



Cuchen IH Electric Pressure Rice Cooker – User Manual

- Read this manual carefully before use to ensure the proper use of your Cuchen electric pressure rice cooker.
- Once you have finished reading it, keep the manual at a place where other people would be able to find it easily.

Looks Good



Easy



Smart



Thank you for purchasing a Cuchen IH electric pressure rice cooker. To ensure proper use and maintenance of the product, please read this document carefully. Also, refer to this document if you experience issues or problems while using the product.

Product Specifications

Product Name	IH Electric Pressure Rice Cooker CJH-PC10 Series
Rated Voltage & Frequency	AC 120V, 60Hz
Rated Power Consumption	1400W
Maximum Cooking Capacity	1.08L (10 Servings)
Regulator Pressure/Safety Device	88.3 kPa / 166.7 kPa
Pressure Dimensions	431 (Length) X 306 (Width) X 287 (Height)
Weight	7.9kg (BOX, Weight: 92kg)

※ These specifications are subject to minor change for product performance enhancement purposes.

Table of Contents

Before Use	Safety precautions	04
	Parts and features	07
	Cleaning and maintenance	09
Operation	Recommendations for best results when cooking rice	13
	How to set current time	14
	Taste control	15
	Fine Tuning of taste	16
	How to cook rice	18
	How to use preset timer	21
	How to use My Steam and My Slow Cook	22
	While keeping cooked rice warm	23
	How to set Warming Temperature	24
	How to set Heating	25
	How to set language/volume	26
	Auto clean	27
	Using Favorites mode for rice cooking	28
	How to add menu to Favorites	29
	How to delete menu from Favorites	30
	How to reset the cooker	31
	Recipes	32
Before Contacting the Service Center	Before Contacting the Service Center	41
	Checklist before contacting the service center	42

Safety Precautions

- ※ Information contained in this section serve to protect the user's safety and prevent damage to property.
- ※ Carefully read and follow all safety precautions.

- ⚠ Danger** Risk of severe injury or even death is assumed if the instructions are not followed.
- ⚠ Warning** Risk of serious injury or property damage is assumed if the instructions are not followed.
- ⚠ Caution** Risk of minor injury or property damage is assumed if the instructions are not followed.



Power



Danger

This product is rated for AC 120V. Use this product only for outlets dedicated to 120V at rated 15A or higher.

There is risk of an electric shock and fire.



Do not plug in if the power plug is damaged or the power outlet is loose.

There is risk of an electric shock and fire.



Do not touch the power plug with wet hands.

There is risk of an electric shock and fire.



Do not pull on the power cord to unplug.

There is risk of an electric shock and fire.



Do not splice or modify the power cord or plug.

There is risk of an electric shock and fire.



Do not plug in and pull out the power cord repeatedly.

There is risk of an electric shock and fire.



Do not move the product by pulling on the power cord.

There is risk of an electric shock and fire.



Unplug the product if not intending to use for an extended period of time.

There is risk of an electric shock, short-circuiting, and fire.



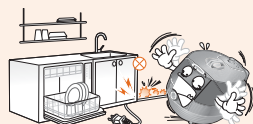
Keep the power plug clean.

There is risk of fire.



Do not excessively bend or extend the power cord. Do not tie the power cord in a knot.

There is risk of an electric shock and fire.



Do not plug in to an outlet that is powering multiple products. Use a dedicated outlet.

There is risk of overheating, ignition, an electric shock, and fire.



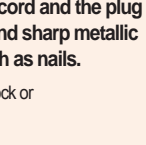
If placing the product on top of a cabinet or a shelf, ensure that the power cord is not caught anywhere.

There is risk of an electric shock and fire.



Protect the cord and the plug from pets and sharp metallic objects such as nails.

An electric shock or fire may occur.



While the product is in use, keep a minimum distance of 30cm from the product.

The product may generate a magnetic field.



Danger

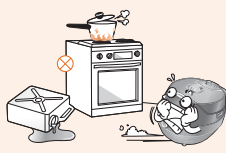
Avoid exposure to direct sunlight and heat-radiating appliances.

There is risk of fire, deformation, and discoloration.



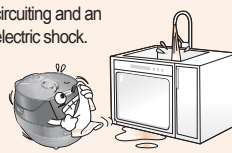
Do not use or store combustible gases or inflammable materials in the product's vicinity.

There is risk of fire.



Do not install the product in a place where water might make its way into the product (in or near a sink, in the bathroom, etc.).

There is risk of short-circuiting and an electric shock.



Do not install the product in a place with a high level of dust or where chemicals are stored.

There is risk of electric shock and fire. Can also lower the product's performance.





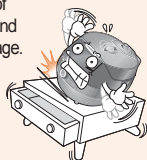
Installation



Caution

Install the product on an even surface and protect the product from excessive force and impact.

There is risk of bodily injury and product damage.



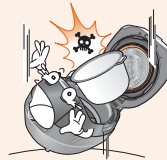
Be cautious against tripping on the power cord and knocking off the product.

There is risk of bodily injury and product damage.



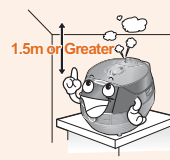
Do not drop the product or the inner pot.

There is risk of bodily injury and product damage.



Secure at least 1.5 m of clearance above the product.

Product malfunction may occur.



During Use



Danger

Always unplug the power cord before cleaning. Do not spray water directly on the product and do not use benzene or thinner to clean. If water has gone inside the product, contact the service center.

There is risk of an electric shock, fire, and discoloration.



If you sense strange noise, burning smell, or smoke from the product, unplug the power cord right away, depressurize by tilting the pressure cap back, and then contact the service center.

There is risk of fire.



Do not place a stainless steel plate, a planch, a Korean cushion, an electric blanket, a steel plate, tinfoil, a copper pipe, or a platter made of steel or aluminum under this product.

May cause fire or product malfunction.



Do not place the cooker on other appliances, such as kimchi fridges, dishwashers, microwaves, fridges or washing machines.

There is risk of fire or product deformation.

Do not disassemble, repair, or modify the product on your own.

There is risk of an electric shock, fire, and product damage.



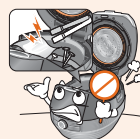
Do not allow children to operate the product unsupervised or place the product within children's reach.

There is risk of an electric shock, burn, and bodily harm.



Do not use the product with metallic materials such as aluminum foil attached to the outer surface of the inner pot.

There is risk of an electric shock, fire, and discoloration.



Close the lid by pushing all the way down until you hear a click. Also, turn the lid lock handle to the lock position before cooking.

Bodily harm and the degradation of product performance may occur.

Close the lid as shown in the figure.



With Two Hands!!

Do not clog the product's inlets or other openings with debris. If clogged, unplug the power cord and contact the service center.

There is risk of an electric shock, fire, and bodily harm.



Warning

Do not use the appliance without the inner pot.

There is risk of electric shock, fire, and product malfunction.

If you add rice or water inside the rice cooker without using the inner pot, have the unit inspected by the service center right away.



Do not touch the inner pot or clean cover with a hand right after cooking is completed or while the cooker is in Keep Warm mode.

There is risk of bodily harm.



Do not use a deformed or non-original inner pot.

May cause fire or product malfunction.



Use the Dedicated Inner Pot

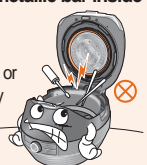
Do not cook or keep rice warm with a decorative cover or a dish towel placed on top of the rice cooker.

The product's performance may be degraded, or explosion may occur.



Do not place foreign objects such as a metallic bar inside the product.

May cause electric shock or fire, (especially important for children)



Do not use the inner pot for purposes other than as intended, or place it above an operating gas range.

May cause product malfunction.



Do not place your face or hands near the rice cooker's steam vent during or just after cooking.

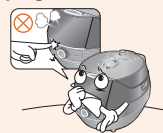
There is risk of getting burned.

Take extra caution with children.



Do not unplug the cooker or press the control buttons while cooking is in progress.

May cause product malfunction.



The rice cooker remains in a highly pressurized state during and immediately after cooking. Do not open the lid by force.

There is risk of bodily harm, including getting burned.

If you must open the lid while cooking is in progress, press the CANCEL button and wait until the rice cooker is completely depressurized before opening the lid.

Safety Precautions



During Use



Caution

Contact the service center if the inner pot's coating has been damaged or peeled.

The inner pot's coating may come off after long use. Also, cleaning the inner pot with a rough or metallic scrubbing brush can peel the coating. Use a neutral dish detergent and a sponge only.

Do not overfill the inner pot.

The rice may not cook properly and can lead to water spilling over while cooking.



Do not place magnetic objects on top of the lid or use the cooker in the vicinity of highly magnetic objects.

May cause product malfunction.



Remove the collected water from inside the cooker after each use.

The product may discolor, develop a foul odor, or perform poorly.



Securely close the lid before cooking or warming.

The product may discolor, develop a foul odor, or perform poorly.



Frequently wash and clean the inner pot, pressure packing, inner packing, and clean cover. (p.9 ~12)

The cooker's performance may be degraded.



If the power goes out while cooking is in progress, the content may spill out through the steam vent.



Do not use the product for purposes other than cooking, warming, or other functions.

Product malfunction or a foul odor may occur.



Do not lift the rice cooker by the inner pot's handles. Doing so can cause the lid to open accidentally.

May cause product malfunction, product damage, or bodily harm.

When placing the inner pot inside the cooker, align the pot's handles to the cooker's handle grooves.

May cause product malfunction.

Always clean the rice cooker after cooking in STEAM or SLOW COOK mode.

Cooking or keeping rice warm without cleaning the cooker after using the Steam feature can cause the rice to take on the previously prepared food's smell. Thoroughly wash the inner pot, the inner pot lid, and the pressure packing before use.

Ensure that the area above the cooker is clear of objects such as a rice cabinet or a shelf.

Steam discharged from the cooker may cause damage to the cabinet or shelf.

Do not spray pesticides and other chemicals inside the cooker.

May cause fire. If a cockroach or any other insect has made its way inside the cooker, please contact the service center.

Do not use rough or metallic scrubbing pads, brushes, or abrasives to clean the product's exterior, especially its metallic part and the clean cover.

There is risk of product damage and deformation.

Do not place the inner pot inside the cooker if there are grains of rice or other foreign substances stuck on the outer surface of the pot.

May cause product malfunction.

Do not place the clean cover or other metallic objects inside the cooker without the inner pot.

An electric shock or fire may occur.

Do not immerse the cooker in water or any other liquid.

An electric shock or fire may occur.

Do not use the product outdoors.

An electric shock or fire may occur.

Always attach the clean cover when using the cooker.

The clean cover protects the cooker against discoloration and foul odors.

Persons with an artificial heart or who rely on a pacemaker should consult with a doctor before using this product.

The product, while in operation, may interfere with pacemakers.

Do not place the cooker on other appliances, such as kimchi fridges or washing machines.

There is risk of fire or product malfunction.

Keep the surroundings of the product clean.

Repair costs may be incurred for the product malfunction caused by cockroaches or other insects.

Parts and Features

Front and Inside

Pressure Cap

Regulates the cooker's internal pressure.

Lid Lock Handle

Cooking will not commence if the handle is not in the "Lock (●)" position.

Pressure Packing

Forms a tight seal to prevent steam from inside the cooker escaping. The pressure packing should be replaced once a year.

※ Replace the pressure packing with a new one purchased from the service center or a large supermarket.

Clean Cover

Enables detachment and washing.

Inner Pot

Features a special layer coating that doesn't come off easily or let food stick.

Lid Release Button

Releases the lid.

Controls/Display

Includes buttons for controlling all of the cooker's features.

Auto Pressure Regulator (steam vent)

Automatically discharges pressure from inside the cooker.

Steam Cap

Clean Cover Detachment Button

Press the button to detach the clean cover.

Safety Sensor

Monitors the temperature inside the cooker.

CLEAN STAINLESS (CLEAN STAINLESS)

Inner Packing

Forms a tight seal to prevent steam from escaping from inside the cooker.

Water Tray

Empty the collector after each use, and regularly wash it as well after detaching from the cooker.

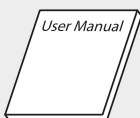
Inner Pot Handle

Power Plug

Auto Temperature Sensor

Monitors cooking and keep-warm temperatures.

Accessories



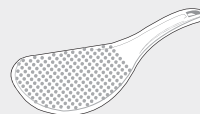
User Manual



Measuring Cup



Diet Cup



Rice Scoop

Parts and Features

Controls/Display

WARM/REHEAT Button

Enables keeping warm and reheating.

PRESSURE/QUICK Button

1. Used to start cooking under the selected mode.

2. A few consecutive pressing of the PRESSURE/QUICK button turns the mode to Quick cooking, shortening the cooking time. Soak rice in water before cooking, and cook the rice in Quick mode. Then, you will be able to serve much tastier rice.

※ Quick Cook is available in "Plain Rice" and "Mixed Rice" menu. When using the Quick Cook, adjust water to the water level of "Plain Rice" and "Mixed Rice" menu.



BACK Button

Used to return to the previous mode.

OK Button

Lets you move on to the next mode.

CANCEL Button

Allows you to cancel all the functions.

Dial

1. To select menu.
2. To set preset timer, current time and the cooking time of My Steam and My Slow Cook menu.
Direction of Dial - Right : Increases time
Direction of Dial - Left : Decreases time
3. To set fine tuning of taste.
4. To check cooking guide and malfunction before contacting the service center.

※ Power Save Mode

- If you do not press any button during warming or reservation cooking while power cord is plugged in, the cooker automatically turns into the Power Save mode after a certain time passes. In the Power Save mode, Warming or Reservation Cooking, and Power Save LED lights turn on, while the display screen turns off.
- If you do not press any button while in the Standby mode, the cooker turns into the Power Save mode after a certain time passes.
- To cancel the Power Save mode, adjust dial, OK button and release/lock of the lid lock handle in the Power Save mode.
- Power save LED is on while in the Power Save mode.

※ Soft Touch Buttons – The buttons are operated by the touch of a human finger (static elasticity).

- Touch a button softly to select a function.
- Touch the center of a button as if you are pressing it.

※ Button LED - The LED of each button displays operation status such as warming, and cooking.

※ Do not clean Controls/Display with liquid containing volatile ingredients (e.g. alcohol and acetone). (Failure to comply with this instruction may discolor it or erase printing.)

※ Voice Navigation and Voice Control

- Provides voice notifications when cooking starts, cooking ends, and steam is ventilated. Also informs the user of the next step.

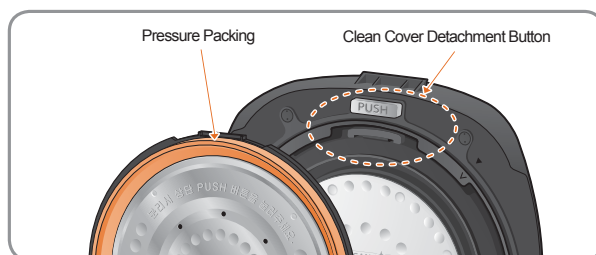
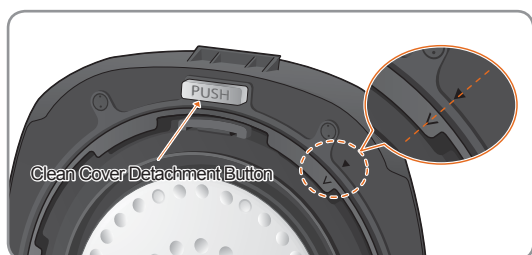
Cleaning and Maintenance

Cleaning the clean cover

After washing the clean cover, make sure to dry it completely before attaching it back on.

- Not keeping the clean cover clean is one of the causes of rice taking on a smell while being kept warm. (Pull out the power cord first and allow the cooker to cool before cleaning.)
- Clean the main unit and the lid, in particular, the inner packing of the clean cover using a wrung out kitchen towel. Do not use benzene or thinner to clean.
- It's possible for a film of starch from the rice to form on the clean cover, the lid, and the inner pot. This however does not pose **any health risks**.
- While cooking, a small amount of steam may be discharged from a side of the lid due to vaporization inside of the cooker.

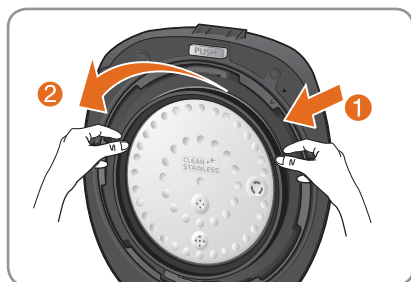
- 1 Turn the handle to align "V" with "▼" as shown in the figure below. Then, hold the pressure packing of the clean cover and pull the PUSH button by pressing to detach and wash the pressure packing. (Detach the pressure packing after the main unit cools.)
※ The clean cover will not be detached until "V" aligns with "▼". If it is pressed forcibly, its part may be damaged.



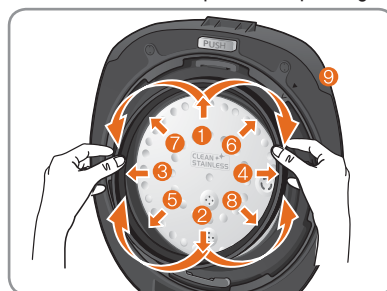
- 2 Use a neutral kitchen detergent and a sponge to frequently clean the cover. Dry and then wipe off excess moisture with a dry kitchen towel. Using your fingers, push the pressure packing in all the way around during cleaning. Then, use the cooker. If the pressure packing is detached from the clean cover, attach the packing by fitting the seven packing bumps. (For information on the method of attaching the pressure packing, see p.10.)



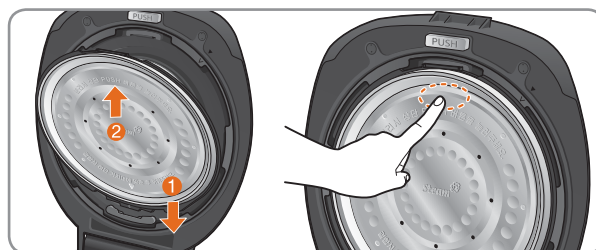
- 3 Hold the inner packing and pull it out to the arrow direction to detach the packing. Then, clean it.



- 4 Clean the inner packing with a neutral kitchen detergent and a sponge, and remove moisture from it. As shown in the figure below, fit the packing bumps into the groove in sequence. Then, press and turn the inner and outer parts of the packing with index fingers.



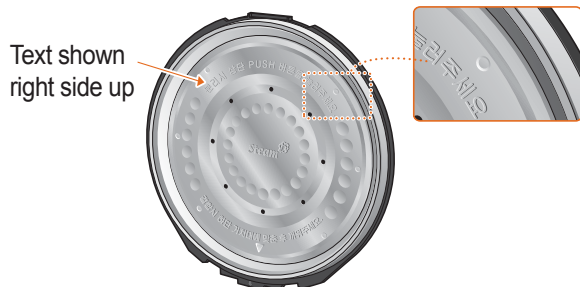
- 5 Fit the bump of the clean cover into the lower prop and press the upper part of the clean cover to attach the cover. If the clean cover is attached upside down, it may be damaged. If the clean cover is not properly attached, you will not be able to turn the Lid Lock to the "Lock(●)" position.



Cleaning and Maintenance

Proper Assembly

⚠ Caution: If the pressure packing or inner packing is not attached, steam may escape.



<Clean Cover – Front>

The texts should be shown properly, and the bumps of the pressure packing and clean cover should be located correctly.



<Clean Cover – Rear>

The texts are shown backward.

- ※ Do not insert screws or any other foreign objects into the hole.
- ※ Carefully examine the clean cover to determine which side is the front and which is the back.

Detachment and Attachment of the Pressure Packing

1 Detachment of the Pressure Packing

Hold the outer part or the stainless steel and outer part of the clean cover first and pull out the packing slowly to detach the packing. (Clean the packing with the neutral kitchen detergent and sponge.)

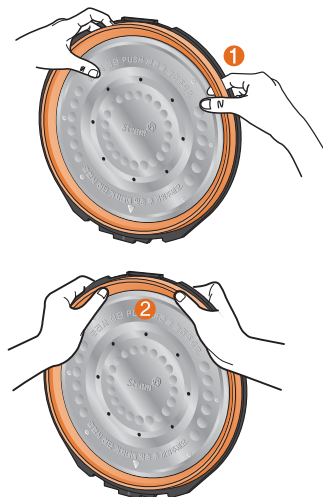
2 Attachment of the Pressure Packing

Insert the packing into the groove of the clean cover. Turn the clean cover while pressing the inner and outer parts of the packing with both of your thumbs, and press the packing.

- If the packing is not firmly attached to the clean cover, steam will escape and cooking and keeping rice warm will be disabled. (Before attaching the pressure packing, the bumps of the packing must fit into those of the clean cover.) See p.9

3 Verification of Pressure Packing Attachment

Place the clean cover in a clean place. Then, turn the inner and outer parts of the pressure packing with your thumb or index finger to firmly insert the packing into the groove of the clean cover. (Check if the packing is round.)



Proper Assembly

- ※ The packing should maintain the round shape of the clean cover.



Improper Assembly

- ※ The packing forming the oval shape is caused by attaching the packing in a wrong way. (Easier assembly right after cleaning.)



Cleaning

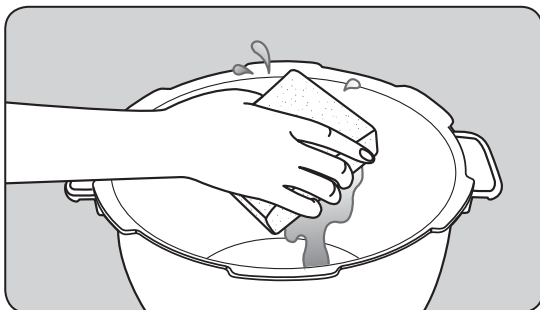
⚠️ **Unplug the power cord before cleaning. Do not spray water directly on the product and do not use benzene or thinner to clean.**

⚠️ **Failure to keep the cooker clean is one of the causes of rice taking on a smell while being kept warm.**

1 Inner Pot

Do not use a rough or metallic scrubber or brush, or harsh abrasives. These products can strip or damage the coating for the inner and outer parts of the inner pot. Thus, use a dish detergent with soft cloth or a sponge to clean.

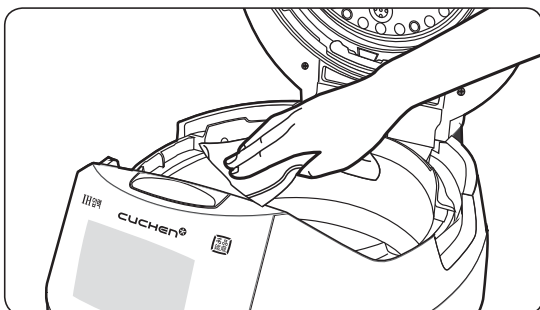
Do not use abrasives, toothpaste, or any type of polish to bring gloss to the surface of the inner pot. Doing so can discolor or damage the coating.



3 Inside of the Main Unit

Take out the inner pot and remove all debris and foreign substances from the bottom surface before use. Debris and buildup on the automatic temperature sensor or the bottom surface inside the cooker prevent the cooker from monitoring the temperature, resulting in poor performance and malfunction. There is also risk of fire. Clean these parts using a dish towel that was soaked in water and then wrung out. Be careful not to damage the metallic plate of the automatic temperature sensor as you clean.

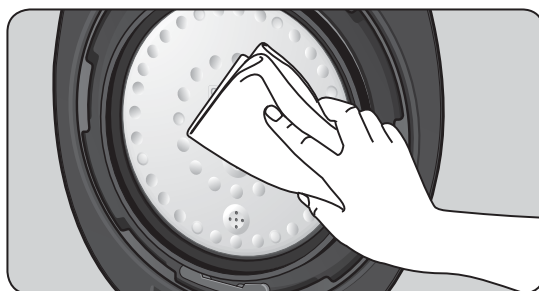
Do not touch (clean) the cooker immediately after cooking or keeping rice warm. There is risk of getting burned.



2 CLEAN STAINLESS, Inner Packing

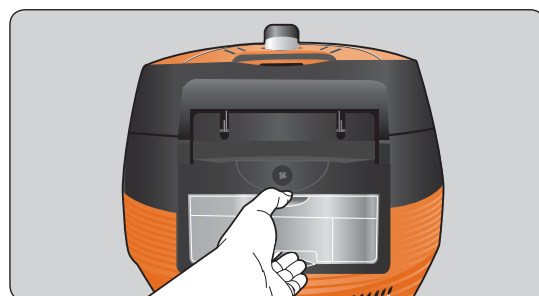
Take a dish towel, soaked in hot water and then wrung out, and wipe off debris and buildup. Keeping the inner packing clean maintains the product's performance and helps keep the rice smelling fresh.

Do not detach the inner packing after use. Instead, simply wipe it clean using a clean dish towel.



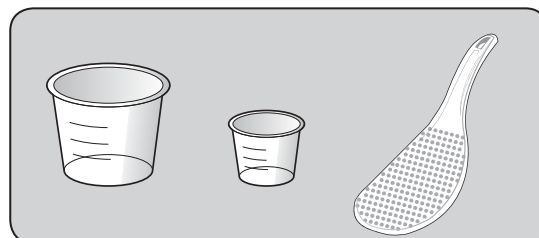
4 Water Tray

Detach the water collector and clean. Thoroughly wash the detached water collector using a neutral dish detergent and a sponge.



5 Accessories

Thoroughly clean the measuring cup, diet cup, and spatula. Then, dry and store them properly.



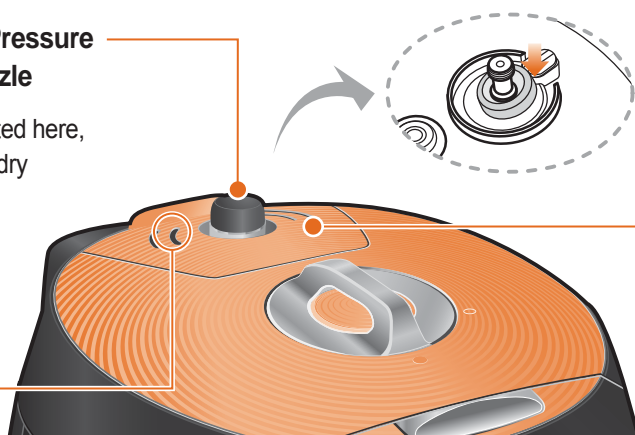
Cleaning and Maintenance

Cleaning of Clogged Pressure Nozzle

Pressure Cap/Pressure Regulation Nozzle

If water has collected here, soak it up using a dry kitchen towel.

Steam Vent



If the pressure regulation nozzle's packing is out of place (as shown in the diagram), steam will be allowed to seep through. Make sure the packing is properly seated in place.

Steam Cap

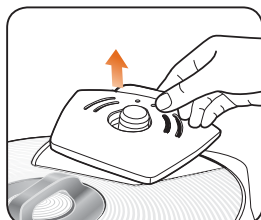
※ These parts become very hot. Do not touch them right after cooking.

- Use the Auto Clean feature to clean debris and buildup from the steam vent. (See p.27)

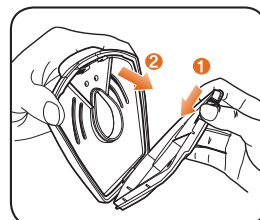
Cleaning the Steam Cap

The steam cap becomes very hot. Do not touch immediately after cooking. You may get burned. Take extra caution.

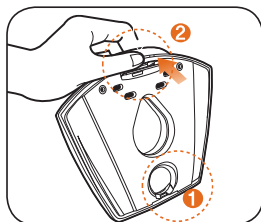
- ① Detach the steam cap as shown in the figure on the right:



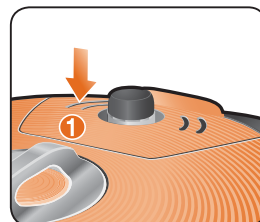
- ② Press down on the clip on the rear in the direction of ① and then spread open by pushing in the direction of ②. Clean this part regularly.



- ③ To reassemble the steam cap, align the parts at the grooves ① and push down in the direction of the arrow until the two parts are securely attached.



- ④ To reinstall the steam cap to the cooker, seat the steam cap on the lid and press down on ① until securely set in place.



Recommendations for best results when cooking rice

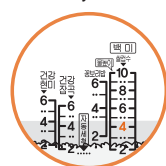
● Cooking flavorful rice starts with using the right amount of water.

