

# CUCHEN ELECTRIC IR PRESSURE RICE COOKER

[US] PM061 Series



Prior to using your Cuchen Electric Pressure Rice Cooker, please read this User's Guide to ensure proper use of this product. After reading it, keep it in a place where users of the product can always see it.

You can access more information about Cuchen rice cookers by using the QR code.



This User's Guide includes a product warranty. /  
This guide was created for common use for multiple products and may contain images or contents that are different from the product purchased. /  
This guide is subject to change according to the company's circumstances.

Thank you for purchasing our Cuchen IR Electric Pressure Rice Cooker. Be sure to read the User's Guide for proper use and maintenance of the product. Refer to this User's Guide when a trouble occurs while using the product. Please keep this guide in a safe place because it contains the product warranty.

※ Do not use the product on top of a stainless steel plate, pallet, cushion, electric pad, iron plate, tinfoil, iron or aluminum tray, etc.

There is a risk of fire or product failure.

※ Do not use the cooker on top of another electronic appliance (kimchi refrigerator, dishwasher, microwave oven, refrigerator/freezer, etc.).

Fire or deformation may occur.

※ Do not use an inner pot that has been deformed or that is not a dedicated inner pot of the product.

An explosion, fire, or malfunction may occur.

**Caution** Do not boil or cook foods (beans, red beans, tomatoes, flour, etc.) other than the specified menu items. Doing so may clog the automatic steam outlet, which poses a risk of explosion and burns.

**Heating Method**  
 In the electromagnetic induction heating (IH) method of the IR/IH electric rice cookers, a strong current is sent through copper coils to the bottom and sides, forming a magnetic force line around the coils to heat the entire inner pot and cook every single grain properly to make shiny, delicious, and evenly cooked rice.  
 \* You may hear a resonant sound from IH operation during cooking or warming. This is a normal phenomenon, and you can use it with relief.

## Product Specifications

Product Name	IR Electric Pressure Rice Cooker [US] PM061 Series
Rated Voltage and Frequency	120 V~, 60 Hz
Rated Power Consumption	1 100 W
Maximum Cooking Capacity	1.08 L (6 servings)
Regulator Pressure/Safety Device Pressure	98.0 kPa/166.7 kPa
Product Size (length X width X height)	361×260×270mm
Weight	7.0 kg (8.3 kg including box packaging)

\* In order to improve performance of the product, some specifications may be changed.

---




# Table of Contents

---


<b>Before Use</b>	Important Safety Precautions .....	4
	Part Names and Functions.....	8
	Taking Care of the Product .....	11
<b>Using the Product</b>	How to Cook Tasty Rice .....	15
	How to Set the Current Time.....	16
	How to Cook Rice.....	17
	Taste Control .....	19
	How to Fine-tune the Taste .....	20
	How to Use Preset Cooking .....	21
	How to Cook Deluxe Steam/Baby Food ...	23
	Warm/Reheat .....	24
	How to Adjust Warming Temperature .....	25
	How to Select Language, Adjust Voice Guide Volume, and Use Auto Clean .....	26
	Auto Clean/Packing Replacement Alert ...	28
How to Set Screen Brightness .....	31	
Food Recipes .....	32	
<b>Before Reporting Malfunction</b>	Read this before contacting Customer Service. ....	43

# Important Safety Precautions

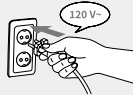
- ※ The purposes of these precautions are to protect your safety and prevent property damages.
- ※ Carefully read the cautions to use the product correctly.

-  **Danger** If the instructions are not followed, severe injury or even death may occur.
-  **Warning** If the instructions are not followed, serious injury or property damage may occur.
-  **Caution** If the instructions are not followed, minor injury or property damage may occur.

## Power Supply

 **Danger** This product is only for 120V. Plug the product into an outlet of 120V with a 15A rating or above only.

If you use the product connected to an outlet other than one with the proper rating specified above, there is a danger of electric shock or fire. Use an extension cord of 15A or higher.



Do not use the product with any other voltage than AC 120V. Using a voltage transformer can be the cause of electric shock or fire.

Be sure to remove any water from your hands before holding the power plug to plug or unplug the product in/from the outlet.

If you touch the power plug or outlet with a wet hand, there is a danger of electric shock.



When removing the power plug, do not pull on the cord, but instead grab the power plug to remove it.

There is a danger of electric shock or fire due to impact.



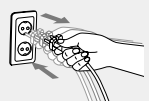
Do not make a connection or modification to the power plug on your own.

There is a danger of electric shock or fire.



Do not plug and unplug the power cord repeatedly many times.

There is a danger of electric shock or fire.



Do not pull the power cord to move the product.

Failure to do so may cause electric shock or fire.



Unplug the power plug if you are not using the product for a long period of time.

Failure to do so may cause electric shock, electric leak or fire.



Remove any foreign matters from the power plug with a clean dry cloth.

If there is dust or foreign matters on the plug, connection may be incomplete, which may cause fire. Check the condition of the power plug often.



Do not bend, tie or pull the power cord excessively.

There is a danger of fire or electric shock due to short circuit.

Do not plug multiple electrical appliances into one outlet at the same time. Use a dedicated outlet.

There is a danger of overheat, ignition, electric shock, or fire.



Do not use the product where the power cord or plug can be bitten by an animal or cut by sharp metal objects such as nails.

Damage to the power cord or plug due to impact may cause fire or electric shock.

If the power cord or plug gets damaged or the power outlet becomes loose, stop using the product and contact Customer Service.

If the power cord shield is peeled off or cut, it may cause fire or electric shock. So check the condition of the power cord and plug often and make sure that the power cord is not placed under the product or a heavy object.

If the power cord or plug is damaged, be sure to repair it at the designated Customer Center.



## Installation



**Do not use the product near a heat source such as direct sunlight, gas stove, lighter, heating appliance, and furnace.**

**Danger**

There is a danger of electric leak, electric shock, discoloration or deformation.  
Do not place the power cord near a heat source. If the cord is damaged by a heat source, there is a danger of electric shock or fire. Keep the product at least six feet away from home appliances such as audio player, TV, etc.



**Do not install or clean the product in a sink, bathroom or other places where water can enter.**

Electric leak, electric shock or fire may occur. If water enters the product, discontinue the use, unplug the device, and contact Customer Center.



**Do not use or store flammable gas or materials near the product.**

There is a risk of fire.



**Do not install the product in a dusty place or where there are chemical substances.**

It may cause electric shock, fire or performance deterioration of the product.

**Do not use the product on top of a rice container, multi-purpose rack, etc.**

If the power cord is pressed in a gap, it may cause fire or electric shock. There is a danger of device damage, fire or electric shock caused by the rice container or multi-purpose shelf during steam discharge.



**Caution**

**Do not install the product on a sloping surface and do not apply excessive force or impact on the product.**

There is a danger of bodily injury or product damage.



**Be careful not to let your hands, feet, or other objects tangled in the power cord and cause the product to fall.**

There is a danger of bodily injury or product damage.



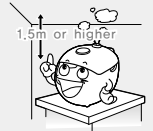
**Do not drop the product or inner pot or cause impact on it.**

There is a danger of bodily injury or product damage.



**Secure at least five feet of space above the product to install it.**

Failure to do so may cause malfunction of the product.



## During Use



**Danger**

**Remove the power plug before cleaning the product, and do not sprinkle water on it or wipe it with benzene, thinner, etc. Please contact Customer Center if water entered inside the product.**

There is a danger of electric shock, fire or discoloration.



**If any unusual sound, burning smell or smoke comes out from the product, immediately unplug it, remove the internal pressure by pushing the pressure weight, and contact Customer Center.**

There is a risk of fire.



**Do not place a stainless steel plate, pallet, cushion, electric blanket, steel plate, tinfoil, copper pipe, or platter made of iron or aluminum under this product.**

There is a danger of electric shock, fire or discoloration.



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

There is a danger of electric shock, fire or product damage. No one other than the authorized service persons may disassemble or repair the product. Please contact Customer Center for repair consultation.



**Do not place the product where a child can use or touch it alone.**

There is a danger of electric shock, burns or bodily injury.



**Do not use the product with a metal object such as aluminum foil put on the outer surface of the inner pot.**

There is a danger of electric shock, fire or discoloration.



**When you close the lid, close it completely until you can hear a click. Before starting to cook rice or other food, put the lid handle in the locked position.**

Failure to do so may result in bodily injury or bad performance.



Close the lid with two hands!

**Do not place the product on other equipment such as a microwave oven or a kimchi refrigerator or on a sink, and do not place a pallet, cushion, electric blanket, steel plate, or tinfoil under the product.**

Fire or deformation may occur.

**Do not insert any foreign matters into the suction inlet or a gap on the product. If foreign matters have entered the product, unplug the product and contact Customer Center.**

There is a danger of electric shock, fire or bodily injury.

# Important Safety Precautions



## During Use



**Never use the product without the inner pot.**  
There is a danger of electric shock or fire.

If you have added rice and water into the product without the inner pot, be sure to contact Customer Center to check for any abnormality before using the product.



**Do not touch the inside of the inner pot, pressure weight, clean cover, etc. during or after cooking rice or other food since they are hot.**

There is a danger of burn due to the high temperature. The pressure weight may be pushed, and the discharged steam may cause a burn.



**Do not use a deformed inner pot. Only use a genuine, dedicated inner pot.**

There is a danger of fire, malfunction or explosion. If the inner pot has been deformed by dropping, etc., please contact Customer Center.



**Do not put a decorative cover, cloth, or other objects on the lid while using the product.**

There is a danger of product explosion due to fire, deformation or pressure.



**Do not use the product without the inner pot while putting the clean cover, a metal container, a metal stick or other metal objects in the product.**

There is a danger of electric shock or fire. (Especially, prevent children from Failure to do so.)



**Do not unplug the product or press any other function button while cooking.**

Failure to do so may cause malfunction.



**Do not put your face or hand near the steam outlet during or immediately after cooking.**

There is a danger of burn injury due to the high-temperature steam. Especially, prevent children from coming near.



**Do not place the inner pot on a gas fire or IH range or use it for other purposes.**

There is a danger of discoloration or deformation of the inner pot and product malfunction.



**When cooking is in progress, do not turn the lid handle to the opening direction or press the lid open button.**

There is a risk of fire or bodily injury. When cooking is in progress, the lid will not open due to the pressure. If you open it forcibly, there is a danger of explosion or burns due to the pressure. After cooking is completed, turn the lid handle only after the steam is completely discharged. If it is inevitable to open the lid while cooking, press and hold the [Cancel] button for at least 1 second, then open it after the internal pressure has been completely removed.

**Do not cook using a method other than the provided cooking methods, such as by using grain amounts in excess of the given ratio.**

Failure to do so may cause product failure or injury to your body.

**Do not put the clean cover, metal objects, etc. in the product without the inner pot to use the product.**

There is a danger of electric shock or fire.



**If the inner pot coating is peeled off, please contact Customer Center.**

If you use the product for a long time, the coating on the inner pot may peel off. If you clean the inner pot with a coarse scrubber or metallic scrubber, the impact may peel off the coating, so be sure to wash it with a mild detergent and a sponge.

**Do not fill the pot over the maximum capacity to use the product.**

Failure to do so may cause malfunction such as faulty cooking and overflow.

**Keep a distance of at least one foot from the product body during use.**

The electronic product may emit magnetic fields.

**Do not place a magnetic object on the lid or use the product near a highly magnetic object.**

Failure to do so may cause malfunction.



**After cooking, be sure to wipe collected water off the body.**

Failure to do so may cause discoloration, odor or performance deterioration. Wipe off water collected on the water tray of the main body.



**Be sure to close the lid fully before cooking or warming.**

Failure to do so may cause discoloration, odor or performance deterioration.



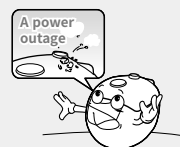
**Clean the inner pot, pressure packing, clean cover packing and clean cover frequently. (See How to Clean)**

Failure to do so may cause odor or performance deterioration.



**In the event of a power outage during cooking, the steam exhaust unit may operate, and the product may spew out the contents.**

Be sure to cook with the steam cover attached.



**Do not use the product for purposes other than cooking or warming rice and cooking the provided menu items, such as for boiling water or making sikhye, seaweed soup, curry, fried food, etc.**

Failure to do so may cause malfunction.



## During Use



To wash the inner pot, soak it in water sufficiently before cleaning, and do not use a coarse scrubber, metallic scrubber, brush or abrasive as it may peel off the coating on the inside and outside of the pot.

In particular, do not use an abrasive, toothpaste, or other polishing agents to wash the surface of the inner pot. Discoloration may occur, or the coating may peel off.



### Scrubbers for Cleaning Inner Pot

May Be Used	May Not Be Used
Microfiber scrubber	Iron scrubber
Sponge scrubber	Green scrubber
Mesh scrubber	Scrubber for burnt pots

**Do not lift the product by holding the inner pot handle. If you lift the product by holding the inner pot handle, the lid may be opened.**

Failure to do so may cause malfunction, damage or injury.

**When cleaning the exterior of the product (especially metal parts) or the clean cover, do not use a coarse scrubber, metallic scrubber or abrasive.**

Failure to do so may cause damage or deformation of the product.

**Be sure to clean the product after cooking a menu item (Deluxe Steam, Porridge).**

If you cook or warm rice without washing after cooking a menu item, the remaining smell may permeate the rice. Use the product after thoroughly cleaning the inner pot, clean cover, pressure packing, etc.

**If you use the product on top of a rice container or multi-purpose shelf, pull the cooker or shelf out for cooking.**

Failure to do so may cause damage to the rice container or shelf when the steam is discharged.

**Do not spray or inject pesticides or chemicals into the product.**

There is a danger of fire. If a cockroach or another insect enters the product, please contact Customer Center.

**When inserting the inner pot into the main body, align the inner pot handle to the groove on the main body.**

Failure to do so may cause malfunction.

**Do not put the inner pot into the main body with rice grains or foreign matters on its outside surface.**

Failure to do so may cause malfunction.

**Do not put the product into water or other liquids to clean it.**

Failure to do so may cause electric shock or fire.

**Turning the locking handle immediately after cooking may scratch the inner pot due to the residual pressure. Wait 2-3 seconds until the residual pressure is completely discharged then close the lid. This prevents peeling of the coating at the location where the lid meets the inner pot.**

**If you are using an artificial cardiac pacemaker or another electric medical assistant device, please consult a physician before using this product.**

**Always keep the area around the product clean.**

Repair after malfunction caused by cockroaches or other insects may be provided at a cost.

**Wash rice in a separate container and move it to the inner pot, and do not tap the inner pot to shake off the remaining rice in the container.**

If the inner pot coating is scratched or peeled off due to the customer's fault, the service will be charged even during the free service period.

Operation of this product may affect operation of the artificial cardiac pacemaker or other electric medical assistant devices.

**Do not use the product outdoors.**

There is a danger of electric shock or fire.

**Keep the PE bag packaging material out of reach of children or discard it.**

Actions like wearing the packaging over the head may clog the nose or the mouth, resulting in suffocation.

**Always keep the infrared temperature sensor (IR sensor) / temperature sensor clean, free of foreign substances (rice or other food, etc.), and moisture.**

The inner pot may overheat due to incorrect temperature sensing and cause fire. Before using the product, be sure to check whether there are any foreign matters.

**Be sure to install the clean cover for cooking or warming rice or cooking a menu item.**

If the clean cover is not attached, the cooking, reheating, and automatic cleaning functions will not work.

**Refrain from warming foods other than white rice such as those susceptible to food spoilage (red bean rice, mixed food, croquette, gratin, etc.).**

**Do not use the product where the plug or power cord can be bitten by an animal or cut by sharp metal objects such as nails.**

Such impact may cause a short circuit, electric shock, or fire. Check the condition of the power plug and cord frequently.

**Do not insert the inner pot with the lid handle in the lock position and close the lid.**

Deformation or breakage of the locking device or the inner pot may cause steam leak and explosion.

**Do not use a metallic rice scoop or spoon to scoop rice. Only use plastic or wooden rice scoops. Also, do not store metal kitchen tools such as knife and scissors in the inner pot.**

Failure to do so may cause damage to the inner pot coating or deformation of the pot.

**If foreign matters or food residues are stuck on the inner pot and cannot be removed easily, soak the pot in water sufficiently and clean it.**

**When you are cooking food that has bones such as braised short ribs, season it in a separate container before putting it in the pot.**

Failure to do so may cause damage to the inner pot coating or deformation of the pot.

**Do not boil or cook foods (beans, red beans, tomatoes, etc.) other than the specified menu items.**

Failure to do so may clog the automatic steam outlet, which poses a risk of explosion and burns.

<Steam plates are sold separately.> Be careful that the product or steam plate is not deformed by incorrect use.

If the inner pot coating is scratched or peeled off due to the customer's fault, the service will be charged even during the free service period.

# Part Names and Functions

## Front / Internal Parts

### Pressure weight

Adjusts the inner pressure of the inner pot to keep it consistent.

### Lid handle

Cooking will not start if the handle is not in the "locked (●)" position.

### Lid open button

Releases the lid.

### Pressure packing

Seals the inner pot so that steam does not leak out. It is recommended to replace the pressure packing periodically since its life span is about 1-3 years depending on the number of uses.

The pressure packing is a consumable item, and you can purchase it at Customer Service or a large supermarket.

### Clean cover

You can detach it to wash it.

If the clean cover is not attached, the product does not operate.

### Inner pot

The special coating is non-stick and is not easily peeled off.

### Control/Display

There are buttons to operate all the product functions.

### Infrared temperature sensor (IR sensor)

Detects temperatures during cooking or warming.

To cook savory and tasty rice, keep the infrared temperature sensor (IR sensor) free of moisture or foreign substances.

### Automatic pressure discharge device (steam outlet)

Automatically discharges the pressure inside the rice cooker.

### Steam cover

### Clean cover detachment button

Press the button to detach the clean cover.

### Safety sensor

Detects the temperature inside the inner pot.

### Clean stainless steel

### Inner packing

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

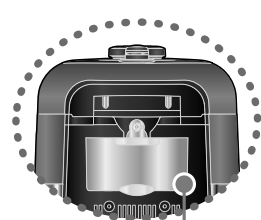
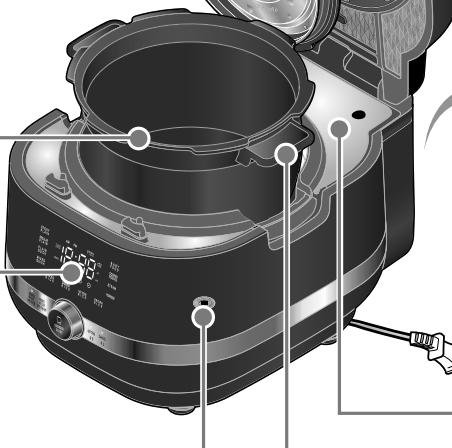
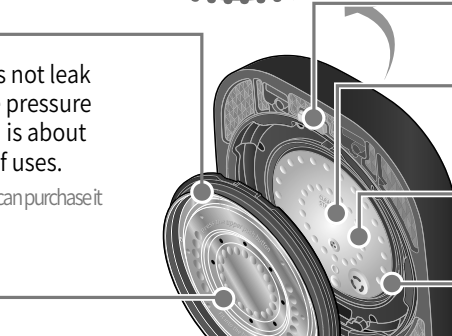
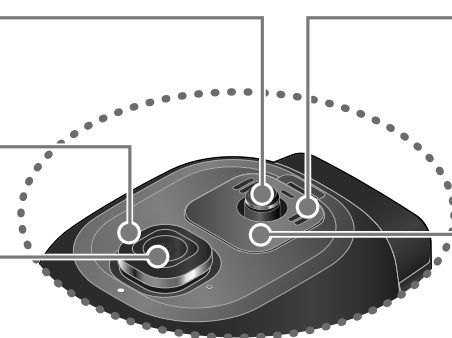
### Water tray

After cooking, be sure to remove the water and separate and clean the water tray.

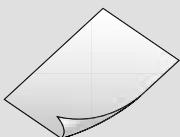
### Power plug

### Clean guard

### Inner pot handle



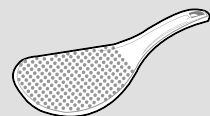
## Accessories



User's Guide



Measuring cup

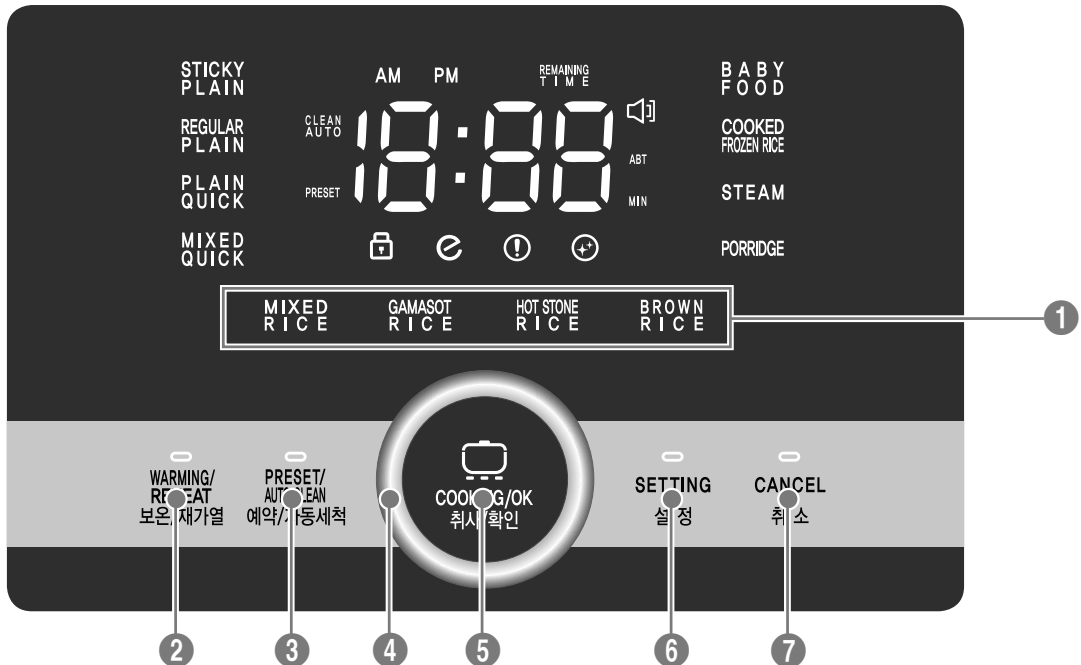


Rice scoop

## Control / Display



Do not clean the control/display panel with a liquid containing volatile ingredients (e.g. alcohol, acetone). Doing so may discolor the panel or erase the printed text and symbols on the panel.



Number	Name	Function
①	[MIXED GRAINS], [IRON POT RICE], [STONE POT RICE], [BROWN RICE]	<ul style="list-style-type: none"> <li>Used to select a menu item.</li> </ul>
②	[WARM · REHEAT]	<ul style="list-style-type: none"> <li>Used to select the Warm and Reheat functions.</li> </ul>
③	[PRESET/AUTO CLEAN]	<ul style="list-style-type: none"> <li>Used to preset the cooking time.</li> <li>Used to use the Auto Clean function.</li> </ul>
④	Dial	<ul style="list-style-type: none"> <li>Used to select Sticky Plain Rice, Well-cooked Plain Rice, Plain Quick, Mixed Quick, Baby Food, Frozen Rice, Deluxe Steam, and Porridge.</li> <li>Used to select the setting values such as time, sound volume, and temperature.</li> </ul>

# Part Names and Functions

Number	Name	Function
5	[COOK/OK]	<ul style="list-style-type: none"><li>• Used to start cooking of each menu item.</li><li>• Used to go to the next step or complete the settings.</li><li>• Used to cook in the quick mode.<ul style="list-style-type: none"><li>- Press the button twice in the Sticky Plain Rice, Well-cooked Plain Rice or Mixed Grains menu item to cook the rice in the quick mode. This will reduce the cooking time.</li></ul></li></ul>
6	[SET]	<ul style="list-style-type: none"><li>• Used to set the current time, enter the volume control mode, adjust the warming temperature, adjust the heating intensity, enter the fine taste tuning mode, set the packing replacement alert, set the auto clean alert, and set the screen brightness.</li></ul>
7	[CANCEL]	<ul style="list-style-type: none"><li>• Used to cancel all functions.</li></ul>

## Power Saving Mode

It is a function to minimize power consumption during standby of the cooker.

- If no button is pressed for one minute in the standby mode, the product enters the power saving mode.
- The product does not enter the power saving mode during cooking, auto clean, warming, reheating, or preset cooking.
- When the product enters the power saving mode, **e** is turned on.
- If you operate buttons or open or close the lid in the power saving mode, the mode is released.

## Soft Touch Buttons

- The buttons are operated by the touch of a human finger (static electricity). Touch the button softly with a finger to select a function.
- Touch each button as if you are pressing the center of it.
- There may be a decrease in the sensitivity of the touch buttons depending on the use environment, but there is no change in the operation mode.

## Button LED

Button LEDs let you know the button to press to activate a function and display the product status.

## Voice Navigation and Volume Control

The function uses voice to notify the user of the operating status of the product, such as cooking start, cooking end, and steam discharge. It also guides the user to the next steps.

# Taking Care of the Product

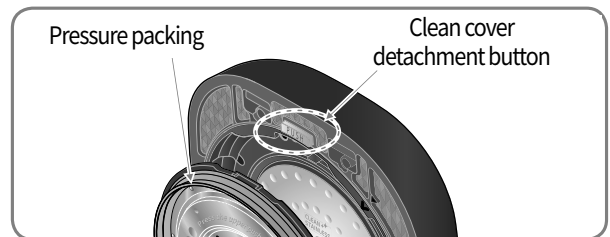
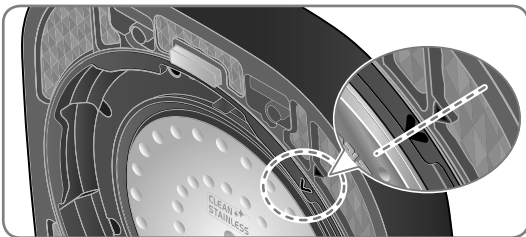
## How to Clean the Clean Cover

After cleaning the clean cover, be sure to dry it before attaching it to the lid.

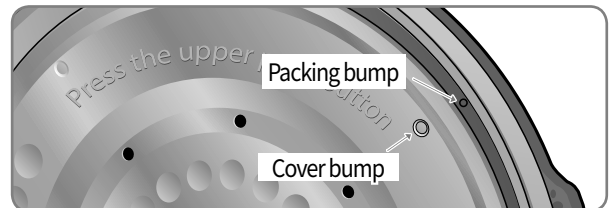
- If the product is not cleaned, rice may smell while being kept warm. (Make sure to unplug the power cord first and allow the rice cooker to cool before cleaning.)
- Clean the main body and the lid (in particular, the inner packing of the clean cover) using a dry dish towel. Do not use benzene, thinner, etc.
- While using the product, rice water on the clean cover, lid or inside of the inner pot may create starch films, and this is not an unsanitary phenomenon.
- Evaporation of internal moisture during cooking may cause small amounts of vapor to come out through the sides of the lid.

- 1 Align "V" with "▼" as shown in the figure below. Then, hold the pressure packing of the clean cover and pull the clean cover while pushing the [PUSH] button to detach and wash the clean cover. (Detach the clean cover after the main body has cooled down.)

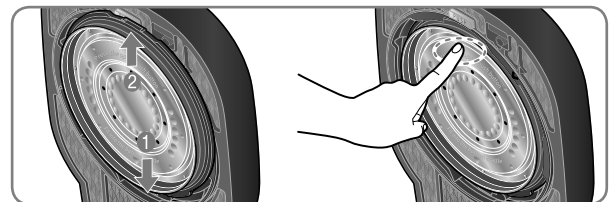
! The clean cover will not be detached unless "V" aligns with "▼". Pressing it forcibly may damage the parts.



- 2 Wash the clean cover frequently with a mild dish detergent and a sponge. Use a dry cloth to remove moisture. Use your fingers to push loose areas of the pressure packing into the grooves on the lid while cleaning before using the cooker. If the pressure packing is loose, attach it properly by fitting the packing bumps into the grooves. (For information on how to attach the pressure packing, refer to page 12.)



- 3 Align the bumps on the clean cover with the lower holder and press the upper part of the clean cover to attach it. If the clean cover is installed inside out, it may be damaged. So, be cautious. If the clean cover is not attached, the cooking and auto clean functions do not work.

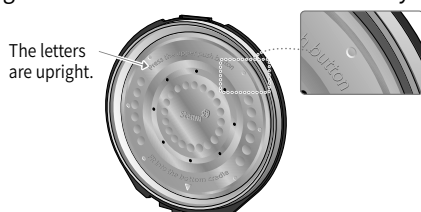


### Precautions When Attaching Clean Cover

- Be sure to check the front and back of the clean cover.
- Do not insert screws or other foreign matters into the holes on the clean cover.

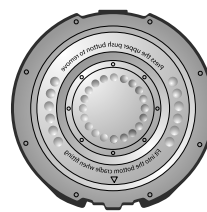
#### [Front View of Clean Cover]

The letters must be upright, and the bumps on the pressure packing and the clean cover must be accurately aligned.



#### [Rear View of Clean Cover]

The letters are upside down.



# Taking Care of the Product

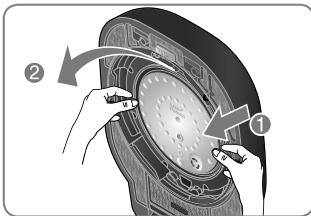
## How to Detach or Attach the Inner Packing

**⚠ Caution:** If the pressure packing or inner packing is not installed, steam leak may occur.

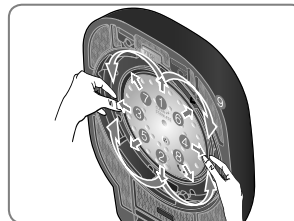


- Do not remove the inner packing unless it is absolutely necessary.
- It is advisable to clean it with a clean dish towel without separating it.

- 1 Hold the inner packing and pull the packing in the direction of the arrow to detach and clean it.



- 2 Clean the inner packing with a neutral detergent and a sponge and remove moisture from it. As shown in the figure below, insert the packing into the grooves, then press the inner and outer parts of the packing with index fingers and turn the packing.



**⚠ Caution:** If the pressure packing is not installed, steam leak may occur.

## How to Detach or Attach the Pressure Packing

- 1 How to Detach the Pressure Packing

Grab the outer part or the outer part and the stainless steel part of the clean cover and pull the packing gently to remove it. (Wash it with a neutral detergent and a sponge.)

- 2 How to Attach the Pressure Packing

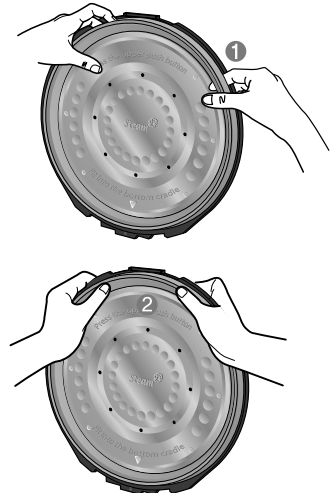
Insert the packing into the grooves on the clean cover. As shown in the figure on the right, turn the clean cover while pressing the inner and outer parts of the packing with both of your thumbs.

- If the packing is attached loosely to the clean cover, steam may escape, and cooking and warming may not be performed properly. (Before attaching the pressure packing, be sure to accurately align the bumps on the pressure packing on the clean cover. Refer to page 11.)

- 3 Checking the Pressure Packing Assembly Status

Lay the clean cover on a clean surface and push the inner and outer parts of the packing with thumbs or index fingers while turning the packing.

(Make sure that the packing has a circular shape.)



