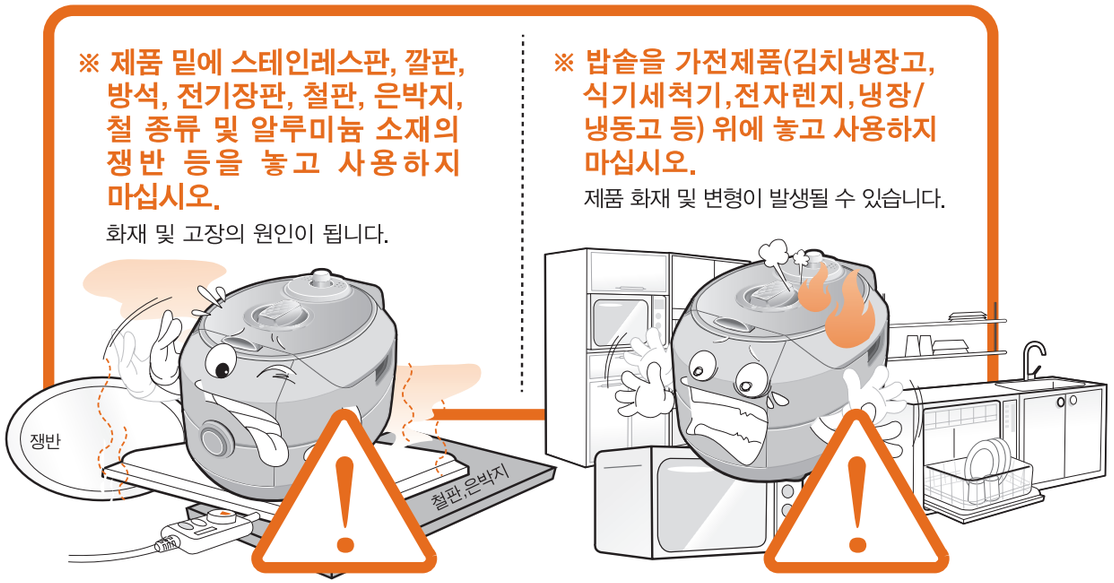
Smart

- 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.



본 사용설명서에는 제품 보증서가 포함되어 있습니다.

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



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

제품규격

제품명	IH 전기 압력밥솥	
	PB1000 Series	PB1010 Series
정격전압 및 주파수	220V~ , 60Hz	
정격 소비전력	1400W	
최대취사용량	1.8L (10인분)	
조정장치 압력 / 안전장치 압력	88.3kPa / 166.7kPa	
제품크기	422(길이) X 300(폭) X 287(높이)	
중량	8.0kg	7.6kg

※ 제품의 성능 개선을 위하여 약간의 규격변동이 있을 수 있습니다.

차 례

사용하기전에
안전을 위한 주의사항 ····· 04
각 부분의 이름 및 기능 ····· 07
제품 손질 방법 ····· 09

사용하기
맛있는 밥을 지으려면 ····· 13
현재시각 맞추는 방법 ····· 14
밥맛 조절 기능 ····· 15
밥 짓는 방법 ····· 17
예약취사 방법 ····· 19
영양찜 및 슬로우쿡 취사 방법 ····· 20
보온중에 ····· 21
언어, 음성조절/자동세척 방법 ····· 23
즐겨찾기 메뉴 설정 방법 ····· 24
즐겨찾기 모드 방법 ····· 25
요리안내 ····· 26

고장신고전에
고장신고 전에 확인 하십시오 ····· 36

서비스안내
소비자 피해보상 안내/유상서비스에 대하여 ··· 38
폐 가전제품 처리방법
제품보증서 ····· 39

中文说明书
各部分名称/功能/操作部 ····· 1
调节语言和语音 ····· 2
烹饪指南 ····· 3

안전을 위한 주의사항

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

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

전원관련

위 험

본 제품은 220V~ 전용입니다. 반드시 정격 15A 이상의 220V 전용콘센트에 꽂아 주십시오.
감전, 화재의 위험이 있습니다.



손상된 전원플러그나 헐거운 콘센트는 사용하지 마십시오.
감전, 화재의 위험이 있습니다.



젖은 손으로 전원플러그를 만지지 마십시오.
감전, 화재의 위험이 있습니다.



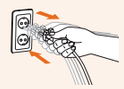
전원선 부분을 잡아 당겨서 뽑지 마십시오.
감전, 화재의 위험이 있습니다.



전원플러그를 임의로 연결하거나 가공하여 사용하지 마십시오.
감전, 화재의 위험이 있습니다.



전원플러그를 연속하여 꽂았다 빼지 마십시오.
감전, 화재의 위험이 있습니다.



제품 이동시 전원코드를 당겨서 이동하지 마십시오.
감전, 화재의 위험이 있습니다.



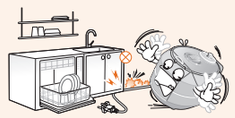
오랫동안 사용하지 않을 때는 전원플러그를 빼 주십시오.
감전, 누전, 화재의 원인이 될 수 있습니다.



전원플러그에 묻은 이물질은 깨끗이 제거하여 주십시오.
화재의 위험이 있습니다.



전원코드를 무리하게 구부리거나, 묶거나 잡아당기지 마십시오.
감전, 화재의 위험이 있습니다.



한개의 콘센트에 여러 전기 제품을 동시에 꽂아 사용하지 마시고 전용 콘센트를 사용하십시오.
발열 및 발화, 감전, 화재의 위험이 있습니다.



쌀통 및 다용도 선반에 제품을 놓고 사용시 전원코드가 틈새에 눌리지 않도록 주의해 주십시오.
감전, 화재의 위험이 있습니다.



코드 및 전원플러그를 동물이 물어 뜯거나 못과 같이 날카로운 금속 물체로부터 충격을 받지 않도록 사용하십시오.
충격으로 인한 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

사용 중에는 제품 본체와 30cm 이상의 거리를 유지하여 주십시오.
전자제품에서 자기장이 방출 될 수 있습니다.

전원코드나 전원플러그가 파손되었을 때는 사용을 중지하고 A/S 고객 센터 (1577-2797)에 문의 하십시오.
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 서비스 센터에서 수리하십시오.

설치관련

위 험

직사광선이 쬐는 곳이나 열기구와 가까운 곳에 설치하지 마십시오.
화재 및 변형, 변색의위험이 있습니다.



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



씽크대, 목욕탕 등 제품에 물이 들어갈 수 있는 곳에 설치하지 마십시오.
전기누전 및 감전의 위험이 있습니다.



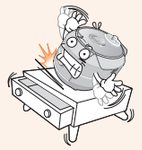
먼지가 많은 곳이나 화학성 물질이 있는 곳에 설치하지 마십시오.
감전, 화재의 위험 및 제품 성능 저하의 원인 됩니다.



설치관련

주 의

경사진 곳에 제품을 설치하지 마시고 제품에 무리하게 힘을 가하거나 충격을 주지 마십시오.
신체 상해 및 제품 파손의 우려가 있습니다.



전원코드에 손이나 발, 기타 물체가 걸려 제품이 떨어지지 않도록 주의해 주십시오.
신체 상해 및 제품 파손의 우려가 있습니다.



제품, 내솥을 떨어뜨리거나 충격을 주지 마십시오.
신체 상해 및 제품 파손의 우려가 있습니다.



제품 상측의 공간을 1.5m 이상 확보하여 설치하여 주십시오.
제품 이상 동작의 원인이 됩니다.



사용중에

위 험

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



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



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



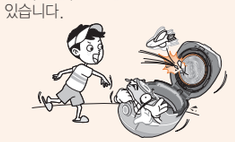
밥솥을 가전제품 김치냉장고, 식기세척기, 전자렌지, 냉장, 냉동고 등 위에 놓고 사용하지 마십시오.
제품 화재 및 변형이 발생될수 있습니다.

제품의 흡입구나 틈 사이에 이물질을 넣지 마시고, 이물질이 들어간 경우 전원 플러그를 빼고 서비스 센터로 연락해 주십시오.
감전, 화재, 신체 상해의 위험이 있습니다.

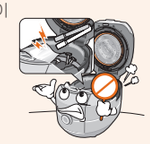
제품을 임의로 분해하거나 수리, 개조하지 마십시오.
감전, 화재, 제품 훼손의 위험이 있습니다.



어린이 혼자 사용하거나 어린이가 만질 수 있는 장소에 제품을 두지 마십시오.
감전, 화상, 신체 상해의 위험이 있습니다.



알루미늄 호일 등 다른 금속 물체를 내솥 외부면에 놓은채 사용하지 마십시오.
감전, 화재, 변색의 위험이 있습니다.



뚜껑을 닫을 때 딸깍하는 소리가 들리도록 완전히 닫아 주시고 뚜껑 결합 손잡이를 잠금 위치에 놓고 취사 및 요리를 하십시오.
신체 상해의 위험 및 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.
뚜껑을 닫을 때에는 그림과 같이 닫아 주십시오.



경 고

내솥없이 절대 사용하지 마십시오.
감전, 화재의 고장의 원인이 됩니다.
쌀과 물을 넣었을 경우에는 반드시 서비스 센터에 이상 유무를 확인 후 사용하십시오.



취사가 완료된 직후나 보온중에 내솥 및 클린커버에 손을 대지 마십시오.
신체 상해의 위험이 있습니다.



내솥이 변형되었거나, 전용내솥이 아닌 것을 사용하지 마십시오.
화재 및 고장의 원인이 됩니다.



뚜껑위에 장식용 덮개나 행주등을 올려놓고 취사나 보온을 하지 마십시오.
제품 성능 저하 및 폭발의 원인이 됩니다.



제품내부에 금속막대기등 이물질을 절대 넣지 마십시오.
감전 및 화재의 원인이 됩니다.(특히, 어린이주의)



내솥을 다른 용도로 사용하거나 가스불 위에 올리지 마십시오.
고장의 원인이 됩니다.



취사 중이나 취사완료 직후 자동 증기 배출장치에 얼굴이나 손등을 가까이 대거나 막지 마십시오.
화상의 위험이 있습니다.
특히 어린이의 접근을 막아 주십시오.



취사도중 전원플러그를 뽑거나 다른 기능의 버튼을 누르지 마십시오.
고장의 원인이 됩니다.



제공되는 요리 방법 외 잡곡류 등을 적정 비율 이상으로 사용하여 취사하지 마십시오.
신체상해의 위험 및 제품 고장의 원인이 됩니다.

취사 중이나 취사완료 후 밥솥 내부에 압력이 남아 있을 경우 뚜껑을 강제로 열지 마십시오.
화상 및 신체 상해의 위험이 있습니다.

취사 중 부득이하게 뚜껑을 열어야 할 경우 [취소/전원차단] 버튼을 눌러 밥솥 내부의 증기를 완전히 배출시킨 후 뚜껑을 여십시오.

안전을 위한 주의사항

사용중에

주 의

내솥 코팅이 벗겨진 경우 고객상담실로 문의하여 주십시오.
제품을 장시간 사용 할 경우 내솥의 코팅이 벗겨질 수 있습니다. 거친 수세미, 금속성 수세미로 내솥을 씻을 경우, 코팅에 충격이 가해지면 코팅이 벗겨 질 수 있으니 반드시 주방용 중성 세제와 스폰지로 씻어 주십시오.

최대용량 이상으로 내용물을 넣어 사용하지 마십시오.
취사 불량 및 밥물넘침등 고장의 원인이 됩니다.



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



취사가 끝난 뒤에는 반드시 본체에 고인 물을 닦아 주십시오.
변색, 냄새 및 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.



취사나 보온시 뚜껑을 확실히 닫아주십시오.
변색, 냄새 및 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.

내솥, 압력 패킹, 내측 패킹, 클린 커버를 자주 손질해 주십시오.(9P~14P)
제품 성능 저하의 원인이 됩니다.

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

취사, 보온, 지정된 메뉴이외의 물끓임, 식해, 미역국, 카레, 기름으로 튀기는 요리 등 다른 용도로 사용하지 마십시오.
고장 및 냄새의 원인이 됩니다.

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.

플러그 및 전원 코드부를 동물이 물어 뜯거나 못과 같이 날카로운 금속물체로부터 충격을 받지 않도록 주의하여 주십시오.
충격으로 인한 파손은 합선, 감전, 화재 등의 원인이 됩니다. 수시로 전원코드와 전원 플러그 상태를 꼭 확인하십시오.

요리(영양찜, 슬로우쿡 기능을 이용한 요리) 후에는 반드시 청소해 주십시오.
요리 후 취사 및 보온을 하게 되면 밥에 냄새가 배어들 수 있습니다. 내솥, 내솥뚜껑, 압력패킹 등을 깨끗이 닦아낸 후 사용하십시오.

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

제품내에 살충제나 화학물질 등을 뿌리거나 투입하지 마십시오.
화재 발생의 원인이 됩니다. 제품내 바퀴벌레나 벌레등이 들어갔을 경우는 고객상담실로 문의해 주십시오.

제품 외관(특히 금속부분) 및 클린커버 청소시 거친 수세미, 금속성 수세미, 솔, 연마제 등을 사용하여 청소하지 마십시오.
제품손상 및 변형의 원인이 됩니다.

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

내솥이 없는 상태로 클린커버, 금속성 물질 등을 넣어서 사용하지 마십시오.
감전 및 화재의 원인이 됩니다.

내솥을 본체에 넣을 때 내솥의 홈과 내솥의 손잡이 부분을 맞추어 넣어 주십시오.
고장의 원인이 됩니다.

제품주위를 늘 청결하게 사용해주십시오.
바퀴벌레 및 벌레로 인한 고장에 대해서는 수리 비용이 발생 될 수 있습니다.

취사, 보온 및 요리시 클린커버를 반드시 장착하여 주십시오.
클린커버를 장착하지 않으면 취사, 재가열 및 자동세척 기능이 작동하지 않습니다.

인공심장, 박동기를 사용하시는 분은 본 제품을 사용하시기 전에 의사와 상담하여 주십시오.
본 제품의 동작시 심장 박동기의 작동에 영향을 미칠 경우가 있습니다.

쌀통 및 다용도 선반에 놓고 사용하실 경우는 취사시 선반을 빼내어 사용해 주십시오.
증기 배출시 쌀통 및 선반 손상의 원인이 됩니다.

제품을 물 또는 다른 액체에 담그거나 씻지 마십시오.
감전 및 화재의 원인이 됩니다.

실외에서는 사용하지 마십시오.
감전 및 화재의 원인이 됩니다.

PE BAG 포장재는 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관 또는 폐기하세요.
머리에 쓰는 행위 등으로 코와 입이 막혀 질식의 원인이 됩니다.

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

내솥 사용시 주의

주 의

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



내솥이 변형되었거나, 전용내솥이 아닌 것을 사용하지 마십시오.
화재 및 고장의 원인 또는 폭발의 위험이 있습니다



불량내솥사용 X / 전용내솥사용 O

내솥을 다른 용도로 사용하거나 가스불 위에 올리지 마십시오.
※ 내솥이 변형되거나 코팅면에 손상을 주며 고장의 원인이 됩니다.



내솥을 세척하실 때
※ 내솥을 세척하실 때는 물에 충분히 불린 다음 내손 내, 외측의 코팅이 벗겨질 수 있으므로 부드러운 천, 스폰지를 사용해 주십시오.
거친 수세미, 금속성 수세미, 솔, 연마제 등을 사용하지 마십시오.
※ 특히 내솥 표면의 광택을 내기 위하여 연마제, 치약, 기타 광택제 등을 사용하여 닦지 말아 주십시오.
변색이나 코팅이 벗겨질 수 있습니다.



내솥 세척용 수세미 구분

사용가능	극세사 수세미	스폰지 수세미	망사 수세미
사용불가능	철 수세미	녹색 수세미	탄냄비 수세미

각 부분의 이름 및 기능

전면 / 내부 이름

압력추
내솥 내부의 압력을 일정하게 조절하여 줍니다.

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

압력 패킹
내솥 내부의 증기가 밖으로 새지 않게 밀폐시켜 줍니다. 압력 패킹의 수명은 1년이므로 주기적으로 교체하여 사용하는 것이 좋습니다.
※ 압력 패킹은 소모품으로 반드시 A/S 고객센터 또는 대형마트에서 구입 후 교체하여 주십시오.

클린 커버
분리하여 씻을 수 있습니다.
클린커버를 장착하지 않으면 제품이 작동하지 않습니다.

내솥
특수 코팅으로 쉽게 벗겨지지 않고 잘 눌러 붙지 않습니다.

뚜껑 열림버튼
뚜껑의 열림을 조작합니다.

조작부/표시부
제품의 모든 기능을 조작하는 버튼이 있습니다.



자동증기조절장치(증기배출구)
자동증기배출장치가 내장되어 있어 내솥의 증기를 자동으로 배출시켜 줍니다.

스팀캡

클린 커버 분리 버튼
버튼을 눌러 분리합니다.

안심 센서
내솥 내부의 온도를 감지합니다.

CLEAN STAINLESS (클린 스테인리스)

내측 패킹
클린커버의 증기를 새지 않게 밀폐시켜 줍니다.

물받이
취사 후 물을 자주 비우고 물받이를 분리하여 깨끗하게 청소하여 주십시오.

내솥 손잡이

전원 플러그

자동온도센서
취사나 보온시 온도를 감지합니다.

부 속 품



사용설명서



계량컵



다이어트컵



주걱

각 부분의 이름 및 기능

조작부 / 표시부

압력취사/쾌속취사 버튼

1. 각 메뉴의 취사 시작시 사용합니다.
2. 압력취사/쾌속취사 버튼을 연속하여 누르면 쾌속 취사로 작동하여 밥짓는 시간이 단축 됩니다.
   취사전 쌀을 불린 다음 쾌속으로 취사하시면 한층 더 맛있는 밥을 드실 수 있습니다.

※ 쾌속취사는 "백미" 와"건강잡곡" 메뉴에서 사용이 가능합니다.
쾌속 취사시 "백미" 나"건강잡곡" 메뉴에 맞는 물눈금에 맞추어 취사해 주십시오.



다이얼

1. 메뉴선택 시 사용합니다.
2. 예약시간 설정, 절약보온 시간 설정, 현재시간 설정 및 영양찜/슬로우쿡 메뉴 취사시간 설정시 사용합니다.
   다이얼 방향 우 : 시간 증가
   다이얼 방향 좌 : 시간 감소
3. 미세밥맛 조절 기능시 사용합니다.

설정 버튼

1. 즐겨찾기 메뉴설정 모드, 현재시간 설정 모드, 음성조절 모드, 보온 온도 조절, 보온 가열량 조절 모드, 미세밥맛 조절 모드진입 시 사용합니다.
2. 밥맛 조절시에 사용합니다. 밥맛조절 설정 가능 메뉴 : 백미찰진밥, 백미중간밥, 백미일반밥, 건강잡곡, 건강현미, 가마솥밥, 꽁보리밥, 누룽지

보온/재가열 버튼

보온 및 재가열 동작시 사용합니다.

취소 버튼

모든 기능의 취소시 사용합니다.

자동세척 버튼

자동세척을 할 때 사용합니다.

예약 버튼

1. 예약 취사를 할 경우에 사용합니다.
2. 절약 보온 설정 모드로 진입할 경우에 사용합니다.

