

# CUCHEN 酷晨

## 电压力煲 (IH电压力煲)/ELECTRIC PRESSURE COOKER

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

Looks Good 

Easy 

Smart 



质量至上、无微不至的酷晨压力电饭煲。  
本使用说明书内含质量保证书。

全国免费服务热线：400-890-5558

衷心感谢您选用本公司的压力电饭煲产品。为了正确使用和保养产品，请务必在使用前阅读本使用说明书。如在产品使用过程中发生任何问题，请参考本说明书。

※ 请勿在本产品下放置不锈钢板、垫板、垫子、电热毯、铁板、锡箔纸、铜管、铁质和铝质托盘等。可能导致火灾和产品故障。

※ 请勿将产品置于家用电器泡菜冰箱、洗碗机、微波炉、冰箱、冰柜等上面。有火灾或变形的危险。

※ 如果内锅发生变形、不要继续使用。不要使用其他电饭煲的内锅。可能会导致火灾及故障，同时存在爆炸的危险。



※ 请勿将本品用于烹饪指定菜单以外的食物（豆类、红豆、番茄、粉状食品等）。  
- 蒸气排放口可能堵塞，造成爆炸或燃烧的危险。

## 产品规格

产品名称	电压力煲 (IH电压力煲) / ELECTRIC PRESSURE COOKER LX06 系列
额定电压及频率	220 V~, 50Hz
额定耗电量	1100W
最大煮饭容量	3L(6人份量)
调节装置压力/安全装置	88.3kPa / 166.7kPa
产品大小	360(长)×264(宽)×267(高)
重量	5.2 kg

※ 为了改善产品的性能，产品规格有可能有所变动。

## 目 录

使用前	安全注意事项 .....	04
	各部位名称及功能 .....	07
	产品清洁方法 .....	09
使用	如何煮出美味的饭 .....	13
	调整当前时间的方法 .....	14
	调节饭味功能 .....	15
	煮饭方法 .....	16
	预约煮饭方法 .....	18
	营养炖和慢炖煮饭/预约方法 .....	19
	保温中 .....	20
	调节语言和语音/自动清洗方法 .....	22
	按键背光功能 .....	23
	烹饪指南 .....	24
故障申报前	故障申报前的确认事项 .....	33
사용하기 전에	각부분의 이름 및 기능 .....	02
사용하기	밥 짓는 방법 .....	04
	요리안내 .....	06