### Properly Assembled

**!** The packing maintains a circular shape.



### Improperly Assembled

**!** If the packing has an elliptical shape, it is assembled incorrectly. (It is easier to attach the packing right after washing it.)





## How to Clean



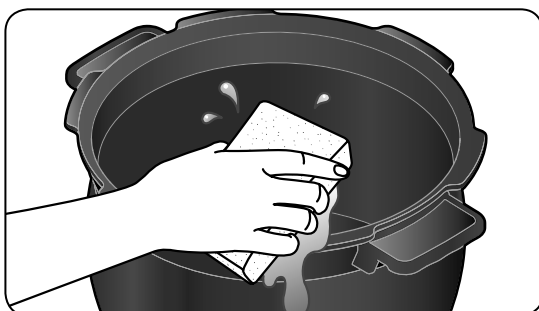
Caution

- Unplug the power cord before cleaning the product, and do not sprinkle water on it or wipe it with benzene, thinner, etc.
- If you do not thoroughly clean the product, there may be odors during warming.

### 1 Inner pot

Do not use a coarse scrubber, metallic scrubber, brush, abrasive, etc. As the coating on inner and outer parts of the inner pot may be peeled off, use a kitchen detergent with a soft cloth or a sponge to clean it.

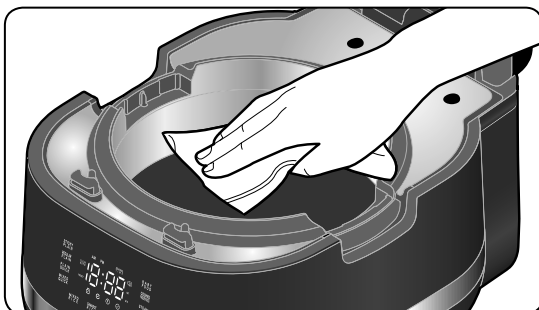
- ! Especially, do not wipe the inner pot using abrasives, tooth paste or other brightener to brighten its surface. Discoloration may occur, or the coating may peel off.



### 3 Inside the main body

Remove the inner pot and remove any foreign matters on the bottom before use. If foreign matters are caught on the infrared temperature sensor (IR sensor) or at the bottom of the body, the product cannot detect the temperature, which may lead to undercooking, abnormal operation, or fire. Wipe it with a well wrung-out dish towel and be careful not to damage the infrared temperature sensor (IR sensor).

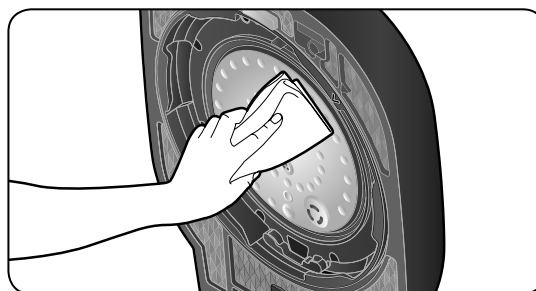
- ! Do not touch or clean the inner parts of the main body right after cooking or warming. There is a danger of burns.



### 2 Clean stainless steel and inner packing

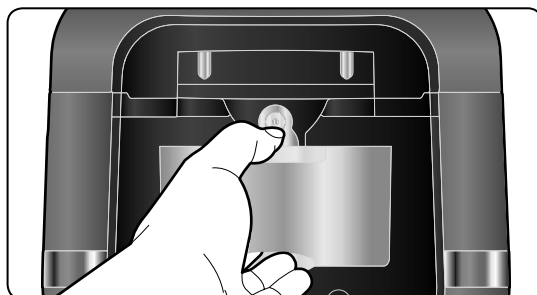
Soak a dish towel in hot water, wring it out, and wipe off foreign matters. If you keep the inner packing clean, you can maintain product performance and prevent odors.

- ! If possible, clean the inner packing with a clean dish towel without removing it.



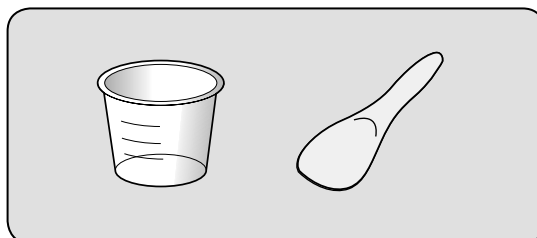
### 4 Water tray

Separate the water tray and clean it thoroughly. Clean the separated water tray with a mild dish detergent and a sponge.




### 5 Accessories

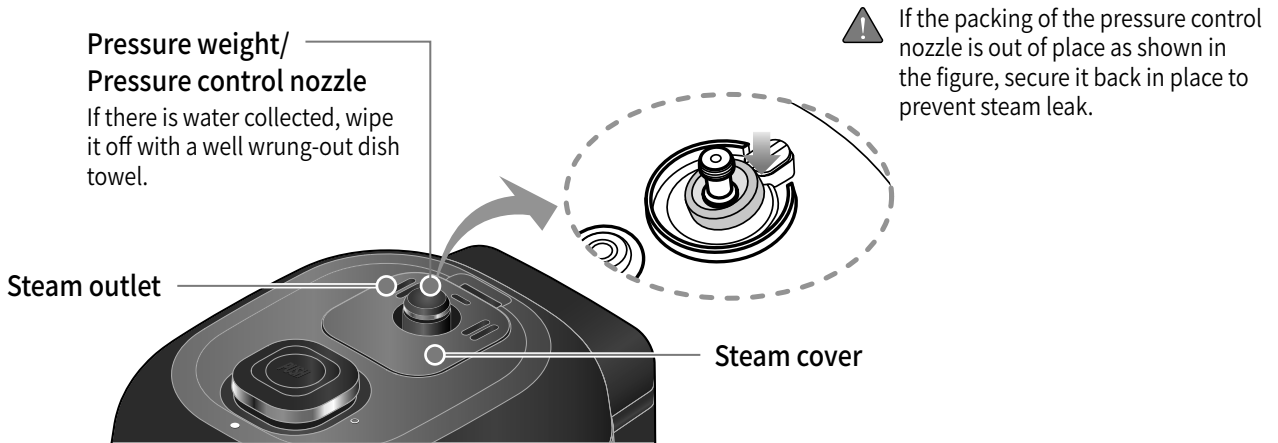
Clean the accessories, dry them well, and keep them properly.



# Taking Care of the Product


## How to Clean a Clogged Pressure Nozzle

 Caution: Do not touch these parts immediately after cooking because they are hot. It may cause burns.

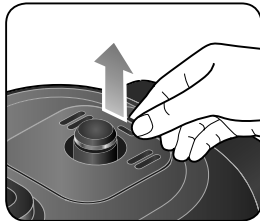


● You can use the Auto Clean mode to clean the steam exhaust unit and remove foreign matters from it. (Refer to page 27.)

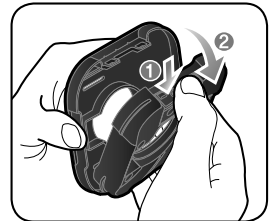
## How to Clean the Steam Cover

 Caution: Do not touch the steam cover immediately after cooking because it is hot. It may cause burns.

**1** Remove the steam cover as shown in the figure.



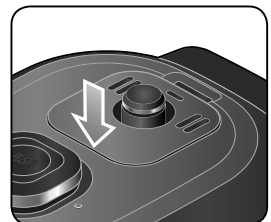
**2** Press the button on the side in the direction of ①, and then spread the cover open in the direction of ②. Clean the part regularly.



**3** To attach the steam cover, align it with the grooves of ① press it in the direction of the arrow to insert it firmly.



**4** To reinstall the steam cover on the cooker, seat the cover on the lid and press the area indicated by the arrow until it is securely fitted in place.



# How to Cook Tasty Rice

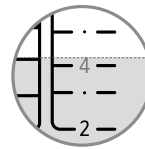
## ● Delicious rice starts with good water level control!

Rice Type	Water Adjustment
When cooking old rice	Higher than the mark
When cooking new rice	Lower than the mark
When cooking soaked rice	Lower than the mark
To make hard-boiled rice	Lower than the mark
To make soft-boiled rice	Higher than the mark

! When cooking washed rice, keep the standard water level based on the number of servings. (washed rice: rice that has been washed before being put out in the market)

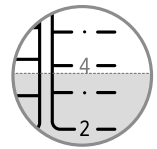
### - Based on 4 servings of white rice -

When cooking old rice or making soft-boiled rice



Higher than the mark

When cooking new rice, soaked rice, or making hard-boiled rice

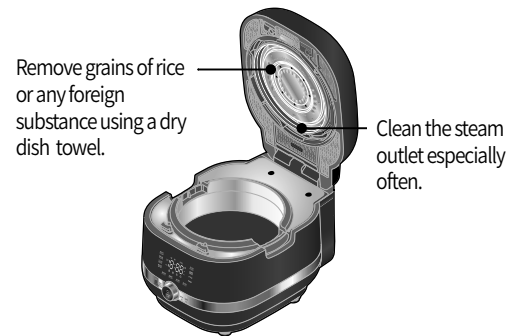


Lower than the mark

## ● If there is an odor during warming

- Clean the product often. Especially, if the lid area is not cleaned properly, bacterias may grow and cause odors during warming.
- If you continue to use the inner pot and accessories without cleaning them, bacterias from spoiled rice propagate and make odors. In this case, put a solution of water and vinegar into the inner pot and perform Auto Clean. (Solution ratio: marked water amount for Auto Clean and 1 tablespoon of vinegar)
- If you do not clean the product after cooking a soup, steamed food, etc. and warm rice, the remaining smell may permeate the rice.

! Make sure that the clean cover is securely engaged.



## ● How to remove odors from cooking old rice

The older the rice is, the more smell it produces when cooked. The smell gets worse if you warm it. In this case, add one droplet of vinegar to water and rinse the rice clean with it the night before. In the morning, rinse the rice once more using lukewarm water just before cooking. This can prevent the rice from smelling.



## ● How to store rice (The taste of rice depends on how to store it.)

	Good	Bad
Storage Location	- Low temperature and cool - Low humidity and good ventilation	- Hot place where boiler pipes pass - Under direct sunlight - Below the sink
Rice Purchase Amount and Storage Period	It is recommended to purchase rice in small packages (5-10kg) and cook rice within 2 weeks after opening the bag.	



### ! Notes

- If you cook rice that has been stored for long or that has reduced moisture, it may become dry or undercooked or quickly become smelly during warming.
- Even new rice that has been polished recently will lose moisture and become dry if it is not stored properly.
- If you do not want to see insects on rice, keep garlic in the rice container.

# How to Set the Current Time

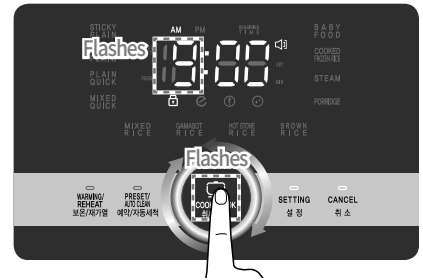
## How to Set the Current Time (Example: Setting the current time to 9:30 a.m.)

- 1 Press the [SET] button once in the standby mode.

SETTING X1  
설정

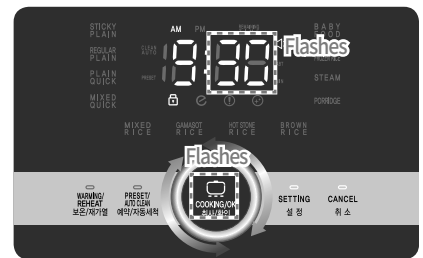
- 2 Turn the dial to adjust the time and press the [COOK/OK] button.

- Turn the dial counterclockwise: Decreases by 1 hour
- Turn the dial clockwise: Increases by 1 hour



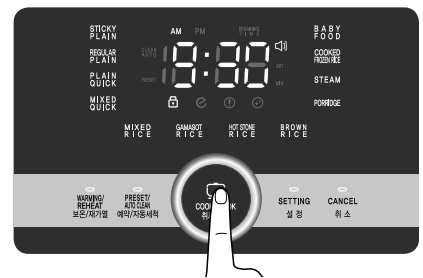
- 3 After setting the hour, turn the dial to set the minute.

- Turn the dial counterclockwise: Decreases by 1 minute
- Turn the dial clockwise: Increases by 1 minute



- 4 Press the [COOK/OK] button to finish setting the current time.

- If you press the [CANCEL] button while setting the time, or if there is no button input for 15 seconds, it returns to the time before the change.



### Power Outage Compensation

The Cuchen electric pressure rice cooker features a power outage compensation function that automatically stores the status information before power outage. When the power comes back on, the cooker resumes cooking using the stored information.

### Lithium Ion Battery

The Cuchen electric pressure rice cooker features a lithium battery to store the time settings and perform the power outage compensation function. The battery's lifespan can vary depending on the product's specifications.

# How to Cook Rice

## Instructions

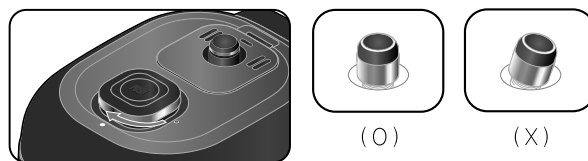
### 1 Plug in the cooker and close the lid.

- Make sure to remove any moisture or foreign substances from the surface of the infrared temperature sensor (IR sensor). (Maintain the infrared temperature sensor (IR sensor) clean to always cook savory and tasty rice.)
- Make sure that the outer surface of the inner pot is completely dry and clean before placing it inside the cooker.
- Make sure that the pressure packing is fitted properly.

**!** Before closing the lid, make sure that the clean cover is attached. If the clean cover is not attached, the product does not recognize the lid lock, and its cooking function does not start.

### 2 Turn the lid lock to the locked (●) position.

- Always make sure that the pressure weight is level.
- Pressing the [COOK/OK] button when the lid lock is not in the locked (●) position will not start cooking.



### 3 Use the dial to select the desired menu item.

- With each turn of the dial in the standby mode, Sticky Plain Rice ↔ Well-cooked Plain Rice ↔ Plain Quick ↔ Mixed Quick ↔ Porridge ↔ Deluxe Steam ↔ Frozen Rice ↔ Baby Food are selected in this order.
- You can select Mixed Grains, Iron Pot Rice, Stone Pot Rice, and Brown Rice immediately by pressing the corresponding button.

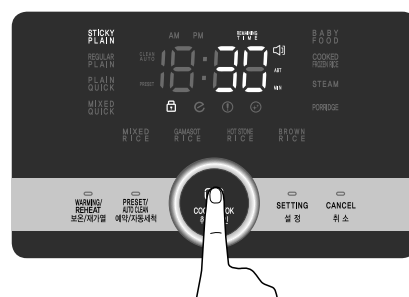
**!** Pressing the [COOK/OK] button consecutively after selecting Sticky Plain Rice, Well-cooked Plain Rice, or Mixed Grains starts cooking in the quick mode.



### 4 Press the [COOK/OK] button.

- Once cooking starts, the cooker displays the remaining cooking time.

**!** The pressure weight may not move when cooking rice at its maximum serving capacity or depending on the characteristics of the menu item. This is not a product malfunction.



## Once cooking is finished, the cooker automatically enters the warming mode.

- Once the rice has been cooked, immediately mix the rice well.



Just before steam is discharged, you will hear the voice message "Now, the steam will be discharged. Watch out for your safety." Then steam will be automatically discharged. Be cautious not to get burned by the discharged steam.

# How to Cook Rice

## Cooking Times by Menu Item

Classification Menu Item	No. of Servings	Cooking Time	Dishes
Sticky Plain Rice	2-6 servings	Approx. 25-40 minutes	Rice, nutritious rice in hot pot, black rice
Well-cooked Plain Rice	2-5 servings	Approx. 35-45 minutes	Rice, spicy stir-fried octopus with rice, seasoned vegetables bibimbap, curry, bulgogi with rice, fried tofu rice balls, kimbap, kimchi fried rice, bean sprouts rice
Stone Pot Rice, Iron Pot Rice, Frozen Rice	2-4 servings	Approx. 35-55 minutes	Stone pot rice, iron pot rice, frozen rice
Plain Quick	2-4 servings	Approx. 18-28 minutes	Plain rice
Brown Rice	2-4 servings	Approx. 45-55 minutes	Brown rice, mushroom tian, brown rice with seasoned vegetables, green tea rice with chicken breast, sprouts rice
Mixed Grains	2-4 servings	Approx. 35-45 minutes	Multi-grain rice, bean rice, five-grain rice, assorted mushroom rice, rice with nuts, mushroom and bamboo shoot rice, lentils and rice
Mixed Quick	2-4 servings	Approx. 28-35 minutes	
Deluxe Steam	Refer to the cooking guide for details.		Samgyetang, braised short ribs, braised chicken, boiled pork, steamed dumpling, steamed egg with tomatoes, baked eggs, boiled eggs, steamed clam, steamed zucchini, steamed crab, steamed tofu, steamed fish, boiled squid, steamed eggplant, steamed sweet potato, steamed potato, steamed corn, steamed chestnut, tteokbokki (spicy stir-fried rice cake), yakbab, rice pizza, butter chocolate cake, whipped-cream cake, steamed egg, steak, japchae, rice cake gratin, five spice sliced steamed pork, shrimp ketchup stir-fry, steamed rice cake
Porridge			Plain porridge, special chicken porridge, abalone porridge, pine nut porridge, red bean porridge, adlay porridge, sea cucumber porridge, five grains porridge
Baby Food			Sweet potato and apple porridge, potato and carrot porridge, broccoli porridge, sweet pumpkin soup, tuna vegetable rice

- The cooking amount may vary depending on the dish type.
- For Plain Quick, Well-cooked Plain Rice, Frozen Rice, Iron Pot Rice, and Stone Pot Rice, the water level is the same as for Plain Rice.
- For Mixed Quick, the water level is the same as for Mixed Grains.
- If you put more water than the standard level, rice water may spew out when steam is discharged.
- The cooking time may differ when using the taste control function.
- Using an excessive amount of water in the quick mode can prolong the overall cooking time.
- If you cook or warm rice without washing after cooking Deluxe Steam, the remaining smell may permeate the rice.

### Using the quick mode

- To reduce the cooking time, select the Plain Quick or the Mixed Quick menu item.
- After selecting Sticky Plain Rice, Well-cooked Plain Rice or Mixed Grains, press the [COOK/OK] button twice to start cooking in the Plain Quick or Mixed Quick mode.
- The quick mode is recommended for no more than 4 servings. If you cook more than 4 servings in the quick mode, the resulting rice condition may be worse than in normal cooking.
- If you soak rice in water before quick cooking, you can enjoy more delicious rice.

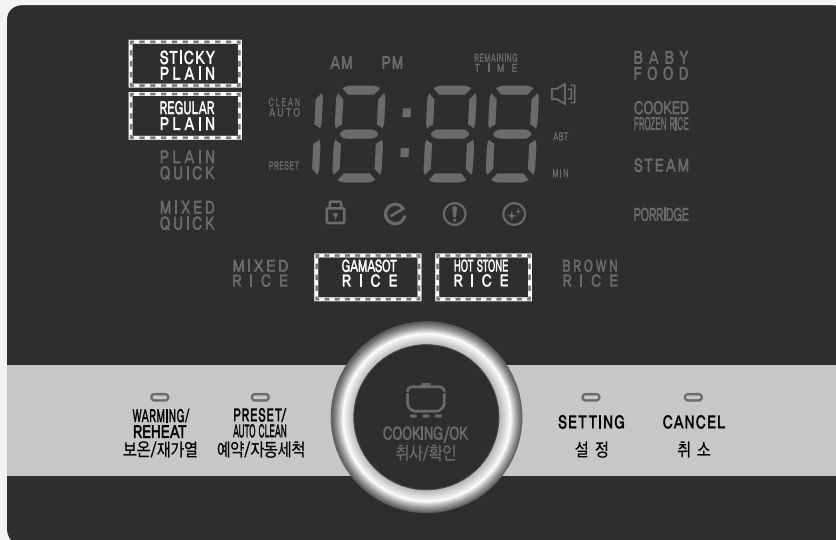
### Mixed Quick

**This product provides the function to cook mixed grains rice within around 20 minutes for the first time in the domestic market.**

- In the standby mode, after selecting Mixed Quick or Mixed Grains, press the [COOK/OK] button twice in rapid succession to shorten the cooking time.
- It is possible to cook 2 servings of rice in around 20 minutes if you select Mixed Quick.
- Mixed Quick is recommended for no more than 4 servings, and the result rice condition may be worse than in normal cooking.
- If you include sufficiently soaked green kernel black beans or red beans, the mixed grains may become too soft and slushy. Here, if you use Mixed Quick, you can improve the condition.
- The cooking time may vary depending on the grain ratio, water temperature, water amount, etc.

# Taste Control

- In the standby mode, you can select Sticky Plain Rice or Well-cooked Plain Rice using the dial, and you can select Iron Pot Rice or Stone Pot Rice directly using the corresponding buttons.
- Adjust the rice taste setting according to your taste.
- You cannot use the taste control function while cooking is in progress.
- The rice cooker may release steam during cooking. This is the result of the cooker regulating its internal pressure and is completely normal.



## Sticky Plain Rice

Produces sticky and plump rice.

## Well-cooked Plain Rice

Produces perfectly cooked rice, which is ideal for making kimbap and sushi.

## Iron Pot Rice

Produces plump rice with savory aroma and yellowish tinge as if it were cooked in a Korean iron pot called gamasot.

## Stone Pot Rice

Produces sticky rice with savory aroma and yellowish tinge as if it were cooked in a Korean stone pot called dolsot.



### Notes

#### Melanoising phenomenon

The Cuchen electric pressure cooker may produce slightly burnt rice with a pale brown color on the bottom. This phenomenon is called "melanoising," which gives rice savory fragrance and flavor. For preset cooking, starch from the rice sitting for long in the pot can settle on the bottom of the pot and lead to a melanoising effect that is more evident.

# How to Fine-tune the Taste

## Fine-tuning the Rice Taste

You can fine-tune the taste of rice according to your taste by adjusting the soaking time or heating temperature.

! Fine-tuning is available only for Plain Sticky Rice, Well-cooked Plain Rice, Frozen Rice, Brown Rice, Mixed Grains, Iron Pot Rice, and Stone Pot Rice.

1 Press the [SET] button five times in the standby mode.

SETTING  
설정 X5

2 Use the dial to select the desired menu item and press the [COOK/OK] button.

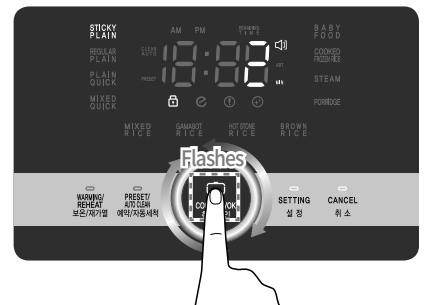
- With each turn of the dial in the standby mode, Sticky Plain Rice ↔ Well-cooked Plain Rice ↔ Frozen Rice are selected in this order.

! You can select Mixed Grains, Iron Pot Rice, Stone Pot Rice, and Brown Rice immediately by pressing the corresponding button.



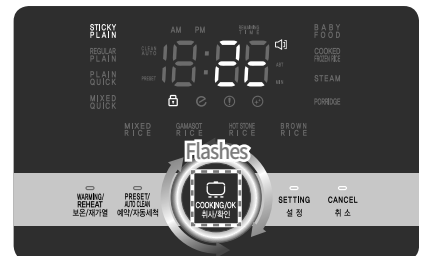
3 Use the dial to select the soaking time and press the [COOK/OK] button.

- Each time the dial is turned clockwise or counterclockwise, 0 minute ↔ 2 minutes ↔ 4 minutes ↔ 6 minutes ↔ 8 minutes ↔ 10 minutes ↔ 0 minute are repeatedly selected in this order.
- By default, 0 minute is selected. If you want to increase the soaking time, select one among 2, 4, 6, 8, and 10 minutes.
- Increasing the soaking time allows the rice to absorb more water and become softer.
- If you use a high soaking time, the overall cooking duration increases, and water-soluble starch from the rice settles down on the bottom, which leads to a more prominent browning effect than in regular cooking.



4 Use the dial to select the heating temperature.

- Each time the dial is turned clockwise or counterclockwise, 0 minute ↔ 2 minutes ↔ 4 minutes ↔ 6 minutes ↔ -2 minutes ↔ 0 minute are repeatedly selected in this order.
- By default, 0°C is selected. If you want to increase the heating temperature, select one among 2°C, 4°C, and 6°C. If you want to decrease the heating temperature, select -2°C.
- If you want a savory rice flavor, select 2°C, 4°C, or 6°C to increase the heating temperature.
- If you do not want savoriness, select -2°C to decrease the heating temperature.
- If you increase the heating temperature, the browning effect may become more prominent than in regular cooking.



5 To save the rice taste settings, press the [COOK/OK] button.

- Press the [COOK/OK] button to immediately start cooking.
- If you press the [CANCEL] button or do not press any button for 15 seconds while fine-tuning the rice taste, the setting is canceled, and the product enters the standby mode.



- If you adjust the soaking time, the expected cooking time also changes.
- The cooking time and the cooking result may also be affected by the condition of the rice as well as the water temperature and the amount of water.



# How to Use Preset Cooking

## Using Preset Cooking (If the current time is 8:00 p.m., and the cooker is preset to 8:00 a.m. for the Sticky Plain Rice menu item.)



- If the current clock setting is incorrect, the preset timer will not be accurate.
- For more information on how to set the current time, refer to page 16.

### 1 Set the lid lock to the locked position in the standby mode and press the [PRESET/AUTO CLEAN] button.

PRESET/  
AUTO CLEAN  
예약/자동세척

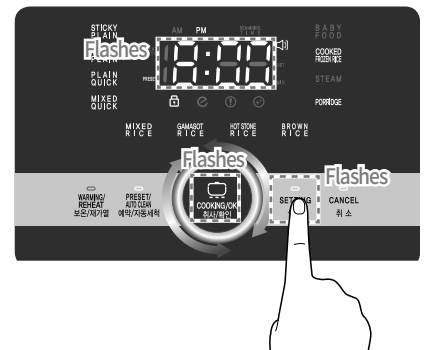
- ! Before closing the lid, make sure that the clean cover is attached. If the clean cover is not attached, the product does not recognize the lid lock, and its preset timer function does not work.

### 2 Use the dial to preset the cooking time and press the [SET] button.

- Turn the dial counterclockwise to decrease the number by 10 minutes. Turn the dial clockwise to increase it by 10 minutes.
- The preset time is the time when you want the cooking to be finished.
- You can preset the time to up to 13 hours after the current time.
- After the preset cooking is complete, the preset time remains in the memory.

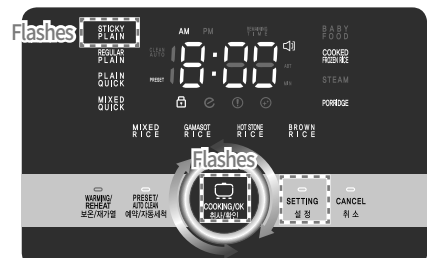
! When setting the time, make sure to check a.m. and p.m.

! The factory default preset time is 7:30 a.m.



### 3 Use the dial to select the menu item.

- You can use preset cooking only for Sticky Plain Rice, Well-cooked Plain Rice, Porridge, Frozen Rice, Mixed Grains, Iron Pot Rice, Stone Pot Rice, Brown Rice, Plain Quick, and Mixed Quick.
- If you turn the dial counterclockwise: Sticky Plain Rice → Well-cooked Plain Rice → Plain Quick → Mixed Quick → Porridge → Frozen Rice are selected in this order.
- If you turn the dial clockwise: Sticky Plain Rice → Frozen Rice → Porridge → Mixed Quick → Plain Quick → Well-cooked Plain Rice are selected in this order.
- You can select Mixed Grains, Iron Pot Rice, Stone Pot Rice, and Brown Rice immediately by pressing the corresponding button.



### 4 Press the [COOK/OK] button to finish the settings.

- Once the preset timer is started, the cooking completion time is displayed.
- The last preset time remains in the memory after cooking is completed.
- The time when the preset cooking is finished may vary by up to 30 minutes depending on the menu item and amount of rice.

! If 25 seconds have elapsed or if you press the [CANCEL] button, the preset timer is canceled.



# How to Use Preset Cooking

## Using Preset Cooking

### Available timer ranges for each menu item

- Preset cooking is not available for the Baby Food or Deluxe Steam menu items.
- If you set the timer to later than 13 hours from the current time, the cooker will override the setting and automatically set it to 13 hours before entering the preset cooking mode.

Menu Item Available for Preset Cooking	Available Preset Time
Sticky Plain Rice	31 minutes to 13 hours
Well-cooked Plain Rice, Iron Pot Rice, Mixed Grains, Frozen Rice	41 minutes to 13 hours
Plain Quick	19 minutes to 13 hours
Mixed Quick	30 minutes to 13 hours
Stone Pot Rice, Brown Rice	51 minutes to 13 hours
Porridge	1 hour 1 minute to 13 hours



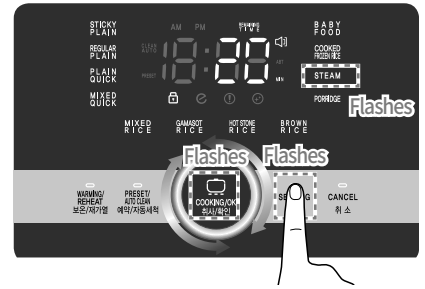
### Precautions When Using Preset Cooking

- Because rice can go bad more easily in summer, make sure that the preset time does not exceed 10 hours.
- If the rice package has been open for a long time, or if the rice is excessively dry, the resulting rice may be layered or half-crushed.
- If rice is half-cooked, add about 50% more water to the indicated water level.
- If you run preset cooking when the inner pot is hot immediately after cooking rice, the rice may go bad, so allow the inner pot to cool down enough before starting preset cooking.
- Avoid setting a long preset time because the ingredients may go bad depending on the ingredient types and temperature.

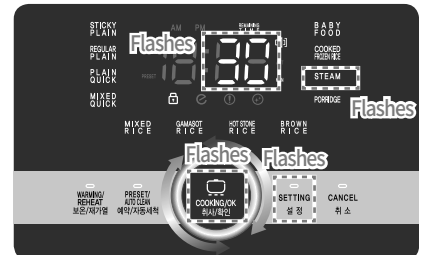
# How to Cook Deluxe Steam/Baby Food

## Instructions for Cooking (Deluxe Steam 30 minutes)

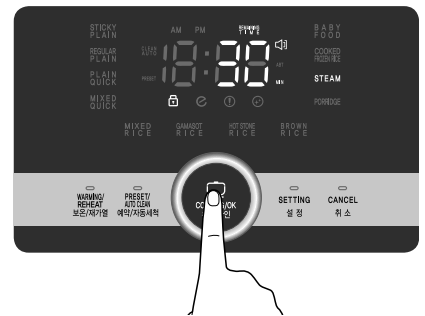
- 1 In the standby mode, use the dial to select Deluxe Steam, and then press the [SET] button.
  - With each turn of the dial in the standby mode, Sticky Plain Rice ↔ Well-cooked Plain Rice ↔ Plain Quick ↔ Mixed Quick ↔ Porridge ↔ Deluxe Steam ↔ Frozen Rice ↔ Baby Food are selected in this order.



- 2 Set the cooking time using the dial.
  - Time setting available for Deluxe Steam/Baby Food: 15-90 minutes
  - With each turn of the dial in the clockwise or counterclockwise direction, 20 ↔ 25 ↔ 30 ↔ 35 ↔ ... ↔ 75 ↔ 80 ↔ 85 ↔ 90 ↔ 15 ↔ 20 are selected in this order.



- 3 Press the [COOK/OK] button.
  - Once Deluxe Steam cooking starts, the cooker displays the remaining cooking time.



# Warm/Reheat

## Switching to Warming after Cooking

Once rice cooking is finished, the rice cooker automatically switches to the warming mode. Or, you can press the [WARM/REHEAT] button in the standby mode.