즐겨찾기 버튼

즐겨찾기모드 진입 할 때 사용합니다.

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

※ 소프트 터치 버튼 기능 – 사람 손가락의 접촉(정전기)를 통하여 버튼이 동작됩니다.
- 손가락으로 부드럽게 접촉하면 각 기능이 선택됩니다.
- 각 기능버튼의 중앙부를 누르듯이 접촉하여 주십시오.

※버튼 LED기능 – 버튼의 LED를 통해 예약취사중, 자동세척중, 보온중, 취사중 등의 동작표시를 나타냅니다.

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

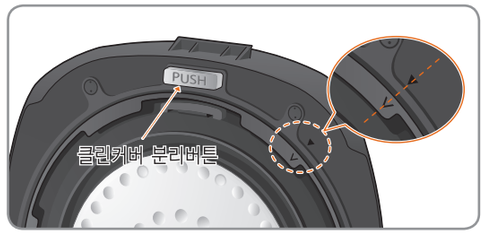
※음성 네비게이션 기능 및 음성 조절 기능
- 취사시작, 취사완료, 증기 배출 등 제품의 동작상태를 음성으로 알려주며, 다음 조작 방법까지 알려 줍니다.

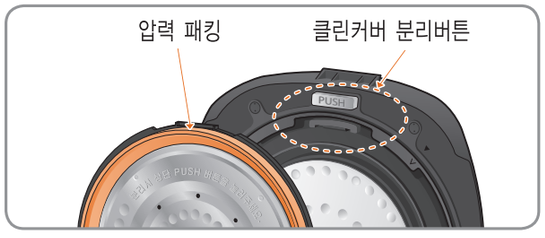
제품 손질 방법

클린 커버 청소 방법

클린 커버를 세척 후에는 반드시 건조하여 뚜껑에 장착해 주십시오.
- 청소를 하지 않으면 보온 중에 냄새가 나는 원인이 됩니다.(반드시 전원 플러그를 빼고 본체에 열이 식고 난 후 청소해 주십시오.)
- 본체 및 뚜껑(특히, 클린커버 내측 패킹)은 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오. 벤젠, 신나 등은 사용하지 마십시오.
- 사용 중 클린커버 및 뚜껑, 내솥 내부에 밥물이 묻어 전분 막이 생기는 수가 있으나, 위생상 아무런 영향이 없습니다.
- 취사 중 내부 수분의 증발로 인해 뚜껑의 측면부로 미세 증기가 나올 수 있습니다.

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

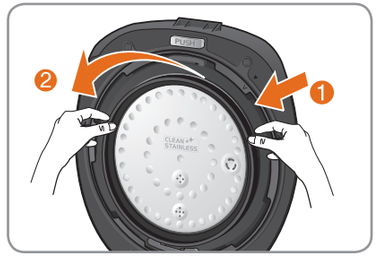




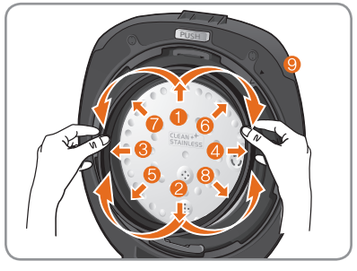
❷ 주방용 중성세제 및 스폰지로 자주 세척해 주시고 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오. 청소 시 압력 패킹이 부분적으로 빠진 곳은 손가락으로 꼭 눌러 뚜껑의 홈에 완전히 끼워 넣은 후 사용하십시오. 패킹이 빠졌을 경우 맞춤 돌기를 정확하게 맞춰 끼워 주십시오.(7개소)(압력패킹조립 방법 10페이지 참조)



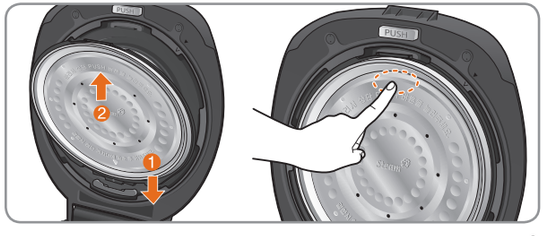
❸ 내측 패킹 잡고 화살표 방향으로 잡아 당기면 분리되어 세척이 가능 합니다.



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

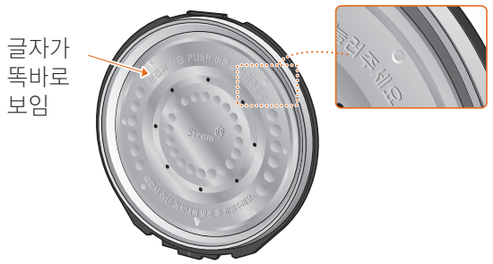


❺ 결합 시 하단 거치대에 클린커버 돌기를 맞춘 후 상단을 눌러 장착 하십시오. 반대로 장착시 클린커버 파손이 발생하오니 유의하여 장착하여 주십시오.
클린커버를 장착하지 않으면 핸들 잠금이 인식되지 않으며, 취사 기능 및 자동세척 기능이 작동하지 않습니다.



올바른 조립 방법

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



〈클린 커버 앞 모습〉

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



〈클린 커버 뒷 모습〉

글자가 반대로 적혀 있습니다.

※ 구멍에 나사 및 다른 이물질을 넣지 마십시오.

※ 클린 커버 앞쪽과 뒤쪽을 잘 살펴주십시오.

압력 패킹 분리 및 조립 방법

❶ 압력 패킹 분리 방법

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

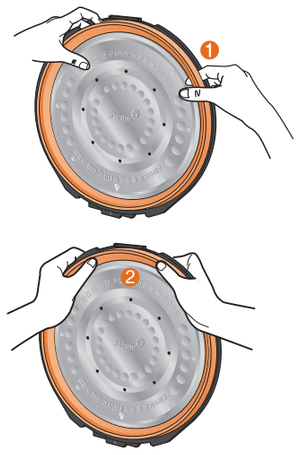
❷ 압력 패킹 조립 방법

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

– 패킹 조립시에 패킹 홈에 틈새가 발생하면 증기 누설이 되어 취사, 보온이 되지 않습니다.
(조립 전 압력 패킹 돌기와 클린커버 돌기가 정확하게 위치 해야 합니다.) 9쪽 참조

❸ 압력 패킹 조립 상태 확인

클린커버를 깨끗한 곳에 놓은 다음 다시 한번 패킹이 빠진 부분을 엄지 혹은 검지 손가락으로 패킹 내, 외측을 돌리면서 눌러 주십시오.
(패킹이 원형 형상이 되어 있는지 확인 합니다)



올바른 조립 방법

※ 압력 패킹이 원형 형상을 유지



잘못된 조립 방법

※ 압력 패킹이 타원 형상을 유지하면 잘못된 조립
(세척 후 바로 조립하면 쉽게 조립할 수 있습니다.)



청소 방법

⚠ 전원플러그를 뺀 후, 청소하고 물을 직접 뿌리거나 벤젠, 신나 등으로 제품을 닦지 마십시오.

⚠ 청소를 깨끗이 하지 않으면 보온 중 냄새가 나는 원인이 됩니다.

❶ 내솥

거친 수세미, 금속성 수세미, 솔, 연마제 등은 사용하지 마십시오. 내솥 내, 외측의 코팅이 벗겨질 수 있으므로 주방용 세제와 부드러운 천, 스폰지로 닦아 주십시오.

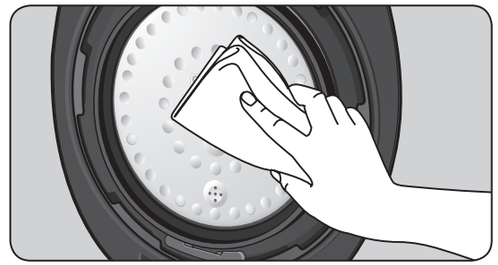
특히 내솥 표면의 광택을 내기 위하여 연마제, 치약, 기타 광택제 등을 사용하여 닦지 말아 주십시오. 변색이나 코팅이 벗겨질 수 있습니다.



❷ CLEAN STAINLESS, 내측패킹

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

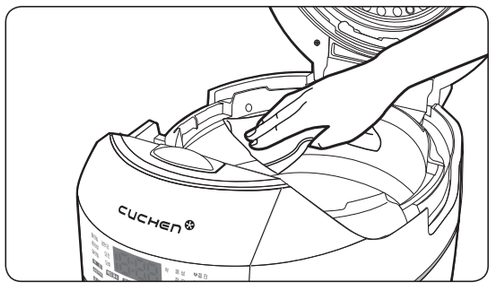
내측패킹은 사용 후 빼지 마시고 반드시 깨끗한 행주를 사용하여 닦아주십시오.



❸ 본체내부

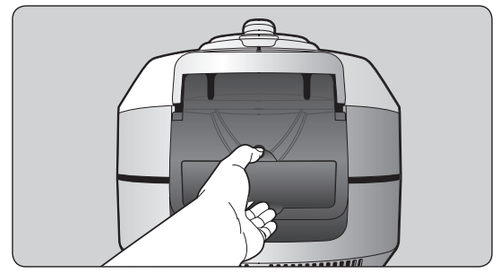
내솥은 들어내고 바닥면의 이물질은 반드시 제거한 후 사용하십시오. 자동 온도 센서나 바닥에 이물질이 끼어 있으면 온도감지를 못하여 밥이 안되거나 제품의 이상 동작 및 화재의 원인이 됩니다. 물을 꼭 짠 행주로 닦아주시고 자동 온도 센서의 금속판이 손상되지 않게 주의해 주십시오.

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



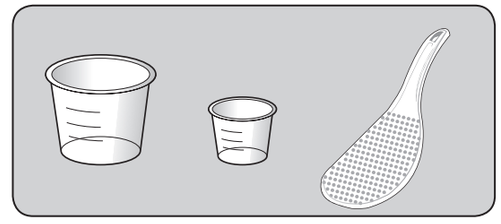
❹ 물받이

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



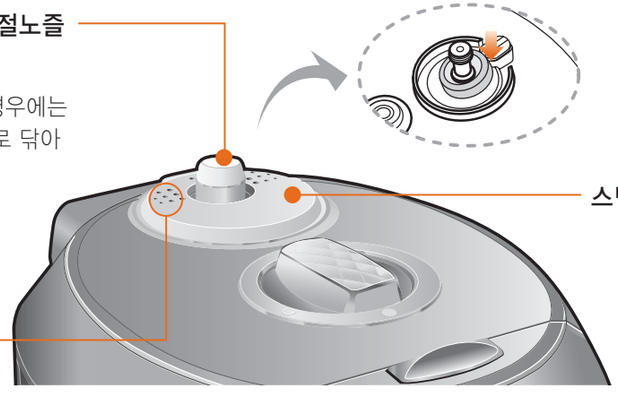
❺ 부속품

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



제품 손질 방법

압력 노즐 막힘 청소방법



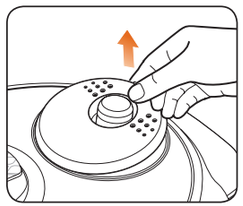
⚠ 그림과 같이 압력 조절 노즐의 패킹이 이탈 되어 있는 경우 증기누설이 발생 하오니 패킹을 노즐에 안착해 주십시오.

※ 취사 직후에는 뜨거우므로 만지지 마십시오.

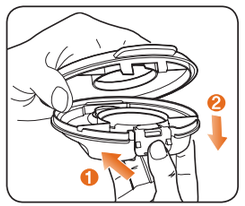
- 자동세척 모드를 이용하여 증기배출장치의 이물질을 제거 및 세척 하실 수 있습니다. (23페이지를 참조하세요)

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

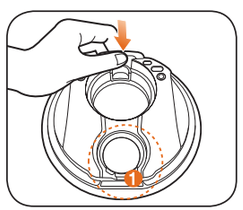
❶ 스팀캡을 그림과 같이 떼어 냅니다.



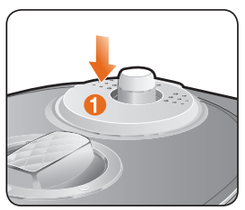
❷ 후면에 있는 손잡이를 ① 방향으로 누른 후 ② 방향으로 분리하여 자주 세척해 주십시오.



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



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



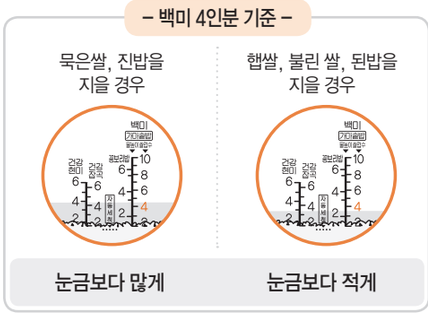
맛있는 밥을 지으려면

- **맛있는 밥은 알맞은 물 조절로 부터!**

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

※ 무세미로 밥을 지을 때에는 인분 수에 따라 기준 물눈금에 맞추어 주십시오.
(무세미 : 씻어져 나온 쌀)

– 백미 4인분 기준 –

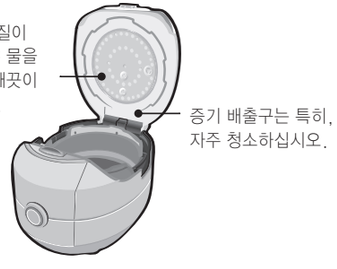


- **보온시 냄새가 날 때**

▶ 청소를 자주 해 주십시오. 특히, 뚜껑부의 청소상태가 나쁘면 세균 번식하여 보온시 냄새가 날 수 있습니다.

▶ 내솥 및 부속품 등을 세척하지 않고 그대로 사용할 경우, 변질된 밥의 박테리아가 번식하여 냄새가 나게 됩니다. 이런 경우에는 내솥에 물과 식초 배합물을 넣고, 자동세척을 실시한 후 깨끗이 씻어 주십시오.
(배합비율 : 자동세척 눈금의 물, 식초 1큰술)

▶ 탕이나 찜 등의 요리를 한 후 깨끗이 씻어내지 않고 보온하면 밥에 냄새가 배어들 수 있습니다.



❗ 클린커버의 결합 상태를 반드시 확인하세요.

- **묵은 쌀로 밥을 지었을 때 냄새를 없애려면**

오래 묵은 쌀일수록 밥을 지으면 냄새가 나며, 보온시 더욱 심합니다. 이럴때는 아침밥을 지을 쌀을 그 전날 저녁에 미리 꺼내어 식초 한방울을 떨어뜨린 물에 담갔다가 씻은 후 다음날 아침밥을 지을 때 한번 더 미지근한 물로 헹군 뒤 밥을 지으면 냄새가 나지 않습니다.



- **쌀 보관 방법 (쌀의 보관 방법이 밥맛을 좌우합니다.)**

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

① 쌀 보관방법

	좋은 곳	피해야 할 곳
보관장소	– 온도가 낮고 서늘한 곳 – 습기가 적고 통풍이 잘 되는 곳	– 보일러 배관이 지나가는 뜨거운 곳 – 직사광선을 받는 곳 – 개수대(싱크대) 아래
쌀 구입량 보관기간	쌀은 소포장 단위(5~10 ㎏)로 구입하시는게 좋으며, 쌀 봉지를 개봉 후 2주 이내로 사용하시는게 좋습니다.	

② 쌀에 벌레가 생기지 않게 하려면 쌀통에 마늘을 넣어 둡니다.

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





현재시각 맞추는 방법

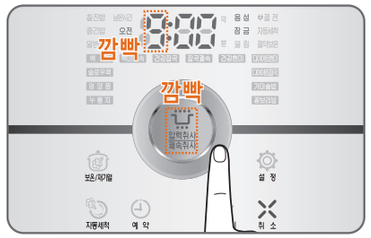
현재시각 맞추는 방법 (작동 예 : 오전 9시 30분으로 설정할 경우)

❶ 대기상태에서 [설정] 버튼을 2회 눌러 시간 설정모드로 진입합니다.



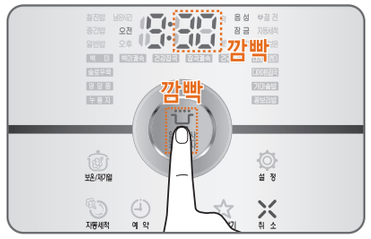
❷ 시간 설정 모드 진입 후 다이얼을 돌리면 시 설정이 가능합니다.

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



❸ 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 시 설정을 완료한 후 분을 설정해 주십시오. 다이얼을 돌리면 분 설정이 가능합니다.

– 다이얼 방향 우 : 분 증가.
– 다이얼 방향 좌 : 분 감소.



❹ 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 현재시각 설정을 완료해 주십시오.

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

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



▶ 정전 보상 기능

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

▶ 리튬 이온 배터리

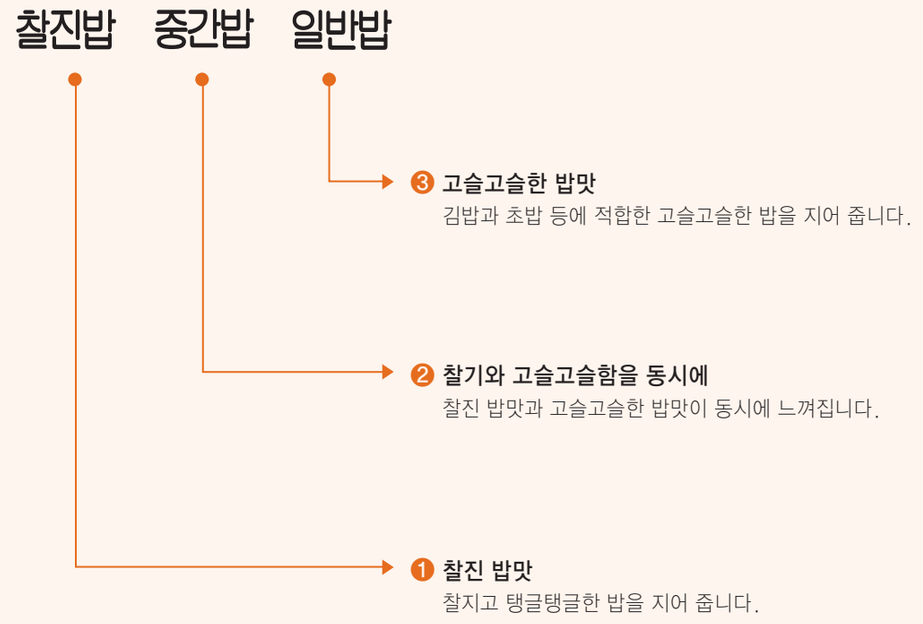
쿠첸 전기압력밥솥에는 정전보상 기능 및 시계 기억 기능에 필요한 리튬 이온 배터리가 내장되어 있습니다.
배터리의 수명은 제품 성능에 따라서 차이가 날 수 있습니다.

밥맛 조절 기능

3단계 압력 밥맛 조절 기능

※ 3단 압력 밥맛 조절은 백미 모드에서만 가능합니다.
다이얼을 돌려 백미의 밥맛에 해당하는 모드를 선택할 수 있습니다.
밥맛 조절을 하여 취사도중 증기 배출현상이 나타나는 것은 내솥의 내부 압력을 맞추기 위한 정상적인 작동입니다.
(밥맛 조절은 입맛에 맞게 선택하여 사용하여 주십시오)

※ 취사가 진행중일 때는 밥맛조절기능을 사용할 수 없습니다.