Type of Rice	Water Level
Old Rice	Slightly above the line
Fresh Rice	Slightly below the line
Soaked Rice	Slightly below the line
Hard-Boiled Rice	Slightly below the line
Fluffy Rice	Slightly above the line

※ When cooking washed rice, use the standard water level according to the serving size. (washed rice)

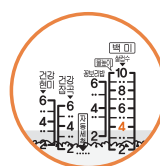
- 4 Servings of Plain Rice -

Cooking old rice or fluffy rice



Slightly above the line

Cooking fresh/soaked rice or hard-boiled rice

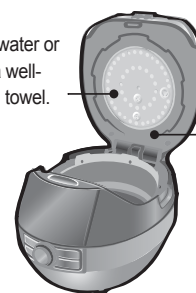


Slightly below the line

● Odor from Keeping Warm

- ▶ Clean the cooker regularly. In particular, germs can quickly spread and cause foul odor to develop if the lid and its parts are not kept in a clean state.
- ▶ Not cleaning the inner pot and other cooker parts allows bacteria to spread and cause the rice to develop an odor. In this case, fill the inner pot with a mixture of water and vinegar and cook in AUTO CLEAN mode. Then, thoroughly clean the inner pot. (Ratio for mixture: amount of water to the Auto Clean water level and 1 tablespoon of vinegar)
- ▶ If rice is kept warm without cleaning the pot thoroughly after soups or steamed dishes are cooked in the pot, rice may take on the smell of the previously cooked food.

Remove rice-water or debris using a well-wrung kitchen towel.



Especially, clean the steam vent frequently.

● Getting Rid of the Odor when Cooking Old Rice

When cooked, old rice tends to develop an unpleasant smell that only gets worse when kept warm.

On the evening before cooking the rice, soak the uncooked rice in water and add a drop of vinegar. Rinse the rice clean and then rinse it once more using lukewarm water right before cooking to prevent the rice from smelling.



● How to Store Rice (determines the flavor of rice)

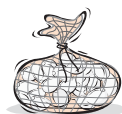
※ Old or dried-out rice can develop poor texture or even end up undercooked. Also, they are prone to developing an odor when kept warm.

① How to Store Rice

	Good	Bad
Storage Place	<ul style="list-style-type: none"> - Cool and dry - Low humidity and good ventilation 	<ul style="list-style-type: none"> - Areas with boiler pipes passing through - Direct sunlight - Underneath a sink
Purchase Quantity and Duration of Storage	It is recommended that rice should be purchased in small quantities (5 -10 kg) and should be consumed within two weeks of breaking the packaging seal.	

② To prevent bugs from mixing in with the rice, add cloves of garlic inside the rice container.

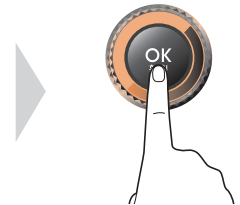
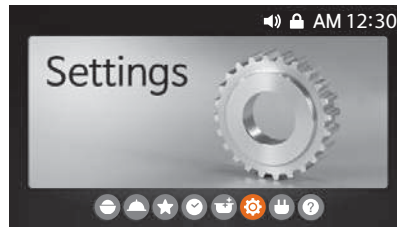
※ Freshly polished rice can quickly dry out unless stored properly.



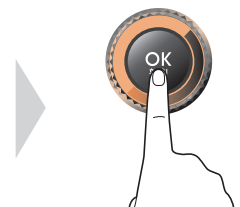
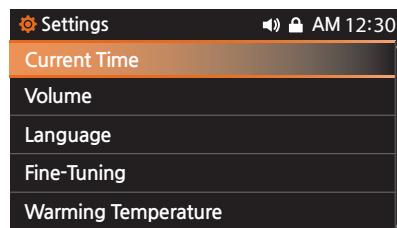
How to Set Current Time

Setting the Time (Example: 9:30 AM)

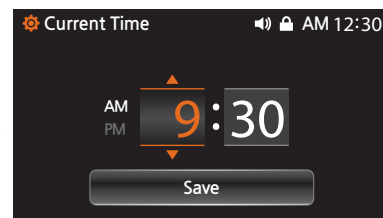
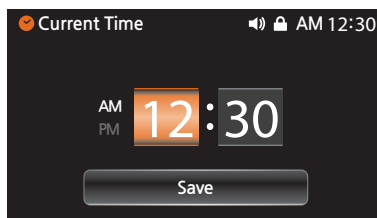
- 1 Select the Settings mode in the standby status and then press [OK] button.



- 2 In the Settings, select Current Time and then press [OK] to move to the mode.

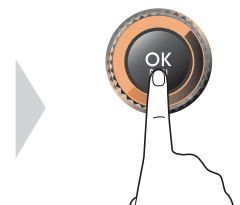
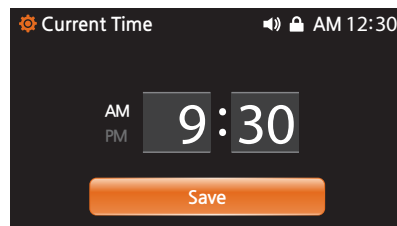


- 3 Select "hour" and "minute" and set the time by turning the dial.
 - Direction of Dial - Right : Increase
 - Direction of Dial - Left : Decrease



- 4 Select Save and press [PRESSURE/ QUICK] or [OK] button to complete the current time setting.

※ If you press the cancel button while setting the current time, the setting job is canceled.



► Power Outage Compensation

Cuchen electric pressure rice cookers feature a power outage compensation function that automatically stores the cooker's status information. In the event of a power outage, this feature makes sure the operation that was taking place is resumed when power is restored.

► Lithium Ion Battery

Cuchen electric pressure rice cookers feature a lithium battery that powers the power outage compensation feature and the clock. The battery's lifecycle may vary depending on the product's specifications.

Taste Control

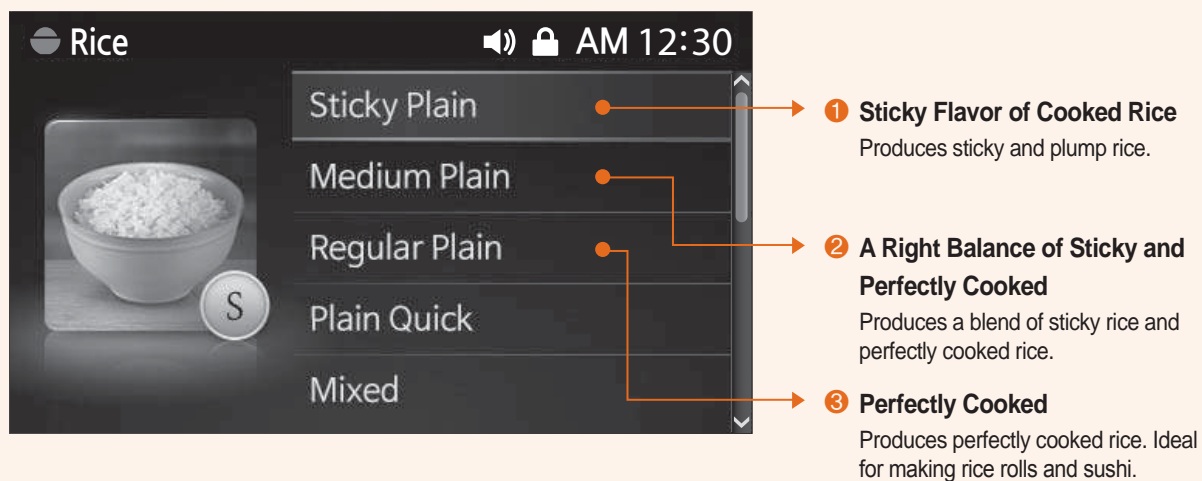
3 Pressure Settings for Taste Control

※ These 3 pressure settings work in PLAIN RICE mode only.

Select the mode for Plain Rice by turning the dial. The rice cooker may release steam while operating in this mode. This is the result of the cooker regulating its internal pressure, and is completely normal.

(Adjust the rice texture setting according to your preference.)

※ Taste Control cannot be used while cooking is already in progress.



The rice cooker may release steam while operating in this mode.

This is the result of the cooker regulating its internal pressure, and is completely normal.

► Melanoizing

Cooking rice with a Cuchen electric pressure rice cooker leaves rice at the bottom of the pot slightly brown in color.

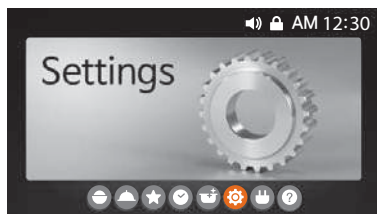
This is known as "melanoizing" which means adding savory flavor and aroma to the cooked rice. As for reservation cooking with preset timer, starch released from the rice can settle to the bottom of the pot and lead to more evident melanoizing effect than regular cooking mode.

How to Use Fine-Tuning of Taste

Fine-Tuning of Taste

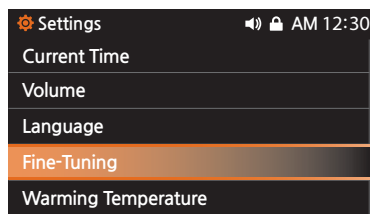
- ※ Fine-Tuning function is available when cooking Sticky Plain Rice, Medium Plain Rice, Plain Rice, Nutritious Mixed Rice, Nutritious Brown Rice, Diet Mixed Rice, Diet Brown Rice, Barley, Nurungji (scorched rice).
- ※ The fine-tuning feature is disabled in Preset Timer mode.

- ① In the standby status, select Settings and press [OK] to move to Settings.



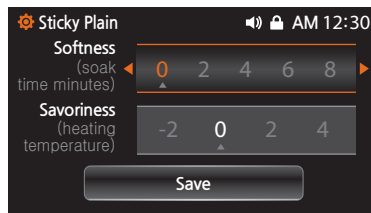
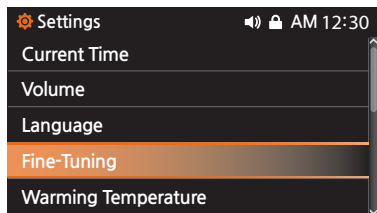
- ② In the Settings mode, select Fine-Tuning and press [OK] to move to Fine-Tuning mode.

- ※ Default settings for soak time and heating temperature are 0 minutes and 0°C, respectively.



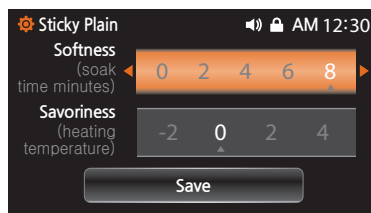
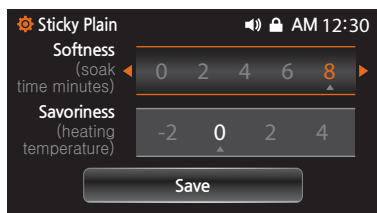
- ③ In the Fine-Tuning mode, select the menu you want and press [OK] to set soak time and heating temperature.

- ※ Turn the dial to select from 0 minute, 2 minutes, 4 minutes, 6 minutes, and 8 minutes for soak time.
(To cook using the default set soak time, select 0 minutes. Otherwise, select 2 minutes, 4 minutes, 6 minutes, or 8 minutes.)
- ※ Increasing the soak time allows the rice to absorb more water, thereby becoming softer.
- ※ Using a high soak time setting will increase the overall cooking time. In addition, water-soluble starch from the rice will settle down to the bottom and produce a more prominent melanoizing effect than regular cooking mode.



- ④ By using the dial, select soak time and heating temperature and press [OK] for setting.

- ※ For the heating temperature, you can select -2°C, 0°C, 2°C or 4°C.
(To cook rice at the default set heating temperature, select 0°C. Otherwise, select 2°C, 4°C, or -2°C.)
- ※ Adjusting the heating temperature before the cooking process lets you control the savoriness of the cooked rice.
- ※ Using a high Heat setting will increase the overall cooking duration and make a more prominent melanoizing effect than regular cooking.



- 5 **Select Save after setting the soak time and the heating temperature and then press [PRESSURE/QUICK] or [OK] to save the settings and move to the Settings mode.**

- ※ After cooking completes, the Soak and Heating Temperature will remain in the memory of the appliance.
- ※ Once the Soak setting for Fine-Tuning is changed, the expected cooking duration will be changed as well.



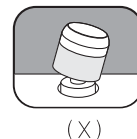
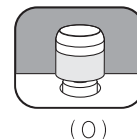
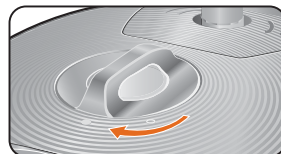
- **For soft and fluffy rice:** set the soak time to 2, 4, 6, or 8 minutes.
- **For savory rice:** set the heating temperature to 2°C or 4°C.
- **For non-savory rice:** set the heating temperature to -2°C.
- **When using the Taste Control feature,** condition of the rice being cooked, the temperature of the water, the amount of water used, and other factors can affect the overall cooking time and the end result.

How to Cook Rice

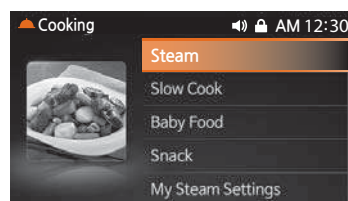
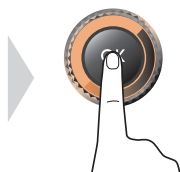
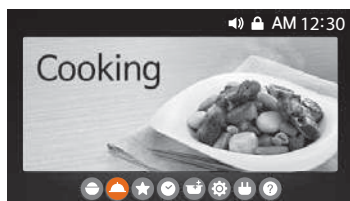
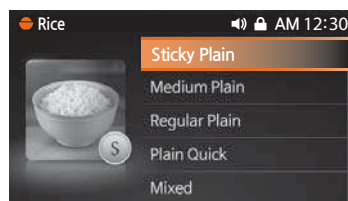
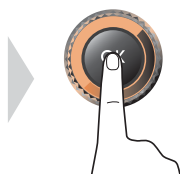
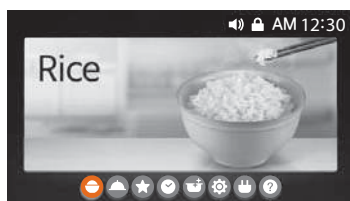
How to Cook Rice

1 Plug in the cooker, close the lid, and turn the Lid Lock to the Lock(●) position.

- Make sure the pressure packing is seated properly and that the pressure cap is on flat.
- The cooker does not work when pressing PRESSURE/QUICK without turning the lid to the Lock(●) position.
- If the surface of the temperature sensor has debris, remove it.
- Ensure that the outer surface of the inner pot is dry before placing it inside the cooker.

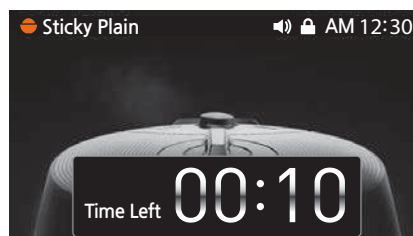


2 Select the menu you want from Steam, Slow Cook, Baby Food and Snack in Rice and Cooking modes.



3 Press the PRESSURE/QUICK button.

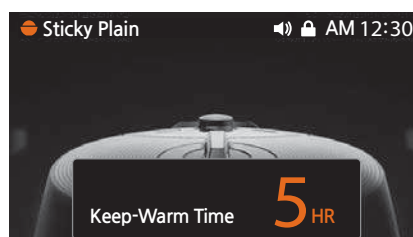
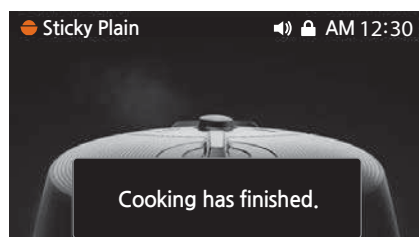
- The remaining cooking time is displayed.
- ※ The pressure cap may not spin if the maximum number of servings is cooked. However, this does not indicate a product malfunction.



How to Cook Rice

4 Once cooking is completed, the cooker will automatically go into WARM mode.

- Before the steam automatically releases, a voice guidance message such as "Now, the steam will release. Please be careful." is made. Do not be alarmed, but beware that you do not get burned by the steam.
- Once cooking is completed, make sure to fluff and mix the rice right away.



Regular Option

- Enabling this option cooks the rice without using any pressure, resulting in al dente style rice.



Plain/Mixed Cook Mode

- Quickly press the PRESSURE/QUICK button twice to cook in QUICK mode. This will lead to the reduction of cooking duration.
- Cooking in QUICK mode is recommended for servings of less than 6. Also note that rice cooked in QUICK mode may not taste as good as rice cooked in normal mode.
- QUICK mode is available for PLAIN and MIXED modes only.



Diet Brown Rice/ Diet Mixed Rice

- By using the diet measuring cup, you can cook less rice than the amount measured by a normal measuring cup, thus helping diet.

How to Cook Rice

Cooking Times by Mode

Menu Class.	Plain Rice			Diet Brown Rice	Nutritious Brown Rice	Diet Mixed Rice	Nutritious Mixed Rice	Mixed Quick	Barley	Nurungji	Steam	Slow Cook
	Sticky	Others	Quick									
Servings	2 Servings	2 Servings	2 Servings	2 Servings	2 Servings	2 Servings	2 Servings	2 Servings	2 Servings	2 Servings	For detailed cooking instructions by menu, see Recipes.	
	~ 10 Servings	~ 8 Servings	~ 6 Servings	~ 6 Servings	~ 6 Servings	~ 6 Servings	~ 6 Servings	~ 6 Servings	~ 6 Servings	~ 6 Servings		
	Approx. 27 min	Approx. 35 min	Approx. 15 min	Approx. 47 min	Approx. 47 min	Approx. 35 min	Approx. 37 min	Approx. 29 min	Approx. 48 min	Approx. 30 min		
Time Required for Cooking	~ Approx. 40 min	~ Approx. 45 min	~ Approx. 28 min	~ Approx. 58 min	~ Approx. 58 min	~ Approx. 43 min	~ Approx. 45 min	~ Approx. 35 min	~ Approx. 60 min	~ Approx. 45 min		
	Rice, rice+potatoes and black sesame seeds, rice+vegetables and mushrooms, sticky rice+sweet pumpkin, rice+bean sprouts, seafood rice	Rice, rice+octopus, Bibimbap with vegetables, rice+curry, rice+Bulgogi, seasoned tofu pockets stuffed with rice, rice rolls and kimchi fried rice	Rice	Diet Brown Rice	Brown Rice	Diet Mixed Rice	Rice+cererals, rice+black beans, healthy rice, mixed rice, and rice+mixed ingredients	Barley	Rice and Nurungji	Braised short ribs, boiled pork, sweet potatoes, boiled eggs, healthy bread, pan- broiled potatoes, braised chicken, and squid blood sausage	Jujube tea, fruit punch, pumpkin porridge and vegetable soup	

- ※ The actual cooking time may vary depending on the type of dish being prepared.
- ※ In Plain Quick or Nurungji mode, use the plain scale for the amount of water to add.
- ※ When using MIXED QUICK mode, use the HEALTH MIXED scale for the amount of water to add.
- ※ Adding water in excess of the maximum line may cause the water to spew out through the steam vent.
- ※ The actual cooking duration may vary if the Fine-Tuning feature is enabled.
- ※ In QUICK mode, using water in excess of the scale can prolong the overall cooking duration.
- ※ Cooking or keeping rice warm after using the Steam or Slow Cook feature can cause the rice to take on the previously prepared food's smell.

Mixed Quick Mode

Cooking of Mixed Rice in 20 Minutes for the First Time in Korea

- ※ Quickly press the [PRESSURE/QUICK] button twice to cook in Nutritious Mixed Rice mode. This will lead to a reduction in cooking duration.
- ※ The MIXED QUICK button enables 2 servings to be cooked in 20 minutes.
- ※ Cooking in Mixed Quick mode is recommended for 6 servings or less. Also note that the mixed rice cooked in MIXED QUICK mode may not taste as good as rice cooked normally.
- ※ Cooking rice mixed with thoroughly soaked black or red beans in normal MIXED RICE mode can produce a mushy result. Using Mixed Quick mode prevents rice from being mushy.
- ※ The actual cooking duration may vary depending on the ratio of grains, water temperature, amount of water used, and other factors.

How to Use Preset Timer

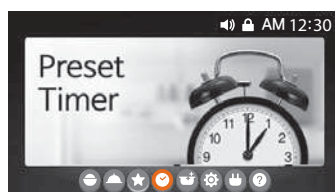
Using preset timer (e.g. the current time is 12:30 AM, and when presetting Sticky Plain Rice at 7:30 AM)

1 Check to see if the current time is set correctly.

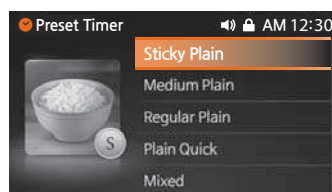
For instructions of setting the current time, see p.14.

If the current time is incorrect, the preset timer will not be accurate.

2 In the standby status, turn the lid lock handle to Lock and press [OK] to move to Preset Timer mode.



3 Select the menu you want and press [OK] to set the preset time.



4 Select the "hour" and the "minute" you want and press the OK button. Then, use the dial to complete the setting.

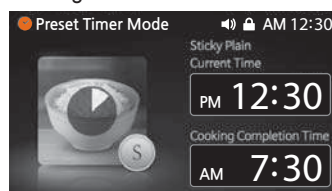
※ When setting "hour", make sure it is AM or PM.



- Direction of Dial - Right : Increase
- Direction of Dial - Left : Decrease
- After preset cooking is completed, the previous preset time will continue to be remembered.

5 After setting the preset timer, press [PRESSURE/QUICK] or select "Preset Timer Start" and then press [OK].

- The preset time is displayed, and the preset LED shows that preset timer is on.
- The preset timer setting is the time when you want the cooking to be finished.
- In PRESET TIMER mode, the cooking completion time may vary by 30 minutes or so, depending on the amount of rice being cooked or the selected cooking mode.



※ It's possible for the cooking to finish before the preset time.

Available Timer Range in Each Menu

- ※ Preset timer is available in Plain Rice (Sticky, Medium and Plain), Nutritious Mixed Rice, Nutritious Brown Rice, Diet Mixed Rice, Diet Brown Rice, Barley and Nurungji only.
- ※ If you set the timer to more than 13 hours, the cooker will override the setting and automatically set it to 13 hours.

Menu for Presetting	Available Timer Range
Sticky Plain Rice	31 min to 13 hrs
Medium Plain Rice and Nurungji	36 min to 13 hrs
Regular Plain, Nutritious Mixed, and Diet Brown Rice	41 min to 13 hrs
Diet Brown Rice	46 min to 13 hrs
Nutritious Brown Rice and Barley	51 min to 13 hrs



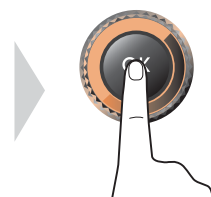
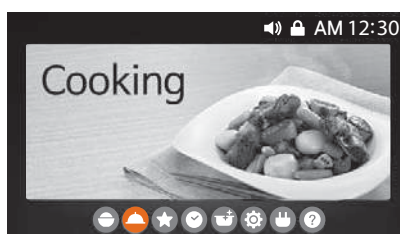
Precautions for Preset Mode

- Rice can quickly turn sour in the summer months. Therefore, the preset timer should not be set to more than 10 hours.
- Cooking old (seal broken long ago) or dried out rice can produce an overcooked or unevenly cooked result.
- If the rice is undercooked, add more water than usual (about half a scale more).
- Starting Preset Timer cooking while the inner pot is still hot or warm from the previous cooking will cause the rice to turn sour. Allow the inner pot to cool down sufficiently before using the Preset Timer feature.
- Certain ingredients, depending on factors such as the ambient temperature and types and state of the ingredients, may spoil. Avoid using long preset timer settings if possible.

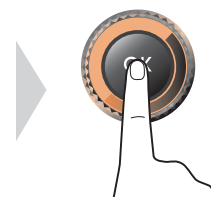
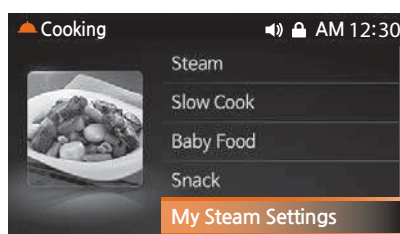
How to Use My Steam and My Slow Cook

Instructions for Cooking (40 minutes of STEAM)

- 1 In standby mode, select Cooking and press [OK].

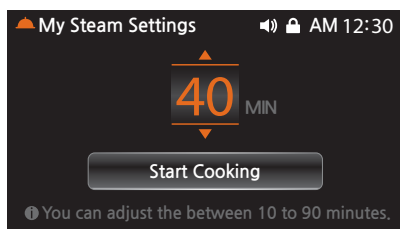


- 2 In Cooking mode, select My Steam and press [OK].



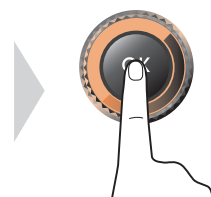
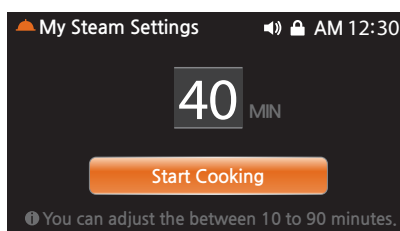
- 3 Select cooking time and press [OK], and then you can set the time with the dial.

	Steam	Slow Cook
Timer Setting	10 to 90 min	1hr - 12hrs and 50min
Dial: Right	Increase by 5 min	Hour: increase by 1 hour Minute: increase by 10 min
Dial: Left	Decrease by 5 min	Hour: decrease by 1 hour Minute: decrease by 10 min



- 4 After setting the time, press [PRESSURE/ QUICK] or [OK] to start cooking.

Once cooking starts in Steam or Slow Cook mode, the cooker will display the remaining cooking time.



While Keeping Cooked Rice Warm

Reheat (for Heating Rice that's Being Kept Warm)

In Keep Warm mode, press the [WARM/REHEAT] button to start reheating. Reheating can only be performed while rice is being kept warm and will produce rice that's as hot as freshly cooked rice. It's recommended that you serve reheated rice right away and to continue keeping it warm.

- ※ Rice cooked in modes other than Plain (Mixed, Brown, etc.) should be served immediately after cooking. Reheating may cause the rice to discolor and/or develop a smell.
- ※ Reheating frequently can cause the rice to discolor and/or dry out.
- ※ Press the [WARM/REHEAT] button once while reheating is in progress to disable reheating and to switch to Keep Warm mode.
- ※ Reheating works only when the lid lock handle is in the Lock (●) position, and with the lid being in the Release (○) position, the alarm will sound and keeping the rice warm will continue.



► Warming Precautions

1) Fluff and mix the rice and gather into a pile at the center of the inner pot.

- ※ Fluff and mix the rice sufficiently and gather into a pile at the center of the inner pot to prevent the rice in contact with the inner pot surface from drying out.
- ※ Do not allow the rice to come in contact with the inner lid.

2) Do not leave the rice spatula inside the cooker while the rice is kept warm.

- ※ Keeping rice warm with the spatula placed inside the cooker can harden and discolor the rice and even cause the rice to develop a smell.
- ※ In particular, wooden rice spatulas are not as hygienic and will cause the rice to smell.

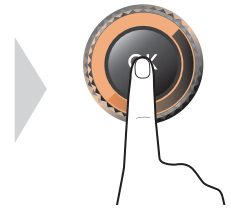
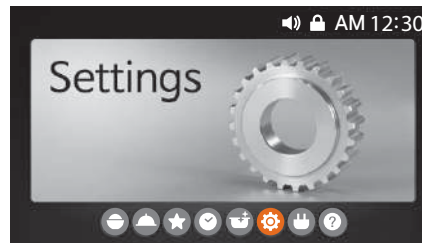
3) The maximum recommended warming time is 12 hours.

- ※ Keeping rice warm in excess of 12 hours can leave the rice tasting flavorless and/or cause the rice to discolor or smell.
- ※ Firmly close the lid before warming.
- ※ Keep only plain rice warm. If possible, avoid keeping mixed or brown rice warm. Instead, serve right away after cooking.

