



Cuchen IH Electric Pressure Rice Cooker – User Manual

Looks Good 

Easy 

Smart 

- 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





Thank you for purchasing a Cuchen 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 Rice Cooker PA1000 Series
Rated Voltage & Frequency	AC 120V, 60Hz
Rated Power Consumption	1400 W
Maximum Cooking Capacity	1.8L (10 Servings)
Regulator Pressure/Safety Device Pressure	88.3 kPa / 166.7 kPa
Product Dimensions (Width x Length x Height)	417 x 300 x 290 (mm)
Weight	7.5 kg




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

Table of Contents

Before Getting Started	Safety Precautions.....	4
	Name and Features of Each Part	7
	Care and Maintenance.....	9
Operating Instructions	Suggestions	15
	Taste Control	17
	Cooking Rice.....	19
	Preset Timer	21
	Cooking in Steam or Slow Mode.....	22
	Keeping Warm	23
	Language and Volume Control/Auto	
	Clean	25
	Recipes	26
Troubleshooting	Troubleshooting before Contacting the	
	Service Center	36

Safety Precautions

- ※ Information contained in this section serves to protect the user's safety and to prevent financial loss from occurring.
- ※ Carefully read all safety precautions, and properly follow them.

-  **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



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.



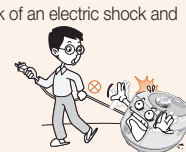
Do not plug in and pull out the power cord repeatedly.

There is risk of an electric shock and fire.



Do not move the product by pulling 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.



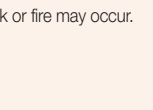
If placing the product on top of a cabinet or shelf, ensure that the power cord does not get caught anywhere.

There is risk of an electric shock and fire.



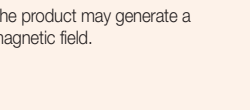
Protect the cord and the plug from pets and sharp metallic objects such as nails.

An electric shock or fire may occur.



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

The product may generate a magnetic field.



Installation



Avoid exposure to direct sunlight and heat-radiating appliances.

There is risk of fire, deformation, and discoloration.



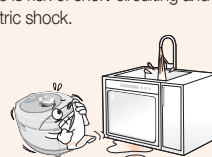
Do not use or store combustible gases or inflammable materials in the product's vicinity.

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.

An electric shock and fire may occur. In addition, product performance may be degraded.



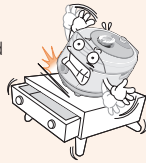
Installation



Caution

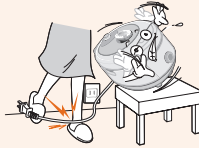
Install the product on an even surface, and protect the product from excessive force and impact.

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.



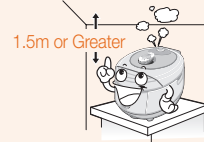
Do not drop the product or the inner pot.

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

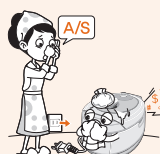
Always unplug the power cord before cleaning the product. Also, do not spray water directly on the product, or do not use benzene or thinner to clean it. If water has gone inside the product, contact the service center.

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.

Fire or product malfunction may occur.



Do not disassemble, repair, or modify the product on your own. There is risk of an electric shock, fire, and product damage.



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.

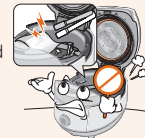
Do not allow children to operate the product unsupervised or place the product within children's reach.

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



Do not use with aluminum foil or other metallic materials 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 on the right:



With Two Hands!!



Warning

Do not use without the inner pot inside the rice cooker. There is risk of an 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.

Fire or product malfunction may occur.



Using the Dedicated Inner Pot

Do not use a cooking or warming feature 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 metallic rods inside the product.

An electric shock or fire may occur. (especially important for children)



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

Product malfunction may occur.



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 other control buttons while cooking is in progress.

Product malfunction may occur.



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. Then, open 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 or impact on the coating 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.

Product malfunction may occur.



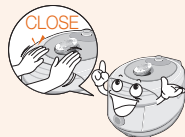
Remove the collected water from inside the cooker after each use.

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



Firmly 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. (Page 9 to Page 14)

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.

In the Event of Power Failure



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.

Product malfunction, product damage, or bodily harm may occur.

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

Product malfunction may occur.

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

Cooking or keeping rice warm without cleaning the cooker after cooking in STEAM or SLOW mode 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 can damage the cabinet or shelf.

Do not spray pesticides or other chemicals inside the cooker.

Fire may occur. 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.

Product malfunction may occur.

Do not place or use 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 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.

Name and Features of Each Part

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 close (●) position.

Pressure Packing

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

Has special coating using charcoal to prevent the inner pot from peeling off and boiled rice from sticking to the surface.

Lid Release Button

Releases the lid.

Keep Warm Alarm

Once mode switches to Keep Warm after cooking is completed, the color of the LED will change as keeping the rice warm continues.

0 Minute ~ 6 Hours: Green

6 Hours ~ 12 Hours: Orange

Longer Than 12 Hours: Red

※ If the [WARM] button is pressed in standby mode, the color will not change.

Controls/Display

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

Smart Sensor

Monitors cooking and keep warm temperatures.

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.

Pressure Lid

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



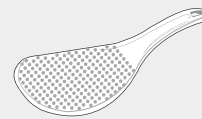
User Manual



Measuring Cup



Diet Cup



Rice Scoop

Name and Features of Each Part

Controls/Display

PRESET Button

1. Allows you to cook in Preset mode.
2. Allows you to enter Energy Keep Warm mode.

PRESSURE/QUICK Button

1. Allows you to start cooking under the selected mode.
2. Quickly press the [PRESSURE/QUICK] button twice to cook in Quick mode. This will lead to a reduction in cooking duration. Soak rice in water before cooking, and cook the rice in Quick mode. Then, you will be able to serve much tastier rice.

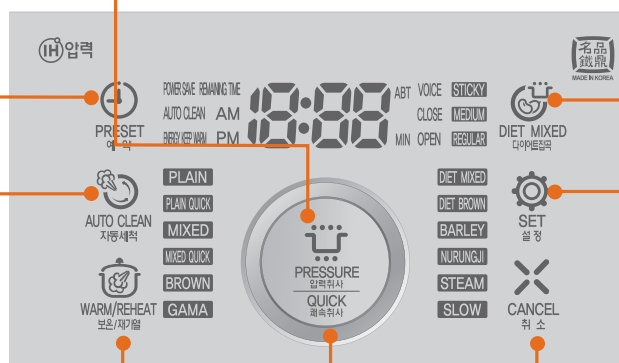
※ Quick mode is enabled in the PLAIN and MIXED menus only. Fill the water using the scale for Plain or Mixed to cook rice in Quick mode.

DIET MIXED Button

Allows you to start Diet Mixed mode immediately.

AUTO CLEAN Button

Allows you to select the Auto Clean feature.



WARM/REHEAT Button

Enables keeping warm and reheating.

CANCEL Button

Allows you to disable all the features.

SET Button

1. Allows you to set the current time, to enter Voice Control mode, to control the keep warm temperature and keep warm heating amount, and to enter Fine-Tuning mode.
2. Allows you to control the taste of boiled rice. Menus that Allow you to Control the Taste of Boiled Rice: Sticky, Medium, Regular, Mixed, Brown, Gama, Barley, and Nurungji

Dial

1. Allows you to select a menu.
2. Allows you to set the preset time, energy keep warm time, current time, and cooking time in Steam/Slow menu.
Dial Direction: Right - Increases time.
Dial Direction: Left - Decreases time.
3. Allows you to enable the Fine-Tuning feature.

※ Power Save Mode

- If the rice cooker is not operated for the given amount of time while the power cord of the rice cooker is connected, the rice cooker will switch to Power Save mode.
- If the button is pressed or the lid is open or closed in Power Save mode, the mode will be disabled.

※ 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 preset, auto clean, keep warm, and cook.

※ Since Controls/Display contains volatile ingredients (e.g. alcohol and acetone), do not clean it. (Discoloration or printing erasion may occur.)

※ Voice Navigation and Control

- Performs voice notifications when cooking starts or ends, or steam is ventilated. Also guides you through the next step.

Care and Maintenance

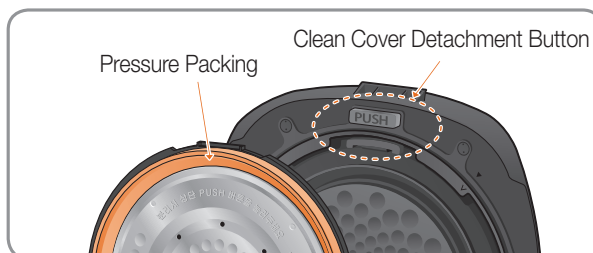
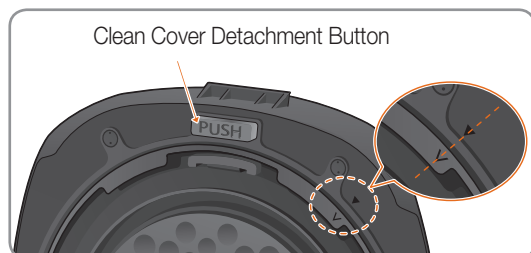
Cleaning the Clean Cover

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

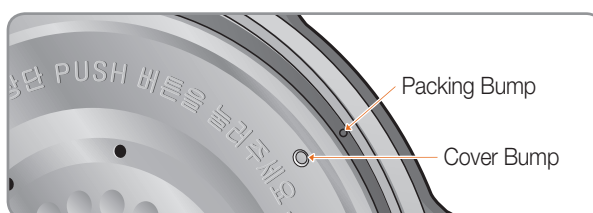
- Not keeping the clean cover clean is one of the causes of rice taking on a smell while being kept warm. (Pull out the power cord first and allow the cooker to cool before cleaning.)
- Clean the main unit and the lid, in particular, the inner packing of the clean cover using a wrung out dish towel. 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.

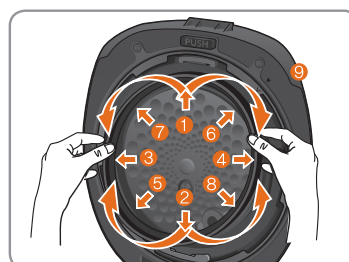
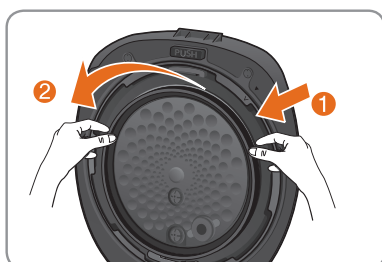


- 2 Use a neutral kitchen detergent and a sponge to frequently clean the cover. Dry and then wipe off excess moisture with a dry dish towel. Using your fingers, push the packing in all the way around during cleaning. Then, use the cooker. If the pressure packing is detached from the clean cover, attach the packing by fitting the seven packing bumps. (7 parts) (For information on how to assemble the pressure packing, see Page 10.)

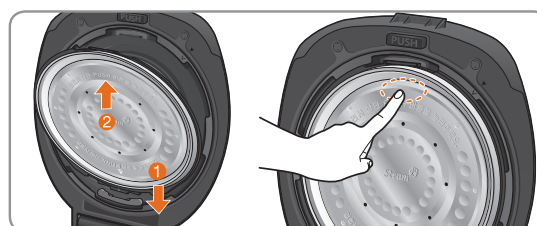


- 3 Hold the inner packing and pull it out to the arrow direction to detach the packing. Then, clean it.

- 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 "close(●)" position.



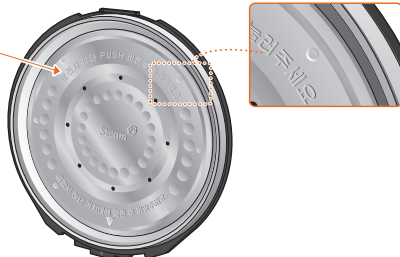
Care and Maintenance

Proper Assembly



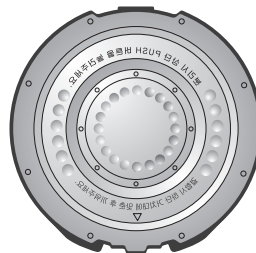
Caution : If the pressure packing or inner packing is not attached, steam may escape.

Text Shown
Right
Side Up



< Front View of the Clean Cover >

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



<Rear View of the Clean Cover>

The texts are shown in the opposite order.

- ※ Do not insert screws or any other foreign object into the hole.
- ※ Carefully check 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 a neutral kitchen detergent and a sponge.)

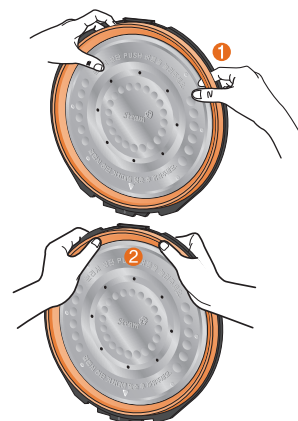
2 Control of the Pressure Packing

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 Page 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.)



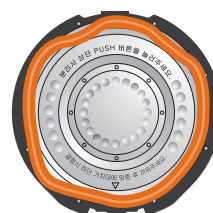
Proper Assembly

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



Improper Assembly

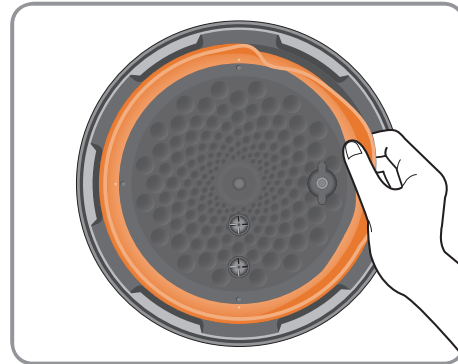
- ※ If the clean cover is in an oval shape, it will mean that the pressure packing is not properly attached. (In order to ensure easy attachment, attach the pressure packing right after cleaning.)



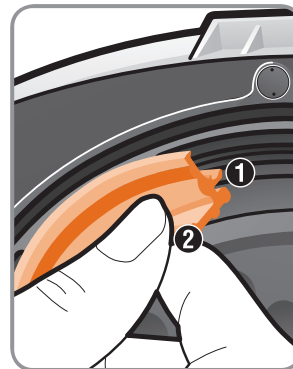
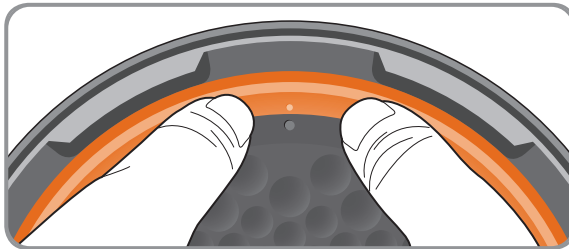
Replacement of the Pressure Packing

- The packing serves to prevent steam from escaping out from the cooker and is firmly inserted into the lid. However, it can be pulled out with your hands and using little bit of force. Pull out and clean the packing whenever the need arises.
- Packing is a consumable item. Pull out the packing, clean it, and reinsert the packing as shown below if steam starts to leak from the cooker. After reinserting the packing, check to see if steam no longer leaks. If steam leaks again after following the steps above, purchase another packing from the service center and replace the packing in use with the new one.
- A packing should be replaced with a new one on an annual basis. Replace it once a year. (The packing is made out of silicone.)

- 1** Remove the pressure packing by pulling out, as shown in the picture.

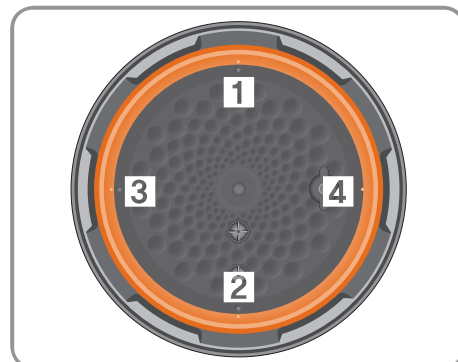
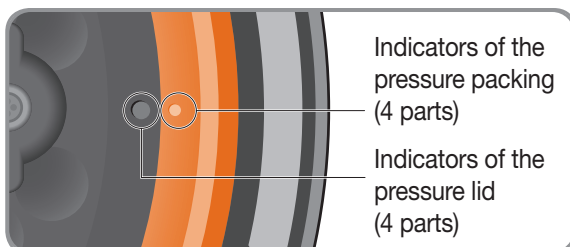


- 2** Align the indicators of the pressure packing and the pressure lid, as shown in the picture and insert the packing.



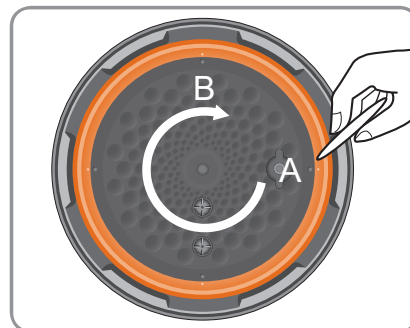
- 1** Outer installation bump
2 Inner installation bump
 ● Insertion order of the pressure packing
1 → **2**

- 3** Insert 4 of the assembly indicators. Align them in the order of the numbers shown.

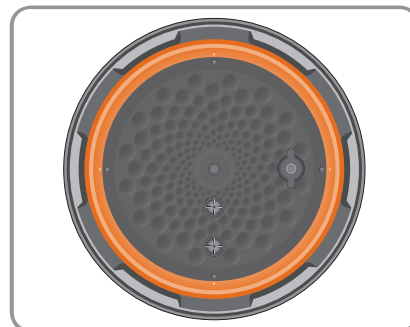


Care and Maintenance

- 4 Using a pen with a cover, press down on the pressing part of the pressure packing to complete the insertion. Refer to < Pressure Packing Section > below.

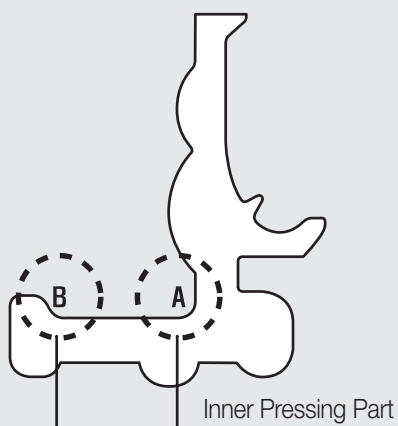


- 5 It is now properly attached.



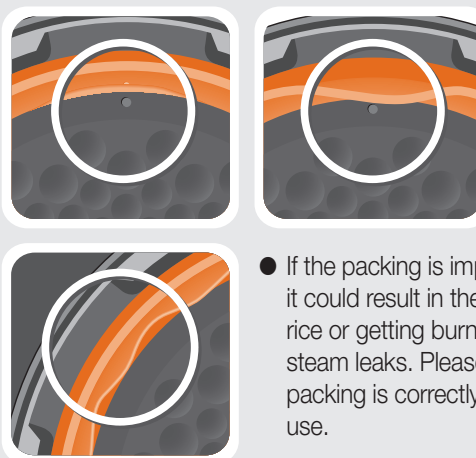
Proper Assembly

< Pressure Packing Section >



* Insert the A part first before inserting the B part.

Improper Assembly



- If the packing is improperly inserted, it could result in the undercooked rice or getting burned, due to steam leaks. Please ensure that the packing is correctly inserted, before use.

Caution: You can prevent steam from leaking from the pressure packing by following the instructions above after cleaning:

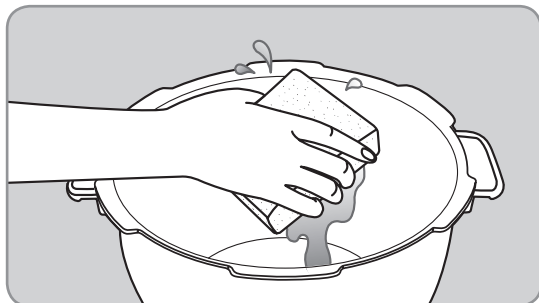
Cleaning

⚠ 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.

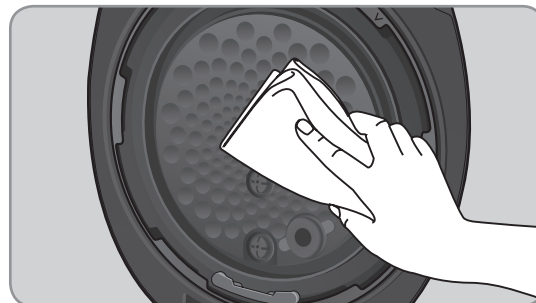
1 Inner Pot

Do not use a rough or metallic scrubber, a 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 surface of the inner pot. Doing so can discolor or damage the coating.



2 Inner Pot Lid and Pressure Packing

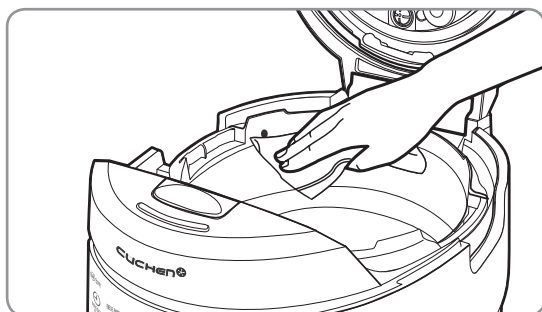
Take a dish towel, soaked in water and then wrung out, and wipe off debris and buildup. Keeping the pressure packing clean maintains the product's performance and helps keep the rice smelling fresh. Do not detach the pressure packing after use. Instead, simply wipe it clean using a clean dish towel.



3 Inside of the Main Unit

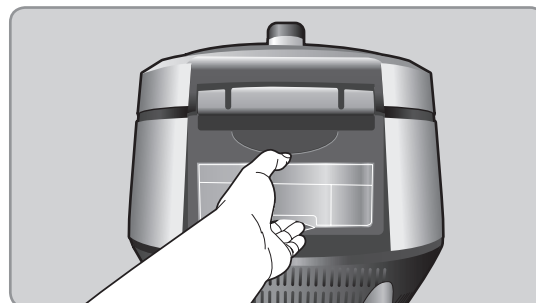
Take out the inner pot and remove all debris and buildup from the bottom surface before use. Debris and buildup on the automatic temperature sensor or the bottom surface inside the cooker prevent the cooker from monitoring the temperature, resulting in poor performance and malfunction. There is also 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 or clean immediately after cooking or keeping rice warm. A burn may occur.



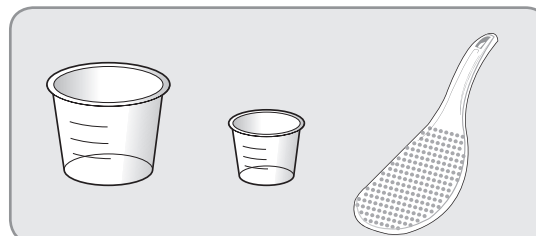
4 Water Tray

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



5 Accessories

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



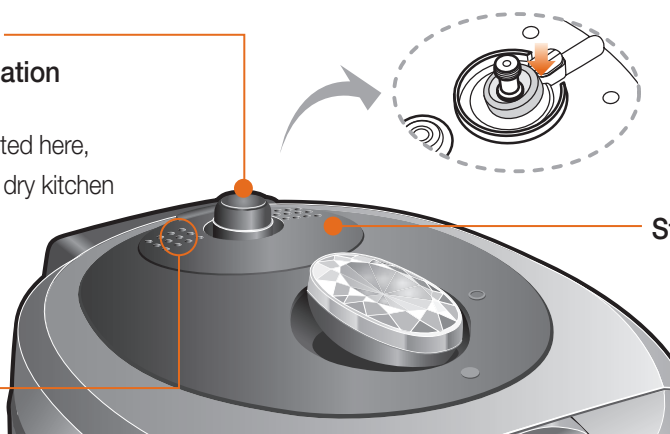
Care and Maintenance

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 figure
on the left, steam will be
allowed to seep through.
Ensure that the packing is
properly seated in place.

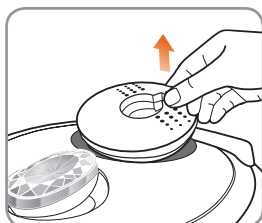
※ These parts become very hot. Do not touch immediately after cooking.

- Use the Auto Clean feature to remove and clean debris and buildup from the steam vent. (See Page 25.)