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

▶ 멜라노이징 현상

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

밥맛 조절 기능

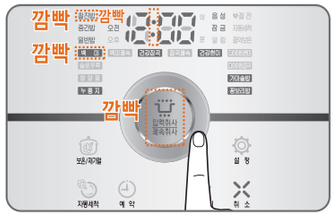
미세 밥맛 조절 기능

※ 미세 밥맛 조절 기능은 백미찰진밥, 백미중간밥, 백미일반밥, 건강잡곡, 건강현미, 가마솥밥, 꽁보리밥, 누룽지 취사시 사용 가능합니다.
※ 미세 밥맛 조절 기능은 예약 모드시 사용하실 수 없습니다.

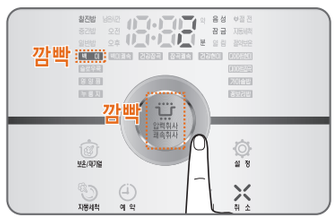
❶ 대기상태에서 [설정] 버튼을 5회 눌러 미세밥맛 조절 모드에 진입합니다.



❷ 다이얼을 좌/우로 돌려 원하시는 메뉴를 선택합니다.
※ 초기 설정된 불림시간 0분, 가열온도 0℃



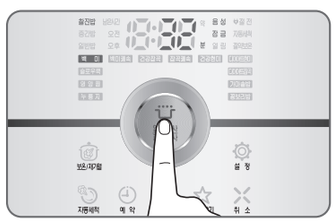
❸ 원하시는 메뉴를 선택 후 취사 버튼을 누르면 불림시간 설정이 가능합니다.
※ 다이얼을 돌려 불림시간 0, 2, 4, 6, 8분을 선택하실 수 있습니다.
(초기에 설정된 불림시간으로 취사할 때는 0분으로 선택하시고, 불림시간을 더 하시고 싶을때 2분, 4분, 6분, 8분 중 하나를 선택합니다)
※ 쌀의 불림시간을 늘리면 수분 흡수를 도우며 밥이 부드러워 집니다.
※ 불림시간이 길 경우에는 취사시간이 길어질 수 있으며 수용성 전분이 용출되어 가라앉아 멜라노이징 현상이 일반 취사보다 심하게 나타날 수 있습니다.



❹ 다이얼로 불림시간 설정후 [취사]버튼을 누르면 가열 온도 설정이 가능합니다.
※ 가열온도 -2℃, 0℃, 2℃, 4℃를 선택하실 수 있습니다.
(초기에 설정된 가열온도로 취사할 때는 0℃를 선택하시고, 가열온도를 높이거나 낮출 때에는 2℃, 4℃ 또는 -2℃를 선택합니다)
※ 취사전 끓는 온도를 조절하여 구수한 밥맛이나, 구수하지 않은 밥맛을 조절할 수 있습니다.
※ 온도를 높일 경우에는 취사시간이 길어질 수 있으며 멜라노이징 현상이 일반취사보다 심하게 나타날 수 있습니다.



❺ 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 취사를 시작합니다. 이때 설정된 밥맛 조절로 취사가 진행됩니다.
※ 취사가 완료되어도 설정된 불림시간 및 가열온도는 계속 기억되어 있습니다.
※ 미세밥맛 설정시 15초간 설정 변경이 없으면 자동으로 미세 밥맛 설정이 완료됩니다.
※ 미세밥맛 불림시간 조정시 취사예상시간이 변경됩니다.



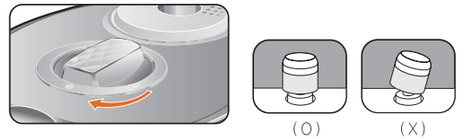
- **부드러운 밥맛을 원할 경우 :** 불림 시간을 2, 4, 6, 8분으로 선택하십시오.
- **구수한 밥맛을 원할 경우 :** 가열온도를 2℃ 또는 4℃로 선택하십시오.
- **구수한 밥맛을 원하지 않을 경우 :** 가열온도를 -2℃로 선택하십시오.
- **밥맛 조절 기능을 사용시 쌀의 상태나 수온, 물양 등에 의해 취사 시간 및 밥 상태에 영향을 줄 수 있습니다.**

밥 짓는 방법

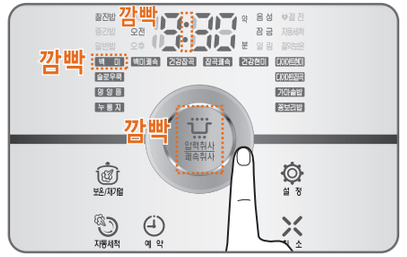
취사방법

❶ 전원플러그를 꽂은 후 뚜껑을 닫고, 뚜껑 결합 손잡이를 돌려 잠금(●)에 맞춰 주십시오.
- 압력패킹이 바르게 끼워졌는지 압력추가 수평인지 항상 확인하십시오.
- 잠금(●)으로 맞추지 않고 압력취사/쾌속취사 버튼을 누르면 작동되지 않습니다.
- 온도센서에 이물질이 묻어 있으면 반드시 제거해 주십시오.
- 내솥 주위의 물기를 완전히 제거한 후 내솥을 본체에 넣어 주십시오.

❗ 뚜껑을 닫기 전에 클린커버가 장착되어 있는지 확인하세요. 클린커버가 장착되어 있지 않으면 핸들 잠금이 인식되지 않으며, 취사 기능이 작동하지 않습니다.

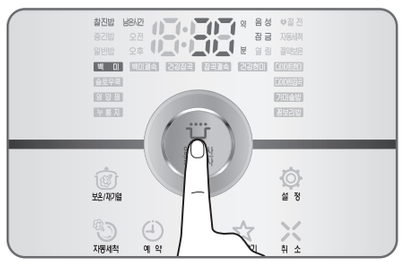


❷ 다이얼을 돌려 원하시는 메뉴를 선택하십시오.
대기상태에서 다이얼을 좌로 돌릴때 마다 " 백미 찰진밥 → 백미 중간밥 → 백미 일반밥 → 슬로우쿡 → 영양찜 → 누룽지 → 꽁보리밥 → 가마솥밥 → 다이어트잡곡 → 다이어트현미 → 건강현미 → 잡곡쾌속 → 건강잡곡 → 백미쾌속 → 백미 일반밥 → 백미 중간밥 → 백미 찰진밥 " 순으로 반복 선택됩니다.
※ 우로 돌릴 경우 좌로 돌릴 때의 역순으로 선택됩니다.



❸ 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
- 남은 예상 시간이 표시됩니다.

※ 최대 인분으로 밥짓기를 할 경우에 압력추가 회전하지 않을 수 있으나 제품의 이상은 아닙니다.



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



일반밥 메뉴
- 압력밥솥이 아닌 일반 밥솥처럼 압력이 가해지지 않은 고슬고슬한 밥이 됩니다.

백미쾌속/잡곡쾌속 취사
- 압력취사/쾌속취사 버튼을 연속해서 두 번 누르면 쾌속취사로 동작되며 밥짓는 시간이 단축됩니다.
- 쾌속취사는 6인분 이하를 권장하며, 정상취사보다 밥 상태가 좋지 않을 수 있습니다.
- 쾌속취사는 백미/건강잡곡 모드에서만 가능합니다.

다이어트현미/ 다이어트 잡곡
- 다이어트 계량컵을 사용하여 일반 계량컵보다 적은 양의 밥을 지을 수 있어 다이어트에 도움을 줍니다.
- 다이어트 현미/ 다이어트 잡곡 취사는 6인분 이하를 권장합니다.

밥 짓는 방법

메뉴별 취사시간

구분 \ 메뉴명	백 미			다이어트 현미	건강 현미	다이어트 잡곡	건강 잡곡	잡곡 쾌속	꽁보 리밥	가마 솥밥	누룽지	영양찜	슬로 우쿡
	찰진밥	기 타	쾌속										
취사량	2인분 ~ 10인분	2인분 ~ 8인분	2인분 ~ 6인분	2인분 ~ 6인분	2인분 ~ 6인분	2인분 ~ 6인분	2인분 ~ 6인분	2인분 ~ 6인분	2인분 ~ 6인분	2인분 ~ 6인분	2인분 ~ 10인분	메뉴별 상세 요리 방법은 요리 안내를 참조하여 주십시오.	
취사 시간	약27분 ~ 약40분	약35분 ~ 약45분	약15분 ~ 약28분	약47분 ~ 약58분	약47분 ~ 약58분	약35분 ~ 약43분	약37분 ~ 약45분	약29분 ~ 약35분	약48분 ~ 약60분	약40분 ~ 약45분	약30분 ~ 약45분		
요리 종류	쌀밥, 감자흑임자밥, 취나물 새송이밥, 단호박찰밥, 콩나물밥, 해물솥밥	쌀밥, 낙지덮밥, 나물비빔밥, 카레라이스, 불고기 덮밥, 유부초밥, 김밥, 김치볶음밥	쌀밥	다이어트 현미밥	현미밥	다이어트 잡곡밥	오곡밥, 검은콩밥, 영양밥, 잡곡밥, 혼합밥		꽁보리밥	쌀밥 가마솥밥	쌀밥, 누룽지	갈비찜, 수육, 고구마, 감자, 달걀삶기, 영양빵, 감자보트, 닭찜, 오징어순대	대추차, 수정과, 호박죽, 야채스프

※ 취사량은 요리 종류에 따라 다를 수 있습니다.
※ 백미쾌속, 누룽지, 가마솥밥의 물 높이는 백미 눈금으로 맞춰 주십시오.
※ 잡곡쾌속의 물 높이는 건강잡곡 눈금으로 맞춰 주십시오.
※ 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출 시 밥물이 뿜어져 나올 수 있습니다.
※ 밥맛 조절 기능 사용시 취사시간이 달라질 수 있습니다.
※ 쾌속취사 시 기준 물눈금 이상으로 물을 넣으면 취사시간이 늘어날 수 있습니다.
※ 슬로우쿡, 영양찜 기능 이용 후 취사 및 보온을 하게 되면 밥에 냄새가 배어들 수 있습니다.

잡곡쾌속 메뉴

국내최초 잡곡 취사 20분대 쾌속취사

※ 건강잡곡 메뉴에서 압력취사/쾌속취사 버튼을 연속해서 두번 누르면 쾌속취사로 동작하며 밥짓는 시간이 단축됩니다.
※ 잡곡쾌속 취사시 2인분에서 20분대 취사가 가능합니다.
※ 잡곡쾌속은 6인분 이하를 권장하며 정상취사보다 잡곡 익음 상태가 좋지 않을 수 있습니다.
※ 충분히 불린 서리태나 팥 등을 일반 잡곡으로 취사 시 잡곡밥이 질어지는 현상이 발생 할 수 있습니다.
이때 잡곡쾌속 취사를 이용하면 질어지는 현상이 호전 될 수 있습니다.
※ 잡곡 비율, 수온, 물량 과다 등으로 인하여 취사시간이 달라질 수 있습니다.

예약취사 방법

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

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

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

! 뚜껑을 닫기 전에 클린커버가 장착되어 있는지 확인하세요. 클린커버가 장착되어 있지 않으면 핸들 잠금이 인식되지 않으며, 예약취사 기능이 작동하지 않습니다.

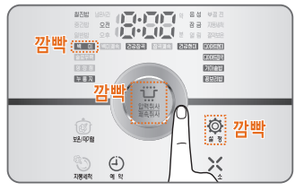


3 예약 설정 모드로 진입 후 다이얼을 이용하여 원하시는 예약시간을 설정하여 주십시요.
- 다이얼 방향 우 : 10분 증가
- 다이얼 방향 좌 : 10분 감소

※ 오전, 오후를 확인해 주십시오.

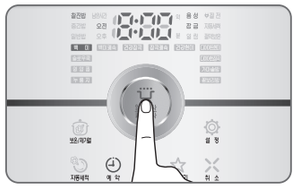


4 메뉴를 변경 할 경우 설정 버튼을 누른 후 다이얼을 이용하여 메뉴를 설정하여 주십시오.



- 예약 취사가 완료 된 후, 이전의 예약한 시간은 계속 기억하고 있습니다.

5 예약 시간 설정 후 압력취사/쾌속취사 버튼이나 예약버튼을 눌러 주십시오.
- 예약시각이 표시되어 있으며 예약 키 백라이트와 취사 키 백라이트로 예약 진행중임을 표시합니다.
- 예약시각은 밥짓기가 끝나는 시각입니다.
- 예약으로 밥짓기를 하면 밥의 양이나 메뉴에 따라서 약 30분 정도 차이가 날 수 있습니다.



※ 예약 취사 중 현재시각을 확인할 경우에는 다이얼을 좌 또는 우로 돌리면 3초간 확인하실 수 있습니다.
※ 예약취사 완료시간보다 미리 끝날 수 있습니다.

메뉴별 예약 가능 시간

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

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

예약취사시 주의사항

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

영양찜 및 슬로우쿡 취사 방법

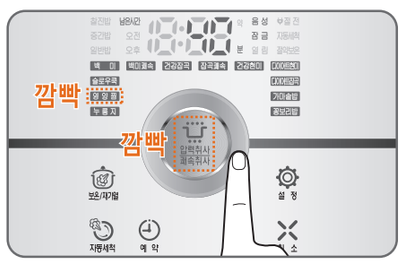
취사방법 (영양찜 40분 취사시)

❶ 다이얼을 돌려 영양찜 및 슬로우쿡 메뉴를 선택하여 주십시오.



❷ 메뉴 선택 후 설정 버튼을 누르면 다이얼로 시간 설정이 가능합니다.

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



❸ 시간 설정 후 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
영양찜 또는 슬로우쿡 취사가 시작되면 남은 시간이 표시됩니다.



보온중에

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

❶ 현재 시각이 맞는지 확인합니다.

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

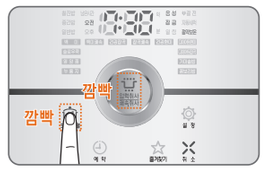


❸ 다이얼을 돌려 절약보온 완료시간을 설정합니다.
- 다이얼 방향 우 : 10분 증가
- 다이얼 방향 좌 : 10분 감소

※ 오전, 오후를 확인해 주십시오.



❹ 보온/재가열 버튼을 누르시거나 버튼 입력 없이 15초가 지나면 자동으로 절약보온을 시작합니다.
- 설정을 해둔 시간에 절약보온이 완료됩니다.
- 절약보온 완료시간을 잘못 입력하셨을 경우 "취소"버튼을 누른 후 처음부터 다시 시작하십시오.



※ 절약 보온은 밥을 다음에 다시 먹을 시간에 맞추어 시간 설정을 하면 밥을 저온상태로 유지하다가 그 시간에 맞춰 다시 따뜻하게 가열해서 밥의 변색과 마름을 억제하여 밥맛을 좋게 하며, 전기를 절약하는 기능입니다.
※ 절약 보온은 절약보온이 완료되거나 취소버튼을 누르면 절약 보온 설정이 해제됩니다.
※ 절약 보온 중에는 밥이 저온으로 유지되고 있으므로 만약 절약 보온 중간에 식사를 하시려면 취소 버튼을 눌러 절약 보온을 취소하신 후 보온 재가열을 실시하신 후 드시기 바랍니다.
※ 절약 보온 중간에는 밥의 온도가 낮게 유지되므로 뚜껑에 물이 생길 수 있습니다. ※ 절약 보온은 되도록 6인분 이하에서 사용하십시오.
※ 절약 보온이 완료되면 자동으로 일반 보온으로 전환됩니다.
※ 절약 보온은 최대 8시간까지 설정됩니다.(8시간을 초과하여 설정시 자동으로 8시간으로 재설정된 후 절약 보온을 시작합니다.)

재가열 모드 (보온중 따뜻한 밥을 원하실때)

보온중 보온/재가열 버튼을 눌러 재가열을 시작합니다. 보온 시에만 작동이 가능하며, 보온중인 밥을 새로 한 밥과 같이 따끈따끈한 밥으로 만들어 줍니다.
재가열이 끝나면 곧바로 밥을 드시는 것이 좋으며, 보온상태를 계속 유지합니다.



※ 백미 이외의 메뉴(잡곡, 현미등)는 취사 후 바로 드시는 것이 좋으며 재가열시 밥색깔이 변하거나 냄새가 날 수 있습니다.
※ 재가열 기능을 너무 자주 사용하시면 밥이 변색되거나 마르는 경우가 있습니다.
※ 재가열 진행 중 보온/재가열 버튼을 1회 누르면 재가열이 취소되고, 보온으로 전환됩니다.
※ 뚜껑 결합 손잡이가 잠금(●) 위치에 있을때만 재가열이 진행되며,열림(○)위치에 있을때는 경고음이 울린 후 보온이 계속 진행됩니다.
(클린커버가 장착되어 있지 않으면 핸들 잠금이 인식되지 않으며, 재가열 기능이 작동하지 않습니다.)

▶ 보온할 때 주의사항

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

2) 보온시 주걱을 넣어두지 마십시오.
※ 주걱을 넣어둔 채로 보온을 하게 되면 밥이 굳고 변색이 되며 냄새가 날 수 있습니다.
※ 나무주걱 등은 세균을 발생시켜 냄새의 원인이 됩니다.

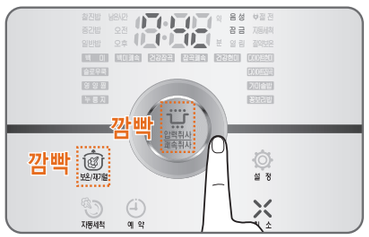
3) 보온은 12시간 이내가 적당합니다.
※ 12시간 이상 보온하면 밥의 풍미가 없어지며, 변색 또는 냄새가 날 우려가 있습니다. ※ 보온시 뚜껑을 확실히 닫아 주십시오.
※ 백미만 보온해 주십시오. 잡곡밥, 현미 등은 가급적 보온하지 마시고 취사 후 바로 드시기 바랍니다.

4) 보온 및 재가열 시에는 항상 클린커버를 장착하여 주십시오.

보온 온도 조절 방법

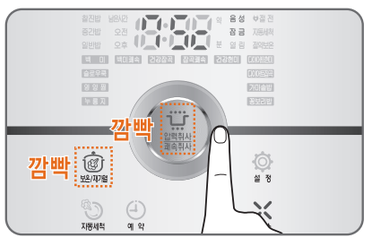
❶ 대기상태에서 [설정] 버튼을 4회 누르면 보온온도 설정 모드로 진입합니다.

❷ 다이얼을 이용하여 원하는 보온 온도를 설정합니다.
- 기본 설정 온도는 74도 입니다.
- 온도는 69~77도까지 변경 가능합니다.
- 밥이 차갑거나 쉰냄새가 발생시 제어 온도를 2~3도 높여주십시오.
- 밥이 누렇게 변하면 제어 온도를 2~3도 낮춰주십시오.



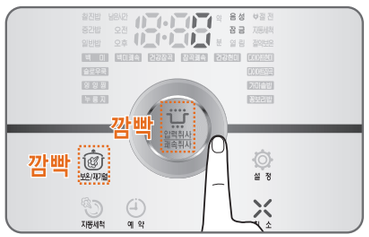
❸ 보온/재가열 버튼을 누르거나 버튼 입력없이 15초가 지나면 보온 온도가 설정됩니다.