How to Set Warming Temperature

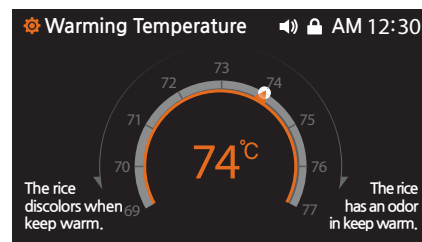
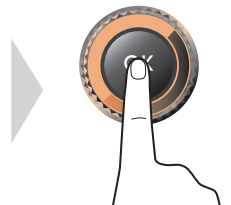
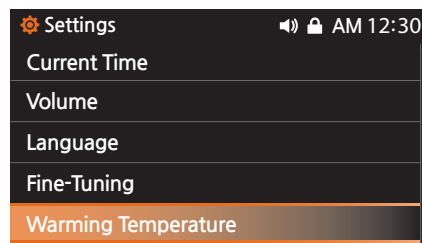
How to Set Warming Temperature

- ① In standby mode, select Settings and press [OK] to move to Settings mode.

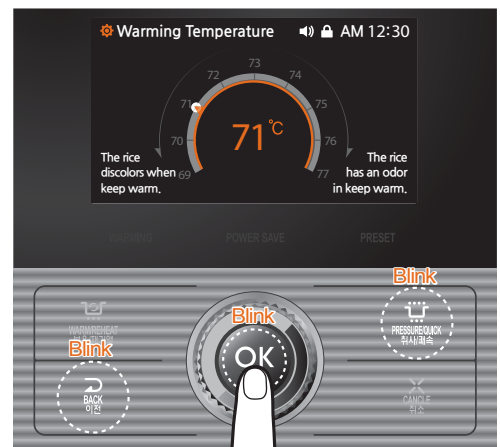


- ② Select Warming Temperature and press [OK] to move to the mode for warming temperature setting.

- The default temperature is 74°C.
- The temperature may be set to between 69°C and 77°C.
- If the rice is cold or smells sour, increase the temperature by 2°C or 3°C.
- If the rice turns yellow, lower the temperature by 2°C or 3°C.



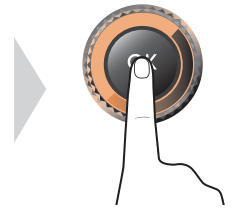
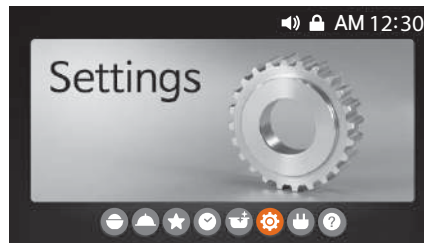
- ③ Use the dial for setting and press [PRESSURE/QUICK] or [OK] to save the setting.



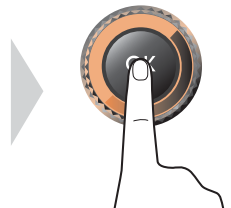
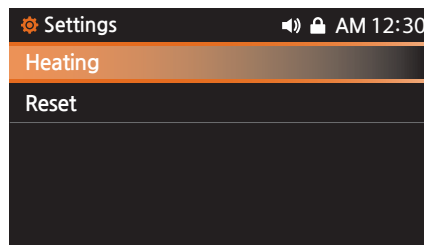
How to Set Heating

How to Set Heating

- ① In standby mode, select Settings and press [OK] to move to Settings mode.

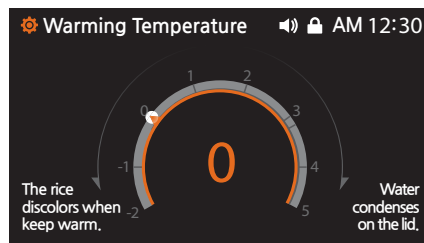


- ② Select Heating and press [OK] to move to the mode for heating setting.

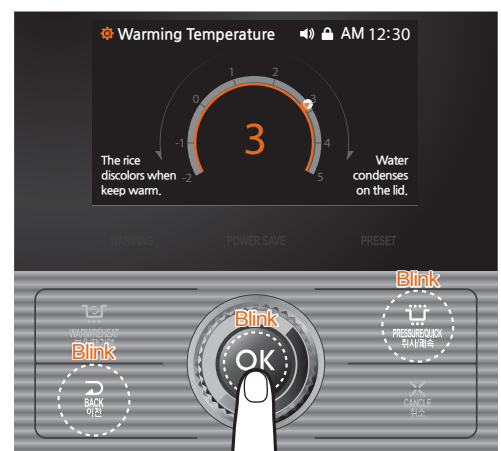


- ③ Use the dial to change the heating from -2°C to 5°C.

- The default heating setting is 0°C.
- If there is heavy condensation on the lid, set the heating to 1°C or 5°C.
- If rice along the outer edge goes bad or the rice develops a strong sour smell, set the heating to -2°C or -1°C.



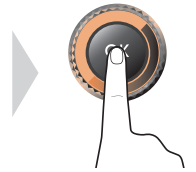
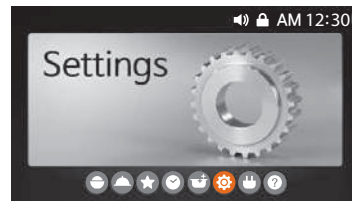
- ④ Use the dial for setting and press [PRESSURE/QUICK] or [OK] to save the setting.



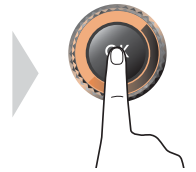
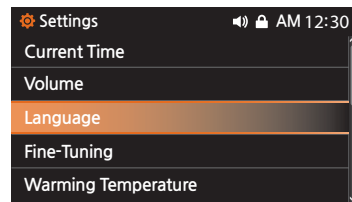
How to Set Language/Volume

Setting Language

- 1 In standby mode, select Settings and press [OK] to move to Settings mode.



- 2 Select Language and press [OK] to move to the mode for language setting.



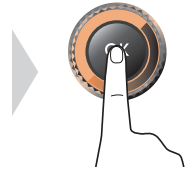
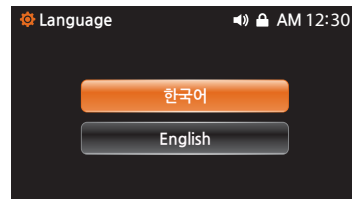
- 3 Use the dial to select the language you want.

※ Korean ↔ English

After setting Language, press [PRESSURE/QUICK] or [OK] to save the setting.

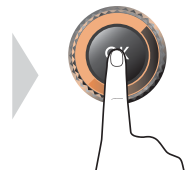
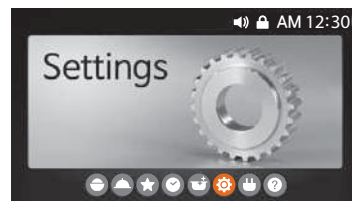
※ Press the CANCEL button before setting is completed to return to the pre-change setting.

※ When setting the language to English, display and voice will change to English as well.

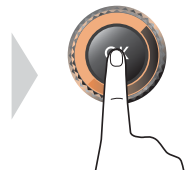
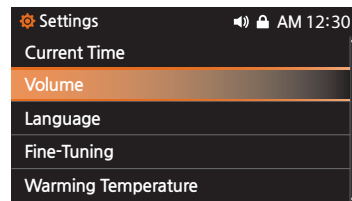


Setting Volume

- 1 In standby mode, select Settings and press [OK] to move to Settings mode.



- 2 Select Volume and press [OK] to move to the mode for volume setting.

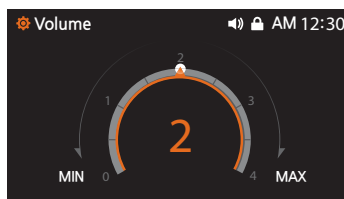


- 3 Use the dial to select the volume you want.

※ Volume 0 ↔ Volume 1 ↔ Volume 2 ↔ Volume 3 ↔ Volume 4

After setting the volume, press [PRESSURE/QUICK] or [OK] to save the setting.

※ Press the CANCEL button before setting is completed to return to the pre-change setting.



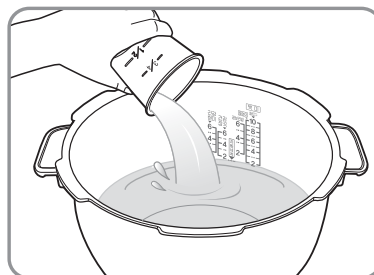
Auto Clean

Auto Clean

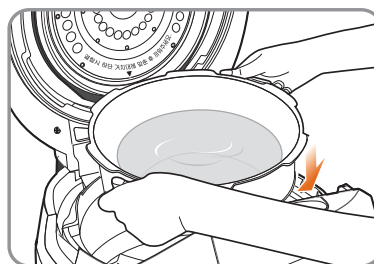
※ AUTO CLEAN mode helps keep the rice cooker clean.

These features remove debris and buildup and prevent germs from spreading.

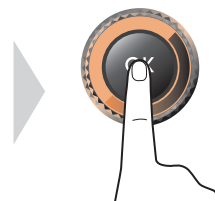
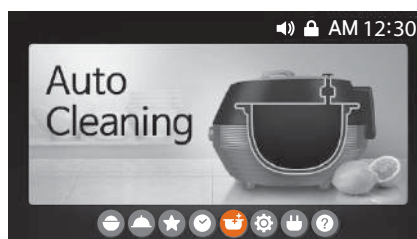
- 1 Use the measuring cup to insert water into the inner pot by the Auto Clean scale.



- 2 Insert the inner pot into the rice cooker. Close the lid and turn the lid lock handle to the Lock (●) position.



- 3 In standby mode, select Auto Clean and press [OK] to move to the mode.



- 4 Select Auto Clean with the dial and press [OK] or [PRESSURE/QUICK] to start auto cleaning.

► Auto Clean Precautions

Extremely hot and highly pressurized air will be discharged from the steam vent.

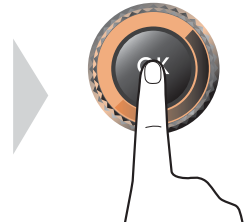
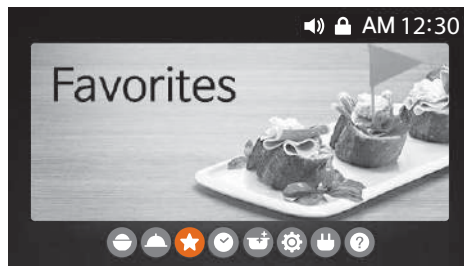
Use water only. Do not use detergent, soap, or any other chemical products.



How to Use Favorites Mode

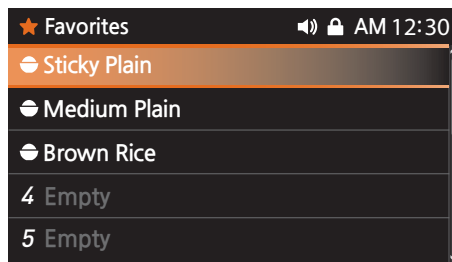
How to Use Favorites Mode (Sticky Plain, Nutritious Mixed and Nutritious Brown Rice)

- 1 In standby mode, select Favorites and press [OK] to move to the mode.



- 2 Turn the dial to choose the desired menu in Favorites mode.

※ The default menu is Sticky Plain, Nutritious Mixed and Nutritious Brown Rice.



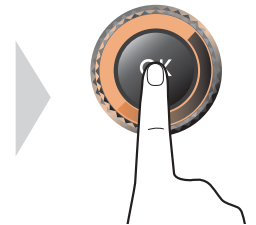
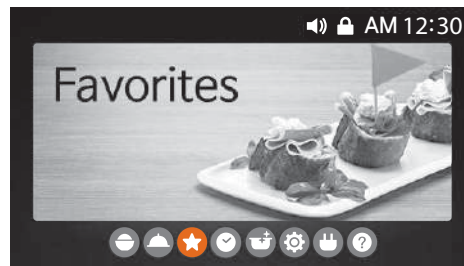
- 3 Select the menu you want and then press [PRESSURE/ QUICK] to start cooking.



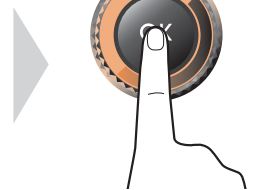
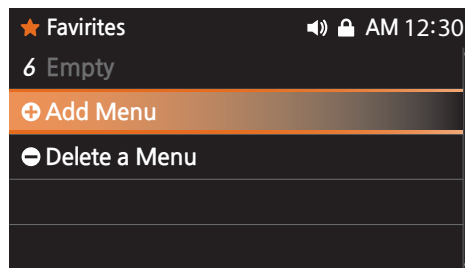
How to Add Menu to Favorites

How to Add Menu to Favorites

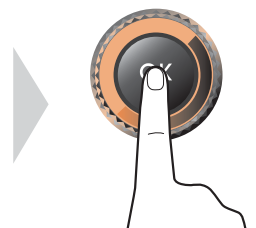
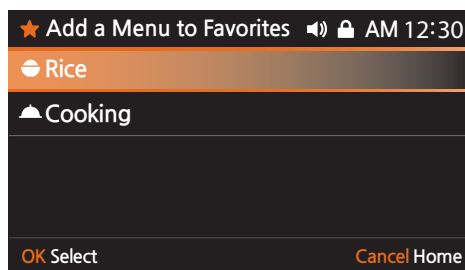
- 1 In standby mode, select Favorites and press [OK] to move to the mode.



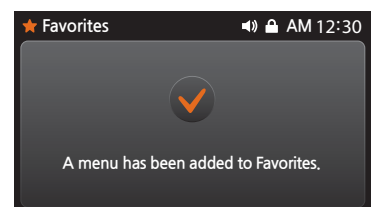
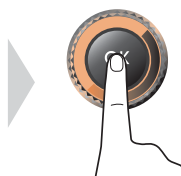
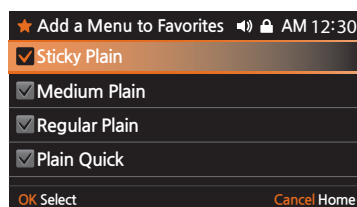
- 2 Use the dial to select Add Menu and press [OK] to move to the mode for adding menu to Favorites.
※ Only six menu items are subject to the Favorites setting.



- 3 Use the dial to select Rice or Cooking where there is the menu you want and press [OK].



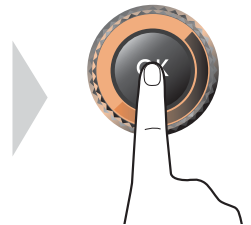
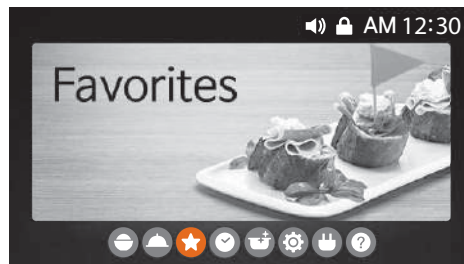
- 4 Use the dial to select the menu you want and press [OK] to add the menu to Favorites.



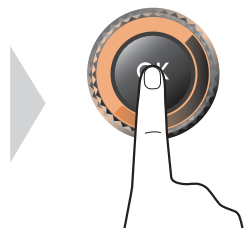
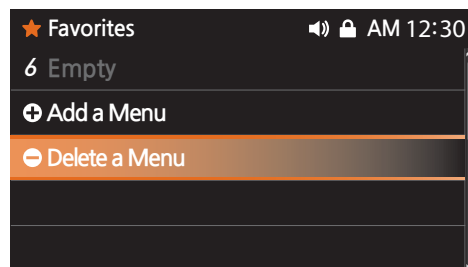
How to Delete Menu From Favorites

How to Delete Menu From Favorites

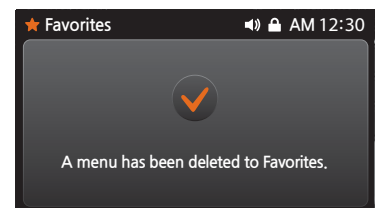
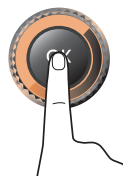
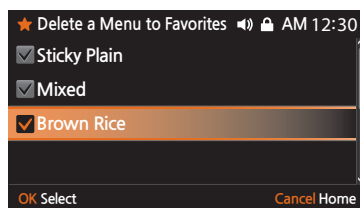
- 1 In standby mode, select Favorites and press [OK] to move to the mode.



- 2 Use the dial to select Delete Menu and press [OK] to move to the mode for deleting menu from Favorites.



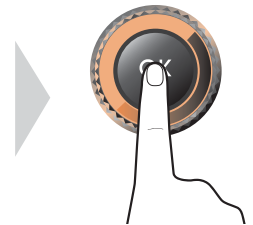
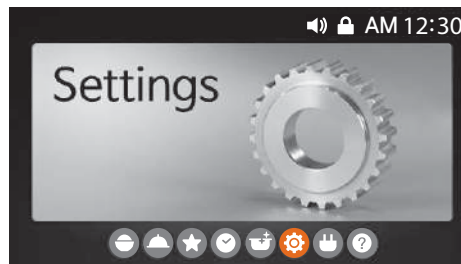
- 3 Select the menu you want to delete from Favorites and press [OK] to delete the menu.



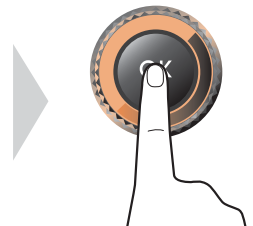
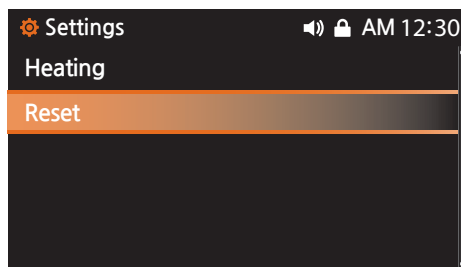
How to Reset the Cooker

How to Reset the Cooker

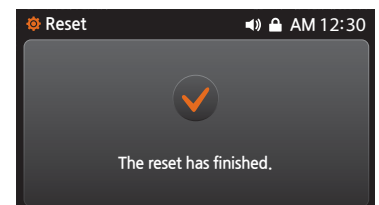
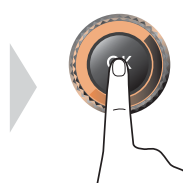
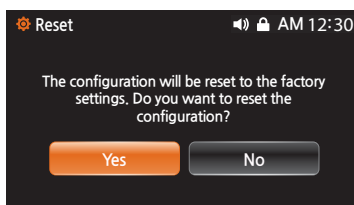
- 1 In standby mode, select Settings and press [OK] to move to Settings mode.



- 2 Select Reset and press [OK] to move to Reset mode.



- 3 Select "Yes" and press [OK] to reset the product.



Recipes



Plain-Sticky

1 Serving - 316Kcal
Duration - 30 min.

- **Ingredients:** rice and water

- **Directions**

1. Measure rice with the measuring cup for the number of servings.
2. Wash the rice and rinse until the water runs clear.
3. Place the washed rice inside the inner pot. Fill with water using the Plain scale depending on the number of servings.
4. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
5. Select Plain (Sticky) in Rice by turning the dial and then press [PRESSURE/QUICK].
6. Once the rice cooker switches to WARM mode, thoroughly mix and fluff the rice.



Plain-Medium

1 Serving - 316Kcal
Duration - 35 min.

- **Ingredients:** rice and water

- **Directions**

1. Measure rice with the measuring cup for the number of servings.
2. Wash the rice and rinse until the water runs clear.
3. Place the washed rice inside the inner pot. Fill with water using the Plain scale depending on the number of servings.
4. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
5. Select Plain (Medium) in Rice by turning the dial and then press [PRESSURE/QUICK].
6. Once the rice cooker switches to WARM mode, thoroughly mix and fluff the rice.



Plain-Regular

1 Serving - 316Kcal
Duration - 40 min.

- **Ingredients:** rice and water

- **Directions**

1. Measure rice with the measuring cup for the number of servings.
2. Wash the rice and rinse until the water runs clear.
3. Place the washed rice inside the inner pot. Fill with water using the Plain scale depending on the number of servings.
4. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
5. Select Plain (Regular) in Rice by turning the dial and then press [PRESSURE/QUICK].
6. Once the rice cooker switches to WARM mode, thoroughly mix and fluff the rice.



Plain Quick

1 Serving - 316Kcal
Duration - 15 min.

- **Ingredients:** rice and water

- **Directions**

1. Measure rice with the measuring cup for the number of servings.
2. Wash the rice and rinse until the water runs clear.
3. Place the washed rice inside the inner pot. Fill with water using the Plain scale depending on the number of servings.
4. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
5. Select Plain Quick in Rice by turning the dial and then press [PRESSURE/QUICK].
6. Once the rice cooker switches to WARM mode, thoroughly mix and fluff the rice.



Nurungji

1 Serving - 316Kcal
Duration - 35 min.

- **Ingredients:** rice and water

- **Directions**

1. Measure rice with the measuring cup for the number of servings.
2. Wash the rice and rinse until the water runs clear.
3. Place the washed rice inside the inner pot. Fill with water using the Plain scale depending on the number of servings.
4. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
5. Select Nurungji in Rice by turning the dial and then press [PRESSURE/QUICK].
6. Once the rice cooker switches to WARM mode, thoroughly mix and fluff the rice.



Nutritious Mixed Rice

1 Serving - 352Kcal
Duration - 40 min.

- **Ingredients:** rice, diverse grains and water

- **Directions**

1. Mix rice with grains at the ratio of about 7:3, and thoroughly wash them. Rinse them until the water becomes clear.
2. Place the washed rice and grains inside the inner pot. Fill with water using the Nutritious Mixed Rice scale depending on the number of servings.
3. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
4. Select Nutritious Mixed Rice in Rice by turning the dial and then press [PRESSURE/QUICK].
5. Once the rice cooker switches to WARM mode, thoroughly mix and fluff the rice.



Mixed Quick
1 Serving - 352Kcal
Duration - 29 min.

- **Ingredients:** rice, diverse grains and water
- **Directions**
 1. Mix rice with grains at the ratio of about 7:3, and thoroughly wash them. Rinse them until the water becomes clear.
 2. Place the washed rice and grains inside the inner pot. Fill with water using the Nutritious Mixed Rice scale depending on the number of servings.
 3. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
 4. Select Mixed Quick in Rice by turning the dial and then press [PRESSURE/QUICK].
 5. Once the rice cooker switches to WARM mode, thoroughly mix and fluff the rice.



Diet Mixed Rice
1 Serving - 162Kcal
Duration - 40 min.

- **Ingredients:** rice, diverse grains and water
- **Directions**
 1. Mix rice with grains at the ratio of about 7:3, and thoroughly wash them. Rinse them until the water becomes clear.
 2. Place washed rice and grains into the inner pot. Add water to the Diet Mixed scale depending on the number of servings.
 3. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
 4. Select Diet Mixed in Rice by turning the dial and then press [PRESSURE/QUICK].
 5. Once the rice cooker switches to WARM mode, thoroughly mix and fluff the rice.



Nutritious Brown Rice
1 Serving - 315Kcal
Duration - 50 min.

- **Ingredients:** brown rice and water
- **Directions**
 1. Measure brown rice with the measuring cup for the number of servings.
 2. Wash the brown rice and rinse until the water runs clear.
 3. Place the washed brown rice inside the inner pot. Fill with water using the Brown scale depending on the number of servings.
 4. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
 5. Select Nutritious Brown Rice in Rice by turning the dial and then press [PRESSURE/QUICK].
 6. Once the rice cooker switches to WARM mode, thoroughly mix and fluff the rice.



Diet Brown Rice
1 Serving - 167Kcal
Duration - 50 min.

- **Ingredients:** brown rice and water
- **Directions**
 1. Measure brown rice with the measuring cup for the number of servings.
 2. Wash the brown rice and rinse until the water runs clear.
 3. Place washed brown rice into the inner pot. Add water to the Diet Brown scale depending on the number of servings.
 4. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
 5. Select Diet Brown Rice in Rice by turning the dial and then press [PRESSURE/QUICK].
 6. Once the rice cooker switches to WARM mode, thoroughly mix and fluff the rice.



Barley
1 Serving - 351Kcal
Duration - 50 min.

- **Ingredients:** barley and water
- **Directions**
 1. Measure barley with the measuring cup for the number of servings.
 2. Wash the barley by rubbing it strongly, and rinse it thoroughly until the water runs clear.
 3. Place the washed barley inside the inner pot. Fill with water using the Barley scale depending on the number of servings.
 4. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
 5. Select Barley in Rice by turning the dial and then press [PRESSURE/QUICK].
 6. Once the rice cooker switches to WARM mode, thoroughly mix and fluff the rice.



Green Tea Rice with Chicken Breast
1 Serving - 365Kcal
Duration - 50 min.

- **Ingredients:** 2 cups of brown rice, 3g of green tea leaves, 10g of green tea powder, 4 pieces of chicken breast, 5g of celery, a small amount of olive oil, salt, pepper, lime and rosemary
- **Directions**
 1. Thoroughly wash the brown rice and place it in the inner pot along with green tea leaves and green tea powder. Fill the pot with water to the 2-serving level of the brown rice scale.
 2. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
 3. Select Tea Rice with Chicken Breast in Rice by turning the dial and then press [PRESSURE/QUICK].
 4. Season the chicken breast with salt and pepper, and marinate it for about 1 hour. Grease the pan with a drizzle of olive oil and cook the chicken breast, then cut into thin slices.
 5. Cut the lime into half-moon shapes and cut the celery into thin strips.
 6. Once the rice cooker switches to Warm mode, thoroughly mix and fluff the rice. Then, place the health mixed rice and chicken breast on a plate, and add the lime, rosemary, and celery.

Recipes



Sprouts Rice

1 Serving - 345Kcal
Duration - 50 min.

- **Ingredients:** 2 cups of brown rice, a small amount of vegetable sprouts
- **Stir-fried red chili paste:** ½ cups of hot pepper paste, 40g of minced beef, 1 tablespoon of sesame oil, 1 tablespoon of honey, and ½ cups of water

• Directions

1. Thoroughly wash the brown rice and place it in the inner pot. Fill the pot with water to the level 2 of the Nutritious Brown Rice scale.
2. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
3. Select Sprouts Rice in Rice by turning the dial and then press [PRESSURE/QUICK].
4. Insert sesame oil into a pot, and sautee minced beef. Then, add hot pepper sauce and water. Stir and sautee the beef until it is sticky. Insert sugar, honey, and sesame oil, and then sautee the beef.
5. Once the rice cooker switches to Warm mode, thoroughly mix and fluff the rice. Add the prepared microgreens to the nutritious brown rice.
6. Carefully place hot pepper paste on the sprout to ensure it does not lost its shape.



Nutritious Rice in a Hot Pot

1 Serving - 355Kcal
Duration - 30 min.

- **Ingredients:** 4 cups of rice, beans (brown soybeans or black beans), 2 roots of undried ginseng, 4 chestnuts and jujubes for each, 12 ginkgo nuts, 1 tablespoon of pine nuts, and 2 tablespoons of refined rice wine
- **Sauce:** 4 tablespoons of soy sauce, 2 tablespoons of minced green onion, ½ tablespoons of minced garlic, ½ tablespoons of red pepper, 2 teaspoons of salt with parched sesame, and 1 teaspoon of sesame oil

• Directions

1. Wash fresh ginseng cleanly and cut off its top. Then, chop the ginseng obliquely and thinly.
 2. Peel chestnuts, and chop them in half. Wash jujubes cleanly, and remove the pits from them. Then, chop them in half.
 3. Place the washed rice inside the inner pot and fill the pot with water by four servings on the Plain water level scale. Then, place clear rice wine, beans, undried ginseng, chestnuts, and jujubes in the inner pot. Mix them thoroughly.
 4. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
 5. Select Nutritious Rice in a Hot Pot in Rice by turning the dial and then press [PRESSURE/QUICK].
 6. Once cooking is completed, thoroughly mix and fluff the rice with pine nuts and ginkgo nuts. Then mix the rice with sauce depending on your taste.
- ※ The end result may take on a yellowish tinge due to the characteristics of the ingredients.
- ※ Soak the beans in lukewarm water for at least 15 minutes.