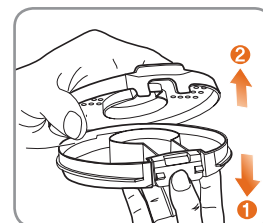
Cleaning of Steam Cap

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

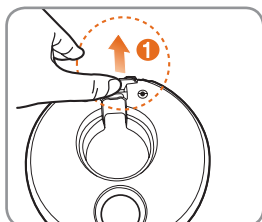
- 1 Detach the steam cap as
shown in the figure on the
right:



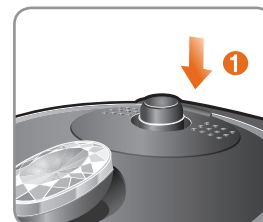
- 2 Press down on the clip on
the front in the direction of
① and then spread open by
pushing in the direction of
②. Clean this part regularly.



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



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



Suggestions

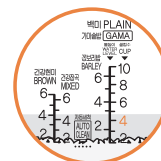
● Cooking flavorful rice starts from using the right amount of water.

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

※ If using polished and ready to boil rice, use the standard water level. (Type of Rice: Prewashed rice)

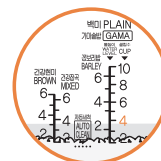
4 Servings of PLAIN

Cooking Old Rice or to
Get Fluffy Rice



Slightly above the scale

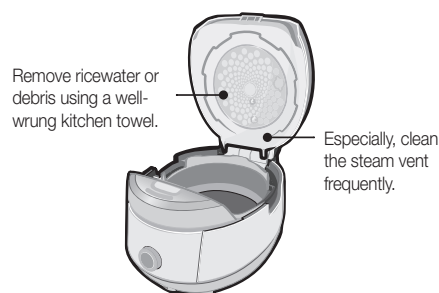
Cooking Fresh/
Soaked Rice or to Get
Hard-Boiled Rice



Slightly below the scale

● Odor from Keeping Rice 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 of Mixture: Water on the Auto Clean Scale; 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.



● 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. In 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.



● Storing Rice (Determines the flavor of rice.)

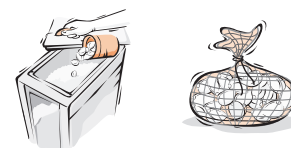
※ Old or dried rice can develop poor texture, end up undercooked, and even become smelly when kept warm.

① Storage of Rice

	Good	Bad
Storage	<ul style="list-style-type: none"> – Cool and Dry – Low Humidity and Good Ventilation 	<ul style="list-style-type: none"> – Hot (Near a Boiler Pipe, Etc.) – Exposure to Direct Sunlight – Underneath a Sink
Rice Quantity and Duration of Storage	It is recommended that rice should be purchased in small quantities between 5kg and 10kg 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 become dry unless stored properly.



Setting the Time (Example: 9:30 AM)

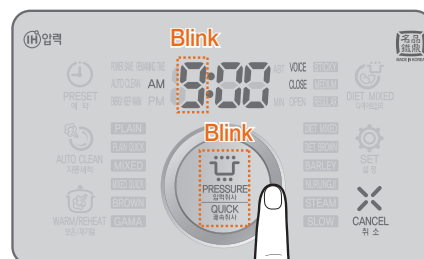
- 1 In standby mode, press the [SET] button once to enter Time Setting mode.



- 2 Turn the dial after entering Time Setting mode to set hour.

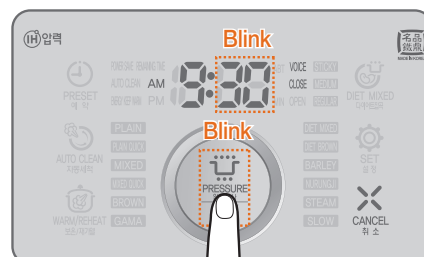
- Direction of Dial: Right - Increases hour.
- Direction of Dial: Left - Decreases hour.

※ Verify the AM/PM setting.



- 3 Press the [PRESSURE/QUICK] button to complete hour setting. Then, set minute. Turn the dial to set minute.

- Direction of Dial: Right - Increases minute.
- Direction of Dial: Left - Decreases minute.



- 4 Press the [PRESSURE/QUICK] button to complete time setting.

- ※ If 15 seconds elapse without pressing the [PRESSURE/QUICK] button, time setting will automatically start.
- ※ Pressing the [CANCEL] button within 15 seconds of applying the new setting will cancel the change and restore the previous time setting.



Taste Control

3 Pressure Settings

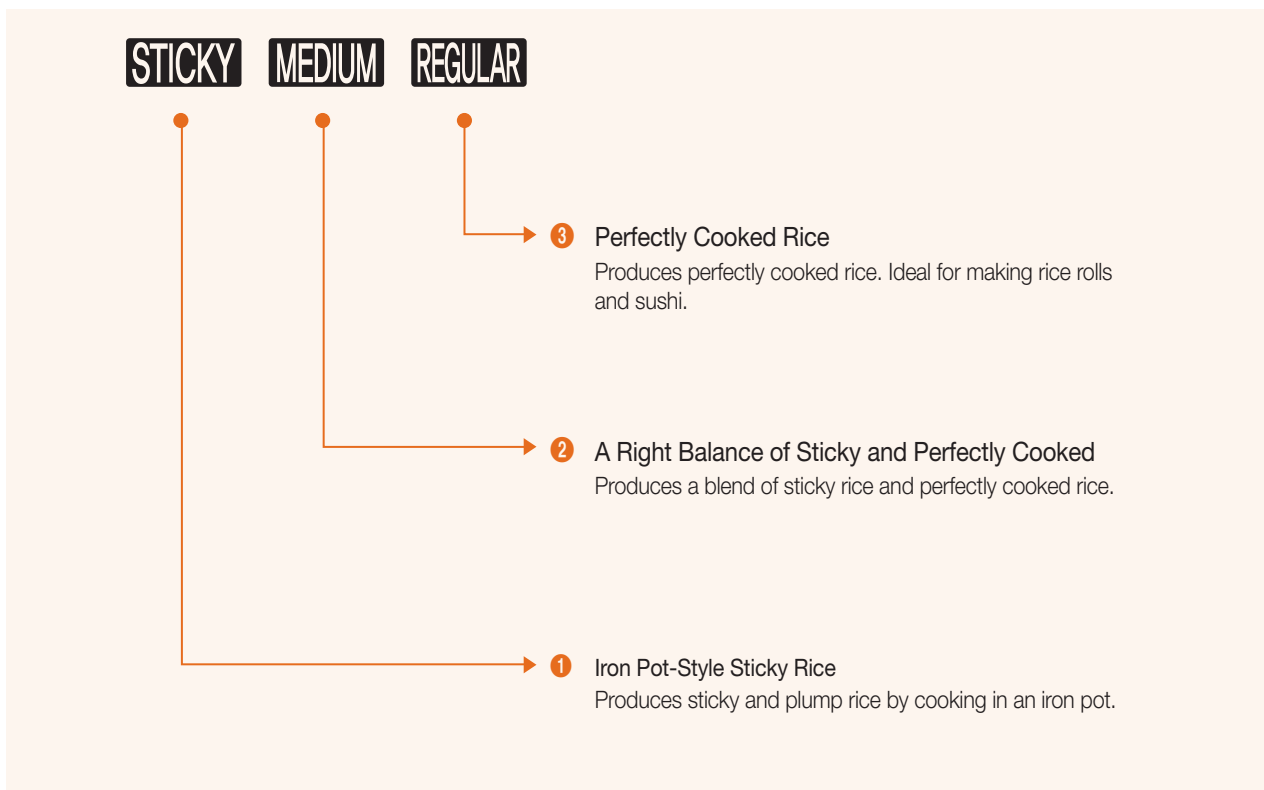
※ These 3 pressure settings are enabled in Plain mode only.

Use the MENU/TASTE CONTROL button to select the mode for the taste of polished rice.

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.)

※ While cooking is in progress, the three pressure settings are disabled.



Caution : 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" and adds savory flavor and aroma to the cooked rice. In Preset mode, starch released from the rice may settle to the bottom of the pot and lead to a more evident melanoizing effect than regular cooking.

Operating Instructions

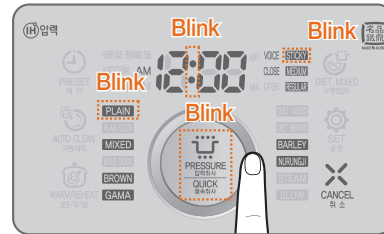
Fine-Tuning

- ※ The fine-tuning feature is enabled in Sticky, Medium, Regular, Mixed, Brown, Gama, Barley, and Nuringji.
- ※ The fine-tuning feature is disabled in Preset mode.

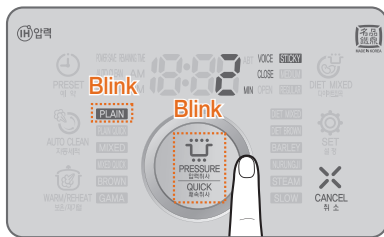
- 1 Press the [SET] button four times while in standby mode. This will activate the fine-tuning mode.



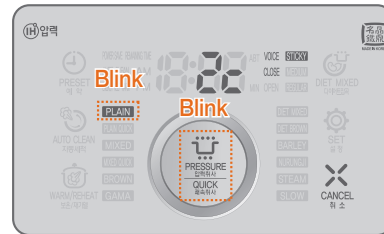
- 2 Turn the dial to choose the desired menu.
 - Default settings are 0 minutes and 0°C, respectively.



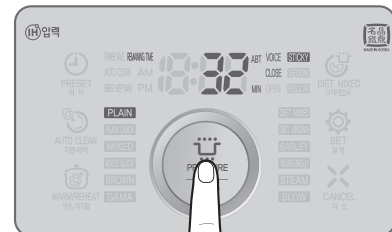
- 3 Select the desired menu and press the [PRESSURE/GUICK] button to configure the soak time.
 - Select from 0 minutes, 2 minutes, 4 minutes, 6 minutes, and 8 minutes. (To cook using the default Soak setting, select 0 minutes. Otherwise, select 2 minutes, 4 minutes, 6 minutes, or 8 minutes.)
 - Increasing the soak time allows the rice to absorb more water and become softer.
 - Using a high Soak 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.



- 4 After setting the soak time, press the [PRESSURE/GUICK] button to set the heating temperature.
 - Available Heat settings are -2°C, 0°C, 2°C, and 4°C. (To cook using the default heating temperature setting, select 0°C. Otherwise, select 2°C, 4°C, or -2°C.)
 - Adjusting how hot the water gets before the cooking process lets you control the savoriness of the cooked rice.
 - Using a high Heat setting will increase the overall cooking time and produce a more prominent melanoizing effect.



- 5 Press the [PRESSURE/GUICK] button to start cooking. Then, rice will begin to cook under the configured Rice Flavor settings.
 - After cooking completes, the Soak and Heat settings will remain in memory.
 - If the fine-tune setting is not changed for at least 15 seconds, the setting will be automatically completed.
 - Once the Soak setting is changed, the expected cooking duration will be changed as well.



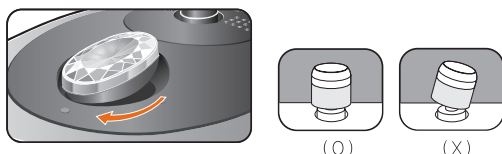
- **For Soft and Fluffy Rice:** Set the soak time to 2, 4, 6, or 8 minutes.
- **For Savory Rice:** Set the heating temperature to 2°C or 4°C.
- **For Non-Savory Rice:** Set the heating temperature to -2°C.
- When using the Taste Control feature, condition of the rice being cooked, the temperature of the water, the amount of water used, and other factors can affect the cooking duration and end result.

Cooking Rice

Cooking

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

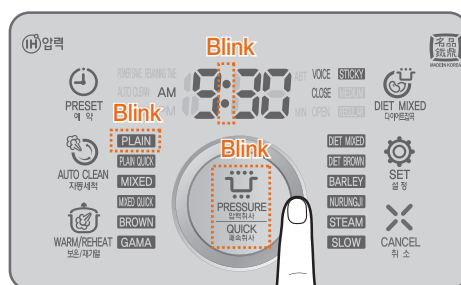
- Ensure that the pressure packing is seated properly and that the pressure cap is on flat.
- Pressing the [PRESSURE/QUICK] button while not having the Lid Lock to the Lock(●) position will not start cooking the rice.
- If the surface of the temperature sensor has debris, remove it.
- Ensure that the outer surface of the inner pot is dry before placing it inside the cooker.



- 2 Turn the dial to choose the desired menu.

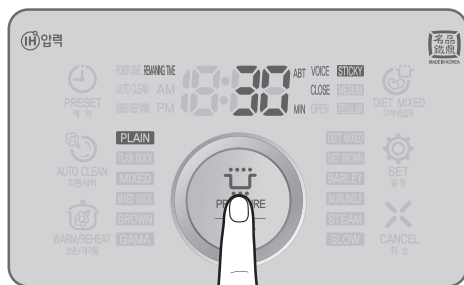
Turn the dial to the left to cycle through Plain Sticky, Plain Medium, Plain Regular, Plain Quick, Health Mixed, Brown, Gama, Slow, Steam, Nurungji, Barley, Diet Brown, and Diet Mixed, in that order.

- If you turn it to the right, the order is reversed.



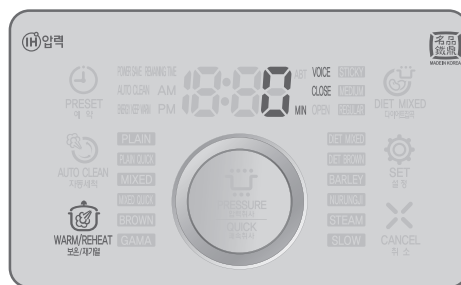
- 3 Press the [PRESSURE/QUICK] button.

- 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.



- 4 Once cooking is completed, the cooker will automatically switch to Keep Warm mode

- Steam automatically ventilates after a buzzer sounds. Beware that you are not surprised or get burned.
- Once cooking is completed, make sure to fluff and mix the rice right away.



REGULAR Menu

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

PLAIN/MIXED Mode

- Quickly press the [PRESSURE/QUICK] button twice to cook in Quick mode. This will result in the reduction of cooking duration.
- Cooking in Quick mode is recommended for 6 servings or less. Also note that rice cooked in Quick mode may not taste as good as rice cooked normally.
- The Quick mode is enabled in PLAIN and MIXED modes only.

DIET MIXED

- Regardless of the current menu, press the [DIET MIXED] button once to start cooking in the DIET MIXED menu right away.

Cooking

Menu Category	Plain			Diet Brown	Health Brown	Diet Mixed	Health Mixed	Mixed Quick	Barley	GAMA	Nurungji	Steam	Slow
	Sticky	Misc.	Quick										
Servings	2 Servings ~ 10 Servings	2 Servings ~ 8 Servings	2 Servings ~ 6 Servings	2 Servings ~ 6 Servings	2 Servings ~ 6 Servings	2 Servings ~ 6 Servings	2 Servings ~ 6 Servings	2 Servings ~ 6 Servings	2 Servings ~ 6 Servings	2 Servings ~ 6 Servings	2 Servings ~ 10 Servings	For detailed cooking instructions by mode, see Page 26 through Page 35.	
Time Required for Cooking by Mode	Approx. 27 Minutes ~ Approx. 40 Minutes	Approx. 35 Minutes ~ Approx. 45 Minutes	Approx. 15 Minutes ~ Approx. 28 Minutes	Approx. 49 Minutes ~ Approx. 55 Minutes	Approx. 50 Minutes ~ Approx. 55 Minutes	Approx. 35 Minutes ~ Approx. 43 Minutes	Approx. 37 Minutes ~ Approx. 45 Minutes	Approx. 29 Minutes ~ Approx. 35 Minutes	Approx. 50 Minutes ~ Approx. 60 Minutes	Approx. 40 Minutes ~ Approx. 45 Minutes	Approx. 30 Minutes ~ Approx. 45 Minutes		
Types of Dishes	Boiled rice, rice+potatoes and black sesame seeds, rice+vegetables and mushrooms, sticky rice+sweet pumpkin, rice+bean sprouts, and seafood rice	Rice, rice+octopus, rice+vegetables, rice+curry, rice+beef, rice+fried bean curd, rice rolls, and kimchi fried rice	Rice	Diet Brown	Brown Rice	Diet Mixed	Rice+cererals, rice+black beans, healthy rice, mixed rice, and rice+mixed ingredients		Barley	Rice and Gama	Rice and Nurungji	Braised short ribs, boiled beef, sweet potatoes, boiled eggs, healthy rice, 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.
- ※ Set the water level for Plain Quick, Nurungji, and Gama to the scale of Plain.
- ※ When using Mixed Quick mode, use the 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 taste control 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 feature can cause the rice to take on the previously prepared food's smell.

Mixed Quick Mode

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

- Quickly press the [PRESSURE/QUICK] button twice to cook in Mixed mode. This will lead to a reduction in cooking duration.
- The MIXED QUICK mode 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 steeped black or red beans in normal Mixed mode can produce a mushy result. Use the Mixed Quick option to prevent this.
- The actual cooking duration may vary depending on the ratio of grains, water temperature, amount of water used, and other factors.

Preset Timer

Cooking in Preset mode (When current time is 8:00 PM and the cooker is preset to the Sticky menu at 8:00 AM)

1 Check to see if the clock setting is correct.

For instructions for setting the current time, see p.16.

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

2 While in standby, put the Lid Lock in the Lock position and press the [PRESET] button once to enter the Preset mode.



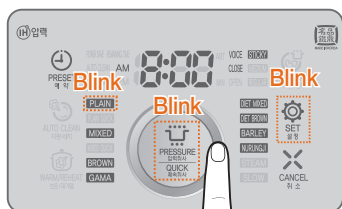
3 After entering the Preset Timer mode, turn the dial to set the desired preset time.

- Direction of Dial: Right - Increases minute.
- Direction of Dial: Left - Decreases minute.

※ Verify the AM/PM setting.



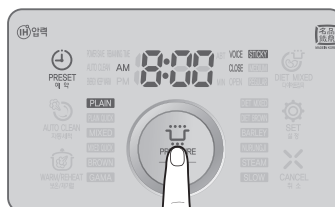
4 If you want to change the menu, press the [Set] button and use the dial to select the desired menu.



※ After preset cooking is completed, the previous preset time will continue to be remembered.

5 Press the [PRESSURE/QUICK] or [PRESET] button.

- The preset time is displayed, and the fact that the cooker is in Preset mode is displayed with the preset key backlight and cooking key backlight.
- The preset timer setting is the time when you want the cooking to be finished.
- In Preset mode, the actual completion time may vary by 30 minutes or so, depending on the amount of rice being cooked and the selected cooking mode.



※ Turn the dial to the left or right to check the current time for three seconds while the preset timer is counting down.

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

Available Timer Range in Each Menu

※ Preset mode is disabled in the PLAIN QUICK, MIXED QUICK, GABAM, INI COOKING, or AUTO CLEAN menu.

※ If you set the timer to more than 13 hours, the cooker will override the setting and automatically set it to 13 hours

Menus that can be Preset	Available Timer Range
Sticky	31 minutes to 13 hours
Medium and Nuringji	36 minutes to 13 hours
Regular, Mixed, Gama, and Diet Mixed	41 minutes to 13 hours
Brown and Diet Brown	51 minutes to 13 hours
Barley	56 minutes to 13 hours



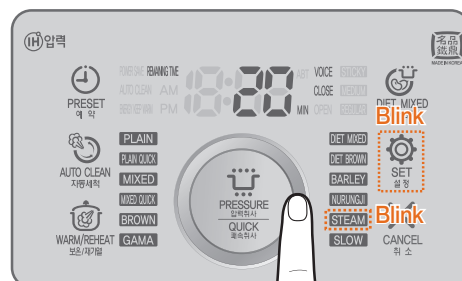
Precautions for Preset Mode

- Rice may quickly turn sour in the summer months. Therefore, in the summer months, 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 half-cooked, add more water than usual (about half a scale more).
- Starting Preset mode 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 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.

Cooking in Steam or Slow Mode

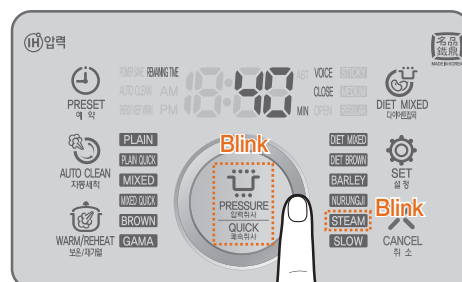
Instructions (40 Minutes of Steam)

- 1 Turn the dial to select the Steam or Slow menu.



- 2 Then, press the [SET] button to set time by using the dial.

Menus that can be Preset	Steam	Slow
Time Setting	10 Minutes to 90 Minutes	1:00 to 12:50
Dial: Right	Increase by 5 minutes.	Increase by 10 minutes.
Dial: Left	Decrease by 5 minutes.	Decrease by 10 minutes.



- 3 After time setting, press the [PRESSURE/QUICK] button.
Once cooking starts in Steam or Slow mode, the cooker will display the remaining cooking time.

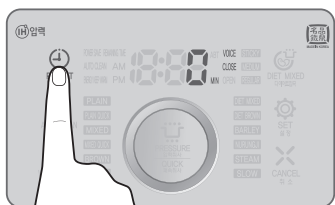


Keeping Warm

Energy Keep Warm (Energy Keep Warm at 7:30 AM in Sticky mode)

1 Check to see if the clock setting is correct.

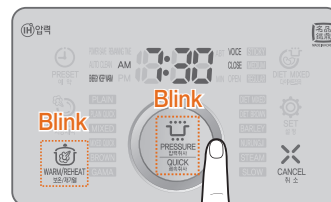
2 Press the [WARM/REHEAT] button and then the [PRESET] button for at least one second to enter Energy Keep Warm mode.



3 Turn the dial to set the completion time for Energy Keep Warm.

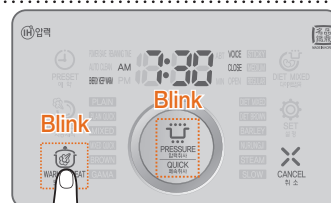
- Direction of Dial - Right Increases by 10 minutes.
- Direction of Dial - Left Decreases by 10 minutes.

※ Verify the AM/PM setting.



4 If you press the [WARM/REHEAT] button or 15 seconds elapse without pressing the button, the Energy Keep Warm mode will automatically start.

- Energy Keep Warm mode will be completed at the time setting.
- If you enter the wrong completion time setting for Energy Keep Warm mode, press the [CANCEL] button and start over again.

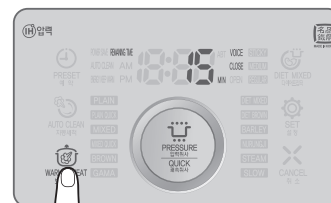


- ※ Energy Keep Warm mode allows you to set the time when the rice is eaten next. In this mode, the rice is stored at a low temperature and then heated at the time setting to prevent the rice from discoloring or drying out and to ensure good rice taste and power saving. In Energy Keep Warm mode, once Energy Keep Warm is completed or the [CANCEL] button is pressed, Energy Keep Warm mode will be disabled.
- ※ Rice is stored at a low temperature in Energy Keep Warm mode. Thus, if you want to have a meal while Energy Keep Warm mode is in progress, press the [CANCEL] button to disable Energy Keep Warm mode. Then, keep the rice warm and reheat it.
- ※ The temperature of the rice is low in Energy Keep Warm mode. Thus, you may notice condensation on the lid.
- ※ If possible, use Energy Keep Warm mode for 6 servings or less.
- ※ Once Energy Keep Warm mode is completed, the cooker enters Warm mode.
- ※ In Energy Keep Warm mode, the maximum time setting is eight hours. (If time longer than eight hours is set, the rice cooker will automatically set time to eight hours and start Energy Keep Warm mode.)

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 is recommended to eat reheated rice right away and to continue keeping it warm.