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



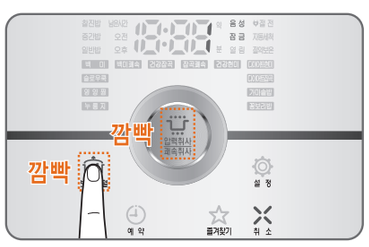
❹ 보온온도 설정이 완료되면 이어서 보온 가열량 설정모드로 진입합니다.

❺ 다이얼을 이용하여 −2 ~ 5까지 가열량 변경이 가능합니다.
- 기본 설정 가열량은 0도 입니다.
- 뚜껑에 물맺힘이 많을 경우 가열량을 1~5로 선택하여 주십시오.
- 내솥 테두리의 밥 퍼짐이 심하거나 쉰 냄새가 날 경우 가열량을 −2~ −1로 선택하여 주십시오.



❻ 보온/재가열 버튼을 누르거나 버튼 입력없이 15초가 지나면 보온 가열량이 설정됩니다.

※ 보온 가열량 설정 중 15초 이내에 취소 버튼을 누르면 변경 전의 설정 보온 가열량으로 복귀됩니다.



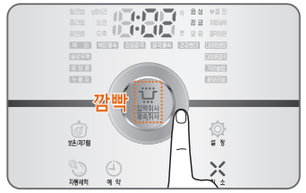
언어, 음성 조절 기능

❶ 대기상태에서 설정 버튼을 3회 눌러 주십시오.

대기 상태에서 설정 버튼을 3회 누르면 음량조절 기능이 설정됩니다.

기본설정 : 한국어, 볼륨 2단

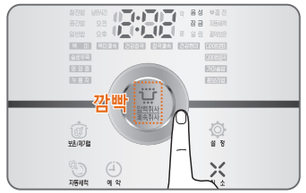
※ 언어 및 음성조절은 반드시 대기 상태에서만 설정 가능합니다.



❷ 다이얼을 좌 또는 우로 돌려 언어 및 음량을 선택할 수 있습니다.

※ 다이얼을 돌릴 경우

0:0 ↔1:1↔1:2↔1:3↔1:4↔2:1↔2:2↔2:3↔2:4↔0:0 순으로 변경이 됩니다.



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

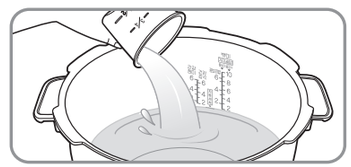
❸ 취사 버튼을 누르거나, 버튼 입력 없이 15초가 경과하면 음성 설정이 완료됩니다.

※ 설정이 완료되기 전에 취소버튼을 입력하면 변경 전 설정사항으로 복귀됩니다.

자동세척 방법

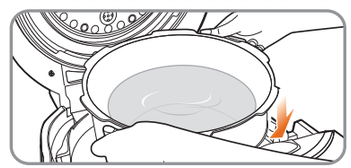
※ 자동세척 모드를 이용하면 밥솥의 깨끗함을 유지할 수 있습니다.
이물질을 제거하여 냄새를 없애주고 세균발생을 억제하는 기능입니다.

❶ 계량컵을 이용하여 내솥의 자동세척 물눈금에 맞춰 물을 넣어 주십시오.



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

❗ 뚜껑을 닫기 전에 클린커버가 장착되어 있는지 확인하세요.
클린커버가 장착되어 있지 않으면 핸들 잠금이 인식되지 않으며, 자동세척 기능이 작동하지 않습니다.



❸ 자동세척 버튼을 누르면 자동세척을 시작합니다.



▶ 자동세척시 주의사항

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

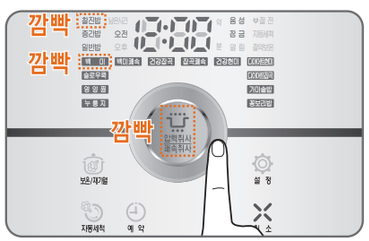
즐겨찾기 메뉴 설정 방법

즐겨찾기 메뉴 설정 방법 (백미 찰진밥, 건강잡곡, 건강현미 등록시)

❶ 대기상태에서 [설정] 버튼을 누르면 즐겨찾기 메뉴 설정 모드로 진입합니다.

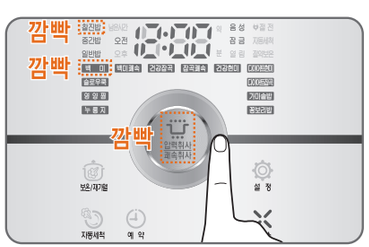
❷ 다이얼을 좌/우로 돌려 원하시는 즐겨찾기 메뉴를 선택합니다.

※ 즐겨찾기 메뉴는 3가지만 설정 가능합니다.



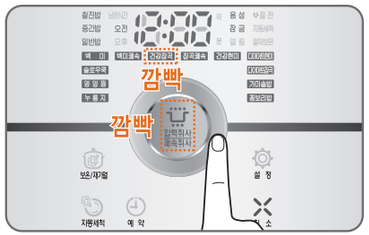
❸ 백미 찰진밥 메뉴를 선택 후 취사 버튼을 누르면 첫번째 즐겨 찾기 메뉴로 등록이 됩니다.

※ 1가지 메뉴만 등록을 원하실 때에는 1가지 메뉴 등록 후 설정버튼을 누르시면 1가지 메뉴만 등록이 됩니다.

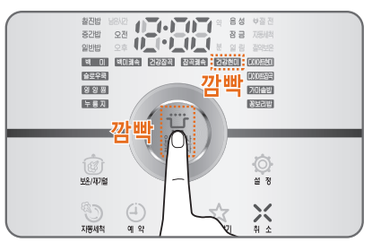


❹ 건강잡곡 메뉴를 선택 후 취사 버튼을 누르면 두번째 즐겨 찾기 메뉴로 등록이 됩니다.

※ 2가지 메뉴만 등록을 원하실 때에는 2가지 메뉴 등록 후 설정버튼을 누르시면 2가지 메뉴만 등록이 됩니다.



❺ 건강현미 메뉴를 선택 후 취사 버튼을 누르면 세번째 즐겨 찾기 메뉴로 등록 되며, 설정이 완료 됩니다.



즐겨찾기 메뉴 설정시 첫번째 메뉴 선택 후 두번째 선택에서 다이얼을 움직이지 않고 15초 경과하면 같은 메뉴가 두번째로 등록이 되고, 다시 15초 동안 다이얼을 움직이지 않으면 같은 메뉴가 세번째로 등록됩니다.

즐겨찾기 모드 방법 (백미 찰진밥, 건강잡곡, 건강현미)

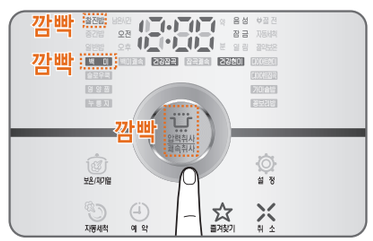
즐겨찾기 모드 방법

❶ 대기상태에서 즐겨찾기 버튼을 누르면 즐겨찾기 모드로 진입합니다.

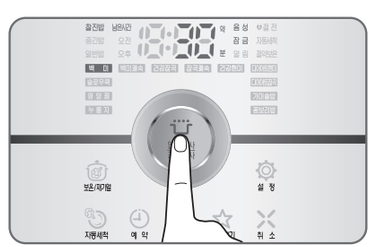
❷ 다이얼을 좌/우로 돌려 원하시는 즐겨찾기 메뉴를 선택합니다.

※ 초기설정된 메뉴는 백미 찰진밥, 건강잡곡, 건강현미 입니다.

※ 즐겨찾기 메뉴설정 모드에서 첫번째로 등록된 메뉴가 깜빡입니다.



❸ 원하시는 메뉴를 선택 후 취사 버튼을 누르시면 취사가 시작 됩니다.





쌀밥(백미)

- **재료** : 쌀, 물
- **조리방법**

1. 쌀을 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
2. 분량의 쌀을 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
3. 내솥에 씻은 쌀을 담고 인분 수에 맞는 백미 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 다이얼을 돌려 메뉴의 백미를 선택하여 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
6. 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

※ 다이얼을 돌려 기호에 맞는 밥맛을 선택하여 취사하십시오.



콩밥

- **재료** : 쌀, 여러 가지 콩, 물
- **조리방법**

1. 쌀과 콩을(쌀과 콩의 비율 약9:1) 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
2. 쌀과 콩을 섞어 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
3. 내솥에 씻은 쌀과 콩을 담고 인분 수에 맞는 건강잡곡 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 다이얼을 돌려 메뉴의 건강잡곡을 선택하여 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
6. 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오

※ 콩은 미지근한 물에 15분 이상 불려 주십시오.

모든 잡곡은 적정비율로 맞추어 요리하여 주십시오.



꽁보리밥

- **재료(최대 6인분)** : 쌀보리, 물
- **조리방법**

1. 쌀보리를 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.(1컵=1인분)
2. 힘주어 여러 번 박박 문질러 씻은 후, 물이 맑아질 때까지 깨끗이 헹구어 주십시오.
3. 내솥에 깨끗이 씻은 보리를 담고 인분 수에 맞는 꽁보리밥 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 다이얼을 돌려 메뉴의 꽁보리밥을 선택하여 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
6. 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

모든 잡곡은 적정비율로 맞추어 요리하여 주십시오.



오곡밥

- **재료** : 찹쌀 2컵, 서리태(검정콩) · 붉은 팥 ½컵씩, 소금 ½큰술, 차수수, 차조, 찰기장 합해1컵, 물, 팥 삶은 물 합해 3컵
- **조리방법**

1. 찹쌀, 차수수, 차조, 찰기장, 서리태는 각각 깨끗이 씻어 체에 받쳐 두십시오.
2. 팥은 깨끗이 씻어 냄비에 담고 찬물을 부어 센 불에 후루룩 삶아 첫물을 따라 버리고 다시 찬물을 넉넉히 부어 팥알이 터지기 직전까지 삶아 주십시오.
3. 내솥에 준비한 찹쌀과 잡곡을 담고 팥 삶은 물에 섞어 소금간을 한 뒤 건강잡곡 물 눈금 3까지 물을 부어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 다이얼을 돌려 메뉴의 건강잡곡을 선택하여 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
6. 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

모든 잡곡은 적정비율로 맞추어 요리하여 주십시오.



건강현미밥

- **재료** : 현미, 물
- **조리방법**

1. 현미를 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
2. 분량의 현미를 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
3. 내솥에 씻은 현미를 담고 인분 수에 맞는 건강현미 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 다이얼을 돌려 메뉴의 건강현미를 선택하여 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
6. 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

모든 잡곡은 적정비율로 맞추어 요리하여 주십시오.



발아현미밥

- **재료** : 발아현미, 물
- **조리방법**

1. 발아현미를 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
2. 분량의 발아현미를 흐르는 물에 가볍게 씻어 주십시오.
3. 내솥에 씻은 발아현미를 담고 인분 수에 맞는 건강현미 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 다이얼을 돌려 메뉴의 건강현미를 선택하여 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
6. 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

모든 잡곡은 적정비율로 맞추어 요리하여 주십시오.



닭가슴살을 곁들인 녹차밥

- **재료** : 현미 2컵, 녹찻잎 3g, 녹차 가루 10g, 닭가슴살 4쪽, 올리브오일 약간, 소금 약간, 후추 약간, 샐러리 5g, 라임 약간, 로즈메리 약간
- **조리방법**

1. 현미를 깨끗이 씻어 녹차 가루, 녹찻잎과 함께 내솥에 넣고 건강현미 물 눈금 2까지 물을 부어 주십시오.
2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
3. 다이얼을 돌려 메뉴의 건강현미를 선택하여 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
4. 닭가슴살은 소금, 후추를 뿌려 약 1시간 가량 재운 뒤 팬에 올리브 오일을 넣고 구운 후 얇게 썰어 준비해 주십시오.
5. 라임은 반달모양으로 썰어 준비하고, 샐러리는 채를 썰어 준비해 주십시오.
6. 보온으로 되면 밥을 잘 섞은 뒤 건강현미밥과 닭가슴살을 그릇에 담고 라임과 로즈메리, 샐러리를 곁들여 담아내어 주십시오.

- **녹차의 10가지 장점**

녹차의 항암 효과, 노화 억제, 성인병 예방, 비만 방지와 다이어트, 중금속과 니코틴 해독 작용, 피로회복과 숙취제거, 변비 치료, 충치예방, 체질의 산성화 예방, 염증과 세균 감염 억제



새싹밥

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

1. 현미를 깨끗이 씻어서 내솥에 넣고 건강현미 물눈금 2까지 물을 부어 주십시오.
2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
3. 다이얼을 돌려 메뉴의 건강현미를 선택하여 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
4. 냄비에 참기름을 두르고 다진 쇠고기를 볶다가 고추장과 물을 넣고 걸쭉해질 때까지 잘 저어 볶은 후 설탕, 꿀, 참기름을 넣고 조금 더 볶아 주십시오.
5. 보온으로 되면 밥을 잘 섞은 뒤 건강현미밥 위에 준비된 새싹채소를 예쁘게 담아내어 주십시오.
6. 고추장은 새싹이 흐트러지지 않게 얹어 주십시오.

- **브로콜리싹** : 암 예방
- **배추싹** : 위에 좋고 변비 개선
- **순무싹** : 간염, 황달 개선
- **양배추싹** : 노화, 암 예방하는 셀레늄 함유
- **무싹** : 열 낮추고 부기 가라앉힘
- **밀싹** : 혈액 정화



머쉬룸티안

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

※ 버섯은 각 가정의 기호에 따라 선택하셔도 좋습니다.

- **조리방법**

1. 현미를 깨끗이 씻어서 내솥에 넣고 건강현미 물눈금 2까지 물을 부어 주십시오.
2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
3. 다이얼을 돌려 메뉴의 건강현미를 선택하여 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
4. 호박은 잘게 깍둑 썰어 소금을 넣고 살짝 볶아 주십시오.
5. 해송이버섯은 브라운그래비소스에 살짝 버무려 두십시오.
6. 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.
7. 건강현미밥을 몰드에 넣고 볶은 호박을 넣은 후 다시 건강현미밥으로 덮어 형태를 잡아준 뒤 몰드에서 빼내어 주십시오.
8. 브라운그래비소스에 버무린 해송이버섯을 쌓은 뒤 깻잎채를 올려 주십시오.



영양솥밥

- **재료(4인분)** : 쌀4컵, 콩(밤콩 또는 검은콩), 수삼 2뿌리, 밤 대추 4개씩, 은행 12개, 잣 1큰술, 청주 2큰술
- **양념간장** : 간장 4큰술, 다진파 2큰술, 다진마늘 ½큰술, 고춧가루 ½작은술, 깨소금 2작은술, 참기름 1작은술
- **조리방법**

1. 수삼은 깨끗이 씻어 뇌두 부분을 잘라내고 얇게 어슷 썰어 두십시오.
2. 밤은 껍질을 벗겨 반으로 썰고, 대추는 깨끗이 씻어 씨를 발라내고 반으로 잘라 두십시오.
3. 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 백미 물눈금 4까지 채우고 청주, 콩, 수삼, 밤, 대추를 넣어 잘 섞어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 다이얼을 돌려 메뉴의 백미를 선택하여 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
6. 취사가 완료되면 잣과 은행을 넣어 고루 섞어 밥그릇에 푼 뒤 기호에 따라 준비한 양념장에 비벼 드십시오.

※ 재료 특성에 따라 눌음이 발생할 수 있습니다.
※ 콩은 미지근한 물에 15분 이상 불려 주십시오.

모든 잡곡은 적정비율로 맞추어 요리하여 주십시오.



견과류밥

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

1. 호두는 겉껍질을 제거한 뒤 따뜻한 물에 불려 속껍질을 제거하여 주십시오.
2. 은행은 기름을 조금 넣고 볶아 껍질을 벗기거나, 끓는 물에 넣고 2~3분 정도 삶으면서 숟가락 등으로 문질러 껍질을 벗겨 주십시오.
3. 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 백미 물눈금 4까지 부은 후 청주를 넣어 주십시오.
4. 호두, 은행, 아몬드, 캐슈너트, 잣을 올린 뒤 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 다이얼을 돌려 메뉴의 건강잡곡을 선택하여 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
6. 취사가 완료되면 기호에 따라 준비한 양념장에 비벼 드십시오.



모듬버섯밥

- **재료** : 쌀 4컵, 만가닥버섯 60g, 팽이버섯 40g, 양송이버섯 4개, 새송이버섯 60g, 청주 1큰술
- **양념장** : 간장 4큰술, 고춧가루 ½작은술, 깨소금 2작은술, 다진파 2큰술, 다진마늘 ½큰술, 참기름 1작은술
- **조리방법**

1. 만가닥버섯과 팽이버섯은 씻어 가닥가닥 찢어두고, 양송이버섯은 껍질을 벗기고 도톰하게 저며 두십시오.
2. 새송이버섯은 길이대로 저민 후 먹기 좋은 크기로 등분 하여 주십시오.
3. 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 백미 물눈금 4까지 부은 후 청주를 넣어 주십시오.
4. 손질해 둔 버섯을 넣은 뒤 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 다이얼을 돌려 메뉴의 건강잡곡을 선택하여 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
6. 취사가 완료되면 기호에 따라 준비한 양념장에 비벼 드십시오.



버섯죽순밥

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

1. 느타리버섯은 씻어 먹기 좋은 크기로 찢어 두고, 죽순은 살짝 데쳐 빗살 사이사이의 하얀 부분을 제거한 후 빗살 모양을 살려 얇게 저며 주십시오.
2. 은행은 기름을 조금 넣고 볶아 껍질을 벗기거나, 끓는 물에 넣고 2~3분 정도 삶으면서 숟가락 등으로 문질러 껍질을 벗겨 주십시오.
3. 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 백미 물눈금 4까지 부은 후 청주 1큰술을 넣어 주십시오.
4. 손질해 둔 느타리버섯, 죽순, 은행을 넣은 뒤 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 다이얼을 돌려 메뉴의 건강잡곡을 선택하여 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
6. 취사가 완료되면 기호에 따라 준비한 양념장에 비벼 드십시오.



잣죽

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

1. 쌀과 잣을 깨끗이 씻어 주십시오.
2. 쌀은 체에 받쳐 두고 잣은 믹서에 갈아 두십시오.
3. 쌀과 갈은 잣을 넣고 물 6½컵을 부어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 다이얼을 돌려 슬로우쿡 모드에서 2시간을 선택한 후 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
6. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.

- **참고**

죽은 드실 시간에 맞추어 죽을 쑤는 것이 중요하며, 식은 죽이나 다시 데운 죽은 맛이 떨어집니다.
물김치나 소화가 잘되는 생선조림, 북어보푸라기 등을 곁들이면 더욱 좋습니다.
흰죽 요리는 쌀만 넣은 상태에서 잣죽과 동일한 방법으로 만듭니다.



전복죽

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

1. 쌀을 깨끗이 씻어서 불려 두십시오.
2. 전복을 솔로 문질러 씻어 도려내고 내장을 뗀 후 얇게 썰어 두십시오.
3. 내솥에 물 6컵과 쌀, 전복을 넣고, 참기름을 넣은 후 섞어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 다이얼을 돌려 슬로우쿡 모드에서 2시간을 선택한 후 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
6. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.