- Once switched to the warming mode, the cooker displays the elapsed warming time instead of the current time.
  - Time is displayed in minutes up to 59 minutes, and from then on, it is displayed in hours up to 199 hours.
  - If the time goes over 199 hours, the time display stops at 199.



## Reheating

This function makes rice being warmed fresher and its taste closer to newly cooked rice.

Press the [WARM/REHEAT] button during warming.

- The reheating time is 15 minutes.
- Press the [WARM/REHEAT] button during reheating to switch back to warming.
- When reheating is finished, the cooker switches back to the warming mode.



### Notes

- It is recommended to eat the rice immediately after reheating.
- It is recommended to eat other kinds of rice than white rice (mixed grains, brown rice, etc.) immediately after cooking because such kinds of rice may get discolored and become smelly when reheated.
- If you use the reheating function too often, rice may be discolored or dry.
- Reheating can proceed only when the lid handle is in the locked (●) position. When it is in the open (○) position, the cooker is switched to the standby mode after making a beep sound. (If the clean cover is not attached, the product does not recognize the lid lock and its reheating function does not work.)

## Cautions During Warming

- Mix the rice and collect it to the middle.
  - To prevent rice near the surface of the inner pot from drying, stir the rice well top to bottom and gather it toward the center.
  - Do not let the rice touch the inner pot lid.
- Do not put a rice scoop inside during warming.
  - If you keep a rice scoop inside during warming, the rice may harden or be discolored and odorous.
  - A wooden rice paddle may develop germs and cause rice to smell.
- Warming is suitable within 12 hours.
  - If you warm rice for more than 12 hours, the rice starts to lose its flavor and be discolored and odorous.
  - Be sure to close the lid fully before warming.
  - Warm only white rice. If possible, avoid keeping mixed or brown rice warm. Instead, serve them right after cooking.
- Always attach the clean cover when keeping the rice warm or reheating it.

# How to Adjust Warming Temperature

## How to Adjust Warming Temperature

- 1 Press the [SET] button three times in the standby mode.

SETTING X3  
설정

- 2 Set the warming temperature using the dial.

- Each time you turn the dial clockwise or counterclockwise, 69°C ↔ 70°C ↔ 71°C ↔ 72°C ↔ 73°C ↔ 74°C ↔ 75°C ↔ 76°C ↔ 77°C ↔ 78°C ↔ 79°C ↔ 80°C ↔ 69°C are selected in this sequence.
- The default setting value is 74°C.
- If the rice is cold or smells sour, increase the temperature by 2°C or 3°C.
- If the rice turns yellow, lower the temperature by 2°C or 3°C.



- 3 Press the [COOK/OK] button.

- Press the [COOK/OK] button to save the warming temperature and enter the warming heat level control mode.
- If you press the [CANCEL] button or not press the any button for 15 seconds while setting the warming temperature, the setting is canceled, and the cooker switches back to the warming mode.



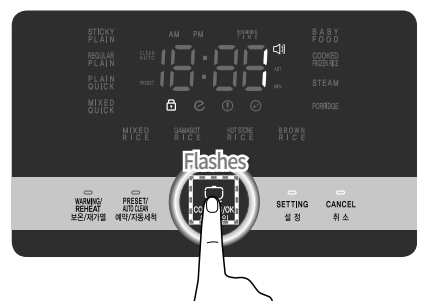
- 4 Set the warming heat level using the dial.

- Each time you turn the dial clockwise or counterclockwise, -2 ↔ -1 ↔ 0 ↔ 1 ↔ 2 ↔ 3 ↔ 4 ↔ 5 ↔ -2 are selected in this sequence.
- The default setting value is 0.
- When a lot of condensation occurs on the lid, set it between 1 and 5 to increase the heating intensity.
- If the rice is too slushy near the inner pot surface or smells bad, select -2 or -1 to decrease the heating intensity.



- 5 Press the [COOK/OK] button to complete the setting.

- Press the [COOK/OK] button to save the warming heat level and finish all settings.
- If you press the [CANCEL] button or not press any button for 15 seconds while setting the warming heat level, the setting is canceled, and the cooker switches back to the warming mode.



# How to Select Language, Adjust Voice Guide Volume and Use Auto Clean

## How to Select Language and Adjust Voice Guide Volume

### 1 Press the [SET] button twice in the standby mode.

- Default setting: Korean, volume level 2

SETTING X2  
설정

### 2 Turn the dial to select the language and set the volume level.

- 0:00 ↔ 1:01 ↔ 1:02 ↔ 1:03 ↔ 1:04 ↔ 2:01 ↔ 2:02 ↔ 2:03 ↔ 2:04 ↔ 3:01 ↔ 3:02 ↔ 3:03 ↔ 3:04 ↔ 0:00 are selected in this order. The numbers represent the following.

First Digit	Language	Last Digits	Volume
0	Mute	01	Level 1
1	Korean	02	Level 2
2	Chinese	03	Level 3
3	English	04	Level 4



### 3 Press the [COOK/OK] button to complete the setting.

- While setting the language or volume, press the [CANCEL] button or do not press any button for 15 seconds to cancel the setting and enter the standby mode.



## Auto Clean

You can use the Auto Clean mode to keep the steam vent inside the lid clean. This feature removes foreign substances, thus eliminating odor and preventing germs from spreading.



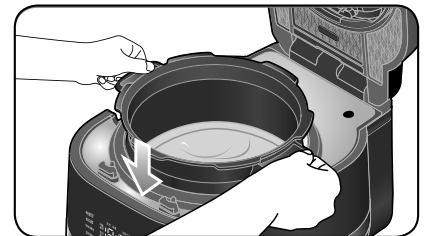
- Be careful as high-temperature, high-pressure steam may be discharged through the steam outlet.
- Do not use detergent, soap, or any other chemical products for cleaning. Use water only.

- 1 Use the measuring cup to pour water into the inner pot up to the Auto Clean mark on the scale.



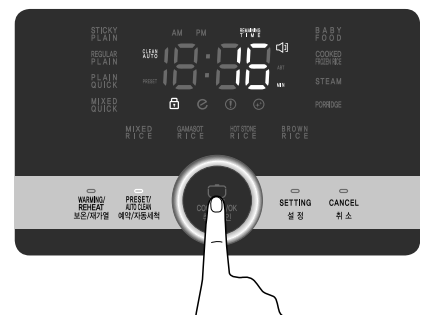
- 2 Insert the inner pot into the rice cooker. Close the lid, and turn the lid lock to the locked (●) position.

- ! Before closing the lid, make sure that the clean cover is attached. If the clean cover is not attached, the product does not recognize the lid lock, and its Auto Clean function does not work.



- 3 Press the [PRESET/AUTO CLEAN] button twice in the standby mode, and then press the [COOK/OK] button.

- Auto Clean is carried out for 16 minutes.
- When Auto Clean is finished, the cooker enters the standby mode.
- If 15 seconds pass without any button input, or if you press the [CANCEL] button, the mode is canceled, and the cooker returns to the standby mode.



# Auto Clean/Packing Replacement Alert

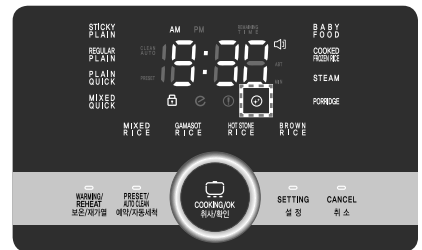
## Auto Clean Alert

If the product reaches the point when Auto Clean is necessary, the "Auto Clean Alert" indicator (⊕) lights up.

If the indicator lights up, proceed with Auto Clean before using it again.

! Refer to page 27 for Auto Clean.

! Without Auto Clean, odors may be generated the next time you cook.



## Auto Clean Alert Time

The Auto Clean alert is displayed when cooking is completed 30 times with the product, or when cooking is completed using the Deluxe Steam function.

! If you do not perform Auto Clean, the Auto Clean alert continues to be displayed except in the power saving mode.

! If you do not want to see the alert, follow the instructions below to disable the alert.

## How to Set Auto Clean Alert

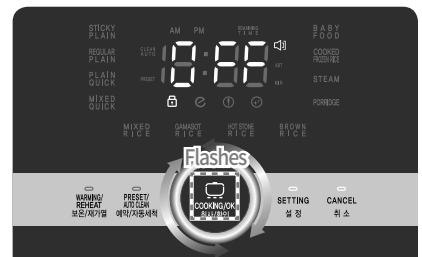
You can enable or disable the function through the Auto Clean alert setting.

1 Press the [SET] button six times in the standby mode.

SETTING  
설정 X6

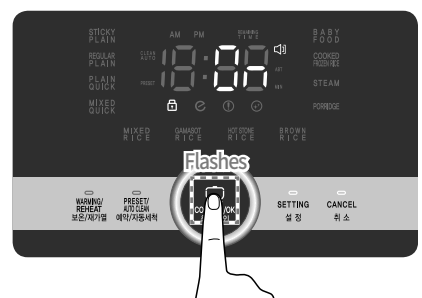
2 Use the dial to select ON or OFF.

- With each turn of the dial, ON → OFF → ON are selected in this order.
- The default setting is ON.
- Select OFF to disable the function.



3 Press the [COOK/OK] button.

- If you do not press any button for 15 seconds, or if you press the [CANCEL] button, the setting is canceled, and the cooker switches to the standby mode.





## Packing Replacement Alert

When it becomes necessary to replace the packing after the cooker is used for a certain period, the "Packing Replacement Alert" indicator (⚠) turns on.

When the packing replacement alert is displayed, replace the packing before using the cooker.

⚠ Refer to page 12 for instructions on packing replacement.

⚠ If the packing is not replaced in time, steam leak may occur.



## Packing Replacement Alert Time

After about 730 times of cooking, the packing replacement alert will appear.



Notes

Even after the packing replacement alert appears, the cooking or warming functions operate normally.

## Setting Packing Replacement Alert

You can turn on or off the packing replacement alert function.

1 Press the [SET] button four times in the standby mode.

SETTING  
설정 X4

2 Use the dial to select ON, OFF, or CLE.

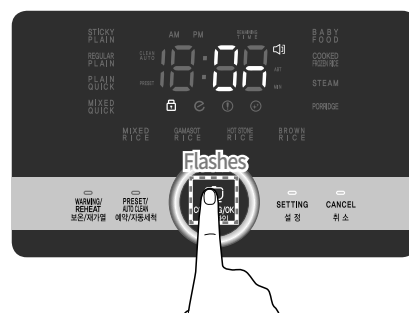
- Select ON if you want to use the packing replacement alert function.
- Select OFF if you want to turn off the packing replacement alert function.
- Select CLE if you want to initialize the packing replacement alert function.

⚠ For initializing packing replacement alert, refer to page 30.



3 Press the [COOK/OK] button.

- If you do not press any button for 15 seconds, or if you press the [CANCEL] button, the setting is canceled, and the cooker switches to the standby mode.



# Auto Clean/Packing Replacement Alert

## Initializing Packing Replacement Alert

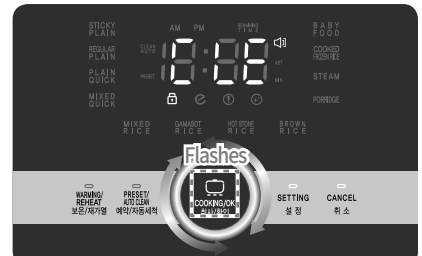
After replacing the packing according to the instructions on page 12, initialize the packing replacement alert setting as follows.

- 1 Press the [SET] button four times in the standby mode.

SETTING X4  
설정

- 2 Use the dial to select CLE.

- With each turn of the dial, ON ↔ OFF ↔ CLE ↔ ON are selected in this order.



- 3 Press the [COOK/OK] button.

- If you do not press any button for 15 seconds, or if you press the [CANCEL] button, the setting is canceled, and the cooker switches to the standby mode.



Even if you are replacing the packing before the packing replacement alert is displayed, you still have to initialize the packing replacement alert setting after the replacement. If you fail to do so, the packing replacement alert may appear before the time when replacement is necessary.

# How to Set Screen Brightness

## How to Set Screen Brightness

- 1 Press the [SET] button seven times in the standby mode.

SETTING X7  
설정

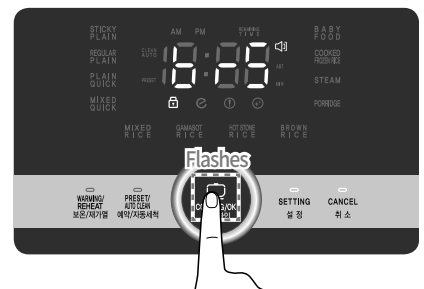
- 2 Use the dial to set screen brightness.

- Each time you turn the dial clockwise or counterclockwise, levels 1 ↔ 2 ↔ 3 ↔ 4 ↔ 5 are selected in this sequence.
- The default setting value is level 5.



- 3 Press the [COOK/OK] button to complete the setting.

- Press the [COOK/OK] button to save the screen brightness and complete the setting.
- If you do not press any button for 15 seconds or press the [CANCEL] button while setting screen brightness, the setting is canceled, and the cooker switches to the standby mode.



# Food Recipes



Sticky Plain Rice

- **Ingredients:** rice, water
  - **How to Cook**
1. Measure the rice with the measuring cup according to the number of servings you need.
  2. Rinse the rice thoroughly until the rice water becomes clear.
  3. Pour the washed rice inside the inner pot. Fill it with water up to the mark for Plain Rice on the scale based on the number of servings.
  4. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
  5. Select Sticky Plain Rice in the menu and press the [COOK/OK] button to start cooking.
  6. When cooking is completed, stir the rice well.



Well-cooked Plain Rice

- **Ingredients:** rice, water
  - **How to Cook**
1. Measure the rice with the measuring cup according to the number of servings you need.
  2. Rinse the rice thoroughly until the rice water becomes clear.
  3. Pour the washed rice inside the inner pot. Fill it with water up to the mark for Plain Rice on the scale based on the number of servings.
  4. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
  5. Select Well-cooked Plain Rice in the menu and press the [COOK/OK] button to start cooking.
  6. When cooking is completed, stir the rice well.



Plain Quick

- **Ingredients:** rice, water
  - **How to Cook**
1. Measure the rice with the measuring cup according to the number of servings you need.
  2. Rinse the rice thoroughly until the rice water becomes clear.
  3. Pour the washed rice inside the inner pot. Fill it with water up to the mark for Plain Rice on the scale based on the number of servings.
  4. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
  5. Select Plain Quick in the menu and press the [COOK/OK] button to start cooking.
  6. When cooking is completed, stir the rice well.



Iron Pot Rice

- **Ingredients:** rice, water
  - **How to Cook**
1. Measure the rice with the measuring cup according to the number of servings you need.
  2. Rinse the rice thoroughly until the rice water becomes clear.
  3. Pour the washed rice inside the inner pot. Fill it with water up to the mark for Plain Rice on the scale based on the number of servings.
  4. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
  5. Select Iron Pot Rice in the menu and press the [COOK/OK] button to start cooking.
  6. When cooking is completed, stir the rice well.
- ※ This produces sticky rice with savory aroma and yellowish tinge.



Stone Pot Rice

- **Ingredients:** rice, water
  - **How to Cook**
1. Measure the rice with the measuring cup according to the number of servings you need.
  2. Rinse the rice thoroughly until the rice water becomes clear.
  3. Pour the washed rice inside the inner pot. Fill it with water up to the mark for Plain Rice on the scale based on the number of servings.
  4. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
  5. Select Stone Pot Rice in the menu and press the [COOK/OK] button to start cooking.
  6. When cooking is completed, stir the rice well.
- ※ This produces sticky rice with savory aroma and yellowish tinge.



Rice with Beans

- **Ingredients:** rice, various types of beans, water
  - **How to Cook**
1. Measure the rice and beans (ratio of 9 to 1) with the measuring cup according to the number of servings you need.
  2. Mix the rice and beans, and wash and rinse the mixture until the water runs clear.
  3. Pour the washed rice and beans inside the inner pot. Fill it with water up to the mark for Mixed Grains on the scale based on the number of servings.
  4. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
  5. Select Mixed Grains in the menu and press the [COOK/OK] button to start cooking.
  6. When cooking is completed, stir the rice well.
- ※ Soak beans in lukewarm water for at least 15 minutes.
- ※ Be sure to keep the proper grain ratio.



Five-grain Rice

- **Ingredients:** 2 cups of glutinous rice,  $\frac{1}{2}$  cup of green kernel black beans (black beans),  $\frac{1}{2}$  cup of red beans,  $\frac{1}{2}$  tablespoon of salt, 1 cup of glutinous sorghum + glutinous foxtail millet + glutinous Chinese millet, 3 cups of water + remaining water after boiling red beans
- **How to Cook**
  1. Thoroughly wash the glutinous rice, glutinous sorghum, glutinous foxtail millet, glutinous Chinese millet, and green kernel black beans and put them separately on a strainer.
  2. Wash the red beans thoroughly, boil them in water on a strong fire, discard the water, and boil them until they are about to burst.
  3. Put together the glutinous rice and mixed grains in the inner pot, mix them with the water used to boil the red beans, and add some salt to the mixture. Fill the pot with water up to level 3 of the Mixed Grains scale.
  4. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
  5. Select Mixed Grains in the menu and press the [COOK/OK] button to start cooking.
  6. When cooking is completed, stir the rice well.
    - ※ Soak beans in lukewarm water for at least 15 minutes.
    - ※ Be sure to keep the proper grain ratio.



Mushroom Tian

- **Ingredients:** 2 cups of brown rice, 20g of brown gravy sauce, a little salt, 2 sesame leaves,  $\frac{1}{3}$  zucchini, 1 pack of shimeji mushroom
- **How to Cook**
  1. Thoroughly wash the brown rice and pour it in the inner pot. Fill the pot with water to level 2 of the Brown Rice scale.
  2. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
  3. Select Brown Rice in the menu and press the [COOK/OK] button to start cooking.
  4. Cut the pumpkin into cubes and lightly stir-fry them with a bit of salt.
  5. Mix the shimeji mushroom with brown gravy sauce.
  6. When cooking is completed, stir the rice well.
  7. Put the brown rice and stir-fried zucchini into a mold and put brown rice on the top to firmly shape it. Then, take it out from the mold.
  8. Pile the shimeji mushrooms mixed with brown gravy sauce and then place sesame leaves on top.
    - ※ You can choose the mushrooms according to your taste.



Rice with Nuts

- **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
- **Seasoning sauce:** 4 tablespoons of soy sauce,  $\frac{1}{2}$  teaspoon of red pepper powder, 2 teaspoons of ground sesame mixed with salt, 2 tablespoons of chopped green onion,  $\frac{1}{2}$  tablespoon of minced garlic, and 1 teaspoon of sesame oil
- **How to Cook**
  1. Crack the walnuts and soak them in warm water to remove the skin.
  2. Stir-fry the ginkgo nuts with a little bit of oil or boil them in water for 2 to 3 minutes to peel them.
  3. Pour washed rice in the inner pot and pour water to level 4 on the Plain Rice scale. Then, add some refined rice wine, walnuts, ginkgo nuts, almonds, cashew nuts, and pine nuts to the pot.
  4. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
  5. Select Mixed Grains in the menu and press the [COOK/OK] button to start cooking.
  6. Once cooking is completed, mix the rice with the sauce to your taste.



Mushroom &amp; 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
- **Seasoning sauce:** 4 tablespoons of soy sauce,  $\frac{1}{2}$  teaspoon of red pepper powder, 2 teaspoons of ground sesame mixed with salt, 2 tablespoons of chopped green onion,  $\frac{1}{2}$  tablespoon of minced garlic, and 1 teaspoon of sesame oil
- **How to Cook**
  1. Wash and cut the oyster mushrooms into bite-size pieces. Sauté the bamboo shoots and remove the white parts from the comb pattern of bamboo shoots. Slice them keeping the comb pattern.
  2. Stir-fry the ginkgo nuts with a little bit of oil or boil them in water for 2 to 3 minutes to peel them.
  3. Pour washed rice in the inner pot and pour water to level 4 of the Plain Rice scale. Then, add the oyster mushrooms, bamboo shoots, ginkgo nuts, and some refined rice wine.
  4. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
  5. Select Mixed Grains in the menu and press the [COOK/OK] button to start cooking.
  6. Once cooking is completed, mix the rice with the sauce to your taste.



Lentils and Rice

- **Ingredients:** rice, lentils, water
- **How to Cook**
  1. Measure the rice and beans (ratio of 8 to 2) with the measuring cup according to the number of servings you need.
  2. Mix the rice and beans, and wash and rinse the mixture until the water runs clear.
  3. Pour the washed rice and beans inside the inner pot. Fill it with water up to the mark for Mixed Grains on the scale based on the number of servings.
  4. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
  5. Select Mixed Grains in the menu and press the [COOK/OK] button to start cooking.
  6. When cooking is completed, stir the rice well.
    - ※ Be sure to keep the proper grain ratio.



Brown Rice with Seasoned Vegetables

- **Ingredients:** 2 cups of brown rice, 2  $\frac{1}{2}$  cups of kelp stock, 50g of chamnamul, 100g of boiled bracken, 100g of bean sprouts, 3 shiitake mushrooms,  $\frac{1}{3}$  carrot, 1 tablespoon of sesame oil, 1 teaspoon of minced garlic, a small amount of ground sesame mixed with salt
- **How to Cook**
  1. Wash brown rice thoroughly and soak it in the kelp stock.
  2. Trim chamnamul and soak it in salt water. Cut off the bean sprouts' tails and trim the boiled bracken to good lengths so that they are easy to eat.
  3. Cut the shiitake mushrooms and dice carrots so that they are easy to eat.
  4. Put the soaked brown rice and prepared herbs and vegetables into the inner pot, and then add the sesame oil, minced garlic, and ground sesame mixed with salt into the pot.
  5. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
  6. Select Brown Rice in the menu and press the [COOK/OK] button to start cooking.
  7. When cooking is completed, stir the rice well.

# Food Recipes



Black Rice

- **Ingredients:** rice, black rice, water
- **How to Cook**
- 1. Measure the plain rice and black rice (ratio of 9:1) with the measuring cup according to the number of servings you need.
- 2. Wash and rinse the mixture of plain and black rice until the water runs clear.
- 3. Pour the washed plain rice and black rice inside the inner pot. Fill it with water up to the mark for the Plain Rice scale based on the number of servings.
- 4. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
- 5. Select Sticky Plain Rice in the menu and press the [COOK/OK] button to start cooking.
- 6. When cooking is completed, stir the rice well.



Bean Sprouts Rice

- **Ingredients:** 3 cups of rice, 150g of bean sprouts, 100g of minced beef
- **Seasoning sauce:** 5 tablespoons of soy sauce, 1 tablespoon of chili powder, 2 teaspoons of ground sesame mixed with salt, 1 tablespoon of chopped green onion, 1 teaspoon of minced garlic, and 1 teaspoon of sesame oil
- **How to Cook**
- 1. Remove the bean sprout tails, clean the bean sprouts thoroughly, and shake off water.
- 2. Pour the washed rice in the inner pot, pour water up to level 3 of the Plain Rice scale, and add the bean sprouts and meat.
- 3. Make a seasoning sauce by adding the ingredients.
- 4. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
- 5. Select Well-cooked Plain Rice in the menu and press the [COOK/OK] button to start cooking.
- 6. Once cooking is completed, dish out the rice mixed with bean sprouts and meat. Mix it with sauce prepared according to your taste, and enjoy the meal.
- ※ The end result may have a yellowish tinge due to juices from the meat and the salt content depending on the characteristics of the ingredients.



Mixed Grains

- **Ingredients:** rice, various grains, water
- **How to Cook**
- 1. Measure rice and grains (rice to grains ratio of about 7:3) using the measuring cup.
- 2. Rinse the rice and grains thoroughly until the water becomes clear.
- 3. Pour the washed rice and grains into the inner pot. Fill it with water up to the mark for Mixed Grains scale based on the number of servings.
- 4. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
- 5. Select Mixed Grains in the menu and press the [COOK/OK] button to start cooking.
- 6. When cooking is completed, stir the rice well.
  - ※ Soak beans in lukewarm water for at least 15 minutes.
  - ※ Be sure to keep the proper grain ratio.



Mixed Quick

- **Ingredients:** rice, various grains, water
- **How to Cook**
- 1. Measure rice and grains (rice to grains ratio of about 7:3) using the measuring cup.
- 2. Rinse the rice and grains thoroughly until the water becomes clear.
- 3. Pour the washed rice and grains into the inner pot. Fill it with water up to the mark for Mixed Grains scale based on the number of servings.
- 4. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
- 5. Select Mixed Quick in the menu and press the [COOK/OK] button to start cooking.
- 6. When cooking is completed, stir the rice well.
  - ※ Soak beans in lukewarm water for at least 15 minutes.
  - ※ Be sure to keep the proper grain ratio.



Brown Rice

- **Ingredients:** brown rice, water
- **How to Cook**
- 1. Measure the brown rice with the measuring cup according to the number of servings you need.
- 2. Wash the brown rice and rinse it until the water runs clear.
- 3. Pour the washed brown rice inside the inner pot. Fill it with water up to the mark for Brown Rice on the scale based on the number of servings.
- 4. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
- 5. Select Brown Rice in the menu and press the [COOK/OK] button to start cooking.
- 6. When cooking is completed, stir the rice well.



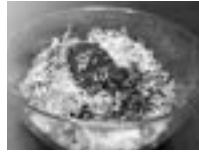
Green Tea Rice with Chicken Breast

- **Ingredients:** 2 cups of brown rice, 3g of green tea leaf, 10g of green tea powder, 4 pieces of chicken breasts, 5g of celery, a little olive oil, salt, pepper powder, lime, and rosemary
- **How to Cook**
- 1. Thoroughly wash brown rice and pour it into the inner pot along with green tea leaves and green tea powder. Fill the pot with water to level 2 of the Brown Rice scale.
- 2. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
- 3. Select Brown Rice in the menu and press the [COOK/OK] button to start cooking.
- 4. Season the chicken breast with salt and pepper powder and marinate it for about 1 hour. Grease the pan with a drizzle of olive oil and cook the chicken breast, then cut it into thin slices.
- 5. Cut the lime into half-moon shapes and cut the celery into thin strips.
- 6. Once cooking is completed, thoroughly mix and fluff the rice. Then, place the green tea rice and chicken breast on a plate. Add some lime, rosemary, and celery and serve the dish.



Braised Chicken

- **Ingredients:** 1 chicken (800-900g), 50g of potatoes, 50g of carrots, a little salt and pepper, and 1 tablespoon of ginger juice
- **Seasoning sauce:** 3 tablespoons of aged soy sauce, 2 tablespoons of chopped green onions, 1 tablespoon of minced garlic, 1 tablespoon of sugar, 1 tablespoon of ground sesame mixed with salt, 1 tablespoon of sesame oil, and a little pepper
- **How to Cook**
  1. Wash the chicken and drain the water. Cut it into bite-size pieces and score the chicken, then season it with salt, pepper powder, and ginger juice.
  2. Cut the potatoes and carrots into bite-size pieces.
  3. Make a seasoning sauce by adding the ingredients.
  4. Marinate all the ingredients with the sauce for about half an hour, and then put them inside the pot.
  5. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
  6. Select Deluxe Steam in the menu, set the time to 35 minutes, and start cooking by pressing the [COOK/OK] button.



Sprouts Rice

- **Ingredients:** 2 cups of brown rice, a small amount of vegetable sprouts
- **Seasoned red pepper paste:** ½ cups of red pepper paste, 40g of minced beef, 1 tablespoon of sesame oil, 1 tablespoon of honey, 1 tablespoon of sugar, and ¼ cups of water
- **How to Cook**
  1. Thoroughly wash the brown rice and pour it into the inner pot. Fill the pot with water to level 2 of the Brown Rice scale.
  2. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
  3. Select Brown Rice in the menu and press the [COOK/OK] button to start cooking.
  4. Grease the pot with sesame oil, and sauté the minced beef. Then, add the red pepper sauce and water, and stir and fry the beef until it becomes thick and sticky. Put sugar, honey, and sesame oil, and then sauté the beef.
  5. Once cooking is completed, thoroughly mix and fluff the rice. Add the prepared vegetable sprouts on the brown rice to garnish.
  6. Carefully place the red pepper paste on the dish ensuring that the sprouts do not lose their shape.



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
- **Seasoning sauce:** 4 tablespoons of soy sauce, ½ teaspoon of red pepper powder, 2 teaspoons of ground sesame mixed with salt, 2 tablespoons of chopped green onion, ½ tablespoon 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 cut them into bite-size pieces.
  3. Pour washed rice into the inner pot and pour water to level 4 of the Plain Rice scale. Then, add the mushrooms and some refined rice wine.
  4. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
  5. Select Mixed Grains in the menu and press the [COOK/OK] button to start cooking.
  6. Once cooking is completed, mix the rice with the sauce to your taste.



Five Spice Sliced Steamed Pork

- **Ingredients:** 500g of pork, 110ml of soy sauce, 2 tablespoons of sugar, and cotton cooking twine
- **Five-spice sauce:** 6 peppercorns, 7cm of cinnamon stick, and 4 star anises
- **How to Cook**
  1. Tie the pork tightly with the twine so that it stays firm.
  2. Put the pork in a bowl and marinate it with soy sauce, sugar, and the five spices.
  3. Put the ingredients prepared in step 2 into the inner pot and pour 3 cups of water.
  4. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
  5. Select Deluxe Steam in the menu, set the time to 60 minutes, and start cooking by pressing the [COOK/OK] button.
  6. When the cooking is done, take out the pork and cut off the twine.
  7. Cool down the marinated pork and slice it into 0.2cm-thick pieces.



Samgyetang

- **Ingredients:** 600g of chicken, 4 cloves of garlic, ¾ cups of glutinous rice, 1-2 roots of fresh ginseng, 2 jujubes, 3 cups of water, a little salt and pepper
- **How to Cook**
  1. Cut both sides of the chicken's stomach and make holes.
  2. Fill the stomach of the chicken with the soaked glutinous rice. (It is recommended to soak the glutinous rice for about 2 hours.)
  3. Put the ginseng roots, jujubes, and garlic inside the chicken, cross the legs, and fix them. If you prefer the broth to be thick, take half of the glutinous rice out of the chicken and cook.
  4. Put 3 into the inner pot and pour 3 cups of water.
  5. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
  6. Select Deluxe Steam in the menu, set the time to 60 minutes, and start cooking by pressing the [COOK/OK] button.



Stir-fried Shrimp with Ketchup

- **Ingredients:** 15 Shiba shrimps, ½ green onion, 30g of onions, and 30g of carrots
- **Ketchup sauce:** 4 tablespoons of ketchup, 1 ½ tablespoons of sugar, 1 ½ tablespoons of starch powder, 1 ½ tablespoons of water, and a small amount of salt, soy sauce, and pepper
- **How to Cook**
  1. Remove the head and insides of the shrimps. Take off the shell of shrimps, leaving only one shell segment at the tail with the tail itself, and rinse it with brine.
  2. Chop the green onions diagonally and chop the onions to sizes smaller than the shrimps. Slice the carrots into half-moon shapes.
  3. Put the shrimps, green onions, onions, and carrots into the inner pot. Then, mix them all with the ketchup sauce.
  4. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
  5. Select Deluxe Steam in the menu, set the time to 15 minutes, and start cooking by pressing the [COOK/OK] button.
  6. When the cooking is done, thoroughly mix the rice with a rice paddle.

# Food Recipes



### Boiled Pork

- **Ingredients:** 600g of pork, 1 green onion, 1 ginger root, 5 cloves of garlic, 3 cups of water
- **How to Cook**
  1. Remove fat from the pork and put it in the inner pot with chopped green onion, ginger, and garlic, and pour 3 cups of water.
  2. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
  3. Select Deluxe Steam in the menu, set the time to 50 minutes, and start cooking by pressing the [COOK/OK] button.
- ※ The end result may have a yellowish tinge due to juices from the meat and the salt content depending on the characteristics of the ingredients.
- ※ Note that, if you put more water than the standard amount, the soup may spew out when the steam is exhausted. So, be careful.
- ※ If you have large lumps, make 2 or 3 deep cuts.