- ※ Rice cooked in modes other than Plain (Mixed and Brown, etc.) should be served immediately after cooking. Reheating may cause the rice to discolor and/or develop a smell.
- ※ Frequent reheating 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 is not enabled until the lid lock handle is in the close (●) position. If the handle is in the open (O) 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.
 - ※ Mixing and gathering the rice at the center prevents the rice on the edges of the inner pot 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 being kept warm.
 - ※ Keeping rice warm with the spatula placed inside the cooker may harden and discolor the rice and even cause the rice to develop a smell.
3. The maximum recommended warming time is 12 hours.
 - ※ In particular, wooden rice spatulas are not as hygienic and will cause the rice to smell.
 - ※ 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.

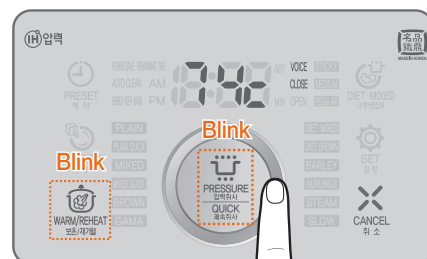
Keeping Warm

Adjusting Warming Temperature Settings

1 In Standby mode, press the [SET] button three times to enter Warming Temperature Setting mode.

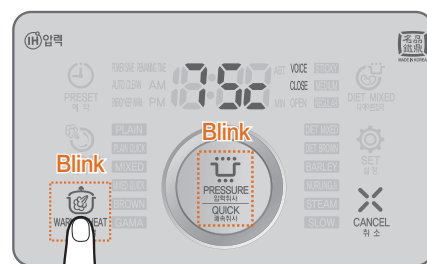
2 Use the dial to set the desired warming temperature.

- 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 setting by 2 °C or 3 °C.
- If the rice turns yellow, lower the setting by 2 °C or 3 °C.



3 If you press the [WARM/REHEAT] button or 15 seconds elapse without pressing the button, the warming temperature will be set.

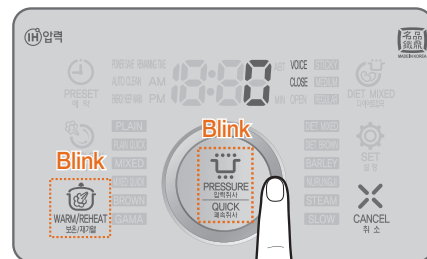
※ Pressing the [CANCEL] button within 15 seconds of applying the new setting will cancel the change and restore the previous time setting.



4 Once the setting of warming temperature is completed, the cooker will enter heating setting mode.

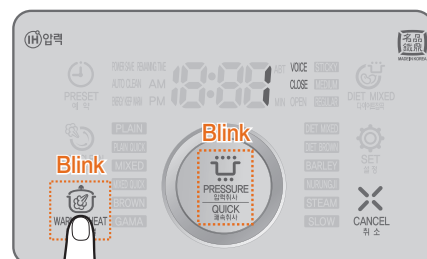
5 Use the dial to change the heating setting to -2 to 5.

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



6 If you press the [WARM/REHEAT] button or 15 seconds elapse without pressing the button, the heating setting will be performed.

※ Pressing the [CANCEL] button within 15 seconds after applying the new setting will cancel the change and restore the previous heating setting.



Language and Volume Control/Auto Clean

Language and Volume Control

- 1 In standby mode, press the [SET] button twice.

- Then, the volume control feature will be enabled.

- Default Settings: Korean and Volume 2

※ This feature is enabled only in Standby mode.



- 2 Turn the dial to the left or right to set an language and volume.

※ If you need to turn the dial, the dial will change to 0:0 ↔ 1:1 ↔ 1:2 ↔ 1:3 ↔ 1:4 ↔ 2:1 ↔ 2:2 ↔ 2:3 ↔ 2:4 ↔ 10:0 in sequence.

Front	Language	Back	Volume
0	OFF	1	1
1	Korean	2	2
2	English	3	3
		4	4



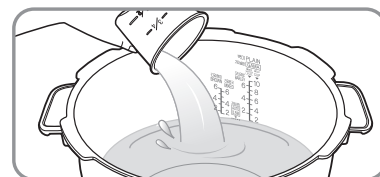
- 3 If you press the [PRESSURE/QUICK] button or 15 seconds elapse without pressing the button, the volume setting will be performed.

※ Enter the [CANCEL] button before setting is completed to return to the pre-change setting.

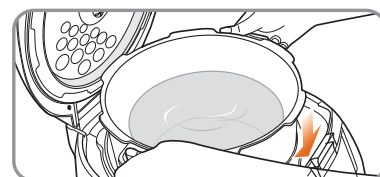
Auto Clean

※ AUTO CLEAN mode helps keep the rice cooker clean. This feature removes debris and odor and prevents germs from spreading.

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



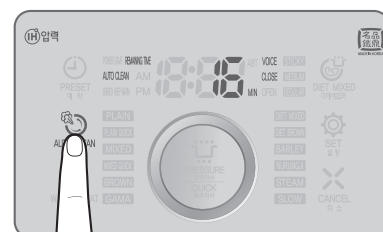
- 2 Insert the inner pot into the rice cooker. Close the lid and turn the lid lock handle to the close (●) position.



- 3 Press the [AUTO CLEAN] button to start automated 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 product.



Recipes



White Rice

● **Ingredients:** Rice and Water

● **How to Cook**

1. Use the measuring cup to measure rice depending on the desired 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. Turn the dial to select Plain from the menus. Then, press the [PRESSURE/QUICK] button.
6. Once the rice cooker switches to Warm mode, thoroughly mix and fluff the rice.

※ Press the [SET] button to select the desired taste of rice. Then, start cooking.



Rice with Peas

● **Ingredients:** Rice, Diverse Types of Beans, and Water

● **How to Cook**

1. Measure the rice and beans at the ratio of about 9:1 by using the measuring cup depending on the number of servings.
2. Mix the rice and beans well and wash and rinse until the water runs clear.
3. Place the washed rice and beans inside the inner pot. Fill with water using the Mixed scale depending on the number of servings.
4. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
5. Turn the dial to select the Mixed menus. Then, press the [PRESSURE/QUICK] button.
6. Once the rice cooker switches to Warm mode, thoroughly mix and fluff the rice.

※ Soak the beans in lukewarm water for at least 15 minutes.



Barley

● **Ingredients:** (Up to 6 Servings): Barley and Water

● **How to Cook**

1. Measure the barley by using the measuring cup depending on the number of servings. (1 Cup = 1 Serving)
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. Turn the dial to select Barley from the menus. Then, press the [PRESSURE/QUICK] button.
6. Once the rice cooker switches to Warm mode, thoroughly mix and fluff the rice.



Five-Grain Rice

● **Ingredients:** 2 cups of sticky rice, ½ cup of black beans, ½ cup of red beans, ½ tablespoon of salt, 1 cup of waxy sorghum+glutinous millet+glutinous Chinese millet (1 part each), and 3 cups of water and bean-boiled water

● **How to Cook**

1. Thoroughly wash and set aside the sticky rice, waxy sorghum, glutinous millet, and glutinous Chinese millet.
2. Wash the red beans thoroughly, and place them in a pot. Add cold water to the pot. Boil the beans, drain them, add a sufficient amount of cold water to them, and boil them again. Cook until the beans are about to burst.
3. Add the sticky rice and grains to the inner pot. Dilute the red bean water with regular water, and add salt. Add water to the 3-serving level of the Mixed scale.
4. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
5. Turn the dial to select Mixed from the menus. Then, press the [PRESSURE/QUICK] button.
6. Once the rice cooker switches to Warm mode, thoroughly mix and fluff the rice.



Brown Rice

● **Ingredients:** Barley and Water

● **How to Cook**

1. Use the measuring cup to measure brown rice depending on the desired 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. Turn the dial to select Health Brown from the menus. Then, press the [PRESSURE/QUICK] button.
6. Once the rice cooker switches to Warm mode, thoroughly mix and fluff the rice.



Germinated Brown Rice

● **Ingredients:** 3 Cups of Germinated Brown Rice

● **How to Cook**

1. Use the measuring cup to measure germinated brown rice depending on the desired number of servings.
2. Wash germinated brown lightly in the running water.
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. Turn the dial to select Health Brown from the menus. Then, press the [PRESSURE/QUICK] button.
6. Once the rice cooker switches to Warm mode, thoroughly mix and fluff the rice.



**Green Tea Rice
Garnished with
Chicken Breast**

● **Ingredients:** 2 Cups of Brown Rice, 3g of Green Tea Leaves, 10g of Green Tea Powder, 4 Slices of Chicken Breasts, a Small Amount of Olive Oil, a Small Amount of Salt, a Small Amount of Pepper, 5g of Celery, a Small Amount of Lime, and a Small Amount of Rosemary

● **How to Cook**

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 Health Brown scale.
2. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
3. Turn the dial to select Health Brown from the menus. Then, press the [PRESSURE/QUICK] button.
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.

● **10 Benefits of Green Tea**

anticancer effect of green tea, antiaging effect, preventing of adult diseases, obesity prevention and diet, detoxification of nicotine and heavy metal, overcoming of fatigue and relieving of hangovers, constipation treatment, preventing of tooth-decay, acidification prevention of physical constitution, and restraining of inflammation and bacterial infections



Sprouts Rice

● **Ingredients:** 2 Cups of Brown Rice, a Small Amount of Microgreens, and Sautéed Hot Pepper Paste: ½ Cups of Hot Pepper Paste, 40g of Minced Beef, 1 Tablespoon of Sesame Oil, 1 Tablespoon of Honey, and ¼ Cups of Water

● **How to Cook**

1. Thoroughly wash the brown rice and place it in the inner pot. Fill the pot with water to the 2-serving level of the Health Brown scale.
2. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
3. Turn the dial to select Health Mixed from the menus. Then, press the [PRESSURE/QUICK] button.
4. Insert sesame oil into a pot, and sauté minced beef. Then, add hot pepper sauce and water. Stir and sauté the beef until it is sticky. Insert sugar, honey, and sesame oil, and then sauté the beef.
5. Once the rice cooker switches to Warm mode, thoroughly mix and fluff the rice. Add the prepared microgreens to the health mixed rice.
6. Carefully place hot pepper paste on the sprout to ensure it does not lose its shape.

- Broccoli Sprout: Prevention of Cancers
- Chinese Cabbage Sprout: Good for Stomach and Curing of Constipation
- Turnip Sprout: Curing of Hepatitis and Jaundice
- Cabbage Sprout: Contains selenium that prevents aging and cancers.
- Radish Sprout: Lowers fever and swelling.
- Wheat Sprout: Blood Purification



Mushroom Tian

● **Ingredients:** 2 Cups of Brown Rice, 20g of Brown Gravy Sauce, a Small Amount of Salt, Two Sesame Leaves, ⅓ of Pumpkin, and One Pack of Mushrooms

※ You may select the kind of mushroom depending on your taste.

● **How to Cook**

1. Thoroughly wash the brown rice and place it in the inner pot. Fill the pot with water to the 2-serving level of the Health Mixed scale.
2. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
3. Turn the dial to select Health Brown from the menus. Then, press the [PRESSURE/QUICK] button.
4. Dice the pumpkin in thin square pieces, then add salt, and stir-fry it.
5. Mix mushrooms with brown gravy sauce.
6. Once the rice cooker switches to Warm mode, thoroughly mix and fluff the rice.
7. Insert health mixed rice into the mold. Add sautéed pumpkins to the rice. Cover the pumpkins with health mixed rice. Make shape, and detach the rice from the mold.
8. Pile the mushroom mixed with brown gravy sauce, and place the sliced sesame leaves on top of the mushrooms.



Nutritious Rice

● **Ingredients (4 Servings):** 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

● **Seasoned Soy 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

● **How to Cook**

1. Wash undried 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. Turn the dial to select Plain from the menus. Then, press the [PRESSURE/QUICK] button.
6. Once cooking is completed, insert pine nuts and ginkgo nuts. Mix them evenly.
7. Place the rice in a bowl. Rub the rice with the prepared marinade 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.



Nuts Rice

● **Ingredients:** 4 Cups of Rice, 4 Walnuts, 2 Tablespoons of Pine Nuts, 2 Tablespoons of Almonds, 2 Tablespoons of Cashew Nuts, 15 Ginkgo Nuts, and 1 Tablespoon of Refined Rice Wine

● **Seasoned Soy Sauce:** 4 Tablespoons of Soy Sauce, ½ Teaspoons of Red Pepper, 2 Teaspoons of Salt with Parched Sesame, 2 Tablespoons of Minced Green Onions, and 1 Teaspoon of Sesame Oil

● **How to Cook**

1. Remove the outer skin of walnuts and soak in warm water, then remove the inner skin.
2. Grease the pan with a drizzle of oil and sauté the ginkgo nuts, then peel them. Or boil the nuts in boiling water for two or three minutes and rub with a spoon, then peel them.
3. Insert thoroughly washed rice into the inner pot. Fill the pot with water to the 4-serving level of the Plane scale. Then, add refined rice wine.
4. Put the walnuts, ginkgo nuts, almonds, cashew nuts, and pine nuts into the pot. Then place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
5. Turn the dial to select Mixed from the menus. Then, press the [PRESSURE/QUICK] button.
6. Once cooking is completed, mix the rice with sauce depending on your taste.



**Mixed Mushrooms
Rice**

● **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

● **Seasoned Soy Sauce:** 4 Tablespoons of Soy Sauce, ½ Teaspoons of Red Pepper, 2 Teaspoons of Salt with Parched Sesame, 2 Tablespoons of Minced Welsh Onions, ½ Tablespoons of Minced Garlic, and 1 Teaspoon of Sesame Oil

● **How to Cook**

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 4-serving level 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. Turn the dial to select Mixed from the menus. Then, press the [PRESSURE/QUICK] button.
6. Once cooking is completed, mix the rice with sauce depending on your taste.

Recipes



Mushroom and Bamboo Shoot Rice

- **Ingredients:** 4 Cups of Rice, 200g of Oyster Mushrooms, 100g of Bamboo Shoots, 10 Ginkgo Nuts, and 1 Tablespoon of Refined Rice Wine
- **Seasoned Soy Sauce:** 4 Tablespoons of Soy Sauce, ½ Teaspoons of Red Pepper, 2 Teaspoons of Salt with Parched Sesame, 2 Tablespoons of Minced Welsh Onions, ½ Tablespoons of Minced Garlic, and 1 Teaspoon of Sesame Oil
- **How to Cook**
 1. Wash the oyster mushrooms and tear them into bite-size pieces. Blanch the bamboo shoots slightly and remove the white part of comb shaped slice, then cut them thin keeping the shape of combteeth.
 2. Grease the pan with a drizzle of oil and saute the ginkgo nuts, then peel them. Or boil the nuts in boiling water for two or three minutes and rub with a spoon, then peel them.
 3. Thoroughly rinse the rice and add to the inner pot. Fill with water to the 4-serving level of the plain rice scale, then pour 1 tablespoon of clear rice wine into the pot.
 4. Put the cleaned oyster mushrooms, bamboo shoots, and ginkgo nuts into the pot. Then place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
 5. Turn the dial to select Mixed from the menus. Then, press the [PRESSURE/QUICK] button.
 6. Once cooking is completed, mix the rice with sauce depending on your taste.



Pine Nut Porridge

- **Ingredients :** 1 Cup of Water, ½ Cups of Pine Nuts, 6½ Cups of Water, and a Small Amount of Water
- **How to Cook**
 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. Turn the dial to select 2 Hours in Slow mode. Then, press the [PRESSURE/QUICK] button.
 6. Once cooking is completed, insert salt into the cooked porridge depending on your taste and stir the porridge gently.
- **Note**

It is important to cook the porridge in time for meal time when you want because the porridge doesn't taste good if it is cold and reheated. Serve the porridge with watery kimchi, digestible boiled fish and seasoned dried pollack flakes. The plain porridge is cooked in the same way as the pine nut porridge.



Porridge with Abalone

- **Ingredients :** 1 Cup of Rice, 1 Tablespoon of Sesame Oil, 1 Abalone, 6 Cups of Water, and a Small Amount of Salt
- **How to Cook**
 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. Turn the dial to select 2 Hours in Slow mode. Then, press the [PRESSURE/QUICK] button.
 6. Once cooking is completed, insert salt into the cooked porridge depending on your taste and stir the porridge gently.
- **Note**

The shrimp and oyster porridge are cooked in the same way as the above depending on your preference. Difference of Wild and Farmed Abalone: It depends on the color of shell: wild abalone takes on the color of dark brown or brown and farmed abalone has the color of green.



Special Chicken Porridge

- **Ingredients :** 1 Cup of Rice, 3 Cups of Chicken Broth, 1 Green Pepper, 1 Red Pepper, a Small Amount of Salt, and 4 Cups of Water
- **Seasoning :** 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
- **How to Cook**
 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. Turn the dial to select 2 Hours in Slow mode. Then, press the [PRESSURE/QUICK] button.
 7. Once cooking is completed, insert salt into the cooked porridge depending on your taste and stir the porridge gently.



Plain Porridge

- **Ingredients :** 1 Cup of Rice and 6 Cups of Water
- **How to Cook**
 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. Turn the dial to select 2 Hours in Slow mode. Then, press the [PRESSURE/QUICK] button.
- **Note**

Porridge is a staple food which was developed earliest in Korea. We may assume that people placed water and grain in the earthenware and boiled them in the neolithic period when the culture of agriculture began. This is the origin of porridge.



Red Bean Porridge

- **Ingredients :** 1 cup of rice, ½ cup of red beans, 1 cup of stick rice flour, and 7 cups of water used to boil the red beans
- **How to Cook**
 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. Turn the dial to select 2 Hours in Slow mode. Then, press the [PRESSURE/QUICK] button.
- ※ If you want to chew the beans, insert them in the pot.



Ginseng Chicken Soup

● **Ingredients : (10 Servings)** : 800g of Chicken, 4 Cloves of Garlic, ¾ Cups of Sticky Rice, 1 to 2 Roots of Undried Ginseng, 2 Jujubes, Salt, and Pepper

● **How to Cook**

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. Turn the dial to select Steam from the menus. Set time to 60 minutes, and press the [PRESSURE/QUICK] button.



Braised Short Ribs

● **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

● **Seasoned Soy Sauce** : 7 Tablespoons of Aged Soy Sauce, 1 Tablespoon of Salt with Parched Sesame, 1 Tablespoon of Minced Garlic, 1 Teaspoon of Pepper, 1 Teaspoon of Sesame Oil, 2 Tablespoons of Minced Welsh Onions, and 2 Tablespoons of Starch Syrup

● **How to Cook**

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. (Water does not need to be added.)
5. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
6. Turn the dial to select Steam from the menus. Set time to 45 Minutes, and press the [PRESSURE/QUICK] button.

※ 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.



Braised Chicken

● **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

● **Seasoned Soy Sauce** : 3 Tablespoons of Aged Soy Sauce, 2 Tablespoons of Minced Green Onions, 1 Tablespoon of Minced Garlic, 1 Tablespoon of of Sugar, 1 Tablespoon of Salt with Parched Sesame, 1 Tablespoon of Sesame Oil, and a Small Amount of Powdered Pepper

● **How to Cook**

1. Wash the chicken and drain the water. Cut 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. Turn the dial to select Steam from the menus. Set time to 35 minutes, and press the [PRESSURE/QUICK] button.



Boiled Beef

● **Ingredients** : 800g of Pork, 1 Large Green Onion, 1 Ginger, and 5 Cloves of Garlic, and 3 Cups of Water

● **How to Cook**

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. Turn the dial to select Steam from the menus. Set time to 50 minutes, and press the [PRESSURE/QUICK] button.

※ 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

● **Ingredients** : 20 Dumplings

● **How to Cook**

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. Turn the dial to select Steam from the menus. Set time to 25 minutes, and press the [PRESSURE/QUICK] button.

※ Purchase the steam plate separately.



Sweet Potato and Apple Porridge

● **Ingredients** : 100g of Sweet Potatoes, 100g of Apples, 50ml of Water, and a Small Amount of Honey

● **How to Cook**

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. Turn the dial to select Steam from the menus. Set time to 20 minutes, and press the [PRESSURE/QUICK] button.
5. Once cooking is completed, mash them with a wooden spatula and add a small amount of honey.

Recipes



Corn

● **Ingredients** : 4 Corns

● **How to Cook**

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. Turn the dial to select Steam from the menus. Set time to 40 minutes, and press the [PRESSURE/QUICK] button.
5. The corn can get very hot. Do not touch immediately after cooking.

※ Purchase the steam plate separately.



Boiled Eggs

● **Ingredients** : 10 Eggs, 4 Cups of Water, and One or Two Drops of Vinegar

● **How to Cook**

1. Place eggs, water and vinegar in the inner pot.
2. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
3. Turn the dial to select Steam from the menus. Set time to 20 minutes, and press the [PRESSURE/QUICK] button.



Steak

● **Ingredients** : 500g of Meat for Steak, a Small Amount of Steak Sauce, a Small Amount of Salt, and a Small Amount of Pepper

● **How to Cook**

1. Sprinkle salt and pepper on the beef and place the beef in the inner pot, then pour 1/2 cup of water.
2. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
3. Turn the dial to select Steam from the menus. Set time to 30 minutes, and press the [PRESSURE/QUICK] button.
4. Once cooking is completed, take out the beef and pour the steak sauce.

● **How to make wine sauce**

Mince champignon mushrooms, onions and garlic. Season all the Ingredients with salt and pepper and stir-fry them. Pour red wine into the mixture and boil them. Add ketchup, barbeque sauce, pepper corn and bay leaves and boil down.



Steamed Clam

● **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

● **How to Cook**

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 the flesh in a bowl, then season and mix them with minced welsh 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. Turn the dial to select Steam from the menus. Set time to 35 minutes, and press the [PRESSURE/QUICK] button.
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 the steam plate separately.



Japchae

● **Ingredients** : 250g of Cellophane Noodles, 1 Green Bell Pepper, 1 Red Bell Pepper, 100g of Carrots, 100g of Onions, a Small Amount of Spinach, 100g of Enoki Mushrooms, 100g of Fish Cake, 2 Tablespoons of Cooking Oil, and ½ Cups of Water

● **Seasoned Soy Sauce** : A Small Amount of Sugar, Soy Sauce, Sesame Oil, Sesame Seed, and Salt with Parched Sesame

● **How to Cook**

1. Cut the bell peppers, onions, carrots, and fish cakes thinly, and thoroughly wash the enoki mushrooms. Boil the spinach in boiled water for a small amount of time, and wring out it. Then, cut it. (Cut bell peppers and carrots to 2~3cm long and slice onions and fish cake to 5cm long.)
2. Soak the cellophane noodles in lukewarm water for at least 20 minutes. Rinse the noodles in cold water and take out them. (If soaking the cellophane noodles in the water for a long time, the noodles are massed into a lump or have gone too soft after cooking is completed. Soak the noodles in the water for 10 minutes to 30 minutes depending on your taste.)
3. Insert cooking oil and water into the inner pot. Then, insert soaked cellophane noodles and then the prepared fish cakes and vegetables.
4. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
5. Turn the dial to select Steam from the menus. Set time to 25 minutes, and press the [PRESSURE/QUICK] button. (If cellophane noodles are soaked too much or you want more chewy noodles, set time to 20 minutes.)
6. Once cooking is completed, open the lid and place the spinach in the pot. Season and mix them with soy sauce, sesame oil and sugar. Sprinkle sesame seeds or powdered sesame mixed with salt on the japchae and serve it on a plate.



Smothered Chestnuts

● **Ingredients** : 30 Chestnuts

● **How to Cook**

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. Turn the dial to select Steam from the menus. Set time to 30 minutes, and press the [PRESSURE/QUICK] button.
5. The chestnuts can get very hot. Do not touch immediately after cooking.

※ Purchase the steam plate separately.



Sweet Potatoes

● **Ingredients** : 5 Sweet Potatoes

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

● How to Cook

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. Turn the dial to select Steam from the menus. Set time to 35 minutes, and press the [PRESSURE/QUICK] button.
5. The sweet potatoes can get very hot. Do not touch immediately after cooking.

● Sweet potatoes have a positive effect on health promotion.

Steamed Sweet Potatoes for Constipation: It is recommended to eat steamed sweet potatoes with their skin.