- **참고**

입맛에 따라 새우죽이나 굴죽도 위와 같은 방법으로 요리해 드시면 됩니다.
자연산과 양식산의 차이점 : 패각의 색깔에 따라 달라지는데, 주로 자연산은 흑갈색 혹은 갈색을 나타내고 양식산은 녹색을 띄게 됩니다.



삼계탕

- **재료** : 닭 800g, 통마늘 4쪽, 찹쌀 ¾컵 수삼 1~2뿌리, 대추 2개, 소금 · 후추 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 닭의 반이 잠길 정도로 물을 부어 주십시오.
5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
6. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 60분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.



갈비찜

- **재료** : 소갈비 800g, 당근 1개, 양파 ½개, 배 ¼개 , 밤 10개, 은행 10개, 설탕, 술 2큰술씩
- **양념장** : 진간장 7큰술, 깨소금 1큰술, 다진마늘 1큰술, 후추가루 · 참기름 1작은술씩, 다진파 2큰술, 물엿 2큰술
- **조리방법**

1. 토막 낸 갈비는 기름기와 힘줄을 제거하고 찬물에 2시간 담가 핏물을 빼두십시오.
2. 갈비를 체에 건져 물기를 빼고 칼집을 낸 후 설탕과 술에 30분 정도 재워 고기를 연하게 해주십시오
3. 은행은 소금을 조금 넣어 팬에서 볶아 껍질을 벗겨내고, 당근은 밤톨 크기로 깎고, 양파와 배는 강판에 갈아 즙을 만들어 주십시오.
4. 준비한 모든 재료에 양념을 넣고 버무려 1시간 정도 재워 양념이 배도록 한 다음 내솥에 넣어 주십시오. (별도로 물을 넣지 않아도 됩니다.)
5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
6. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 45분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.

※ 육즙과 양념장, 배즙으로 요리되므로 물을 넣을 필요가 없습니다.
물을 추가로 넣으실 경우 증기 배출 시 국물이 뿜어져 나올 수 있으니 주의해 주십시오.



닭찜

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

1. 닭고기는 깨끗이 씻어 물기를 제거하고 먹기 좋은 크기로 자른 후, 칼집을 내어 소금, 후추, 생강즙으로 밑간하여 주십시오.
2. 당근과 감자는 먹기 좋은 크기로 잘라 두십시오
3. 준비한 모든 재료에 양념을 넣고 버무려 30분 정도 재워 양념이 배도록 한 다음 내솥에 넣어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 35분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.



특미닭죽

- **재료** : 쌀 1컵, 닭국물 3컵, 청 · 홍고추 각 1개씩, 소금 약간, 물 4컵
- **양념** : 다진파 1큰술, 다진마늘 1큰술, 간장 2큰술, 깨소금 약간, 참기름 2작은술, 후춧가루 약간
- **조리방법**

1. 쌀을 깨끗이 씻어 물에 1시간 이상 불려 두십시오.
2. 닭은 손질하여 푹 삶아 먹기 좋게 찢어서 위의 재료로 양념해 두시고, 닭 국물은 기름기를 제거하고 거즈에 받쳐 두십시오.
3. 청고추, 홍고추는 씨를 발라내고, 잘게 썰어 두십시오.
4. 내솥에 쌀과 준비한 닭, 고추를 넣고 받쳐 둔 닭 국물과 물을 부어 주십시오.
5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
6. 다이얼을 돌려 슬로우쿡 모드에서 2시간을 선택한 후 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
7. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.



흰죽

- **재료** : 쌀 1컵, 물 6컵
- **조리방법**

1. 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물 6컵을 부어 주십시오.
2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
3. 다이얼을 돌려 슬로우쿡 모드에서 2시간을 선택한 후 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.

- 죽은 우리의 먹거리 중에서 가장 일찍부터 발달한 주식입니다.
농경 문화가 시작된 신석기시대에 토기에 물과 함께 곡물을 넣어 끓였을 것으로 추정되는데, 이것이 죽의 기원이라고 할 수 있습니다.



팥죽

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

1. 쌀을 깨끗이 씻어서 30분 이상 물에 불려 두십시오.
2. 팥은 강한 불에서 삶은 후 팥물을 버리고 다시 물을 부어 약한 불에서 팥이 터질 때까지 천천히 한번 더 삶아 주십시오.
3. 삶은 팥은 체에 받치고 으깨어 팥물만 걸러내 주십시오.
4. 2~3번 체에 내린 찹쌀가루를 끓여서 식힌 물로 반죽하여 새알심을 만들어 두십시오.
5. 미리 불려둔 쌀을 내솥에 넣고 팥물 7컵을 부어 주십시오.
6. 새알심과 팥을 넣은 뒤 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
7. 다이얼을 돌려 슬로우쿡 모드에서 2시간을 선택한 후 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.

※ 팥알의 씹힘을 원하시면 기호에 따라 팥알을 넣어 주셔도 좋습니다.

! 모든 잡곡은 적정비율로 맞추어 요리하여 주십시오.



수육

- **재료** : 돼지고기 800g, 굵은 파, 생강 1뿌리씩, 마늘 5쪽, 물 3컵
- **조리방법**

1. 기름을 떼낸 제육을 내솥에 넣고 손질한 굵은 파, 생강, 마늘을 넣은 다음 3컵의 물을 부어 주십시오.
2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
3. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 50분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.

※ 재료 특성에 따라 육즙이나 염분에 의한 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.



만두찜

- **재료** : 만두 20개
- **조리방법**

1. 내솥에 2컵의 물을 부어 주십시오.
2. 찜판을 내솥에 넣고 그 위에 만두를 고르게 올려 주십시오.
3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
4. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 25분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.

※ 시판 찜판 별도구입



고구마사과죽

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

1. 사과와 고구마는 껍질을 벗기고 얇게 썰어 주십시오.
2. 내솥에 1과 물 50ml 를 넣어 주십시오.
3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
4. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
5. 요리가 완료되면 나무주걱으로 곱게 으깨어 꿀을 조금 넣어 섞어 주십시오.

옥수수



- **재료** : 옥수수 4개
- **조리방법**

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

※ 시판 찜판 별도구입

삶은달걀



- **재료** : 달걀 10개, 물 4컵, 식초 한두 방울
- **조리방법**

1. 내솥에 달걀과 물, 식초를 넣어 주십시오.
2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
3. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.

스테이크



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

1. 고기에 후춧가루와 소금을 뿌려 간이 배이게 한 다음 고기를 내솥에 넣고 반컵 가량의 물을 부어 주십시오.
2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
3. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 30분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
4. 요리가 완료되면 고기를 꺼내어 스테이크 소스를 끼얹어 주십시오.

- **와인소스 만드는 법**

양송이와 마늘, 양파를 다져 놓은 뒤 준비한 재료를 소금, 후춧가루로 간하여 볶아 주십시오. 여기에 레드와인을 넉넉히 넣어 끓인 후 케첩, 바베큐소스, 통후추, 월계수잎을 넣어 졸여 주십시오.

고구마



- **재료** : 고구마 5개

※ 큰 고구마(150g이상)는 반으로 잘라서 조리하십시오.

- **조리방법**

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

- **다양한 효과의 고구마**

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

※ 시판 찜판 별도구입

감자



- **재료** : 감자(200g이하) 6개
- **조리방법**

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

- **감자보관법**

감자는 여름철의 경우 상온에 두면 금방 싹이 돋아나므로 냉장고에 넣는 것이 좋지만 양이 많을 경우에는 봉투에 감자를 넣고 입구를 벌린 채로 골판지 상자에 보관합니다. 이때 사과 1, 2개를 함께 넣어 두면 효소의 작용으로 싹이 잘 나지 않는다고 합니다.

※ 시판 찜판 별도구입

떡그라탕



- **재료** : 떡국떡 100g, 삶은 달걀 2개, 고구마 1개, 피자치즈 80g, 슬라이스 치즈 2장, 올리브유 약간, 화이트 소스 1컵, 파슬리가루 약간
- **화이트 소스** : 밀가루, 버터 20g씩, 우유 200g, 소금, 백후추 약간씩(버터를 녹인 후 밀가루를 넣어 볶다가 우유를 넣고 걸쭉하게 끓인 후 소금, 백후추로 간한다.)
- **조리방법**

1. 고구마는 깨끗이 씻어 껍질째 모양을 살려 동그랗게 잘라 주십시오.
2. 삶은 달걀은 커터로 잘라 준비하고, 떡국떡은 미지근한 물에 담구어 두십시오.
3. 내솥에 올리브유를 골고루 바른 후 고구마, 달걀, 떡국떡을 골고루 겹겹이 쌓아 주십시오.
4. 3에 화이트 소스를 뿌려 주신 후 피자치즈를 골고루 올리고 그 위에 슬라이스 치즈를 8등분으로 잘라 올린 뒤 파슬리 가루를 뿌려 주십시오.
5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
6. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.

대합찜



- **재료** : 대합 4개, 쇠고기 30g, 달걀흰자 1개분, 달걀 1개, 다진파 2작은술, 다진마늘 1작은술, 소금 ½작은술, 후춧가루 약간
- **조리방법**

1. 쇠고기를 곱게 다져 두십시오.
2. 해감시켜 깨끗이 헹군 대합을 반으로 갈라 껍질에 붙어 있는 살을 칼로 떼내어 곱게 다져 두십시오.
3. 그릇에 다진 쇠고기와 대합살을 넣고 분량의 다진파, 다진마늘, 소금, 후춧가루로 양념하여 골고루 버무려 주십시오.
4. 담을 수 있는 껍질은 8개이므로 껍질 1개당 ½정도로 양념한 재료를 꼭꼭 채워 담아 주십시오.
5. 재료에 끈기가 생겨 찐 후에도 모양이 흐트러지지 않도록 대합살 위에 달걀 흰자를 고르게 펴 발라 주십시오.
6. 내솥에 2컵의 물을 붓고 찜판을 넣어 주십시오.
7. 찜판 위에 준비한 대합을 얹어 주십시오.
8. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
9. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 35분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
10. 완숙한 달걀을 흰자와 노른자로 나누어서 흰자는 곱게 다지고 노른자는 으깨어 체에 내린 뒤 대합 위에 달걀 노른자와 흰자를 각각 반씩 얹어 주십시오.

※ 시판 찜판 별도구입

잡채



- **재료** : 당면 250g, 피망(청, 홍) 각각 1개, 당근 100g, 양파 100g, 시금치 약간, 팽이버섯 100g, 어묵 100g, 식용유 2큰술, 물 ½컵
- **양념장** : 설탕 약간, 간장 약간, 참기름 약간, 통깨, 깨소금 약간
- **조리방법**

1. 피망, 양파, 당근, 어묵은 잘게 채썰고 팽이버섯은 다듬어 깨끗이 씻어 주십시오. 시금치는 끓는 물에 살짝 데쳐서 물기를 꼭 짠 후 먹기 좋게 썰어 주십시오. (피망, 당근은 2~3㎝ 정도가 적당하고 양파, 어묵은 5㎝ 정도로 채써는 것이 적당합니다.)
2. 미지근한 물에 당면을 20분 정도 담가둔 후 찬물에 넣어 씻은 뒤 건져 두십시오. (당면을 오래 담가두면 잡채 완료 후 당면이 퍼지거나 뭉치는 경우가 있습니다. 기호에 따라서 면을 담가두는 시간을 10분에서 30분 사이로 조절해 주십시오.)
3. 내솥에 식용유와 물을 넣은 후 불린 당면을 넣고, 준비한 어묵과 채소를 넣어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 25분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
   (당면을 많이 불렸거나, 소비자 기호에 따라 좀 더 쫄깃한 면을 원하시면 시간을 20분으로 설정해 주십시오.)
6. 요리가 완료되면 뚜껑을 열어 데쳐 놓은 시금치를 넣고 기호에 따라 간장과 참기름, 설탕을 넣고 골고루 섞어 주십시오. 양념한 잡채에 통깨나 깨소금을 뿌려 접시에 담아 주십시오.

밤찜



- **재료** : 밤 30개
- **조리방법**

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

※ 시판 찜판 별도구입

새우케첩볶음



- **재료** : 중하 15마리, 대파 ⅓대, 양파 30g, 당근 30g
- **케첩소스** : 케첩 4큰술, 설탕 1½큰술, 전분가루 1½큰술, 물 1½큰술, 소금, 간장, 후춧가루 약간씩
- **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 잘라 준비해 주시고, 당근은 반달썰기 해주십시오.
3. 내솥에 새우, 대파, 양파, 당근을 넣고 케첩 소스를 넣고 섞어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 15분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
6. 요리가 완료되면 주걱으로 잘 섞어 주십시오.

떡볶이



- **재료** : 가래떡(말랑한 것) 300g, 어묵 3장, 양파 ⅓개, 대파 ⅓개, 당근 60g
- **양념장** : 고추장 3큰술, 물엿, 설탕 1½큰술씩, 깨소금, 간장 ½큰술씩, 멸치 다시마 육수 100ml
- **조리방법**

1. 가래떡은 흐르는 물에 씻어 먹기 좋은 크기로 잘라 주십시오.
2. 어묵은 4등분하고, 당근, 양파는 채썰고, 대파는 어슷 썰어 주십시오.
3. 분량의 양념을 넣고 양념장을 따로 만들어 주십시오.
4. 내솥에 손질한 재료와 양념장, 멸치 다시마 육수를 넣어 주십시오.
5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
6. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.

단호박수프



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

1. 단호박은 노랗게 잘 익은 것으로 골라 껍질을 벗기고 씨를 제거한 후 얇게 썰어 물에 헹궈 주십시오.
2. 내솥에 손질한 단호박과 빵가루, 물을 넣어 주십시오.
3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
4. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
5. 요리가 완료되면 나무주걱으로 으깨어 뜨거울 때 우유를 섞어 주시고, 기호에 따라 소금을 넣어 주십시오.



채소쌀미음

- **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. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 압력취사 /쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
4. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.



시루떡

- **재료** : 멥쌀가루 3⅓컵, 팥 1⅓컵, 소금 ½ 큰술, 설탕 2큰술, 물 1½큰술
- **조리방법**

1. 멥쌀가루 3⅓컵에 물 1½큰술을 넣고 잘 버무려서 체에 한번 내려준 다음 설탕(1½큰술)을 섞어 주십시오.
2. 팥은 물기 없이 삶아서 대강 찧으면서 위의 소금(½큰술), 설탕(½큰술)을 넣어 주십시오.
3. 내솥에 물 2컵을 붓고 찜판을 넣은 후 적당한 크기의 천이나 한지를 오려서 깔아 주십시오.
4. 팥고물 1컵을 깔고 멥쌀가루를 편편하게 얹고 다시 팥고물 1컵을 넣어 층을 만들어 주십시오.
5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
6. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 45분으로 설정한 뒤 압력취사 /쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.

※ 시판 찜판 별도구입



오향장육

- **재료** : 돼지고기 700g, 간장 130ml, 설탕 3큰술, 무명실 조금
- **오향** : 통후추 6알, 통계피 7cm, 팔각 4개
- **조리방법**

1. 돼지고기는 흐트러지지 않고 단단하게 익도록 무명실로 잘 묶어 주십시오.
2. 묶은 돼지고기를 그릇에 담고 간장과 설탕 그리고 오향을 넣어 재워 두십시오.
3. 내솥에 2의 재료를 넣은 후 계량컵 3컵의 물을 부어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 60분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
6. 요리가 완료되면 돼지고기를 꺼내 조리용 가위로 무명실을 잘라서 푸십시오. 오향장육을 식혀서 0.2cm 두께로 얇게 썰어서 접시에 내어 주십시오.



생크림 케이크

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

※ 1컵은 계량컵 1컵 기준입니다.

- **조리방법**

1. 밀가루에 소금을 넣고 체에 내려 주십시오.
2. 달걀 흰자와 노른자를 분리해 두십시오.
3. 흰자를 그릇에 넣고 일정한 방향으로 저어 거품을 내다가 커다란 거품이 일면 설탕을 여러 번 나누어 넣고, 그릇을 뒤집었을 때 흘러내리지 않을 정도까지 거품을 저어 주십시오.
4. 3에 노른자를 조금씩 넣으면서 계속 저어주시고, 바닐라향을 조금 넣어 주십시오.
5. 4가 크림상태가 되면 밀가루를 넣고 날 밀가루가 보이지 않게 살살 섞어 주십시오.
6. 우유와 중탕한 버터를 섞고 5의 반죽에 넣어 주십시오.
7. 내솥의 밑면, 옆면에 버터를 얇게 바른 후 케이크 반죽을 내솥에 부어 주십시오.
8. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
9. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 40분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
10. 취사가 완료된 카스텔라를 식혀 주십시오.
11. 그릇에 휘핑크림을 붓고, 되다고 여겨지도록 충분히 거품을 낸 뒤에 슈거파우더를 넣어 주십시오. (슈거파우더는 설탕을 커터에 넣어서 갈아주시면 됩니다.)
12. 식힌 카스텔라에 생크림을 고르게 펴 발라 주십시오.
13. 준비된 여러 가지 과일로 장식해 주십시오.



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. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 압력취사 /쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.



참치채소무른밥

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

1. 참치살은 기름을 빼고 젓가락으로 잘게 찢어 준비해 주십시오.
2. 피망과 당근은 잘게 다져 주십시오.
3. 그릇에 밥과 참치살, 피망, 당근을 섞어서 준비해 주십시오.
4. 내솥 바닥에 버터를 골고루 바른 후 3의 재료를 넣고, 물을 부어 주십시오.
5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
6. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 15분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
7. 요리가 완료되면 주걱으로 잘 섞어 주십시오.



꽃게찜

- **재료** : 꽃게 2마리, 쇠고기 100g, 두부 ⅓모, 청·홍고추 반개씩, 달걀노른자 반개분, 밀가루 약간
- **조리방법**

1. 꽃게의 몸통을 손으로 잡고 깨끗이 씻어낸 다음 몸통을 떼어 두십시오.
2. 떼어낸 몸통의 살을 발라내어 곱게 다져 주십시오.
3. 쇠고기와 두부는 곱게 다진 후 몸통살 다진 것과 합하여 골고루 버무려 주십시오.
4. 청 홍고추는 잘게 다져 달걀노른자와 섞어 주십시오.
5. 꽃게의 껍질 안에 밀가루를 뿌리고 3을 도톰하게 채운 후 그 위에 4를 고르게 펴 발라 주십시오.
6. 내솥에 계량컵 2컵의 물을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 속을 채운 꽃게를 올려 주십시오.
7. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
8. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 30분으로 설정한 뒤 압력취사 /쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.

※ 시판 찜판 별도구입



두부찜

- **재료** : 두부 1½모, 소금 약간
- **양념장** : 고춧가루 1큰술, 다진마늘 1큰술, 파 1뿌리, 참기름 약간, 깨소금 약간, 실고추 약간, 진간장 3큰술
- **조리방법**

1. 두부는 2등분한 다음 1cm 두께로 썰어 소금을 뿌려 물기를 빼두십시오.
2. 파는 가늘게 채썰고, 다진마늘과 진간장, 고춧가루, 깨소금, 참기름과 실고추를 섞어서 양념장을 준비해 두십시오.
3. 내솥에 2컵의 물을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 썰어놓은 두부를 고르게 올려 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 압력취사 /쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
6. 요리가 완료되면 두부를 꺼내고 두부 위에 양념장을 골고루 뿌려 주십시오.