Mixed Mushrooms Rice

1 Serving - 322Kcal
Duration - 40 min.

- **Ingredients:** 4 cups of rice, 60g of beech mushrooms, 40g of enoki mushrooms, 4 champignon mushrooms, 60g of king oyster mushrooms, and 1 tablespoon of refined rice wine
- **Sauce:** 4 tablespoons of soy sauce, 2 tablespoons of minced green onion, ½ tablespoons of minced garlic, ½ tablespoons of red pepper, 2 teaspoons of salt with parched sesame, and 1 teaspoon of sesame oil

• Directions

1. Tear the beech mushrooms and enoki mushrooms into pieces. Peel the champignon mushrooms and cut them into thick slices.
2. Cut the king oyster mushrooms longitudinally and divide them into bite-size pieces.
3. Insert thoroughly washed rice into the inner pot. Fill the pot with water to the level 4 of the Plane scale. Then, add refined rice wine.
4. Put the cleaned mushrooms into the pot, then place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
5. Select Mixed Mushrooms Rice in Rice by turning the dial and then press [PRESSURE/QUICK].
6. Once cooking is completed, mix the rice with sauce depending on your taste.



Tuna Vegetable Rice

1 Serving - 206Kcal
Duration - 15 min.

- **Ingredients:** 70g of boiled rice, 40g of canned tuna, 15g of green pepper, 15g of carrots, 130ml of water, butter, and a small amount of powdered laver

• Directions

1. Drain the oil of tuna and tear the tuna fillet into thin pieces with chopsticks.
2. Finely chop the bell peppers and carrots.
3. Mix the rice, tuna, bell peppers and carrots in the bowl.
4. Grease the bottom of the inner pot with butter. Add the ingredients of 3 and pour water into the pot.
5. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
6. Select Tuna Vegetable Rice in Rice by turning the dial and then press [PRESSURE/QUICK].
7. Once cooking is completed, thoroughly mix and fluff the rice with a spatula.



Braised Short Ribs

1 Serving - 531Kcal
Duration - 45 min.

- **Ingredients:** 800g of ribs, 1 carrot, ½ of onion, ¼ of pear, 10 chestnuts, 10 ginkgo nuts, 2 tablespoons of sugar, and 2 tablespoons of liquor
- **Sauce:** 7 tablespoons of aged soy sauce, 1 tablespoon of ground roast sesame seeds, 1 tablespoon of minced garlic, 1 teaspoon of pepper, 1 teaspoon of sesame oil, 2 tablespoons of minced green onions and starch syrup each

• Directions

1. Remove fat and tendons from chopped short ribs and soak in cold water for 2 hours to draw out the blood.
2. Take out the ribs, pat dry, and score. Marinate in a mixture of the sugar and cooking wine for 30 minutes to tenderize.
3. Lightly sauté the ginkgo nuts with a small amount of salt in a fan to peel off the skin of the ginkgo nuts. Dice the carrots into chestnut sizes. Puree the onion and pear after grinding.
4. Mix all prepared ingredients with the soy sauce. Marinate the ribs with the mixture for more than an hour, and then place them inside the pot.
5. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
6. Select Braised Short Ribs in Cooking by turning the dial and then press [PRESSURE/QUICK].

※ The ingredients cook in their own juices and the marinade and do not require additional water. Adding more water may cause it to spew out during steam ventilation.



Ginseng Chicken Soup

1 Serving - 677Kcal
Duration - 60 min.

- **Ingredients:** 800g of chicken, 4 cloves of garlic, ¾ cups of sticky rice, 1 to 2 roots of undried ginseng, sticky rice, 2 jujubes, salt, and pepper

• Directions

1. Cut open the chicken's belly with a knife.
2. Pull out the innards and clean. Stuff the chicken with steepened sticky rice. (soak the sticky rice in water for about two hours)
3. Add the ginseng roots, jujubes, and garlic inside the chicken. Cross the legs of the chicken in place. For a thicker broth, take out half the sticky rice from the chicken and cook in the broth.
4. Place the stuffed chicken of 3 inside the inner pot, and cover with water about half way.
5. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
6. Select Ginseng Chicken Soup in Cooking by turning the dial and then press [PRESSURE/QUICK].



Braised Chicken

1 Serving - 245Kcal
Duration - 35 min.

- **Ingredients:** 1 chicken (0.8~0.9 kg), 50g of potatoes, 50g of carrots, a small amount of salt and powdered pepper, 1 tablespoon of ginger juice
- **Sauce:** 3 tablespoons of aged soy sauce, 2 tablespoons of minced green onions, 1 tablespoon of minced garlic, 1 tablespoon of sugar, 1 tablespoon of salt with parched sesame, 1 tablespoon of sesame oil, and a small amount of powdered pepper
- **Directions**
 1. Wash the chicken and drain the water. Cut it into bite-size pieces and score the chicken, then season with salt, pepper and ginger juice.
 2. Cut the potatoes and carrots into bite-size pieces.
 3. Marinate the prepared ingredients for 30 minutes and then place them inside the pot.
 4. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
 5. Select Braised Chicken in Cooking by turning the dial and then press [PRESSURE/QUICK].



Boiled Pork

1 Serving - 921Kcal
Duration - 50 min.

- **Ingredients:** 800g of pork, 1 green onion, 1 ginger, 5 cloves of garlic, and 3 cups of water
- **Directions**
 1. Trim fat off the pork and place inside the inner pot along with the spring onion, ginger, and garlic. Add 3 cups of water.
 2. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
 3. Select Boiled Pork in Cooking by turning the dial and then press [PRESSURE/QUICK].

※ The end result may take on a yellowish tinge due to juices from the meat and salt content due to the characteristics of the ingredients.

※ Adding water in excess of the standard may cause the water to spew out during steam ventilation.

※ If the lump of meat is large, cut it deeply at two or three spots.



Steamed Dumpling

1 Serving - 524Kcal
Duration - 25 min.

- **Ingredients:** 20 dumplings
- **Directions**
 1. Pour 2 cups of water into the inner pot.
 2. Place the steam plate in the inner pot and put the dumplings on the plate.
 3. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
 4. Select Steamed Dumpling in Cooking by turning the dial and then press [PRESSURE/QUICK].

※ Purchase a proper-sized steam plate in the market.



Poached Egg with Tomatoes

1 Serving - 168Kcal
Duration - 15 min.

- **Ingredients:** ½ of tomato, 2 eggs, 100g of milk, 3 teaspoons of water, minced green onions, and a small amount of water
- **Directions**
 1. Thoroughly wash the tomato, and remove water from it. Then, cut it into pieces.
 2. Place the tomato, eggs, and salt in a bowl. Then, mix them well.
 3. Add milk and water to 2, and mix them well.
 4. Place 3 in the inner pot, and insert minced green onions. Then, mix them well.
 5. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
 6. Select Poached Egg with Tomatoes in Cooking by turning the dial and then press [PRESSURE/QUICK].



Steamed Clam

1 Serving - 172Kcal
Duration - 35 min.

- **Ingredients:** 4 clams, 30g of beef, 1 egg white, 1 egg, 2 teaspoons of minced green onions, 1 teaspoon of minced garlic, ½ teaspoons of salt, and a small amount of pepper
- **Directions**
 1. Mince the beef.
 2. Soak the clams in salty water to remove any sediment and wash them thoroughly. Cut them in half and separate the flesh from the shells, then chop up the flesh.
 3. Put the minced beef and clams in a bowl, then season and mix them with minced green onions, minced garlic, salt and pepper.
 4. There are 8 clam shells to be filled, and fill a shell halfway with the mixture.
 5. Spread the egg white on the clam flesh to ensure the flesh gets sticky and holds its shape after steaming.
 6. Pour 2 cups of water into the inner pot and place the steam plate.
 7. Place the prepared clam on the steam plate.
 8. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
 9. Select Steamed Clam in Cooking by turning the dial and then press [PRESSURE/QUICK].
 10. Boil eggs hard and separate the egg yolk from the white. Chop the white finely, mash the egg yolk and put it through a sieve. Place the halves of the egg yolk and the white on the clam.

※ Purchase a proper-sized steam plate in the market.



Steamed Zucchini

1 Serving - 38Kcal
Duration - 15 min.

- **Ingredients:** one zucchini
- **Sauce:** 2 tablespoons of aged soy sauce, 1 tablespoon of minced green onions, ½ tablespoons of sesame oil, ½ tablespoons of red pepper, a small amount of shredded red pepper, 1 teaspoon of sugar, 1 tablespoon of minced garlic, and ½ tablespoons of salt mixed with parched sesame
- **Directions**
 1. Cut the zucchini into 1cm thick slices.
 2. Mix minced green onions, minced garlic, aged soy sauce, shredded red pepper, red pepper powder, sesame oil, ground roasted sesame seeds and sugar to make sauce.
 3. Pour 2 cups of water into the inner pot and place the steam plate. Put the sliced zucchini on the plate and spread the sauce evenly.
 4. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
 5. Select Steamed Zucchini in Cooking by turning the dial and then press [PRESSURE/QUICK].

※ Purchase a proper-sized steam plate in the market.

Recipes



Steamed Crab
1 Serving - 255Kcal
Duration - 30 min.

- **Ingredients:** 2 blue crabs, 100g of beef, ½ block of tofu, ½ green chili and ½ red chili, ½ egg yolk, and flour
 - **Directions**
 1. Wash the crab and separate the crab body from the central part of the crab.
 2. Separate the crab meat from the shells and mince the meat.
 3. Mince the beef and tofu and mix them with the meat of the crab body.
 4. Finely chop the red pepper and the green pepper and mix them with the egg yolk.
 5. Sprinkle the flour in the crab shell and fill the shell with the ingredients of 3. Spread the mixture of 4 over the top of the filling.
 6. Pour 2 cups of water into the inner pot and place the steam plate. Put the crab shell stuffed with the filling on the plate.
 7. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
 8. Select Steamed Crab in Cooking by turning the dial and then press [PRESSURE/QUICK].
- ※ Purchase a proper-sized steam plate in the market.



Steamed Tofu
1 Serving - 194Kcal
Duration - 20 min.

- **Ingredients:** 1½ blocks of tofu and a small amount of salt
 - **Sauce:** 1 tablespoon of red pepper, 1 tablespoon of minced garlic, 1 clove of green onion, a small amount of sesame oil, salt with parched sesame, and shredded red pepper, and 3 tablespoons of aged soy sauce
 - **Directions**
 1. Divide the tofu into 2 parts and cut into 1cm thick slices. Sprinkle salt on the tofu and drain it.
 2. Cut the welsh onion into thin strips. Mix the minced garlic, aged soy sauce, powdered red pepper, powdered sesame mixed with salt, sesame oil and shredded red pepper and reserve the sauce.
 3. Pour 2 cups of water into the inner pot. Place the steam plate in the pot and put the sliced tofu on the plate.
 4. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
 5. Select Steamed Tofu in Cooking by turning the dial and then press [PRESSURE/QUICK].
 6. Once cooking is completed, take out the tofu and spread the sauce evenly over the top of tofu.
- ※ Purchase a proper-sized steam plate in the market.



Steamed Fish
1 Serving - 515Kcal
Duration - 25 min.

- **Ingredients:** 1 yellow croaker
- **Sauce:** 3 tablespoons of soy sauce, 1 tablespoon of red pepper, ½ tablespoons of minced garlic, 1 tablespoon of minced green onion, 2 tablespoons of cooking wine, 10 tablespoons of water, and 1 teaspoon of sugar
- **Directions**
 1. Score the back of yellow croaker in 2cm intervals.
 2. Make the sauce.
 3. Place the yellow croaker in the inner pot and pour the sauce evenly.
 4. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
 5. Select Steamed Fish in Cooking by turning the dial and then press [PRESSURE/QUICK].



Boiled Squid
1 Serving - 126Kcal
Duration - 25 min.

- **Ingredients:** 2 squids, 70g of spinachs, 70g of carrots, 2 eggs, a small amount of salt, sesame oil, and flour
- **Sauce:** 2 tablespoons of red pepper paste, 2 tablespoons of soy sauce, 1 tablespoon of sugar, 1 tablespoon of refined rice wine, 1 teaspoon of sesame oil, and 1 teaspoon of red pepper
- **Directions**
 1. Cut the squids in half and remove the guts. Peel and wash them, then score the inside of squids horizontally and vertically.
 2. Add a pinch of salt in boiling water and blanch the squid bodies and tentacles.
 3. Thoroughly wash the spinach and blanch it in salted water. Rinse with cold water and squeeze dry. Cut the carrots into thin strips and blanch in boiling water, then season the spinach and carrots with salt and sesame oil.
 4. Add salt to eggs and stir well. Fry the egg pancake, considering the width of squid.
 5. Wipe off excess moisture and sprinkle flour on the inside of squids. Put the egg pancake on the floured surface, then place the spinach, carrots and squid tentacles over the top of the pancake. Roll up and secure with a skewer.
 6. Place the rolled squids, sauce and 1/2 cup of water in the inner pot.
 7. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
 8. Select Boiled Squid in Cooking by turning the dial and then press [PRESSURE/QUICK].



Steamed Eggplant
1 Serving - 126Kcal
Duration - 15 min.

- **Ingredients:** 2 eggplants
 - **Sauce:** 2 tablespoons of aged soy sauce, 1 red pepper, 1 young pepper, ½ tablespoons of red pepper, 1 tablespoon of vinegar, a small amount of salt with parched sesame, ½ roots of green onion, 4 cloves of garlic, and 2 teaspoons of sugar
 - **Directions**
 1. Cut the eggplant into 4cm lengths and make them stand, then score crosswise.
 2. Slice the green pepper and red pepper thin and mince the welsh onion and garlic, then make the filling by adding the aged soy sauce, powdered sesame mixed with salt, powdered red pepper, sugar and vinegar.
 3. Pour 2 cups of water into the inner pot. Place the steam plate in the pot and put the sliced eggplant on the plate.
 4. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
 5. Select Steamed Eggplant in Cooking by turning the dial and then press [PRESSURE/QUICK].
 6. Once cooking is completed, put the filling on the eggplant.
- ※ Purchase a proper-sized steam plate in the market.



Special Chicken Porridge
1 Serving - 642Kcal
Duration - 2 hours

- **Ingredients:** 1 cup of rice, 3 cups of chicken soup, 1 green chili and 1 red chili, salt and 4 cups of water
- **Sauce:** 1 tablespoon of minced welsh onions, 1 tablespoon of minced garlic, 2 tablespoons of soy sauce, a small amount of powdered sesame mixed with salt, 2 teaspoons of sesame oil, and a pinch of pepper
- **Directions**
 1. Thoroughly wash the rice and soak it in water for at least 1 hour.
 2. Clean the chicken and boil it until it's very tender. Tear into bite-size pieces and season the meat with the above ingredients. Remove the fat of chicken broth and put it in the gauze.
 3. Remove the seeds of red pepper and green pepper and slice them thin.
 4. Place the rice and the chicken and peppers in the inner pot, then fill the pot with the chicken broth and water.
 5. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
 6. Select Specil Chicken Porridge in Cooking by turning the dial and then press [PRESSURE/QUICK].
 7. Once cooking is completed, insert salt into the cooked porridge depending on your taste and stir the porridge gently.



Plain Porridge

1 Serving - 213Kcal
Duration - 2 hours

- **Ingredients:** 1 cup of rice and 6 cups of water
- **Directions**
 1. Thoroughly rinse the rice, Place it in the inner pot and pour 6 cups of water into the pot.
 2. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
 3. Select Plain Porridge in Cooking by turning the dial and then press [PRESSURE/QUICK].



Porridge with Abalone

1 Serving - 576Kcal
Duration - 2 hours

- **Ingredients:** 1 cup of rice, 1 tablespoon of sesame oil, 1 abalone, 6 cups of water, and a small amount of salt
- **Directions**
 1. Thoroughly rinse the rice and soak in water.
 2. Brush the abalone clean and detach from the shell. Take out the gut and cut into thin slices.
 3. Add 6 cups of water, rice and abalone slices to the pot. Add the sesame seed oil and mix well.
 4. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
 5. Select Porridge with Abalone in Cooking by turning the dial and then press [PRESSURE/QUICK].
 6. Once cooking is completed, insert salt into the cooked porridge depending on your taste and stir the porridge gently.



Pine Nut Porridge

1 Serving - 271Kcal
Duration - 2 hours

- **Ingredients:** 1 cup of rice, 1/2 of pine nuts and 6 cups of water
- **Directions**
 1. Thoroughly rinse the rice and pine nuts.
 2. Set the rice aside and grind the pine nuts in a blender.
 3. Insert the rice and ground pine nuts, and add 6½ cups of water.
 4. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
 5. Select Pine Nut Porridge in Cooking by turning the dial and then press [PRESSURE/QUICK].
 6. Once cooking is completed, insert salt into the cooked porridge depending on your taste and stir the porridge gently.



Red Bean Porridge

1 Serving - 269Kcal
Duration - 2 hours

- **Ingredients:** 1 cup of rice, 1/2 cup of red beans, and 1 cup of sticky rice powder
- **Directions**
 1. Thoroughly wash the rice and soak in water for at least 30 minutes.
 2. Boil the red beans under high heat. Pour out the water and replace with fresh water. Bring to boil under low heat and cook until the beans begin to break open.
 3. Place the red beans on a sieve and mash them, then set aside the juice from the red beans.
 4. Sift the sticky rice flour two to three times and knead into small balls using boiled water (cool before kneading).
 5. Place the soaked rice in the inner pot and pour 7 cups of the juice from the red beans into the pot.
 6. Put the small balls and red beans into the pot, then place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
 7. Select Red Bean Porridge in Cooking by turning the dial and then press [PRESSURE/QUICK].

※ If you want to chew the beans, insert them in the pot.



Adlay Porridge

1 Serving - 138Kcal
Duration - 3 hours

- **Ingredients:** 1½ cups of adlay, 6½ cups of water, 1 shiitake, 1 teaspoon of sesame oil, and a small amount of salt
- **Directions**
 1. Soak the adlay in water for at least 12 hours.
 2. Slice the shiitake mushrooms thin.
 3. Place the adlay and shiitake mushrooms and add sesame oil, then mix them.
 4. Add 6½ cups of water.
 5. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
 6. Select Adlay Porridge in Cooking by turning the dial and then press [PRESSURE/QUICK].
 7. Once cooking is completed, insert salt into the cooked porridge depending on your taste and stir the porridge gently.



Sea Cucumber Porridge

1 Serving - 228Kcal
Duration - 25 hours

- **Ingredients:** 1½ cups of soaked nonglutinous rice, 6 cups of water, 50g of soaked sea cucumber, a small amount of carrots, onions and zucchini, 2½ tablespoons of sesame oil, 1 tablespoon of soup soy sauce, and a small amount of salt
- **Directions**
 1. Soak the nonglutinous rice in water for at least 3 hours.
 2. Cut the soaked sea cucumber into thin strips.
 3. Mince the carrots, onions and zucchini.
 4. Place the soaked nonglutinous rice, sea cucumber, vegetables, sesame oil and soup soy sauce in the inner pot and mix them.
 5. Pour 6 cups of water into the pot.
 6. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
 7. Select Sea Cucumber Porridge in Cooking by turning the dial and then press [PRESSURE/QUICK].
 8. Once cooking is completed, insert salt into the cooked porridge depending on your taste and stir the porridge gently.

Recipes



Obokjuk

1 Serving - 134Kcal
Duration - 25 hours

- **Ingredients:** 100g of rice, 7½ cups of water, a small amount of red beans, adlay, hulled millet, mung beans, sticky rice, black rice, corn, wheat, and a pinch of salt
- **Directions**
 1. Soak the rice, red beans, millet, mung beans, sticky rice, black rice, corn and wheat in water for at least 3 to 4 hours.
 2. Place all the ingredients in the inner pot and pour 7 cups of water into the pot.
 3. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
 4. Select Obokjuk in Cooking by turning the dial and then press [PRESSURE/QUICK].
 5. Once cooking is completed, insert salt into the cooked porridge depending on your taste and stir the porridge gently.



Steamed Sweet Potato

1 Serving - 179Kcal
Duration - 35 min.

- **Ingredients:** 5 sweet potatoes
- **Directions**
 1. Pour 2 cups of water into the inner pot.
 2. Place the steam plate in the inner pot and put the cleaned sweet potatoes on the plate.
 3. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
 4. Select Steamed Sweet Potato in Cooking by turning the dial and then press [PRESSURE/QUICK].
 5. The sweet potatoes can get very hot. Do not touch immediately after cooking.

※ Cut big sweet potatoes (more than 150g) in half.

※ Purchase a proper-sized steam plate in the market.



Steamed Potato

1 Serving - 134Kcal
Duration - 45 min.

- **Ingredients:** 200g or less of 6 potatoes
- **Directions**
 1. Pour 2 cups of water into the inner pot.
 2. Place the steam plate in the inner pot and put the cleaned potatoes on the plate.
 3. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
 4. Select Steamed Potato in Cooking by turning the dial and then press [PRESSURE/QUICK].
 5. The potatoes can get very hot. Do not touch immediately after cooking.

※ Purchase a proper-sized steam plate in the market.



Steamed Corn

1 Serving - 26Kcal
Duration - 40 min.

- **Ingredients:** 4 corns
- **Directions**
 1. Pour 2 cups of water into the inner pot.
 2. Place the plate for steaming into the inner pot. Then, place thoroughly washed corns on the plate.
 3. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
 4. Select Steamed Corn in Cooking by turning the dial and then press [PRESSURE/QUICK].
 5. The corn can get very hot. Do not touch immediately after cooking.

※ Purchase a proper-sized steam plate in the market.



Steamed Chestnut

1 Serving - 27Kcal
Duration - 30 min.

- **Ingredients:** 30 chestnuts
- **Directions**
 1. Pour 2 cups of water into the inner pot.
 2. Place the plate for steaming into the inner pot. Then, place chestnuts on the plate. (Partially peel the chestnuts so that they don't burst open while cooking.)
 3. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
 4. Select Steamed Chestnut in Cooking by turning the dial and then press [PRESSURE/QUICK].
 5. * The chestnuts can get very hot. Do not touch immediately after cooking.

※ Purchase a proper-sized steam plate in the market.



Boiled Egg

1 Serving - 72Kcal
Duration - 20 min.

- **Ingredients:** 10 eggs, 4 cups of water, and one or two drops of vinegar
- **Directions**
 1. Place eggs, water and vinegar in the inner pot.
 2. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
 3. Select Boiled Egg in Cooking by turning the dial and then press [PRESSURE/QUICK].



Baked Egg

1 Serving - 68Kcal
Duration - 1.5 hours

- **Ingredients:** 10 eggs, 1 cups of water, and one or two drops of vinegar

- **Directions**

1. Place eggs, water and vinegar in the inner pot.
2. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
3. Select Baked Egg in Cooking by turning the dial and then press [PRESSURE/QUICK].



Tteokbokki

1 Serving - 304Kcal
Duration - 20 min.

- **Ingredients:** 300g of bar rice cake (soft), 3 fish cakes, 1/2 of onion, 1/2 of welsh onion, and 60g of carrots
 - **Sauce:** 3 tablespoons of red pepper paste, 1½ tablespoons of starch syrup and sugar, salt with parched sesame, ½ tablespoons of soy sauce, and 100ml of anchovy stock
 - **Directions**
1. Wash the bar rice cake in the running water and cut it into bite-size pieces.
 2. Divide the fish cake in 4 parts, cut the onion and carrot into thin strips and chop the welsh onion obliquely.
 3. Add the seasonings and make the sauce.
 4. Place the cleaned ingredients and the sauce and anchovy stock in the inner pot.
 5. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
 6. Select Tteokbokki in Rice by turning the dial and then press [PRESSURE/QUICK].



Yakbab

1 Serving - 466Kcal
Duration - 40 min.

- **Ingredients:** 4 cups of sticky rice, 60g of raisins, 15 chestnuts, 10 jujubes, 1 tablespoon of pine nuts, 100g of black sugar, 1 tablespoon of aged soy sauce, 2 tablespoons of sesame oil, a small amount of salt, ½ teaspoons of cinnamon, and 2 cups of water
 - **Directions**
1. Thoroughly wash the sticky rice and soak it in water for at least 2 hours.
 2. Cut chestnuts and jujubes into appropriate sizes after removing the skin of chestnuts and the seed of jujubes.
 3. Insert the sticky rice along with the raw sugar, sesame oil, aged soy sauce, powdered cinnamon and a pinch of salt, then mix them with one another.
 4. Place all the ingredients including the mixture of 3 in the inner pot. Pour 2 cups of water into the pot, then mix them again.
 5. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
 6. Select Yakbab in Rice by turning the dial and then press [PRESSURE/QUICK].



Rice Pizza

1 Serving - 245Kcal
Duration - 20 min.

- **Ingredients for dough:** 200g of rice
 - **Ingredients for topping:** 4 sliced ham, 4 champignon mushrooms, 4 tablespoons of canned corn, 2 crab meat, 80g of pizza cheese, 5 tablespoons of pizza sauce
 - **Directions**
1. Peel the champignon mushrooms and cut them keeping their shape, then tear the crab meat longways.
 2. Cut the sliced ham square and drain the canned corn.
 3. Spread the rice on the bottom of the inner pot.
 4. Spoon the pizza sauce over the rice and put the ingredients on top of the sauce.
 5. Put the pizza cheese on the ingredients of 4, then place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
 6. Select Rice Pizza in Cooking by turning the dial and then press [PRESSURE/QUICK].



Sweet Pumpkin Soup

1 Serving - 140Kcal
Duration - 20 min.

- **Ingredients:** 200g of sweet pumpkin, 2 tablespoons of bread crumbs, 200ml of water, a small amount of salt, and 1 teaspoon of milk
 - **Directions**
1. Select the ripe sweet pumpkin, peel it and remove the seed. Cut into thin slices and rinse with water.
 2. Place the cleaned sweet pumpkin, bread crumbs and water in the inner pot.
 3. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
 4. Select Sweet Pumpkin Soup in Cooking by turning the dial and then press [PRESSURE/QUICK].
 5. Once cooking is completed, grind the sweet pumpkins with a wooden spatula. Add milk to the pumpkins. Depending on your taste, add salt.



Whipped-Cream Cake

1 Serving - 177Kcal
Duration - 40 min.

- **Ingredients:** 1/2 cups of weak flour, 2 eggs, ½ tablespoons of butter, ½ tablespoons of milk, a small amount of vanilla scent, 1/2 cups of sugar, and a small amount of salt
 - **Whipping cream:** 100ml of fresh cream and 1/2 cup of sugar
 - **Fruit:** 1 cherry, 3 strawberries, ¼ of orange can, and 1 kiwi
 - **Directions**
1. Add salt to flour and strain it.
 2. Separate the egg yolk from the white.
 3. Place the eggs white in the bowl and beat eggs into a froth. When it is bubbly, add the sugar several times. Stir them until the beaten egg whites do not spill out of a bowl when turning the bowl upside down.
 4. Add the egg yolk little by little to the ingredients of 3 and continue to stir the mixture, then add a small amount of vanilla flavor.
 5. When the ingredients of 4 come to a state of cream, add the flour and mix them.
 6. Mix the milk and butter cooked in a double boiler and add the mixture to the dough of 5.
 7. Grease the bottom and side of the inner pot with butter and add the cake dough to the pot.
 8. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
 9. Select Whipped-Cream Cake in Cooking by turning the dial and then press [PRESSURE/QUICK].
 10. Once cooking is completed, cool the sponge cake.
 11. Pour the whipping cream into the bowl and whip on high-speed until thick, then add powdered sugar. (Powdered sugar is made by grinding sugar very finely.)
 12. Spread the fresh cream on top of the sponge cake.
 13. Decorate with various fruits and serve.

Recipes



Butter Chocolate Cake

1 Serving - 212Kcal
Duration - 45 min.

- **Ingredients:** 200g of butter, 90g of sugar, 3 eggs, 110g of hot cake powder, and 70g of chocolate
- **Directions**
 1. When the butter becomes soft at room temperature, insert it in the bowl and mix with sugar.
 2. Add the eggs to the Ingredients of 1 and use a whisk to mix them until smooth.
 3. Add the hot cake powder to the Ingredients of 2 and mix them with a spatula.
 4. Add the chocolate to the Ingredients of 3 and mix them. Grease the inner pot with butter and place the dough evenly in the buttered pot.
 5. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
 6. Select Butter Chocolate Cake Whipped-Cream Cake in Cooking by turning the dial and then press [PRESSURE/QUICK].