Sweet Potatoes for People in Poor Health: Sweet potatoes contain a large amount of Vitamin B, mineral, and carotin. They have a high level of nutrients. It is recommended to eat ground sweet potatoes for people in poor health. The reason for this is that the juice coming from cut sweet potatoes has diverse ferments.

※ Purchase the steam plate separately.



Potatoes

● **Ingredients** : 200g or Less of 6 Potatoes

● How to Cook

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. Turn the dial to select Steam from the menus. Set time to 45 minutes, and press the [PRESSURE/QUICK] button.
5. The potatoes can get very hot. Do not touch immediately after cooking.

● How to store potatoes

It is recommended to store potatoes in a refrigerator because they sprout tiny eyes at room temperature in the summer. If there is a large amount of potatoes, put them in the opened bag and keep in a corrugated box. In this case, insert 1 to 2 apples into the potatoes: they don't sprout due to the action of enzymes.

※ Purchase the steam plate separately.



Rice Cake Gratin

● **Ingredients** : 100g of Sliced Rice Cake, 2 Boiled Eggs, 1 Sweet Potato, 80g of Pizza Cheese, 2 Slices of Sliced Cheese, a Small Amount of Olive Oil, 1 Cup of White Sauce, and a Small Amount of Parsley Powder

● **White Sauce** : Flour, 20g of Butter, 200g of Milk, and a Small Amount of Salt and White Pepper (Melt the butter and add the flour, then stir-fry them. Boil the milk, and season well with salt and white pepper.)

● How to Cook

1. Wash the sweet potato and cut it into round shapes without peeling.
2. Cut the boiled eggs with cutter and soak the sliced rice cake in lukewarm water.
3. Grease the inner pot with a drizzle of olive oil and pile the sweet potato, sliced rice cake and eggs in layers.
4. Put the white sauce on the ingredients of 3 and place the pizza cheese on top of them. Divide the sliced cheese in 8 parts and add it, then sprinkle the parsley powder.
5. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
6. Turn the dial to select Steam from the menus. Set time to 20 minutes, and press the [PRESSURE/QUICK] button.



Fried Shrimp Ketchup

● **Ingredients** : 15 Shiba Shrimps, 1/2 of Welsh Onion, 30g of Onions, and 30g of Carrots

● **Ketchup Sauce** : 4 Tablespoons of Ketchup, 1 1/2 Tablespoons of Sugar, 1 1/2 Tablespoons of Starch, 1 1/2 Tablespoons of Water, a Small Amount of Salt, Soy Sauce and Pepper

● How to Cook

1. Remove the head and intestine of shrimps and leave the tail intact. Peel them and rinse with salt water.
2. Chop the welsh onion obliquely and cut the onions into pieces smaller than shrimps, then cut carrots in a semicircular shape.
3. Add the shrimp, welsh onions, onions, carrots and kecap sauce to the inner pot and stir well together.
4. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
5. Turn the dial to select Steam from the menus. Set time to 15 minutes, and press the [PRESSURE/QUICK] button.
6. Once cooking is completed, thoroughly mix and fluff the rice with a spatula.



Tteokbokki

● **Ingredients** : 300g of Bar Rice Cake (Soft), 3 Fish Cakes, 1/2 of Onion, 1/2 of Welsh Onion, and 60g of Carrots

● **Seasoned Soy Sauce** : 3 Tablespoons of Soypaste Mixed with Red Peppers, 1 1/2 Tablespoons of Starch Syrup and Sugar, Salt with Parched Sesame, 1/2 Tablespoons of Soy Sauce, and 100ml of Anchovy Stock

● How to Cook

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. Turn the dial to select Steam from the menus. Set time to 20 minutes, and press the [PRESSURE/QUICK] button.



Sweet Pumpkin Soup

● **Ingredients** : 200g of Sweet Pumpkins, 2 Tablespoons of Bread Crumbs, 200ml of Water, a Small Amount of Salt, and 1 Teaspoon of Milk

● How to Cook

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. Turn the dial to select Steam from the menus. Set time to 20 minutes, and press the [PRESSURE/QUICK] button.
5. Once cooking is completed, grind the sweet pumpkins with a wooden spatula. Add milk to the pumpkins. Depending on your taste, add salt.

Recipes



Vegetable Rice Gruel

● **Ingredients** : ⅔ Cups of Rice, 30g of Broccoli, 1½ Cups of Water, and a Small Amount of Salt

● **How to Cook**

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. Turn the dial to select Steam from the menus. Set time to 20 minutes, and press the [PRESSURE/ QUICK] button.
4. Once cooking is completed, insert salt into the cooked porridge depending on your taste and stir the porridge gently.



Steamed Rice Cake

● **Ingredients** : 3½ Cups of Nonglutinous Rice Powder, 1½ Cups of Red Beans, ½ Tablespoons of Salt, 2 Tablespoons of Sugar, and 1½ Tablespoons of Water

● **How to Cook**

1. Add 1½ cups of water to 3½ cups of nonglutinous rice powder. Mix them well, and place them on a sieve. Then, add 1½ tablespoons of sugar.
2. Boil dried red beans, and pound them gently. Then, add the said salt and sugar.
3. Pour 2 cups of water into the inner pot and place the steam plate. Put an appropriately sized cloth or Korean paper on the plate.
4. Spread 1 cup of red bean paste and put the nonglutinous rice powder on the paste evenly. Add 1 cup of red bean paste again on the powder, then make layers with the remaining ingredients in the same order.
5. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
6. Turn the dial to select Steam from the menus. Set time to 45 minutes, and press the [PRESSURE/ QUICK] button.

※ Purchase the steam plate separately.



Sliced Pork with Five Spice

● **Ingredients** : 700g of Pork, 130ml of Soy Sauce, 3 Tablespoons of Sugar, and a Small Amount of Cotton Thread

● **Five Scents** : 6 Pepper Corns, 7cm of Whole Cinnamon, and 4 Star Anises

● **How to Cook**

1. Tie the pork with kitchen string to ensure the pork is cooked properly and it keeps a neat shape.
2. Place the pork in the bowl and marinate in a mixture of the soy sauce, sugar and five spice.
3. Place the ingredients of 2 in the inner pot and pour 3 cups of water into the pot.
4. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
5. Turn the dial to select Steam from the menus. Set time to 60 minutes, and press the [PRESSURE/ QUICK] button.
6. Once cooking is completed, take out the pork and cut the kitchen string with scissors. Cool the sliced pork with five spice and cut it into 0.2cm thick slices, then serve on a plate.



Steamed Crab

● **Ingredients** : 1 Crabs, 100g of Beef, ½ Blocks of Tofu, ½ of a Red Pepper, 1/2 of a Green Pepper, ½ of Egg Yolk, and a Small Amount of Flour

● **How to Cook**

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. Turn the dial to select Steam from the menus. Set time to 30 minutes, and press the [PRESSURE/ QUICK] button.

※ Purchase the steam plate separately.



Steamed Tofu

● **Ingredients** : 1½ Blocks of Tofu and a Small Amount of Salt

● **Seasoned Soy 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

● **How to Cook**

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. Turn the dial to select Steam from the menus. Set time to 30 minutes, and press the [PRESSURE/ QUICK] button.
6. Once cooking is completed, take out the tofu and spread the sauce evenly over the top of tofu.

※ Purchase the steam plate separately.



Steamed Fish

● **Ingredients** : 1 Yellow Croaker

● **Seasoned Soy 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

● **How to Cook**

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. Turn the dial to select Steam from the menus. Set time to 25 minutes, and press the [PRESSURE/ QUICK] button.



Whipped-Cream Cake

- **Ingredients** : ⅔ Cups of Weak Flour, 2 Eggs, ½ Tablespoons of Butter, ½ Tablespoons of Milk, a Small Amount of Vanilla Scent, ⅔ Cups of Sugar, and a Small Amount of Salt
- **Whipping Cream** : 100ml of Fresh Cream and ⅓ Cups of Sugar
- **Fruit** : 1 Cherry, 3 Strawberries, ¼ of Orange Can, and 1 Kiwi
- ※ A cup means a measuring cup.
- **How to Cook**
 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. Turn the dial to select Steam from the menus. Set time to 40 minutes, and press the [PRESSURE/QUICK] button.
 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.



Steamed Eggs

- **Ingredients** : 3 Eggs, 300ml of Water or Anchovy Stock, ½ Teaspoons of Pickled Shrimps, a Small Amount of Salt, 15g of Carrots, and 15g of Green Parts from Green Onions
- **How to Cook**
 1. Add the egg and water or anchovy stock in the bowl and stir well together.
 2. Finely chop the carrots and green part of welsh onions and mix them with the ingredients of 1.
 3. Mince the salted shrimp and add water to it. Mix them with the ingredients of 2 and season with salt.
 4. Put the ingredients of 3 into the pot, then place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
 5. Turn the dial to select Steam from the menus. Set time to 20 minutes, and press the [PRESSURE/QUICK] button.



Tuna Vegetable Rice

- **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
- **How to Cook**
 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. Turn the dial to select Steam from the menus. Set time to 15 minutes, and press the [PRESSURE/QUICK] button.
 7. Once cooking is completed, thoroughly mix and fluff the rice with a spatula.



Boiled Squid

- **Ingredients** : 2 Squids, 70g of Spinachs, 70g of Carrots, 2 Eggs, a Small Amount of Salt, Sesame Oil, and Flour
- **Seasoned Soy Sauce** : 2 Tablespoons of Soypaste Mixed with Red Pepper, 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
- **How to Cook**
 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. Turn the dial to select Steam from the menus. Set time to 25 minutes, and press the [PRESSURE/QUICK] button.



Yakbab

- **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
- **How to Cook**
 1. Thoroughly wash the sticky rice and soak it in water for at least 2 hours.
 2. Cut chestnuts and jujubes into appropriate sizes. (Remove 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. Turn the dial to select Steam from the menus. Set time to 40 minutes, and press the [PRESSURE/QUICK] button.

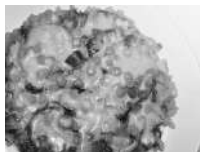


Steamed Green Pumpkin

- **Ingredients** : 1 Young Pumpkin
- **Seasoned Soy 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
- **How to Cook**
 1. Cut the green pumpkin into 1cm thick slices.
 2. Mix minced welsh onions, minced garlic, aged soy sauce, shredded red pepper, powdered red pepper, sesame oil, powdered sesame mixed with salt and sugar and make the sauce.
 3. Pour 2 cups of water into the inner pot and place the steam plate. Put the pumpkin on the plate and spread the sauce of 2 evenly.
 4. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
 5. Turn the dial to select Steam from the menus. Set time to 15 minutes, and press the [PRESSURE/QUICK] button.

※ Purchase the steam plate separately.

Recipes



Rice Pizza

- **Dow Ingredients** : 200g of Rice
- **Topping Ingredients** : 4 Pieces of Slice Hams, 4 Enoki Mushrooms, 4 Tablespoons of Canned Corns, 2 Crammies, 80g of Pizza Cheese, and 5 Tablespoons of Pizza Sauce
- **How to Cook**
 1. Peel the champignon mushrooms and cut them keeping their shape, then tear the crab meat longways.
 2. Cut the sliced ham square and wipe off the moisture of 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. Turn the dial to select Steam from the menus. Set time to 20 minutes, and press the [PRESSURE/QUICK] button.



Steamed Eggplant

- **Ingredients** : 2 Eggplants
- **Seasoned Soy 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
- **How to Cook**
 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. Turn the dial to select Steam from the menus. Set time to 15 minutes, and press the [PRESSURE/QUICK] button.
 6. Once cooking is completed, put the filling on the eggplant.

※ Purchase the steam plate separately.



Butter Chocolate Cake

- **Ingredients** : 200g of Butter, 90g of Sugar, 3 Eggs, 110g of Hot Cake Powder, and 70g of Chocolate
- **How to Cook**
 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. Turn the dial to select Steam from the menus. Set time to 45 minutes, and press the [PRESSURE/QUICK] button.



Adlay Porridge

- **Ingredients** : 1½ Cups of Adlay, 6½ Cups of Water, 1 Shiitake, 1 Teaspoon of Sesame Oil, and a Small Amount of Salt
- **How to Cook**
 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. Turn the dial to select Slow. Set time to 3 hours, and press the [PRESSURE/QUICK] button.
 7. Once cooking is completed, insert salt into the cooked porridge depending on your taste and stir the porridge gently.



Sea Cucumber Porridge

- **Ingredients** : 1½ Cups of Soaked Nonglutinous Rice, 6 Cups of Water, 50g of Soaked Sea Cucumber, a Small Amount of Carrots, Onions and Young Pumpkins, 2½ Tablespoons of Sesame Oil, 1 Tablespoon of Soup Soy Sauce, and a Small Amount of Salt
- **How to Cook**
 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 green pumpkins.
 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. Turn the dial to select Slow. Set time to 2 hours and 30 minutes, and press the [PRESSURE/QUICK] button.
 8. Once cooking is completed, insert salt into the cooked porridge depending on your taste and stir the porridge gently.



Obokjuk

- **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
- **How to Cook**
 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. Turn the dial to select Slow. Set time to 2 hours and 30 minutes, and press the [PRESSURE/QUICK] button.
 5. Once cooking is completed, insert salt into the cooked porridge depending on your taste and stir the porridge gently.



Diet Brown Rice

1 Serving = 167 Kcal

● **Ingredients** : Brown Rice and Water

● **How to Cook**

1. Measure the brown rice with a diet measuring cup depending on 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. Turn the dial to select Diet Brown from the menus. Then, press the [PRESSURE/QUICK] button.
6. Once the rice cooker switches to WARM mode, thoroughly mix and fluff the rice.



Diet Mixed Rice

1 Serving = 162 Kcal

● **Ingredients** : Rice, Diverse Cereals, and Water

● **How to Cook**

1. Mix rice with cereals at the ratio of about 7:3, and thoroughly wash them. Rinse them until the water becomes clear.
2. Place washed rice and cereals 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. Turn the dial to select Diet Mixed from the menus. Then, press the [PRESSURE/QUICK] button.
5. Once the rice cooker switches to WARM mode, thoroughly mix and fluff the rice.

※ Soak the peas in lukewarm water for at least 15 minutes.



Brown Rice Mixed with Vegetables

1 Serving = 321 Kcal

● **Ingredients** : 2 Cups of Brown Rice, 2½ Cups of Anchovy Gravy, 50g of Wild Greens, 100g of Boiled Brackens, 100g of Bean Sprouts, 3 Shiitakes, ⅓ Carrots, 1 Tablespoon of Sesame Oil, 1 Teaspoon of Minced Garlic, and a Small Amount of Salt with Parched Sesame

● **How to Cook**

1. Thoroughly clean brown rice, and soak it in the anchovy gravy.
2. Soak washed wild greens in salt water. Cut the roots of bean sprouts and boiled brackens.
3. Cut shiitakes and carrots into pieces.
4. Place soaked brown rice, wild greens, and vegetables. Then, add sesame oil, minced garlic, and salt with parched sesame.
5. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
6. Turn the dial to select Brown. Then, press the [PRESSURE/QUICK] button.
7. Once the rice cooker switches to WARM mode, thoroughly mix and fluff the rice.



Brown Rice Porridge

100g=100 Kcal

● **Ingredients** : 1 Cup of Brown Rice and 5 Cups of Water

● **How to Cook**

1. Place thoroughly washed brown rice and 1 cup of water into the cutter, and grind them strongly two or three times.
2. Add the brown rice and 4 cups of water into the inner pot. Then, close the lid.
3. Turn the dial to select Slow. Set time to 2 hours and 30 minutes. Then, press the [PRESSURE/QUICK] button.
4. Once cooking is completed, mix the dish with a wooden spatula.



Sweet Pumpkin Porridge

1 Serving = 109 Kcal

● **Ingredients** : ½ Sweet Pumpkins, ½ Cups of Sticky Rice Powder, 2½ Cups of Water, and a Small Amount of Salt and Honey

● **How to Cook**

1. Thoroughly wash sweet pumpkins, and remove their core. Peel off them, and add ½ cups of water to the inner pot. Steam them in Steam mode for 20 minutes.
2. Mash the steamed sweet pumpkins.
3. Add sticky rice powder to 2 cups of water. Stir it properly. Then, add the mashed sweet pumpkins, and mix them well. Place them in the inner pot.
4. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
5. Turn the dial to select Slow. Set time to 2 hours. Then, press the [PRESSURE/QUICK] button.
6. Once cooking is completed, add salt and honey depending on your taste and stir them gently.



Poached Egg with Tomatoes

1 Serving = 168 Kcal

● **Ingredients** : ½ of Tomato, 2 Eggs, 100g of Milk, 3 Teaspoons of Water, Minced Green Onions, and a Small Amount of Water

● **How to Cook**


1. Thoroughly wash tomatoes, and remove water from them. Then, cut them into pieces.
2. Place the tomatoes, 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. Turn the dial to select Steam. Set time to 15 minutes. Then, press the [PRESSURE/QUICK] button.

Troubleshooting before Contacting the Service Center

Check the information below before contacting the service center:

A fully functional cooker may appear to be malfunctioning if you are not familiar with the cooker's use 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 an error cannot be resolved even after checking the following, contact the service center:

Problem	Check	Troubleshooting
1. Unable to cook. It takes too long to cook.	Is the power cord plugged in? Did the power go out while cooking was in progress? Did you accidentally press the [CANCEL] button or any other control button while cooking was in progress?	Securely plug in the power cord. If the power was out for an extended period of time, start over again. Do not press any other button while cooking is in progress.
2. Water is spilling out during cooking.	Is the pressure cap at a tilt? Did you use the measuring cup? Have you added the right amount of water? Have you made the right mode selection?	Straighten the pressure cap.
3. The rice is getting overcooked or undercooked.	Did you add the right amount of water? Is the bottom of the inner pot free of debris and buildup?	Adjust the water level depending on the scale and the amount of water. Remove debris and buildup from the automatic temperature sensor.
4. Steam is escaping from the side of the lid.	Are there any grains of rice stuck to the pressure packing? Have you replaced the pressure packing on time? Is the pressure packing worn?	Thoroughly clean the top rim of the inner pot and the outer part of the pressure packing, (where it meets the pressure packing) 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.) The pressure packing should be replaced every 12 months.
5. E r2 is shown on the display.	This error message indicates that pressure (due to clogged pressure regulation nozzle) or temperature inside the cooker is too high.	Please contact the service center.
6. Unable to use the Preset option.	Is the Preset option enabled in the selected cooking mode?	Check if Preset is enabled for the selected mode. (See Page 21.)
7. 13H0 8H0 is shown on the display.	Did you set the duration of the Preset option to greater than 13 hours? Did you set the duration of Energy Keep Warm to greater than eight hours?	Automatically the preset time is adjusted to 13 hours, and Preset Timer mode starts. Automatically the preset time is adjusted to 8 hours, and Energy Keep Warm mode starts.

Problem	Check	Troubleshooting
8. <i>Er1, Er3, Er5, Er6, Er7, Er8</i> 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.	This is called melanoizing effect and actually the result of added rice flavor and aroma. Have you selected PLAIN mode and set Taste Control's Heat setting to between 2°C and 4°C?	Set Taste Control's Heat setting to -2°C or 0°C. (See Page 18.)
10. The cooker is making noise while cooking or keeping rice warm.	Do you hear a fan noise? Do you hear a "jee" sound from the cooker while cooking or keeping warm is in progress?	The cooker features a fan for cooling internal components. This is the sound of that fan running. Do not be alarmed. The "jee" 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.
11. The rice develops an odor or discolors when kept warm.	Have you been keeping the rice warm for more than 12 hours? Were you keeping warm rice that was cooked using the Preset option with a very long timer setting? Did you use the cooking feature? Have you cleaned the pressure packing on a regular basis?	Do not keep rice warm for more than 12 hours. (See Pages 23 and 24.) Do not keep warm rice that was cooked using the Preset option at a high timer setting. (See Page 15.)
12.  symbol shows up when the buttons are pressed.	Is the inner pot inside the cooker? Is the cooker plugged into a 220V outlet?	Cooking, preset, and warming cannot be performed if the inner pot is not inside the cooker. Place the inner pot inside the cooker. This product is dedicated to 120V of power. Connect to a proper power outlet.
13. Rice is coming out brown in color and stuck to the inner pot.	Did you wash and rinse the rice thoroughly? Is the automatic temperature sensor covered in debris or buildup?	Always wash and rinse the rice clean. Remove debris and buildup from the surface of the automatic temperature sensor.
14. Peas, beans, and mixed grains are coming out undercooked.	Are the peas, beans, and/or mixed grains overly dry?	Soak the peas, beans, and/or mixed grains in water before cooking.
15. A button is nonreactive.	Is a button not working?	Press the center of the button firmly. The buttons do not work if pressed with a wooden or plastic object.

MEMO





쿠첸 IH 전기압력밥솥 사용설명서

- 쿠첸 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 



저희 쿠첸 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 전기압력밥솥 PA1000 Series
정격전압 및 주파수	AC 120V , 60Hz
정격 소비전력	1400W
최대취사용량	1.8L (10인분)
조정장치 압력 / 안전장치 압력	88.3kPa / 166.7kPa
제품크기 (가로 x 세로 x 높이)	417 × 300 × 290 (mm)
중량	7.5kg

※ 제품의 성능 개선을 위하여 약간의 규격변동이 있을 수 있습니다.

차례

사용하기 전에	안전을 위한 주의 사항	4
	각 부분의 이름 및 기능	7
	제품 손질 방법	9
사용하기	맛있는 밥을 지으려면	15
	밥맛 조절 기능	17
	밥 짓는 방법	19
	예약취사 방법	21
	영양찜 및 슬로우쿡 취사 방법	22
	보온 중에	23
	언어, 음성조절/자동세척 방법	25
	요리안내	26
고장신고 전에	고장신고 전에 확인 하십시오.	36

안전을 위한 주의 사항

※사용자의 안전을 지키고 재산상의 손해를 막기 위한 내용입니다.

※주의사항을 잘 읽고 올바르게 사용해 주십시오.

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



전원관련



위험

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

감전, 화재의 위험이 있습니다.



손상된 전원플러그나 헐거운 콘센트는 사용하지 마십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.



젖은 손으로 전원플러그를 만지지 마십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.



전원선 부분을 잡아 당겨서 뽑지 마십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.



전원플러그를 임의로 연결하거나 가공하여 사용하지 마십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.



전원플러그를 연속하여 꽂았다 빼지 마십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.



제품 이동 시 전원코드를 당겨서 이동하지 마십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.



오랫동안 사용하지 않을 때는 전원플러그를 빼 주십시오.

감전, 누전, 화재의 원인이 될 수 있습니다.



전원플러그에 묻은 이물질은 깨끗이 제거하여 주십시오.

화재의 위험이 있습니다.



전원코드를 무리하게 구부리거나, 묶거나 잡아당기지 마십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.



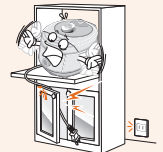
한개의 콘센트에 여러 전기 제품을 동시에 꽂아 사용하지 마시고 전용 콘센트를 사용하십시오.

발열 및 발화, 감전, 화재의 위험이 있습니다.



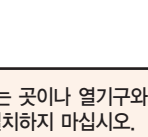
쌀통 및 다용도 선반에 제품을 놓고 사용 시 전원코드가 틈새에 눌리지 않도록 주의해 주십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.



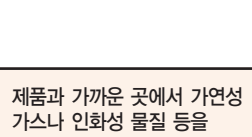
코드 및 전원플러그를 동물이 물어 뜯거나 못과 같이 날카로운 금속 물체로부터 충격을 받지 않도록 사용하십시오.

충격으로 인한 감전 및 화재의 원인이 됩니다.



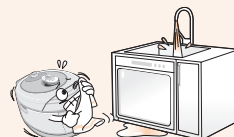
사용 중에는 제품 본체와 30cm 이상의 거리를 유지하여 주십시오.

전자제품에서 자기장이 방출될 수 있습니다.



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

전기누전 및 감전의 위험이 있습니다.



먼지가 많은 곳이나 화학성 물질이 있는 곳에 설치하지 마십시오.

감전, 화재의 위험 및 제품 성능 저하의 원인 됩니다.



설치관련



위험

직사광선이 쬐는 곳이나 열기구와 가까운 곳에 설치하지 마십시오.