### Steamed Egg

- **Ingredients:** 3 eggs, 300ml of water or anchovy and kelp stock,  $\frac{1}{2}$  teaspoon of salted shrimp, little salt, 15g of carrots, 15g of green parts of green onion
- **How to Cook**
  1. Put the eggs and water or anchovy and kelp stock into a bowl and whisk.
  2. Chop the carrots and green parts of the green onion finely. Then, mix them with 1.
  3. Finely chop the salted shrimps and pour a bit of water to make juice. Put it into 2 and add some salt to it.
  4. Put 3 into the inner pot and place it inside the cooker, then close the lid.
  5. Select Deluxe Steam in the menu, set the time to 20 minutes, and start cooking by pressing the [COOK/OK] button.



### Steak

- **Ingredients:** 500g of meat (for steak), and a small amount of steak sauce, salt, and pepper
- **How to Cook**
  1. Season the beef with salt and pepper. Then, put into the inner pot. Fill the pot with about half a cup of water.
  2. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
  3. Select Deluxe Steam in the menu, set the time to 30 minutes, and start cooking by pressing the [COOK/OK] button.
  4. When the cooking is done, take out the beef and pour the sauce over the beef.
- **How to make wine sauce**  
Mince mushrooms, garlic, and onions, and season the mixture with salt and pepper and stir-fry it. Pour a sufficient quantity of red wine and boil it down with ketchup, barbecue sauce, peppercorns, and bay leaves.



### Japchae

- **Ingredients:** 150g of potato noodles,  $\frac{1}{2}$  green bell pepper,  $\frac{1}{2}$  red bell pepper, 70g of carrots, 70g of onions, a little spinach, 70g of enoki mushrooms, 70g of fish cakes, 1  $\frac{1}{2}$  tablespoons of cooking oil,  $\frac{1}{2}$  cup of water
- **Seasoning sauce:** a small amount of sugar, soy sauce, sesame oil, sesame, ground sesame mixed with salt
- **How to Cook**
  1. Cut the bell peppers, onions, carrots, and fishcakes into thin strips. Then, wash the enoki mushrooms before cooking. Blanch the spinach lightly in boiling water, squeeze the water out, and cut it into slices that are easy to eat. (It is appropriate to cut the bell pepper and carrot into 2-3cm pieces and cut the onion and fish cake into 5cm.)
  2. Soak the noodles in lukewarm water for 20 minutes. Rinse them with cold water and drain the water. (If you soak the noodles in water for too long, they may become too soft or lumpy. Adjust the soaking time between 10 and 30 minutes depending on your taste.)
  3. Put the cooking oil, water and the soaked potato noodles together with the prepared fishcakes and vegetables into the inner pot.
  4. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
  5. Select Deluxe Steam in the menu, set the time to 25 minutes, and start cooking by pressing the [COOK/OK] button. (Set the time to 20 minutes if you have soaked the potato noodles for long or want more chewy noodles based on your preference.)
  6. Make a seasoning sauce by adding the ingredients.
  7. When the cooking is done, open the lid and put in the blanched spinach and sauce. Then, mix them together.



### Braised Short Ribs

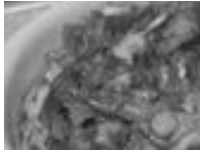
- **Ingredients:** 600g of beef rib, 1 carrot,  $\frac{1}{2}$  onion,  $\frac{1}{4}$  pear, 10 chestnuts, 10 ginkgo nuts, 2 tablespoons of sugar, 2 tablespoons of liquor
- **Seasoning sauce:** 7 tablespoons of aged soy sauce, 1 tablespoon of ground sesame mixed with salt, 1 tablespoon of minced garlic, 1 teaspoon of pepper powder, 1 teaspoon of sesame oil, 2 tablespoons of minced green onion, 2 tablespoons of starch syrup
- **How to Cook**
  1. Chop the beef ribs and remove oil and tendons and soak them in cold water for 2 hours to remove blood.
  2. Scoop the ribs with a sieve to remove water, make some cuts, and let them sit in the sugar and liquor for about 30 minutes to tenderize the meat.
  3. Stir-fry the ginkgo nuts on a pan with a little salt added to peel off the skin and cut the carrots to nut sizes. Grind the onion and pear on a grater to make onion and pear juice.
  4. Make a seasoning sauce by adding the ingredients.
  5. Mix all the ingredients and marinate them in the seasoning sauce for about 1 hour and then put them into the inner pot.
  6. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
  7. Select Deluxe Steam in the menu, set the time to 45 minutes, and start cooking by pressing the [COOK/OK] button.
- ※ You do not need to add any water because it is cooked with meat juice, sauce, and pear juice.
- ※ If you add more water, be careful because the broth may spew out when the steam is exhausted.



### Nutritious Rice in Hot Pot

- **Ingredients:** 4 cups of rice, 40g of beans (garbanzo beans or black soybeans), 2 roots of fresh ginseng, 4 chestnuts, 4 jujubes, 12 ginkgo nuts, 1 tablespoon of pine nuts, and 2 tablespoons of refined rice wine
- **Seasoning sauce:** 4 tablespoons of soy sauce,  $\frac{1}{2}$  teaspoon of red pepper powder, 2 teaspoons of ground sesame mixed with salt, 2 tablespoons of chopped green onion,  $\frac{1}{2}$  tablespoon of minced garlic, and 1 teaspoon of sesame oil
- **How to Cook**
  1. Wash the fresh ginseng cleanly and cut off its top. Then, chop the ginseng obliquely and thinly.
  2. Peel the chestnuts, and chop them into halves. Wash jujubes cleanly, and remove the pits from them. Then, chop them in thick strips.
  3. Stir-fry the ginkgo nuts with a little bit of oil or boil them in water for 2 to 3 minutes to peel them.
  4. Pour washed rice into the inner pot and pour water to level 4 of the Plain Rice scale. Then, add some refined rice wine, beans, fresh ginseng, chestnuts, and jujubes and mix them all.
  5. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
  6. Select Sticky Plain Rice in the menu and press the [COOK/OK] button to start cooking.
  7. Once cooking is completed, thoroughly mix and fluff the rice with pine nuts and ginkgo nuts. Then, mix the rice with the sauce to your taste.
- ※ The end result may take on a yellowish tinge due to the characteristics of the ingredients.
- ※ Soak beans in lukewarm water for at least 15 minutes.
- ※ Be sure to keep the proper grain ratio.





Rice Cake Gratin

- **Ingredients:** 100g of sliced rice cake, 2 boiled eggs, 1 sweet potato, 80g of pizza cheese, 2 slices of cheese, a little olive oil, 1 cup of white sauce, and a little parsley powder
- **White sauce:** 20g of flour, 20g of butter, 200g of milk, and a little salt and white pepper (Sauté melted butter with flour and boil it with milk until the texture gets thick. Then, add some salt and white pepper.)
- **How to Cook**
  1. Wash the sweet potatoes and cut them into round slices without peeling.
  2. Cut the boiled eggs and soak the rice cake in lukewarm water.
  3. Grease the inner pot with olive oil. Then, lay the sweet potatoes, eggs, and rice cake on top of one another.
  4. Put the white sauce on 3 and evenly spread the pizza cheese. On the top, put the sliced cheese cut into 8 pieces and sprinkle the parsley powder.
  5. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
  6. Select Deluxe Steam in the menu, set the time to 20 minutes, and start cooking by pressing the [COOK/OK] button.



Steamed Rice Cake

- **Ingredients:** 2 ½ cups of non-glutinous rice powder, 1 cup of red beans, ½ tablespoon of salt, 1 ⅔ tablespoon of sugar, 1 tablespoon of water
- **How to Cook**
  1. Add water to the non-glutinous rice powder and mix well. Strain it once and add 1 ½ tablespoons of sugar to the mixture.
  2. Boil the red beans without much water. Then, add some salt and ½ teaspoon of sugar to the boiled beans and crush them.
  3. Pour 2 cups of water into the inner pot. Place a steam plate in the pot and put a piece of cloth or sheet of Korean paper on it.
  4. Make layers with 1 cup of the mashed red beans, non-glutinous rice powder, and another cup of mashed red beans by spreading them in the consecutive order.
  5. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
  6. Select Deluxe Steam in the menu, set the time to 45 minutes, and start cooking by pressing the [COOK/OK] button.
- ※ Purchase a steam plate separately.



Steamed Crab

- **Ingredients:** 1 blue crab, 50g of beef, ¼ block of tofu, ½ green pepper, ½ red pepper, ½ egg yolk, and a little flour
- **How to Cook**
  1. Wash the crab and separate the crab body.
  2. Separate the crab meat from the shells and mince the meat.
  3. Mince the beef and tofu and mix them with the minced crab meat.
  4. Finely chop the red pepper and the green pepper. Then, mix them with the egg yolk.
  5. Sprinkle the flour into the crab shell and fill the shell with the ingredients of 3. Spread the mixture of 4 over the top of the filling.
  6. Pour 2 cups of water into the inner pot and place the steam plate. Put the crab shell stuffed with the filling on the plate.
  7. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
  8. Select Deluxe Steam in the menu, set the time to 30 minutes, and start cooking by pressing the [COOK/OK] button.
- ※ Purchase a steam plate separately.



Steamed Chestnut

- **Ingredients:** 15 chestnuts
- **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 chestnuts on the plate. (Partially peel the chestnuts so that they do not burst open while cooking.)
  3. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
  4. Select Deluxe Steam in the menu, set the time to 30 minutes, and start cooking by pressing the [COOK/OK] button.
  5. The chestnuts can get very hot. Do not touch them immediately after cooking.
- ※ Purchase a steam plate separately.



Steamed Eggplant

- **Ingredients:** 1 eggplant
- **Seasoning sauce:** 2 tablespoons of aged soy sauce, 1 red pepper, 1 green pepper, ½ tablespoon of red pepper powder, 1 tablespoon of vinegar, a small amount of ground sesame mixed with salt, ½ stalk of green onion, 4 cloves of garlic, and 2 teaspoons of sugar
- **How to Cook**
  1. Cut the eggplant into 4cm lengths, put them vertical then score them crosswise.
  2. Chop the red pepper and young pepper into small pieces, mince the green onion and garlic, and mix them with other sauce ingredients to make the sauce.
  3. Pour 2 cups of water into the inner pot. Place the steam plate in the pot and put the eggplant on the plate.
  4. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
  5. Select Deluxe Steam in the menu, set the time to 15 minutes, and start cooking by pressing the [COOK/OK] button.
  6. When the cooking is completed, take out the eggplant and spread the sauce evenly over the top.
- ※ Purchase a steam plate separately.



Steamed Potato

- **Ingredients:** 3 potatoes (less than 200g each)
- **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 potatoes on the plate.
  3. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
  4. Select Deluxe Steam in the menu, set the time to 45 minutes, and start cooking by pressing the [COOK/OK] button.
  5. The potatoes can get very hot. Do not touch them immediately after cooking.
- ※ Cut big potatoes (more than 200g) in half.
- ※ Purchase a steam plate separately.

# Food Recipes



Boiled Squid

- **Ingredients:** 1 squid, 35g of spinach, 35g of carrots, 1 egg,  $\frac{1}{2}$  cup of water, and a little salt, sesame oil, and flour
- **Seasoning sauce:** 1 tablespoon of red pepper paste, 1 tablespoon of soy sauce,  $\frac{1}{2}$  tablespoon of sugar,  $\frac{1}{2}$  tablespoon of refined rice wine,  $\frac{1}{2}$  teaspoon of sesame oil, and  $\frac{1}{2}$  teaspoon of red pepper powder
- **How to Cook**
  1. Cut the squid in half and remove the guts. Peel and wash the squid, then score the inside of the squid horizontally and vertically.
  2. Add a pinch of salt in boiling water and blanch the squid's body and tentacles.
  3. Thoroughly wash the spinach and blanch it in salted water. Rinse it with cold water and squeeze it dry. Cut the carrots into thick strips and blanch in boiling water, then season the spinach and carrots with some salt and sesame oil.
  4. Add some salt to the eggs and stir well. Fry the egg pancake, considering the width of the squid.
  5. Wipe off excess moisture on the squid and sprinkle some flour on the inner part of the squid. Put the egg pancake on the floured surface, then place the spinach, carrots and squid tentacles over the top of the pancake. Roll it up and secure it with a skewer.
  6. Make a seasoning sauce by adding the ingredients.
  7. Put the rolled squid, sauce, and  $\frac{1}{2}$  cup of water in the inner pot.
  8. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
  9. Select Deluxe Steam in the menu, set the time to 25 minutes, and start cooking by pressing the [COOK/OK] button.



Steamed Sweet Potato

- **Ingredients:** 3 sweet potatoes (less than 150g each)
- **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. Select Deluxe Steam in the menu, set the time to 35 minutes, and start cooking by pressing the [COOK/OK] button.
  5. The sweet potatoes can get very hot. Do not touch them immediately after cooking.
    - ※ Cut big sweet potatoes (more than 150g) in half.
    - ※ Purchase a steam plate separately.



Steamed Tofu

- **Ingredients:**  $\frac{3}{4}$  block of tofu and a little salt
- **Seasoning sauce:** 1 tablespoon of red pepper powder, 1 tablespoon of minced garlic, 1 stalk of green onion, 3 tablespoons of aged soy sauce, and a little sesame oil, ground sesame mixed with salt, and shredded red pepper
- **How to Cook**
  1. Divide the tofu into two parts and cut them into 1cm-thick slices. Sprinkle salt on the tofu and drain it.
  2. Cut the green onion into thin strips and mix them with other sauce ingredients to make the sauce.
  3. Pour 2 cups of water into the inner pot. Place the steam plate in the pot and put the sliced tofu evenly on the plate.
  4. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
  5. Select Deluxe Steam in the menu, set the time to 20 minutes, and start cooking by pressing the [COOK/OK] button.
  6. When the cooking is completed, take out the tofu and spread the sauce evenly over the top.
    - ※ Purchase a steam plate separately.



Boiled Egg

- **Ingredients:** 5 eggs, 2 cups of water, and 1 to 2 drops of vinegar
- **How to Cook**
  1. Put the eggs, water, and vinegar into the inner pot.
  2. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
  3. Select Deluxe Steam in the menu, set the time to 20 minutes, and start cooking by pressing the [COOK/OK] button.



Baked Egg

- **Ingredients:** 5 eggs,  $\frac{1}{2}$  cup of water, and 1 to 2 drops of vinegar
- **How to Cook**
  1. Put the eggs, water, and vinegar into the inner pot.
  2. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
  3. Select Deluxe Steam in the menu, set the time to 90 minutes, and start cooking by pressing the [COOK/OK] button.



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 evenly on the plate.
  3. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
  4. Select Deluxe Steam in the menu, set the time to 25 minutes, and start cooking by pressing the [COOK/OK] button.
    - ※ Purchase a steam plate separately.



### Steamed Zucchini

- **Ingredients:**  $\frac{1}{2}$  zucchini
  - **Seasoning sauce:** 1 tablespoon of aged soy sauce, 1 tablespoon of minced green onions,  $\frac{1}{2}$  tablespoon of sesame oil,  $\frac{1}{2}$  tablespoon of red pepper powder, a small amount of shredded red pepper, 1 teaspoon of sugar, 1 tablespoon of minced garlic, and  $\frac{1}{2}$  tablespoon of ground sesame mixed with salt
  - **How to Cook**
    1. Cut the zucchini into 1cm-thick slices.
    2. Make a seasoning sauce by adding the ingredients.
    3. Pour 2 cups of water into the inner pot and place the steam plate. Put the sliced zucchini on the plate and spread the sauce evenly.
    4. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
    5. Select Deluxe Steam in the menu, set the time to 15 minutes, and start cooking by pressing the [COOK/OK] button.
- ※ Purchase a steam plate separately.



### Steamed Clam

- **Ingredients:** 2 clams, 15g of beef,  $\frac{1}{2}$  egg white,  $\frac{1}{2}$  egg, 1 teaspoon of minced green onion,  $\frac{1}{2}$  teaspoon of minced garlic, and a little salt and pepper
  - **How to Cook**
    1. Mince the beef finely.
    2. Soak the clams in salty water to remove any sediment and wash them thoroughly. Cut them in half and separate the flesh from the shells, then chop up the flesh.
    3. Put the minced beef and clams in a bowl, then season and mix them with minced green onions, minced garlic, salt, and pepper.
    4. There are 4 clam shells to be filled. Fill each shell halfway with the mixture.
    5. Spread the egg whites on the clam flesh.
    6. Pour 2 cups of water into the inner pot and place the steam plate.
    7. Place the prepared clams on the steam plate.
    8. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
    9. Select Deluxe Steam in the menu, set the time to 35 minutes, and start cooking by pressing the [COOK/OK] button.
    10. Boil the eggs and separate the egg yolk from the white. Chop the white finely, and mash the egg yolk and put it through a sieve. Place half of the egg yolk and half of the egg white on the clam.
- ※ Purchase a steam plate separately.



### Steamed Fish

- **Ingredients:** 1 large yellow croaker
- **Seasoning sauce:** 3 tablespoons of soy sauce, 1 tablespoon of red pepper powder,  $\frac{1}{2}$  tablespoon 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 a seasoning sauce by adding the ingredients.
  3. Place the yellow croaker in the inner pot and pour the sauce evenly.
  4. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
  5. Select Deluxe Steam in the menu, set the time to 25 minutes, and start cooking by pressing the [COOK/OK] button.



### Steamed Egg with Tomatoes

- **Ingredients:**  $\frac{1}{2}$  of tomato, 2 eggs, 100g of milk, 3 teaspoons of water, and a small amount of chopped green onions and salt
- **How to Cook**
  1. Wash the tomato thoroughly and drain the water. Cut it into pieces.
  2. Add and mix the tomato, eggs, and salt in a bowl.
  3. Add milk, water, and chopped green onions to 2 and mix them all. Then pour the content into the inner pot.
  4. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
  5. Select Deluxe Steam in the menu, set the time to 15 minutes, and start cooking by pressing the [COOK/OK] button.



### Tteokbokki (Stir-fried Rice Cake)

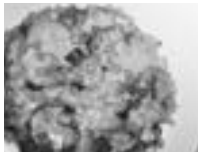
- **Ingredients:** 300g of bar rice cake (soft), 3 fish cakes,  $\frac{1}{3}$  of onion,  $\frac{1}{3}$  of green onion, and 60g of carrots
- **Seasoning sauce:** 3 tablespoons of red pepper paste, 1  $\frac{1}{2}$  tablespoons of starch syrup, 1  $\frac{1}{2}$  tablespoons of sugar,  $\frac{1}{2}$  tablespoon of ground sesame mixed with salt,  $\frac{1}{2}$  tablespoon of soy sauce, and 100ml of anchovy and kelp stock
- **How to Cook**
  1. Wash the bar rice cake in running water and cut it into bite-size pieces.
  2. Cut the fish cake into 4 parts, cut the onion and carrot into strips, and chop the green onion obliquely.
  3. Make a seasoning sauce by adding the ingredients.
  4. Put the cleaned ingredients, sauce, and anchovy and kelp stock into the inner pot.
  5. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
  6. Select Deluxe Steam in the menu, set the time to 20 minutes, and start cooking by pressing the [COOK/OK] button.



### Yakbab

- **Ingredients:** 4 cups of glutinous rice, 60g of raisins, 15 chestnuts, 10 jujubes, 1 tablespoon of pine nut, 100g of black sugar, 1 tablespoon of aged soy sauce, 2 tablespoons of sesame oil, a little salt,  $\frac{1}{2}$  teaspoon of cinnamon powder, 3 cups of water
- **How to Cook**
  1. Rinse the glutinous rice thoroughly and soak it in water for at least 2 hours.
  2. Peel the chestnuts and remove seeds from the jujubes and cut them into appropriate sizes.
  3. Add some black sugar, sesame oil, aged soy sauce, cinnamon powder, and salt to the prepared glutinous rice and mix them well.
  4. Put 3 and all the ingredients into the inner pot, pour 3 cups of water, and mix them evenly.
  5. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
  6. Select Deluxe Steam in the menu, set the time to 40 minutes, and start cooking by pressing the [COOK/OK] button.

# Food Recipes



**Cooked rice  
Pizza**

- **Dough ingredients:** 200g of cooked rice
- **Topping ingredients:** 4 ham slices, 4 champignon mushrooms, 4 tablespoons of canned corn, 2 crab sticks, 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 sticks lengthwise.
  2. Cut the sliced ham in squares and drain the canned corn.
  3. Spread the cooked rice on the bottom of the inner pot.
  4. Spoon the pizza sauce over the cooked rice and put the prepared ingredients on top of the sauce.
  5. Put the pizza cheese on the ingredients of 4, then place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
  6. Select Deluxe Steam in the menu, set the time to 20 minutes, and start cooking by pressing the [COOK/OK] button.



**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. Soften the butter by leaving it at room temperature for at least 30 minutes, put it in the bowl with sugar, and mix them into froth.
  2. Add the eggs to 1 little by little and use a whisk to stir the mixture until it becomes smooth.
  3. Add the hot cake powder and chocolate melted in boiling water to 2 and mix them with a spatula.
  4. Grease the inner pot with butter and put the mixture of 3 into it. Then, place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
  5. Select Deluxe Steam in the menu, set the time to 45 minutes, and start cooking by pressing the [COOK/OK] button.



**Whipped-cream  
Cake**

- **Ingredients:**  $\frac{2}{3}$  cup of weak flour, 2 eggs,  $\frac{1}{2}$  tablespoon of butter,  $\frac{1}{2}$  tablespoon of milk,  $\frac{2}{3}$  cup of sugar, and a small amount of salt and vanilla scent
- **Whipped-cream:** 100ml of fresh cream and  $\frac{1}{3}$  cup of sugar
- **Fruits:** 1 cherry, 3 strawberries,  $\frac{1}{4}$  of mandarin orange can, and 1 kiwi
- **How to Cook**
  1. Add some salt to flour and sieve it.
  2. Separate the egg yolk from the white.
  3. Put the egg white in the bowl and beat the eggs into a froth. When it is bubbly, add some sugar several times. Stir it until the beaten egg whites do not spill out of the bowl when the bowl is turned 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 scent.
  5. When the ingredients of 4 come to a state of cream, add the flour lightly and mix them well.
  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 lightly with butter. Then, add the cake dough to the inner pot.
  8. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
  9. Select Deluxe Steam in the menu, set the time to 40 minutes, and start cooking by pressing the [COOK/OK] button.
  10. When the cooking is completed, cool the sponge cake.
  11. Pour the whipping cream into the bowl and whip it until it is 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.



**Special Chicken  
Porridge**

- **Ingredients:** 1 cup of rice,  $\frac{1}{2}$  of a chicken, 3 cups of chicken broth, 1 green pepper, 1 red pepper, and a small amount of salt
- **Seasoning:** 1 tablespoon of chopped green onion, 1 tablespoon of minced garlic, 2 tablespoons of soy sauce, 2 teaspoons of sesame oil, and a small amount of pepper powder and ground sesame mixed with salt
- **How to Cook**
  1. Thoroughly wash the rice. Then, soak it in water for 30 minutes.
  2. Make a seasoning sauce by adding the ingredients.
  3. Clean the chicken and boil it well. Tear the chicken flesh into bite-size pieces and season them with the sauce. Remove oil from the chicken broth and strain it through a gauze cloth.
  4. Remove seeds from the green and red peppers. Then, chop them into small pieces.
  5. Add the swollen rice, chicken, hot pepper, and chicken broth into the inner pot, then add water until it reaches porridge water level 1.
  6. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
  7. Select Porridge in the menu and press [COOK/OK] to start cooking.
  8. When the cooking is completed, add some salt to the cooked porridge to your taste and stir it gently.

※ Note that, if you put more water than the standard amount, the rice water may spew out when the steam is exhausted. So, be careful.



**Plain Porridge**

- **Ingredients:** rice
- **How to Cook**
  1. Measure the rice with the measuring cup according to the number of servings you need.
  2. Thoroughly wash the desired amount of rice and let it swell for about 30 minutes.
  3. Add the swollen rice into the inner pot, then add a proper amount of water up to the porridge water level.
  4. Select Porridge in the menu and press [COOK/OK] to start cooking.
  5. When the cooking is done, gently stir the porridge.

※ Note that, if you put more water than the standard amount, the rice water may spew out when the steam is exhausted. So, be careful.



**Abalone Porridge**

- **Ingredients:** 1 cup of rice, 1 tablespoon of sesame oil, 1 abalone, and a small amount of salt
- **How to Cook**
  1. Thoroughly wash the rice. Then, soak it in water for 30 minutes.
  2. Brush the abalone clean and detach it from the shell. Take out the guts and cut it into thin slices.
  3. Add the swollen rice, abalone, and sesame oil into the inner pot, then add water until it reaches porridge water level 1. Then, stir the mixture thoroughly.
  4. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
  5. Select Porridge in the menu and press [COOK/OK] to start cooking.
  6. When the cooking is completed, add some salt to the cooked porridge to your taste and stir it gently.

※ Note that, if you put more water than the standard amount, the rice water may spew out when the steam is exhausted. So, be careful.
- **Note:** The same recipe can be applied to shrimp porridge or oyster porridge to your taste.



**Pine Nut Porridge**

- **Ingredients:** 1 cup of rice,  $\frac{1}{2}$  cup of pine nut, and a small amount of salt
- **How to Cook**
- 1. Thoroughly wash the rice. Then, soak it in water for 30 minutes.
- 2. Wash the pine nuts and grind them in a blender.
- 3. Add the swollen rice and ground pine nuts to the inner pot, then add water until it reaches porridge water level 1.
- 4. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
- 5. Select Porridge in the menu and press [COOK/OK] to start cooking.
- 6. When the cooking is completed, add some salt to the cooked porridge to your taste and stir it gently.
- ※ Note that, if you put more water than the standard amount, the rice water may spew out when the steam is exhausted. So, be careful.



**Sea Cucumber Porridge**

- **Ingredients:**  $\frac{3}{4}$  cup of rice; 30g of soaked sea cucumber; a little carrot, onion, and zucchini;  $\frac{1}{2}$  tablespoon of sesame oil; 1 tablespoon of soy sauce for soup; a little salt
- **How to Cook**
- 1. Thoroughly wash the rice and soak it in water for at least 3 hours.
- 2. Cut the soaked sea cucumber into thin strips.
- 3. Finely chop the carrots, onions, and zucchini.
- 4. Add the swollen rice, sea cucumber, vegetables, sesame oil, and soy sauce for soup into the inner pot, then add water up to water level 1 and mix them well.
- 5. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
- 6. Select Porridge in the menu and press [COOK/OK] to start cooking.
- 7. When the cooking is completed, add some salt to the cooked porridge to your taste and stir it gently.
- ※ Note that, if you put more water than the standard amount, the rice water may spew out when the steam is exhausted. So, be careful.



**Adlay Porridge**

- **Ingredients:** 1 cup of adlay,  $\frac{1}{2}$  shiitake mushroom,  $\frac{1}{2}$  teaspoon of sesame oil, and a small amount of salt
- **How to Cook**
- 1. Thoroughly wash the adlay and soak it in water for at least 12 hours.
- 2. Slice the shiitake mushrooms thinly.
- 3. Add the swollen adlay, shiitake mushrooms, and sesame oil into the inner pot, then add water until it reaches porridge water level 1. Then stir the mixture thoroughly.
- 4. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
- 5. Select Porridge in the menu and press [COOK/OK] to start cooking.
- 6. When the cooking is completed, add some salt to the cooked porridge to your taste and stir it gently.
- ※ Note that, if you put more water than the standard amount, the rice water may spew out when the steam is exhausted. So, be careful.



**Red Bean Porridge**

- **Ingredients:** 1 cup of rice,  $\frac{1}{3}$  cup of red beans, 1 cup of glutinous rice powder
- **How to Cook**
- 1. Thoroughly wash the rice. Then, soak it in water for 30 minutes.
- 2. Wash the red beans thoroughly, boil them in water on a strong fire, discard the water, put them in plenty of clean cold water, and boil them until they are about to burst.
- 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 it into small balls using boiled water. (Cool it before kneading.)
- 5. Add the swollen rice, rice balls, and red beans into the inner pot, then add water until it reaches porridge water level 1.
- 6. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
- 7. Select Porridge in the menu and press [COOK/OK] to start cooking.
- 8. When the cooking is done, gently stir the porridge.
- ※ If you want to chew the red beans, you can put them into the pot.
- ※ Note that, if you put more water than the standard amount, the rice water may spew out when the steam is exhausted. So, be careful.
- ※ Be sure to keep the proper grain ratio.



**Five Grains Porridge**

- **Ingredients:** 70g of rice, 7g each of red beans, adlay, millet, mung beans, sticky rice, black rice, corn, wheat, and a small amount of salt
- **How to Cook**
- 1. Thoroughly wash the rice, red beans, adlay, millet, mung beans, sticky rice, black rice, corn, and wheat and soak them in water for about 3 hours.
- 2. Add all the ingredients into the inner pot, then add water up to porridge water level 1.
- 3. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
- 4. Select Porridge in the menu and press [COOK/OK] to start cooking.
- 5. When the cooking is completed, add some salt to the cooked porridge to your taste and stir it gently.
- ※ Note that, if you put more water than the standard amount, the rice water may spew out when the steam is exhausted. So, be careful.
- ※ Be sure to keep the proper grain ratio.

# Food Recipes



Tuna Vegetable Rice

- **Ingredients:** 70g of rice, 40g of canned tuna, 15g of bell pepper, 15g of carrots, 130ml of water, and a small amount of butter and powdered seaweed
- **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 a bowl.
  4. Grease the bottom of the inner pot evenly with butter. Add the ingredients of 3 and pour water into it.
  5. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
  6. Select Baby Food in the menu, set the cooking time to 25 minutes, and press the [COOK/OK] button to start cooking.
  7. When the cooking is done, thoroughly mix the rice with a rice paddle.



Potato & Carrot Porridge

- **Ingredients:**  $\frac{1}{3}$  cup of rice, 1 potato, 30g of carrot,  $1\frac{1}{2}$  cups of water
- **How to Cook**
  1. Thoroughly wash the rice and place it on a strainer. Then, peel the potato and carrot and slice them into thin strips.
  2. Put the ingredients and water into the inner pot.
  3. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
  4. Select Baby Food, set the cooking time to 20 minutes, and press the [COOK/OK] button to start cooking.
  5. When the cooking is completed, put the porridge in a blender and grind it.



Sweet Pumpkin Soup

- **Ingredients:** 150g of sweet pumpkin,  $1\frac{1}{2}$  tablespoons of bread crumbs, 100ml of water, a small amount of salt, and 1 teaspoon of milk
- **How to Cook**
  1. Select a ripe sweet pumpkin, peel it, and remove the seeds. Cut it into thin slices and rinse them with water.
  2. Put the cleaned sweet pumpkin, bread crumbs, and water into the inner pot.
  3. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
  4. Select Baby Food, set the cooking time to 25 minutes, and press the [COOK/OK] button to start cooking.
  5. Once cooking is completed, mash the sweet pumpkin. Add milk and salt to your taste.



Broccoli Porridge

- **Ingredients:**  $\frac{2}{3}$  cup of rice, 30g of broccoli,  $1\frac{1}{2}$  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 into a blender and grind them.
  2. Put the ingredients into the inner pot, place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
  3. Select Baby Food, set the cooking time to 20 minutes, and press the [COOK/OK] button to start cooking.
  4. When the cooking is completed, add some salt to the cooked porridge to your taste and stir it gently with a scoop.