Sweet Potato and Apple Porridge

1 Serving - 92Kcal
Duration - 20 min.

- **Ingredients:** 100g of sweet potatoes, 100g of apples, and 50ml of water
- **Directions**
 1. Peel the sweet potatoes and apples and slice them thin.
 2. Add the ingredients of 1 and 50ml of water to the inner pot.
 3. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
 4. Select Sweet Potato and Apple Porridge in Cooking by turning the dial and then press [PRESSURE/QUICK].
 5. Once cooking is completed, mash them with a wooden spatula and add a small amount of honey.



Potato & Carrot Porridge

1 Serving - 110Kcal
Duration - 20 min.

- **Ingredients:** 1/2 of Rice, 2 potatoes, 50g of carrots and 3 cups of water
- **Directions**
 1. Wash and place the rice on a sieve. Peel the potatoes and carrots and cut them into pieces.
 2. Place the ingredients and water in the inner pot.
 3. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
 4. Select Potato & Carrot Porridge in Cooking by turning the dial and then press [PRESSURE/QUICK].
 5. Once cooking is completed, grind it with a blender.



Vegetable Rice Gruel

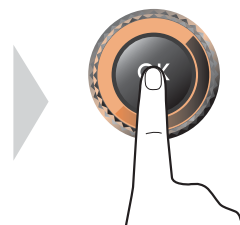
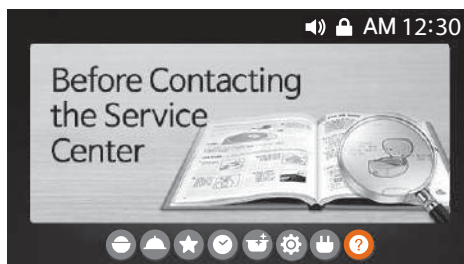
1 Serving - 45Kcal
Duration - 20 min.

- **Ingredients:** 2/3 cups of rice, 30g of broccoli, 1½ cups of water, and a small amount of salt
- **Directions**
 1. Wash the rice and soak it in water for 30 minutes. Put the rice, water and broccoli in the blender and pulverize them.
 2. Put the ingredients into the pot, then place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
 3. Select Vegetable Rice Gruel in Cooking by turning the dial and then press [PRESSURE/QUICK].
 4. Once cooking is completed, insert salt into the cooked porridge depending on your taste and stir the porridge gently.

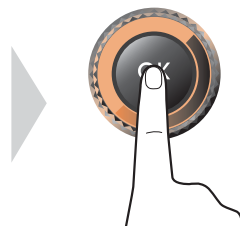
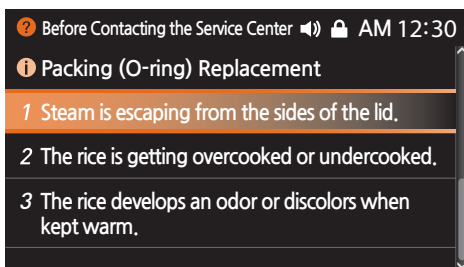
Before Contacting the Service Center

Before Contacting the Service Center

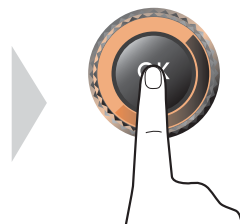
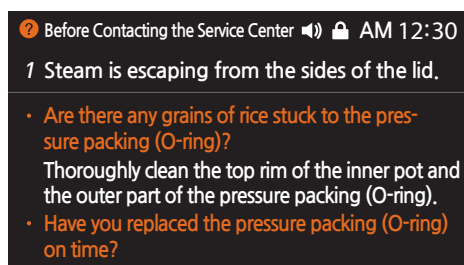
- 1 In standby mode, select Before Contacting the Service Center and press [OK] to move to the mode.



- 2 Select the problem you need to fix by using the dial and press [OK] to see required measures.



- 3 Check required measures and press [OK] to return to the Before Contacting the Service Center mode.



Checklist before Contacting the Service Center

Check the following information before contacting the service center:

A fully functional cooker may appear to be malfunctioning if you are not familiar with the cooker's usage or due to easily correctable causes. If you are experiencing a problem with the product's use, troubleshoot by referencing the information below. It might be possible to resolve the issue without having to contact the service center. If the problem persists, then contact the service center.

Problems	Checklist	Required Measures
1. The cooker does not work occasionally. It takes too long to cook.	<p>Is the power cord plugged in?</p> <p>Did the power go out while cooking was in progress?</p> <p>Did you press the CANCEL button or any other buttons while cooking was in progress?</p>	<p>Securely plug in the power cord.</p> <p>If the power has gone out for an extended duration of time, start over again.</p> <p>Do not press any other button while cooking is in progress.</p>
2. Water is spilling out during cooking.	<p>Is the pressure cap at a tilt?</p> <p>Did you use the measuring cup?</p> <p>Did you add the right amount of water?</p> <p>Have you made the right mode selection?</p>	<p>Straighten the pressure cap.</p>
3. The rice is getting overcooked or undercooked.	<p>Did you add the right amount of water?</p> <p>Is the bottom of the inner pot free of debris and buildup?</p>	<p>Add the right amount of water for the number of servings being cooked, and use the correct water level.</p> <p>Remove debris and buildup from the automatic temperature sensor.</p>
4. Steam is escaping from the side of the lid.	<p>Are there any grains of rice stuck to the pressure packing?</p> <p>Have you replaced the pressure packing on time?</p> <p>Is the pressure packing worn?</p>	<p>Thoroughly clean the top rim of the inner pot and the outer part of the pressure packing. (where it meets the pressure packing)</p> <p>If steam is escaping, tilt the pressure cap back to depressurize the cooker. Unplug the cooker, and contact the service center. (The pressure packing is a consumable part.)</p> <p>The pressure packing should be replaced every 12 months.</p>
5. E r 3 is shown on the display.	<p>This error message indicates that pressure (due to clogged pressure regulation nozzle) or temperature inside the cooker is too high.</p>	<p>Please contact the service center.</p>
6. Unable to use Preset Timer.	<p>Is Preset Timer enabled in the selected cooking mode?</p>	<p>Make sure Preset Timer is available for the selected mode. (See p. 21)</p>

Problems	Checklist	Required Measures
7. 13H ₀ is shown on the display.	Did you set the duration of the Preset Timer to greater than 13 hours?	Automatically the preset time is adjusted to 13 hours, and Preset mode starts.
8. E r4, E r5, E r6, E r8 is shown on the display.	These error messages indicate a problem with the temperature sensor.	Please contact the service center.
9. Rice at the bottom of the inner pot takes on a yellowish tinge.	<p>This melanoizing function is applied in order to add flavor and aroma to cooked rice.</p> <p>Have you selected PLAIN mode and set Heating Temperature in Fine-Tuning mode to between 2°C and 4°C?</p>	Set Heating Temperature in the Fine-Tuning function to -2°C or 0°C. (See p.16 and 17)
10. The cooker is making noise while cooking or keeping rice warm.	<p>Do you hear a fan noise?</p> <p>Do you hear a "jje" sound from the cooker while cooking or keeping warm is in progress?</p>	<p>The cooker features a fan for cooling internal components. This is the sound of that fan running. Do not be alarmed.</p> <p>The "jje" sound heard from the cooker while cooking or keeping warm is in progress occurs while the IH pressure rice cooker is operating. Do not be alarmed.</p>
11. The rice develops an odor or discolors when kept warm.	<p>Have you been keeping the rice warm for more than 12 hours?</p> <p>For the rice cooked using the long duration of Preset Timer, did you not keep the rice warm?</p> <p>Did you use the Cooking feature?</p> <p>Have you cleaned the pressure packing on a regular basis?</p>	<p>Do not keep rice warm for more than 12 hours.(See p. 23 - 25)</p> <p>Do Vnot keep warm rice that was cooked using the Preset option at a high timer setting.</p> <p>(See p. 13)</p>
12. The message "There is no inner pot. Place the inner pot inside the cooker." is displayed.	<p>Is the inner pot inside the cooker?</p> <p>Is the cooker plugged into a 220V outlet?</p>	<p>Cooking, preset timer, and warming cannot be performed if the inner pot is not inside the cooker. Place the inner pot inside the cooker.</p> <p>This product is dedicated to 110V of power. Connect to a proper power outlet.</p>
13. Rice gets scorched and stuck to the inner pot.	<p>Did you wash and rinse the rice thoroughly?</p> <p>Is the automatic temperature sensor covered in debris or buildup?</p>	<p>Always wash and rinse the rice clean.</p> <p>Remove debris and buildup from the surface of the automatic temperature sensor.</p>
14. Beans and mixed grains are coming out undercooked.	Are the beans, and/or mixed grains overly dry?	Soak the beans, and/or mixed grains in water before cooking.
15. Buttons do not work.	Is a button not working?	<p>Press the center of the button firmly.</p> <p>The buttons do not work if pressed with a wooden or plastic object.</p>

Memo

CUCHEⁿ

현상	확인해주세요.	조치방법
7. 13Ho 표시가 나타날 때	예약취사를 13시간이 초과하도록 설정하지 않았습니까?	자동으로 13시간으로 예약시간이 조정되어 예약취사가 시작됩니다.
8. Er4, Er5, Er6, Er8 표시가 나타날 때	온도감지기에 이상이 있을 때 나타납니다.	서비스 센터로 문의하십시오.
9. 밥의 밑면에 누런 빛깔이 나타날 때	밥 특유의 향기와 맛을 내는 현상 (멜라노이징 현상)으로 맛있는 밥이 되도록 설계되어 있기 때문입니다. 백미 메뉴에서 밥맛 조절 기능으로 가열온도를 2℃~4℃로 선택하지 않았습니까?	밥맛 조절 기능에서 가열온도를 -2℃ 또는 0℃로 선택하여 주십시오. (16, 17페이지 참조)
10. 취사나 보온 시 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 될 때	12시간 이상 보온하지 않았나요? 장시간 예약취사한 밥을 보온하지 않았나요? 요리 기능을 사용하지 않았나요? 압력패킹을 자주 세척하셨나요?	12시간 이상 보온하지 마십시오. (23~25 페이지 참조) 장시간 예약취사한 밥은 가능한 보온하지 마십시오. (13페이지 참조)
12. 버튼 입력 시 '내솥이 들어있지 않습니다. 내솥을 넣어 주세요.' 문구 표시가 나타날 때	내솥이 제품에 들어 있습니까? 220V용(전원)에 사용하지 않았습니까?	내솥이 들어 있지 않은 상태에서는 취사, 예약취사, 보온이 되지 않습니다. 내솥을 넣어 주십시오. 본 제품은 110V전용 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 설 익을 때	콩(잡곡)이 너무 마르지 않았습니까?	콩(잡곡)을 불리거나 삶아서 취사를 하십시오.
15. 버튼이 동작되지 않을 때	버튼이 작동되지 않았습니까?	버튼의 중앙부를 정확히 접촉하십시오. 나무나 플라스틱 등으로 버튼을 누르면 동작이 되지 않습니다.

고장신고 전에 확인 하십시오.

A/S를 요청하시기 전에 아래의 사항을 확인해 주십시오.

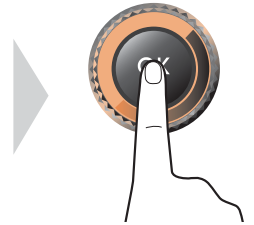
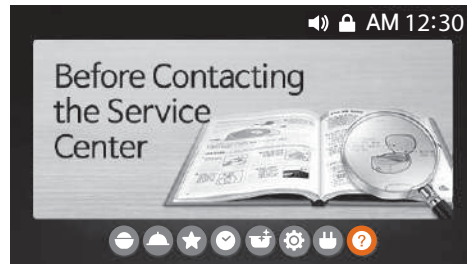
제품의 고장은 아니지만 사용법에 익숙하지 않거나 사소한 원인으로 전기압력밥솥이 정상적으로 작동하지 않을 수 있습니다. 이런 때에는 다음의 사항에 대해 점검하신다면 서비스 센터의 도움 없이도 간단한 문제는 해결할 수 있습니다. 아래의 항목에 대해 점검하시고도 문제가 해결이 안 되면 서비스 센터로 문의해 주십시오.

현상	확인해주세요.	조치방법
1. 가끔 취사가 안된다. 시간이 오래 걸린다.	전원플러그가 빠져 있지 않았나요? 취사 중에 정전이 되지 않았나요? 취사 중 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? 물 조절을 확실히 하셨습니까? 메뉴 선택은 확실히 하셨습니까?	압력추를 똑바로 세워주십시오.
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 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 외측 면을 깨끗이 손질해 주십시오. (압력패킹이 닿는 부위) 증기가 누설되면 압력추를 젖혀서 증기를 빼낸 후 전원 플러그를 뽑아 센터로 문의하십시오. (패킹은 소모품입니다.) 패킹의 수명은 약 12개월이므로 1년에 한 번씩 교체하는 것이 좋습니다.
5. Er3 표시가 나타날때	압력 조절 노즐이 막혀 내부 압력이 높을 때 나타나거나, 내부 온도가 너무 높을 때 나타납니다.	서비스 센터로 문의하십시오.
6. 예약이 안될 때	예약이 가능한 메뉴입니까?	예약 가능 메뉴인지 확인하십시오. (21페이지 참조)

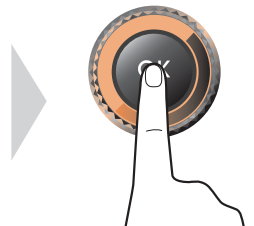
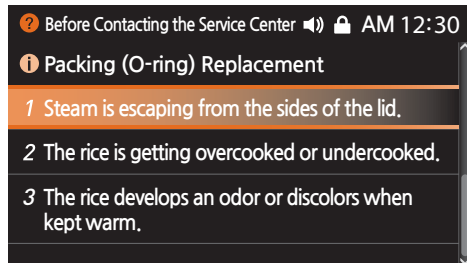
고장신고 전에

고장신고 전에

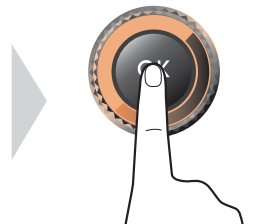
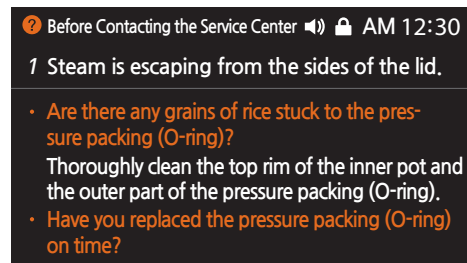
- ① 대기상태에서 고장신고 전에 선택 후 [확인] 버튼을 누르시면 고장신고전에 모드로 진입합니다.



- ② 원하시는 현상을 다이얼을 이용하여 선택하신 후 [확인] 버튼을 누르시면 조치사항으로 넘어가 집니다.



- ③ 조치사항을 확인하신 후 [확인] 버튼을 누르시면 고장신고전에 모드로 돌아갑니다.



요리안내



버터초콜릿케이크

1인분 - 212Kcal
소요시간 - 45분

- 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 해 주십시오.
 5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 6. 다이얼을 돌려 요리 메뉴의 버터초콜릿케이크를 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.



고구마사과죽

1인분 - 92Kcal
소요시간 - 20분

- 재료 : 고구마 100g, 사과 100g, 물 50ml
 - 조리방법
1. 사과와 고구마는 껍질을 벗기고 얇게 썰어 주십시오.
 2. 내솥에 1과 물 50ml를 넣어 주십시오.
 3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 4. 다이얼을 돌려 요리 메뉴의 고구마사과죽을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
 5. 요리가 완료되면 나무주걱으로 곱게 으깨서 꿀을 조금 넣어 섞어 주십시오..



감자당근죽

1인분 - 110Kcal
소요시간 - 20분

- 재료 : 쌀 ½컵, 감자 2개, 당근 50g, 물 3컵
 - 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. 다이얼을 돌려 요리 메뉴의 감자당근죽을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
 5. 요리가 완료되면 믹서에 곱게 갈아 주십시오.



채소 쌀미음

1인분 - 45Kcal
소요시간 - 20분

- 재료 : 쌀 ½컵, 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 요리 메뉴의 채소 쌀미음을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
 4. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.



구운 계란

1인분 - 68Kcal
소요시간 - 1시간 30분

- 재료 : 달걀 10개, 물 1컵, 식초 1~2방울
 - 조리방법
1. 내솥에 달걀과 물, 식초를 넣어 주십시오.
 2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 3. 다이얼을 돌려 요리 메뉴의 구운 계란을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.



떡볶이

1인분 - 304Kcal
소요시간 - 20분

- 재료 : 가래떡(말랑한 것) 300g, 어묵 3장, 양파 1/2개, 대파 1/2개, 당근 60g
 - 양념장 : 고추장 3큰술, 물엿, 설탕 1 1/2큰술씩, 깨소금, 간장 1/2큰술씩, 멸치 다시마 육수 100ml
 - 조리방법
1. 가래떡은 흐르는 물에 씻어 먹기 좋은 크기로 잘라 주십시오.
 2. 어묵은 4등분하고, 당근, 양파는 채썰고, 대파는 어슷썰어 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 요리 메뉴의 떡볶이를 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.



약밥

1인분 - 466Kcal
소요시간 - 40분

- 재료 : 찹쌀 4컵, 건포도 60g, 밤 15개, 대추 10개, 잣 1큰술, 흑설탕 100g, 진간장 1큰술, 참기름 2큰술, 소금 약간, 계피가루 1작은술, 물2컵
 - 조리방법
1. 찹쌀을 깨끗이 씻어서 2시간 이상 충분히 물에 불려 두십시오.
 2. 밤과 대추는 껍질과 씨를 제거하여 적당한 크기로 잘라서 준비해 두십시오.
 3. 미리 불려놓은 찹쌀에 흑설탕, 참기름, 진간장, 계피가루, 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 요리 메뉴의 약밥을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.



밥피자

1인분 - 245Kcal
소요시간 - 20분

- 도우재료 : 밥 200g
 - 토핑재료 : 슬라이스 햄 4장, 양송이버섯 4개, 캔 옥수수 4큰술, 크림치즈 2개, 피자치즈 80g, 피자소스 5큰술
 - 조리방법
1. 양송이버섯을 껍질을 제거한 후 모양을 살려 썰어두고, 크림치는 길이대로 찢어 준비해 두십시오.
 2. 슬라이스 햄은 네모모양으로 잘라두고, 캔 옥수수는 물기를 제거해 두십시오.
 3. 밥은 내솥 바닥에 편편하게 깔아 주십시오.
 4. 밥 위에 피자소스를 손가락으로 편편하게 발라주고, 그 위에 손질한 재료를 골고루 얹어 주십시오.
 5. 4에 피자치즈를 올린 후 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 6. 다이얼을 돌려 요리 메뉴의 밥피자를 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.



단호박스프

1인분 - 140Kcal
소요시간 - 20분

- 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 행궈 주십시오.
 2. 내솥에 손질한 단호박과 빵가루, 물을 넣어 주십시오.
 3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 4. 다이얼을 돌려 요리 메뉴의 단호박스프를 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
 5. 요리가 완료되면 나무주걱으로 으개어 뜨거울 때 우유를 섞어 주시고, 기호에 따라 소금을 넣어 주십시오.



생크림케이크

1인분 - 177Kcal
소요시간 - 40분

- 재료 : 밀가루(백력분) 1/2컵, 달걀 2개, 버터 1/2큰술, 우유 1/2큰술, 바닐라향 약간, 설탕 1/2컵, 소금 약간
 - 휘핑크림 : 생크림 100ml, 설탕 1/2컵
 - 과일 : 체리 1개, 딸기 3개, 밀감 통조림 1통, 키위 1개
 - 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 번에 나누어 넣고, 그릇을 뒤집었을 때 흘러내릴지 않을 정도까지 거품을 저어 주십시오.
 4. 3에 노른자를 조금씩 넣으면서 계속 저어주시고, 바닐라향을 조금 넣어 주십시오.
 5. 4가 크림상태가 되면 밀가루를 넣고 잘 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 요리 메뉴의 생크림케이크를 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
 10. 취사가 완료된 카스텔라를 식혀 주십시오.
 11. 그릇에 휘핑크림을 붓고, 되다고 여겨지도록 충분히 거품을 낸 뒤에 슈가파우더를 넣어 주십시오. (슈가파우더는 설탕을 커터에 갈아주시면 됩니다.)
 12. 식히 카스텔라에 생크림을 고르게 펴 발라 주십시오.
 13. 준비된 여러가지 과일로 장식해 주십시오.

요리안내



오복죽

1인분 - 134Kcal
소요시간 - 2시간 30분

- 재료 : 쌀 100g, 물 7½컵, 팥, 울무, 좁쌀, 녹두, 찹쌀, 흑미, 옥수수, 밀(소맥)각 10g씩, 소금약간
- 조리방법
 1. 쌀, 팥, 울무, 좁쌀, 녹두, 찹쌀, 흑미, 옥수수, 밀(소맥)을 3~4시간 동안 불려서 준비해 두십시오.
 2. 내솥에 모든 재료를 넣은 후 물 7½컵을 부어 주십시오.
 3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 4. 다이얼을 돌려 요리 메뉴의 오복죽을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
 5. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.



찐 고구마

1인분 - 179Kcal
소요시간 - 35분

- 재료 : 고구마 5개
- 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 요리 메뉴의 찐 고구마를 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
 5. 요리가 완료되면 고구마가 뜨거우므로 주의하십시오.
- ※ 큰 고구마(150g이상)는 반으로 잘라서 조리하십시오.
- ※ 시판 찜판 별도 구입



찐 감자

1인분 - 134Kcal
소요시간 - 45분

- 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 요리 메뉴의 찐 감자를 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
 5. 요리가 완료되면 감자가 뜨거우므로 주의하십시오.
- ※ 시판 찜판 별도 구입



찐 옥수수

1인분 - 26Kcal
소요시간 - 40분

- 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 요리 메뉴의 찐 옥수수를 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
 5. 요리가 완료되면 옥수수가 뜨거우므로 주의하십시오.
- ※ 시판 찜판 별도 구입



찐 밤

1인분 - 27Kcal
소요시간 - 30분

- 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 요리 메뉴의 찐 밤을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
 5. 요리가 완료되면 밤이 뜨거우므로 주의하십시오.
- ※ 시판 찜판 별도 구입



삶은 계란

1인분 - 72Kcal
소요시간 - 20분

- 재료 : 달걀 10개, 물 4컵, 식초 1~2방울
- 조리방법
 1. 내솥에 달걀과 물, 식초를 넣어 주십시오.
 2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 3. 다이얼을 돌려 요리 메뉴의 삶은 계란을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.



흰죽

1인분 - 213Kcal
소요시간 - 2시간

- 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 요리 메뉴의 흰죽을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.



전복죽

1인분 - 576Kcal
소요시간 - 2시간

- 재료 : 쌀 1컵, 참기름 1큰술, 전복 1개, 물 6컵, 소금 약간
- 조리방법
- 1. 쌀을 깨끗이 씻어 불려 두십시오.
- 2. 전복을 솔로 문질러 씻어 도려내고 내장을 떼어 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 요리 메뉴의 전복죽을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
- 6. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.



잡죽

1인분 - 271Kcal
소요시간 - 2시간

- 재료 : 쌀 1컵, 잡 ½컵, 물 6½컵
- 조리방법
- 1. 쌀과 잡을 깨끗이 씻어 주십시오.
- 2. 쌀은 체에 받쳐 두고 잡은 믹서에 갈아 두십시오.
- 3. 쌀과 같은 잡을 넣고 물 6½컵을 부어 주십시오.
- 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 5. 다이얼을 돌려 요리 메뉴의 잡죽을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
- 6. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.



팔죽

1인분 - 269Kcal
소요시간 - 2시간

- 재료 : 쌀 1컵, 팔 ½컵, 찹쌀가루 1컵
- 조리방법
- 1. 쌀을 깨끗이 씻어서 30분 이상 물에 불려 두십시오.
- 2. 팔은 강한 불에서 삶은 후 팔물을 버리고 다시 물을 부어 약한 불에서 팔이 터질 때까지 천천히 한 번 더 삶아 주십시오.
- 3. 삶은 팔은 체에 받치고 으깨어 팔물만 걸러내 주십시오.
- 4. 2~3번 체에 내린 찹쌀가루를 끓여서 식힌 물로 반죽하여 새알심을 만들어 두십시오.
- 5. 미리 불려둔 쌀을 내솥에 넣고 팔물 7컵을 부어 주십시오.
- 6. 새알심과 팔물을 넣은 뒤 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 7. 다이얼을 돌려 요리 메뉴의 팔죽을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.

※ 팔알의 씹힘을 원하시면 기호에 따라 팔알을 넣어 주셔도 좋습니다.



율무죽

1인분 - 138Kcal
소요시간 - 3시간

- 재료 : 율무 1½컵, 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 요리 메뉴의 율무죽을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
- 7. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.



해삼죽

1인분 - 228Kcal
소요시간 - 2시간 30분

- 재료 : 불린 멥쌀 1½컵, 물 6컵, 불린 해삼 50g, 당근, 양파, 애호박 약간, 참기름 2½큰술, 국간장 1큰술, 소금 약간
- 조리방법
- 1. 멥쌀은 3시간 동안 불려서 준비해 두십시오.
- 2. 불린 해삼은 잘게 채 썰어 주십시오.
- 3. 당근, 양파, 애호박은 잘게 다져 주십시오.
- 4. 내솥에 불린 멥쌀과 해삼, 채소, 참기름, 국간장을 넣은 후 골고루 섞어 주십시오.
- 5. 물 6컵을 부어 주십시오.
- 6. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 7. 다이얼을 돌려 요리 메뉴의 해삼죽을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
- 8. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.

요리안내



꽃게찜

1인분 - 255Kcal
소요시간 - 30분

- 재료 : 꽃게 2마리, 쇠고기 100g, 두부 1/2모, 청고추 1/2개, 홍고추 1/2개, 달걀 노른자 반개, 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. 청고추, 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 요리 메뉴의 꽃게찜을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.

※ 시판 찜판 별도 구입



두부찜

1인분 - 194Kcal
소요시간 - 20분

- 재료 : 두부 11/2모, 소금 약간
- 양념장 : 고춧가루 1큰술, 다진 마늘 1큰술, 파 1뿌리, 참기름 약간, 깨소금 약간, 실고추 약간, 진간장 3큰술
- 조리방법
- 1. 두부는 2등분 한 다음 1cm 두께로 썰어 소금을 뿌려 물기를 빼 두십시오.
- 2. 파는 가늘게 채썰고, 다진 마늘과 진간장, 고춧가루, 깨소금, 참기름과 실고추를 섞어서 양념장을 준비해 두십시오.
- 3. 내솥에 2컵의 물을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 썰어 놓은 두부를 고르게 올려 주십시오.
- 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 5. 다이얼을 돌려 요리 메뉴의 두부찜을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
- 6. 요리가 완료되면 두부를 꺼내고 두부 위에 양념장을 골고루 뿌려 주십시오.

※ 시판 찜판 별도 구입



생선찜

1인분 - 515Kcal
소요시간 - 25분

- 재료 : 부세조기 1마리
- 양념장 : 간장 3큰술, 고춧가루 1큰술, 다진 마늘 1/2큰술, 다진 파 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 요리 메뉴의 생선찜을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.



오징어조림

1인분 - 126Kcal
소요시간 - 25분

- 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 칼집을 낸 오징어 몸통을 데쳐내고 다리도 손질하여 데쳐 두십시오.
- 3. 시금치는 다듬어서 깨끗이 씻은 후 소금을 넣고 살짝 데쳐 찬물에 헹구 물기를 짜고, 당근은 곱게 채썰어 끓는 물에 데친 후 각각 소금과 참기름으로 무쳐 두십시오.
- 4. 달걀은 소금을 넣고 잘 풀어 오징어 너비에 맞게 지단을 부쳐 두십시오.
- 5. 데쳐낸 오징어의 물기를 닦고 안쪽에 밀가루를 약간 뿌린 후 지단을 얹고 그 위에 준비한 시금치, 당근, 오징어 다리를 놓고 돌돌 말아준 후 고치로 고정시켜 주십시오.
- 6. 내솥에 말아서 준비한 오징어와 양념장 그리고 물 반 컵을 부어 주십시오.
- 7. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 8. 다이얼을 돌려 요리 메뉴의 오징어조림을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.