※ 시판 찜판 별도구입



생선찜

- **재료** : 부세 조기 1마리
- **양념장** : 간장 3큰술, 고춧가루 1큰술, 다진마늘 ½큰술, 다진대파 1큰술, 맛술 2큰술, 물 10큰술, 설탕 1작은술
- **조리방법**

1. 손질해 놓은 조기를 등쪽으로 2cm 간격이 되도록 칼집을 넣어 두십시오.
2. 양념장을 만들어 두십시오.
3. 내솥에 조기를 넣고, 양념장을 골고루 끼얹어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 25분으로 설정한 뒤 압력취사 /쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.



오징어조림

- **재료** : 오징어 2마리, 시금치 70g, 당근 70g, 달걀 2개, 소금 약간, 참기름 약간, 밀가루 약간
- **양념장** : 고추장 2큰술, 간장 2큰술, 설탕 1큰술, 청주 1큰술, 참기름 1작은술, 고춧가루 1작은술
- **조리방법**

1. 오징어는 반 갈라 내장을 제거하고 껍질을 벗겨 깨끗이 씻은 후 안쪽에 가로 세로로 칼집을 내 주십시오.
2. 끓는 물에 소금 약간을 넣고 칼집 낸 오징어 몸통을 데쳐내고 다리도 손질하여 데쳐 두십시오.
3. 시금치는 다듬어서 깨끗이 씻은 후 소금을 넣고 살짝 데쳐 찬물에 헹궈 물기를 짜고, 당근은 굵게 채썰어 끓는 물에 데친 후 각각 소금과 참기름으로 무쳐 주십시오.
4. 달걀은 소금을 넣고 잘 풀어 오징어 너비에 맞게 지단을 부쳐 두십시오.
5. 데쳐낸 오징어의 물기를 닦고 안쪽에 밀가루를 약간 뿌린 후 지단을 얹고 그 위에 준비한 시금치, 당근, 오징어 다리를 놓고 돌돌 말아준 후 꼬치로 고정시켜 주십시오.
6. 내솥에 말아서 준비한 오징어와 양념장 그리고 물 반컵을 부어 주십시오.
7. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
8. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 25분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.



약밥

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

1. 찹쌀을 깨끗이 씻어서 2시간 이상 충분히 물에 불려 두십시오.
2. 밤과 대추는 적당한 크기로 잘라서 준비해 두십시오.(단, 밤과 대추는 껍질과 씨를 제거해 주십시오.)
3. 미리 불려놓은 찹쌀에 흑설탕, 참기름, 진간장, 계핏가루, 소금 약간을 넣은 후 골고루 섞어 주십시오.
4. 3과 모든 재료를 내솥에 넣고 물 2컵을 부은 후 한번 더 골고루 섞어 주십시오.
5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
6. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 40분으로 설정한 뒤 압력취사/ 쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.



애호박찜

- **재료** : 애호박 1개
- **양념장** : 진간장 2큰술, 다진파 1큰술, 참기름 ½큰술, 고춧가루 ½큰술, 실고추 약간, 설탕 1작은술, 다진마늘 1큰술, 깨소금 ½큰술
- **조리방법**

1. 호박은 1cm 두께로 통썰기를 해주십시오.
2. 다진파, 다진마늘, 진간장, 실고추, 고춧가루, 참기름, 깨소금, 설탕을 섞어 양념장을 만들어 주십시오.
3. 내솥에 2컵의 물을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 썰어 놓은 호박을 올리고 2의 양념장을 골고루 뿌려 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 15분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.

※ 시판 찜판 별도구입



밥피자

- **도우 재료 :** 밥 200g
- **토핑 재료 :** 슬라이스햄 4장, 양송이버섯 4개, 캔옥수수 4큰술, 크래미 2개, 피자치즈 80g, 피자소스 5큰술
- **조리방법**

1. 양송이 버섯은 껍질을 제거한 후 모양을 살려 썰어두고, 크래미는 길이대로 찢어 준비해 두십시오.
2. 슬라이스햄은 네모 모양으로 잘라두고, 캔옥수수는 물기를 제거하여 주십시오.
3. 밥은 내솥 바닥에 편편하게 깔아 주십시오.
4. 밥 위에 피자소스를 숟가락으로 편편하게 발라주고, 그 위에 손질한 재료를 골고루 얹어 주십시오.
5. 4에 피자치즈를 올린 후 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
6. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.



가지찜

- **재료 :** 가지 2개
- **양념장 :** 진간장 2큰술, 붉은고추 1개, 풋고추 1개, 고춧가루 ½큰술, 식초 1큰술, 깨소금 약간, 파 ½뿌리, 마늘 4쪽, 설탕 2작은술
- **조리방법**

1. 가지는 4cm 길이로 토막낸 후 세워서 십자로 칼집을 넣어 주십시오.
2. 붉은고추, 풋고추는 잘게 썰고 파, 마늘은 다져 진간장, 깨소금, 고춧가루, 설탕, 식초를 넣어서 소를 만들어 주십시오.
3. 내솥에 2컵의 물을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 썰어 놓은 가지를 가지런히 올려 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 15분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
5. 요리가 완료되면 가지 위에 준비해둔 소를 고르게 얹어 주십시오.

※ 시판 찜판 별도구입



버터 초콜릿 케이크

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

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



율무죽

- **재료 :** 율무 1⅓컵, 물 6½컵, 표고버섯 1개, 참기름 1작은술, 소금 약간
- **조리방법**

1. 율무는 12시간 동안 불려서 준비해 두십시오.
2. 표고버섯은 잘게 썰어 주십시오.
3. 내솥에 불린 율무와 표고버섯을 넣고 참기름을 넣은 후 섞어 주십시오.
4. 물 6½컵을 부어 주십시오.
5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
6. 다이얼을 돌려 슬로우쿡 모드에서 3시간을 선택한 후 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
7. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.

모든 잡곡은 적정비율로 맞추어 요리하여 주십시오.



해삼죽

- **재료 :** 불린 멥쌀 1⅓컵, 물 6컵, 불린 해삼 50g, 당근, 양파, 애호박 약간, 참기름 2½큰술, 국간장 1큰술, 소금 약간
- **조리방법**

1. 멥쌀은 3시간 동안 불려서 준비해 두십시오.
2. 불린 해삼은 잘게 채 썰어 주십시오.
3. 당근, 양파, 애호박은 잘게 다져 주십시오.
4. 내솥에 불린 멥쌀과 해삼, 채소, 참기름, 국간장을 넣은 후 골고루 섞어 주십시오.
5. 물 6컵을 부어 주십시오.
6. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
7. 다이얼을 돌려 슬로우쿡 모드에서 2시간 30분을 선택한 후 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
8. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.



오복죽

- **재료 :** 쌀 100g, 물 7½컵, 팥, 율무, 좁쌀, 녹두, 찹쌀, 흑미, 옥수수, 밀(소맥) 각 10g씩, 소금 약간
- **조리방법**

1. 쌀, 팥, 율무, 좁쌀, 녹두, 찹쌀, 흑미, 옥수수, 밀(소맥)을 3~4시간 동안 불려서 준비해 두십시오.
2. 내솥에 모든 재료를 넣은 후 물 7½컵을 부어 주십시오.
3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
4. 다이얼을 돌려 슬로우쿡 모드에서 2시간 30분을 선택한 후 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
5. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.

모든 잡곡은 적정비율로 맞추어 요리하여 주십시오.



다이어트 현미밥

1인분=167 Kcal

- **재료 :** 현미, 물
- **조리방법**

1. 현미를 인분 수에 맞게 다이어트 계량컵 으로 계량하여 주십시오.
2. 분량의 현미를 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
3. 내솥에 씻은 현미를 담고 인분 수에 맞는 다이어트 현미물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 다이얼을 돌려 메뉴의 다이어트 현미를 선택하여 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
6. 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

모든 잡곡은 적정비율로 맞추어 요리하여 주십시오.



다이어트 잡곡밥

1인분=162 Kcal

- **재료 :** 쌀, 여러가지 잡곡, 물
- **조리방법**

1. 잡곡을 (쌀과 잡곡의 비율 약 7:3) 섞어 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
2. 내솥에 씻은 쌀과 잡곡을 담고 인분 수에 맞는 다이어트 잡곡물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
4. 다이얼을 돌려 메뉴의 다이어트 잡곡을 선택하여 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
5. 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

※ 콩은 미지근한 물에 15분 이상 불린다.

모든 잡곡은 적정비율로 맞추어 요리하여 주십시오.



현미 나물밥

1인분=321 Kcal

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

1. 현미는 깨끗이 씻어 다시마 우린 물에 담가 불려 두십시오.
2. 참나물은 손질하여 소금물에 담가 놓고, 콩나물은 꼬리를 잘라 손질하고, 삶은 고사리도 먹기 좋은 길이로 잘라 주십시오.
3. 표고버섯과 당근은 먹기 좋은 크기로 깍뚝썰기 해주십시오.
4. 내솥에 불린 현미와 준비한 나물, 채소를 넣은 후, 참기름, 다진마늘과 깨소금을 넣어 주십시오.
5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
6. 다이얼을 돌려 메뉴의 건강현미를 선택하여 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
7. 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

모든 잡곡은 적정비율로 맞추어 요리하여 주십시오.



현미죽

100g=100 Kcal

- **재료 :** 현미 1컵, 물 5컵
- **조리방법**

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

모든 잡곡은 적정비율로 맞추어 요리하여 주십시오.



단호박죽

1인분=109 Kcal

- **재료 :** 단호박 ½개, 찹쌀가루 ½ 컵, 물 2½컵, 소금, 꿀 약간씩
- **조리방법**

1. 단호박은 깨끗이 씻어 속을 파내고, 겉껍질은 벗겨내어 내솥에 물 ½컵을 넣고 영양찜 모드로 20분 쪄주십시오.
2. 찐 단호박은 으깨어 두십시오.
3. 물 2컵에 찹쌀가루를 조금씩 넣어가며 덩어리가 생기지 않게 풀어준 후 으깬 단호박에 넣어 골고루 섞어 내솥에 넣어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 다이얼을 돌려 슬로우쿡 모드에서 2시간을 선택한 후 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
6. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금과 꿀을 넣고 가볍게 저어 주십시오.



토마토 달걀찜

1인분=168 Kcal

- **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 우유와 물을 넣어 잘 섞어 주십시오.
4. 3을 내솥에 넣고, 다진 파를 넣어 잘 섞어 주십시오.
5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
6. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 15분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.

고장신고 전에 확인 하십시오.

A/S를 요청하시기 전에 아래의 사항을 확인해 주십시오.

제품의 고장은 아니지만 사용법에 익숙하지 않거나 사소한 원인으로 전기압력밥솥이 정상적으로 작동하지 않을 수 있습니다.
이런 때에는 다음의 사항에 대해 점검하신다면 서비스 센터의 도움 없이도 간단한 문제는 해결할 수 있습니다.
아래의 항목에 대해 점검하시고도 문제가 해결이 안 되면 서비스 센터로 문의해 주십시오.

현상	확인해주세요.	조치방법
1. 가끔 취사가 안된다. 시간이 오래 걸린다.	전원플러그가 빠져 있지 않았나요? 취사중에 정전이 되지 않았나요? 취사중 취소 버튼을 누르거나 다른조작은 하지 않았나요?	전원플러그를 확실히 꽂아 주십시오. 장시간 정전시에는 다시 취사를 하십시오. 취사중에는 다른 버튼 조작을 하지 마십시오.
2. 취사 도중 밥 물이 넘친다.	압력추가 기울지 않았나요? 계량컵을 사용하셨습니까? 물조절을 확실히 하셨습니까? 메뉴 선택은 확실히 하셨습니까?	압력추를 똑바로 세워주십시오.
3. 밥이 너무 되거나 설익었을 때나 너무 진밥 일때	밥물조절은 제대로 되었나요? 내솥 바닥에 이물질이 붙어있지는 않은가요?	쌀의 양에 따라 측정 눈금에 맞게 수위 조절을 하여 주십시오. 자동 온도 센서의 이물질을 제거해 주십시오.
4. 뚜껑 옆으로 증기가 샌다.	압력패킹 부위에 밥알 등이 붙어 있지 않나요? 압력패킹을 적기에 교환하셨나요? 압력패킹이 낡지 않았습니까?	내솥의 상부측면과 압력패킹 외측면을 깨끗이 손질해 주십시오. (압력패킹이 닿는 부위) 증기가 누설되면 압력추를 젖혀서 증기를 빼낸 후 전원 플러그를 뽑아 센터로 문의 하십시오. (패킹은 소모품입니다.) 패킹의 수명은 약 12개월이므로 1년의 한번씩 교체하는 것이 좋습니다.
5. E r2 표시가 나타날때	압력 조절 노즐이 막혀 내부 압력이 높을때 나타나거나, 내부 온도가 너무 높을 때 나타납니다.	서비스 센터로 문의하십시오.
6. 예약이 안될 때	예약이 가능한 메뉴입니까?	예약 기능 메뉴인지 확인하십시오. (19페이지 참조)

현상	확인해주세요.	조치방법
7. 13Ho, 8Ho 표시가 나타날 때	예약취사를 13시간이 초과하도록 설정하지 않았습니까? 절약보온을 8시간이 초과하도록 설정하지 않았습니까?	자동으로 13시간으로 예약시간이 조정되어 예약취사가 시작됩니다. 자동으로 8시간으로 시간이 조정되어 절약보온이 시작됩니다.
8. E r1, E r3, E r5, E r6, E r7, E r8 표시가 나타날때	온도감지기에 이상이 있을 때 나타납니다.	서비스 센터로 문의하십시오.
9. 밥의 밑면에 누런 빛깔이 나타날 때	밥 특유의 향기와 맛을 내는 현상(멜라노이징 현상)으로 맛있는 밥이 되도록 설계되어 있기 때문입니다. 백미 메뉴에서 밥맛 조절 기능으로 가열온도를 2℃~4℃로 선택하지 않았습니까?	밥맛 조절 기능에서 가열온도를 -2℃ 또는 0℃로선택하여 주십시오. (16페이지 참조)
10. 취사나 보온시 이상한 소음이 날때	취사시 바람부는 소리("붕")가 나지 않습니까? 취사 및 보온 중 "찌"하는 소리가 납니까?	내부 부품의 열을 식혀주기 위해 송풍모터가 돌아가는 소리입니다. 정상입니다. 취사 및 보온 중 "찌"하는 소리는 IH압력밥솥이 동작할 때 나는 소리입니다. 정상입니다.
11. 보온 중에 밥에서 냄새가 나거나 변색이 된다	12시간 이상 보온하지 않았나요? 장시간 예약 취사한 밥을 보온하지 않았나요? 요리기능을 사용하지 않았나요? 압력패킹을 자주 세척하셨나요? 클린커버의 결합 상태를 반드시 확인하십시오.	12시간 이상 보온하지 마십시오. (21~22페이지 참조) 장시간 예약 취사한 밥은 가능한 보온하지 마십시오. (13페이지 참조)
12. 버튼 입력시 L J 표시가 나타날 때	내솥이 제품에 들어 있습니까? 110V용(전원)에 사용하지 않았습니까?	내솥이 들어 있지 않은 상태에서는 취사, 예약취사, 보온이 되지 않습니다. 내솥을 넣어 주십시오. 본 제품은 220V전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.
13. 밥이 내솥에 황갈색으로 눌어 붙어 있을 때	쌀은 충분히 씻었나요? 자동온도센서 표면에 이물질이 있지 않습니까?	쌀을 항상 깨끗이 씻어 주십시오. 자동온도센서 표면의 이물질을 제거해 주십시오.
14. 콩(잡곡)이 설익을 때	콩(잡곡)이 너무 마르지 않았습니까?	콩(잡곡)을 불리거나 삶아서 취사를 하십시오.
15. 버튼이 동작되지 않을 때	버튼이 작동되지 않습니까?	버튼의 중앙부를 정확히 접촉하십시오. 나무나 플라스틱등으로 버튼을 누르면 동작이 되지 않습니다.

※ A/S 고객센터 : 1577-2797

소비자 피해보상 안내 (제품보증기간 : 구입일로부터 1년 이내)

소비자의 피해유형			보상내역	
			보증기간 이내	보증기간 경과후
부품보유 기간내 정상적인 사용중 자연 발생한 성능, 기능상의 고장 및 하자가 발생	구입 10일 이내에 중요한 수리를 요하는 경우		제품교환, 환불	
	구입 1개월 이내에 중요부품에 수리를 요하는 경우		제품교환	
	교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 경우		환불	
	부품 교환 불가능시			
	수리가능	하자 발생시	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 불가능시			
	수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우			
	소비자가 수리 의뢰한 제품을 분실한 경우			
	제품 구입시 운송과정 및 설치 중 발생한 피해		제품교환	
소비자의 과실에 의한 고장	수리가 가능한 경우		유상수리	유상수리
	수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우		유상수리에 해당하는 금액징수 후 제품교환	
기 타	천재지변에 의해 고장이 발생한 경우		유상수리	유상수리
	사용전원의 이상 및 접속기기의 불량으로 인하여 고장이 발생한 경우			
	쿠첸의 위임을 받지않은 사람의 수리/개조에 의한 고장			
	정상 사용시 마모되는 소모성 부품의 교환			
	제품의 하자가 아닌 외부원인에 의한 경우			

※ 구입일자 확인이 안될 경우 제조년월일로 부터 3개월이 경과한 날부터 품질보증 기간을 기산합니다.
※ 명시되지 않은 사항은 소비자 피해 보상 규정에 따릅니다. ※ 명시되지 않은 사항은 소비자분쟁해결기준에 따릅니다.
※ 가정용 제품을 영업용도(영업활동, 비정상적인 사용환경 등)로 사용하거나, 산업용 제품인 경우에는 무상보증 기간을 6개월로 적용합니다.

유상서비스 (고객의 비용부담)에 대하여

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

폐 가전제품 처리방법

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

신규제품 구입시

신제품을 구입하시고 폐 가전 제품 발생시는 고객 상담실 (1577-2797)로 문의하시면 처리 방법 안내해 드립니다.



단순 폐기시

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



제 품 보 증 서

제품명	IH 전기압력보온밥솥
모델명	
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

충청남도 천안시 서북구 공단로 78-65 (성성동)

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 09:00~15:00까지 (단, 공휴일 제외)
온라인 인터넷 서비스 : http://www.cuchen.com
제품 사용중 고장으로 인한 서비스가 필요하시면 연락하십시오.
언제나 친절하고 빠르고 정확한 서비스를 제공합니다.

애프터 서비스를 받으시려면...

- **품질보증**: 보증기간은 구입일로부터 1년입니다.
- **수리용 성능부품의 최저 보유기간**: 쿠첸의 수리용 성능부품(기능 유지의 목적에 필요한 부품)의 최저 보유기간은 제조가 끝난 후 6년으로 합니다.
- 서비스에 관한 사항은 서비스 센터에 문의하시면 신속히 해결하여 드리겠습니다.