# 安全注意事项

※保护用户安全，防止财产损失的内容。

※请详阅注意事项，正确使用产品。

- 危险** 不遵守指示内容可能导致重伤甚至死亡
- 警告** 不遵守指示内容可能导致严重受伤和物质损失
- 注意** 不遵守指示内容可能导致轻微受伤和物质损失



## 关于电源



**危险**

本产品是 220 V~专用产品。请务必将其插入额定电流为 15A 以上的 220V 专用插座。

有触电、火灾的危险。



请勿使用损坏的电源插头或陈旧的插座。

有触电、火灾的危险。



请勿用湿手触摸电源插头。

有触电、火灾的危险。



请勿用手拉扯电线部分拔出插头。

有触电、火灾的危险。



请勿任意连接或加工电源插头。

有触电、火灾的危险。



请勿连续插拔电源插头。

有触电、火灾的危险。



请勿拉动电线拖拽产品。

有触电、火灾的危险。



长时间不使用时请拔下电源插头。

可能导致触电、漏电和火灾。



请彻底清除电源插头上粘附的异物。

有火灾危险。



请勿过度弯曲、捆绑或拉扯电线。

有触电、火灾的危险。



请勿在一个插座上同时插入几个电子产品，请使用专用插座。

有发热、点火、触电、火灾的危险。



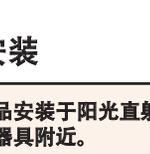
将产品置于米桶和多功能架板上使用时，请避免电线夹入缝隙。

有触电、火灾的危险。



请避免动物啃咬电线和电源插头，请勿使铁钉等尖锐金属物体对电线和电源插头施加冲击。

冲击可能导致触电和火灾。

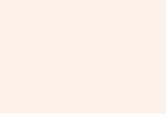


使用过程中请与机体保持 30cm 以上的安全距离。

电子产品可能释放电磁波。



如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换。



## 关于安装



**危险**

请勿将产品安装于阳光直射处或发热器具附近。

有火灾、变形和变色的危险。



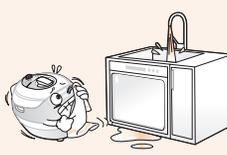
请勿在产品附近使用或保管可燃性气体和易燃物。

有火灾危险。



请勿将本品安装于洗手池、浴池等容易进水之处。

有漏电及触电的危险。



请勿使产品、内锅掉落或对其加以冲击。

可能导致触电、火灾、降低产品性能。





## 关于安装



**请勿将产品安装于倾斜处，或对其过度施力或加以冲击。**  
可能导致受伤及产品破损。



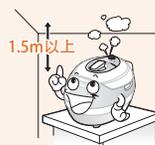
**请注意勿将手、脚、其他物品挂在电源线上，使产品掉落。**  
可能导致受伤及产品破损。



**请勿使产品、内锅掉落或对其加以冲击。**  
可能导致受伤及产品破损。



**请将产品安装至距上方物体1.5m以上的场所。**  
可能导致产品异常运转。



## 使用中



**请务必拔下电源插头后清洁，请勿直接喷水、苯或辛那水等擦拭产品。产品进水时请务必向服务中心咨询。**

有触电、火灾和变色的危险。



**产品发出异响、糊味和烟雾时请立即拔下电源插头，提起压力阀排放内部压力，然后与服务中心联系。**

有火灾危险。



**请勿在产品下面放置不锈钢板、垫板、垫子、电热毯、铁板、锡箔纸、铜管、铁质和铝质托盘等。**

可能发生火灾和故障。



**请勿任意拆卸、修理或改造产品。**

有触电、火灾、毁损产品的危险。



**请勿在产品的吸入口或夹缝间放入异物，有异物进入时请拔下插头并与服务中心联系。**

有触电、火灾和受伤的危险。

**未考虑以下情况：无人照看的幼儿和残疾人对器具的使用；幼儿玩耍器具的情况。**

有触电、烫伤和受伤的危险。



**请勿在内锅外部表面附有铝箔等其他金属物体的状态下使用。**

有触电、火灾和变色的危险。



**关闭锅盖时听到咯嗒的声响确认完全关闭，请将锅盖结合手柄置于锁定位置后开始煮饭或烹饪。**

可能导致受伤和降低产品性能。

请按图示地关闭锅盖。



请用双手!!



**切勿在未放内锅的状态下使用本品。**

可能导致触电、火灾及故障。  
已放入米和水时请务必向服务中心确认有无异常后再使用。



**煮饭刚结束或处于保温状态时请勿用手触摸内锅或清洁盖。**

有受伤的危险。



**请勿使用已变形的内锅或专用内锅以外的其他产品。**

可能发生火灾和故障。



使用专用内锅

**请勿在装饰盖帘或抹布盖在锅盖上面的状态下煮饭或保温。**

可能导致产品性能降低或爆炸。



**切勿在产品内部放入金属棒等异物。**

可能导致触电和火灾。(儿童应格外注意)