가지찜

1인분 - 126Kcal
소요시간 - 15분

- 재료 : 가지 2개
- 양념장 : 진간장 2큰술, 붉은 고추 1개, 풋고추 1개, 고춧가루 1/2큰술, 식초 1큰술, 깨소금 약간, 파 1/2뿌리, 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 요리 메뉴의 가지찜을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
- 6. 요리가 완료되면 가지 위에 준비해둔 소를 고르게 얹어 주십시오.

※ 시판 찜판 별도 구입



특미닭죽

1인분 - 642Kcal
소요시간 - 2시간

- 재료 : 쌀 1컵, 닭 국물 3컵, 청고추1개, 홍고추 1개, 소금 약간, 물 4컵
- 양념 : 다진 파 1큰술, 다진 마늘 1큰술, 간장 2큰술, 깨소금 약간, 참기름 2작은술, 후춧가루 약간
- 조리방법
- 1. 쌀을 깨끗이 씻어 물에 1시간 이상 불려 두십시오.
- 2. 닭은 손질하여 목 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 요리 메뉴의 특미닭죽을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
- 7. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.



닭찜

1인분 - 245Kcal
소요시간 - 35분

- 재료 : 닭 1마리(약 800~900g), 감자 50g, 당근 50g, 소금 약간, 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 두십시오.
 3. 준비한 모든 재료에 양념을 넣고 버무려 30분 정도 재워 양념이 배도록 한 다음 내솜에 넣어 주십시오.
 4. 내솜을 밥솜에 넣고 뚜껑을 닫아주십시오.
 5. 다이얼을 돌려 요리 메뉴의 닭찜을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.



수육

1인분 - 921Kcal
소요시간 - 50분

- 재료 : 돼지고기 800g, 굵은 파, 생강 1뿌리, 마늘 5쪽, 물 3컵
- 조리방법
 1. 기름을 떼낸 재육을 내솜에 넣고 손질한 굵은 파, 생강, 마늘을 넣은 다음 3컵의 물을 부어 주십시오.
 2. 내솜을 밥솜에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 3. 다이얼을 돌려 요리 메뉴의 수육을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
- ※ 재료 특성에 따라 육즙이나 염분에 의한 눌음이 발생할 수 있습니다.
- ※ 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출 시 국물이 뿜어져 나올 수 있으니 주의해 주십시오.
- ※ 덩이가 큰 경우 2~3군데 깊게 칼집을 내어 주십시오.



만두찜

1인분 - 524Kcal
소요시간 - 25분

- 재료 : 만두 20개
- 조리방법
 1. 내솜에 2컵의 물을 부어 주십시오.
 2. 찜판을 내솜에 넣고 그 위에 만두를 고르게 올려 주십시오.
 3. 내솜을 밥솜에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 4. 다이얼을 돌려 요리 메뉴의 만두찜을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
- ※ 시판 찜판 별도 구입



토마토 달갈찜

1인분 - 168Kcal
소요시간 - 15분

- 재료 : 토마토 ½개, 달걀 2개, 우유 100g, 물 3작은술, 다진 파 약간, 소금 약간
- 조리방법
 1. 토마토는 깨끗이 씻어 물기를 제거한 후, 잘게 잘라 주십시오.
 2. 불에 자른 토마토와 달걀, 소금을 넣어 잘 풀어 주십시오.
 3. 2에 우유와 물을 넣어 잘 섞어 주십시오.
 4. 3을 내솜에 넣고, 다진 파를 넣어 잘 섞어 주십시오.
 5. 내솜을 밥솜에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 6. 다이얼을 돌려 요리 메뉴의 토마토 달갈찜을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.



대합찜

1인분 - 172Kcal
소요시간 - 35분

- 재료 : 대합 4개, 쇠고기 30g, 달걀흰자 1개분, 달걀 1개, 다진 파 2작은술, 다진 마늘 1작은술, 소금 ½작은술, 후춧가루 약간
- 조리방법
 1. 쇠고기를 곱게 다져 두십시오.
 2. 해감시켜 깨끗이 행군 대합을 반으로 갈라 껍질에 붙어 있는 살을 칼로 떼내어 곱게 대쳐 주십시오.
 3. 그릇에 다진 쇠고기와 대합살을 넣고 분량의 다진 파, 다진 마늘, 소금, 후춧가루로 양념하여 골고루 버무려 주십시오.
 4. 담을 수 있는 껍질은 8개이므로 껍질 1개당 ½정도로 양념한 재료를 짹 채워 담아 주십시오.
 5. 재료에 끈기가 생겨 찌 후에도 모양이 흐트러지지 않도록 대합살 위에 달걀 흰자를 고르게 퍼 발라 주십시오.
 6. 내솜에 2컵의 물을 붓고 찜판을 넣어 주십시오.
 7. 찜판 위에 준비한 대합을 얹어 주십시오.
 8. 내솜을 밥솜에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 9. 다이얼을 돌려 요리 메뉴의 대합찜을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
 10. 완숙한 달걀을 흰자와 노른자로 나누어서 흰자는 곱게 다지고 노른자를 으깨어 체에 내린 뒤 대합 위에 달걀 노른자와 흰자를 각각 반씩 얹어 주십시오.
- ※ 시판 찜판 별도 구입



애호박찜

1인분 - 38Kcal
소요시간 - 15분

- 재료 : 애호박1개
- 양념장 : 진간장 2큰술, 다진 파 1큰술, 참기름 ½큰술, 고춧가루 ½ 큰술, 실고추 약간, 설탕 1작은술, 다진 마늘 1큰술, 깨소금 ½ 큰술
- 조리방법
 1. 호박은 1cm 두께로 통썰기를 해 주십시오.
 2. 다진 파, 다진 마늘, 진간장, 실고추, 고춧가루, 참기름, 깨소금, 설탕을 섞어 양념장을 만들어 주십시오.
 3. 내솜에 2컵의 물을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 썰어 놓은 호박을 올리고 2의 양념장을 골고루 뿌려 주십시오.
 4. 내솜을 밥솜에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 다이얼을 돌려 요리 메뉴의 애호박찜을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
- ※ 시판 찜판 별도 구입

요리안내



새싹밥

1인분 - 345Kcal
소요시간 - 50분

- 재료 : 현미 2컵, 새싹채소 조금씩
 - 약고추장 : 고추장 ½컵, 쇠고기(다진것) 40g, 참기름 1큰술, 꿀 1큰술, 설탕 1큰술, 물 ½컵
 - 조리방법
1. 현미를 깨끗이 씻어서 내솥에 넣고 건강현미 물 눈금 2까지 물을 부어 주십시오.
 2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 3. 다이얼을 돌려 밥 메뉴의 새싹밥을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
 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 건강현미 밥 위에 준비된 새싹채소를 예쁘게 담아내어 주십시오.
 6. 고추장은 새싹이 흐트러지지 않게 얹어 주십시오.



영양술밥

1인분 - 355Kcal
소요시간 - 30분

- 재료 : 쌀 4컵, 콩(밤콩 또는 검은콩), 수삼 2뿌리, 밤 4개, 대추 4개, 은행 12개, 잣 1큰술, 청주 2큰술
 - 양념간장 : 간장 4큰술, 다진 파 2큰술, 다진 마늘 ½큰술, 고춧가루 ½작은술, 깨소금 2작은술, 참기름 1작은술
 - 조리방법
1. 수삼은 깨끗이 씻어 뇌두 부분을 잘라내고 얇게 어슷썰어 두십시오.
 2. 밤은 껍질을 벗겨 반으로 썰고, 대추는 깨끗이 씻어 씨를 발라내고 반으로 잘라 두십시오.
 3. 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 백미 물 눈금 4까지 채우고 청주, 콩, 수삼, 밤, 대추를 넣어 잘 섞어 주십시오.
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 다이얼을 돌려 밥 메뉴의 영양돌솥밥을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
 6. 취사가 완료되면 잣과 은행을 넣어 고루 섞어 밥그릇에 푼 뒤 기호에 따라 준비한 양념장에 비벼 드십시오.
- ※ 재료 특성에 따라 눅음이 발생할 수 있습니다.
※ 콩은 미지근한 물에 15분이상 불려 주십시오.



모듬버섯밥

1인분 - 322Kcal
소요시간 - 40분

- 재료 : 쌀 4컵, 만가닥버섯 60g, 팽이버섯 40g, 양송이버섯 4개, 새송이 버섯 60g, 청주 1큰술
 - 양념장 : 간장 4큰술, 고춧가루 ½작은술, 깨소금 2작은술, 다진 파 2큰술, 다진마늘 ½큰술, 참기름 1작은술
 - 조리방법
1. 만가닥버섯과 팽이버섯은 씻어 가닥가닥 찢어두고, 양송이버섯을 껍질을 벗기고 도톰하게 저며주십시오.
 2. 새송이버섯은 길이대로 저민 후 먹기 좋은 크기로 등분하여 주십시오.
 3. 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 백미 물 눈금 4까지 부은 후 청주를 넣어 주십시오.
 4. 손질해 둔 버섯을 넣은 뒤 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 다이얼을 돌려 밥 메뉴의 모듬버섯밥을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
 6. 취사가 완료되면 기호에 따라 준비한 양념장에 비벼 드십시오.



참치채소무른밥

1인분 - 206Kcal
소요시간 - 15분

- 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 당근을 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 밥 메뉴의 참치채소무른밥을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
 7. 요리가 완료되면 주걱으로 잘 섞어 주십시오.



갈비찜

1인분 - 531Kcal
소요시간 - 45분

- 재료 : 소갈비 800g, 당근 1개, 양파 ½개, 배 ½개, 밤 10개, 은행 10개, 설탕 2큰술, 술 2큰술
 - 양념장 : 진간장 7큰술, 깨소금 1큰술, 다진 마늘 1큰술, 후춧가루 · 참기름 1작은술씩, 다진 파 2큰술, 물엿 2큰술
 - 조리방법
1. 토막 낸 갈비를 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 반달로 썰고, 양파와 배는 강판에 갈아 즙을 만들어 주십시오.
 4. 준비한 모든 재료에 양념을 넣고 버무려 1시간 정도 재워 양념이 배도록 한 다음 내솥에 넣어 주십시오.
 5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 6. 다이얼을 돌려 요리 메뉴의 갈비찜을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
- ※ 육즙과 양념장, 배즙으로 요리되므로 물을 넣을 필요가 없습니다. 물을 추가로 넣으실 경우, 증기배출 시 국물이 뿜어져 나올 수 있으니 주의해 주십시오.



삼계탕

1인분 - 677Kcal
소요시간 - 60분

- 재료 : 닭 800g, 통마늘 4쪽, 찹쌀 ½컵, 수삼 1~2뿌리, 대추2개, 소금 약간, 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 닭의 반이 잠길 정도로 물을 부어 주십시오.
 5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 6. 다이얼을 돌려 요리 메뉴의 삼계탕을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.



잡곡쾌속

1인분 - 352Kcal
소요시간 - 29분

- 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 건강잡곡 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
4. 다이얼을 돌려 밥 메뉴의 잡곡쾌속을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
5. 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.



다이어트 잡곡

1인분 - 162Kcal
소요시간 - 40분

- 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 잡곡 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
4. 다이얼을 돌려 밥 메뉴의 다이어트 잡곡을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
5. 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.



건강현미

1인분 - 315Kcal
소요시간 - 50분

- 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 인분 수에 맞는 건강현미 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 다이얼을 돌려 밥 메뉴의 건강현미를 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
6. 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.



다이어트 현미

1인분 - 167Kcal
소요시간 - 50분

- 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 인분 수에 맞는 다이어트 현미 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 다이얼을 돌려 밥 메뉴의 다이어트 현미를 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
6. 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.



콩보리밥

1인분 - 351Kcal
소요시간 - 50분

- 재료 : 쌀보리, 물
- 조리방법

1. 쌀보리를 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
2. 힘주어 여러 번 박박 문질러 씻은 후, 물이 맑아질 때까지 깨끗이 헹구어 주십시오.
3. 내솥에 깨끗이 씻은 보리를 담고 인분 수에 맞는 콩보리밥 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 다이얼을 돌려 밥 메뉴의 콩보리밥을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
6. 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.



달가슴살 녹차밥

1인분 - 365Kcal
소요시간 - 50분

- 재료 : 현미 2컵, 녹차잎 3g, 녹차가루 10g, 달가슴살 4쪽, 올리브 오일 약간, 소금 약간, 후추 약간, 샐러리 5g, 라임 약간, 로즈메리 약간
- 조리방법

1. 현미를 깨끗이 씻어 녹차가루, 녹차잎과 함께 내솥에 넣고 건강현미 물 눈금 2까지 물을 부어 주십시오.
2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
3. 다이얼을 돌려 밥 메뉴의 달가슴살 녹차밥을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
4. 달가슴살은 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 달가슴살을 그릇에 담고 라임과 로즈메리, 샐러리를 곁들여 담아내어 주십시오.

요리안내



백미(찰진밥)

1인분 - 316Kcal
소요시간 - 30분

- 재료 : 쌀, 물
- 조리방법

1. 쌀을 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
2. 분량의 쌀을 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
3. 내솥에 씻은 쌀을 담고 인분수에 맞는 백미 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 다이얼을 돌려 밥 메뉴의 백미(찰진밥)를 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
6. 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.



백미(중간밥)

1인분 - 316Kcal
소요시간 - 35분

- 재료 : 쌀, 물
- 조리방법

1. 쌀을 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
2. 분량의 쌀을 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
3. 내솥에 씻은 쌀을 담고 인분수에 맞는 백미 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 다이얼을 돌려 밥 메뉴의 백미(중간밥)를 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
6. 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.



백미(일반밥)

1인분 - 316Kcal
소요시간 - 40분

- 재료 : 쌀, 물
- 조리방법

1. 쌀을 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
2. 분량의 쌀을 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
3. 내솥에 씻은 쌀을 담고 인분수에 맞는 백미 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 다이얼을 돌려 밥 메뉴의 백미(일반밥)를 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
6. 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.



백미쾌속

1인분 - 316Kcal
소요시간 - 15분

- 재료 : 쌀, 물
- 조리방법

1. 쌀을 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
2. 분량의 쌀을 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
3. 내솥에 씻은 쌀을 담고 인분수에 맞는 백미 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 다이얼을 돌려 밥 메뉴의 백미쾌속을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
6. 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.



누룽지

1인분 - 316Kcal
소요시간 - 35분

- 재료 : 쌀, 물
- 조리방법

1. 쌀을 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
2. 분량의 쌀을 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
3. 내솥에 씻은 쌀을 담고 인분수에 맞는 백미 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 다이얼을 돌려 밥 메뉴의 누룽지를 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
6. 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.



건강잡곡

1인분 - 352Kcal
소요시간 - 40분

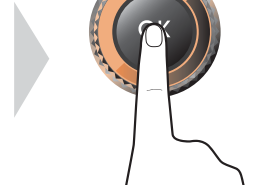
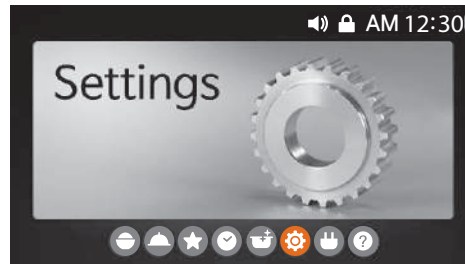
- 재료 : 쌀, 여러가지 잡곡, 물
- 조리방법

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 건강잡곡 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
4. 다이얼을 돌려 밥 메뉴의 건강잡곡을 선택하여 취사/쾌속 버튼을 눌러주십시오.
5. 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

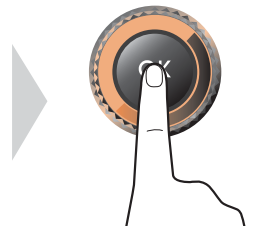
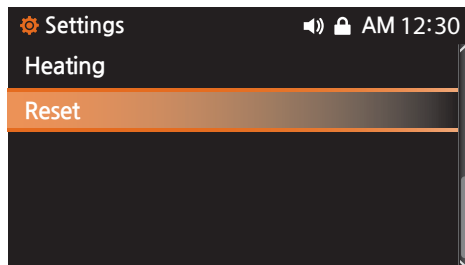
초기화 방법

초기화 방법

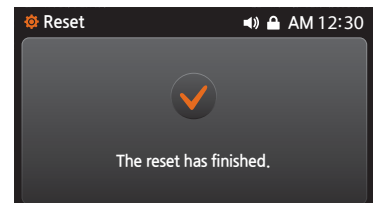
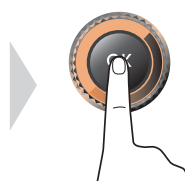
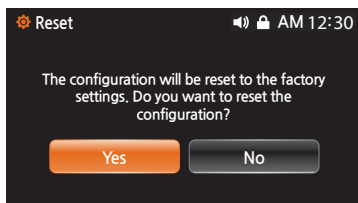
- ① 대기 상태에서 설정 선택 후 [확인] 버튼을 눌러 설정 모드로 진입합니다.



- ② 초기화 선택 후 [확인] 버튼을 누르시면 초기화 모드로 진입합니다.



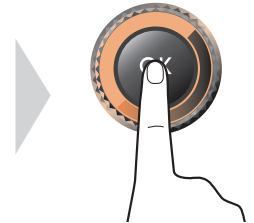
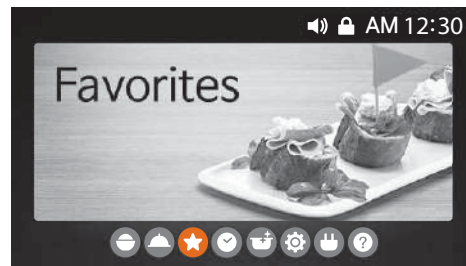
- ③ “예” 를 선택 후 [확인] 버튼을 누르시면 제품이 초기화가 됩니다.



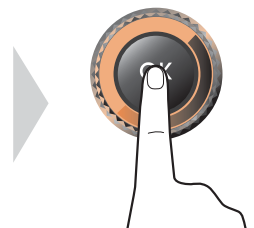
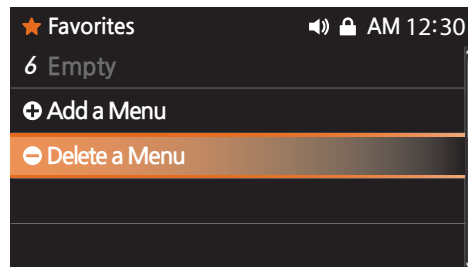
즐거찾기 메뉴 삭제 방법

즐거찾기 메뉴 삭제 방법

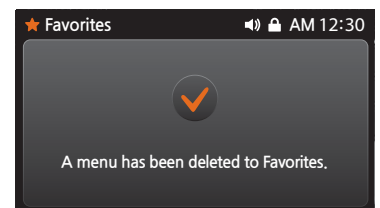
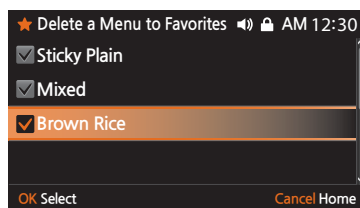
- ① 대기상태에서 즐겨찾기 선택 후 [확인] 버튼을 누르시면 즐겨찾기 모드로 진입합니다.



- ② 다이얼을 이용하여 메뉴삭제 선택 후 [확인] 버튼을 누르면 즐겨찾기 메뉴 삭제 모드로 진입합니다.



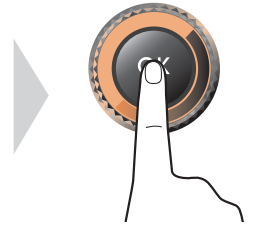
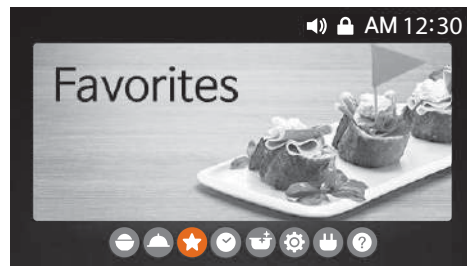
- ③ 즐겨찾기 메뉴 중 삭제를 원하시는 메뉴를 선택하신 후 [확인] 버튼을 누르시면 메뉴가 즐겨찾기에서 삭제됩니다.



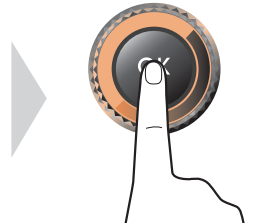
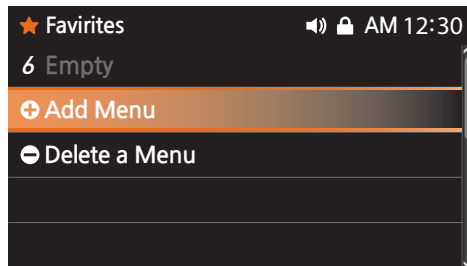
즐거찾기 메뉴 추가 방법

즐거찾기 메뉴 추가 방법

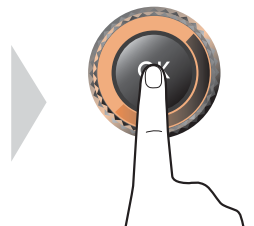
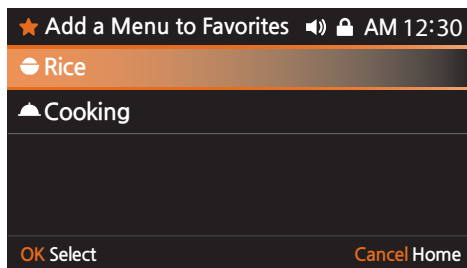
- 1 대기상태에서 즐거찾기 선택 후 [확인] 버튼을 누르시면 즐거찾기 모드로 진입합니다.



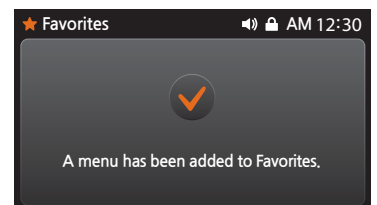
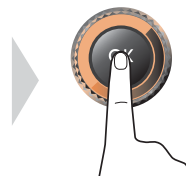
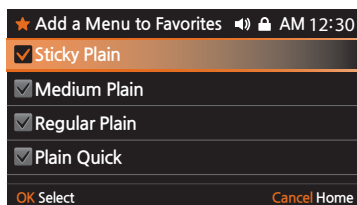
- 2 다이얼을 이용하여 메뉴 추가 선택 후 [확인] 버튼을 누르면 즐거찾기 메뉴 추가 모드로 진입합니다.
※ 즐거찾기 메뉴는 6가지만 설정 가능합니다.



- 3 다이얼을 이용하여 원하시는 메뉴가 있는 밥 또는 요리를 선택 후 [확인] 버튼을 눌러 진입합니다.



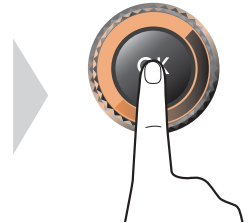
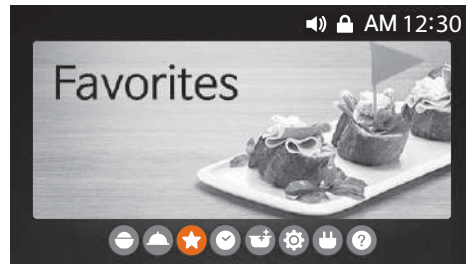
- 4 다이얼을 이용하여 원하시는 메뉴를 선택하신 후 [확인] 버튼을 누르시면 즐거찾기 메뉴에 추가됩니다.



즐거찾기 모드 취사 방법

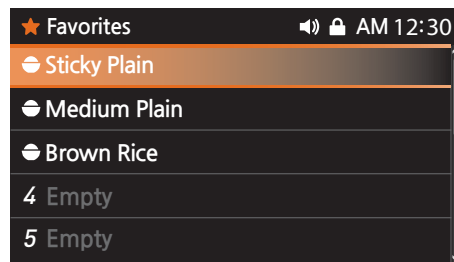
즐거찾기 모드 취사 방법 (백미 찰진밥, 건강잡곡, 건강현미)

- 1 대기상태에서 즐거찾기 선택 후 [확인] 버튼을 누르시면 즐거찾기 모드로 진입합니다.



- 2 다이얼을 좌/우로 돌려 원하시는 즐거찾기 메뉴를 선택합니다.

※ 초기설정된 메뉴는 백미 찰진밥, 건강잡곡, 건강현미 입니다.



- 3 원하시는 메뉴를 선택 후 [취사/쾌속] 버튼을 누르시면 취사가 시작됩니다.

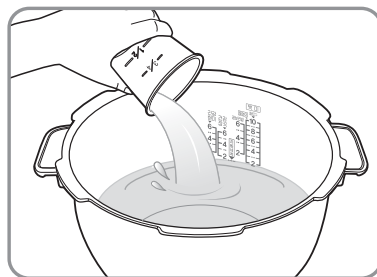


자동세척 방법

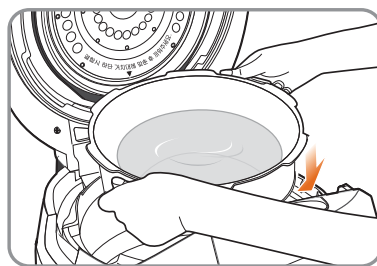
자동세척 방법

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

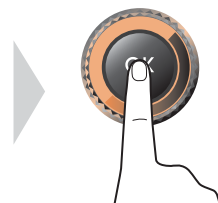
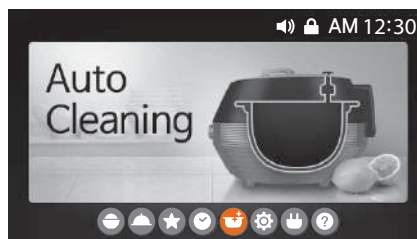
- ① 계량컵을 이용하여 내솥의 자동세척 물 눈금에 맞춰 물을 넣어 주십시오.



- ② 내솥을 밥솥에 넣은 후, 뚜껑을 닫고 손잡이를 돌려 잠금(●)에 맞춰 주십시오.



- ③ 대기 상태에서 자동세척 선택 후 [확인] 버튼을 눌러 자동세척 모드로 진입합니다.



- ④ 다이얼로 자동세척 선택 후 [확인] 버튼을 누르거나 [취사/쾌속] 버튼을 누르시면 자동세척이 시작됩니다.

▶ 자동세척 시 주의사항

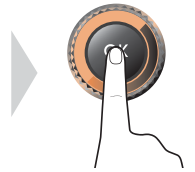
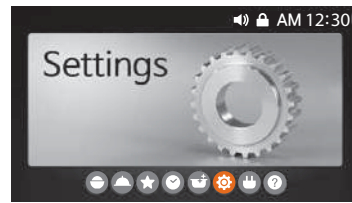
증기배출구로 고온, 고압의 증기가 배출되오니 주의하십시오.
물 이외의 세제, 비누, 기타 약품 등은 절대 넣지 마십시오.



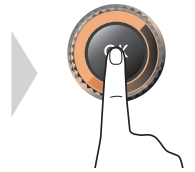
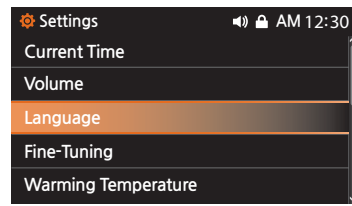
언어/음량 설정 방법

언어설정

- ① 대기 상태에서 설정 선택 후 [확인] 버튼을 눌러 설정 모드로 진입합니다.



- ② 언어 선택 후 [확인] 버튼을 누르면 언어설정 모드로 진입합니다.



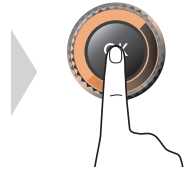
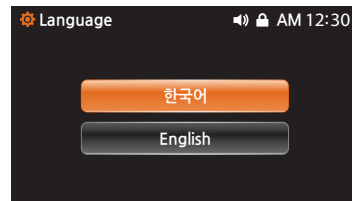
- ③ 다이얼을 이용하여 원하시는 언어를 설정하여 주십시오.

※ 한국어 ↔ 영어

언어설정 후 [취사/패속], [확인] 버튼을 누르시면 설정이 저장됩니다.

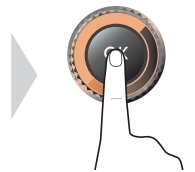
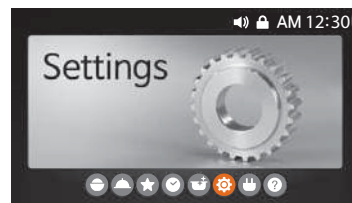
※ 설정이 완료되기 전에 취소버튼을 입력하면 변경 전 설정사항으로 복귀됩니다.