화재 및 변형, 변색의 위험이 있습니다.



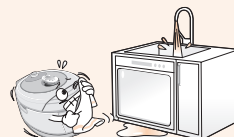
제품과 가까운 곳에서 가연성 가스나 인화성 물질 등을 사용하거나 보관하지 마십시오.

화재의 위험이 있습니다.



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

전기누전 및 감전의 위험이 있습니다.



먼지가 많은 곳이나 화학성 물질이 있는 곳에 설치하지 마십시오.

감전, 화재의 위험 및 제품 성능 저하의 원인 됩니다.



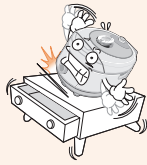
설치관련



주의

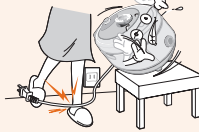
경사진 곳에 제품을 설치하지 마시고 제품에 무리하게 힘을 가하거나 충격을 주지 마십시오.

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.



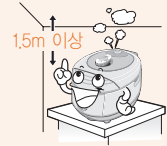
제품, 내솜을 떨어뜨리거나 충격을 주지 마십시오.

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.



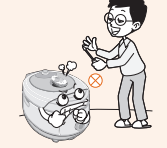
제품 밑에 스테인레스판, 깔판, 방석, 전기장판, 철판, 은박지, 동파이프, 철 종류 및 알루미늄 소재의 쟁반등을 놓고 사용하지 마십시오.

화재 및 고장의 원인이 됩니다.



제품을 임의로 분해하거나 수리, 개조하지 마십시오.

감전, 화재, 제품 훼손의 위험이 있습니다.



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

감전, 화재, 신체 상해의 위험이 있습니다.

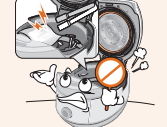
어린이 혼자 사용하거나 어린이가 만질 수 있는 장소에 제품을 두지 마십시오.

감전, 화재, 신체 상해의 위험이 있습니다.



알루미늄 호일 등 다른 금속 물체를 내솜 외부면에 놓은채 사용하지 마십시오.

감전, 화재, 변색의 위험이 있습니다.



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

신체 상해의 위험 및 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.



경고

내솜없이 절대 사용하지 마십시오. 감전, 화재의 고장의 원인이 됩니다.

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



취사가 완료된 직후나 보온 중에 내솜 및 클린커버에 손을 대지 마십시오.

신체 상해의 위험이 있습니다.



내솜이 변형되었거나, 전용내솜이 아닌 것을 사용하지 마십시오.

화재 및 고장의 원인이 됩니다.



뚜껑위에 장식용 덮개나 행주등을 올려놓고 취사나 보온을 하지 마십시오.

제품 성능 저하 및 폭발의 원인이 됩니다.



제품내부에 금속막대기 등 이물질을 절대 넣지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다. (특히, 어린이주의)



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



취사 중이나 취사완료 직후 자동 증기 배출장치에 얼굴이나 손등을 가까이 대거나 막지 마십시오.

화상의 위험이 있습니다. 특히 어린이의 접근을 막아 주십시오.



취사도중 전원플러그를 뽑거나 다른 기능의 버튼을 누르지 마십시오.

고장의 원인이 됩니다.



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

화상 및 신체 상해의 위험이 있습니다.

취사 중 부득이하게 뚜껑을 열어야 할 경우 [취소] 버튼을 눌러 밥솥 내부의 증기를 완전히 배출시킨 후 뚜껑을 열어 주십시오.

안전을 위한 주의 사항

사용 중에



주의

내솥 코팅이 벗겨진 경우
고객상담실로 문의하여 주십시오.

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

최대용량 이상으로 내용물을
넣어 사용하지 마십시오.

취사 불량 및 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 보온시 뚜껑을 확실히
닫아주십시오.

변색, 냄새 및 제품 성능 저하의
원인이 됩니다.



내솥, 압력 패킹, 내측 패킹,
클린 커버를 자주 손질해
주십시오.(9P~14P)

제품 성능
저하의
원인이
됩니다.

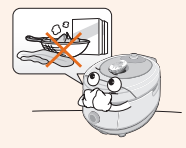


취사 중 정전이 되면
증기배출장치를 통해 내용물이
뿜어져 나올 수 있으니 주의하여
주십시오.



취사, 보온, 지정된 메뉴 이외에
다른 용도로 사용하지 마십시오.

고장 및 냄새의 원인이 됩니다.



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

제품의 고장 및 파손, 상해의 원인이
됩니다.

내솥을 본체에 넣을 때 본체의
홈과 내솥의 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 배어올 수 있습니다.
내솥, 내솥뚜껑, 압력패킹 등을 깨끗이
닦아낸 후 사용하십시오.

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

증기 배출 시 쌀통 및 선반 손상의
원인이 됩니다.

제품내에 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.

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

고장의 원인이 됩니다.

내솥이 없는 상태로 클린커버,
금속성 물질 등을 넣거나,
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 장착 시 변색 및 냄새의
원인이 될 수 있습니다.

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

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

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.

압력 뚜껑

내측 패킹

클린 커버의 증기를 새지 않게 밀폐시켜 줍니다.

클린 커버

분리하여 씻을 수 있습니다.

내솥

숯을 이용한 특수 코팅으로 쉽게 벗겨지지 않고 잘 눌러 붙지 않습니다.

뚜껑 열림 버튼

뚜껑의 열림을 조작합니다.

보온상태알림

취사 완료 후 보온으로 전환되면 보온 시간 경과에 따라 LED의 색이 변화됩니다.

0분 ~ 6시간 : 녹색

6시간 ~ 12시간 : 주황색

12시간 이후 : 빨간색

※ 대기 상태에서 [보온] 버튼을 누를 시에는 변화되지 않습니다.

조작부/표시부

제품의 모든 기능을 조작하는 버튼이 있습니다.

스마트센서

취사나 보온 시 온도를 감지합니다.

물받이

취사 후 물을 자주 비우고 물받이를 분리하여 깨끗하게 청소하여 주십시오.

내솥 손잡이

전원 플러그

자동온도센서

취사나 보온 시 온도를 감지합니다.

부 속 품



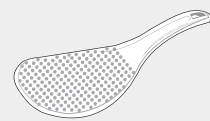
사용설명서



계량컵



다이어트컵



주걱

각 부분의 이름 및 기능

조작부 / 표시부

예약 버튼

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

압력취사/쾌속취사 버튼

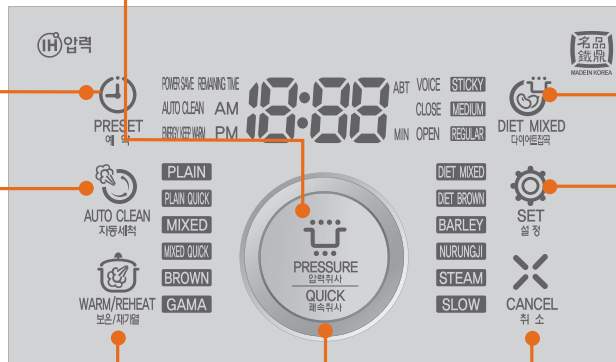
1. 각 메뉴의 취사 시작 시 사용합니다.
 2. [압력취사/쾌속취사] 버튼을 연속하여 누르면 쾌속 취사로 작동하여 밥짓는 시간이 단축됩니다. 취사 전 쌀을 불린 다음 쾌속으로 취사하시면 한층 더 맛있는 밥을 드실 수 있습니다.
- ※ 쾌속취사는 백미와 잡곡 메뉴에서 사용이 가능합니다. 쾌속 취사 시 백미나 잡곡 메뉴에 맞는 물눈금에 맞추어 취사해 주십시오.

다이어트잡곡 버튼

다이어트잡곡 취사를 바로 시작할 경우에 사용합니다.

자동세척 버튼

자동세척을 할 때 사용합니다.



보온/재가열 버튼

보온 및 재가열 동작 시 사용합니다.

취소 버튼

모든 기능의 취소 시 사용합니다.

설정 버튼

1. 현재시간 설정, 음성조절 모드 진입, 보온 온도 조절, 보온 가열량 조절, 미세 밥맛 조절 모드 진입 시 사용합니다.
2. 밥맛 조절 시에 사용합니다. 밥맛조절 설정 가능 메뉴 : 백미찰진밥, 백미중간밥, 백미일반밥, 건강잡곡, 건강현미, 가마솥밥, 콩보리밥, 누룽지

다이얼

1. 메뉴 선택 시 사용합니다.
2. 예약시간 설정, 절약보온 시간 설정, 현재시간 설정 및 영양찜/슬로우룩 메뉴 취사시간 설정 시 사용합니다.
다이얼 방향 우 : 시간 증가
다이얼 방향 좌 : 시간 감소
3. 미세 밥맛 조절 기능 시 사용합니다.

※ 절전모드 기능

- 밥솥 전원 플러그를 꽂아 놓은 상태에서 밥솥을 동작시키지 않고 일정시간이 지나면 절전 모드 상태로 전환됩니다.
- 절전 모드 중 버튼이 눌러지거나 뚜껑이 열리거나 닫히면 절전 모드 상태가 취소됩니다.

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

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

※ 버튼 LED 기능 - 버튼의 LED를 통해 예약취사 중, 자동세척 중, 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

- 취사시작, 취사완료, 증기 배출 등 제품의 동작상태를 음성으로 알려주며, 다음 조작 방법까지 알려 줍니다.

제품 손질 방법

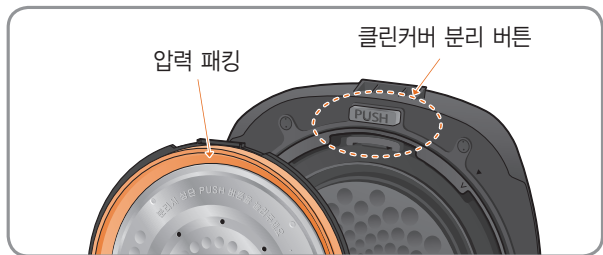
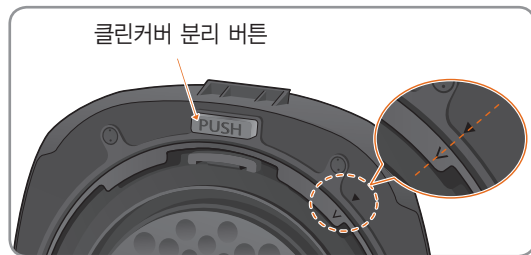
클린 커버 청소 방법

클린 커버를 세척 후에는 반드시 건조하여 뚜껑에 장착해 주십시오.

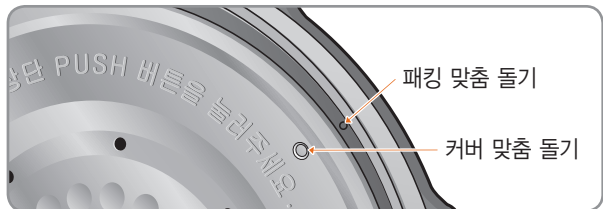
- 청소를 하지 않으면 보온 중에 냄새가 나는 원인이 됩니다. (반드시 전원 플러그를 빼고 본체에 열이 식고 난 후 청소해 주십시오.)
- 본체 및 뚜껑(특히, 클린커버 내측 패킹)은 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오. 벤젠, 신나 등은 사용하지 마십시오.
- 사용 중 클린커버 및 뚜껑, 내솜 내부에 밥물이 묻어 전분 막이 생기는 수가 있으나, 위생상 아무런 영향이 없습니다.
- 취사 중 내부 수분의 증발로 인해 뚜껑의 측면부로 미세 증기가 나올 수 있습니다.

- 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.

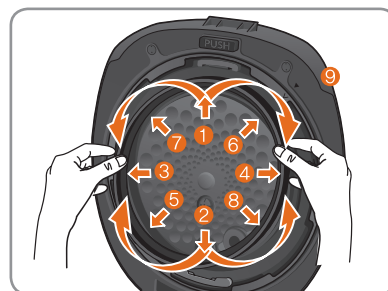
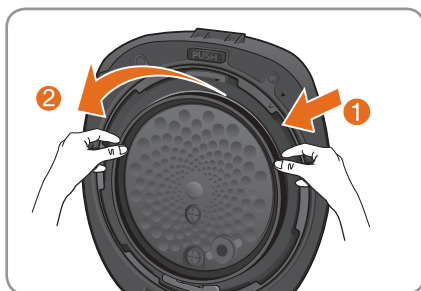


- 2 주방용 중성세제 및 스폰지로 자주 세척해 주시고 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오. 청소 시 압력 패킹이 부분적으로 빠진 곳은 손가락으로 꼭 눌러 뚜껑의 홈에 완전히 끼워 넣은 후 사용하십시오. 패킹이 빠졌을 경우 맞춤 돌기를 정확하게 맞춰 끼워 주십시오. (7개소) (압력패킹조립 방법 10페이지 참조)

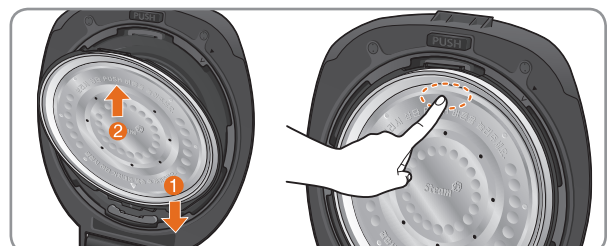


- 3 내측 패킹 잡고 화살표 방향으로 잡아 당기면 분리되어 세척이 가능합니다.

- 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 장착하십시오. 반대로 장착 시 클린커버 파손이 발생하오니 유의하여 장착하여 주십시오. 클린 커버 미장착 시 뚜껑 결합 손잡이가 "잠금(●)" 위치로 돌아가지 않습니다.

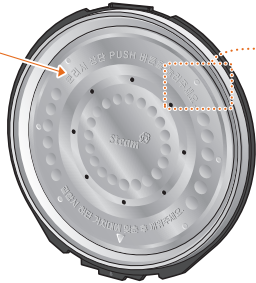


제품 손질 방법

올바른 조립 방법

⚠ 주의 : 압력 패킹/내측 패킹을 미장착 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 이물질들을 넣지 마십시오.
- ※ 클린 커버 앞쪽과 뒤쪽을 잘 살펴 주십시오.

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.)

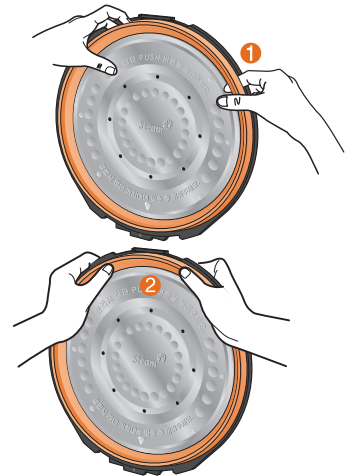
2 압력 패킹 조절 방법

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 돌기를 정확하게 위치해야 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

※ 클린커버를 패킹이 원형 형상 유지



잘못된 조립 방법

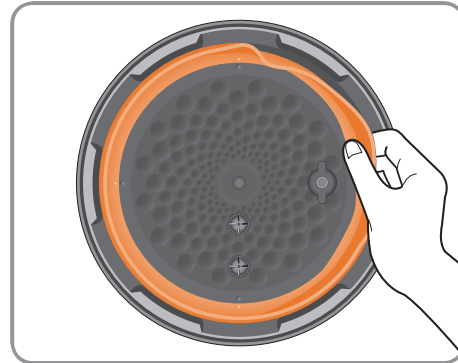
※ 클린커버를 패킹이 타원 형상 유지가 되면 잘못 조립 (세척 후에 바로 조립하면 쉽게 조립이 용이합니다.)



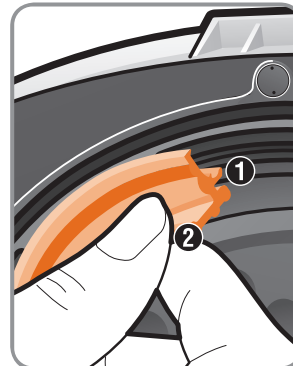
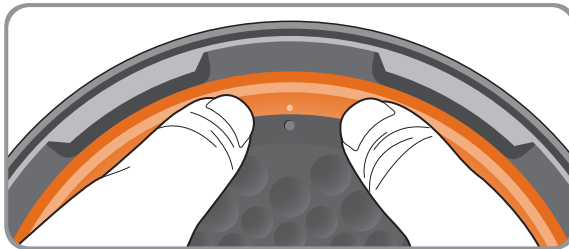
압력패킹 교체 방법

- 패킹은 김이 새는 것을 방지하기 위하여 잘 빠지지 않도록 되어 있으나, 손으로 잡고 힘주어 당기면 뺄 수 있으며 필요 시 빼서 청소하시면 됩니다.
- 패킹은 소모품입니다. 김이 썰 경우는 패킹을 빼내어 청소를 하시고 아래와 같은 방법으로 패킹을 끼우신 후 확인해 주십시오. 그 이후에도 김이 썰 때는 대리점 및 서비스 센터에서 패킹을 구입하시어 교환하시기 바랍니다.
- 패킹의 교환 주기는 1년 입니다. 1년에 한번씩 교환하여 사용하십시오. (패킹은 실리콘으로 되어 있습니다.)

- 1** 압력패킹을 그림과 같이 손으로 잡아 당겨서 제거해 주십시오.

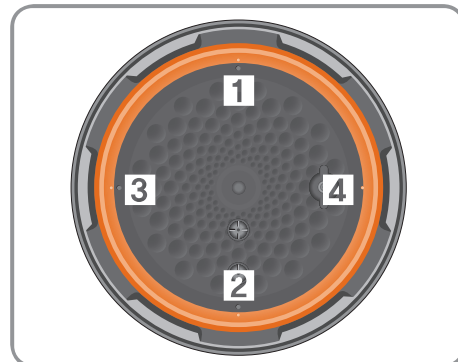
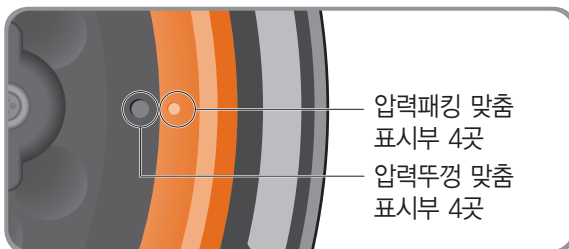


- 2** 압력패킹 맞춤 표시부와 압력 뚜껑 맞춤 표시부를 그림과 같이 맞추어 삽입하여 주십시오.



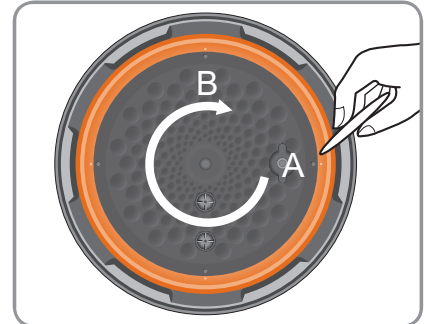
- ① 외측 안착 돌기
- ② 내측 안착 돌기
- 압력패킹 삽입 순서
- ① → ②

- 3** 맞춤 표시부 4곳을 삽입한 상태입니다. 번호순으로 맞춰 주십시오.

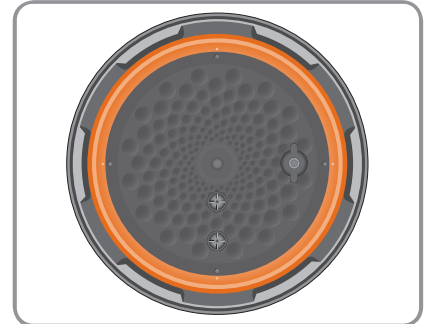


제품 손질 방법

- 4 뚜껑이 있는 펜을 이용하여 압력패킹의 누름부(A→B순서)를 그림의 화살표 방향으로 문질러 삽입을 완료해 주십시오. 아래의 < 압력패킹 단면 > 참조 바랍니다.

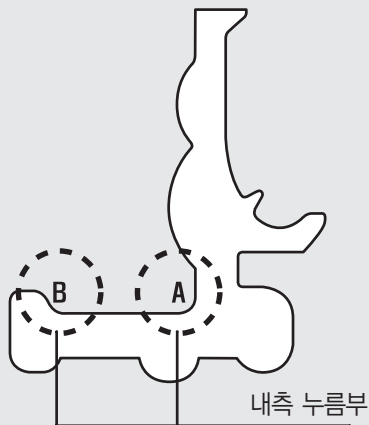


- 5 정상적으로 부착이 완료된 상태입니다.



올바른 조립 방법

< 압력패킹 단면 >



* 'A'부를 먼저 삽입후 'B'부를 삽입해 주세요.

잘못된 조립 방법



- 잘못 부착을 하였을 경우 사용 중 증기누설에 의하여 밥이 설익거나 화상의 우려가 있습니다. 바르게 부착되었는지 확인 후 사용하시기 바랍니다.

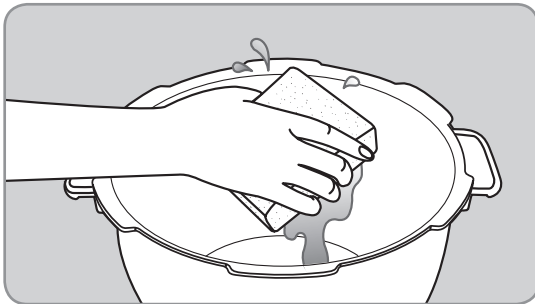
⚠ 주의 : 패킹은 청소 후 위 내용을 지켜야 증기 누설을 방지할 수 있습니다.

청소 방법

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

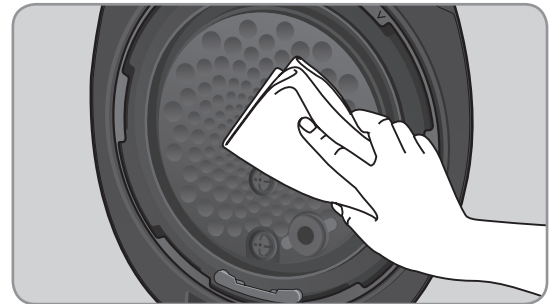
1 내솥

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.



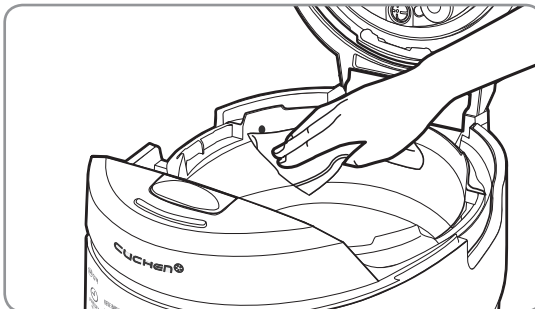
2 내솥 뚜껑, 압력패킹

행주를 더운물에 적셔 물기를 짰 다음 이물질들을 닦아 주십시오. 압력패킹의 청결은 제품의 성능을 유지시켜주며, 냄새발생을 억제합니다. 압력패킹은 사용 후 빼지 마시고 반드시 깨끗한 행주를 사용하여 닦아 주십시오.



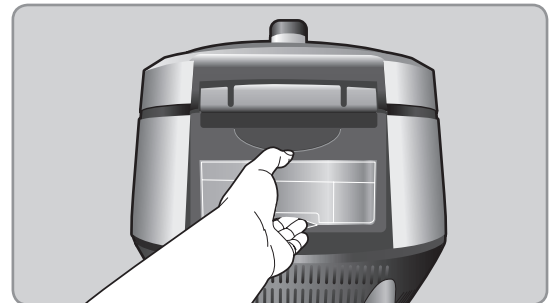
3 본체내부

내솥을 들어내고 바닥면의 이물질은 반드시 제거한 후 사용하십시오. 자동 온도 센서나 바닥에 이물질이 끼어 있으면 온도감지를 못하여 밥이 안되거나 제품의 이상 동작 및 화재의 원인이 됩니다. 물을 꼭 짰 행주로 닦아주시고 자동 온도 센서의 금속판이 손상되지 않게 주의해 주십시오. **취사나 보온 직후는 만지지(청소하지) 마십시오. 화상의 위험이 있습니다.**



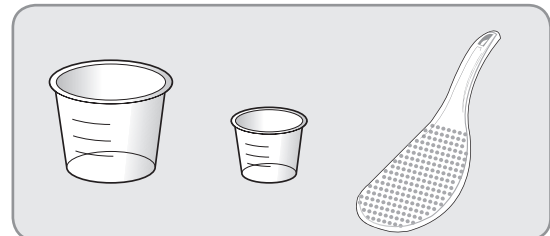
4 물받이

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

압력 노즐 막힘 청소 방법

압력추/압력조절노즐

물이 고여있는 경우에는 물을 꼭 짰 행주로 닦아 주십시오.

