

1. 압력 패키지의 수명은 1년이므로 주기적으로 교체 하여 사용 해 주세요

[패키지가 노후로 인한 증상]

- 옆으로 김이 샌다
- 취사 : 찰기 없음, 밥맛 없음, 밥물 넘침
- 보온 : 냄새, 변색, 밥 마름



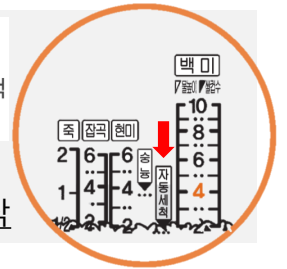
- (구매 초) 옆으로 김이 새는 증상은 패키징 빠짐, 밥풀(쌀)끼임 등에 의한 증상 일 수 있습니다. 패키징 새척 후 재 장착 한 뒤 사용을 해보시길 권장합니다.
- (1년 경과) 옆으로 김이 새는 증상 → 뚜껑 고무 패키징 모두 교체 권장

2. 밥솥 뒷면 물받이는 수시로 비워 주세요

- 고인 물을 주기적으로 비우지 않으면 벌레 꼬임, 누수가 발생 될 수 있습니다.
- 중성세제를 이용해 주기적으로 청소해주세요~

3. 주기적으로 자동 세척을 해주세요~

- 백미만 취사 할 경우 : 2주에 1번
- 잡곡,현미 취사 할 경우 : 1주에 1번
- 요리 메뉴 사용시 : 요리 직후 즉시(반드시) 동작
- 장시간 보온 시 : 보온 종료 후 다시 취사를 하기 전 동작
- 구입 초기 : 타는 냄새, 플라스틱 냄새가 날 때는 수시 동작
- ※ 내솥에 자동세척 눈금까지 물을 채우고 자동세척 버튼 눌러 동작



4. 내솥은 부드러운 수세미를 이용해 청소해주세요~

- 내솥에 직접 쌀을 씻으면 별도 용기에 쌀을 씻는 것 보다 코팅에 손상이 빨라 질 수 있습니다.
- 내솥 코팅은 젓가락, 숟가락 등에 의해 손상이 될 수 있으므로 설거지 시 따로 분리하여 세척을 권장합니다.
- ※ 코팅이 손상 되었을 때에는 되도록 내솥 교체 후 사용을 권장합니다.

5. 보온은 12시간 이내가 적당합니다.

- 12시간 이상 보온을 하면 밥의 풍미가 없어지고 변색, 냄새가 날 수 있습니다.
- 잡곡, 현미등은 백미에 비해 빠른 변색이 될 수 있으니 가급적 빠르게 드시는 것을 권장합니다.
- 주걱을 넣어 둔 채로 보온을 하게 되면 세균을 발생 시켜 냄새, 변색의 원인이 될 수 있습니다.

6. 첫 사용시에는 쌀 계량컵 과 물 눈금을 이용해 취사를 권장합니다.

- 브랜드 별, 모델별 적용된 프로그램이 상이 하여 개인 노하우로 첫 취사 시 취사 상태가 좋지 않을 수 있습니다.

밥솥 사용 꿀팁 !!



1. 계량컵 과 내솥에 물눈금은 어떻게 사용 하나요?

▣ 쌀 계량 : 구성품 계량컵 이용

↳ 곡물을 가득 담은 뒤 깎아서 한 컵이 1인분

▣ 물 계량 : 내솥에 물 눈금 이용

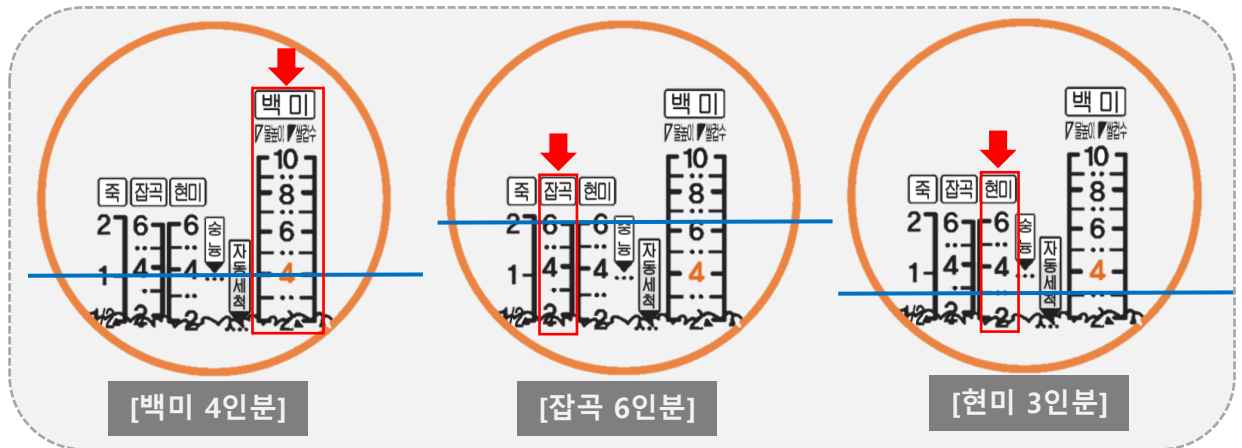
※ 내솥에 씻은 쌀이 있는 상태에서 물의 양을 조정한다.

↳ ① 사용한 곡물(메뉴)에 맞는 눈금 찾기 (백미/잡곡/현미등)

② 계량한 쌀 컵의 개수에 해당 하는 숫자 찾기

(ex 계량컵으로 백미 2컵 → 백미 눈금 숫자 2)

※ 물은 계량컵을 이용해 계량 하지 않음



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

※ 쌀의 수분 함량에 따라 물 양은 조절 하여 사용해주세요



2. 쌀의 보관 방법이 밥맛을 좌우 합니다.

	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.	