Sweet Potato & Apple Porridge

- **Ingredients:** 100g of sweet potatoes, 100g of apples, and 50ml of water
- **How to Cook**
  1. Peel the sweet potatoes and apples and slice them thinly.
  2. Put the ingredients of 1 and 50ml of water into the inner pot.
  3. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
  4. Select Baby Food, set the cooking time to 20 minutes, and press the [COOK/OK] button to start cooking.
  5. Once cooking is completed, mash the pieces finely and mix them.

# Read This Before Contacting Customer Service.

Please check the following table before contacting Customer Service.

A fully functional cooker may appear to malfunction if you are not familiar with how to use the rice cooker or due to easily correctable causes. If this is the case, check the following and you may be able to solve simple issues without having to contact Customer Service. If the problem persists, contact Customer Service.

Symptom	Please Check.	How to Troubleshoot
1. Unable to cook occasionally. Takes too long to cook.	Is the power plug unplugged? Has the power gone out while cooking?  Did you press the [CANCEL] button or do any other operation while cooking?	Insert the power plug firmly. In the case of power outage for a long time, start over again.  Do not operate other buttons while cooking.
2. Water spews out during cooking.	Is the pressure weight tilted? Did you use the measuring cup? Did you add the right amount of water? Did you select the right mode?	Straighten the pressure weight.
3. Rice gets overcooked or undercooked.	Did you add the right amount of water?  Is the bottom of the inner pot free of foreign substances?	Use the water level scale to add the right amount of water for the number of servings to cook. Remove foreign substances from the infrared temperature sensor (IR sensor) surface.
4. Steam escapes from the side of the lid.	Are there any grains of rice stuck to the pressure packing?  Did you replace the pressure packing on time?  Is the pressure packing worn?	Clean the top rim of the inner pot and the outer side of the pressure packing. (Parts where the pressure packing is in contact with)  If steam escapes, tilt the pressure weight back to depressurize the cooker. Unplug the cooker and contact Customer Service. (The pressure packing is a consumable part.)  It is recommended to replace the pressure packing periodically since its life span is about 1-3 years depending on the number of uses.
5. <i>E r 1</i> , <i>E r 3</i> message appears.	These appear when the internal temperature is too low.	Please contact Customer Service.
6. <i>E r 2</i> , <i>E r 5</i> message appears.	These error messages indicate that the pressure (due to a clogged pressure regulator nozzle) or temperature inside the cooker is too high.	Please contact Customer Service.
7. Unable to use the preset option.	Is the preset option available for the selected menu item?	Make sure that the preset option is available for the selected menu item. (Refer to page 22.)
8. <i>H<sub>0</sub></i> message appears.	Did you set the preset time to greater than 13 hours?	The preset time is automatically adjusted to 13 hours before the preset mode starts.
9. <i>E r B</i> , <i>E r A</i> message appears.	These error messages appear when there is a problem with the temperature sensor.	Please contact Customer Service.

# Read This Before Contacting Customer Service.

Symptom	Please Check.	How to Troubleshoot
10. The bottom of the rice takes on a yellowish tinge.	This is called the melanoising effect and adds savory flavor and aroma to the cooked rice. Did you choose Plain Rice and set the warming heat to between 2°C and 4°C for the fine-tuning function?	Set the heating temperature of the fine-tuning function to -2°C or 0°C. (Refer to page 20.)
11. The cooker makes a noise while cooking or keeping rice warm.	Do you hear a fan noise while cooking?  Does the rice cooker make a buzzing sound while cooking or keeping rice warm?	The rice cooker features a fan to cool the internal components. This is the sound of the fan spinning. This is normal, not a failure.  The buzzing noise during cooking or warming is a normal sound made by the IH pressure rice cooker. This is normal, not a failure.
12. Rice develops a smell or discolors while being kept warm.	Did you keep the rice warm for more than 12 hours? Did you warm the rice that was cooked using the preset option with a long time setting?  Did you use a dish-cooking function? Did you clean the pressure packing on a regular basis?  Make sure that the clean cover is securely engaged.	Do not warm the rice for more than 12 hours. (Refer to page 24.)  Do not warm the rice that has been cooked using the preset option with a long time setting.
13. E1 appears when a button is pressed.	Is the inner pot inside the rice cooker?  Is the rice cooker plugged into a 220V outlet?	Cooking, preset cooking, and warming cannot be performed if the inner pot is not inside the rice cooker. Place the inner pot inside the rice cooker. This product uses 120V. Connect to a proper power outlet.
14. Rice is stuck to the inner pot and has turned brown.	Did you wash and rinse the rice thoroughly? Are there any foreign substances on the inner pot surface or the surface of the infrared temperature sensor (IR sensor)?	Always wash and rinse the rice well. Remove foreign substances from the inner pot surface and the infrared temperature sensor (IR sensor) surface.
15. Beans and mixed grains come out undercooked.	Are the beans and/or mixed grains too dry?	Soak the beans and/or mixed grains in water before cooking.
16. The buttons do not work.	Do the buttons not work?	Press the center of the buttons firmly. The buttons do not work if pressed with a wooden or plastic object.



# 고장신고 전에 확인하십시오.

현상	확인하십시오.	조치방법
10. 밥의 밑면에 누런 빛깔이 나타날 때	밥 특유의 향기와 맛을 내는 현상 (멜라노이징 현상)으로 맛있는 밥이 되도록 설계되어 있기 때문입니다. 백미 메뉴에서 미세밥맛 조절 기능으로 가열온도를 2°C~4°C로 선택하지 않았습니까?	미세밥맛 조절 기능에서 가열온도를 -2°C 또는 0°C로 선택하십시오. (20쪽 참조)
11. 취사나 보온 시 이상한 소음이 날 때	취사 시 바람부는 소리("뽕")가 나지 않습니까? 취사 및 보온 중 "징~"하는 소리가 납니까?	내부 부품의 열을 식혀주기 위해 송풍모터가 돌아가는 소리입니다. 정상입니다. 취사 및 보온 중 "징~"하는 소리는 IH압력밥솥이 작동할 때 나는 소리입니다. 정상입니다.
12. 보온 중에 밥에서 냄새가 나거나 변색이 될 때	12시간 이상 보온하지 않았나요? 장시간 예약취사한 밥을 보온하지 않았나요?  요리 기능을 사용하지 않았나요? 압력패킹을 자주 세척하셨나요?  클린커버의 결합 상태를 반드시 확인하십시오.	12시간 이상 보온하지 마십시오. (24쪽 참조)  장시간 예약취사한 밥은 가능한 보온하지 마십시오.
13. 버튼 입력 시 LED 표시가 나타날 때	내솥이 제품에 들어 있습니까?  220V용(전원)에 사용하지 않았습니까?	내솥이 들어 있지 않은 상태에서는 취사, 예약취사, 보온이 되지 않습니다. 내솥을 넣어 주십시오. 본 제품은 120V전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.
14. 밥이 내솥에 황갈색으로 눌러 붙어 있을 때	쌀은 충분히 씻었나요? 내솥 표면 및 적외선 온도센서(IR 센서) 표면에 이물질이 있지 않습니까?	쌀을 항상 깨끗이 씻으십시오. 내솥 표면 및 적외선 온도센서(IR 센서) 표면의 이물질을 제거하십시오.
15. 콩(잡곡)이 설 익을 때	콩(잡곡)이 너무 마르지 않았습니까?	콩(잡곡)을 불리거나 삶아서 취사하십시오.
16. 버튼이 작동하지 않을 때	버튼이 작동되지 않습니까?	버튼의 중앙부를 정확히 접촉하십시오. 나무나 플라스틱 등으로 버튼을 누르면 작동이 되지 않습니다.

# 고장신고 전에 확인하십시오.

A/S를 요청하시기 전에 아래의 사항을 확인해 주십시오.

제품의 고장은 아니지만 사용법에 익숙하지 않거나 사소한 원인으로 전기압력밥솥이 정상적으로 작동하지 않을 수 있습니다. 이런 때에는 다음의 사항에 대해 점검하신다면 A/S 고객센터의 도움 없이도 간단한 문제는 해결할 수 있습니다. 아래의 항목에 대해 점검하시고도 문제가 해결이 안 되면 A/S 고객센터로 문의하십시오.

현상	확인하십시오.	조치방법
1. 가끔 취사가 안된다. 시간이 오래 걸린다.	전원 플러그가 빠져 있지 않았나요? 취사 중에 정전이 되지 않았나요?  취사 중 [취소] 버튼을 누르거나 다른 조작은 하지 않았나요?	전원 플러그를 확실히 꽂으십시오. 장시간 정전 시에는 다시 취사하십시오.  취사 중에는 다른 버튼을 조작하지 마십시오.
2. 취사 도중 밥 물이 넘친다.	압력추가 기울지 않았나요? 계량컵을 사용하셨습니까? 물 조절을 확실히 하셨습니까? 메뉴 선택은 확실히 하셨습니까?	압력추를 똑바로 세우십시오.
3. 밥이 너무 되거나 설익었을 때나 너무 진밥 일 때	밥물 조절은 제대로 되었나요?  내솥 바닥에 이물질이 붙어있지는 않은가요?	쌀의 양에 따라 측정 눈금에 맞게 수위를 조절하십시오. 적외선 온도센서(IR센서)의 이물질을 제거하십시오.
4. 뚜껑 옆으로 증기가 샌다.	압력패킹 부위에 밥알 등이 붙어 있지 않나요?  압력패킹을 적기에 교환하셨나요?  압력패킹이 낡지 않았습니까?	내솥의 상부측면과 압력패킹 외측 면을 깨끗이 손질하십시오. (압력패킹이 닿는 부위)  증기가 누설되면 압력추를 젖혀서 증기를 빼낸 후 전원 플러그를 뽑아 A/S 고객센터로 문의하십시오. (패킹은 소모품입니다.)  압력패킹의 수명은 사용 횟수에 따라 약 1~3년이므로 주기적으로 교체하여 사용하는 것이 좋습니다.
5. E r1, E r3 표시가 나타날 때	내부 온도가 너무 차가울 때 나타납니다.	A/S 고객센터로 문의하십시오.
6. E r2, E r5 표시가 나타날 때	압력조절노즐이 막혀 내부 압력이 높을 때 나타나거나, 내부 온도가 너무 높을 때 나타납니다.	A/S 고객센터로 문의하십시오.
7. 예약이 안될 때	예약이 가능한 메뉴입니까?	예약 가능 메뉴인지 확인하십시오. (22쪽 참조)
8. 13H 표시가 나타날 때	예약취사를 13시간이 초과하도록 설정하지 않았습니까?	자동으로 13시간으로 예약 시간이 조정되어 예약취사가 시작됩니다.
9. E rB, E rA 표시가 나타날 때	온도감지기에 이상이 있을 때 나타납니다.	A/S 고객센터로 문의하십시오.

# 요리안내



참치채소무른밥

- **재료** : 밥 70g, 참치살(캔) 40g, 피망 15g, 당근 15g, 물 130ml, 버터·김가루 약간
  - **조리방법**
1. 참치살은 기름을 빼고 젓가락으로 잘게 찢어 준비해 주십시오.
  2. 피망과 당근을 잘게 다져 주십시오.
  3. 그릇에 밥, 참치살, 피망, 당근을 섞어서 준비해 주십시오.
  4. 내솥 바닥에 버터를 골고루 바른 후 3의 재료를 넣고 물을 부어 주십시오.
  5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  6. 메뉴의 이유식을 선택한 후 시간을 25분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
  7. 요리가 완료되면 주걱으로 잘 섞어 주십시오.



감자당근죽

- **재료** : 쌀 1½컵, 감자 1개, 당근 30g, 물 1½컵
  - **조리방법**
1. 쌀은 깨끗이 씻어 체에 발치고, 감자와 당근은 껍질을 벗겨 잘게 썰어 주십시오.
  2. 내솥에 준비한 재료와 물을 넣어 주십시오.
  3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  4. 메뉴의 이유식을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
  5. 요리가 완료되면 믹서에 곱게 갈아 주십시오.



단호박 수프

- **재료** : 단호박 150g, 빵가루 1½큰술, 물 100ml, 소금 약간, 우유 1작은술
  - **조리방법**
1. 단호박은 노랗게 잘 익은 것으로 골라 껍질을 벗기고 씨를 제거한 후 얇게 썰어 물에 헹구 주십시오.
  2. 내솥에 손질한 단호박, 빵가루, 물을 넣어 주십시오.
  3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  4. 메뉴의 이유식을 선택한 후 시간을 25분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
  5. 요리가 완료되면 으깨어 뜨거울 때 우유를 섞고 기호에 따라 소금을 넣어 주십시오.



브로콜리죽

- **재료** : 쌀 1½컵, 브로콜리 30g, 물 1½컵, 소금 약간
  - **조리방법**
1. 쌀을 깨끗이 씻어서 30분 정도 불린 후 믹서에 쌀, 물, 브로콜리를 함께 넣고 곱게 갈아 준비해 주십시오.
  2. 내솥에 준비한 재료를 넣은 뒤 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  3. 메뉴의 이유식을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
  4. 요리가 완료되면 기호에 따라 소금을 넣고 주걱으로 잘 섞어 주십시오.



고구마사과죽

- **재료** : 고구마 100g, 사과 100g, 물 50ml
  - **조리방법**
1. 사과와 고구마는 껍질을 벗기고 얇게 썰어 주십시오.
  2. 내솥에 1과 물 50ml를 넣어 주십시오.
  3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  4. 메뉴의 이유식을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
  5. 요리가 완료되면 곱게 으깨어 섞어 주십시오.



자죽

- 재료 : 쌀 1컵, 잣 ½컵, 소금 약간
- 조리방법
- 1. 쌀을 깨끗이 씻어 30분 정도 불려 주십시오.
- 2. 잣은 깨끗이 씻어 믹서에 갈아 주십시오.
- 3. 불린 쌀과 같은 잣을 넣고 죽 물늬금 1까지 물을 부어 주십시오.
- 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 5. 메뉴의 만능죽을 선택한 후 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
- 6. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.

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



해삼죽

- 재료 : 쌀 ½컵, 불린 해삼 30g, 당근·양파·애호박 약간, 참기름 ½큰술, 국간장 1큰술, 소금 약간
- 조리방법
- 1. 쌀을 깨끗이 씻어 3시간 정도 불려 주십시오.
- 2. 불린 해삼은 잘게 채 썰어 주십시오.
- 3. 당근, 양파, 애호박은 잘게 다져 주십시오.
- 4. 내솥에 불린 쌀, 해삼, 채소, 참기름, 국간장을 넣은 후 물늬금 1까지 물을 부어 섞어 주십시오.
- 5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 6. 메뉴의 만능죽을 선택한 후 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
- 7. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.

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



율무죽

- 재료 : 율무 1컵, 표고버섯 ½개, 참기름 ½작은술, 소금 약간
- 조리방법
- 1. 율무는 깨끗이 씻어 12시간 정도 불려 주십시오.
- 2. 표고버섯은 잘게 썰어 주십시오.
- 3. 내솥에 불린 율무, 표고버섯, 참기름을 넣은 후 죽 물늬금 1까지 물을 부어 섞어 주십시오.
- 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 5. 메뉴의 만능죽을 선택한 후 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
- 6. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.

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



팥죽

- 재료 : 쌀 1컵, 팥 ½컵, 찹쌀가루 1컵
- 조리방법
- 1. 쌀을 깨끗이 씻어 30분 정도 불려 주십시오.
- 2. 팥은 깨끗이 씻어 센 불에 삶아 첫물을 따라 버리고 다시 찬물을 넉넉히 넣어 팥알이 터지기 직전까지 삶아 주십시오.
- 3. 삶은 팥은 체에 받치고 으개어 팥물만 걸러내 주십시오.
- 4. 2~3번 체에 내린 찹쌀가루를 끓여서 식힌 물로 반죽하여 새알심을 만들어 주십시오.
- 5. 불린 쌀, 새알심, 팥을 내솥에 넣고 죽 물늬금 1까지 물을 부어 주십시오.
- 6. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 7. 메뉴의 만능죽을 선택한 후 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
- 8. 요리가 완료되면 가볍게 저어 주십시오.

※ 팥알의 씹힘을 원하시면 기호에 따라 팥알을 넣어 주셔도 좋습니다.

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

※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.



오복죽

- 재료 : 쌀 70g, 팥·율무·좁쌀·녹두·찹쌀·흑미·옥수수·밀(소맥) 각 7g씩, 소금 약간
- 조리방법
- 1. 쌀, 팥, 율무, 좁쌀, 녹두, 찹쌀, 흑미, 옥수수, 밀(소맥)을 깨끗이 씻어 3시간 정도 불려 주십시오.
- 2. 내솥에 모든 재료를 넣고 죽 물늬금 1까지 물을 부어 주십시오.
- 3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 4. 메뉴의 만능죽을 선택한 후 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
- 5. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.

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

※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.

# 요리안내



밥피자

- **도우재료** : 밥 200g
- **토피재료** : 슬라이스 햄 4장, 양송이버섯 4개, 캔 옥수수 4큰술, 크래미 2개, 피자치즈 80g, 피자소스 5큰술
- **조리방법**
  1. 양송이버섯을 껍질을 제거한 후 모양을 살려 썰어두고 크래미는 길이대로 찢어 준비해 주십시오.
  2. 슬라이스 햄은 네모모양으로 잘라두고 캔옥수수는 물기를 제거하십시오.
  3. 밥은 내술 바닥에 평편하게 깔아 주십시오.
  4. 밥 위에 피자소스를 손가락으로 고르게 발라주고, 그 위에 손질한 재료를 골고루 얹어 주십시오.
  5. 4에 피자치즈를 올린 후 내술을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  6. 메뉴의 영양집을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.



버터 초콜릿 케이크

- **재료** : 버터 200g, 설탕 90g, 달걀 3개, 핫케이크 가루 110g, 초콜릿 70g
- **조리방법**
  1. 버터는 상온에 30분 이상 방치하여 부드럽게 한 후, 설탕과 함께 볼에 넣고 거품기로 풀어 주십시오.
  2. 1에 달걀을 조금씩 넣어가며 부드러운 상태로 풀어 주십시오.
  3. 2에 핫케이크 가루와 중탕한 초콜릿을 넣고 저격으로 섞어 주십시오.
  4. 내술에 버터를 살짝 바르고 3의 반죽을 넣은 후 내술을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  5. 메뉴의 영양집을 선택한 후 시간을 45분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.



생크림 케이크

- **재료** : 밀가루(백리분) 2컵, 달걀 2개, 버터 1/2큰술, 우유 1/2큰술, 설탕 2컵, 소금·바닐라향 약간
- **생크림** : 생크림 100ml, 설탕 1/2컵
- **과일** : 체리 1개, 딸기 3개, 밀감 통조림 1통, 키위 1개
- **조리방법**
  1. 밀가루에 소금을 넣고 체에 내려 주십시오.
  2. 달걀 흰자와 노른자를 분리해 주십시오.
  3. 흰자를 그릇에 넣고 일정한 방향으로 저어 거품을 내다가 커다란 거품이 일면 설탕을 여러 번에 나누어 넣고 그릇을 뒤집었을 때 흘러내리지 않을 정도까지 거품을 저어 주십시오.
  4. 3에 노른자를 조금씩 넣으면서 계속 저어주시고 바닐라향을 조금 넣어 주십시오.
  5. 4가 크림상태가 되면 밀가루를 넣고 날 밀가루가 보이지 않게 살짝 섞어 주십시오.
  6. 우유와 중탕한 버터를 섞고 5의 반죽에 넣어 주십시오.
  7. 내술의 밀면, 옆면에 버터를 얇게 바른 후 케이크 내술에 부어 주십시오.
  8. 내술을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  9. 메뉴의 영양집을 선택한 후 시간을 40분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
  10. 취사가 완료된 카스텔라를 식혀 주십시오.
  11. 그릇에 생크림을 붓고 되다고 여겨지도록 충분히 거품을 낸 뒤에 슈가파우더를 넣어 주십시오. (슈가파우더는 설탕을 커터에 갈아주시면 됩니다.)
  12. 식힌 카스텔라에 생크림을 고르게 펴 발라 주십시오.
  13. 준비된 여러가지 과일로 장식해 주십시오.



특미닭죽

- **재료** : 쌀 1컵, 닭 1/2마리, 닭국물 3컵, 청고추 1개, 홍고추 1개, 소금 약간
- **양념** : 다진 파 1큰술, 다진 마늘 1큰술, 간장 2큰술, 참기름 2작은술, 깨소금·후춧가루 약간
- **조리방법**
  1. 쌀을 깨끗이 씻어 30분 정도 불려 주십시오.
  2. 분량의 재료를 넣어 양념장을 만들어 주십시오.
  3. 닭은 손질하여 폭 삶아 먹기 좋게 찢어서 양념하고 닭 국물은 기름기를 제거하고 거즈에 받쳐 주십시오.
  4. 청고추, 홍고추는 씨를 발라내고 잘게 썰어 주십시오.
  5. 내술에 불린 쌀, 닭, 고추, 닭 국물을 넣고 죽 물눈금 1까지 물을 부어 주십시오.
  6. 내술을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  7. 메뉴의 만능죽을 선택한 후 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
  8. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.
- ※ 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출 시 밥물이 넘칠 수 있으니 주의하여 주십시오.



흰죽

- **재료** : 쌀
- **조리방법**
  1. 쌀을 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
  2. 분량의 쌀을 깨끗이 씻어 30분 정도 불려 주십시오.
  3. 내술에 불린 쌀을 넣고 분량에 맞게 죽 물눈금까지 물을 부어 주십시오.
  4. 메뉴의 만능죽을 선택한 후 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
  5. 요리가 완료되면 가볍게 저어 주십시오.
- ※ 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출 시 밥물이 넘칠 수 있으니 주의하여 주십시오.



전복죽

- **재료** : 쌀 1컵, 참기름 1큰술, 전복 1개, 소금 약간
- **조리방법**
  1. 쌀을 깨끗이 씻어 30분 정도 불려 주십시오.
  2. 전복을 솔로 문질러 씻어 도려내고 내장을 떼어 얇게 썰어 주십시오.
  3. 내술에 불린 쌀, 전복, 참기름을 넣고 죽 물눈금 1까지 물을 부은 후 섞어 주십시오.
  4. 내술을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  5. 메뉴의 만능죽을 선택한 후 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
  6. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.
- ※ 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출 시 밥물이 넘칠 수 있으니 주의하여 주십시오.
- **참고** : 입맛에 따라 새우죽이나 굴죽도 위와 같은 방법으로 요리해 드시면 됩니다.



애호박찜

- **재료** : 애호박 ½개
  - **양념장** : 진간장 1큰술, 다진 파 1큰술, 참기름 ½큰술, 고춧가루 ½큰술, 실고추 약간, 설탕 1작은술, 다진 마늘 1큰술, 깨소금 ½ 큰술
  - **조리방법**
1. 호박은 1cm 두께로 통썰기를 해주십시오.
  2. 분량의 재료를 넣어 양념장을 만들어 주십시오.
  3. 내솥에 물 2컵을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 썰어 놓은 호박을 올리고 2의 양념장을 고르게 얹어 주십시오.
  4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  5. 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 15분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
- ※ 시판 찜판 별도 구입



대합찜

- **재료** : 대합 2개, 쇠고기 15g, 달걀흰자 ½개분, 달걀 노른자 1개, 다진 파 1작은술, 다진 마늘 ½작은술, 소금·후춧가루 약간
  - **조리방법**
1. 쇠고기를 곱게 다져 주십시오.
  2. 해감시켜 깨끗이 헹군 대합을 반으로 갈라 껍질에 붙어 있는 살을 칼로 떼내어 곱게 다져 주십시오.
  3. 그릇에 다진 쇠고기와 대합살을 넣고 분량의 다진 파, 다진 마늘, 소금, 후춧가루로 양념하여 골고루 버무려 주십시오.
  4. 담을 수 있는 껍질은 4개이므로 껍질 1개당 ½정도로 양념한 재료를 꼭꼭 채워 담아 주십시오.
  5. 대합살 위에 달걀 흰자를 고르게 펴 발라 주십시오.
  6. 내솥에 물 2컵을 붓고 찜판을 넣어 주십시오.
  7. 찜판 위에 준비한 대합을 올려 주십시오.
  8. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  9. 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 35분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
  10. 완숙한 달걀을 흰자와 노른자로 나누어 흰자는 곱게 다지고 노른자는 으깨어 체에 내린 뒤 대합 위에 달걀 노른자와 흰자를 각각 반씩 얹어 주십시오.
- ※ 시판 찜판 별도 구입



생선찜

- **재료** : 부세조기 1마리
  - **양념장** : 간장 3큰술, 고춧가루 1큰술, 다진 마늘 ½큰술, 다진 파 1큰술, 맛술 2큰술, 물 10큰술, 설탕 1작은술
  - **조리방법**
1. 손질해 놓은 조기를 등쪽으로 2cm 간격이 되도록 칼집을 넣어 주십시오.
  2. 분량의 재료를 넣어 양념장을 만들어 주십시오.
  3. 내솥에 조기를 넣고 양념장을 골고루 끼얹어 주십시오.
  4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  5. 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 25분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.



토마토 달걀찜

- **재료** : 토마토 ½개, 달걀 2개, 우유 100g, 물 3작은술, 다진 파·소금 약간
  - **조리방법**
1. 토마토는 깨끗이 씻어 물기를 제거한 후, 잘게 잘라 주십시오.
  2. 볼에 자른 토마토와 달걀, 소금을 넣어 잘 풀어 주십시오.
  3. 2에 우유, 물, 다진 파를 넣어 잘 섞은 후 내솥에 부어 주십시오.
  4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  5. 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 15분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.



떡볶이

- **재료** : 가래떡(말랑한 것) 300g, 어묵 3장, 양파 ½개, 대파 ½개, 당근 60g
  - **양념장** : 고추장 3큰술, 물엿 1½큰술, 설탕 1½큰술, 깨소금 ½큰술, 간장 ½큰술, 멸치 다시마 육수 100ml
  - **조리방법**
1. 가래떡은 흐르는 물에 씻어 먹기 좋은 크기로 잘라 주십시오.
  2. 어묵은 4등분하고 당근, 양파는 채썰고 대파는 어슷썰어 주십시오.
  3. 분량의 재료를 넣어 양념장을 만들어 주십시오.
  4. 내솥에 손질한 재료와 양념장, 멸치 다시마 육수를 넣어 주십시오.
  5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  6. 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.



약밥

- **재료** : 찰쌀 4컵, 건포도 60g, 밥 15개, 대추 10개, 잣 1큰술, 흑설탕 100g, 진간장 1큰술, 참기름 2큰술, 소금 약간, 계피가루 ½작은술, 물 3컵
  - **조리방법**
1. 찰쌀을 깨끗이 씻어서 2시간 이상 충분히 물에 불려 주십시오.
  2. 밤과 대추는 껍질과 씨를 제거하여 적당한 크기로 잘라서 준비해 주십시오.
  3. 미리 불려놓은 찰쌀에 흑설탕, 참기름, 진간장, 계피가루, 소금 약간씩 넣은 후 골고루 섞어 주십시오.
  4. 3과 모든 재료를 내솥에 넣고 물 3컵을 부은 후 한번 더 골고루 섞어 주십시오.
  5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  6. 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 40분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

# 요리안내



오징어조림

- **재료** : 오징어 1마리, 시금치 35g, 당근 35g, 달걀 1개, 물 ½컵, 소금·참기름·밀가루 약간
- **양념장** : 고추장 1큰술, 간장 1큰술, 설탕 ½큰술, 청주 ½큰술, 참기름 ½작은술, 고춧가루 ½작은술
- **조리방법**
  1. 오징어는 반 갈라 내장을 제거하고 껍질을 벗겨 깨끗이 씻은 후 안쪽에 가로 세로로 칼집을 내 주십시오.
  2. 끓는 물에 소금 약간을 넣고 칼집을 낸 오징어 몸통을 데쳐내고 다리도 손질하여 데쳐 주십시오.
  3. 시금치는 다듬어서 깨끗이 씻은 후 소금을 넣고 살짝 데쳐 찬물에 헹구 물기를 짜고 당근은 굵게 채썰어 끓는 물에 데친 후 각각 소금과 참기름으로 무쳐 주십시오.
  4. 달걀은 소금을 넣고 잘 풀어 오징어 너비에 맞게 지단을 부쳐 주십시오.
  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. 분량의 재료를 넣어 양념장을 만들어 주십시오.
  7. 내솥에 준비한 오징어, 양념장, 물 ½컵을 부어 주십시오.
  8. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  9. 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 25분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

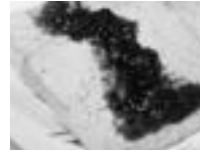


찐 고구마

- **재료** : 고구마 (150g이하) 3개
- **조리방법**
  1. 내솥에 물 2컵을 부어 주십시오.
  2. 찜판을 내솥에 넣고 그 위에 잘 씻은 고구마를 올려 놓아 주십시오.
  3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  4. 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 35분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
  5. 요리가 완료되면 고구마가 뜨거우므로 주의 하십시오.

※ 큰 고구마(150g이상)는 반으로 잘라서 조리하십시오.

※ 시판 찜판 별도 구입



두부찜

- **재료** : 두부 ½모, 소금 약간
- **양념장** : 고춧가루 1큰술, 다진 마늘 1큰술, 파 1뿌리, 진간장 3큰술, 참기름·깨소금·실고추 약간
- **조리방법**
  1. 두부는 2등분 한 다음 1cm 두께로 썰어 소금을 뿌려 물기를 빼 주십시오.
  2. 파는 가늘게 채썰고, 분량의 양념장 재료와 섞어서 양념장을 준비해 주십시오.
  3. 내솥에 물 2컵을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 썰어 놓은 두부를 고르게 올려 주십시오.
  4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  5. 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
  6. 요리가 완료되면 두부를 꺼내고 두부 위에 양념장을 고르게 얹어 주십시오.

※ 시판 찜판 별도 구입



삶은 달걀

- **재료** : 달걀 5개, 물 2컵, 식초 1~2방울
- **조리방법**
  1. 내솥에 달걀, 물, 식초를 넣어 주십시오.
  2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  3. 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.



구운 달걀

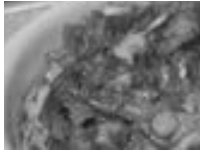
- **재료** : 달걀 5개, 물 ½컵, 식초 1~2방울
- **조리방법**
  1. 내솥에 달걀, 물, 식초를 넣어 주십시오.
  2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  3. 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 90분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.



만두찜

- **재료** : 만두 20개
- **조리방법**
  1. 내솥에 물 2컵을 부어 주십시오.
  2. 찜판을 내솥에 넣고 그 위에 만두를 고르게 올려 주십시오.
  3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  4. 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 25분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

※ 시판 찜판 별도 구입



떡그라탕

- **재료** : 떡국떡 100g, 삶은 달걀 2개, 고구마 1개, 피자치즈 80g, 슬라이스 치즈 2장, 올리브유 약간, 화이트 소스 1컵, 파슬리가루 약간
- **화이트 소스** : 밀가루 20g, 버터 20g, 우유 200g, 소금·백후추 약간 (버터를 녹인 후 밀가루를 넣어 볶다가 우유를 넣고 걸쭉하게 끓인 후 소금, 백후추로 간한다.)
- **조리방법**
  1. 고구마는 깨끗이 씻어 껍질째 모양을 살려동그랗게 잘라 주십시오.
  2. 삶은 달걀은 커터로 잘라 준비하고, 떡국떡은 미지근한 물에 담구어 주십시오.
  3. 내솥에 올리브유를 골고루 바른 후 고구마, 달걀, 떡국 떡을 겹겹이 쌓아 주십시오.
  - 3에 화이트 소스를 뿌린 후 피자치즈를 골고루 올리고 그 위에 슬라이스 치즈를 8등분으로 잘라 올린 뒤 파슬리 가루를 뿌려 주십시오.
  5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  6. 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.