! 그림과 같이 압력 조절 노즐의 패킹이 이탈되어 있는 경우 증기누설이 발생 하오니 패킹을 노즐에 안착해 주십시오.

증기배출구

스팀캡

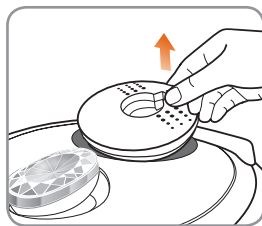
※ 취사 직후에는 뜨거우므로 만지지 마십시오.

● 자동세척 모드를 이용하여 증기배출장치의 이물질질을 제거 및 세척하실 수 있습니다. (25페이지를 참조하세요)

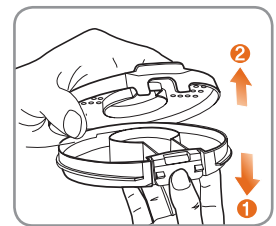
스팀캡 청소 방법

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

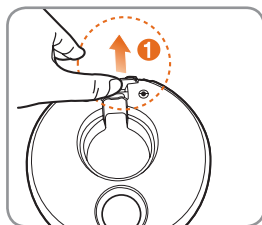
- ① 스팀캡을 그림과 같이 떼어 냅니다.



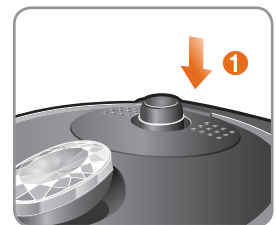
- ② 전면에 있는 손잡이를 ① 방향으로 누른 후 ② 방향으로 분리하여 자주 세척해 주십시오.



- ③ 스팀캡을 그림과 같이 떼어 냅니다.



- ④ 전면에 있는 손잡이를 ① 방향으로 누른 후 ② 방향으로 분리하여 자주 세척해 주십시오.



맛있는 밥을 지으려면

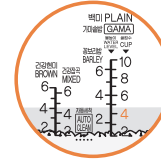
● 맛있는 밥은 알맞은 물 조절로부터!

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 물눈금에 맞추어 주십시오.
(무세미 : 씻어져 나온 쌀)

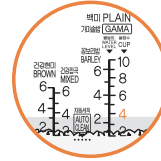
백미 4인분 기준

묵은쌀, 진밥을 지을 경우



눈금보다 많게

햅쌀, 불린 쌀, 밥을 지을 경우



눈금보다 적게

● 보온 시 냄새가 날 때

- ▶ 청소를 자주 해 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, 보온시 더욱 심합니다. 이럴때는 아침밥을 지을 쌀을 그 전날 저녁에 미리 꺼내어 식초 한방울을 떨어뜨린 물에 담갔다가 씻은 후 다음날 아침밥을 지을 때 한번 더 미지근한 물로 헹군 뒤 밥을 지으면 냄새가 나지 않습니다.



● 쌀 보관 방법 (쌀의 보관 방법이 밥맛을 좌우합니다.)

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

① 쌀 보관 방법

	좋은 곳	피해야 할 곳
보관 장소	<ul style="list-style-type: none"> - 온도가 낮고 서늘한 곳 - 습기가 적고 통풍이 잘 되는 곳 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 개봉 후 2주 이내로 사용하시는게 좋습니다.	

② 쌀에 벌레가 생기지 않게 하려면 쌀통에 마늘을 넣어 둡니다.

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



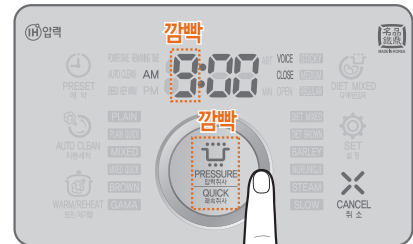
현재시각 맞추는 방법 (작동 예 : 오전 9시 30분으로 설정할 경우)

- 1 대기상태에서 [설정] 버튼을 1회 눌러 시간 설정 모드로 진입합니다.



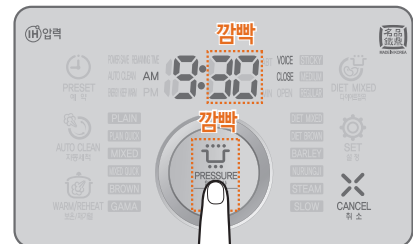
- 2 시간 설정 모드 진입 후 다이얼을 돌리면 시 설정이 가능합니다.

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



- 3 [압력취사/쾌속취사] 버튼을 눌러 시 설정을 완료한 후 분을 설정해 주세요. 다이얼을 돌리면 분 설정이 가능합니다.

- 다이얼 방향 우 : 분 증가
- 다이얼 방향 좌 : 분 감소



- 4 [압력취사/쾌속취사] 버튼을 눌러 현재시각 설정을 완료해 주십시오.
 ※ [압력취사/쾌속취사] 버튼을 누르지 않고 15초가 지나면 자동으로 설정됩니다.
 ※ 현재 시간 변경 후 15초 이내에 [취소] 버튼을 누르면 변경 전의 시각으로 복귀됩니다.



▶ 정전 보상 기능

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

▶ 리튬 이온 배터리

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

밥맛 조절 기능

3단계 압력 밥맛 조절 기능

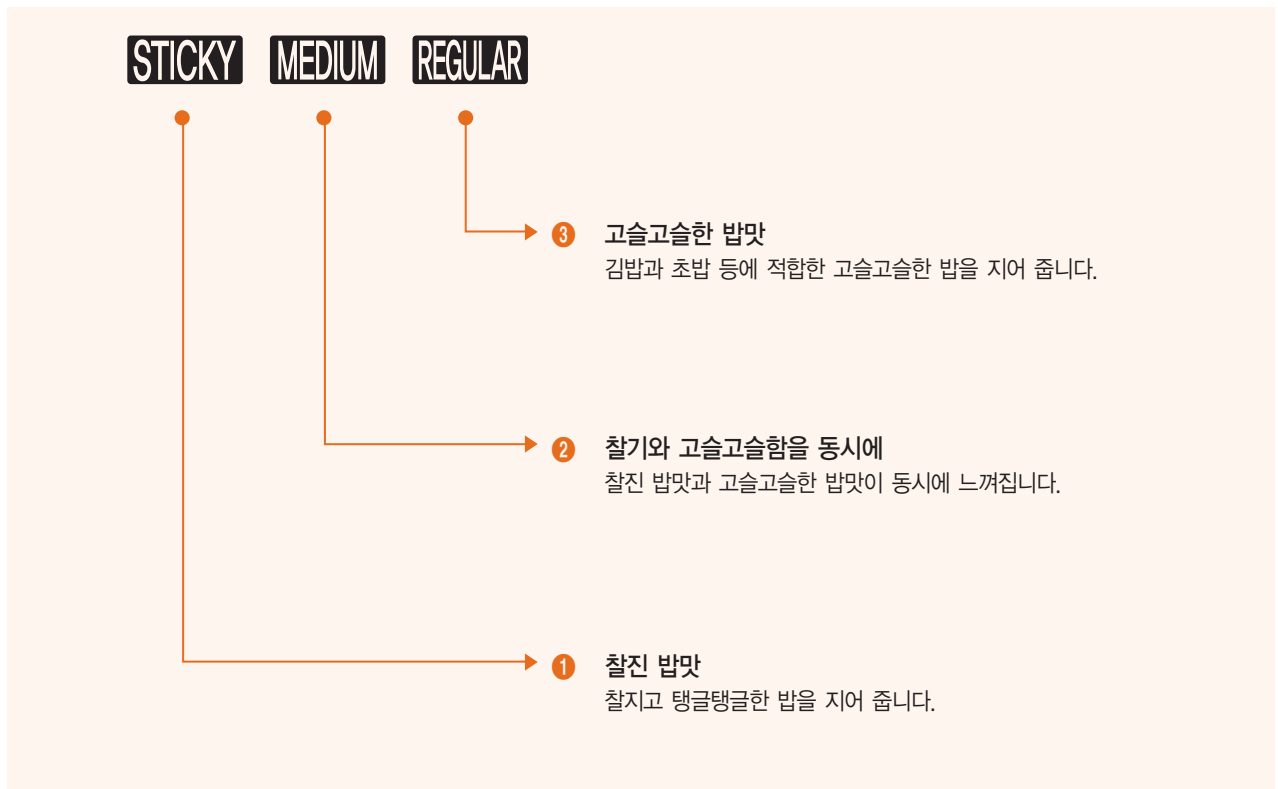
※ 3단 압력 밥맛 조절은 백미 모드에서만 가능합니다.

메뉴/밥맛 조절 버튼으로 백미의 밥맛에 해당하는 모드를 선택할 수 있습니다.

밥맛 조절을 하여 취사도중 증기 배출현상이 나타나는 것은 내솥의 내부 압력을 맞추기 위한 정상적인 작동입니다.

(밥맛 조절은 입맛에 맞게 선택하여 사용하여 주십시오.)

※ 취사가 진행중일 때는 밥맛조절 기능을 사용할 수 없습니다.



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

▶ 멜라노이징 현상

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

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

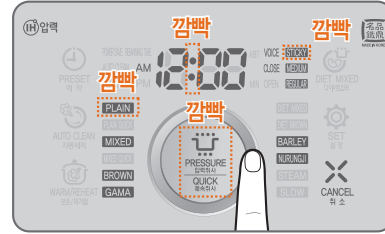
미세 밥맛 조절 기능

- ※ 미세 밥맛 조절 기능은 백미찰진밥, 백미중간밥, 백미일반밥, 건강잡곡, 건강현미, 가마솥밥, 콩보리밥, 누룽지 취사 시 사용 가능합니다.
- ※ 미세 밥맛 조절 기능은 예약 모드 시 사용하실 수 없습니다.

- 1** 대기상태에서 [설정] 버튼을 4회 눌러 미세 밥맛 조절 모드에 진입합니다.

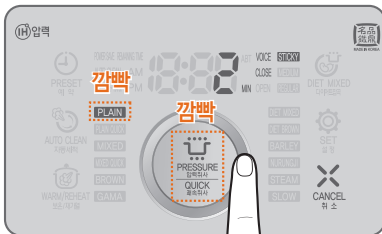


- 2** 다이얼을 좌/우로 돌려 원하시는 메뉴를 선택합니다.
- 초기 설정된 불림시간 0분, 가열온도 0℃



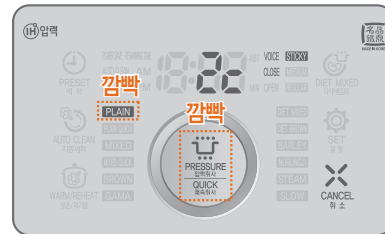
- 3** 원하시는 메뉴를 선택 후 [압력취사/쾌속취사] 버튼을 누르면 불림시간 설정이 가능합니다.

- 다이얼을 돌려 불림시간 0, 2, 4, 6, 8분을 선택하실 수 있습니다. (초기에 설정된 불림시간으로 취사할 때는 0분으로 선택하시고, 불림시간을 더 하시고 싶을 때 2분, 4분, 6분, 8분 중 하나를 선택합니다.)
- 쌀의 불림시간을 늘리면 수분 흡수를 도우며 밥이 부드러워 집니다.
- 불림시간이 길 경우에는 취사시간이 길어질 수 있으며 수용성 전분이 용출되어 가라앉아 멜라노이징 현상이 일반 취사보다 심하게 나타날 수 있습니다.



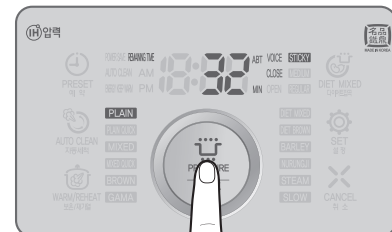
- 4** 다이얼로 불림시간 설정 후 [압력취사/쾌속취사] 버튼을 누르면 가열 온도 설정이 가능합니다.

- 가열온도 -2℃, 0℃, 2℃, 4℃를 선택하실 수 있습니다. (초기에 설정된 가열온도로 취사할 때는 0℃를 선택하시고, 가열온도를 높이거나 낮출 때에는 2℃, 4℃ 또는 -2℃를 선택합니다.)
- 취사전 끓는 온도를 조절하여 구수한 밥맛이나, 구수하지 않은 밥맛을 조절할 수 있습니다.
- 온도를 높일 경우에는 취사시간이 길어질 수 있으며 멜라노이징 현상이 일반취사보다 심하게 나타날 수 있습니다.



- 5** [압력취사/쾌속취사] 버튼을 눌러 취사를 시작합니다. 이때 설정된 밥맛 조절로 취사가 진행됩니다.

- 취사가 완료되어도 설정된 불림시간 및 가열온도는 계속 기억되어 있습니다.
- 미세 밥맛 설정시 15초간 설정 변경이 없으면 자동으로 미세 밥맛 설정이 완료됩니다.
- 미세 밥맛 불림시간 조정 시 취사예상시간이 변경됩니다.



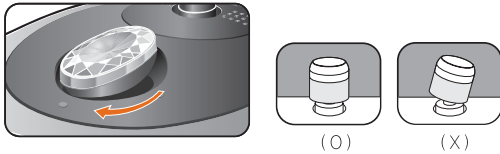
- 부드러운 밥맛을 원할 경우 : 불림 시간을 2, 4, 6, 8분으로 선택하십시오.
- 구수한 밥맛을 원할 경우 : 가열온도를 2℃ 또는 4℃로 선택하십시오.
- 구수한 밥맛을 원하지 않을 경우 : 가열온도를 -2℃로 선택하십시오.
- 밥맛 조절 기능을 사용 시 쌀의 상태나 수온, 물량 등에 의해 취사 시간 및 밥 상태에 영향을 줄 수 있습니다.

밥 짓는 방법

취사 방법

- 1 전원플러그를 꽂은 후 뚜껑을 닫고, 뚜껑 결합 손잡이를 돌려 잠금(●)에 맞춰 주십시오.

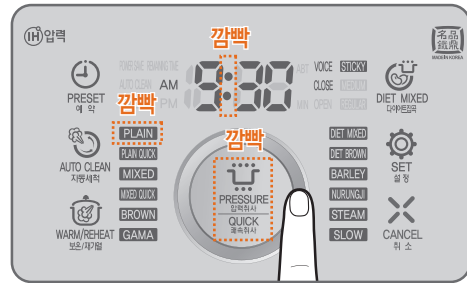
- 압력패킹이 바르게 끼워졌는지 압력추가 수평인지 항상 확인하십시오.
- 잠금(●)으로 맞지 않고 [압력취사/쾌속취사] 버튼을 누르면 작동되지 않습니다.
- 온도센서에 이물질이 묻어 있으면 반드시 제거해 주십시오.
- 내솥 주위의 물기를 완전히 제거한 후 내솥을 본체에 넣어 주십시오.



- 2 다이얼을 돌려 원하시는 메뉴를 선택하십시오.

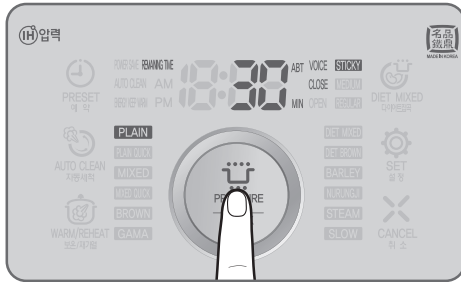
대기상태에서 다이얼을 좌로 돌릴 때마다 “백미 찰진밥 → 백미 중간밥 → 백미 일반밥 → 백미 쾌속 → 건강잡곡 → 잡곡쾌속 → 건강현미 → 가마솥밥 → 슬로우룩 → 영양찜 → 누룽지 → 콩보리밥 → 다이어트현미 → 다이어트잡곡 → 백미 일반밥 → 백미 중간밥 → 백미 찰진밥” 순으로 반복 선택됩니다.

- 우로 돌릴 경우 좌로 돌릴 때의 역순으로 선택됩니다.



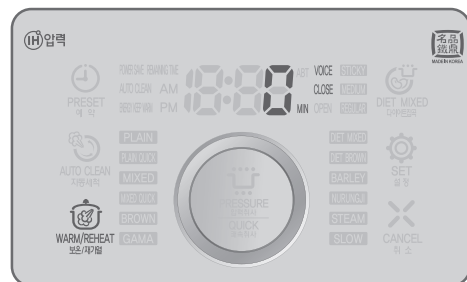
- 3 [압력취사/쾌속취사] 버튼을 눌러 주십시오.

- 남은 예상 시간이 표시됩니다.
- ※ 최대 인분으로 밥짓기를 할 경우에 압력추가 회전하지 않을 수 있으나 제품의 이상은 아닙니다



- 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.
- 밥짓기가 끝나는 즉시 골고루 잘 섞어 주십시오.



일반밥 메뉴

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

백미/잡곡 취사

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

다이어트잡곡

- 현재 메뉴와 관계없이 [다이어트잡곡] 버튼을 누르면 다이어트잡곡 취사가 바로 시작됩니다.

취사 방법

메뉴명 구분	백 미			다이어트 현미	건강 현미	다이어트 잡곡	건강 잡곡	잡곡 쾌속	공보리밥	가마솥밥	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 26~35페이지를 참조하여 주십시오.	
취사 시간	약27분 ~ 약40분	약35분 ~ 약45분	약15분 ~ 약28분	약49분 ~ 약55분	약50분 ~ 약55분	약35분 ~ 약43분	약37분 ~ 약45분	약29분 ~ 약35분	약50분 ~ 약60분	약40분 ~ 약45분	약30분 ~ 약45분		
요리 종류	쌀밥, 감자흑임자밥, 취나물 새송이밥, 단호박찰밥, 나물밥, 해물술밥	쌀밥, 낙지덮밥, 나물비빔밥, 카레라이스, 쇠고기, 불고기 덮밥, 유부초밥, 김밥, 김치볶음밥	쌀밥	다이어트 현미밥	현미밥	다이어트 잡곡밥	오곡밥, 검은콩밥, 영양밥, 잡곡밥, 혼합밥	공보리밥	쌀밥, 가마솥밥	쌀밥, 누룽지	갈비찜, 수육, 고구마, 감자, 달걀삶기, 영양밥, 감자보트, 닭찜, 오징어순대	대추차, 수정과, 호박죽, 채소스프	

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

잡곡쾌속 메뉴

국내최초 잡곡 취사 20분대 쾌속취사

- 건강잡곡 메뉴에서 [압력취사/쾌속취사] 버튼을 연속해서 두번 누르면 쾌속취사로 동작하며 밥짓는 시간이 단축됩니다.
- 잡곡쾌속 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 발생할 수 있습니다. 이때 잡곡쾌속 취사를 이용하면 질어지는 현상이 호전될 수 있습니다.
- 잡곡 비율, 수온, 물량 과다 등으로 인하여 취사시간이 달라질 수 있습니다.

예약취사 방법

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

1 현재시각이 맞는지 확인하십시오.

현재시각을 맞추는 방법은 16페이지를 참조하십시오.

현재시각이 맞지 않으면 예약시각도 틀려지므로 정확히 맞추어 주십시오.

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



3 예약 설정 모드로 진입 후 다이얼을 이용하여 원하시는 예약 시간을 설정하여 주십시오.

- 다이얼 방향 우 : 10분 증가
- 다이얼 방향 좌 : 10분 감소
- ※ 오전, 오후를 확인해 주십시오.



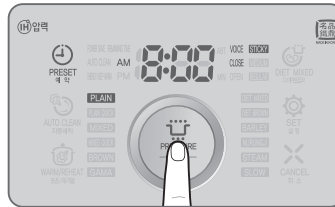
4 메뉴를 변경하시고자 할 시 [설정] 버튼을 누른 후 다이얼을 이용하여 메뉴를 설정하여 주십시오.



※ 예약 취사가 완료된 후, 이전의 예약한 시간은 계속 기억하고 있습니다.

5 예약 시간 설정 후 [압력취사/쾌속취사] 버튼이나 [예약] 버튼을 눌러 주십시오.

- 예약시각이 표시되어 있으며 예약 키 백라이트와 취사 키 백라이트로 예약 진행 중임을 표시합니다.
- 예약시각은 밥짓기가 끝나는 시각입니다.
- 예약으로 밥짓기를 하면 밥의 양이나 메뉴에 따라서 약 30분 정도 차이가 날 수 있습니다.



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

※ 예약취사 완료시간보다 미리 끝날 수 있습니다.

메뉴별 예약 가능 시간

※ 백미 쾌속, 잡곡쾌속, 자동세척, 영양찜, 슬로우쿡 메뉴는 예약취사가 되지 않습니다.

※ 13시간 초과 예약시 현재에서 13시간 후로 자동으로 재설정된 후 예약 취사를 진행합니다.

예약 가능 메뉴	예약 가능 시간
백미 찰진밥	31분 후 ~ 13시간까지
백미 중간밥, 누룽지	36분 후 ~ 13시간까지
백미 일반밥, 건강잡곡, 가마솥밥, 다이어트잡곡	41분 후 ~ 13시간까지
건강현미, 다이어트현미	51분 후 ~ 13시간까지
공보리밥	56분 후 ~ 13시간까지



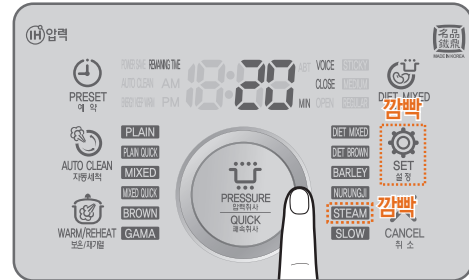
예약취사 시 주의사항

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

영양찜 및 슬로우쿡 취사 방법

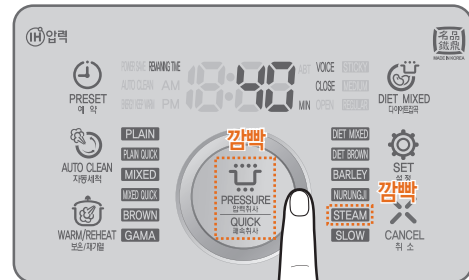
취사 방법 (영양찜 40분 취사 시)

- 1 다이얼을 돌려 영양찜 및 슬로우쿡 메뉴를 선택하여 주십시오.



- 2 메뉴 선택 후 [설정] 버튼을 누르면 다이얼로 시간 설정이 가능합니다.

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



- 3 시간 설정 후 [압력취사/쾌속취사] 버튼을 눌러 주십시오.
영양찜 또는 슬로우쿡 취사가 시작되면 남은 시간이 표시됩니다.

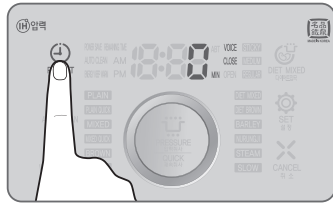


보온 중에

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

① 현재 시각이 맞는지 확인합니다.

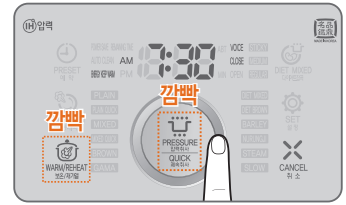
② [보온/재가열] 버튼을 누른 후 [예약] 버튼을 1초간 이상 누르면 절약보온 설정 모드로 진입합니다.



③ 다이얼을 돌려 절약보온 완료시간을 설정합니다.

- 다이얼 방향 우 : 10분 증가
- 다이얼 방향 좌 : 10분 감소

※ 오전, 오후를 확인해 주십시오.



④ [보온/재가열] 버튼을 누르시거나 버튼 입력 없이 15초가 지나면 자동으로 절약보온을 시작합니다.