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

CUCHEN

Memo

Memo

Memo



瘦身糙米饭

1人份量=167 Kcal

- 材料：糙米、水
- 烹饪方法

1.请用瘦身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，按人数份量加水至瘦身糙米水量刻度的位置。
4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
5. 请转动旋钮选择瘦身糙米后按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
6. 进入保温后请将饭搅拌均匀。



瘦身杂粮饭

1人份量=162 Kcal

- 材料： 大米、各种杂粮、水
- 烹饪方法

1. 请将杂粮（大米和杂粮的比例约为7：3）混合后用清水淘洗干净。
2. 请将洗好的大米和杂粮放入内锅，然后加水至相应人数份量的瘦身杂粮饭水量刻度位置。
3. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
4. 请转动旋钮选择瘦身杂粮后按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
5. 进入保温后请将饭搅拌均匀。

※将豆子在温水中泡15分以上。



糙米蔬菜饭

1人份量=321 Kcal

- 材料： 糙米2杯、泡海带水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泡海带水中浸泡。
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后盖上锅盖。
6. 请转动旋钮选择健康糙米后按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
7. 进入保温后请将饭搅拌均匀。

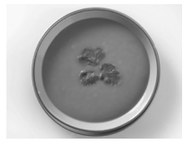


糙米粥

100g=100 Kcal

- 材料： 糙米1杯、水5杯
- 烹饪方法

1. 请将洗净的糙米和1杯水放入切割器中粗磨(短暂磨2~3次即可)。
2. 请将1的内容物和4杯水放入内锅，然后将内锅放入电饭煲并盖上锅盖。
3. 请转动旋钮在慢炖模式下选择2小时30分后按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
4. 煮饭结束后请用木制饭勺搅拌均匀。



南瓜粥

1人份量=109 Kcal

- 材料： 南瓜½个、糯米粉½杯、水2½杯、食盐、蜂蜜各少许
- 烹饪方法

1. 请将洗净去瓤后剥皮的南瓜放入内锅，然后添加½杯水，在营养炖模式下蒸20分钟。
2. 请捣碎蒸好的南瓜待用。
3. 请在2杯水中加少许糯米粉并搅拌至无凝块，然后加入捣碎的南瓜均匀混合，再放入内锅。
4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
5. 请转动旋钮在慢炖模式下选择2个小时后按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
6. 请在煮饭结束后根据个人口味加入适量的食盐和蜂蜜轻搅。



番茄鸡蛋羹

1人份量=168 Kcal

- 材料： 番茄½个、鸡蛋2个、牛奶100g、水3大匙、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2的内容物中加牛奶和水充分搅拌。
4. 请将3的内容物放入内锅，然后撒上葱花充分搅拌。
5. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
6. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设成15分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。



米饭比萨

- 面饼材料：米饭200g
- 馅料材料：火腿片4片、洋香菇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. 将洋香菇去皮沿蘑菇特有的形状切好备用。蟹肉条保持原本长度撕好备用。
2. 将火腿片切成方形，控去玉米罐头的水分。
3. 将米饭平铺于内锅底。
4. 用汤匙在米饭上平铺般地涂抹比萨饼酱料，然后均匀放上准备好的材料。
5. 请将比萨饼用奶酪放在4的内容物上面，然后将内锅放入电饭煲并盖紧锅盖。
6. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设成20分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。



蒸茄子

- 材料： 茄子2个
- 调味酱：浓汁酱油2大匙、青/红辣椒各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，加入浓汁酱油、芝麻盐、辣椒粉、糖和醋制作酱料。
3. 请在内锅中加两杯水，放入蒸架，然后均匀放入切好的茄子。
4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
5. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设成15分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
6. 烹饪完毕后在茄子上均匀放上准备好的酱料。

※蒸架另售



黄油巧克力蛋糕

- 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. 待黄油在室温下变软后装入圆碗加糖拌匀。
2. 在1的内容物中打入鸡蛋，用起泡器搅匀至柔和起泡。
3. 在2的内容物中放入烤饼蛋糕粉，然后用饭勺拌匀。
4. 在3中放入巧克力拌匀，然后在内锅上涂抹融化的黄油，再平铺和好的蛋糕面。
5. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
6. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设成45分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。



薏米粥

- 材料： 薏米1⅓杯、水6½杯、香菇1个、香油1小匙、食盐少许
- 烹饪方法

1. 薏米浸泡12个小时备用。
2. 香菇切丝。
3. 在内锅中放入泡好的薏米和香菇，添加香油后搅拌均匀。
4. 添6½杯水。
5. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
6. 请转动旋钮在慢炖模式下选择3个小时后按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
7. 请在煮饭结束后根据个人口味加入适量的盐轻搅。



海参粥

- 材料： 泡好的粳米1⅓杯、水6杯、泡好的海参50g、胡萝卜、洋葱、小南瓜少许、香油2½大匙、汤酱油1大匙、食盐少许
- 烹饪方法

1.粳米浸泡3个小时备用。
2.泡好的海参切丝。
3.胡萝卜、洋葱、小南瓜切成细丝。
4.在内锅中放入泡好的粳米和海参、蔬菜、香油、汤酱油并搅拌均匀。
5.添6杯水。
6.请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
7.请转动旋钮在慢炖模式下选择2个小时30分后按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
8.请在煮饭结束后根据个人口味加入适量的盐轻搅。



五福粥

- 材料： 大米100g、水7½杯、红豆、薏米、小米、绿豆、糯米、黑米、玉米、小麦各10g、食盐少许
- 烹饪方法

1. 大米、红豆、薏米、小米、绿豆、糯米、黑米、玉米和小麦浸泡3~4个小时备用。
2. 在内锅中放入所有材料后加7½杯水。
3. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
4. 请转动旋钮在慢炖模式下选择2个小时30分后按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
5. 请在煮饭结束后根据个人口味加入适量的盐轻搅。

鲜奶油蛋糕



- 材料：面粉(薄力粉)⅔杯、鸡蛋2个、黄油½大匙、牛奶½大匙、香草香料少许、糖⅔杯、食盐少许
- 淡奶油: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

※1杯的量以计量杯为标准。

- 烹饪方法

1. 在面粉内加盐并用筛网过滤。
2. 将鸡蛋的蛋清和蛋黄分开备用。
3. 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亦不会流出的程度。
4. 在3的内容物中加少量蛋黄继续搅拌，然后加少许香草香料。
5. 4的内容物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，然后添加5的内容物。
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后盖上锅盖。
9. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设成40分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
10. 待蒸制完毕的蛋糕凉透。
11. 在盘中倒入淡奶油，搅拌至可以挤花后加入糖粉。(将糖放入切割器搅碎制成糖粉。)
12. 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。

蒸鸡蛋



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

1. 请在碗内打入鸡蛋，加水或鲽鱼海带汤水后充分搅匀。
2. 将胡萝卜和葱绿部分切丝并与1的内容物搅匀。
3. 加入少许用虾酱压榨出的汤水，然后加入2的内容物，再用食盐调味。
4. 请将3的内容物放入内锅，然后将内锅放入电饭煲并盖紧锅盖。
5. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设成20分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。

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. 青椒和胡萝卜切丝备用。
3. 在碗内放入米饭、金枪鱼肉、青椒和胡萝卜备用。
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后盖上锅盖。
6. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设成15分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
7. 煮饭结束后请用饭勺搅拌均匀。

红烧鱿鱼



- 材料： 鱿鱼2只、菠菜70g、胡萝卜70g、鸡蛋2个、食盐少许、香油少许、面粉少许
- 调味酱：辣椒酱2大匙、酱油2大匙、糖1大匙、清酒1大匙、香油1小匙、辣椒粉1小匙

- 烹饪方法

1. 鱿鱼切半清除内脏后去皮洗净，沿鱿鱼内侧切出横竖刀口。
2. 在沸水中加入少许食盐，将切口的鱿鱼躯干部位略焯一下，处理好的鱿鱼头也略焯一下备用。
3. 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. 在鸡蛋中加盐充分搅拌，煎成与鱿鱼等宽的鸡蛋饼。
5. 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、鱿鱼头卷起，最后用串扦固定。
6. 在内锅中放入卷好的鱿鱼、调味酱和半杯水。
7. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
8. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设成25分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。

甑糕



- 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2杯

- 烹饪方法

1. 糯米洗净后在水中浸泡2小时以上。
2. 板栗和大枣切成适当大小备用。(板栗去皮、大枣去核)
3. 请将泡好的糯米加红糖、香油、浓汁酱油、桂皮粉、食盐少许后搅匀。
4. 将3项的所有材料放入内锅，添加两杯水，然后再次搅匀。
5. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
6. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设成40分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。

蒸小南瓜



- 材料： 小南瓜1个
- 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. 将葱末、蒜末、浓汁酱油、辣椒丝、辣椒粉、香油、芝麻盐和糖搅拌均匀制作调味酱。
3. 在内锅中加两杯水，放入蒸架，再放入切好的南瓜，最后均匀撒上2项的调味酱。
4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
5. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设成15分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。

※蒸架另售

蔬菜米汤



- 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、1½杯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. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设成20分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。

※未将大米搅碎直接烹制会有米汤溢出，敬请注意。

※还可以选用西兰花以外的蔬菜(菠菜、胡萝卜等)，采用同样的方法烹制。

韩式蒸糕



- 材料： 粳米粉3⅓杯、红豆1⅓杯、食盐½大匙、糖2大匙、水1½大匙

- 烹饪方法

1. 在3⅓杯粳米粉中加1½大匙水充分搅拌，用筛网过滤一次，然后加糖(1½大匙)拌匀。
2. 红豆煮至没有水分的程度，略微捣碎后加盐(½大匙)和糖(½大匙)。
3. 在内锅中加两杯水后放入蒸架，再垫上大小适中的屉布或韩纸。
4. 先放上一杯豆蓉，然后平铺粳米粉，最后再放一杯豆蓉叠层。
5. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
6. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设成45分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。

※蒸架另售

五香酱肉



- 材料： 猪肉700g、酱油130ml、糖3大匙、棉线少许
- 五香：胡椒6个、桂皮7cm、大茴香4个

- 烹饪方法

1. 用棉线绑住猪肉，以免在充分煮熟后散乱。
2. 将绑好的猪肉盛盘，加入酱油、糖和五香入味。
3. 在内锅中放入2的内容物，然后加3杯水。
4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
5. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设成60分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
6. 烹饪完毕后取出猪肉，用食品专用剪刀剪下棉线。待五香酱肉凉透后切成厚0.2cm的细条盛盘。

清蒸花蟹



- 材料： 花蟹2只、牛肉100g、豆腐⅓块、青/红辣椒各半个、鸡蛋黄半个、面粉少许

- 烹饪方法

1. 抓住蟹身充分洗净，然后剥下蟹身待用。
2. 剔出蟹身里的蟹肉制成蟹肉末。
3. 将牛肉和豆腐切末并与蟹肉末搅拌均匀。
4. 青红辣椒切丝后与捣碎的蛋黄拌匀。
5. 在蟹壳中撒入面粉，然后用3的内容物填实，再均匀涂抹4的内容物。
6. 在内锅中加两杯水，放入蒸架，再放入填满各种材料的花蟹。
7. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
8. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设成30分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。

※蒸架另售

蒸豆腐



- 材料： 豆腐1½块、食盐少许
- 调味酱：辣椒粉1大匙、蒜末1大匙、葱1根、香油少许、芝麻盐少许、辣椒丝少许、浓汁酱油3大匙

- 烹饪方法

1. 豆腐切半后切成厚1cm的大小，撒盐除去水分。
2. 葱切成细丝后与蒜末、浓汁酱油、辣椒粉、芝麻盐、香油和辣椒丝拌匀，做成调味酱备用。
3. 在内锅中加两杯水，放入蒸架，再均匀放入切好的豆腐。
4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
5. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设成20分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
6. 烹饪完毕后取出豆腐，均匀撒上调味酱。

※蒸架另售

清蒸鲜鱼



- 材料： 大黄花鱼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. 将黄花鱼洗净处理好，然后在鱼背上以2cm的间距切口。
2. 制作调味酱。
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后盖上锅盖。
5. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设成25分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。

红薯



- 材料： 红薯5个

※请将大红薯(150g以上)切半烹饪。

- 烹饪方法

1. 在内锅中倒入两杯水。
2. 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后盖上锅盖。
4. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设成35分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
5. 烹饪完毕后红薯较烫，敬请注意。

- 红薯的各种功效

便秘时食用蒸红薯：连皮食用蒸红薯具有改善便秘的效果。
体质虚弱者食用生红薯：红薯富含维生素B系列、矿物质、叶红素等，营养丰富。尤其是研磨的生红薯对体质虚弱者有增进健康的功效。其原因是研磨生红薯时产生的乳状液体内含各种酶。

※蒸架另售

马铃薯



- 材料： 马铃薯(200g以下)6个
- 烹饪方法

1. 在内锅中倒入两杯水。
2. 将蒸架放入内锅，再放入马铃薯。
3. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
4. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设成45分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
5. 烹饪完毕后马铃薯较烫，敬请注意。

- 马铃薯保管方法

夏季在常温下放置的马铃薯容易发芽，最好放入冰箱保管，较多时可将其放入口袋并打开袋口装入瓦楞纸箱内，放入一两个苹果可以发挥酶作用，马铃薯不易发芽。

※蒸架另售

年糕芝士汤



- 材料： 年糕汤用年糕100g、煮鸡蛋2个、红薯1个、比萨饼用奶酪80g、奶酪片2张、橄榄油少许、白酱汁1杯、荷兰芹粉少许
- 白酱汁：面粉和黄油各20g、牛奶200g、食盐和白胡椒各少许(黄油融化后加面粉炒制，然后加牛奶煮至浓稠，再以食盐、白胡椒调味。)
- 烹饪方法

1. 将红薯洗净连皮切成圆形。
2. 用切割器切好鸡蛋备用，将年糕放入温水中浸泡。
3. 在内锅中均匀涂抹橄榄油，然后均匀地放入红薯、鸡蛋、年糕汤用年糕叠层。
4. 在3的内容物上撒入白酱汁，然后均匀放入比萨饼用奶酪，再放上八等分的奶酪片，最后撒上荷兰芹粉。
5. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
6. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设成20分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。

番茄酱炒虾



- 材料： 中号虾15只、大葱⅓根、洋葱30g、胡萝卜30g
- 番茄酱料：番茄酱4大匙、糖1½大匙、淀粉粉1½大匙、水1½大匙、食盐、酱油、胡椒粉各少许
- 烹饪方法

1. 清除虾头和内脏并去皮，只留下最后一节的虾皮和虾尾，再用食盐水略微清洗备用。
2. 大葱斜切、洋葱切成略小于虾的大小备用，胡萝卜切成半月状。
3. 在内锅中放入虾、大葱、洋葱和胡萝卜，再加入番茄酱料拌匀。
4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
5. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设成15分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
6. 煮饭结束后请用饭勺搅拌均匀。

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、糖稀和糖各1½大匙、芝麻盐和酱油各½大匙、鳀鱼海带汤水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. 鱼糕四等分，胡萝卜、洋葱切丝，大葱斜切备用。
3. 请放入适量的调料，另外制作调味酱备用。
4. 请在内锅中放入准备好的材料、酱料和鳀鱼海带汤水。
5. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
6. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设成20分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。

南瓜汤



- 材料：南瓜200g、面包粉2大匙、水200ml、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、面包糠和水。
3. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
4. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设成20分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
6. 烹饪完毕后用木制饭勺捣碎，趁热加牛奶搅拌均匀。

玉米



- 材料： 玉米4个
- 烹饪方法

1. 在内锅中倒入两杯水。
2. 将蒸架放入内锅，然后放入玉米。
3. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
4. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设成40分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
5. 烹饪结束后玉米较烫，敬请注意。

※蒸架另售

煮鸡蛋



- 材料： 鸡蛋10个、水4杯、醋一两滴
- 烹饪方法

1. 在内锅中放入鸡蛋、水和醋。
2. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
3. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设成20分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。

牛排



- 材料： 牛肉(牛排用)500g、牛排调料少许、食盐少许、胡椒粉少许
- 烹饪方法

1. 在牛肉上洒入胡椒粉和食盐入味，然后将牛肉放入内锅加半杯水。
2. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
3. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设成30分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
4. 烹饪结束后取出牛肉，浇上牛排酱料。

- 红酒酱料的做法

将洋香菇、大蒜和洋葱切泥后加准备好的材料，用食盐、胡椒粉调味炒制。
此时充分加入红酒煮沸，然后放入番茄酱、烧烤酱、胡椒和月桂叶精熬。

蒸文蛤



- 材料： 文蛤4只、牛肉30g、鸡蛋清1个、鸡蛋1个、葱末2小匙、蒜末1小匙、食盐½小匙、胡椒粉少许
- 烹饪方法

1. 将牛肉切成细末。
2. 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. 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8个贝壳，每个贝壳放入½左右调味的材料，压实盛满。
5. 蒸至材料产生筋道，在文蛤肉上面均匀涂抹鸡蛋清，保持其不变形。
6. 在内锅中放入两杯水，然后放入蒸架。
7. 在蒸架上面放入准备好的文蛤。
8. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
9. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设成35分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
10. 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。

※蒸架另售

韩式杂烩



- 材料： 粉条250g、青椒(青、红)各1个、胡萝卜100g、洋葱100g、菠菜少许、金针蘑100g、鱼糕100g、食用油2大匙、水½杯
- 调味酱：糖少许、酱油少许、香油少许、芝麻盐少许
- 烹饪方法

1. 将青椒、洋葱、胡萝卜和鱼糕切丝，金针蘑洗净，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. 粉条在温水中泡20分钟左右，用凉水洗净后取出。(粉条浸泡时间过长时，菜肴完成后会出现粉条肿胀或聚团的现象， 请根据个人口味泡10~30分钟。)
3. 请在内锅中放入两大匙食用油、1/2杯水，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后盖上锅盖。
5. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设成25分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。(可以根据个人口味延长粉条浸泡时间，喜欢硬口味者请将时间设为20分钟。)
6. 烹饪完毕后打开锅盖，放入焯好的菠菜，然后根据个人口味加酱油、香油和糖拌匀。最后在入味的韩式杂烩上撒入芝麻或芝麻盐盛盘。

蒸板栗



- 材料： 板栗30个
- 烹饪方法

1. 在内锅中倒入两杯水。
2. 将蒸架放入内锅，然后放上板栗。(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后盖上锅盖。
4. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设成30分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
5. 烹饪完毕后板栗较烫，敬请注意。

※蒸架另售

参鸡汤



- 材料： (6~7人用):鸡肉600g、蒜4瓣、糯米¾杯、水参1~2根、枣2个、食盐·胡椒各少许
  (10人用):鸡肉800g、蒜4瓣、糯米¾杯、水参1~2根、枣2个、食盐·胡椒各少许

人数份量	6	10
烹饪时间	55分	60分

- 烹饪方法
1. 请在鸡腹两侧划出刀痕后切口。
2. 请将泡好的糯米和其他准备好的材料填入鸡腹。(糯米泡2小时左右)
3. 请将水参、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，喜欢浓稠鸡汤者请将鸡腹内的糯米取出一半直接置于汤内。
4. 请将3的内容物放入内锅后加水至浸没半个鸡身。
5. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
6. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设成60分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。