※ 영어(English)로 설정하실 경우, 디스플레이 및 음성 전체가 영어 버전으로 변경됩니다.

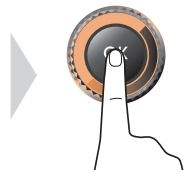
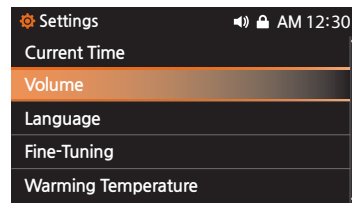


음량설정

- ① 대기 상태에서 설정 선택 후 [확인] 버튼을 눌러 설정 모드로 진입합니다.



- ② 음량 선택 후 [확인] 버튼을 누르시면 음량설정 모드로 진입합니다.

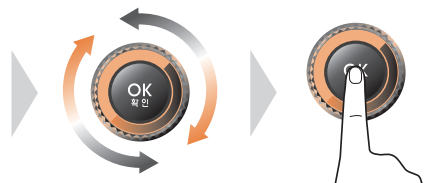
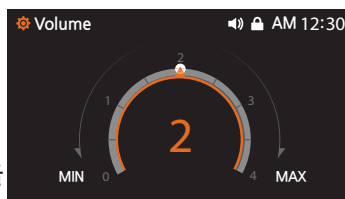


- ③ 다이얼을 이용하여 원하시는 음량을 설정하여 주십시오.

※ 음량 0 ↔ 음량 1 ↔ 음량 2 ↔
음량 3 ↔ 음량 4

음량설정 후 [취사/패속], [확인] 버튼을 누르시면 설정이 저장됩니다.

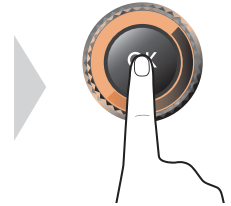
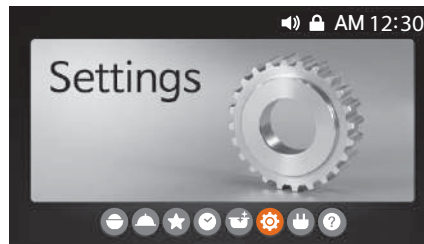
※ 설정이 완료되기 전에 취소버튼을 입력하면 변경 전 설정사항으로 복귀됩니다.



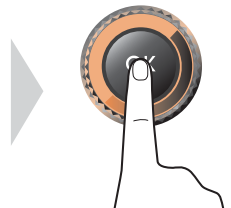
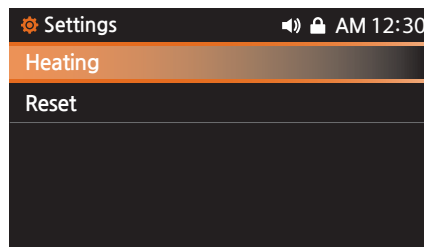
보온 가열량 설정 방법

보온 가열량 설정 방법

- ① 대기 상태에서 설정 선택 후 [확인] 버튼을 눌러 설정 모드로 진입합니다.

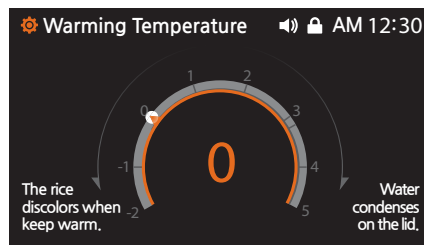


- ② 보온 가열량을 선택 후 [확인] 버튼을 눌러 보온 가열량 설정 모드로 진입합니다.

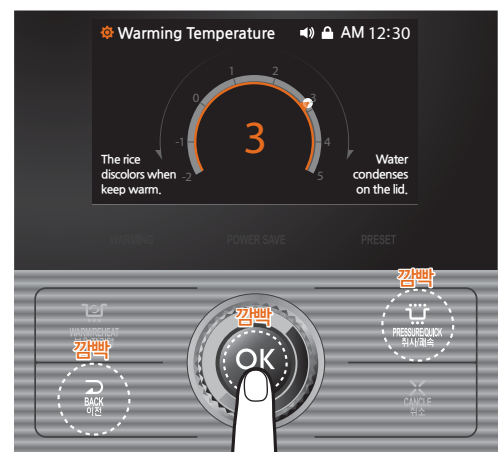


- ③ 다이얼을 이용하여 -2 ~ 5까지 가열량 변경이 가능합니다.

- 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.



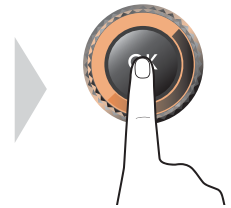
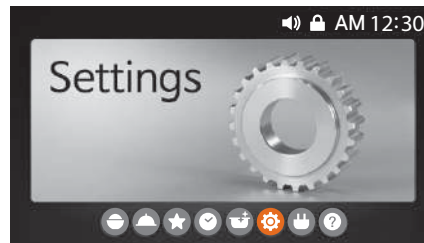
- ④ 다이얼을 이용하여 설정 후 [취사/쾌속], [확인] 버튼을 입력하면 설정이 저장됩니다.



보온 온도 설정 방법

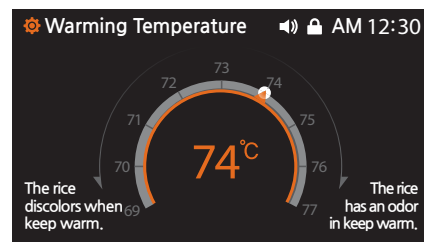
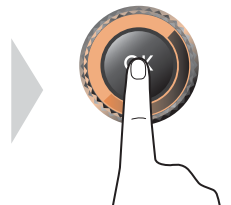
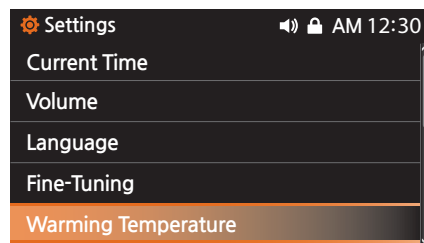
보온 온도 설정 방법

- ① 대기 상태에서 설정 선택 후 [확인] 버튼을 눌러 설정 모드로 진입합니다.

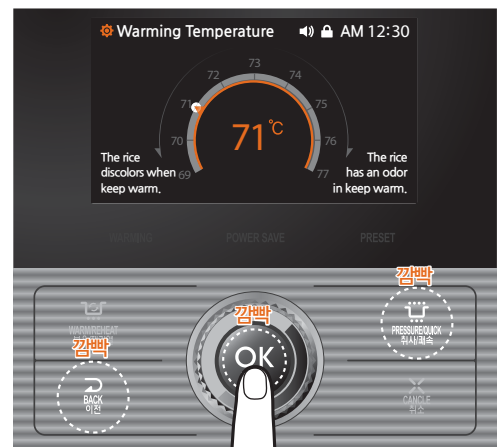


- ② 보온 온도를 선택 후 [확인] 버튼을 눌러 보온 온도 설정 모드로 진입합니다.

- 기본 설정 온도는 74도 입니다.
- 온도는 69~77도까지 변경 가능합니다.
- 밥이 차갑거나 쉰 냄새가 발생시 제어 온도를 2~3도 높여주세요.
- 밥이 누렇게 변하면 제어 온도를 2~3도 낮춰주세요.



- ③ 다이얼을 이용하여 설정 후 [취사/쾌속], [확인] 버튼을 입력하면 설정이 저장 됩니다.



보온 중에

재가열 모드 (보온 중에 따뜻한 밥을 원하실 때)

보온 중에 [보온/재가열] 버튼을 눌러 재가열을 시작합니다. 보온 시에만 작동이 가능하며, 보온 중에 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 밥 색깔이 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 있을 때만 재가열이 진행되며, 열림(○)위치에 있을 때는 경고음이 울린 후 보온이 계속 진행됩니다.



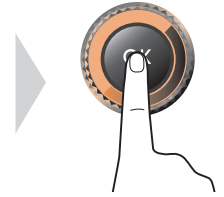
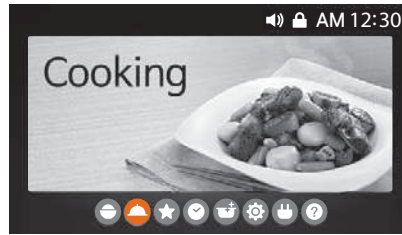
▶ 보온할 때 주의사항

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

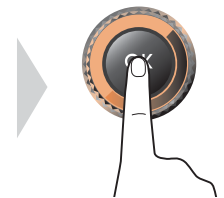
나만의 영양찜 및 나만의 슬로우쿡 취사 방법

취사방법 (영양찜 40분 취사시)

- ① 대기상태에서 요리선택 후 [확인] 버튼을 눌러 주십시오.

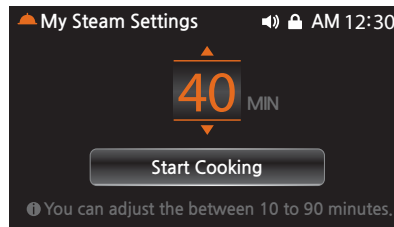


- ② 요리 모드에서 나만의 영양찜 선택 후 [확인] 버튼을 눌러 주십시오.

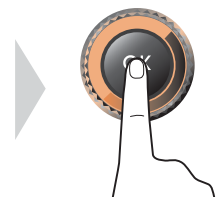
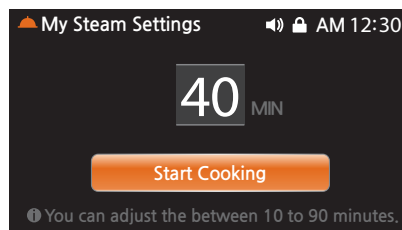


- ③ 시간 선택 후 [확인] 버튼을 입력하시면 다이얼로 시간을 설정하실 수 있습니다.

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



- ④ 시간 설정 후, [취사/쾌속] 버튼을 누르거나, [확인] 버튼을 누르시면 취사가 시작됩니다. 영양찜 또는 슬로우쿡 취사가 시작되면 남은 시간이 표시됩니다.



예약취사 방법

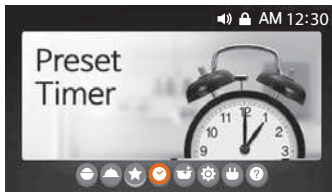
예약취사를 할 경우 (현재시각이 오전12:30분이고 오전7:30분으로 백미찰진밥 메뉴 예약시)

① 현재시각이 맞는지 확인하십시오.

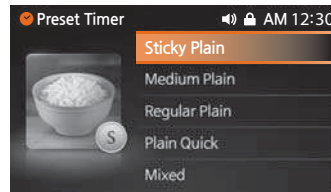
현재시각을 맞추는 방법은 14페이지를 참조하십시오.

현재시각이 맞지 않으면 예약시각도 틀려지므로 정확히 맞추어 주십시오.

② 대기상태에서 뚜껑 결합 손잡이를 잠금으로 맞추고 예약선택 후 [확인] 버튼을 누르면 예약취사 모드로 진입합니다.



③ 원하시는 예약취사 메뉴를 선택하신 후 [확인] 버튼을 눌러 예약시간설정 모드로 진입합니다.



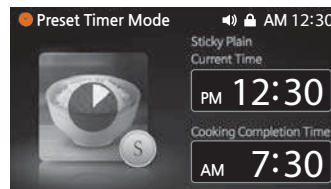
④ 원하시는 예약시간을 '시', '분' 선택 후 확인버튼을 누른 다음 다이얼을 이용하여 설정하여 주십시오. ※ '시' 설정시 오전 오후를 확인하여 주십시오.



- 다이얼 방향 우 : 증가
- 다이얼 방향 좌 : 감소
- 예약 취사가 완료 된 후, 이전의 예약한 시간은 계속 기억하고 있습니다.

⑤ 예약시간 설정 후 [취사/쾌속] 버튼이나 '예약취사시작'을 선택 후 [확인] 버튼을 눌러주십시오.

- 예약시각이 표시되어 있으며 예약LED로 예약 진행중임을 표시합니다.
- 예약시각은 밥 짓기가 끝나는 시각입니다.
- 예약으로 밥 짓기를 하면 밥의 양이나 메뉴에 따라서 약 30분 정도 차이가 날 수 있습니다.



※ 예약취사 완료시간보다 미리 끝날 수 있습니다.

※ 백미 (찰진밥, 중간밥, 일반밥) 건강잡곡, 건강현미, 다이어트잡곡, 다이어트현미, 콩보리밥, 누룽지 메뉴만 예약취사가 됩니다.
※ 13시간 초과 예약 시 현재에서 13시간 후로 자동으로 재설정된 후 예약 취사를 진행합니다.

메뉴별 예약 가능 시간

예약 가능 메뉴	예약 가능 시간
백미 찰진밥	31분 후 ~ 13시간까지
백미 중간밥, 누룽지	36분 후 ~ 13시간까지
백미 일반밥, 건강잡곡, 다이어트잡곡	41분 후 ~ 13시간까지
다이어트 현미	46분 후 ~ 13시간까지
건강현미, 콩보리밥	51분 후 ~ 13시간까지



예약취사시 주의사항

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

메뉴별 취사 시간

구분	메뉴명	백 미			다이어트 현미	건강 현미	다이어트 잡곡	건강 잡곡	잡곡 쾌속	콩보리밥	누룽지	영양찜	슬로우쿡
		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	약30분 ~ 약45분			
요리 종류	쌀밥, 감자흑임자밥, 취나물 새송이밥, 단호박찰밥, 콩나물밥, 해물술밥	쌀밥, 낙지덮밥, 나물비빔밥, 카레라이스, 불고기 덮밥, 유부초밥, 김밥, 김치볶음밥	쌀밥	다이어트 현미밥	현미밥	다이어트 잡곡밥	오곡밥, 검은콩밥, 영양밥, 잡곡밥, 혼합밥		콩보리밥	쌀밥, 누룽지	갈비찜, 수육, 고구마, 감자, 달걀살기, 영양빵, 감자보트, 닭찜, 오징어순대	대추차, 수정과, 호박죽, 야채스프	

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

잡곡쾌속 메뉴

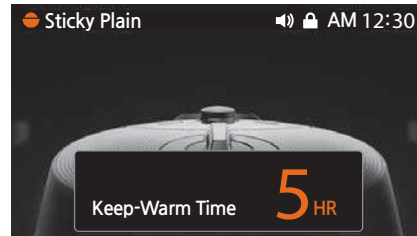
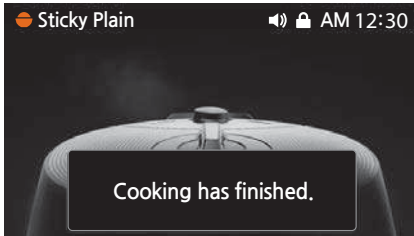
국내최초 잡곡 취사 20분대 쾌속취사

- ※ 건강잡곡 메뉴에서 취사/쾌속 버튼을 연속해서 두번 누르면 쾌속취사로 동작하며 밥짓는 시간이 단축됩니다.
- ※ 잡곡쾌속 취사 시 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. 이 때 잡곡쾌속 취사를 이용하면 질어지는 현상이 호전 될 수 있습니다.
- ※ 잡곡 비율, 수온, 물양 과다 등으로 인하여 취사시간이 달라질 수 있습니다.

취사방법

④ 취사가 완료되면 자동으로 보온으로 전환합니다.

- 증기배출 전에 "이제부터 증기가 배출됩니다. 안전에 유의하여 주십시오."라는 음성멘트 후 증기가 자동 배출되므로 놀라거나 화상을 입지 않도록 주의 하십시오.
- 밥 짓기가 끝나는 즉시 골고루 잘 섞어 주십시오.



일반밥 메뉴

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



백미/잡곡 취사

- 취사/쾌속 버튼을 연속해서 두 번 누르면 쾌속취사로 동작되며 밥 짓는 시간이 단축됩니다.
- 쾌속취사는 6인분 이하를 권장하며, 정상취사보다 밥 상태가 좋지 않을 수 있습니다.
- 쾌속취사는 백미/잡곡 모드에서만 가능합니다.



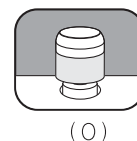
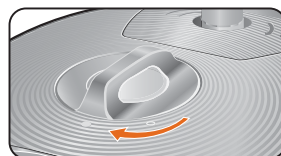
다이어트현미/ 다이어트 잡곡

- 다이어트 계량컵을 사용하여 일반 계량컵보다 적은 양의 밥을 지을 수 있어 다이어트에 도움을 줍니다.

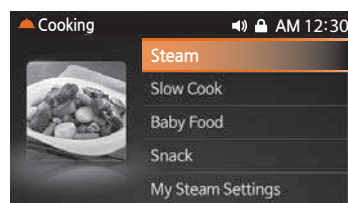
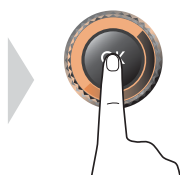
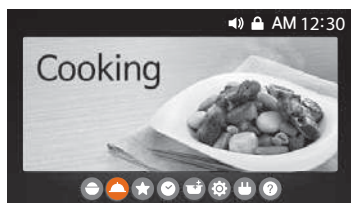
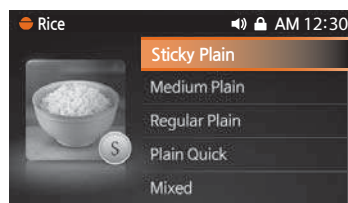
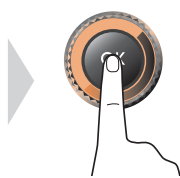
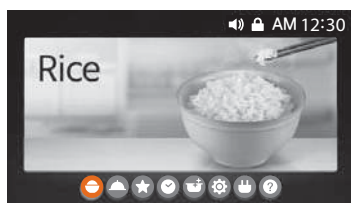
밥 짓는 방법

취사방법

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

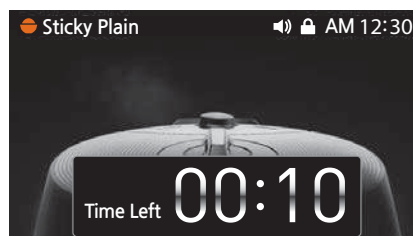


- 2 밥 모드와 요리 모드 안의 영양찜, 슬로우쿡, 이유식, 간식 모드에서 원하시는 메뉴를 선택하십시오.



- 3 취사/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.

- 남은 예상시간이 표시됩니다.
- ※ 최대 인분으로 밥 짓기를 할 경우에 압력추가 회전하지 않을 수 있으나 제품의 이상은 아닙니다.



- ⑤ 불림시간 및 가열온도 설정 후 저장을 선택 후 [취사/패속] 버튼 또는 [확인] 버튼을 누르시면 설정값 저장 후 설정모드로 진입됩니다.

※ 취사가 완료되어도 설정된 불림시간 및 가열온도는 계속 기억되어 있습니다.
 ※ 미세 밥맛 불림시간 조정시 취사에상시간이 변경됩니다.



- 부드러운 밥맛을 원할 경우 : 불림시간을 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 사용 시 쌀의 상태나 수온, 물 양 등에 의해 취사시간 및 밥 상태에 영향을 줄 수 있습니다.

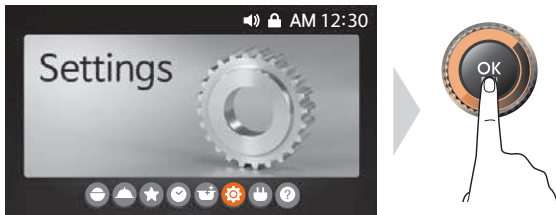
미세 밥맛 조절 방법

미세 밥맛 조절 기능

※ 미세 밥맛 조절 기능은 백미찰진밥, 백미중간밥, 백미일반밥, 건강잡곡, 건강현미, 다이어트 잡곡, 다이어트 현미, 콩보리밥, 누룽지, 취사 시 사용 가능합니다.

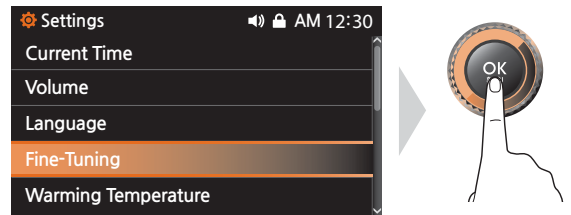
※ 미세 밥맛 조절 기능은 예약 모드 시 이용하실 수 없습니다.

- ① 대기상태에서 설정 선택 후 [확인] 버튼을 눌러 설정 모드에 진입합니다.



- ② 설정 모드에서 미세밥맛 선택 후 [확인] 버튼을 눌러 미세 밥맛 모드에 진입합니다.

※ 초기 설정된 불림시간 0분, 가열온도 0℃



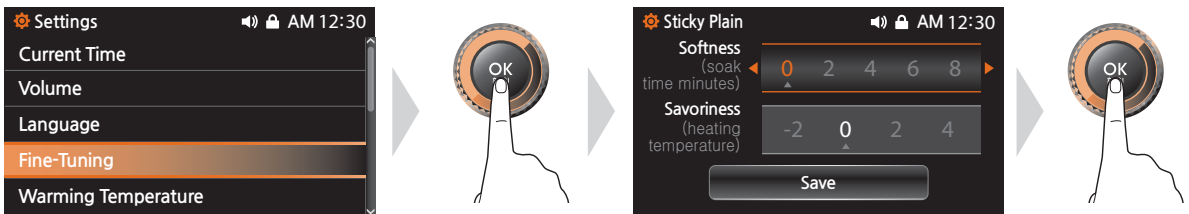
- ③ 미세 밥맛 조절 모드에서 원하시는 메뉴를 선택 후 [확인] 버튼을 누르시면 불림시간과 가열온도를 설정하실 수 있습니다.

※ 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 부드러워집니다.

※ 불림시간이 길 경우에는 취사시간이 길어질 수 있으며 수용성 전분이 용출되어 가라앉아 멜라노이징 현상이 일반취사보다 심하게 나타날 수 있습니다.



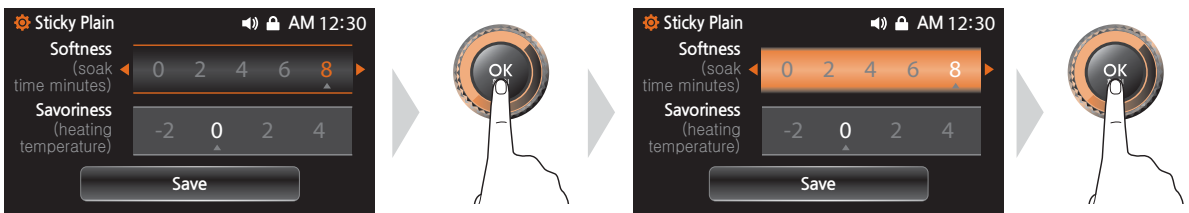
- ④ 불림시간 및 가열온도를 선택 후 [확인] 버튼을 눌러 다이얼을 이용하여 설정하실 수 있습니다.

※ 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)

※ 취사 전 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.



밥맛 조절 기능

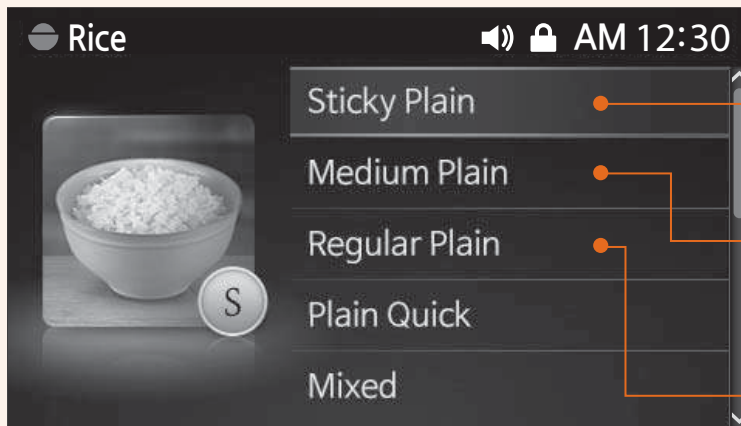
3단계 압력 밥맛 조절 기능

※ 3단 압력 밥맛 조절은 백미 모드에서만 가능합니다.

다이얼을 돌려 백미의 밥맛에 해당하는 모드를 선택할 수 있습니다.

밥맛 조절을 하여 취사 도중 증기배출현상이 나타나는 것은 내솥의 내부 압력을 맞추기 위한 정상적인 작동입니다.
(밥맛 조절은 입맛에 맞게 선택하여 사용하여 주십시오)

※ 취사가 진행 중일 때는 밥맛조절기능을 사용할 수 없습니다.



① 찰진 밥맛

찰지고 탱글탱글한 밥을 지어 줍니다.

② 찰기와 고슬고슬함을 동시에

찰진 밥맛과 고슬고슬한 밥맛이 동시에 느껴집니다.

③ 고슬고슬한 밥맛

김밥과 초밥 등에 적합한 고슬고슬한 밥을 지어 줍니다.



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

▶ 멜라노이징 현상

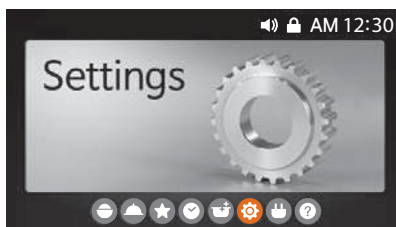
쿠첸 전기압력밥솥은 밥의 밑부분이 눌게 되면서 옅은 갈색으로 변할 수 있습니다.

"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 일반취사보다 멜라노이징 현상이 심하게 나타날 수 있습니다.

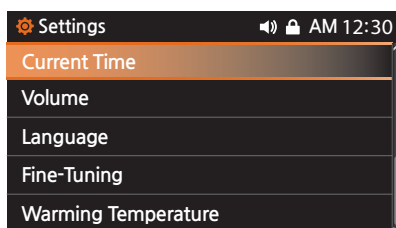
현재시각 맞추는 방법

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

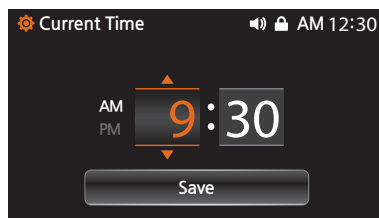
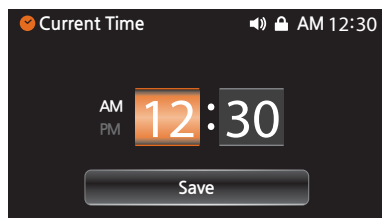
- ① 대기 상태에서 설정모드 선택 후 [확인] 버튼을 눌러 진입합니다.



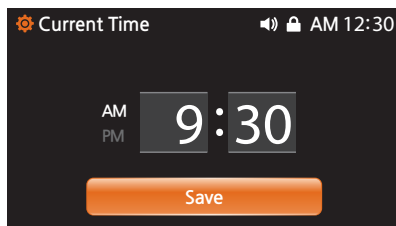
- ② 현재시각 설정 선택 후 [확인] 버튼을 눌러 진입합니다.



- ③ 다이얼을 이용하여 '시', '분'을 선택 후 다이얼을 이용하여 시간을 설정하여 주십시오.
- 다이얼 방향 우 : 증가. - 다이얼 방향 좌 : 감소.



- ④ 저장을 선택 후 [취사/쾌속]버튼 또는 [확인]버튼을 눌러 현재시각 설정을 완료해 주십시오.
※ 현재 시간 변경 중 취소 버튼을 누르면 변경 중 이던 시간은 저장되지 않습니다.



▶ 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.

맛있는 밥을 지으려면

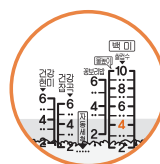
● 맛있는 밥은 알맞은 물 조절로부터!

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 물 눈금에 맞추어 주십시오.
(무세미 : 씻어져 나온 쌀)

- 백미 4인분 기준 -

묵은쌀, 진밥을
지을 경우



눈금보다 많게

햅쌀, 불린 쌀, 된밥을
지을 경우



눈금보다 적게

● 보온시 냄새가 날 때

- ▶ 청소를 자주해 주십시오. 특히, 뚜껑부의 청소상태가 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 씻어 주십시오.
(배합비율 : 자동세척 눈금의 물, 식초 1큰술)
- ▶ 탕이나 찜 등의 요리를 한 후 깨끗이 씻어내지 않고 보온하면 밥에 냄새가 배어들 수 있습니다.