시루떡

- **재료** : 멥쌀가루 2½컵, 팥 1컵, 소금 1/4 큰술, 설탕 1¼큰술, 물 1큰술
- **조리방법**
  1. 멥쌀가루에 물을 넣고 잘 버무려서 체에 한번 내려준 다음 설탕(½큰술)을 섞어 주십시오.
  2. 팥은 물기 없이 삶아서 대강 찜으면서 위의소금, 설탕(½작은술)을 넣어 주십시오.
  3. 내솥에 물 2컵을 붓고 찜판을 넣은 후 천이나 한지를 깔아 주십시오.
  4. 팥고물 1컵을 깔고 멥쌀가루를 평편하게엷고 다시 팥고물 1컵을 넣어 층을 만들어주십시오.
  5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  6. 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 45분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
- ※ 시판 찜판 별도 구입



꽃게찜

- **재료** : 꽃게 1마리, 쇠고기 50g, 두부 ½모, 청고추 ½개, 홍고추 ½개, 달걀 노른자 ½개분, 밀가루 약간
- **조리방법**
  1. 꽃게의 몸통을 손으로 잡고 깨끗이 씻어낸 다음 몸통을 떼어 주십시오.
  2. 떼어낸 몸통의 살을 발라내어 곱게 다져 주십시오.
  3. 쇠고기와 두부는 곱게 다진 후 꽃게살 다진 것과 합하여 골고루 버무려 주십시오.
  4. 청고추, 홍고추는 잘게 다져 달걀노른자와 섞어 주십시오.
  5. 꽃게의 껍질 안에 밀가루를 뿌리고 3을 도톰하게 채운 후 그 위에 4를 고르게 펴 발라 주십시오.
  6. 내솥에 물 2컵을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 속을 채운 꽃게를 올려 주십시오.
  7. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  8. 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 30분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
- ※ 시판 찜판 별도 구입



찜밤

- **재료** : 밤 15개
- **조리방법**
  1. 내솥에 물 2컵을 부어 주십시오.
  2. 찜판을 내솥에 넣고 그 위에 밤을 올려 놓아 주십시오. (밤은 터짐 방지를 위해 껍질을 일부 벗기고 찜판에 놓아 주십시오.)
  3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  4. 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 30분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
  5. 요리가 완료되면 밤이 뜨거우므로 주의하십시오.
- ※ 시판 찜판 별도 구입



가지찜

- **재료** : 가지 1개
- **양념장** : 진간장 2큰술, 홍고추 1개, 청고추 1개, 고춧가루 ½큰술, 식초 1큰술, 깨소금 약간, 파 ½뿌리, 마늘 4쪽, 설탕 2작은술
- **조리방법**
  1. 가지는 4cm 길이로 토막낸 후 세워서 십자로 칼집을 넣어 주십시오.
  2. 청, 홍고추는 잘게 썰고, 파, 마늘은 다져서 분량의 양념장 재료와 섞어서 양념장을 준비해 주십시오.
  3. 내솥에 물 2컵을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 썰어 놓은 가지를 가지런히 올려 주십시오.
  4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  5. 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 15분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
  6. 요리가 완료되면 가지를 꺼내고 가지 위에 양념장을 고르게 얹어 주십시오.
- ※ 시판 찜판 별도 구입



찜감자

- **재료** : 감자 (200g이하) 3개
- **조리방법**
  1. 내솥에 물 2컵을 부어 주십시오.
  2. 찜판을 내솥에 넣고 그 위에 잘 씻은 감자를 올려 놓아 주십시오.
  3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  4. 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 45분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
  5. 요리가 완료되면 감자가 뜨거우므로 주의하십시오.
- ※ 큰 감자(200g이상)는 반으로 잘라서 조리하십시오.
- ※ 시판 찜판 별도 구입



# 요리안내



수육

- **재료** : 돼지고기 600g, 대파 1개, 생강 1뿌리, 마늘 5쪽, 물 3컵
- **조리방법**
  1. 기름을 떼낸 재육을 내솥에 넣고 손질한 대파, 생강, 마늘을 넣은 다음 물 3컵을 부어 주십시오.
  2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  3. 메뉴의 영양핀을 선택한 후 시간을 50분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
- ※ 재료 특성에 따라 육즙이나 염분에 의한 눌음이 발생할 수 있습니다.
- ※ 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출시 국물이 뿜어져 나올 수 있으니 주의해 주십시오.
- ※ 덩이가 큰 경우 2~3군데 깊게 칼집을 내어 주십시오.



달갈짬

- **재료** : 달갈 3개, 물 또는 멸치 다시마육수 300ml, 새우젓 ½작은술, 소금 약간, 당근 15g, 파 푸른부분 15g
- **조리방법**
  1. 그릇에 달갈과 물 또는 멸치 다시마 육수를 넣고 푼어 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 닫아주십시오.
  5. 메뉴의 영양핀을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.



스테이크

- **재료** : 고기(스테이크용) 500g, 스테이크 소스 · 소금 · 후춧가루 약간
- **조리방법**
  1. 고기에 후춧가루와 소금을 뿌려 간이 배이게한 다음 고기를 내솥에 넣고 반컵 가량의물을 부어 주십시오.
  2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  3. 메뉴의 영양핀을 선택한 후 시간을 30분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
  4. 요리가 완료되면 고기를 꺼내어 스테이크소스를 끼얹어 주십시오.
- **와인소스 만드는 법.**  
양송이, 마늘, 양파를 다지고 소금, 후춧가루로 간하여 볶아 주십시오. 여기에 레드와인을 넉넉히 넣어 끓인 후 케첩, 바비큐소스, 통후추, 월계수잎을 넣어 졸여 주십시오.



잡채

- **재료** : 당면 150g, 청피망 ½개, 홍피망 ½개, 당근 70g, 양파 70g, 시금치 약간, 팽이버섯 70g, 어묵 70g, 식용유 1½큰술, 물 ½컵
- **양념장** : 설탕 · 간장 · 참기름 · 통깨 · 깨소금 약간씩
- **조리방법**
  1. 피망, 양파, 당근, 어묵은 잘게 채썰고 팽이버섯은 다듬어 깨끗이 씻어 주십시오. 시금치는 끓는 물에 살짝 데쳐서 물기를 꼭 짰 후 먹기 좋게 썰어 주십시오.(피망, 당근은 2~3cm 정도가 적당하고 양파, 어묵은 5cm 정도로 채 썰는 것이 적당합니다.)
  2. 미지근한 물에 당면을 20분 정도 담가둔 후 찬물에 넣어 씻은 뒤 건져 주십시오. (당면을 오래 담가두면 잡채 원료 후 당면이 퍼지거나 뭉치는 경우가 있습니다. 기호에 따라서 면을 담가두는 시간을 10분에서 30분 사이로 조절해 주십시오.)
  3. 내솥에 식용유와 물을 넣은 후 불린 당면을 넣고, 준비한 어묵과 채소를 넣어 주십시오.
  4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  5. 메뉴의 영양핀을 선택한 후 시간을 25분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.(당면을 많이 불렸거나, 소비자 기호에 따라 좀 더 쫄깃한 면을 원하시면 시간을 20분으로 설정해 주십시오.)
  6. 분량의 재료를 넣어 양념장을 만들어 주십시오.
  7. 요리가 완료되면 뚜껑을 열어 데쳐 놓은 시금치와 기호에 따라 양념장을 넣고 골고루 섞어 주십시오.



갈비짬

- **재료** : 소갈비 600g, 당근 1개, 양파 ½개, 배 ½개, 밤 10개, 은행 10개, 설탕 2큰술, 술 2큰술
- **양념장** : 진간장 7큰술, 깨소금 1큰술, 다진 마늘 1큰술, 후춧가루 1작은술, 참기름 1작은술, 다진 파 2큰술, 물엿 2큰술
- **조리방법**
  1. 토막 낸 갈비를 기름기와 힘줄을 제거하고 찬물에 2시간 담가 핏물을 빼주십시오.
  2. 갈비를 체에 건져 물기를 빼고 칼집을 낸 후 설탕과 술에 30분 정도 재워 고기를 연하게 해주십시오.
  3. 은행은 소금을 조금 넣어 팬에서 볶아 껍질을 벗겨내고 당근은 밤통 크기로 깎고 양파와 배는 강편에 갈아 즙을 만들어 주십시오.
  4. 분량의 재료를 넣어 양념장을 만들어 주십시오.
  5. 준비한 모든 재료에 양념을 넣고 버무려 1시간 정도 재워 양념이 배도록 한 다음 내솥에 넣어 주십시오.
  6. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  7. 메뉴의 영양핀을 선택한 후 시간을 45분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
- ※ 육즙과 양념장 배움으로 요리되므로 물을 넣을 필요가 없습니다.
- ※ 물을 추가로 넣으실 경우 증기 배출 시 국물이 뿜어져 나올 수 있으니 주의해 주십시오.



영양술밥

- **재료** : 쌀 4컵, 콩(밤콩 또는 검은콩) 40g, 수삼 2뿌리, 밤 4개, 대추 4개, 은행 12개, 잣 1큰술, 청주 2큰술
- **양념장** : 간장 4큰술, 고춧가루 ½작은술, 깨소금 2작은술, 다진 파 2큰술, 다진 마늘 ½큰술, 참기름 1작은술
- **조리방법**
  1. 수삼은 깨끗이 씻어 뇌두 부분을 잘라내고 얇게 어슷썰어 주십시오.
  2. 밤은 껍질을 벗겨 반으로 썰고, 대추는 깨끗이 씻어 씨를 발라내고 굵게 채썰어 주십시오.
  3. 은행은 기름을 조금 넣어 볶거나 끓는 물에 2~3분 삶아 껍질을 벗겨 주십시오.
  4. 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 백미 물 눈금 4까지 부은 후 청주, 콩, 수삼, 밤, 대추를 넣어 잘 섞어 주십시오.
  5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  6. 메뉴의 백미백미찰진밥을 선택하여 [취사/확인] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
  7. 취사가 완료되면 잣과 은행을 넣어 고루 섞어 밥그릇에 분 뒤 기호에 따라 준비한 양념장에 비벼 드십시오.
- ※ 재료 특성에 따라 눌음이 발생할 수 있습니다.
- ※ 콩은 미지근한 물에 15분 이상 불려 주십시오.
- ※ 모든 작곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.



닭찜

- **재료** : 닭 1마리(약 800~900g), 감자 50g, 당근 50g, 소금·후춧가루 약간, 생강즙 1큰술
  - **양념장** : 진간장 3큰술, 다진 파 2큰술, 다진 마늘 1큰술, 설탕 1큰술, 깨소금 1큰술, 참기름 1큰술, 후춧가루 약간
  - **조리방법**
1. 닭고기는 깨끗이 씻어 물기를 제거하고 먹기 좋은 크기로 자른 후 칼집을 내어 소금, 후추, 생강즙으로 밑간하여 주십시오.
  2. 당근과 감자는 먹기 좋은 크기로 잘라 주십시오.
  3. 분량의 재료를 넣어 양념장을 만들어 주십시오.
  4. 준비한 모든 재료에 양념을 넣고 버무려 30분 정도 재워 양념이 배도록 한 다음 내솥에 넣어 주십시오.
  5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아주십시오.
  6. 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 35분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.



새싹밥

- **재료** : 현미 2컵, 새싹채소 조금씩
  - **양념고추장** : 고추장 ½컵, 쇠고기(다진 것) 40g, 참기름 1큰술, 꿀 1큰술, 설탕 1큰술, 물 ½컵
  - **조리방법**
1. 현미를 깨끗이 씻어서 내솥에 넣고 현미 물 눈금 2까지 물을 부어 주십시오.
  2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  3. 메뉴의 현미를 선택하여 [취사/확인] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
  4. 냄비에 참기름을 두르고 다진 쇠고기를 볶다가 고추장과 물을 넣고 걸쭉해질 때까지 잘 저어 볶은 후 설탕, 꿀, 참기름을 넣고 조금 더 볶아 주십시오.
  5. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞은 뒤 현미밥 위에 준비된 새싹채소를 예쁘게 담아내어 주십시오.
  6. 고추장은 새싹이 흐트러지지 않게 올려주십시오.



모듬버섯밥

- **재료** : 쌀 4컵, 만가닥버섯 60g, 팽이버섯 40g, 양송이버섯 4개, 새송이버섯 60g, 청주 1큰술
  - **양념장** : 간장 4큰술, 고춧가루 ½작은술, 깨소금 2작은술, 다진 파 2큰술, 다진 마늘 ½큰술, 참기름 1작은술
  - **조리방법**
1. 만가닥버섯과 팽이버섯은 씻어 가닥가닥 찢어두고 양송이버섯은 껍질을 벗기고 도톰하게 저며 주십시오.
  2. 새송이버섯은 길이대로 저민 후 먹기 좋은 크기로 등분하여 주십시오.
  3. 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 백미 물 눈금 4까지 부은 후 버섯, 청주를 넣어 주십시오.
  4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  5. 메뉴의 잡곡을 선택하여 [취사/확인] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
  6. 취사가 완료되면 기호에 따라 준비한 양념장에 비벼 드십시오.



오향장육

- **재료** : 돼지고기 500g, 간장 110ml, 설탕 2큰술, 무명실 조금
  - **오향** : 통후추 6알, 통계피 7cm, 팔각 4개
  - **조리방법**
1. 돼지고기는 흐트러지지 않고 단단하게 익도록 무명실로 잘 묶어 주십시오.
  2. 묶은 돼지고기를 그릇에 담고 간장, 설탕, 오향을 넣어 재워 주십시오.
  3. 내솥에 2의 재료를 넣은 후 물 3컵을 부어 주십시오.
  4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  5. 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 60분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
  6. 요리가 완료되면 돼지고기를 꺼내 무명실을 잘라서 풀어 주십시오.
  7. 오향장육을 식혀서 0.2cm 두께로 얇게 썰어 주십시오.



삼계탕

- **재료** : 닭 600g, 통마늘 4쪽, 찹쌀 ½컵, 수삼 1~2뿌리, 대추 2개, 물 3컵, 소금·후춧가루 약간
  - **조리방법**
1. 닭의 배 아래 양쪽에 칼집을 내어 구멍을 뚫어 주십시오.
  2. 손질한 닭의 뱃속에 불린 찹쌀을 채워 넣어 주십시오. (찹쌀은 2시간 정도 불리는 것이 좋습니다.)
  3. 닭 안에 수삼, 대추, 마늘을 넣어서 다리를 엇갈리게 하여 고정시켜 주십시오. 식성에 따라 걸쭉한 국물을 원하시면 찹쌀의 반을 닭의 밖으로 꺼내 조리하여 주십시오.
  4. 3을 내솥에 넣고 물 3컵을 부어 주십시오.
  5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  6. 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 60분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.



새우케첩볶음

- **재료** : 중하 15마리, 대파 ½개, 양파 30g, 당근 30g
  - **케첩소스** : 케첩 4큰술, 설탕 1½큰술, 전분가루 1½큰술, 물 1½큰술, 소금·간장·후춧가루 약간
  - **조리방법**
1. 새우는 머리와 내장을 제거하고 꼬리쪽한마디와 꼬리만 남기고, 껍질을 벗긴 후소금물에 살짝 헹궈 준비해 주십시오.
  2. 대파는 어슷썰고 양파는 새우 크기보다작게 자르고 당근은 반달썰기 해주십시오.
  3. 내솥에 새우, 대파, 양파, 당근, 케첩 소스를 넣고 섞어 주십시오.
  4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  5. 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 15분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
  6. 요리가 완료되면 주걱으로 잘 섞어 주십시오.

# 요리안내



흑미밥

- **재료** : 쌀, 흑미, 물
  - **조리방법**
1. 쌀과 흑미를 (쌀과 흑미의 비율 약9:1) 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
  2. 쌀과 흑미를 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
  3. 내솥에 씻은 쌀과 흑미를 담고 인분수에 맞는 백미 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
  4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  5. 메뉴의 백미찰진밥을 선택하여 [취사/확인] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
  6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오



콩나물밥

- **재료** : 쌀 3컵, 콩나물 150g, 다진 쇠고기 100g
  - **양념장** : 간장 5큰술, 고춧가루 1큰술, 깨소금 2작은술, 다진 파 1큰술, 다진 마늘 1작은술, 참기름 1작은술
  - **조리방법**
1. 콩나물은 꼬리를 떼고 깨끗이 씻어 물기를 빼주십시오.
  2. 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 백미 물 눈금 3까지 부은 후 콩나물과 고기를 얹어 주십시오.
  3. 분량의 재료를 넣어 양념장을 만들어 주십시오.
  4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  5. 메뉴의 백미고슬밥을 선택하여 [취사/확인] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
  6. 취사가 완료되면 콩나물과 쇠고기를 고루 섞어 퍼 담고 기호에 따라 준비한 양념장에 비벼 드십시오.
- ※ 재료특성에 따라 육즙이나 염분에 의한 누름이 발생할 수 있습니다.



잡곡

- **재료** : 쌀, 여러가지 잡곡, 물
  - **조리방법**
1. 쌀과 잡곡(쌀과 잡곡의 비율 약 7:3) 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
  2. 쌀과 잡곡을 섞어 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
  3. 내솥에 씻은 쌀과 잡곡을 담고 인분수에 맞는 잡곡 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
  4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  5. 메뉴의 잡곡을 선택하여 [취사/확인] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
  6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.
- ※ 콩은 미지근한 물에 15분 이상 불려 주십시오.  
※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.



잡곡래속

- **재료** : 쌀, 여러가지 잡곡, 물
  - **조리방법**
1. 쌀과 잡곡(쌀과 잡곡의 비율 약 7:3) 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
  2. 쌀과 잡곡을 섞어 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
  3. 내솥에 씻은 쌀과 잡곡을 담고 인분수에 맞는 잡곡 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
  4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  5. 메뉴의 잡곡래속을 선택하여 [취사/확인] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
  6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.
- ※ 콩은 미지근한 물에 15분 이상 불려 주십시오.  
※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.



현미

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



닭가슴살 녹차밥

- **재료** : 현미 2컵, 녹차잎 3g, 녹차가루 10g, 닭가슴살 4쪽, 샐러리 5g, 올리브오일·소금·후추·라임·로즈메리 약간
  - **조리방법**
1. 현미를 깨끗이 씻어 녹차가루, 녹차잎과 함께 내솥에 넣고 현미 물 눈금 2까지 물을 부어 주십시오.
  2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  3. 메뉴의 현미를 선택하여 [취사/확인] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
  4. 닭가슴살은 소금, 후추를 뿌려 약 1시간 가량 재운 뒤 팬에 올리브 오일을 넣고 구운 후 얇게 썰어 준비해 주십시오.
  5. 라임은 반달모양으로 썰어 준비하고 샐러리는 채를 썰어 준비해 주십시오.
  6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞은 뒤 녹차밥과 닭가슴살을 그릇에 담고 라임과 로즈메리, 샐러리를 곁들여 담아내어 주십시오.



오곡밥

- **재료** : 찰쌀 2컵, 서리태(검정콩) ½컵, 붉은 팥 ½컵, 소금 ½큰술, 차수수+차조+찰기장=1컵, 물+팥 삶은 물=3컵
  - **조리방법**
1. 찰쌀, 차수수, 차조, 찰기장, 서리태는 각각 깨끗이 씻어 체에 받쳐 두십시오.
  2. 팥은 깨끗이 씻어 센 불에 삶아 첫물을 따라 버리고 다시 찬물을 넉넉히 넣어 팔알이 터지기 직전까지 삶아 주십시오.
  3. 내솥에 준비한 찰쌀과 잡곡을 담고 팥 삶은 물에 섞어 소금간을 한 뒤 잡곡 물 눈금 3까지 물을 부어 주십시오.
  4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  5. 메뉴의 잡곡을 선택하여 [취사/확인] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
  6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.
- ※ 콩은 미지근한 물에 15분 이상 불려 주십시오.  
※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.



머쉬룸티안

- **재료** : 현미 2컵, 브라운그래비소스 20g, 소금 약간, 깻잎 2장, 호박 ½개, 해송이버섯 1팩
  - **조리방법**
1. 현미를 깨끗이 씻어서 내솥에 넣고 현미 물눈금 2까지 물을 부어 주십시오.
  2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  3. 메뉴의 현미를 선택하여 [취사/확인] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
  4. 호박은 잘게 깎고 썰어 소금을 넣고 살짝 볶아 주십시오.
  5. 해송이 버섯은 브라운그래비소스에 살짝 버무려 두십시오.
  6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.
  7. 현미밥을 몰드에 넣고 볶은 호박을 넣은 후 다시 현미밥으로 덮어 형태를 잡아준 뒤 몰드에서 빼내어 주십시오.
  8. 브라운 그레비소스에 버무린 해송이 버섯을 쌓은 뒤 깻잎채를 올려 주십시오.
- ※ 버섯은 각 가정의 기호에 따라 선택하셔도 좋습니다.



견과류밥

- **재료** : 쌀 4컵, 호두 4개, 잣 2큰술, 아몬드 2큰술, 캐슈너트 2큰술, 은행 15개, 청주 1큰술
  - **양념장** : 간장 4큰술, 고춧가루 ½작은술, 깨소금 2작은술, 다진 파 2큰술, 다진 마늘 ½큰술, 참기름 1작은술
  - **조리방법**
1. 호두는 겉껍질을 제거한 뒤 따뜻한 물에 불려 속껍질을 제거하여 주십시오.
  2. 은행은 기름을 조금 넣어 볶거나 끓는 물에 2~3분 삶아 껍질을 벗겨 주십시오.
  3. 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 백미 물 눈금 4까지 부은 후 청주, 호두, 은행, 아몬드, 캐슈너트, 잣을 넣어 주십시오.
  4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  5. 메뉴의 잡곡을 선택하여 [취사/확인] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
  6. 취사가 완료되면 기호에 따라 준비한 양념장에 비벼 드십시오.



버섯죽순밥

- **재료** : 쌀 4컵, 느타리버섯 200g, 죽순 100g, 은행 10개, 청주 1큰술
  - **양념장** : 간장 4큰술, 고춧가루 ½작은술, 깨소금 2작은술, 다진 파 2큰술, 다진 마늘 ½큰술, 참기름 1작은술
  - **조리방법**
1. 느타리버섯은 씻어 먹기 좋은 크기로 찢어두고, 죽순은 살짝 데쳐 빗살 사이사이의 하얀 부분을 제거한 후 빗살 모양을 살려 얇게 저며 주십시오.
  2. 은행은 기름을 조금 넣어 볶거나 끓는 물에 2~3분 삶아 껍질을 벗겨 주십시오.
  3. 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 백미 물 눈금 4까지 부은 후 느타리버섯, 죽순, 은행, 청주를 넣어 주십시오.
  4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  5. 메뉴의 잡곡을 선택하여 [취사/확인] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
  6. 취사가 완료되면 기호에 따라 준비한 양념장에 비벼 드십시오.



렌틸콩밥

- **재료** : 쌀, 렌틸콩, 물
  - **조리방법**
1. 쌀과 콩을(쌀과 콩의 비율 약8:2) 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
  2. 쌀과 콩을 섞어 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
  3. 내솥에 씻은 쌀과 콩을 담고 인분 수에 맞는 잡곡 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
  4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  5. 메뉴의 잡곡을 선택하여 [취사/확인] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
  6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.
- ※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.



현미 나물밥

- **재료** : 현미 2컵, 다시마 육수 2½컵, 참나물 50g, 삶은 고사리 100g, 콩나물 100g, 표고버섯 3개, 당근 ½개, 참기름 1큰술, 다진 마늘 1작은술, 깨소금 약간
  - **조리방법**
1. 현미는 깨끗이 씻어 다시마 육수에 담가 불려 두십시오.
  2. 참나물은 손질하여 소금물에 담가 놓고 콩나물은 꼬리를 잘라 손질하고 삶은 고사리도 먹기 좋은 길이로 잘라 주십시오.
  3. 표고버섯과 당근은 먹기 좋은 크기로 깍둑 썰기 해주십시오.
  4. 내솥에 불린 현미와 준비한 나물, 채소를 넣은 후 참기름, 다진 마늘과 깨소금을 넣어주십시오.
  5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  6. 메뉴의 현미를 선택하여 [취사/확인] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
  7. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

# 요리안내



백미찰진밥

- 재료 : 쌀, 물
  - 조리방법
1. 쌀을 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
  2. 분량의 쌀을 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
  3. 내솥에 씻은 쌀을 담고 인분수에 맞는 백미 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
  4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  5. 메뉴의 백미찰진밥을 선택하여 [취사/확인] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
  6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.



백미고슬밥

- 재료 : 쌀, 물
  - 조리방법
1. 쌀을 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
  2. 분량의 쌀을 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
  3. 내솥에 씻은 쌀을 담고 인분수에 맞는 백미 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
  4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  5. 메뉴의 백미고슬밥을 선택하여 [취사/확인] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
  6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.



백미패속

- 재료 : 쌀, 물
  - 조리방법
1. 쌀을 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
  2. 분량의 쌀을 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
  3. 내솥에 씻은 쌀을 담고 인분수에 맞는 백미 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
  4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  5. 메뉴의 백미패속을 선택하여 [취사/확인] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
  6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.



가마솥밥

- 재료 : 쌀, 물
  - 조리방법
1. 쌀을 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
  2. 분량의 쌀을 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
  3. 내솥에 씻은 쌀을 담고 인분수에 맞는 백미 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
  4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  5. 메뉴의 가마솥밥을 선택하여 [취사/확인] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
  6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.
- ※ 메뉴의 특징에 따라 구수한 향과 눅눅이 있는 밥이 됩니다.



돌솥밥

- 재료 : 쌀, 물
  - 조리방법
1. 쌀을 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
  2. 분량의 쌀을 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
  3. 내솥에 씻은 쌀을 담고 인분수에 맞는 백미 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
  4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  5. 메뉴의 돌솥밥을 선택하여 [취사/확인] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
  6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.
- ※ 메뉴의 특징에 따라 구수한 향과 눅눅이 있는 밥이 됩니다.



콩밥

- 재료 : 쌀, 여러 가지 콩, 물
  - 조리방법
1. 쌀과 콩을(쌀과 콩의 비율 약9:1) 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
  2. 쌀과 콩을 섞어 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
  3. 내솥에 씻은 쌀과 콩을 담고 인분수에 맞는 잡곡 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
  4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  5. 메뉴의 잡곡을 선택하여 [취사/확인] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
  6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.
- ※ 콩은 미지근한 물에 15분 이상 불려 주십시오.  
※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.

# 화면 밝기 설정 방법

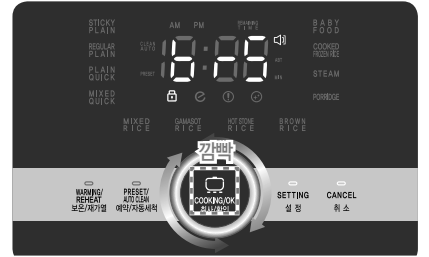
## 화면 밝기 설정하기

- ① 대기 상태에서 [설정] 버튼을 7회 누르십시오.

SETTING X 7회  
설정

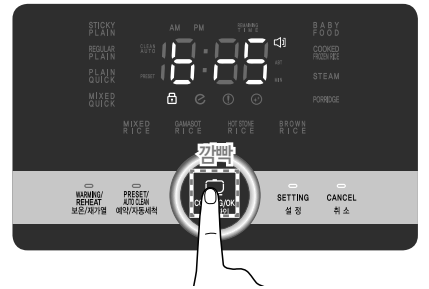
- ② 다이얼을 이용해 화면밝기를 설정하십시오.

- 다이얼을 좌,우로 돌릴 때마다 1 ↔ 2 ↔ 3 ↔ 4 ↔ 5 단계 순으로 반복됩니다.
- 기본 설정값은 5단계입니다.



- ③ [취사/확인] 버튼을 눌러 설정을 완료하십시오.

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



# 자동세척/패킹 교체 시기 알림 기능

## 패킹 교체 알림 초기화하기

12쪽의 방법 안내에 따라 패킹 교체를 완료 하신 후에 다음과 같이 패킹 교체 알림을 초기화합니다.

- 1 대기 상태에서 [설정] 버튼을 4회 누르십시오.

SETTING X 4회  
설정

- 2 다이얼을 이용해 CLE를 선택하십시오.

- 다이얼을 돌릴 때마다 ON → OFF → CLE → ON 순으로 변경됩니다.



- 3 [취사/확인] 버튼을 누르십시오.

- 설정한 후 아무런 버튼을 누르지 않고 15초가 지나거나, [취소] 버튼을 누르면 설정이 취소되고 대기상태로 전환됩니다.



패킹 교체 알림 표시 이전에 패킹을 교환할 경우에도 패킹 교체 후 패킹 교체 알림을 초기화하십시오. 초기화하지 않으면 교체 시기 이전에 패킹 교체 알림이 표시됩니다.

## 패킹 교체 시기 알림 기능

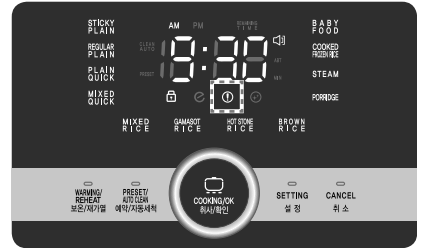
밥솥을 일정 시간 사용한 후 패킹 교체 시기가 되면

패킹 교체 시기 알림 (ⓘ) 아이콘이 표시됩니다.

패킹 교체 알림이 표시되면 패킹을 교체한 후 사용하십시오.

! 패킹 교체는 12쪽을 참조하십시오.

! 패킹 교체를 제때 하지 않으면 증기 누설이 발생할 수 있습니다.



## 패킹 교체 알림 시기

취사를 약 730회 진행한 이후에 패킹 교체 알림이 표시됩니다.



패킹 교체 알림이 표시되어도 취사나 보온 기능은 정상 작동합니다.

## 패킹 교체 알림 설정하기

패킹 교체 알림 기능을 켜거나 끌 수 있습니다.

1 대기 상태에서 [설정] 버튼을 4회 누르십시오.

SETTING X 4회  
설정

2 다이얼을 이용해 On, OFF, CLF를 선택하십시오.

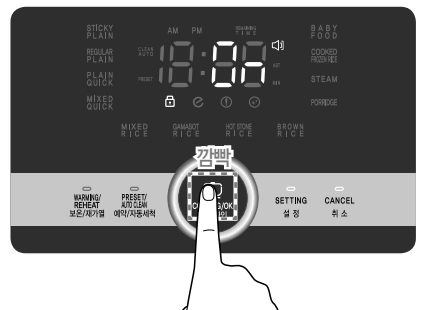
- 패킹 교체 알림 기능을 사용하려면 On을 선택하십시오.
- 패킹 교체 알림 기능을 끄려면 OFF를 선택하십시오.
- 패킹 교체 알림 기능을 초기화하려면 CLF를 선택하십시오.

! 패킹 교체 알림 초기화하기는 30쪽을 참조하십시오.



3 [취사/확인] 버튼을 누르십시오.

- 설정한 후 아무런 버튼을 누르지 않고 15초가 지나거나, [취소] 버튼을 누르면 설정이 취소되고 대기상태로 전환됩니다.





# 자동세척/패킹 교체 시기 알림 기능

## 자동세척 알림 기능

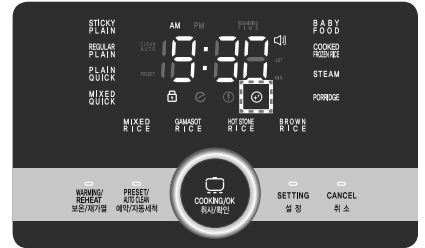
해당 제품을 사용 후 자동세척 시기가 되면

"자동세척 알림" 표시등(+)이 켜집니다.

표시등이 켜지면 자동세척을 진행 후 사용하십시오.

! 자동 세척은 27쪽을 참조하십시오.

! 자동 세척을 하지 않으면, 다음 취사 시 냄새가 발생할 수 있습니다.