炖排骨



- 材料： 牛排骨800g、胡萝卜1个、洋葱½个、梨¼个、板栗10个、银杏10个、糖、酒各2大匙
- 调味酱：浓酱油7大匙、芝麻盐1大匙、蒜泥1大匙、胡椒粉香油各1小匙、葱末2大匙、稀糖酒糖各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小时排除血水。
2. 请用筛网捞出排骨，控干水分后切出刀口，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并剥除外皮，胡萝卜切成板栗大小，洋葱和梨用砧板榨汁。
4. 请将所有准备好的材料加调料入味1小时左右，均匀入味后放入内锅。(不需加水)
5. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
6. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设成45分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
7. 煮饭结束后请将其盛入碗中，再加入白色鸡蛋和拌水芹条等菜码。

※ 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。

蒸鸡



- 材料： 1只鸡(约0.8~0.9kg)、马铃薯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. 请将胡萝卜和马铃薯切成适口大小备用。
3. 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。
4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
5. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设成35分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。

白切肉



- 材料： 猪肉800g、粗葱、姜1块、蒜5瓣、水3杯
- 烹饪方法
1. 猪肉剔除肥油后放入内锅，加入切好的粗葱、姜、蒜，再添3杯水。
2. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
3. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设成50分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。

※ 随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。
肉块过大时请在2~3处切深刀口。

蒸饺



- 材料： 饺子20个
- 烹饪方法
1. 在内锅中倒入两杯水。
2. 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后盖上锅盖。
4. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设成25分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。

※ 蒸架另售

红薯苹果粥



- 材料：红薯100g、苹果100g、水50ml、蜂蜜少许
- 烹饪方法
1. 将苹果和红薯去皮切成细条。
2. 将1和50ml水放入内锅。
3. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
4. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设成20分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
5. 煮饭结束后用木制饭勺均匀捣碎，略加蜂蜜拌匀。

蘑菇竹笋饭



- 材料： 大米4杯、糙皮侧耳蘑菇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. 洗净糙皮侧耳蘑菇后撕成适口大小备用，竹笋轻焯后清除缝隙间的白色部分，然后沿纹路斜切成薄片。
2. 银杏加油微炒后去皮，或者在沸水中煮2~3分钟后用汤匙等工具揉搓去皮。
3. 将洗净的大米放入内锅，添水至白米刻度4，然后添加1大匙清酒。
4. 请放入准备好的糙皮侧耳蘑菇、竹笋和银杏，然后将内锅放入电饭煲并盖紧锅盖。
5. 请转动旋钮选择健康杂粮后按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
6. 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。

松子粥



- 材料： 大米1杯、松子½杯、水6½杯、食盐少许
- 烹饪方法
1. 洗净大米和松子。
2. 将大米放入筛网，松子用搅拌机搅碎备用。
3. 放入大米和搅碎的松子，添加6½杯水。
4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
5. 请转动旋钮在慢炖模式下选择2个小时后按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
6. 请在煮饭结束后根据个人口味加入适量的盐轻搅。

- 参考
配合用餐时间熬粥口味更佳，再加热的粥味道略逊一筹。
搭配白泡菜或易于消化的红烧鲜鱼、明太鱼干等食用更佳。
白米粥的烹制方法与松子粥相同，只需放入大米即可。

鲍鱼粥



- 材料： 大米1杯、香油1大匙、鲍鱼1个、水6杯、食盐少许
- 烹饪方法
1. 洗净大米后浸泡备用。
2. 用刷子刷洗鲍鱼，剜除内脏后切成细条备用。
3. 请在内锅中加6杯水、大米和鲍鱼，然后放入香油搅匀。
4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
5. 请转动旋钮在慢炖模式下选择2个小时后按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
6. 请在煮饭结束后根据个人口味加入适量的盐轻搅。

- 参考
根据个人口味，可以用同样的方法烹制虾粥和牡蛎粥。
天然鲍鱼和养殖鲍鱼的差异：贝壳颜色不同，天然鲍鱼多呈黑褐色或褐色，养殖鲍鱼多呈绿色。

特米鸡肉粥



- 材料： 大米1杯、鸡汤3杯、青/红辣椒各1个、食盐少许、水4杯
- 调料： 葱末1大匙、蒜末1大匙、酱油2大匙、芝麻盐少许、香油2小匙、胡椒粉少许
- 烹饪方法
1. 将大米洗净后放入水中浸泡一个小时以上备用。
2. 请将准备好的鸡充分煮熟，然后撕成适口大小并在上面加材料调味，再撇除鸡汤内的油并用纱布过滤备用。
3. 请将青辣椒、红辣椒去籽切丝备用。
4. 请将大米、准备好的鸡和辣椒放入内锅，然后加入过滤后的鸡汤和4杯水。
5. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
6. 请转动旋钮在慢炖模式下选择2个小时后按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
7. 请在煮饭结束后根据个人口味加入适量的盐轻搅。

白米粥



- 材料： 大米1杯、水6杯
- 烹饪方法
1. 将洗净的大米放入内锅，然后添加6杯水。
2. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
3. 请转动旋钮在慢炖模式下选择2个小时后按下压力煮饭/快速煮饭按钮。

- 粥是韩国历史最悠久的一种主食。据推测，粥最早起源于农耕文化方兴的新石器时代，当时人们在土器内加水煮食谷物。

红豆粥



- 材料： 大米1杯、红豆⅓杯、糯米粉1杯、红豆水7杯
- 烹饪方法
1. 将大米洗净后放入水中浸泡三十分钟以上备用。
2. 用大火煮制红豆，倒掉第一遍红豆水后继续添水煮制，此时使用小火煮至红豆裂口为止。
3. 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次后煮制，然后加凉水和面制成丸状。
5. 将泡好的大米放入内锅后加7杯小豆水。
6. 请放入准备好的小丸子和红豆，然后将内锅放入电饭煲并盖紧锅盖。
7. 请转动旋钮在慢炖模式下选择2个小时后按下压力煮饭/快速煮饭按钮。

※ 如喜欢有咀嚼感的红豆粒，请根据个人口味加入红豆粒。



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、橄榄油少许、食盐少许、胡椒少许、芹菜5g、酸橙少许、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，再加水至健康糙米水量刻度2的位置。
2. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
3. 请转动旋钮选择健康糙米后按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
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. 进入保温状态后将饭搅拌均匀，再将糙米饭和鸡脯肉盛入碗内，最后添加酸橙和芹菜。

- 绿茶的十大优点

绿茶的抗癌功效、抑制衰老、预防成人病、预防肥胖、减肥、重金属和尼古西解毒作用、恢复疲劳和消除宿醉、治疗便秘、预防龋齿、预防体质酸化、抑制炎症和细菌感染。



嫩芽饭

- 材料： 糙米2杯、嫩芽蔬菜各少许
- 微辣辣椒酱： 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，添水至健康糙米水量刻度2的位置。
2. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
3. 请转动旋钮选择健康糙米后按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
4. 在小锅内放入香油，倒入牛肉末微炒，然后加入辣椒酱和⅓杯水炒至黏稠，最后放入糖、蜂蜜和香油再炒一会。
5. 进入保温状态后将饭拌匀，然后在糙米饭上美观地摆放准备好的嫩芽蔬菜。
6. 最后放上辣椒酱，避免将嫩芽碰散。

- 西兰花芽：预防癌症
- 白菜芽：健胃、改善便秘
- 芜菁芽：改善肝炎、黄疸
- 卷心菜芽：含硒，预防衰老和癌症
- 萝卜芽：解热消肿
- 小麦芽：净化血液



香菇盖饭

- 材料： 糙米2杯、褐色酱汁20g、食盐少许、苏子叶2片、南瓜⅓个、洋香菇1袋

※ 可以根据各家口味选用不同的蘑菇。

- 烹饪方法

1. 将洗净的糙米放入内锅，添水至健康糙米水量刻度2的位置。
2. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
3. 请转动旋钮选择健康糙米后按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
4. 南瓜切块加盐微炒。
5. 洋香菇拌褐色酱汁备用。
6. 进入保温后请将饭搅拌均匀。
7. 将健康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洋香菇，最后撒上苏子叶丝。



营养锅饭

- 材料(4人份量)： 大米4杯、豆类(褐豆或黑豆)、水参2根、板栗·枣各4个、银杏12个、松子1大勺匙、清酒2大勺匙
- 调味酱： 酱油4大匙、葱末2大匙、蒜末½大匙、辣椒粉½小匙、芝麻盐2小匙、香油1小匙
- 烹饪方法

1. 请将水参洗净后切掉根部并斜切成细条备用。
2. 请将板栗去皮后二等分，红枣去核后切半备用。
3. 请将洗净的米放入内锅，然后加水至白米水量刻度4的位置，再放入清酒、豆类、水参、板栗和枣搅匀。
4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
5. 请转动旋钮选择白米后按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
6. 请在煮饭结束后放入松子和银杏搅拌均匀，然后盛入碗中，再根据个人口味加入准备好的酱料拌匀食用。

※ 随各材料的特点可能产生焦糊现象。
※ 将豆子在温水中泡15分以上。



坚果类饭

- 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. 核桃去壳，用温水浸泡一会去除软皮。
2. 银杏加油微炒后去皮，或者在沸水中煮2~3分钟后用汤匙等工具揉搓去皮。
3. 将洗净的大米放入内锅，添水至白米刻度4，然后添加1大匙清酒。
4. 请将核桃、银杏、杏仁、腰果和松子放在上面，然后将内锅放入电饭煲并盖紧锅盖。
5. 请转动旋钮选择健康杂粮后按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
6. 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。



蘑菇拼盘饭

- 材料： 大米4杯、本菇60g、金针蘑40g、洋香菇4个、洋香菇60g、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. 洗净本菇和金针蘑后撕成缕状，洋香菇去皮切成厚片。
2. 根据洋香菇的长度切片，再横切成适口大小。
3. 将洗净的大米放入内锅，添水至白米刻度4，然后添加1大匙清酒。
4. 请放入准备好的蘑菇，然后将内锅放入电饭煲并盖紧锅盖。
5. 请转动旋钮选择健康杂粮后按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
6. 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。



米饭(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。(1杯=1人份量)
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白米水量刻度位置。
4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
5. 请转动旋钮选择白米后按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
6. 进入保温后请将饭搅拌均匀。

※ 使用‘设定’功能，按个人喜好调整饭味后开始煮饭。



黄豆饭

- 材料： 大米、各种豆类、水
- 烹饪方法

1. 请将大米与豆子混合(大米和豆子比例 约为9:1)后用计量杯量取所需人数份量的米。
2. 请将大米和豆子混合后用清水淘洗干净。
3. 请将洗好的大米和豆子放入内锅，然后加水至相应人数份量的健康杂粮饭水量刻度位置。
4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
5. 请转动旋钮选择健康杂粮后按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
6. 进入保温后请将饭搅拌均匀。

※ 将豆子在温水中泡15分以上。



纯大麦饭

- 材料： (最多6人份量)： 裸麦、水
- 烹饪方法

1. 请用计量杯量取所需人数份量的裸麦。(1杯=1人份量)
2. 请多次用力搓洗并淘洗，直至水清为止。
3. 请将洗净的裸麦放入内锅，然后加水至人数份量对应的纯大麦饭水量刻度位置。
4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
5. 请转动旋钮选择纯大麦饭后按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
6. 进入保温后请将饭搅拌均匀。



五谷饭

- 材料： 糯米2杯、黑豆·红豆各½杯、食盐½大匙、黏高粱+糯谷+糯黄米合计1杯、水、煮红豆水共3杯
- 烹饪方法

1. 请分别洗净糯米、黏高粱、糯谷、糯黄米和黑豆，然后放入筛网备用。
2. 请将红豆洗净后放入小锅内加冷水，用大火沸煮，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. 请将准备好的糯米和杂粮放入内锅，然后在红豆水中加盐调味，再加水至健康杂粮水量刻度3的位置。
4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
5. 请转动旋钮选择健康杂粮后按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
6. 进入保温后请将饭搅拌均匀。



糙米饭

- 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，按人数份量加水至健康糙米水量刻度的位置。
4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
5. 请转动旋钮选择健康糙米后按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
6. 进入保温后请将饭搅拌均匀。



发芽糙米饭

- 材料： 发芽糙米3杯
- 烹饪方法

1. 请用计量杯量取所需人数份量的发芽糙米。
2. 请用流动的水轻轻洗净量取的发芽糙米。
3. 请将洗好的发芽糙米放入内锅，按人数份量加水至健康糙米水量刻度的位置。
4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
5. 请转动旋钮选择健康糙米后按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
6. 进入保温后请将饭搅拌均匀。

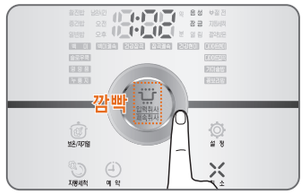
调节语言和语音

调节语言/语音功能

❶ 在待机状态下按下3次设定按钮。

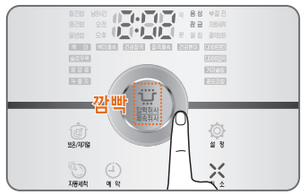
在待机状态下按3次设定按钮即可设定语音调节功能。
基本设定： 韩国语， 音量2级

※ 只能在待机状态下设定语言和语音。



❷ 向左或向右转动旋钮可以选择语言和音量。

※ 转动旋钮时
依次按照0:0↔1:1↔1:2↔1:3↔1:4↔2:1↔2:2↔2:3↔2:4↔0:0的顺序变更。

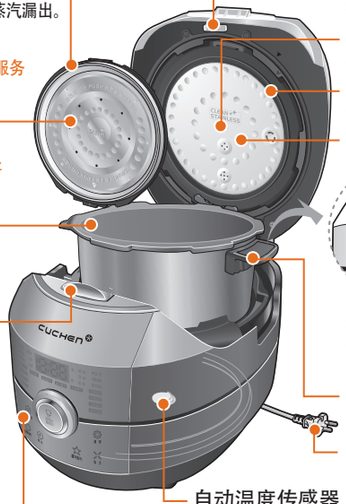


右	国家	后	音量
0	OFF	1	1级
1	韩国	2	2级
2	中国	3	3级
		4	4级

❸ 按压力煮饭/快速煮饭按钮或不按按钮超过15秒时完成语音设定。

※ 设定结束前按下取消按钮时返回变更前的设定。

各部分名称/功能/操作部 PB10 Series



压力圈
保持密封，防止内锅内部的蒸汽漏出。
压力圈的使用寿命为一年，
建议定期更换使用。
※ 压力圈属于消耗品，请在服务中心或大型超市购买更换。

清洁盖
可以取下清洗。
如果不安装清洁盖，那么产品将无法启动。

内锅
内锅采用特殊涂层，
不易脱落、不易粘附。

打开锅盖按钮
用于打开锅盖。

操作部分/标示部分
操作产品各项功能的按钮。

清洁盖分离按钮
按下按钮可以取下清洁盖。

安心传感器
感测内锅内部的温度。

内侧压力圈
保持密封，防止清洁盖漏汽。

CLEAN STAINLESS

接水槽
煮饭后请经常清除接水槽内的积水并将其取下彻底清洁。

内锅手柄

电源插头

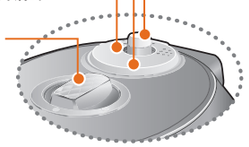
自动温度传感器
在煮饭或保温时感测温度。

压力阀
调节和维持内锅内部一定水平的压力。

蒸汽排放帽

自动蒸汽调节装置
(蒸汽排放口)
产品内置自动蒸汽排放装置，用于自动排放内锅的蒸汽。

锅盖结合手柄
煮饭时手柄位于“锁定(●)”位置方可正常运行。

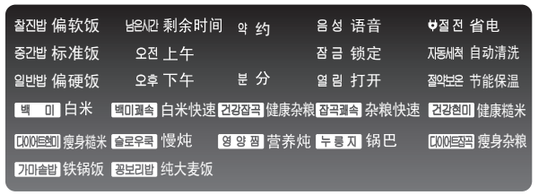


附 属 品



使用说明书　计量杯　瘦身计量杯　饭勺

Display window



旋钮
1. 用于选择菜单。
2. 用于设定预约时间、节能保温时间、当前时间和营养炖/慢炖菜单的时间。
旋钮向右：增加时间
旋钮向左：减少时间
3. 用于细微调节饭味功能。

压力煮饭/快速煮饭按钮
1. 用于开始各菜单的煮饭。
2. 连续按下压力煮饭/快速煮饭按钮开始快速煮饭，缩短煮饭时间。煮饭前先泡米后使用快速煮饭时饭味更佳。
※ 可以在“白米”和“杂粮”菜单中使用快速煮饭。快速煮饭时请对准“白米”或“杂粮”菜单的相应水量刻度。

保温/再加热按钮
操作保温和再加热。

自动清洗按钮
用于自动清洗。

预约按钮
1. 用于预约煮饭。
2. 用于进入节能保温设定模式。

设定按钮
1. 用于设定收藏菜单，现在时间，调节语音，保温温度，保温加热量，细微饭味。
2. 用于调节饭味。
可以设定调节饭味的菜单：白米偏软饭、白米标准饭、白米偏硬饭、健康杂粮、健康糙米、铁锅饭、纯大麦饭、锅巴

取消按钮
用于取消所有功能。

收藏菜单
用于进入收藏菜单模式

※ 软触控按钮功能 – 通过手指接触(静电)操作按钮。
- 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。

※ 按钮LED功能 - 通过按钮的LED显示产品的运行状态，诸如预约煮饭中、自动洗涤中、保温中、煮饭中等。

※ 请勿使用内含挥发成分(酒精、丙酮等)的物质清洁操作部分/显示部分。(可能导致变色或清除印刷物。)

※ 语音向导功能和语音调节功能
- 用语音提示产品的运行状态，诸如煮饭开始、煮饭完毕、排放蒸汽等，提示下一步的操作方法。

MADE IN KOREA

CUCHEN 酷晨

电压力煲(IH电压力煲)/ELECTRIC PRESSURE COOKER

美观
便利
智能

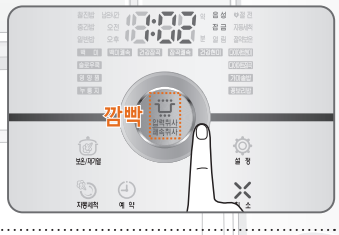
- 请务必详细阅读本使用说明书，正确使用酷晨压力电饭煲。
- 阅读后请将其置于产品使用者随手可及处保管。

调节语言/语音功能

❶ 在待机状态下按下3次设定按钮。

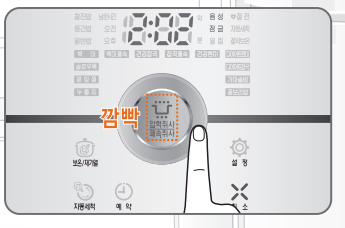
在待机状态下按3次设定按钮即可设定语音调节功能。
基本设定：韩国语，音量2级

※ 只能在待机状态下设定语言和语音。



❷ 向左或向右转动旋钮可以选择语言和音量。

※ 转动旋钮时
依次按照0:0↔1:1↔1:2↔1:3↔1:4↔2:1↔2:2↔2:3↔2:4↔0:0的顺序变更。



右	国家	后	音量
0	OFF	1	1级
1	韩国	2	2级
2	中国	3	3级
		4	4级

❸ 按压力煮饭/快速煮饭按钮或不按按钮超过15秒时完成语音设定。

※ 设定结束前按下取消按钮时返回变更前的设定。





CUCHEN 酷晨中文网站 http://china.cuchen.com
售后服务热线 ： 400-890-5558