- 설정을 해둔 시간에 절약보온이 완료됩니다.
- 절약보온 완료시간을 잘못 입력하셨을 경우 [취소] 버튼을 누른 후 처음부터 다시 시작하십시오.

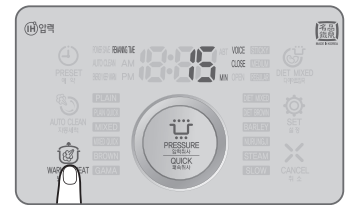


- ※ 절약 보온은 밥을 다음에 다시 먹을 시간에 맞추어 시간 설정을 하면 밥을 저온상태로 유지하다가 그 시간에 맞춰 다시 따뜻하게 가열해서 밥의 변색과 마름을 억제하여 밥맛을 좋게 하며, 전기를 절약하는 기능입니다. 절약보온은 절약보온이 완료되거나 [취소] 버튼을 누르면 절약보온 설정이 해제됩니다.
- ※ 절약보온 중에는 밥이 저온으로 유지되고 있으므로 만약 절약보온 중간에 식사를 하려면 [취소] 버튼을 눌러 절약보온을 취소하신 후 보온 재가열을 실시하신 후 드시기 바랍니다.
- ※ 절약보온 중간에는 밥의 온도가 낮게 유지되므로 뚜껑에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

재가열 모드 (보온 중 따뜻한 밥을 원하실 때)

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

- ※ 백미 이외의 메뉴(잡곡, 현미 등)는 취사 후 바로 드시는 것이 좋으며 재가열 시 밥색깔이 변하거나 냄새가 날 수 있습니다.
- ※ 재가열 기능을 너무 자주 사용하시면 밥이 변색되거나 마르는 경우가 있습니다.
- ※ 재가열 진행 중 [보온/재가열] 버튼을 1회 누르면 재가열이 취소되고, 보온으로 전환됩니다.
- ※ 뚜껑 결합 손잡이가 잠금(●) 위치에 있을 때만 재가열이 진행되며, 열림(O) 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.
3. 보온은 12시간 이내가 적당합니다.
 - ※ 12시간 이상 보온하면 밥의 풍미가 없어지며, 변색 또는 냄새가 날 우려가 있습니다.
 - ※ 보온 시 뚜껑을 확실히 닫아 주십시오.
 - ※ 백미만 보온해 주십시오. 잡곡밥, 현미 등은 가급적 보온하지 마시고 취사 후 바로 드시기 바랍니다.

※ 나무주걱 등은 세균을 발생시켜 냄새의 원인이 됩니다.

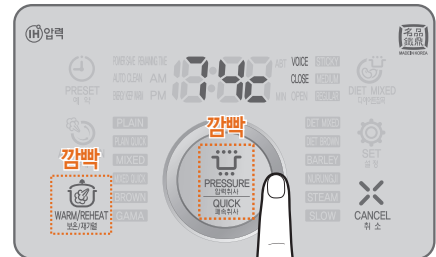
보온 중에

보온 온도 조절 방법

❶ 대기 상태에서 [설정] 버튼을 3회 누르면 보온 온도 설정 모드로 진입합니다.

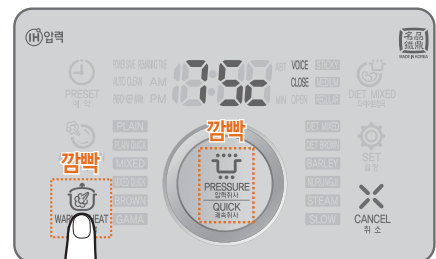
❷ 다이얼을 이용하여 원하는 보온 온도를 설정합니다.

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



❸ [보온/재가열] 버튼을 누르거나 버튼 입력 없이 15초가 지나면 보온 온도가 설정됩니다.

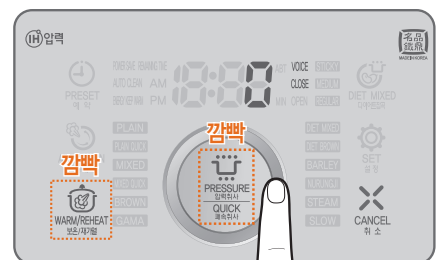
※ 보온 온도 설정 중 15초 이내에 [취소] 버튼을 누르면 변경 전의 설정 보온 온도로 복귀됩니다.



❹ 보온 온도 설정이 완료되면 이어서 보온 가열량 설정 모드로 진입합니다.

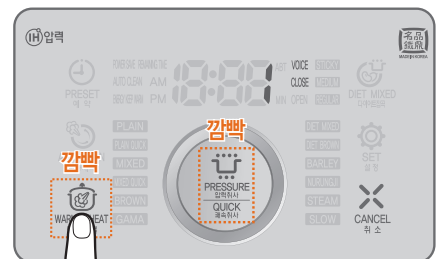
❺ 다이얼을 이용하여 -2 ~ 5까지 가열량 변경이 가능합니다.

- 기본 설정 가열량은 0도 입니다.
- 뚜껑에 물막힘이 많을 경우 가열량을 1~5로 선택하여 주십시오.
- 내술 테두리의 밥 퍼짐이 심하거나 쉰 냄새가 날 경우 가열량을 -2~-1로 선택하여 주십시오.



❻ [보온/재가열] 버튼을 누르거나 버튼 입력 없이 15초가 지나면 보온 가열량이 설정됩니다.

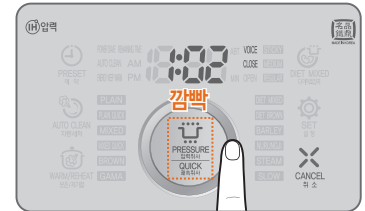
※ 보온 가열량 설정 중 15초 이내에 [취소] 버튼을 누르면 변경 전의 설정 보온 가열량으로 복귀됩니다.



언어, 음성조절/자동세척 방법

언어, 음성 조절 기능

- 대기 상태에서 [설정] 버튼을 2회 눌러 주십시오.
 - 대기 상태에서 [설정] 버튼을 2회 누르면 음량 조절 기능이 설정됩니다.
 - 기본 설정 : 한국어, 볼륨 2단
 - ※ 언어 및 음성 조절은 반드시 대기 상태에서만 설정 가능합니다.



- 다이얼을 좌 또는 우로 돌려 언어 및 음량을 선택할 수 있습니다.
 - ※ 다이얼을 돌릴 경우 0:0 → 1:1→1:2→1:3→1:4→2:1→2:2→2:3→2:4→0:0 순으로 변경이 됩니다.

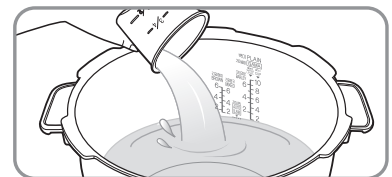
앞	언어	뒤	음량
0	OFF	1	1단
1	한국어	2	2단
2	영어	3	3단
		4	4단



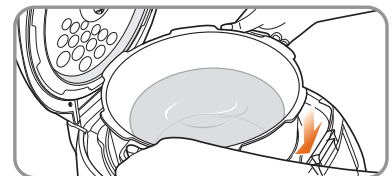
- [압력취사/쾌속취사] 버튼을 누르거나, 버튼 입력 없이 15초가 경과하면 음성 설정이 완료됩니다.
 - ※ 설정이 완료되기 전에 [취소] 버튼을 입력하면 변경 전 설정 사항으로 복귀됩니다.

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

- 계량컵을 이용하여 내솥의 자동세척 물눈금에 맞춰 물을 넣어 주십시오.



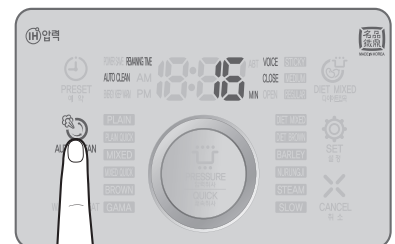
- 내솥을 밥솥에 넣은 후, 뚜껑을 닫고 손잡이를 돌려 잠금(●)에 맞춰 주십시오.



- [자동세척] 버튼을 누르면 자동세척을 시작합니다.

▶ 자동세척 시 주의사항

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



요리안내



쌀밥(백미)

● 재료 : 쌀, 물

● 조리 방법

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

※ 설정 기능으로 기호에 맞는 밥맛을 선택하여 취사하십시오.



콩밥

● 재료 : 쌀, 여러 가지 콩, 물

● 조리 방법

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

※ 콩은 미지근한 물에 15분 이상 불려 주십시오.



콩보리밥

● 재료 : (최대 6인분) : 쌀보리, 물

● 조리 방법

1. 쌀보리를 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.(1컵=1인분)
2. 힘주어 여러 번 박박 문질러 씻은 후, 물이 맑아질 때까지 깨끗이 행구어 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 메뉴의 콩보리밥을 선택하여 [압력취사/쾌속취사] 버튼을 눌러 주십시오.
6. 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.



오곡밥

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

● 조리 방법

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



건강현미밥

● 재료 : 현미, 물

● 조리 방법

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



발아현미밥

● 재료 : 발아현미 3컵

● 조리 방법

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



**닭가슴살을 곁들인
녹차밥**

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

● **조리 방법**

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

● **녹차의 10가지 장점**

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



새싹밥

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

● **조리 방법**

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

● **브로콜리새** : 암 예방

● **배추새** : 위에 좋고 변비 개선

● **순무새** : 간염, 황달 개선

● **양배추새** : 노화, 암 예방하는 셀레늄 함유

● **무새** : 열 낮추고 부기 가라앉힘

● **밀새** : 혈액 정화



머쉬룸티안

● **재료** : 현미 2컵, 브라운그라비소스 20g, 소금 약간, 깻잎 2장, 호박 ½개, 해송이버섯 1팩

※ 버섯은 각 가정의 기호에 따라 선택하셔도 좋습니다.

● **조리 방법**

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



영양술밥

● **재료(4인분)** : 쌀 4컵, 콩(밤콩 또는 검은콩), 수삼 2뿌리, 밤 대추 4개씩, 은행 12개, 잣 1큰술, 청주 2큰술

● **양념간장** : 간장 4큰술, 다진파 2큰술, 다진마늘 ½큰술, 고춧가루 ½작은술, 깨소금 2작은술, 참기름 1작은술

● **조리 방법**

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

※ 재료 특성에 따라 눌음이 발생할 수 있습니다.

※ 콩은 미지근한 물에 15분 이상 불려 주십시오.



견과류밥

● **재료** : 쌀 4컵, 호두 4개, 잣 2큰술, 아몬드 2큰술, 캐슈너트 2큰술, 은행 15개, 청주 1큰술

● **양념장** : 간장 4큰술, 고춧가루 ½작은술, 깨소금 2작은술, 다진파 2큰술, 다진마늘 ½큰술, 참기름 1작은술

● **조리 방법**

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



모듬버섯밥

● **재료** : 쌀 4컵 만가닥버섯 60g, 팽이버섯 40g, 양송이버섯 4개, 새송이버섯 60g, 청주 1큰술

● **양념장** : 간장 4큰술, 고춧가루 ½작은술, 깨소금 2작은술, 다진파 2큰술, 다진마늘 ½큰술, 참기름 1작은술

● **조리 방법**

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

요리안내



버섯죽순밥

- **재료** : 쌀 4컵, 느타리버섯 200g, 죽순 100g, 은행 10개, 청주 1큰술
- **양념장** : 간장 4큰술, 고춧가루 ½작은술, 깨소금 2작은술, 다진파 2큰술, 다진마늘 ½큰술, 참기름 1작은술
- **조리 방법**
 1. 느타리버섯은 씻어 먹기 좋은 크기로 찢어 두고, 죽순은 살짝 데쳐 빗살 사이사이의 하얀 부분을 제거한 후 빗살 모양을 살려 얇게 저며 주십시오.
 2. 은행은 기름을 조금 넣고 볶아 겹질을 벗기거나, 끓는 물에 넣고 2~3분 정도 삶으면서 손가락 등으로 문질러 겹질을 벗겨 주십시오.
 3. 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 백미 물눈금 4까지 부은 후 청주 1큰술을 넣어 주십시오.
 4. 손질해 둔 느타리버섯, 죽순, 은행을 넣은 뒤 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 다이얼을 돌려 메뉴의 건강잡곡을 선택하여 [압력취사/쾌속취사] 버튼을 눌러 주십시오.
 6. 취사가 완료되면 기호에 따라 준비한 양념장에 비벼 드십시오.



죽

- **재료** : 쌀 1컵, 잣 ½컵, 물 6½컵, 소금 약간
- **조리 방법**
 1. 쌀과 잣을 깨끗이 씻어 주십시오.
 2. 쌀은 체에 받쳐 두고 잣은 믹서에 갈아 두십시오.
 3. 쌀과 같은 잣을 넣고 물 6½컵을 부어 주십시오.
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 다이얼을 돌려 슬로우룩 모드에서 2시간을 선택한 후 [압력취사/쾌속취사] 버튼을 눌러 주십시오.
 6. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.

참고

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



전복죽

- **재료** : 쌀 1컵, 참기름 1큰술, 전복 1개, 물 6컵, 소금 약간
- **조리 방법**
 1. 쌀을 깨끗이 씻어서 불려 두십시오.
 2. 전복을 솔로 문질러 씻어 도려내고 내장을 떼어 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 슬로우룩 모드에서 2시간을 선택한 후 [압력취사/쾌속취사] 버튼을 눌러 주십시오.
 6. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.

참고

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



특미닭죽

- **재료** : 쌀 1컵, 닭국물 3컵, 청, 홍고추 각 1개씩, 소금 약간, 물 4컵
- **양념** : 다진파 1큰술, 다진마늘 1큰술, 간장 2큰술, 깨소금 약간, 참기름 2작은술, 후춧가루 약간
- **조리 방법**
 1. 쌀을 깨끗이 씻어 물에 1시간 이상 불려 두십시오.
 2. 닭은 손질하여 폭 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 슬로우룩 모드에서 2시간을 선택한 후 [압력취사/쾌속취사] 버튼을 눌러 주십시오.
 7. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.



흰죽

- **재료** : 쌀 1컵, 물 6컵
- **조리 방법**
 1. 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물 6컵을 부어 주십시오.
 2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 3. 다이얼을 돌려 슬로우룩 모드에서 2시간을 선택한 후 [압력취사/쾌속취사] 버튼을 눌러 주십시오.
- 죽은 우리의 먹거리 중에서 가장 일찍부터 발달한 주식입니다. 농경 문화가 시작된 신석기시대에 토기에 물과 함께 곡물을 넣어 끓였을 것으로 추정되는데, 이것이 죽의 기원이라고 할 수 있습니다.



팔죽

- **재료** : 쌀 1컵, 팥 ½컵, 찹쌀가루 1컵, 팥물 7컵
- **조리 방법**
 1. 쌀을 깨끗이 씻어서 30분 이상 물에 불려 두십시오.
 2. 팥은 강한 불에서 삶은 후 팥물을 버리고 다시 물을 부어 약한 불에서 팥이 터질 때까지 천천히 한번 더 삶아 주십시오.
 3. 삶은 팥은 체에 받치고 으깨어 팥물만 걸러내 주십시오.
 4. 2~3번 체에 내린 찹쌀가루를 끓여 식힌 물로 반죽하여 새알심을 만들어 두십시오.
 5. 미리 불려둔 쌀을 내솥에 넣고 팥물 7컵을 부어 주십시오.
 6. 새알심과 팥을 넣은 뒤 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 7. 다이얼을 돌려 슬로우룩 모드에서 2시간을 선택한 후 [압력취사/쾌속취사] 버튼을 눌러 주십시오.

※ 팥알의 씹힘을 원하시면 기호에 따라 팥알을 넣어 주셔도 좋습니다.



삼계탕

- **재료 : (10인용)** : 닭 800g, 통마늘 4쪽, 찹쌀 3컵, 수삼 1~2뿌리, 대추 2개, 소금·후추 약간
- **조리 방법**

 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 내솜에 넣고 닭의 반이 잠길 정도로 물을 부어 주십시오.
 5. 내솜을 밥솜에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 6. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 60분으로 설정한 뒤 [압력취사/쾌속취사] 버튼을 눌러 주십시오.



갈비찜

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

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

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



닭찜

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

 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 닫아 주십시오.
 5. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 35분으로 설정한 뒤 [압력취사/쾌속취사] 버튼을 눌러 주십시오.



수육

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

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

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

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

※ 덩이가 큰 경우 2~3군데 깊게 칼집을 내어 주십시오.



만두찜

- **재료** : 만두 20개
- **조리 방법**

 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 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 25분으로 설정한 뒤 [압력취사/쾌속취사] 버튼을 눌러 주십시오.

※ 찜판별도구입



고구마사과죽

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

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

요리안내



옥수수

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

※ 찜판별도구입



삶은달걀

- **재료** : 달걀 10개, 물 4컵, 식초 한두 방울
- **조리 방법**
- 1. 내솥에 달걀과 물, 식초를 넣어 주십시오.
- 2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 3. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 [압력취사/쾌속취사] 버튼을 눌러 주십시오.



스테이크

- **재료** : 고기(스테이크용) 500g, 스테이크 소스 약간, 소금 약간, 후춧가루 약간
- **조리 방법**
- 1. 고기에 후춧가루와 소금을 뿌려 간이 배이게 한 다음 고기를 내솥에 넣고 반컵 가량의 물을 부어 주십시오.
- 2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 3. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 30분으로 설정한 뒤 [압력취사/쾌속취사] 버튼을 눌러 주십시오.
- 4. 요리가 완료되면 고기를 꺼내어 스테이크 소스를 끼얹어 주십시오.
- **와인소스 만드는 법**
양송이와 마늘, 양파를 다져 놓은 뒤 준비한 재료를 소금, 후춧가루로 간하여 볶아 주십시오. 여기에 레드와인을 넉넉히 넣어 끓인 후 케첩, 바비큐소스, 통후추, 월계수잎을 넣어 졸여 주십시오.



대합찜

- **재료** : 대합 4개, 쇠고기 30g, 달걀흰자 1개분, 달걀 1개, 다진파 2작은술, 다진마늘 1작은술, 소금 ½작은술, 후춧가루 약간
- **조리 방법**
- 1. 쇠고기를 곱게 다져 두십시오.
- 2. 해감시켜 깨끗이 행군 대합을 반으로 갈라 껍질에 붙어 있는 살을 칼로 떼내어 곱게 다져 두십시오.
- 3. 그릇에 다진 쇠고기와 대합살을 넣고 분량의 다진파, 다진마늘, 소금, 후춧가루로 양념하여 골고루 버무려 주십시오.
- 4. 담을 수 있는 껍질은 8개이므로 껍질 1개당 ½정도로 양념한 재료를 꼭꼭 채워 담아 주십시오.
- 5. 재료에 끈기가 생겨 찜 후에도 모양이 흐트러지지 않도록 대합살 위에 달걀 흰자를 고르게 퍼 발라 주십시오.
- 6. 내솥에 2컵의 물을 붓고 찜판을 넣어 주십시오.
- 7. 찜판 위에 준비한 대합을 얹어 주십시오.
- 8. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 9. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 35분으로 설정한 뒤 [압력취사/쾌속취사] 버튼을 눌러 주십시오.
- 10. 완숙한 달걀을 흰자와 노른자로 나누어서 흰자는 곱게 다지고 노른자는 으깨어 체에 내린 뒤 대합 위에 달걀 노른자와 흰자를 각각 반씩 얹어 주십시오.

※ 찜판별도구입



잡채

- **재료** : 당면 250g, 피망(청, 홍) 각각 1개, 당근 100g, 양파 100g, 시금치 약간, 팽이버섯 100g, 어묵 100g, 식용유 2큰술, 물 ½컵
- **양념장** : 설탕 약간, 간장 약간, 참기름 약간, 통깨, 깨소금 약간
- **조리 방법**
- 1. 피망, 양파, 당근, 어묵은 잘게 채썰고 팽이버섯은 다듬어 깨끗이 씻어 주십시오. 시금치는 끓는 물에 살짝 데쳐서 물기를 꼭 짰 후 먹기 좋게 썰어 주십시오. (피망, 당근은 2~3cm 정도가 적당하고 양파, 어묵은 5cm 정도로 채썰는 것이 적당합니다.)
- 2. 미지근한 물에 당면을 20분 정도 담가둔 후 찬물에 넣어 씻은 뒤 건져 두십시오. (당면을 오래 담가두면 잡채 완료 후 당면이 퍼지거나 뭉치는 경우가 있습니다. 기호에 따라서 면을 담가두는 시간을 10분에서 30분 사이로 조절해 주십시오.)
- 3. 내솥에 식용유와 물을 넣은 후 불린 당면을 넣고, 준비한 어묵과 채소를 넣어 주십시오.
- 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 5. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 25분으로 설정한 뒤 [압력취사/쾌속취사] 버튼을 눌러 주십시오. (당면을 많이 불렸거나, 소비자 기호에 따라 좀 더 쫄깃한 면을 원하시면 시간을 20분으로 설정해 주십시오.)
- 6. 요리가 완료되면 뚜껑을 열어 데쳐 놓은 시금치를 넣고 기호에 따라 간장과 참기름, 설탕을 넣고 골고루 섞어 주십시오. 양념한 잡채에 통깨나 깨소금을 뿌려 접시에 담아 주십시오.



밤찜

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

※ 찜판별도구입



고구마

- **재료** : 고구마 5개
- ※ 큰 고구마(150g이상)는 반으로 잘라서 조리하십시오.
- **조리 방법**

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

- **다양한 효과의 고구마**

변비에는 찐 고구마 : 찐 고구마를 껍질째 먹으면 변비에 효과가 있습니다.

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

- ※ **찜판별도구입**



감자

- **재료** : 감자(200g이하) 6개
- **조리 방법**

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

- **감자보관법**

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

- ※ **찜판별도구입**



떡국

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

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



새우케첩볶음

- **재료** : 중하 15마리, 대파 ½대, 양파 30g, 당근 30g
- **케첩소스** : 케첩 4큰술, 설탕 1½큰술, 전분가루 1½큰술, 물 1½큰술, 소금, 간장, 후춧가루 약간씩
- **조리 방법**

 1. 새우머리와 내장을 제거하고 꼬리쪽 한마디와 꼬리만 남기고, 껍질을 벗긴 후 소금물에 살짝 헹구 준비해 주십시오.
 2. 대파는 어슷썰고, 양파는 새우 크기보다 작게 잘라 준비해 주시고, 당근은 반달썰기 해 주십시오.
 3. 내솥에 새우, 대파, 양파, 당근을 넣고 케첩 소스를 넣고 섞어 주십시오.
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양점을 선택한 후 시간을 15분으로 설정한 뒤 [압력취사/쾌속취사] 버튼을 눌러 주십시오.
 6. 요리가 완료되면 주걱으로 잘 섞어 주십시오.



떡볶이

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

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



단호박수프

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

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

요리안내



채소쌈미음

- **재료** : 쌀 3컵, 브로콜리 30g, 물 1½컵, 소금 약간
- **조리 방법**
 1. 쌀을 깨끗이 씻어서 30분 정도 불린 후 믹서에 쌀, 물, 브로콜리를 함께 넣고 곱게 갈아 준비해 주십시오.
 2. 내솥에 준비한 재료를 넣은 뒤 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 3. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 [압력취사/쾌속취사] 버튼을 눌러 주십시오.
 4. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.



시루떡

- **재료** : 멥쌀가루 3½컵, 팥 1½컵, 소금 ½ 큰술, 설탕 2큰술, 물 1½큰술
- **조리 방법**
 1. 멥쌀가루 3½컵에 물 1½큰술을 넣고 잘 버무려서 체에 한번 내려준 다음 설탕(1½큰술)을 섞어 주십시오.
 2. 팥은 물기 없이 삶아서 대강 찹으면서 위의 소금(½큰술), 설탕(½큰술)을 넣어 주십시오.
 3. 내솥에 물 2컵을 붓고 찜판을 넣은 후 적당한 크기의 천이나 한지를 오려서 깔아 주십시오.
 4. 팔고물 1컵을 깔고 멥쌀가루를 편편하게 얹고 다시 팔고물 1컵을 넣어 층을 만들어 주십시오.
 5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 6. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 45분으로 설정한 뒤 [압력취사/쾌속취사] 버튼을 눌러 주십시오.