## 자동세척 알림 시기

해당 제품으로 30회 취사를 완료하거나, 영양찜 기능을 이용하여 요리를 완료 한 경우에 자동세척 알림이 표시됩니다.

! 자동 세척을 진행하지 않으면, 절전모드를 제외하고 자동세척 알림이 계속 표시됩니다.

! 알림표시를 원하지 않으실 경우, 아래 알림 설정 방법을 통해 해지하시기 바랍니다.

## 자동세척 알림 설정 방법

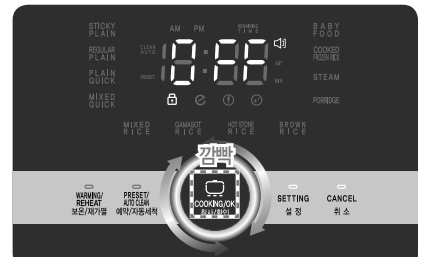
자동세척 알림 설정을 통하여, 기능을 설정 및 해지할 수 있습니다.

1 대기 상태에서 [설정] 버튼을 6회 누르십시오.

SETTING X 6회  
설 정

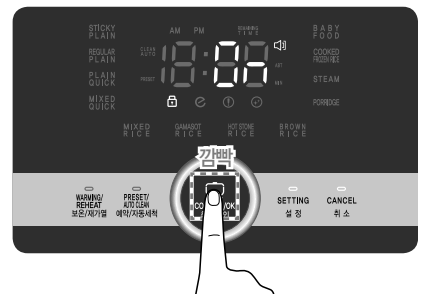
2 다이얼을 이용해 On 또는 OFF를 선택하십시오.

- 다이얼을 돌릴 때마다 ON → OFF → ON 순으로 선택됩니다.
- 기본 설정은 On입니다.
- 기능을 해제하려면 OFF를 선택하십시오.



3 [취사/확인] 버튼을 누르십시오.

- 설정한 후 아무런 버튼을 누르지 않고 15초가 지나거나, [취소] 버튼을 누르면 설정이 취소되고 대기 상태로 전환됩니다.



## 자동세척 방법

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



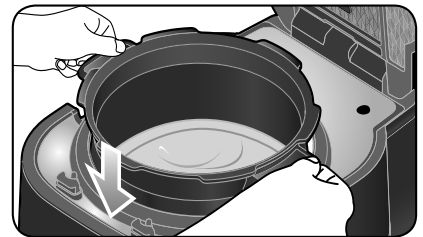
- 증기 배출구로 고온, 고압의 증기가 배출되오니 주의하십시오.
- 물 이외의 세제, 비누, 기타 약품 등은 절대 넣지 마십시오.

1 계량컵을 이용하여 내솥의 자동세척 물 눈금에 맞춰 물을 넣으십시오.



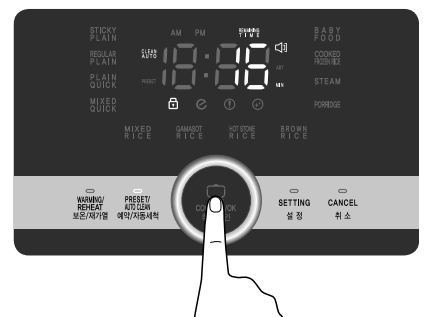
2 내솥을 밥솥에 넣은 후, 뚜껑을 닫고 손잡이를 돌려 잠금(●)에 맞추십시오.

- ! 뚜껑을 닫기 전에 클린커버가 장착되어 있는지 확인하십시오. 클린커버가 장착되어 있지 않으면 핸들 잠금이 인식되지 않으며, 자동세척 기능이 작동하지 않습니다.



3 대기 상태에서 [예약/자동세척] 버튼을 2회 누른 후 [취사/확인] 버튼을 누르십시오.

- 자동세척은 16분 동안 진행됩니다.
- 자동세척이 종료되면 대기 상태로 전환됩니다.
- 아무런 버튼을 누르지 않고 15초가 지나거나, [취소] 버튼을 누르면 취소되고 대기상태로 복귀됩니다.



# 언어/음성 조절 및 자동세척 방법

## 언어/음성 조절 방법

### 1 대기 상태에서 [설정] 버튼을 2회 누르십시오.

- 기본 설정: 한국어, 볼륨 2단

SETTING X 2회  
설정

### 2 다이얼을 이용해 언어 및 음량을 선택하십시오.

- 0:00 ↔ 1:01 ↔ 1:02 ↔ 1:03 ↔ 1:04 ↔ 2:01 ↔ 2:02 ↔ 2:03 ↔ 2:04 ↔ 3:01  
↔ 3:02 ↔ 3:03 ↔ 3:04 ↔ 0:00 순으로 반복됩니다.  
숫자의 의미는 다음과 같습니다.

앞자리	언어	뒷자리	음량
0	음성 꺼짐	01	1단
1	한국어	02	2단
2	중국어	03	3단
3	영어	04	4단



### 3 [취사/확인] 버튼을 눌러 설정을 완료하십시오.

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



# 보온 온도 조절 방법

## 보온 온도 조절 방법

1 대기 상태에서 [설정] 버튼을 3회 누르십시오.

SETTING X 3회  
설정

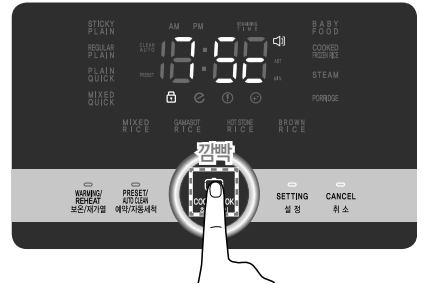
2 다이얼을 이용해 보온 온도를 설정하십시오.

- 다이얼을 좌,우로 돌릴 때마다 69°C → 70°C → 71°C → 72°C → 73°C → 74°C → 75°C → 76°C → 77°C → 78°C → 79°C → 80°C → 69°C 순으로 반복됩니다.
- 기본 설정값은 74도 입니다.
- 밥이 차갑거나 쉰 냄새가 날 때에는 기본 온도 보다 2에서 3도 높이십시오.
- 밥이 누렇게 변하면 기본 온도보다 2에서 3도 낮추십시오.



3 [취사/확인] 버튼을 누르십시오.

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



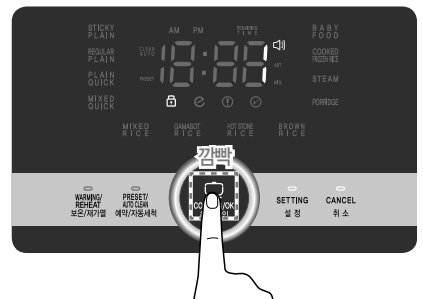
4 다이얼을 이용해 보온 가열량을 설정하십시오.

- 다이얼을 좌,우로 돌릴 때마다 -2 → -1 → 0 → 1 → 2 → 3 → 4 → 5 → -2 순으로 반복됩니다.
- 기본 설정값은 0입니다.
- 뚜껑에 물맺힘이 많을 경우 1에서 5사이의 값을 선택하여 가열량을 높이십시오.
- 내솥 테두리의 밥 퍼짐이 심하거나 쉰 냄새가 날 경우 -2나 -1을 선택하여 가열량을 낮추십시오.



5 [취사/확인] 버튼을 눌러 설정을 완료하십시오.

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



# 보온/재가열

## 취사 후 보온 전환

취사가 완료되면 자동으로 보온으로 전환됩니다. 또는 대기 상태에서 [보온/재가열] 버튼을 누르십시오.

- 보온으로 전환되면 현재시간 대신 보온 경과 시간이 표시됩니다.
  - 59분까지는 분단위로 표시되며 이후부터는 1시간 단위로 199시간까지 표시됩니다.
  - 199시간에서 시간이 넘어갈 경우 199에서 시간 표시가 정지됩니다.



## 재가열하기

보온 중인 밥을 새로 한 밥과 같이 따끈따끈한 밥으로 만들어 줍니다.

보온 상태에서 [보온/재가열] 버튼을 누르십시오.

- 재가열 시간은 15분입니다.
- 재가열 중 [보온/재가열] 버튼을 누르면 보온으로 전환됩니다.
- 재가열이 끝나면 보온 상태로 전환됩니다.



참고

- 재가열이 끝나면 곧바로 밥을 드시는 것이 좋습니다.
- 백미 이외의 메뉴(잡곡, 현미 등)는 취사 후 바로 드시는 것이 좋으며 재가열 시 밥 색깔이 변하거나 냄새가 날 수 있습니다.
- 재가열 기능을 너무 자주 사용하면 밥이 변색되거나 마르는 경우가 있습니다.
- 뚜껑 결합 손잡이가 잠금(●) 위치에 있을 때만 재가열이 진행되며, 열림(○) 위치에 있을 때는 경고음이 울린 후 대기상태로 전환됩니다. (클린커버가 장착되어 있지 않으면 핸들 잠금이 인식되지 않으며, 재가열 기능이 작동하지 않습니다.)

### 보온할 때 주의사항

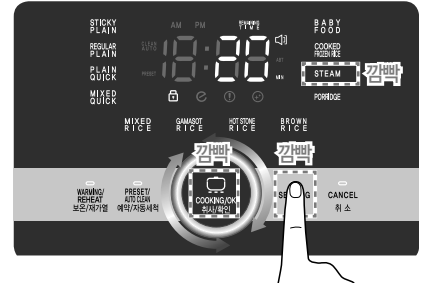
- 밥을 섞어 가운데로 모으십시오.
  - 내솥의 주변에 있는 밥의 건조를 막기 위해 밥을 아래위로 잘 섞어서 밥을 가운데로 모으십시오.
  - 밥이 내솥 뚜껑에 닿지 않도록 하십시오.
- 보온 시 주걱을 넣어두지 마십시오.
  - 주걱을 넣어둔 채로 보온을 하게 되면 밥이 굳고 변색이 되며 냄새가 날 수 있습니다.
  - 나무 주걱 등은 세균을 발생시켜 냄새의 원인이 됩니다.
- 보온은 12시간 이내가 적당합니다.
  - 12시간 이상 보온하면 밥의 풍미가 없어지며, 변색 또는 냄새가 날 우려가 있습니다.
  - 보온 시 뚜껑을 확실히 닫으십시오.
  - 백미만 보온하십시오. 잡곡, 현미 등은 가끔적 보온하지 말고 취사 후 바로 드시기 바랍니다.
- 보온 및 재가열 시에는 항상 클린커버를 장착하십시오.

# 영양찜/이유식 취사 방법

## 취사방법 (영양찜 30분 취사 시)

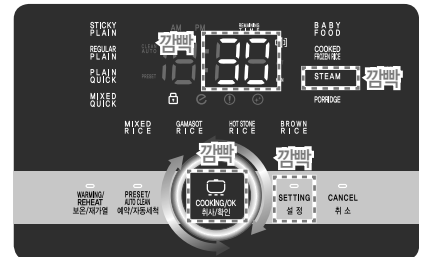
1 대기 상태에서 다이얼을 이용해 영양찜을 선택한 후 [설정] 버튼을 누르세요.

- 대기상태에서 다이얼을 돌릴때 마다 백미찰진밥 → 백미고슬밥 → 백미래속 → 잡곡래속 → 만능죽 → 영양찜 → 냉동보관밥 → 이유식 순으로 선택됩니다.



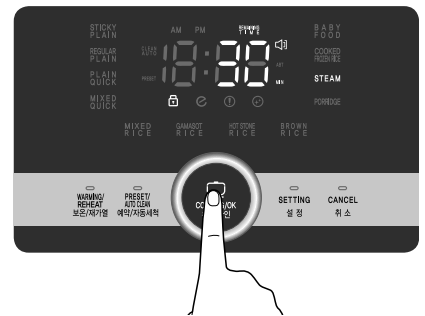
2 다이얼을 이용해 취사 시간을 설정하십시오.

- 영양찜/이유식 설정 가능 시간: 15분 ~ 90분
- 다이얼을 좌우로 돌릴 때마다 20 → 25 → 30 → 35 → . . . → 75 → 80 → 85 → 90 → 15 → 20 순으로 반복 선택됩니다.



3 [취사/확인] 버튼을 누르십시오.

- 영양찜 취사가 시작되면 남은 시간이 표시됩니다.



# 예약취사 방법

## 예약취사를 할 경우

### 메뉴별 예약 가능 시간

- 이유식, 영양짬 메뉴는 예약취사가 되지 않습니다.
- 13시간 초과 예약 시 현재에서 13시간 후로 자동으로 재설정된 후 예약 취사를 진행합니다.

예약 가능 메뉴	예약 가능 시간
백미찰진밥	31분 후 ~ 13시간까지
백米高슬밥, 가미슬밥, 잡곡, 냉동보관밥	41분 후 ~ 13시간까지
백미과속	19분 후 ~ 13시간까지
잡곡과속	30분 후 ~ 13시간까지
돌슬밥, 현미	51분 후 ~ 13시간까지
만능죽	1시간 1분 ~ 13시간까지



### 예약취사 시 주의사항

- 여름철에는 쌀이 쉴 수 있으므로 예약 시간을 10시간이 초과되지 않도록 예약하십시오.
- 쌀이 개봉되지 오래 되었거나 많이 말라버린 경우에는 증발 또는 사라기 밥이 되는 수도 있습니다.
- 밥이 설익은 경우에는 표시된 눈금보다 반 정도 물을 더 넣으십시오.
- 밥을 지은 후 밥솥 내부가 뜨거운 상태에서 예약 취사를 하면 쌀이 쉴 수 있으므로 충분히 열을 식힌 후 예약하십시오.
- 기온과 식재료의 종류 및 상태에 따라 변질될 수 있으니 장시간 예약 설정은 하지 않는 것이 좋습니다.

# 예약취사 방법

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



- 현재 시간이 맞지 않으면 예약 시간도 틀려지므로 현재 시간을 정확히 맞추십시오.
- 현재 시간을 맞추는 방법은 16쪽을 참조하십시오.

### 1 대기 상태에서 뚜껑 손잡이를 잠금으로 맞추고 [예약/자동세척] 버튼을 누르십시오.

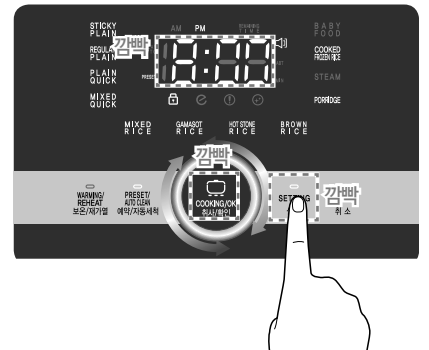
PRESET/  
AUTO CLEAN  
예약/자동세척

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

### 2 다이얼을 이용해 예약 취사 시간을 설정한 후 [설정] 버튼을 누르십시오.

- 다이얼을 좌로 돌리면 숫자가 10분 단위로 내려가며 다이얼을 우로 돌리면 10분 단위로 올라갑니다.
- 예약 시간은 밥 짓기가 끝나는 시간입니다.
- 예약 시간은 현재 시간을 기준으로 최대 13시간 후까지 설정할 수 있습니다.
- 예약 취사가 완료된 후 예약했던 시간은 계속 기억됩니다.

- ! 시간을 설정할 때에는 '오전'인지 '오후'인지를 꼭 확인하십시오.
- ! 예약 시간 초기 설정 값은 오전 7시 30분입니다.



### 3 다이얼을 이용해 메뉴를 선택하십시오.

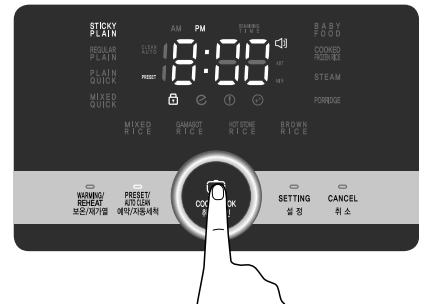
- 백미찰진밥, 백미고슬밥, 만능죽, 냉동보관밥, 잡곡, 가마솥밥, 돌솥밥, 현미, 백미쾌속, 잡곡쾌속 메뉴만 예약 취사를 할 수 있습니다.
- 다이얼 좌로 돌릴 시 : 백미찰진밥 → 백미고슬밥 → 백미쾌속 → 잡곡쾌속 → 만능죽 → 냉동보관밥 순으로 선택됩니다.
- 다이얼 우로 돌릴 시 : 백미찰진밥 → 냉동보관밥 → 만능죽 → 잡곡쾌속 → 백미쾌속 → 백미고슬밥 순으로 선택됩니다.
- 잡곡, 가마솥밥, 돌솥밥, 현미 메뉴는 해당 버튼을 누르면 바로 선택됩니다.



### 4 설정을 마치려면 [취사/확인] 버튼을 누르십시오.

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

- ! 25초가 경과하거나, [취소] 버튼을 누르면 예약이 취소됩니다.





# 미세 밥맛 조절 방법

## 미세 밥맛 조절 기능

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

! 미세 밥맛 조절 기능은 백미찰진밥, 백미고슬밥, 냉동보관밥, 현미, 잡곡, 가마솥밥, 돌솥밥 메뉴에서 사용할 수 있습니다.

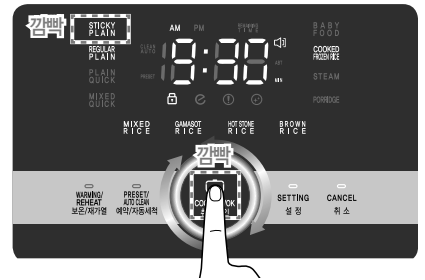
1 대기 상태에서 [설정] 버튼을 5회 누르십시오.

SETTING X 5회  
설정

2 다이얼을 이용해 원하는 메뉴를 선택하고 [취사/확인] 버튼을 누르십시오.

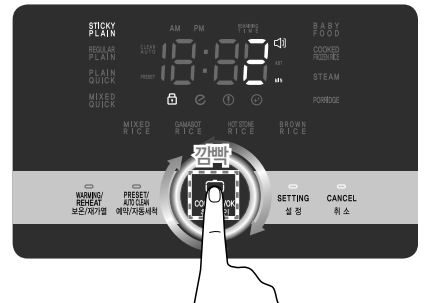
- 다이얼을 돌릴때 마다 백미찰진밥 → 백미고슬밥 → 냉동보관밥 순으로 선택됩니다.

! 잡곡, 가마솥밥, 돌솥밥, 현미 메뉴는 해당 버튼을 누르면 바로 선택됩니다.



3 다이얼을 이용해 불림 시간을 선택하고 [취사/확인] 버튼을 누르십시오.

- 다이얼을 좌, 우로 돌릴때마다 0분 → 2분 → 4분 → 6분 → 8분 → 10분 → 0분 순으로 반복 선택됩니다.
- 기본 설정되어 있는 불림 시간으로 취사할 때는 0분으로 선택하고, 불림 시간을 늘리고 싶을 때는 2, 4, 6, 8, 10분 중 하나를 선택합니다.
- 불림 시간을 늘리면 쌀의 수분 흡수를 도우며 밥이 부드러워집니다.
- 불림 시간을 늘리면 취사 시간이 길어지며 수용성 전분이 응축되어 가라앉아 갈변 현상이 일반 취사보다 심하게 나타날 수 있습니다.



4 다이얼을 이용해 가열 온도를 선택하십시오.

- 다이얼을 좌, 우로 돌릴때마다 0도 → 2도 → 4도 → 6도 → -2도 → 0도 순으로 반복 선택됩니다.
- 기본 설정되어 있는 가열 온도로 취사할 때는 0도를 선택하고 가열 온도를 높일 때는 2도, 4도, 6도를, 낮출 때는 -2도를 선택합니다.
- 구수한 밥맛을 원할 경우 2도, 4도, 6도를 선택하여 가열 온도를 높입니다.
- 구수한 밥맛을 원하지 않을 경우에는 -2도를 선택하여 가열 온도를 낮춥니다.
- 가열 온도를 높이면 갈변 현상이 일반 취사보다 심하게 나타날 수 있습니다.



5 미세 밥맛 조절 설정값을 저장하려면 [취사/확인] 버튼을 누르십시오.

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



참고

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

# 밥맛 조절 기능

- 대기상태에서 다이얼을 이용해 '백미찰진밥' 또는 '백미고슬밥'을 선택할 수 있으며 가마슬밥과 돌슬밥은 해당 버튼을 이용해 바로 선택할 수 있습니다.
- 밥맛 조절은 입맛에 맞게 선택하여 사용하십시오.
- 취사가 진행 중일 때는 밥맛 조절 기능을 사용할 수 없습니다.
- 취사하는 도중 증기 배출 현상이 나타나는 것은 내솥의 내부 압력을 맞추기 위한 정상적인 작동입니다.



## 백미찰진밥

찰지고 탱글탱글한 밥이 됩니다.

## 백미고슬밥

김밥과 초밥 등에 적합한 고슬고슬한 밥이 됩니다.

## 가마슬밥

가마솥으로 밥을 지은 것과 유사한 탱글탱글하고 구수한 향과糯음이 있는 밥이 됩니다.

## 돌슬밥

돌솥으로 밥을 지은 것과 유사한 찰기 있고 구수한 향과糯음이 있는 밥이 됩니다.



참고

## 멜라노이징 현상

쿠첸 전기압력밥솥은 밥의 밑부분이 눌게 되면서 열은 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.

# 밥 짓는 방법

## 메뉴별 취사 시간

구분 메뉴명	취사량	취사시간	요리종류
백미찰진밥	2인분 ~ 6인분	약 25분 ~ 약 40분	쌀밥, 영양술밥, 흑미밥
백미고슬밥	2인분 ~ 5인분	약 35분 ~ 약 45분	쌀밥, 낙지덮밥, 나물비빔밥, 카레라이스, 불고기 덮밥, 유부초밥, 김밥, 김치볶음밥, 콩나물밥
돌솥밥, 가마솥밥, 냉동보관밥	2인분 ~ 4인분	약 35분 ~ 약 55분	돌솥밥, 가마솥밥, 냉동보관밥
백미쾌속	2인분 ~ 4인분	약 18분 ~ 약 28분	쌀밥
현미	2인분 ~ 4인분	약 45분 ~ 약 55분	현미밥, 머쉬룸티안, 현미나물밥, 닭가슴살녹차밥, 새싹밥
잡곡	2인분 ~ 4인분	약 35분 ~ 약 45분	잡곡밥, 콩밥, 오곡밥, 모듬버섯밥, 견과류밥, 버섯죽순밥, 렌틸콩밥
잡곡쾌속	2인분 ~ 4인분	약 28분 ~ 약 35분	잡곡밥, 콩밥, 오곡밥, 모듬버섯밥, 견과류밥, 버섯죽순밥, 렌틸콩밥
영양찜	메뉴별 상세 요리 방법은 요리 안내를 참조하십시오.		삼계탕, 갈비찜, 닭찜, 수육, 만두찜, 토마토 달걀찜, 구운달걀, 삶은 달걀, 대합찜, 애호박찜, 꽃게찜, 두부찜, 생선찜, 오징어조림, 가지찜, 찐 고구마, 찐 감자, 찐 옥수수, 찐 밤, 떡볶이, 약식, 밥피자, 버터 초콜릿 케이크, 생크림 케이크, 달걀찜, 스테이크, 잡채, 떡그라탕, 오향장육, 새우के첩볶음, 시루떡
만능죽			흰죽, 특미닭죽, 전복죽, 잣죽, 팔죽, 울무죽, 해삼죽, 오복죽
이유식			고구마사과죽, 감자당근죽, 브로콜리죽, 단호박스프, 참치체소무른밥

- 취사량은 요리 종류에 따라 다를 수 있습니다.
- 백미쾌속, 백미고슬밥, 냉동보관밥, 가마솥밥, 돌솥밥의 물 높이는 백미 눈금으로 맞추십시오.
- 잡곡쾌속의 물 높이는 잡곡 눈금으로 맞추십시오.
- 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출 시 밥물이 뿜어져 나올 수 있습니다.
- 밥맛 조절 기능 사용 시 취사 시간이 달라질 수 있습니다.
- 쾌속취사 시 기준 물 눈금 이상으로 물을 넣으면 취사 시간이 늘어날 수 있습니다.
- 영양찜 기능 이용 후 취사 및 보온을 하게 되면 밥에 냄새가 배어 들 수 있습니다.

### 쾌속 취사

- 밥 짓는 시간을 단축하려면 백미쾌속 또는 잡곡쾌속 메뉴를 선택하십시오.
- 백미찰진밥, 백미고슬밥 또는 잡곡 메뉴를 선택한 후 [취사/확인] 버튼을 연속해서 두 번 누르면 백미쾌속 또는 잡곡쾌속으로 취사가 시작됩니다.
- 쾌속 취사는 4인분 이하를 권장하며, 정상 취사보다 밥 상태가 좋지 않을 수 있습니다.
- 쾌속 취사는 취사 전 쌀을 불린 후 취사하면 한층 더 맛있는 밥을 드실 수 있습니다.

### 잡곡쾌속 메뉴

국내 최초로 잡곡을 20분대에 빠르게 취사할 수 있습니다.

- 대기 모드에서 '잡곡쾌속'을 선택하거나 잡곡 메뉴를 선택한 후 [취사/확인] 버튼을 연속해서 두 번 누르면 밥 짓는 시간이 단축됩니다.
- 잡곡쾌속 취사 시 2인분에서 20분대에 빠르게 취사할 수 있습니다.
- 잡곡쾌속은 4인분 이하를 권장하며 정상 취사보다 잡곡이 익은 상태가 좋지 않을 수 있습니다.
- 충분히 불린 서리태나 팥 등을 잡곡으로 취사 시 잡곡이 질어지는 현상이 발생할 수 있습니다. 이때 잡곡쾌속 취사를 이용하면 질어지는 현상이 호전될 수 있습니다.
- 잡곡 비율, 수온, 물양 과다 등으로 인하여 취사 시간이 달라질 수 있습니다.

# 밥 짓는 방법

## 취사방법

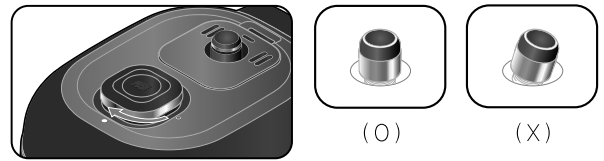
### 1 전원플러그를 꽂은 후 뚜껑을 닫으십시오.

- 적외선 온도센서(IR 센서)에 물기 및 이물질이 묻어 있으면 반드시 제거하십시오.  
(적외선 온도센서(IR 센서)를 항상 청결하게 유지하면 언제나 풍미있고 맛있는 밥을 지을 수 있습니다.)
- 내솥 주위의 물기 및 이물질을 완전히 제거한 후 내솥을 본체에 넣으십시오.
- 압력 패키지가 바르게 끼워졌는지 확인하십시오.

**!** 뚜껑을 닫기 전에 클린커버가 장착되어 있는지 확인하십시오. 클린커버가 장착되어 있지 않으면 핸들 잠금이 인식되지 않으며, 취사 기능이 작동하지 않습니다.

### 2 뚜껑 결합 손잡이를 돌려 잠금(●)에 맞추십시오.

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



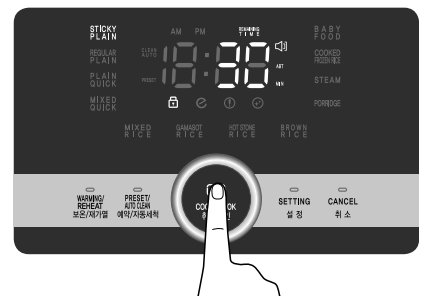
### 3 다이얼을 이용해 원하는 메뉴를 선택하십시오.

- 대기상태에서 다이얼을 돌릴때 마다 백미찰진밥 ← 백미고슬밥 ← 백미쾌속 ← 잡곡쾌속 ↔ 만능죽 ↔ 영양찜 ↔ 냉동보관밥 ↔ 이유식 순으로 선택됩니다.
  - 잡곡, 가마솥밥, 돌솥밥, 현미 메뉴는 해당 버튼을 누르면 바로 선택됩니다.
- !** 백미찰진밥, 백미고슬밥, 잡곡 메뉴 선택 후 [취사/확인] 버튼을 연속으로 누르면 쾌속 취사가 시작됩니다.



### 4 [취사/확인] 버튼을 누르십시오.

- 취사가 시작되면 남은 예상 시간이 표시됩니다.
- !** 최대 인분으로 밥짓기를 하는 경우나 메뉴의 특성에 따라 압력추가 회전하지 않을 수 있으나 제품의 이상은 아닙니다.



취사가 완료되면 보온으로 자동 전환됩니다.

- 밥짓기가 끝나는 즉시 골고루 잘 섞으십시오.



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

# 현재 시간 맞추는 방법

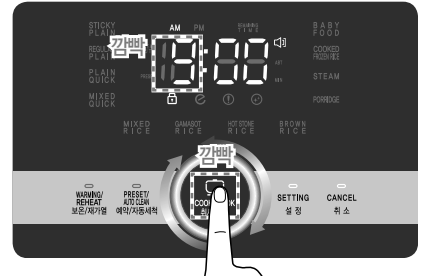
## 현재 시간 맞추는 방법 (작동 예 : 오전 9시 30분으로 설정할 경우)

① 대기 상태에서 [설정] 버튼을 1회 누르십시오.

SETTING X 1회  
설정

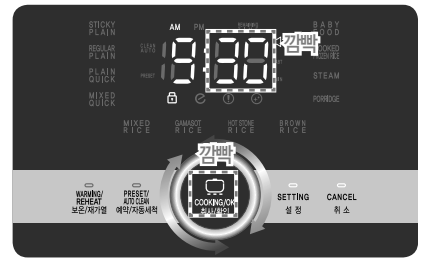
② 다이얼을 돌려 시간을 맞춘 후 [취사/확인] 버튼을 누르십시오.

- 다이얼 방향 좌 : 1시간 단위 감소
- 다이얼 방향 우 : 1시간 단위 증가



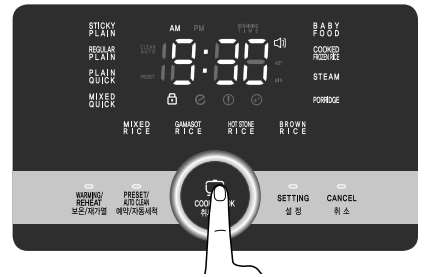
③ 시간 설정 후 다이얼을 돌려 분을 설정하십시오.

- 다이얼 방향 좌 : 1분 단위 감소
- 다이얼 방향 우 : 1분 단위 증가



④ [취사/확인] 버튼을 누르면 현재 시간 설정이 완료됩니다.

- 시간 설정 중 [취소] 버튼을 누르거나 15초 동안 버튼 입력이 없으면 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

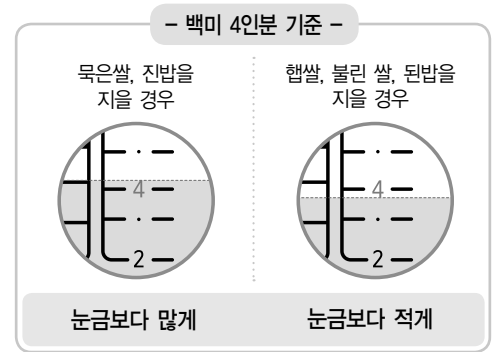
쿠첸 전기압력밥솥에는 시간 설정을 기억하고 정전 보상 기능을 위해 리튬 이온 배터리가 내장되어 있습니다. 배터리의 수명은 제품 성능에 따라서 차이가 날 수 있습니다.

# 맛있는 밥을 지으려면

## ● 맛있는 밥은 알맞은 물 조절로부터!

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

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



## ● 보온 시 냄새가 날 때

- 청소를 자주 하십시오. 특히, 뚜껑부의 청소 상태가 나쁘면 세균이 번식하여 보온 시 냄새가 날 수 있습니다.
- 내솥 및 부속품 등을 세척하지 않고 그대로 사용할 경우, 변질된 밥의 박테리아가 번식하여 냄새가 나게 됩니다. 이런 경우에는 내솥에 물과 식초 배합물을 넣고, 자동세척을 실시한 후 깨끗이 씻으십시오. (배합비율: 자동세척 눈금의 물, 식초 1 큰술)
- 탕이나 찜 등의 요리를 한 후 깨끗이 씻어내지 않고 보온하면 밥에 냄새가 배어 들 수 있습니다.