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



증기 배출구는 특히,
자주 청소하십시오.

● 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 한방울을 떨어뜨린 물에 담갔다가 씻은 후 다음날 아침밥을 지을 때 한번 더 미지근한 물로 행군 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 보온 시 냄새가 빨리 날 수 있습니다.

① 쌀 보관방법

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

② 쌀에 벌레가 생기지 않게 하려면 쌀통에 마늘을 넣어 둡니다.

※ 도정하지 오래되지 않은 햅쌀이라도 보관상의 부주의로 쌀의 수분이 줄어든 쌀이 말라 마른 쌀이 됩니다.



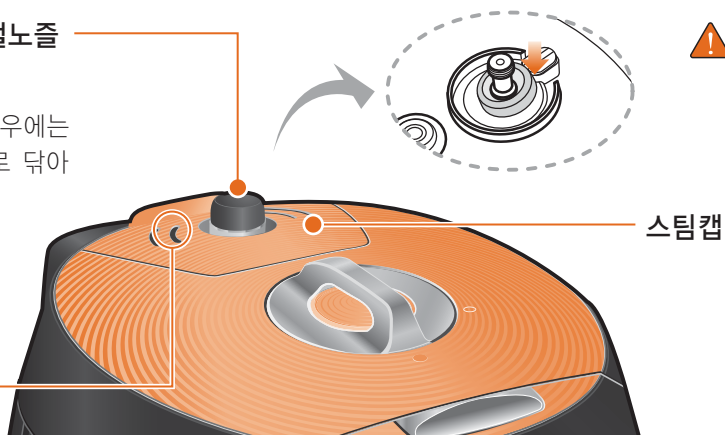
제품 손질 방법

압력 노즐 막힘 청소 방법

압력추/압력조절노즐

물이 고여있는 경우에는 물을 꼭 짰 행주로 닦아 주십시오.

증기배출구



⚠ 그림과 같이 압력 조절 노즐의 패킹이 이탈되어 있는 경우 증기누설이 발생하오니 패킹을 노즐에 안착해 주십시오.

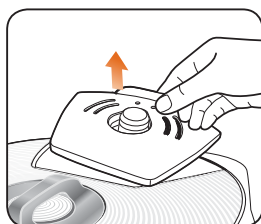
※ 취사 직후에는 뜨거우므로 만지지 마십시오.

- 자동세척 모드를 이용하여 증기배출장치의 이물질 제거 및 세척하실 수 있습니다. (27페이지를 참조하세요)

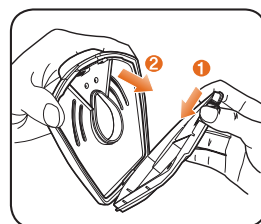
스팀캡 청소방법

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

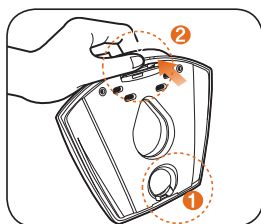
- ① 스팀캡을 그림과 같이 떼어 냅니다.



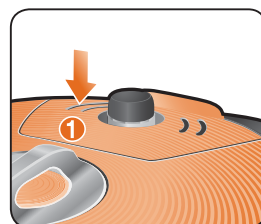
- ② 후면에 있는 손잡이를
① 방향으로 누른 후
② 방향으로 분리하여 자주 세척해 주십시오.



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



- ④ 제품에 스팀캡을 장착할 때는 뚜껑부의 스팀캡을 안착한 후 ① 부분을 눌러 단단히 고정시켜 주십시오.



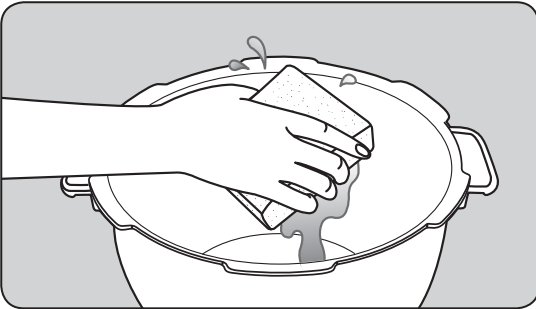
청소 방법

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

⚠️ 청소를 깨끗이 하지 않으면 보온 중 냄새가 나는 원인이 됩니다.

1 내솥

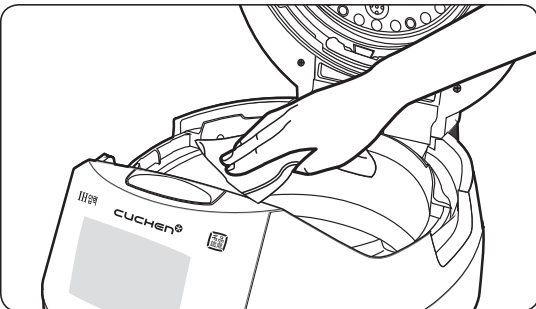
거친 수세미, 금속성 수세미, 솔, 연마제 등은 사용하지 마십시오. 내솥 내, 외측의 코팅이 벗겨질 수 있으므로 주방용 세제와 부드러운 천, 스폰지로 닦아 주십시오. 특히 내솥 표면의 광택을 내기 위하여 연마제, 치약, 기타 광택제 등을 사용하여 닦지 말아 주십시오. 변색이나 코팅이 벗겨질 수 있습니다.



3 본체내부

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

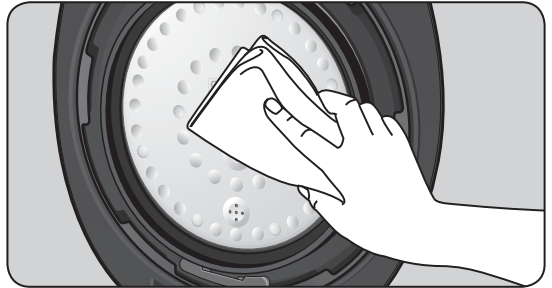
취사나 보온 직후는 만지지(청소하지) 마십시오. 화상의 위험이 있습니다.



2 CLEAN STAINLESS, 내측패킹

행주를 더운 물에 적서 물기를 짰 다음 이물질을 닦아 주십시오. 내측패킹의 청결은 제품의 성능을 유지시켜주며, 냄새발생을 억제합니다.

내측패킹은 사용 후 빠지 마시고 반드시 깨끗한 행주를 사용하여 닦아주십시오.



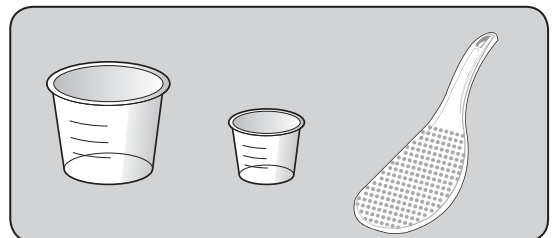
4 물받이

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



5 부속품

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



제품 손질 방법

올바른 조립 방법

⚠ 주의 : 압력 패킹/내측 패킹을 미 장착 시 증기 누설의 원인이 됩니다.

글자가
똑바로
보임



〈클린 커버 앞 모습〉

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



〈클린 커버 뒷 모습〉

글자가 반대로 적혀 있습니다.

- ※ 구멍에 나사 및 다른 이물질을 넣지 마십시오.
- ※ 클린 커버 앞쪽과 뒤쪽을 잘 살펴주십시오.

압력 패킹 분리 및 조립 방법

① 압력 패킹 분리 방법

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

② 압력 패킹 조립 방법

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

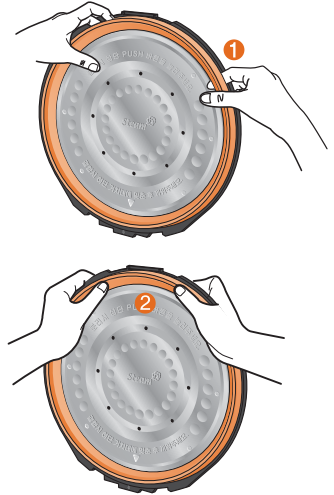
- 패킹 조립 시에 패킹 홈에 틈새가 발생하면 증기 누설이 되어 취사, 보온이 되지 않습니다.

(조립 전 압력 패킹 돌기와 클린커버 돌기가 정확하게 위치 해야 합니다.) 9쪽 참조

③ 압력 패킹 조립 상태 확인

클린커버를 깨끗한 곳에 놓은 다음 다시 한번 패킹이 빠진 부분을 엄지 혹은 검지 손가락으로 패킹 내, 외측을 돌리면서 눌러 주십시오.

(패킹이 원형 형상이 되어 있는지 확인합니다.)



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.)



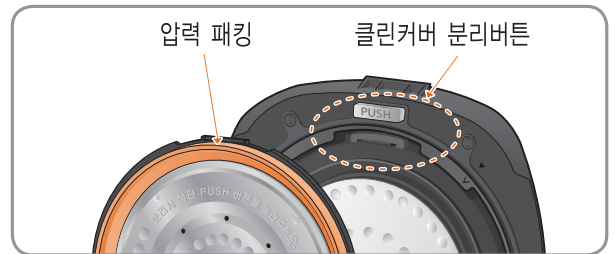
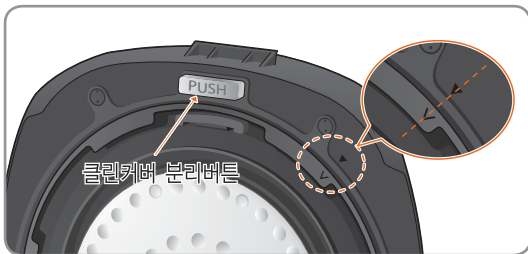
제품 손질 방법

클린 커버 청소 방법

클린 커버를 세척한 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 클린 커버 및 뚜껑, 내측 내부에 밥물이 묻어 전분 막이 생기는 수가 있으나, 위생상 아무런 영향이 없습니다.
- 취사 중 내부 수분의 증발로 인해 뚜껑의 측면부로 미세 증기가 나올 수 있습니다.

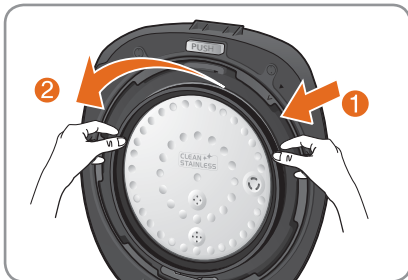
- ① 손잡이를 돌려 "V, ▼" 형상을 그림과 같이 일치시킨 후 클린 커버 압력 패킹을 잡고 상단의 PUSH 버튼을 누르면서 살짝 당기면 분리되어 세척이 가능합니다.(본체 열이 식고 난 후 분리해 주십시오.)
※ "V, ▼" 형상이 일치하지 않으면 클린 커버가 탈거되지 않으며, 강제로 누를 시 부품 파손의 원인이 됩니다.



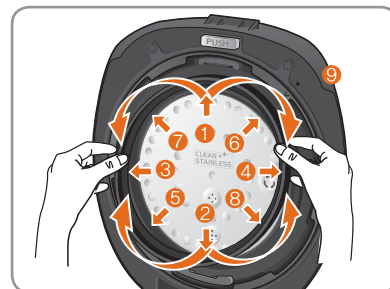
- ② 주방용 중성세제 및 스폰지로 자주 세척해 주시고 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오. 청소 시 압력 패킹이 부분적으로 빠진 곳은 손가락으로 꼭 눌러 뚜껑의 홈에 완전히 끼워 넣은 후 사용하십시오. 패킹이 빠졌을 경우 맞춤 돌기를 정확하게 맞춰 끼워 주십시오. (압력패킹조립 방법 10페이지 참조)



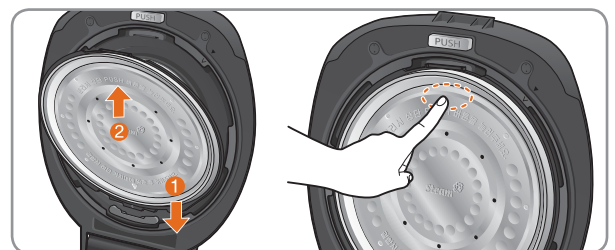
- ③ 내측 패킹 잡고 화살표 방향으로 잡아 당기면 분리되어 세척이 가능합니다.



- ④ 내측 패킹을 주방용 중성세제 및 스폰지로 세척해 주시고 물기를 제거한 후 패킹을 홈에 넣고 아래 그림과 같이 패킹 내, 외측을 검지손가락으로 누르면서 돌려 주세요.

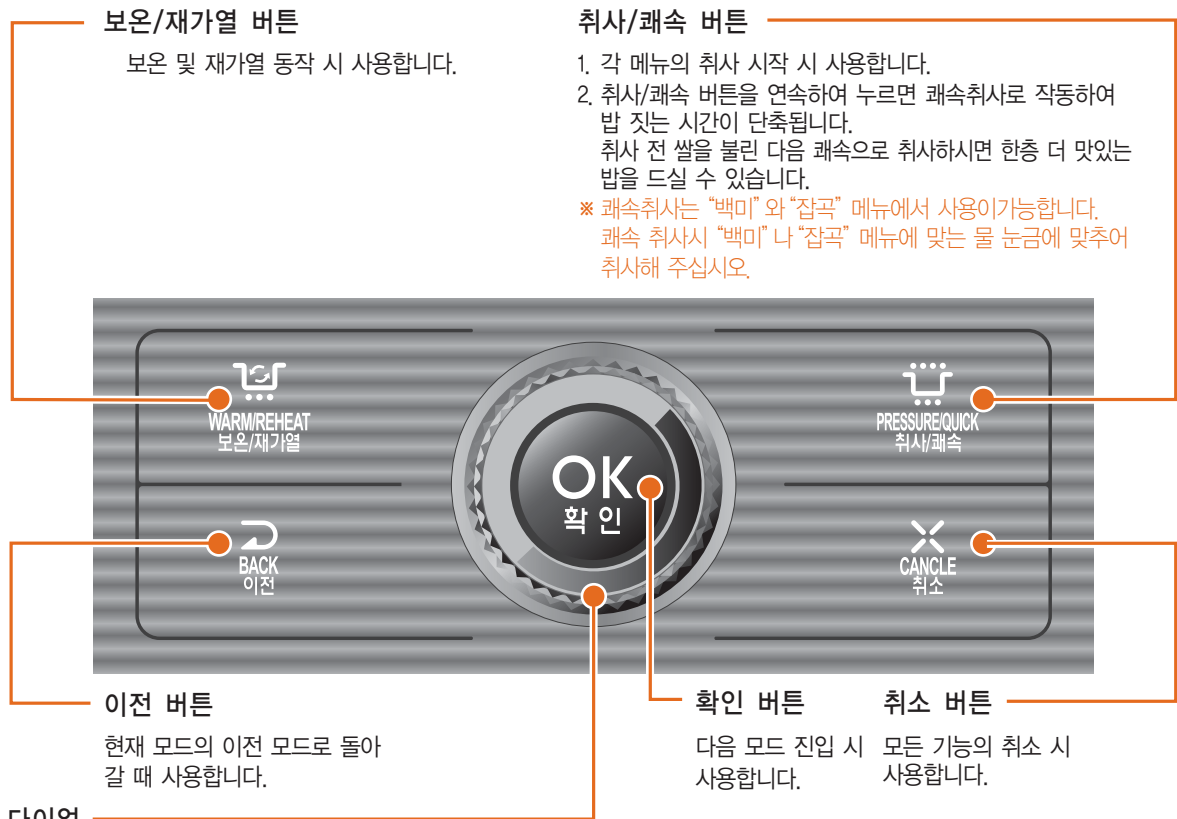


- ⑤ 결합 시 하단 거치대에 클린커버 돌기를 맞춘 후 상단을 눌러 장착 하십시오. 반대로 장착시 클린커버 파손이 발생하오니 유의하여 장착하여 주십시오. 클린 커버를 미 장착 시 뚜껑 결합 손잡이가 "잠금(●)" 위치로 돌아가지 않습니다.



각 부분의 이름 및 기능

조작부 / 표시부



다이얼

1. 메뉴선택 시 사용합니다.
2. 예약시간 설정, 현재시간 설정 및 나만의 영양찜/나만의 슬로우쿡 메뉴 취사시간 설정 시 사용합니다.
다이얼 방향 우 : 시간 증가
다이얼 방향 좌 : 시간 감소
3. 미세밥맛 조절 기능 시 사용합니다.
4. 요리정보, 고장신고 전에 확인 시 사용합니다.

※ 절전모드 기능

- 밥솥 전원 플러그를 꽂아 놓은 상태에서 보온이나 예약중에 아무런 버튼을 누르지 않으면 일정시간 후 절전모드로 진입합니다. 이 때 보온이나 예약 중이라는 LED와 절전 LED가 켜지고 표시창은 꺼집니다.
- 대기상태에서 아무런 버튼을 누르지 않으면 일정 시간 후 절전모드로 진입합니다.
- 절전모드 중 다이얼, OK 확인 버튼, 뚜껑걸합손잡이를 열림/잠금으로 동작을 시키면 절전모드 상태가 해제가 됩니다.
- 절전모드 중에는 절전LED가 켜져있습니다.

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

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

※ 버튼 LED기능 - 버튼의 LED를 통해 보온 중, 취사 중 등의 동작표시를 나타냅니다.

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

※ 음성 네비게이션 기능 및 음성 조절 기능

- 취사 시작, 취사 완료, 증기 배출 등 제품의 동작상태를 음성으로 알려주며, 다음 조작 방법까지 알려 줍니다.

각 부분의 이름 및 기능

전면 / 내부 이름

압력추

내솥 내부의 압력을 일정하게 조절하여 줍니다.

자동증기조절장치(증기배출구)

자동증기배출장치가 내장되어 있어 내솥의 증기를 자동으로 배출시켜 줍니다.

뚜껑 결합 손잡이

취사 시 손잡이 표시가 "잠금(●)" 위치로 되어야 작동이 됩니다.

스팀캡

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 분리 버튼

버튼을 눌러 분리합니다.

안심 센서

내솥 내부의 온도를 감지합니다.

CLEAN STAINLESS (클린 스테인리스)

내측 패킹

클린커버의 증기를 새지 않게 밀폐시켜 줍니다.

클린 커버

분리하여 씻을 수 있습니다.

내솥

특수 코팅으로 쉽게 벗겨지지 않고 잘 눌러 붙지 않습니다.

뚜껑 열림버튼

뚜껑의 열림을 조작합니다.

물받이

취사 후 물을 자주 비우고 물받이를 분리하여 깨끗하게 청소하여 주십시오.

조작부/표시부

제품의 모든 기능을 조작하는 버튼이 있습니다.

내솥 손잡이

전원 플러그

자동온도센서

취사나 보온 시 온도를 감지합니다.

부 속 품



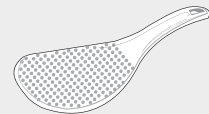
사용설명서



계량컵



다이어트컵



주걱

안전을 위한 주의사항



사용 중에



주 의

내솔 코팅이 벗겨진 경우
고객상담실로 문의하여 주십시오.

제품을 장시간 사용할 경우 내솔의
코팅이 벗겨질 수 있습니다. 거친
수세미, 금속성 수세미로 내솔을 씻을
경우, 코팅에 충격이 가해지면 코팅이
벗겨질 수 있으니 반드시 주방용 중성
세제와 스폰지로 씻어 주십시오.

최대용량 이상으로 내용물을
넣어 사용하지 마십시오.

취사 불량
및 밥물넘침
등 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.



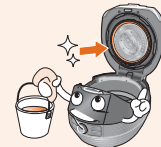
취사나 보온 시 뚜껑을 확실히
닫아주십시오.

변색, 냄새
및 제품
성능
저하의
원인이
됩니다.



내솔, 압력 패킹, 내측 패킹,
클린 커버를 자주 손질해
주십시오.(9P ~ 12P)

제품 성능
저하의
원인이
됩니다.



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



취사, 보온, 지정된 메뉴 이외에
다른 용도로 사용하지 마십시오.

고장 및
냄새의
원인이
됩니다.



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

제품의 고장 및 파손, 상해의 원인이
됩니다.

내솔을 본체에 넣을 때 본체의
홈과 내솔의 손잡이 부분을
맞추어 넣어 주십시오.

고장의 원인이 됩니다.

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

요리 후 취사 및 보온을 하게 되면
밥에 냄새가 배어둘 수 있습니다.
내솔, 내솔뚜껑, 압력패킹 등을
깨끗이 닦아낸 후 사용하십시오.

쌀통 및 다용도 선반에 놓고 사용
하실 경우는 취사시 선반을
빼내어 사용해 주십시오.

증기 배출시 쌀통 및 선반 손상의
원인이 됩니다.

제품 내에 살충제나 화학물질
등을 뿌리거나 투입하지
마십시오.

화재 발생의 원인이 됩니다.
제품내 바퀴벌레나 벌레 등이
들어갔을 경우는 고객상담실로
문의해 주십시오.

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

제품손상 및 변형의 원인이 됩니다.

내솔을 본체에 넣을 때 내솔
바깥 면에 밥알, 이물질이 있는
상태에서 넣지 마십시오.

고장의 원인이 됩니다.

내솔이 없는 상태로 클린커버,
금속성 물질 등을 넣어서
사용하지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다.

제품을 물 또는 다른 액체에
담그거나 씻지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다.

실외에서는 사용하지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다.

취사, 보온 및 요리 시
클린커버를 반드시 장착하여
주십시오.

클린커버 미 장착시 변색 및 냄새의
원인이 될 수 있습니다.

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

본 제품의 동작 시 심장 박동기의
작동에 영향을 미칠 경우가
있습니다.

김치냉장고, 세탁기 등 다른
가전제품 위에 놓고 사용하지
마십시오.

화재 및 고장의 위험이 있습니다.

제품주위를 늘 청결하게
사용해주십시오.

바퀴벌레 및 벌레로 인한 고장에
대해서는 수리 비용이 발생 될 수
있습니다.



설치관련



주의

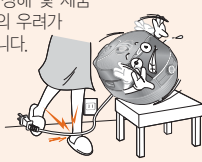
경사진 곳에 제품을 설치하지
마시고 제품에 무리하게 힘을
가하거나 충격을 주지 마십시오.

신체 상해 및
제품 파손의
우려가
있습니다.



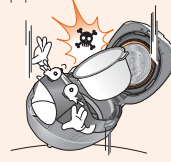
전원코드에 손이나 발, 기타
물체가 걸려 제품이 떨어지지
않도록 주의해 주십시오.

신체 상해 및 제품
파손의 우려가
있습니다.



제품, 내술을 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.



사용 중에



위험

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 쟁반 등을 놓고 사용하지
마십시오.

화재 및 고장의
원인이 됩니다.



밥솥을 가전제품 **김치냉장고**,
식기세척기, **전자렌지**, **냉장**,
냉동고 등 위에 놓고 사용하지
마십시오.

제품 화재 및 변형이 발생할
수 있습니다.

제품을 임의로 분해하거나 수리,
개조하지 마십시오.

감전, 화재, 제품
훼손의 위험이
있습니다.



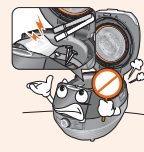
어린이 혼자 사용하거나
어린이가 만질 수 있는 장소에
제품을 두지 마십시오.

감전, 화재, 신체 상해의 위험이
있습니다.



알루미늄 호일 등 다른 금속
물체를 내술 외부 면에 놓은 채
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.



두 손으로!!

제품의 흡입구나 틈 사이에
이물질들을 넣지 마시고, 이물질이
들어간 경우 전원 플러그를 빼고
서비스 센터로 연락해 주십시오.

감전, 화재, 신체 상해의 위험이
있습니다.



경고

내술 없이 절대 사용하지 마십시오.

감전, 화재, 고장의 원인이 됩니다.

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



취사가 완료된 직후나 보온 중에
내술 및 클린커베에 손을 대지
마십시오.

신체 상해의
위험이
있습니다.



내술이 변형되었거나, 전용내술이
아닌 것을 사용하지 마십시오.

화재 및 고장의 원인이 됩니다.



전용내술사용

뚜껑 위에 장식을 덮개나 행주
등을 올려놓고 취사나 보온을
하지 마십시오.

제품 성능
저하 및
폭발의 원인이
됩니다.



제품 내부에 금속막대기등
이물질들을 절대 넣지 마십시오.

감전 및
화재의 원인이
됩니다.(특히,
어린이주의)



내술을 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.



취사 도중 전원플러그를 뽑거나
다른 기능의 버튼을 누르지
마십시오.

고장의 원인이
됩니다.



취사 중이나 취사완료 후 밥솥 내부에 압력이 남아 있을 경우 뚜껑을 강제로 열지 마십시오.

화상 및 신체 상해의 위험이 있습니다.

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

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



전원관련



위험

본 제품은 AC 120V 전용입니다.
반드시 정격 15A 이상의 120V
전용콘센트에 꽂아 주십시오.

감전, 화재의
위험이
있습니다.



손상된 전원플러그나 험거운
콘센트는 사용하지 마십시오.

감전, 화재의
위험이
있습니다.



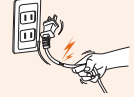
젖은 손으로 전원플러그를 만지지
마십시오.

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無理하게 구부리거나,
묵거나 잡아당기지 마십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.



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

발열 및 발화,
감전, 화재의
위험이
있습니다.



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

감전, 화재의
위험이 있습니다.



코드 및 전원플러그를 동물이
물어 뜯거나 뭇과 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.



싱크대, 목욕탕 등 제품에 물이
들어가 수 있는 곳에 설치하지
마십시오.

발열 및 발화,
감전, 화재의
위험이
있습니다.



먼지가 많은 곳이나 화학성 물질이
있는 곳에 설치하지 마십시오.

감전, 화재의 위험 및
제품 성능 저하의
원인이 됩니다.



설치관련



위험

직사광선이 쬐는 곳이나
열기구와 가까운 곳에 설치하지
마십시오.

화재 및 변형, 변색의 위험이 있습니다.



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

화재의 위험이
있습니다.



싱크대, 목욕탕 등 제품에 물이
들어가 수 있는 곳에 설치하지
마십시오.

전기누전 및 감전의
위험이 있습니다.



먼지가 많은 곳이나 화학성 물질이
있는 곳에 설치하지 마십시오.

감전, 화재의 위험 및
제품 성능 저하의
원인이 됩니다.



차 례

사용하기 전에	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
	미세 밥맛 조절 방법.....	16
	밥 짓는 방법	18
	예약취사 방법.....	21
	나만의 영양찜 및 나만의 슬로우쿡 취사 방법.....	22
	보온 중에.....	23
	보온 온도 설정 방법.....	24
	보온 가열량 설정 방법.....	25
	언어/음량 설정 방법.....	26
	자동세척 방법.....	27
	즐거찾기 모드 취사 방법.....	28
	즐거찾기 메뉴 추가 방법.....	29
	즐거찾기 메뉴 삭제 방법.....	30
	초기화 방법.....	31
	요리안내	32
고장신고 전에	고장신고 전에.....	41
	고장신고 전에 확인 하십시오.....	42

저희 쿠첸 IH 전기압력밥솥을 사용해 주셔서 감사합니다.

제품의 올바른 사용과 유지를 위해 사용설명서를 반드시 읽어보시기 바랍니다. 제품의 사용 중 문제가 발생했을 때에는 사용설명서를 참고하시기 바랍니다.

제품규격

제품명	IH 전기 압력밥솥 CJH-PC10 시리즈
정격전압 및 주파수	AC 120V , 60Hz
정격 소비전력	1400W
최대취사용량	1.8L (10인분)
조정장치 압력 / 안전장치 압력	88.3kPa / 166.7kPa
제품크기	431(길이) X 306(폭) X 287(높이)
중량	7.9kg (BOX 포장 중량9.2KG)

※ 제품의 성능 개선을 위하여 약간의 규격변동이 있을 수 있습니다.

CUCHEEN*

쿠첸 IH 전기압력밥솥 사용설명서

- 쿠첸 IH 전기압력밥솥을 바르게 사용하기 위해 사용전에 본 사용설명서를 반드시 읽어 주십시오.
- 읽고 난 뒤에는 제품을 사용하는 사람이 항상 볼 수 있는 곳에 보관해 주십시오.

Looks Good



Easy



Smart