※ 찜판별도구입



오향장육

- **재료** : 돼지고기 700g, 간장 130ml, 설탕 3큰술, 무명실 조금
- **오향** : 통후추 6알, 통계피 7cm, 팔각 4개
- **조리 방법**
 1. 돼지고기는 흐트러지지 않고 단단하게 익도록 무명실로 잘 묶어 주십시오.
 2. 묶은 돼지고기를 그릇에 담고 간장과 설탕 그리고 오향을 넣어 재워 두십시오.
 3. 내솥에 2의 재료를 넣은 후 계량컵 3컵의 물을 부어 주십시오.
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 60분으로 설정한 뒤 [압력취사/쾌속취사] 버튼을 눌러 주십시오.
 6. 요리가 완료되면 돼지고기를 꺼내 조리용 가위로 무명실을 잘라서 푸십시오. 오향장육을 식혀서 0.2cm 두께로 얇게 썰어서 접시에 내어 주십시오.



꽃게찜

- **재료** : 꽃게 2마리, 쇠고기 100g, 두부 ½모, 청·홍고추 반개씩, 달걀노른자 반개분, 밀가루 약간
- **조리 방법**
 1. 꽃게의 몸통을 손으로 잡고 깨끗이 씻어낸 다음 몸통을 떼어 두십시오.
 2. 떼어낸 몸통의 살을 발라내어 곱게 다져 주십시오.
 3. 쇠고기와 두부는 곱게 다진 후 몸통살 다진 것과 합하여 골고루 버무려 주십시오.
 4. 청·홍고추는 잘게 다져 달걀노른자와 섞어 주십시오.
 5. 꽃게의 껍질 안에 밀가루를 뿌리고 3을 도톰하게 채운 후 그 위에 4를 고르게 퍼 발라 주십시오.
 6. 내솥에 계량컵 2컵의 물을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 속을 채운 꽃게를 올려 주십시오.
 7. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 8. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 30분으로 설정한 뒤 [압력취사/쾌속취사] 버튼을 눌러 주십시오.

※ 찜판별도구입



두부찜

- **재료** : 두부 1½모, 소금 약간
- **양념장** : 고춧가루 1큰술, 다진마늘 1큰술, 파 1뿌리, 참기름 약간, 깨소금 약간, 실고추 약간, 진간장 3큰술
- **조리 방법**
 1. 두부는 2등분한 다음 1cm 두께로 썰어 소금을 뿌려 물기를 빼두십시오.
 2. 파는 가늘게 채썰고, 다진마늘과 진간장, 고춧가루, 깨소금, 참기름과 실고추를 섞어서 양념장을 준비해 두십시오.
 3. 내솥에 2컵의 물을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 썰어놓은 두부를 고르게 올려 주십시오.
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 [압력취사/쾌속취사] 버튼을 눌러 주십시오.
 6. 요리가 완료되면 두부를 꺼내고 두부 위에 양념장을 골고루 뿌려 주십시오.

※ 찜판별도구입



생선찜

- **재료** : 부세 조기 1마리
- **양념장** : 간장 3큰술, 고춧가루 1큰술, 다진마늘 ½큰술, 다진대파 1큰술, 맛술 2큰술, 물 10큰술, 설탕 1작은술
- **조리 방법**
 1. 손질해 놓은 조기를 등쪽으로 2cm 간격이 되도록 칼집을 넣어 두십시오.
 2. 양념장을 만들어 두십시오.
 3. 내솥에 조기를 넣고, 양념장을 골고루 끼얹어 주십시오.
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 25분으로 설정한 뒤 [압력취사/쾌속취사] 버튼을 눌러 주십시오.



생크림케이크

- **재료** : 밀가루(백력분) 300g, 달걀 2개, 버터 1큰술, 우유 1큰술, 바닐라향 약간, 설탕 30g, 소금 약간
- **휘핑크림** : 생크림 100ml, 설탕 10g
- **과일** : 체리 1개, 딸기 3개, 밀감통조림 1통, 키위 1개
- ※ 1컵은 계량컵 1컵 기준입니다.
- **조리 방법**
 1. 밀가루에 소금을 넣고 체에 내려 주십시오.
 2. 달걀 흰자와 노른자를 분리해 두십시오.
 3. 흰자를 그릇에 넣고 일정한 방향으로 저어 거품을 내다가 커다란 거품이 일면 설탕을 여러 번 나누어 넣고, 그릇을 뒤집었을 때 흘러내리지 않을 정도까지 거품을 저어 주십시오.
 4. 3에 노른자를 조금씩 넣으면서 계속 저어주시고, 바닐라향을 조금 넣어 주십시오.
 5. 4가 크림상태가 되면 밀가루를 넣고 날 밀가루가 보이지 않게 살살 섞어 주십시오.
 6. 우유와 중탕한 버터를 섞고 5의 반죽에 넣어 주십시오.
 7. 내솥의 밑면, 옆면에 버터를 얇게 바른 후 케이크 반죽을 내솥에 부어 주십시오.
 8. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 9. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양점을 선택한 후 시간을 40분으로 설정한 뒤 [압력취사/쾌속취사] 버튼을 눌러 주십시오.
 10. 취사가 완료된 카스텔라를 식혀 주십시오.
 11. 그릇에 휘핑크림을 붓고, 도둑고 여겨지도록 충분히 거품을 낸 뒤에 슈거파우더를 넣어 주십시오. (슈거파우더는 설탕을 커피에 넣어서 갈아주시면 됩니다.)
 12. 식힌 카스텔라에 생크림을 고르게 펴 발라 주십시오.
 13. 준비된 여러 가지 과일로 장식해 주십시오.



달걀찜

- **재료** : 달걀 3개, 물 또는 멸치 다시마 육수 300ml, 새우젓 1작은술, 소금 약간, 당근 15g, 파 푸른부분 15g
- **조리 방법**
 1. 그릇에 달걀과 물 또는 멸치 다시마 육수를 넣고 풀어 주십시오.
 2. 당근과 파의 푸른 부분은 잘게 다져서 1과 같이 섞어 주십시오.
 3. 새우젓은 다져서 물을 약간 섞어 국물을 만들어 2에 넣고, 소금으로 간해 주십시오.
 4. 내솥에 3을 부어 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양점을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 [압력취사/쾌속취사] 버튼을 눌러 주십시오.



참치채소무른밥

- **재료** : 밥 70g, 참치살(캔) 40g, 피망 15g, 당근 15g, 물 130ml, 버터, 김가루 약간씩
- **조리 방법**
 1. 참치살은 기름을 빼고 젓가락으로 잘게 찢어 준비해 주십시오.
 2. 피망과 당근은 잘게 다져 주십시오.
 3. 그릇에 밥과 참치살, 피망, 당근을 섞어서 준비해 주십시오.
 4. 내솥 바닥에 버터를 골고루 바른 후 3의 재료를 넣고, 물을 부어 주십시오.
 5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 6. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양점을 선택한 후 시간을 15분으로 설정한 뒤 [압력취사/쾌속취사] 버튼을 눌러 주십시오.
 7. 요리가 완료되면 주걱으로 잘 섞어 주십시오.



오징어조림

- **재료** : 오징어 2마리, 시금치 70g, 당근 70g, 달걀 2개, 소금 약간, 참기름 약간, 밀가루 약간
- **양념장** : 고추장 2큰술, 간장 2큰술, 설탕 1큰술, 청주 1큰술, 참기름 1작은술, 고춧가루 1작은술
- **조리 방법**
 1. 오징어는 반 갈라 내장을 제거하고 껍질을 벗겨 깨끗이 씻은 후 안쪽에 가로 세로로 칼집을 내 주십시오.
 2. 끓는 물에 소금 약간을 넣고 칼집 낸 오징어 몸통을 데쳐내고 다리에 손질하여 데쳐 두십시오.
 3. 시금치는 다듬어서 깨끗이 씻은 후 소금을 넣고 살짝 데쳐 찬물에 행귀 물기를 짜고, 당근은 굵게 채썰어 끓는 물에 데친 후 각각 소금과 참기름으로 무쳐 주십시오.
 4. 달걀은 소금을 넣고 잘 풀어 오징어 준비에 맞게 지단을 부쳐 두십시오.
 5. 데쳐낸 오징어의 물기를 닦고 안쪽에 밀가루를 약간 뿌린 후 지단을 얹고 그 위에 준비한 시금치, 당근, 오징어 다리를 놓고 돌돌 말아준 후 꼬치로 고정시켜 주십시오.
 6. 내솥에 말아서 준비한 오징어와 양념장 그리고 물 반컵을 부어 주십시오.
 7. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 8. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양점을 선택한 후 시간을 25분으로 설정한 뒤 [압력취사/쾌속취사] 버튼을 눌러 주십시오.



약밥

- **재료** : 찹쌀 4컵, 건포도 60g, 밤 15개, 대추 10개, 잣 1큰술, 흑설탕 100g, 진간장 1큰술, 참기름 2큰술, 소금 약간, 계핏가루 1작은술, 물 2컵
- **조리 방법**
 1. 찹쌀을 깨끗이 씻어서 2시간 이상 충분히 물에 불려 두십시오.
 2. 밤과 대추는 적당한 크기로 잘라서 준비해 두십시오.(단, 밤과 대추는 껍질과 씨를 제거해 주십시오.)
 3. 미리 불려놓은 찹쌀에 흑설탕, 참기름, 진간장, 계핏가루, 소금 약간을 넣은 후 골고루 섞어 주십시오.
 4. 3과 모든 재료를 내솥에 넣고 물 2컵을 부은 후 한번 더 골고루 섞어 주십시오.
 5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 6. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양점을 선택한 후 시간을 40분으로 설정한 뒤 [압력취사/쾌속취사] 버튼을 눌러 주십시오.

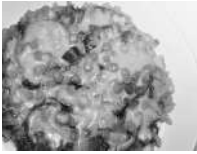


애호박찜

- **재료** : 애호박 1개
- **양념장** : 진간장 2큰술, 다진파 1큰술, 참기름 1큰술, 고춧가루 1큰술, 실고추 약간, 설탕 1작은술, 다진마늘 1큰술, 깨소금 1큰술
- **조리 방법**
 1. 호박은 1cm 두께로 통썰기를 해주십시오.
 2. 다진파, 다진마늘, 진간장, 실고추, 고춧가루, 참기름, 깨소금, 설탕을 섞어 양념장을 만들어 주십시오.
 3. 내솥에 2컵의 물을 붓고 찜편을 넣은 뒤 그 위에 썰어 놓은 호박을 올리고 2의 양념장을 골고루 뿌려 주십시오.
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양점을 선택한 후 시간을 15분으로 설정한 뒤 [압력취사/쾌속취사] 버튼을 눌러 주십시오.

※ 찜편별도구입

요리안내



밥피자

- **도우 재료** : 밥 200g
- **토핑 재료** : 슬라이스햄 4장, 양송이버섯 4개, 캔옥수수 4큰술, 크래미 2개, 피자치즈 80g, 피자소스 5큰술
- **조리 방법**
 1. 양송이 버섯은 껍질을 제거한 후 모양을 살려 썰어두고, 크래미는 길이대로 찢어 준비해 두십시오.
 2. 슬라이스햄은 네모 모양으로 잘라두고, 캔옥수수는 물기를 제거하여 주십시오.
 3. 밥은 내솔 바닥에 편편하게 깔아 주십시오.
 4. 밥 위에 피자소스를 숟가락으로 편편하게 발라주고, 그 위에 손질한 재료를 골고루 얹어 주십시오.
 5. 4에 피자치즈를 올린 후 내솔을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 6. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 [압력취사/쾌속취사] 버튼을 눌러 주십시오.



가지찜

- **재료** : 가지 2개
- **양념장** : 진간장 2큰술, 볶은고추 1개, 풋고추 1개, 고춧가루 ½큰술, 식초 1큰술, 깨소금 약간, 파 ½뿌리, 마늘 4쪽, 설탕 2작은술
- **조리 방법**
 1. 가지는 4cm 길이로 토막낸 후 세워서 십자로 칼집을 넣어 주십시오.
 2. 볶은고추, 풋고추는 잘게 썰고 파, 마늘은 다져 진간장, 깨소금, 고춧가루, 설탕, 식초를 넣어서 소를 만들어 주십시오.
 3. 내솔에 2컵의 물을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 썰어 놓은 가지를 가지런히 올려 주십시오.
 4. 내솔을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 15분으로 설정한 뒤 [압력취사/쾌속취사] 버튼을 눌러 주십시오.
 6. 요리가 완료되면 가지 위에 준비해둔 소를 고르게 얹어 주십시오.

※ 찜판별도구입



버터초콜릿케이크

- **재료** : 버터 200g, 설탕 90g, 달걀 3개, 핫케이크 가루 110g, 초콜릿 70g
- **조리 방법**
 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 섞어주십시오.
 4. 3에 초콜릿을 넣고 섞은 후 내솔에 녹인 버터를 바른 후 반죽을 넣고 편편하게 해주십시오.
 5. 내솔을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 6. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 45분으로 설정한 뒤 [압력취사/쾌속취사] 버튼을 눌러 주십시오.



울무죽

- **재료** : 울무 1½컵, 물 6½컵, 표고버섯 1개, 참기름 1작은술, 소금 약간
- **조리 방법**
 1. 울무는 12시간 동안 불려서 준비해 두십시오.
 2. 표고버섯은 잘게 썰어 주십시오.
 3. 내솔에 불린 울무와 표고버섯을 넣고 참기름을 넣은 후 섞어 주십시오.
 4. 물 6½컵을 부어 주십시오.
 5. 내솔을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 6. 다이얼을 돌려 슬로우룩 모드에서 3시간을 선택한 후 [압력취사/쾌속취사] 버튼을 눌러 주십시오.
 7. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.



해삼죽

- **재료** : 불린 멥쌀 1½컵, 물 6컵, 불린 해삼 50g, 당근, 양파, 애호박 약간, 참기름 2½큰술, 국간장 1큰술, 소금 약간
- **조리 방법**
 1. 멥쌀은 3시간 동안 불려서 준비해 두십시오.
 2. 불린 해삼은 잘게 채 썰어 주십시오.
 3. 당근, 양파, 애호박은 잘게 다져 주십시오.
 4. 내솔에 불린 멥쌀과 해삼, 채소, 참기름, 국간장을 넣은 후 골고루 섞어 주십시오.
 5. 물 6컵을 부어 주십시오.
 6. 내솔을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 7. 다이얼을 돌려 슬로우룩 모드에서 2시간 30분을 선택한 후 [압력취사/쾌속취사] 버튼을 눌러 주십시오.
 8. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.



오복죽

- **재료** : 쌀 100g, 물 7½컵, 팥, 울무, 좁쌀, 녹두, 찹쌀, 흑미, 옥수수, 밀(소맥) 각 10g씩, 소금 약간
- **조리 방법**
 1. 쌀, 팥, 울무, 좁쌀, 녹두, 찹쌀, 흑미, 옥수수, 밀(소맥)을 3~4시간 동안 불려서 준비해 두십시오.
 2. 내솔에 모든 재료를 넣은 후 물 7½컵을 부어 주십시오.
 3. 내솔을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 4. 다이얼을 돌려 슬로우룩 모드에서 2시간 30분을 선택한 후 [압력취사/쾌속취사] 버튼을 눌러 주십시오.
 5. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.



다이어트 현미밥

1인분=167 Kcal

- 재료 : 현미, 물
- 조리 방법
- 1. 현미를 인분 수에 맞게 다이어트 계량컵으로 계량하여 주십시오.
- 2. 분량의 현미를 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 행구어 주십시오.
- 3. 내솥에 씻은 현미를 담고 인분 수에 맞는 다이어트 현미물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
- 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 5. 다이얼을 돌려 메뉴의 다이어트 현미를 선택하여 [압력취사/쾌속취사] 버튼을 눌러 주십시오.
- 6. 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.



다이어트 잡곡밥

1인분=162 Kcal

- 재료 : 쌀, 여러가지 잡곡, 물
 - 조리 방법
 - 1. 잡곡을 (쌀과 잡곡의 비율 약 7:3) 섞어 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 행구어 주십시오.
 - 2. 내솥에 씻은 쌀과 잡곡을 담고 인분 수에 맞는 다이어트 잡곡물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
 - 3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 - 4. 다이얼을 돌려 메뉴의 다이어트 잡곡을 선택하여 [압력취사/쾌속취사] 버튼을 눌러 주십시오.
 - 5. 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.
- ※ 콩은 미지근한 물에 15분 이상 불린다.



현미 나물밥

1인분=321 Kcal

- 재료 : 현미 2컵, 다시마 우린 물 2½ 컵, 참나물 50g, 삶은 고사리 100g, 콩나물 100g, 표고버섯 3개, 당근 ½개, 참기름 1큰술, 다진마늘 1작은술, 깨소금 약간
- 조리 방법
- 1. 현미는 깨끗이 씻어 다시마 우린 물에 담가 불려 두십시오.
- 2. 참나물은 손질하여 소금물에 담가 놓고, 콩나물은 꼬리를 잘라 손질하고, 삶은 고사리도 먹기 좋은 길이로 잘라 주십시오.
- 3. 표고버섯과 당근은 먹기 좋은 크기로 깍둑썰기 해 주십시오.
- 4. 내솥에 불린 현미와 준비한 나물, 채소를 넣은 후, 참기름, 다진마늘과 깨소금을 넣어 주십시오.
- 5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 6. 다이얼을 돌려 메뉴의 건강현미를 선택하여 [압력취사/쾌속취사] 버튼을 눌러 주십시오.
- 7. 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.



현미죽

100g=100 Kcal

- 재료 : 현미 1컵, 물 5컵
- 조리 방법
- 1. 깨끗이 씻은 현미와 물 1컵을 커터기에 넣고 거칠게(짧게 2~3회 정도만) 갈아 주십시오.
- 2. 내솥에 1과 물 4컵을 붓고 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 3. 다이얼을 돌려 슬로우룩 모드에서 2시간 30분을 선택한 후 [압력취사/쾌속취사] 버튼을 눌러 주십시오.
- 4. 요리가 완료되면 나무주걱으로 잘 섞어 주십시오.



단호박죽

1인분=109 Kcal

- 재료 : 단호박 ½개, 찹쌀가루 ½ 컵, 물 2½컵, 소금, 꿀 약간씩
- 조리 방법
- 1. 단호박은 깨끗이 씻어 속을 파내고, 겉껍질은 벗겨내어 내솥에 물 ½컵을 넣고 영양찜 모드로 20분 쪄 주십시오.
- 2. 찐 단호박은 으깨어 두십시오.
- 3. 물 2컵에 찹쌀가루를 조금씩 넣어가며 덩어리가 생기지 않게 풀어준 후 으깬 단호박에 넣어 골고루 섞어 내솥에 넣어 주십시오.
- 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 5. 다이얼을 돌려 슬로우룩 모드에서 2시간을 선택한 후 [압력취사/쾌속취사] 버튼을 눌러 주십시오.
- 6. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금과 꿀을 넣고 가볍게 저어 주십시오.



토마토 달걀찜

1인분=168 Kcal

- 재료 : 토마토 ½ 개, 달걀 2개, 우유 100g, 물 3작은술, 다진 파, 소금 약간
- 조리 방법
- 1. 토마토는 깨끗이 씻어 물기를 제거한 후, 잘게 잘라 주십시오.
- 2. 볼에 자른 토마토와 달걀, 소금을 넣어 잘 풀어 주십시오.
- 3. 2에 우유와 물을 넣어 잘 섞어 주십시오.
- 4. 3을 내솥에 넣고, 다진 파를 넣어 잘 섞어 주십시오.
- 5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 6. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 15분으로 설정한 뒤 [압력취사/쾌속취사] 버튼을 눌러 주십시오.

고장신고 전에 확인 하십시오.

A/S를 요청하시기 전에 아래의 사항을 확인해 주십시오.

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

현상	확인해 주세요.	조치 방법
1. 가끔 취사가 안된다. 시간이 오래 걸린다.	전원플러그가 빠져 있지 않았나요? 취사 중에 정전이 되지 않았나요? 취사 중 [취소] 버튼을 누르거나 다른 조작은 하지 않았나요?	전원플러그를 확실히 꽂아 주십시오. 장시간 정전 시에는 다시 취사를 하십시오. 취사 중에는 다른 버튼 조작을 하지 마십시오.
2. 취사 도중 밥 물이 넘친다.	압력추가 기울지 않았나요? 계량컵을 사용하셨습니까? 물조절을 확실히 하셨습니까? 메뉴 선택은 확실히 하셨습니까?	압력추를 똑바로 세워 주십시오.
3. 밥이 너무 되거나 설익었을 때나 너무 진밥일 때	밥물조절은 제대로 되었나요? 내솥 바닥에 이물질이 붙어있지는 않은가요?	쌀의 양에 따라 측정 눈금에 맞게 수위 조절을 하여 주십시오. 자동 온도 센서의 이물질을 제거해 주십시오.
4. 뚜껑 옆으로 증기가 샌다.	압력패킹 부위에 밥알 등이 붙어 있지 않나요? 압력패킹을 적기에 교환하셨나요? 압력패킹이 낡지 않았습니까?	내솥의 상부측면과 압력패킹 외측면을 깨끗이 손질해 주십시오. (압력패킹이 닿는 부위) 증기가 누설되면 압력추를 젖혀서 증기를 빼낸 후 전원 플러그를 뽑아 센터로 문의 하십시오. (패킹은 소모품입니다.) 패킹의 수명은 약 12개월이므로 1년의 한번씩 교체하는 것이 좋습니다.
5. E r2 표시가 나타날 때	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 기능 메뉴인지 확인하십시오. (21페이지 참조)

현상	확인해 주세요.	조치 방법
7. Er1, Er3, Er5, Er6, Er7, Er8 표시가 나타날 때	예약취사를 13시간이 초과하도록 설정하지 않았습니까? 절약보온을 8시간이 초과하도록 설정하지 않았습니까?	자동으로 13시간으로 예약시간이 조정되어 예약취사가 시작됩니다. 자동으로 8시간으로 시간이 조정되어 절약보온이 시작됩니다.
8. Er1, Er3, Er5, Er6, Er7, 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°C~4°C로 선택하지 않았습니까?	밥맛 조절 기능에서 가열온도를 -2°C 또는 0°C로 선택하여 주십시오. (18페이지 참조)
10. 취사나 보온 시 이상한 소음이 날 때	취사 시 바람부는 소리("붕")가 나지 않았습니까? 취사 및 보온 중 "찌" 하는 소리가 납니까?	내부 부품의 열을 식혀주기 위해 모터가 돌아가는 소리입니다. 정상입니다. 취사 및 보온 중 "찌"하는 소리는 IH압력밥솥이 동작할 때 나는 소리입니다. 정상입니다.
11. 보온 중에 밥에서 냄새가 나거나 변색이 된다	12시간 이상 보온하지 않았나요? 장시간 예약 취사한 밥을 보온하지 않았나요? 요리 기능을 사용하지 않았나요? 압력패킹을 자주 세척하셨나요?	12시간 이상 보온하지 마십시오. (23~24페이지 참조) 장시간 예약 취사한 밥은 가능한 보온하지 마십시오. (15페이지 참조)
12. 버튼 입력 시 Er1 표시가 나타날 때	내솥이 제품에 들어 있습니까? 220V용(전원)에 사용하지 않았나요?	내솥이 들어 있지 않은 상태에서는 취사, 예약취사, 보온이 되지 않습니다. 내솥을 넣어 주십시오. 본 제품은 120V전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.
13. 밥이 내솥에 황갈색으로 눌러 붙어 있을 때	쌀은 충분히 씻었나요? 자동온도센서 표면에 이물질이 있지 않았습니까?	쌀을 항상 깨끗이 씻어 주십시오. 자동온도센서 표면의 이물질을 제거해 주십시오.
14. 콩(잡곡)이 설익을 때	콩(잡곡)이 너무 마르지 않았습니까?	콩(잡곡)을 불리거나 삶아서 취사를 하십시오.
15. 버튼이 동작되지 않을 때	버튼이 작동되지 않았습니까?	버튼의 중앙부를 정확히 접촉하십시오. 나무나 플라스틱 등으로 버튼을 누르면 동작이 되지 않습니다.

MEMO