! 클린커버의 결합 상태를 반드시 확인하십시오.



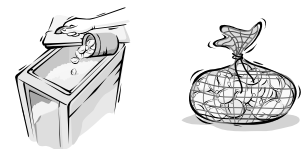
## ● 묵은 쌀로 밥을 지었을 때 냄새를 없애려면

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



## ● 쌀 보관 방법 (쌀의 보관 방법이 밥맛을 좌우합니다.)

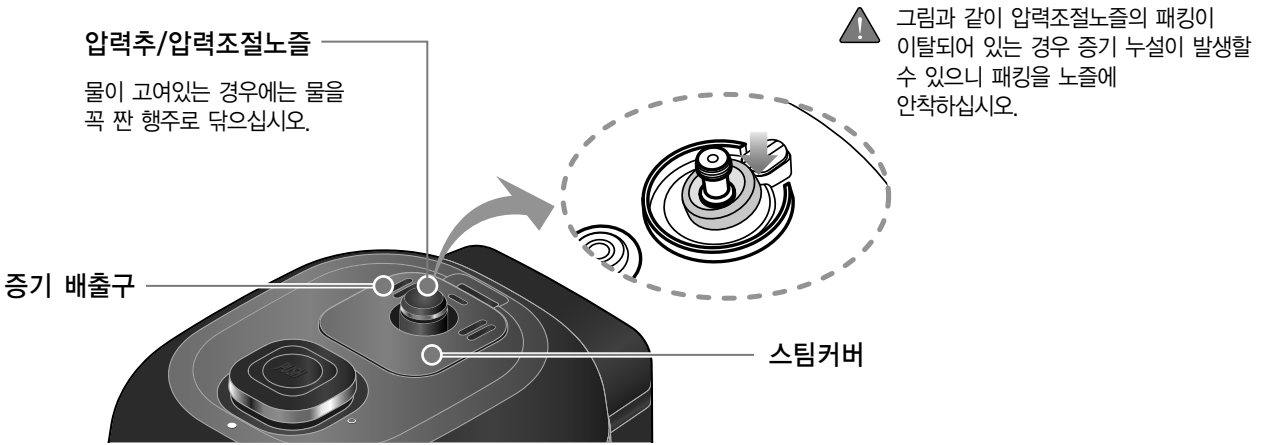
	좋은 곳	피해야 할 곳
보관장소	- 온도가 낮고 서늘한 곳 - 습기가 적고 통풍이 잘 되는 곳	- 보일러 배관이 지나가는 뜨거운 곳 - 직사광선을 받는 곳 - 개수대(싱크대) 아래
쌀 구입량 보관기간	쌀은 소포장 단위(5~10 kg)로 구입하는 것이 좋으며, 쌀 봉지를 개봉한 후 2주 이내로 사용하는 것이 좋습니다.	



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

# 제품 손질 방법

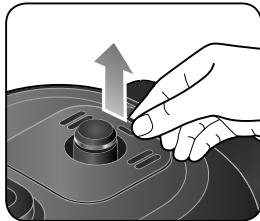
**압력 노즐 막힘 청소 방법** ⚠ 주의 : 취사 직후에는 뜨거우므로 만지지 마십시오. 화상을 입을 수 있습니다.



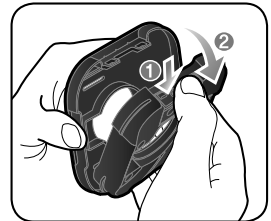
● 자동세척 모드를 이용하여 증기 배출 장치의 이물질 제거 및 세척할 수 있습니다. (27쪽을 참조하십시오.)

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

① 스팀커버를 그림과 같이 떼어 냅니다.



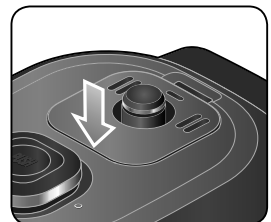
② 측면에 있는 버튼을  
① 방향으로 누른 후  
② 방향으로 분리하여  
자주 세척하십시오.



③ 스팀커버를 조립하여 끼울 때에는 ①의 홈부분을 맞춘 후, 화살표 방향으로 눌러 확실히 끼우십시오.



④ 제품에 스팀커버를 장착할 때는 뚜껑부의 스팀커버를 안착한 후 화살표 부분을 눌러 단단히 고정하십시오.



## 청소 방법

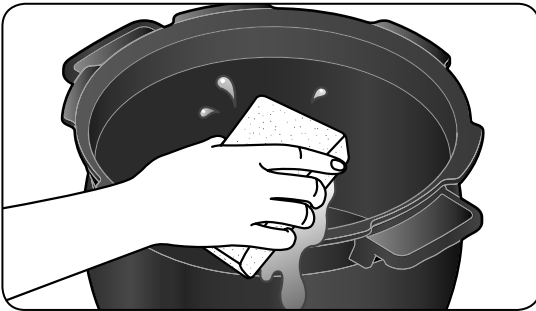


- 전원 플러그를 뺀 후, 청소하고 물을 직접 뿌리거나 벤젠, 시너 등으로 제품을 닦지 마십시오.
- 청소를 깨끗이 하지 않으면 보온 중 냄새가 나는 원인이 됩니다.

### 1 내솥

거친 수세미, 금속성 수세미, 솔, 연마제 등은 사용하지 마십시오. 내솥 내외측의 코팅이 벗겨질 수 있으므로 주방용 세제와 부드러운 천이나 스폰지로 닦으십시오.

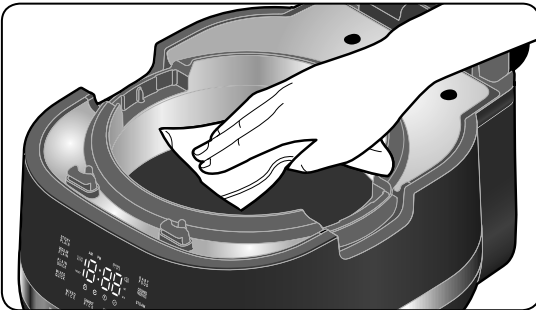
- ! 특히 내솥 표면의 광택을 내기 위하여 연마제, 치약, 기타 광택제 등을 사용하지 마십시오. 변색이나 코팅이 벗겨질 수 있습니다.



### 3 본체내부

내솥은 들어내고 바닥 면의 이물질은 반드시 제거한 후 사용하십시오. 적외선 온도센서(IR센서)나 바닥에 이물질이 끼어 있으면 온도감지를 못하여 밥이 안되거나 제품의 이상 작동 및 화재의 원인이 됩니다. 물을 꼭 짰 행주로 닦고 적외선 온도센서(IR센서)가 손상되지 않게 주의하십시오.

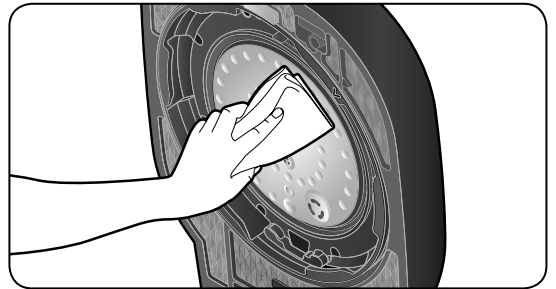
- ! 취사나 보온 직후는 만지지(청소하지) 마십시오. 화상의 위험이 있습니다.



### 2 CLEAN STAINLESS, 내측 패킹

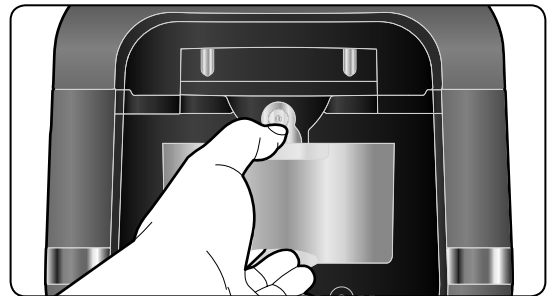
행주를 더운 물에 적셔 물기를 짰 다음 이물질을 닦으십시오. 내측 패킹의 청결은 제품의 성능을 유지시켜주며, 냄새 발생을 억제합니다.

- ! 내측 패킹은 가능한 분리하지 말고 깨끗한 행주로 닦으십시오.



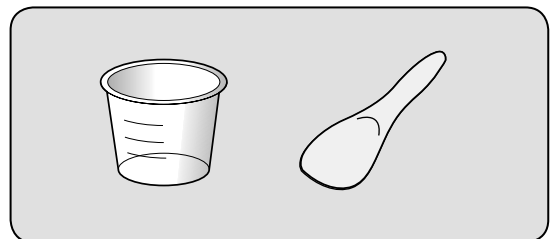
### 4 물받이

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



### 5 부속품

부속품을 깨끗이 손질하여 건조시킨 후 잘 보관하십시오.





# 제품 손질 방법

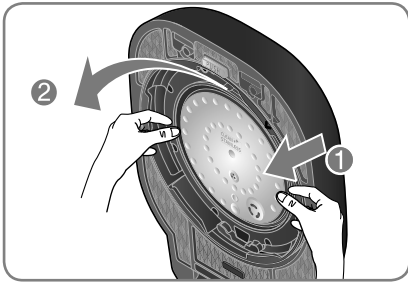
## 내측 패킹분리 및 조립 방법

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

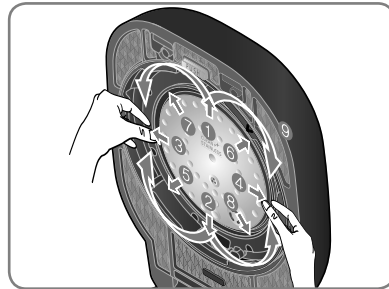


- 내측 패킹은 꼭 필요한 경우가 아니면 분리하지 마십시오.
- 가능한 분리하지 않은 상태에서 깨끗한 행주로 닦는 것을 권장합니다.

① 내측 패킹을 잡고 화살표 방향으로 잡아 당기면 분리되어 세척이 가능합니다.



② 내측 패킹을 주방용 중성세제 및 스폰지로 세척하고 물기를 제거한 후 패킹을 홈에 넣고 아래 그림과 같이 패킹 내외측을 검지 손가락으로 누르면서 돌리십시오.



## 압력 패킹 분리 및 조립 방법

⚠ 주의 : 압력 패킹을 장착하지 않으면 증기가 누설될 수 있습니다.

① 압력 패킹 분리 방법

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

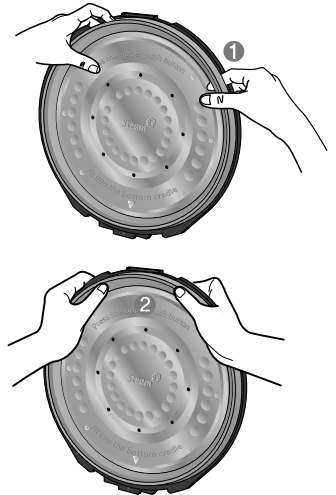
② 압력 패킹 조립 방법

패킹을 클린커버 홈에 넣고 우측 그림과 같이 클린커버를 돌려가며 패킹의 내외측을 양쪽 엄지손가락으로 누르십시오.

- 패킹 조립 시에 패킹 홈에 틈새가 발생하면 증기 누설이 되어 취사, 보온이 되지 않습니다. (조립 전 압력 패킹 돌기와 클린커버 돌기가 정확하게 위치 해야 합니다. 11쪽 참조)

③ 압력 패킹 조립 상태 확인

클린커버를 깨끗한 곳에 놓은 다음 다시 한번 패킹이 빠진 부분을 엄지 혹은 검지 손가락으로 패킹 내외측을 돌리면서 누르십시오. (패킹이 원형 형상이 되어 있는지 확인합니다.)



### 바르게 조립된 경우

! 압력 패킹이 원형 형상을 유지



### 잘못 조립된 경우

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



# 제품 손질 방법

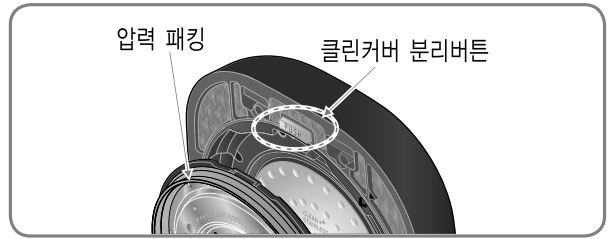
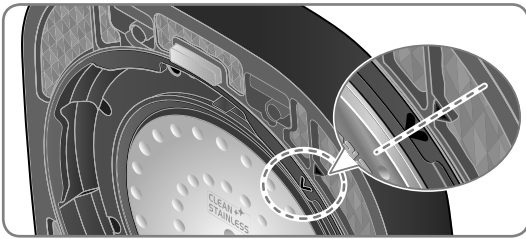
## 클린커버 청소 방법

클린커버를 세척한 후에는 반드시 건조하여 뚜껑에 장착하십시오.

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

1 "V, ▼" 형상을 그림과 같이 일치시킨 후 클린커버 압력 패킹을 잡고 상단의 [PUSH] 버튼을 누르면서 살짝 당기면 분리되어 세척이 가능합니다. (본체 열이 식고 난 후 분리하십시오.)

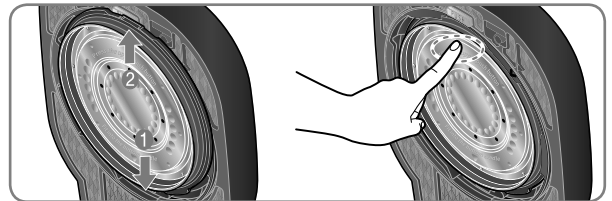
! "V, ▼" 형상이 일치하지 않으면 클린커버가 탈거되지 않으며, 강제로 누를 시 부품 파손의 원인이 됩니다.



2 주방용 중성세제 및 스폰지로 자주 세척하고 물기를 제거한 행주로 닦으십시오. 청소 시 압력 패킹이 부분적으로 빠진 곳은 손가락으로 꼭 눌러 뚜껑의 홈에 완전히 끼워 넣은 후 사용하십시오. 패킹이 빠졌을 경우 맞춤 돌기를 정확하게 맞춰 끼우십시오. (압력 패킹 조립 방법 12쪽 참조)



3 결합 시 하단 거치대에 클린커버 돌기를 맞춘 후 상단을 눌러 장착하십시오. 반대로 장착 시 클린커버가 파손될 수 있으니 유의하여 장착하십시오. 클린커버를 장착하지 않으면, 취사 기능 및 자동세척 기능이 작동하지 않습니다.

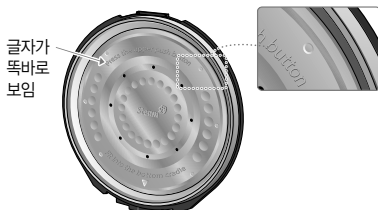


### 클린커버 조립 시 주의사항

- 클린커버의 앞면과 뒷면을 반드시 확인하십시오.
- 클린커버의 구멍에 나사 및 다른 이물질들을 넣지 마십시오.

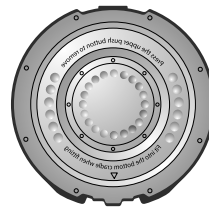
#### [클린커버 앞 모습]

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



#### [클린커버 뒷 모습]

글자가 반대로 적혀 있습니다.




# 각 부분의 이름 및 기능

번호	이름	기능
5	[취사/확인]	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 각 메뉴의 취사 시작 시 사용합니다.</li> <li>• 다음 단계로 넘어가거나 설정을 완료할 때 사용합니다.</li> <li>• 쾌속 취사 진행 시 사용합니다.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 백미찰진밥, 백미고슬밥, 잡곡 메뉴에서 버튼을 두 번 연속 누르면 쾌속 취사로 작동해 밥 짓는 시간이 단축됩니다.</li> </ul> </li> </ul>
6	[설정]	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 현재시간 설정, 음량조절 모드진입, 보온 온도 조절, 보온 가열량 조절, 미세밥맛 조절 모드진입, 패킹교체알림, 자동세척 알림 설정, 화면밝기 설정 시 사용합니다.</li> </ul>
7	[취소]	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 모든 기능을 취소할 때 사용합니다.</li> </ul>

## 절전 모드 기능

밥솥의 대기 상태에서의 대기 전력을 최소화하기 위한 기능입니다.

- 대기 상태에서 버튼의 입력 없이 1분이 경과하면 절전 모드로 진입합니다.
- 취사, 자동세척, 보온, 재가열, 예약취사 중에는 절전 모드로 진입하지 않습니다.
- 절전 모드로 진입하면 디스플레이에  표시등이 켜집니다.
- 절전 모드 중 버튼을 조작하거나, 뚜껑을 열거나 닫으면 절전 모드 상태가 해제됩니다.

## 소프트 터치 버튼 기능

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

## 버튼 LED기능

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

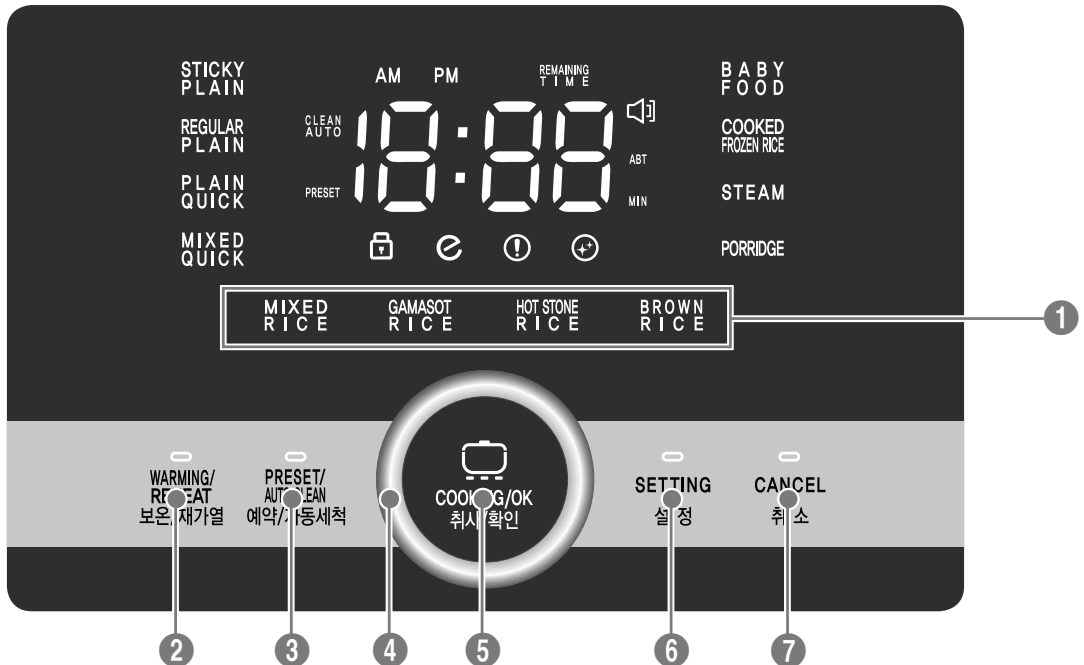
## 음성 네비게이션 기능 및 음성 조절 기능

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

## 조작부/표시부



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



번호	이름	기능
①	[잡곡], [가마솥밥], [돌솥밥], [현미]	• 해당 메뉴를 선택할 때 사용합니다.
②	[보온·재가열]	• 보온 및 재가열 기능을 선택할 때 사용합니다.
③	[예약/자동세척]	• 취사를 예약할 때 사용합니다. • 자동세척 기능을 사용할 때 사용합니다.
④	다이얼	• 백미찰진밥, 백미고슬밥, 백미쾌속, 잡곡쾌속, 이유식, 냉동보관밥, 영양찜, 만능죽을 선택할 때 사용합니다. • 시간 및 음량, 온도 등의 설정값을 선택할 때 사용합니다.

# 각 부분의 이름 및 기능

## 전면/내부 이름

### 압력추

내솥 내부의 압력을 일정하게 조절합니다.

### 뚜껑 결합 손잡이

취사 시 손잡이 표시가 "잠금(●)" 위치로 되어야 작동됩니다.

### 뚜껑 열림 버튼

뚜껑의 열림을 조작합니다.

### 압력 패킹

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

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

### 클린커버

분리하여 씻을 수 있습니다.

클린 커버를 장착하지 않으면 제품이 작동하지 않습니다.

### 내솥

특수 코팅으로 쉽게 벗겨지지 않고 잘 눌러 붙지 않습니다.

### 조작부/표시부

제품의 모든 기능을 조작하는 버튼이 있습니다.

### 자동압력배출장치 (증기 배출구)

밥솥 내부의 압력을 자동으로 배출합니다.

### 스팀커버

### 클린커버 분리 버튼

버튼을 눌러 분리합니다.

### 안심 센서

내솥 내부의 온도를 감지합니다.

### CLEAN STAINLESS (클린 스테인리스)

### 내측 패킹

클린커버의 증기를 새지 않게 밀폐시켜 줍니다.

### 물받이

취사 후 물을 자주 비우고 물받이를 분리하여 깨끗하게 청소하십시오.

### 전원 플러그

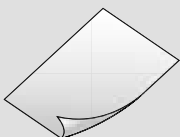
### 클린가드(CLEAN GUARD)

### 내솥 손잡이

### 적외선 온도센서(IR 센서)

취사나 보온 시 온도를 감지합니다. 풍미 있고 맛있는 밥을 지으려면 적외선 온도센서(IR 센서)에 물기나 이물질이 없도록 항상 깨끗하게 유지하십시오.

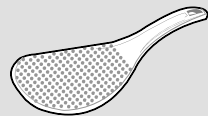
## 부속품



사용설명서



계량컵



주걱

## 사용 중에



내술을 세척하실 때는 물에 충분히 불린 다음 세척하고, 내술 내외측의 코팅이 벗겨질 수 있으므로 거친 수세미, 금속성 수세미, 솔, 연마제 등은 사용하지 마십시오.

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



### 내술 세척용 수세미 구분

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

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

제품의 고장 및 파손, 상해의 원인이 됩니다.

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

제품손상 및 변형의 원인이 됩니다.

요리(영양찜, 만능죽 기능을 이용한 요리) 후에는 반드시 청소하십시오.

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

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

증기 배출 시 쌀통 및 선반 손상의 원인이 됩니다.

제품 내에 살충제나 화학물질 등을 뿌리거나 투입하지 마십시오.

제품 화재의 위험이 있습니다. 제품 내에 바퀴벌레나 벌레 등이 들어갔을 경우에는 A/S 고객센터로 문의하십시오.

내술을 본체에 넣을 때 본체의 홈과 내술의 손잡이 부분을 맞추어 넣으십시오.

고장의 원인이 됩니다.

내술을 본체에 넣을 때 내술 바깥 면에 밥알, 이물질이 있는 상태에서 넣지 마십시오.

고장의 원인이 됩니다.

제품을 물 또는 다른 액체에 담그거나 씻지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다.

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

쌀은 별도의 용기에서 씻어서 옮겨 담아 주시고, 용기에 남은 쌀을 털어 내기 위해 내술을 두드리지 마십시오.

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

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

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

실외에서는 사용하지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다.

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

머리에 쓰는 행위 등으로 코와 입이 막혀 질식의 원인이 됩니다.

적외선 온도센서(IR 센서) / 온도감지기는 이물질(밥알, 기타 음식물 등) 및 물기가 없도록 항상 깨끗하게 유지하십시오.

부정확한 온도감지를 통해 내술이 이상가열 되어 화재의 위험이 있습니다.

제품 사용 전 반드시 이물질 여부를 확인하고 사용하십시오.

취사, 보온 및 요리 시 클린커버를 반드시 장착하십시오.

클린커버를 장착하지 않으면 취사, 재가열 및 자동세척 기능에 작동하지 않습니다.

흰밥 이외의 변질되기 쉬운 식품(쌀밥, 혼식, 크로켓, 그라탱 등)은 보온을 삼가하십시오.

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

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

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

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

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

내술 코팅의 손상 및 변형이 될 수 있습니다.

이물질이나 음식물이 내술에 달라붙어 제거가 되지 않을 경우에는 물에 충분히 불려서 제거하십시오.

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

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

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

자동 증기 배출구의 막힘으로 인해 폭발 및 화상의 위험이 있습니다.

<찜판 별도 구매>  
오사용 시 제품 및 찜판에 변형이 발생할 수 있으니 주의하십시오.

# 안전을 위한 주의사항

## 사용 중에



**내술 없이 절대 사용하지 마십시오.**  
감전 및 화재의 원인이 됩니다.

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



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

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



내술이 변형되었거나, 전용 내술이 아닌 것을 사용하지 마십시오.

화재 및 고장의 원인 또는 폭발의 위험이 있습니다. 내술이 변형되었거나, 떨어트린 경우에는 A/S 고객센터로 문의 바랍니다.



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

제품 화재 및 변형 및 압력으로 인한 폭발의 위험이 있습니다.



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

감전 및 화재의 원인이 됩니다. (특히, 어린이주의)



취사 도중 전원 플러그를 뽑거나 다른 기능의 버튼을 누르지 마십시오.

고장의 원인이 됩니다.



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

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



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

내술의 변색 및 변형으로 인하여 제품에 이상이 발생할 수 있습니다.



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

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

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

신체상해의 위험 및 고장의 원인이 됩니다.

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

감전 및 화재의 원인이 됩니다.



내술 코팅이 벗겨진 경우 A/S 고객센터로 문의하십시오.

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

최대 용량 이상으로 내용물을 넣어 사용하지 마십시오.

취사 불량 및 밥풀 넘침 등 고장의 원인이 됩니다.

사용 중에는 제품 본체와 30cm 이상의 거리를 유지하십시오.

전자제품에서 자기장이 방출 될 수 있습니다.

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

고장의 원인이 됩니다.



취사가 끝난 뒤에는 반드시 본체에 고인 물을 닦으십시오.

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



취사나 보온 시 뚜껑을 확실히 닫으십시오.

변색, 냄새 및 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.



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

냄새 및 성능 저하의 원인이 됩니다.



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

스팀커버가 장착된 상태에서 취사 하십시오.



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

고장 및 냄새의 원인이 됩니다.



## 설치관련



**위험**

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

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



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

전기누전 및 감전, 화재의 위험이 있습니다. 제품에 물이 들어간 경우에는 사용을 중지하고 전원 플러그를 뽑은 후에 A/S 고객센터로 문의하여 주십시오.



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

화재의 위험이 있습니다.



먼지가 많은 곳이나 화학성 물질이 있는 곳에 설치하지 마십시오.

감전, 화재의 위험 및 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.

쌀통 및 다용도 선반 등 위에 제품을 놓고 사용하지 마십시오.

뜸새에 전원 코드가 눌러 화재 및 감전의 원인이 됩니다. 중기 배출 시에 다용도 쌀통 및 다용도 선반에 의해 기기의 손상, 화재, 감전의 위험이 있습니다.



**주의**

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

신체 상해 및 제품 파손의 우려가 있습니다.



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

신체 상해 및 제품 파손의 우려가 있습니다.



제품, 내수를 떨어뜨리거나 충격을 주지 마십시오.

신체 상해 및 제품 파손의 우려가 있습니다.



제품 상층의 공간을 1.5m 이상 확보하여 설치하십시오.

제품 이상 작동의 원인이 됩니다.



## 사용 중에



**위험**

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

감전, 화재, 변색의 위험이 있습니다.



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

화재의 위험이 있습니다.



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

감전, 화재, 변색의 위험이 있습니다.



제품을 임의로 분해하거나 수리, 개조하지 마십시오.

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



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

감전, 화상, 신체 상해의 위험이 있습니다.



알루미늄 호일 등 다른 금속 물체를 내수 외부면에 놓은 채 사용하지 마십시오.

감전, 화재, 변색의 위험이 있습니다.



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

신체 상해의 위험 및 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.



뚜껑을 닫을 때에는 두손으로!!

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

제품 화재 및 변형이 발생할 수 있습니다.

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

감전, 화재, 신체 상해의 위험이 있습니다.



# 안전을 위한 주의사항

※ 사용자의 안전을 지키고 재산상의 손해를 막기 위한 내용입니다.

※ 주의사항을 잘 읽고 올바르게 사용하십시오.

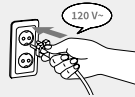
- ⚠ **위험** 지시한 내용이 지켜지지 않으면 사망 또는 중대한 상해가 예상되는 경우
- ⚠ **경고** 지시한 내용이 지켜지지 않으면 상당한 신체 상해 또는 물적 손해가 예상되는 경우
- ⚠ **주의** 지시한 내용이 지켜지지 않으면 경미한 신체 상해 또는 물적 손해가 예상되는 경우

## 전원관련



**본 제품은 120V~ 전용입니다.**  
반드시 정격 15A 이상의 120V 전용 콘센트에 꽂으십시오.

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



**교류 120V 이외에는 사용하지 마십시오.**

변압용 트랜스 사용 시 감전, 화재의 원인이 될 수 있습니다.

**전원 플러그를 콘센트에서 켜거나, 제거할 때에는 반드시 손의 물기를 제거하십시오.**

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



**전원 플러그를 제거할 때에는 코드를 잡아 당기지 마시고 반드시 전원 플러그를 잡고 제거하십시오.**

충격으로 인한 감전 및 화재의 위험이 있습니다.



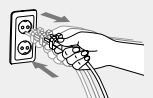
**전원 플러그를 임의로 연결하거나 가공하여 사용하지 마십시오.**

감전, 화재의 위험이 있습니다.



**전원 플러그를 연속하여 꽂았다 빼지 마십시오.**

감전, 화재의 위험이 있습니다.



**제품 이동 시 전원 코드를 당겨서 이동하지 마십시오.**

감전, 화재의 위험이 있습니다.



**오랫동안 사용하지 않을 때는 전원 플러그를 빼십시오.**

감전, 누전, 화재의 원인이 될 수 있습니다.



**전원 플러그에 묻은 이물질은 물기가 없는 천으로 깨끗이 제거하십시오.**

플러그에 먼지나 이물질이 묻어 있으면 접속이 불안정하여 화재의 원인이 될 수 있습니다. 수시로 전원 플러그의 상태를 확인하십시오.



**전원 코드를 무리하게 구부리거나, 묶거나 잡아당기지 마십시오.**

합선으로 인한 화재 및 감전의 위험이 있습니다.

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

발열 및 발화, 감전, 화재의 위험이 있습니다.



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

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

**손상된 코드 및 전원 플러그나, 헐거운 콘센트에서는 사용을 중지하고 A/S 고객센터에 문의하십시오.**

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

## 차 례

<b>사용하기 전에</b>	안전을 위한 주의사항 .....	4
	각 부분의 이름 및 기능 .....	8
	제품 손질 방법 .....	11
<b>사용하기</b>	맛있는 밥을 지으려면 .....	15
	현재 시간 맞추는 방법 .....	16
	밥 짓는 방법 .....	17
	밥맛 조절 기능 .....	19
	미세 밥맛 조절 방법 .....	20
	예약취사 방법 .....	21
	영양찜/이유식 취사 방법 .....	23
	보온/재가열 .....	24
	보온 온도 조절 방법 .....	25
	언어/음성 조절 및 자동세척 방법 .....	26
	자동세척/패킹 교체 시기 알림 기능 .....	28
화면 밝기 설정 방법 .....	31	
요리안내 .....	32	
<b>고장신고 전에</b>	고장신고 전에 확인 하십시오 .....	43



# 쿠첸 IR 전기압력밥솥

[US] PM061 Series



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



쿠첸 밥솥에 대해 자세한 내용은 QR  
코드로 접속해서 확인해보세요.

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