**请勿将内锅作以他用，请勿将其直接放在燃气灶上使用。**

可能导致故障。



**请勿在煮饭状态下或煮饭刚结束后将脸或手背靠近/阻挡自动蒸汽排放装置。**

有烫伤的危险。

特别注意防止儿童接近。



**请勿在煮饭中拔下电源插头或按下其他按钮。**

可能导致故障。



**直到压力充分释放后，方可打开容器。**

有烫伤和受伤的危险。

迫不得已要在煮饭中打开锅盖时，请按取消按钮，待锅内蒸汽完全排出后再打开锅盖。

# 安全注意事项



## 使用中



### 注意

**内锅涂层脱落时请致电顾客咨询室。**

长期使用产品可能导致内锅涂层脱落。用粗糙的洗碗布、金属性洗碗布洗刷内锅会对涂层施加冲击，造成涂层脱落。请务必使用厨房专用中性洗涤剂和海绵清洗。

**请勿在本品内放置超出其最大容量的内容物。**

可能导致煮饭不良或米汤溢出，进而发生故障。



**请勿在锅盖上放置磁性物体或将本品置于磁性较强的物体附近。**

可能导致故障。



**煮饭结束后请务必擦净机体上的积水。**

可能导致变色、异味及降低产品性能。



**煮饭或保温时将锅盖牢牢盖紧。**

可能导致变色、异味及降低产品性能。



**请经常清洁内锅、压力圈、内侧压力圈和清洁盖。(9P~11P)**

可能导致产品性能下降。



**煮饭中停电时，内容物会通过蒸汽排放装置溢出，敬请注意。**

停电时



**请勿将本品用于煮饭、保温和指定菜单以外的其他用途。**

可能导致故障和异味。



**请勿握住内锅手柄提起产品。握住内锅手柄提起产品会有锅盖弹起的危险。**

可能导致产品故障、破损和受伤。

**请将内锅手柄对准机体上的嵌入槽，然后将内锅放入机体。**

可能导致故障。

**使用烹饪(营养炖、慢炖功能的食品)功能后请务必清洁本品。**

烹饪后立即煮饭或保温会有异味混入饭内。请将内锅、内锅盖和压力圈等擦拭干净后使用。

**产品置于米桶或多功能架板上时，请在煮饭时抽出架板。排放的蒸汽可能损坏米桶和架板。**

**请勿在产品内喷洒或放入杀虫剂、和化学物质等。**

可能导致火灾。如有蟑螂或昆虫进入产品内部，请致电顾客咨询室。

**请勿使用粗糙的洗碗布、金属性洗碗布、毛刷、钢砂等清洁产品外观(尤其是金属部分)和清洁盖。**

可能损坏产品和产生变化。

**请勿将外部表面上粘有饭粒、异物的内锅放入机体。**

可能导致故障。

**请勿在未放入内锅的状态下放入清洁盖、金属物质等，或在放入上述物品的状态下使用。**

可能导致触电和火灾。

**器具不得浸入水中。**

可能导致触电和火灾。

**器具仅限于室内使用。**

可能导致触电和火灾。

**煮饭、保温及烹饪时请务必安装清洁盖。**

未安装清洁盖可能导致变色、异味。

**使用人工心脏起搏器的用户请在 使用本品前向医师咨询。**

操作本产品可能影响心脏起搏器的正常运行。

**请定期检查排气口和浮子，确保没有被阻塞。**

**直到压力充分释放后，方可打开容器。**

煮饭中或煮饭结束后锅内留有压力，此时请勿强行打开锅盖

# 各部位名称及功能

## 正面/内部名称

### 压力阀

调节和维持内锅内部一定水平的压力。

### 锅盖结合手柄

煮饭时手柄位于“CLOSE”位置方可正常运行。

### 压力圈

保持密封，防止内锅内部的蒸汽漏出。压力圈的使用寿命为一年，建议定期更换使用。

※ 压力圈属于消耗品，请在服务中心或大型超市购买更换。

### 清洁盖

可以取下清洗。

### 内锅(钻石涂层内锅)

内锅采用钻石特殊涂层，不易脱落、不易粘附。

### 打开锅盖按钮

用于打开锅盖。

### 操作部分/标示部分

操作产品各项功能的按钮。

### 智能传感器

在煮饭或保温时感测温度。

### 自动蒸汽调节装置(蒸汽排放口)

产品内置自动蒸汽排放装置，用于自动排放内锅的蒸汽。

### 蒸汽排放帽

### 安心传感器

感测内锅内部的温度。

### 清洁盖分离按钮

按下按钮可以取下清洁盖。

### 压力锅盖

### 内侧压力圈

保持密封，防止清洁盖漏汽。

### 接水槽

煮饭后请经常清除接水槽内的积水并将其取下彻底清洁。

### 内锅手柄

### 自动温度传感器

在煮饭或保温时感测温度。

### 电源插头



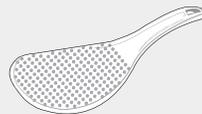
## 配件



使用说明书



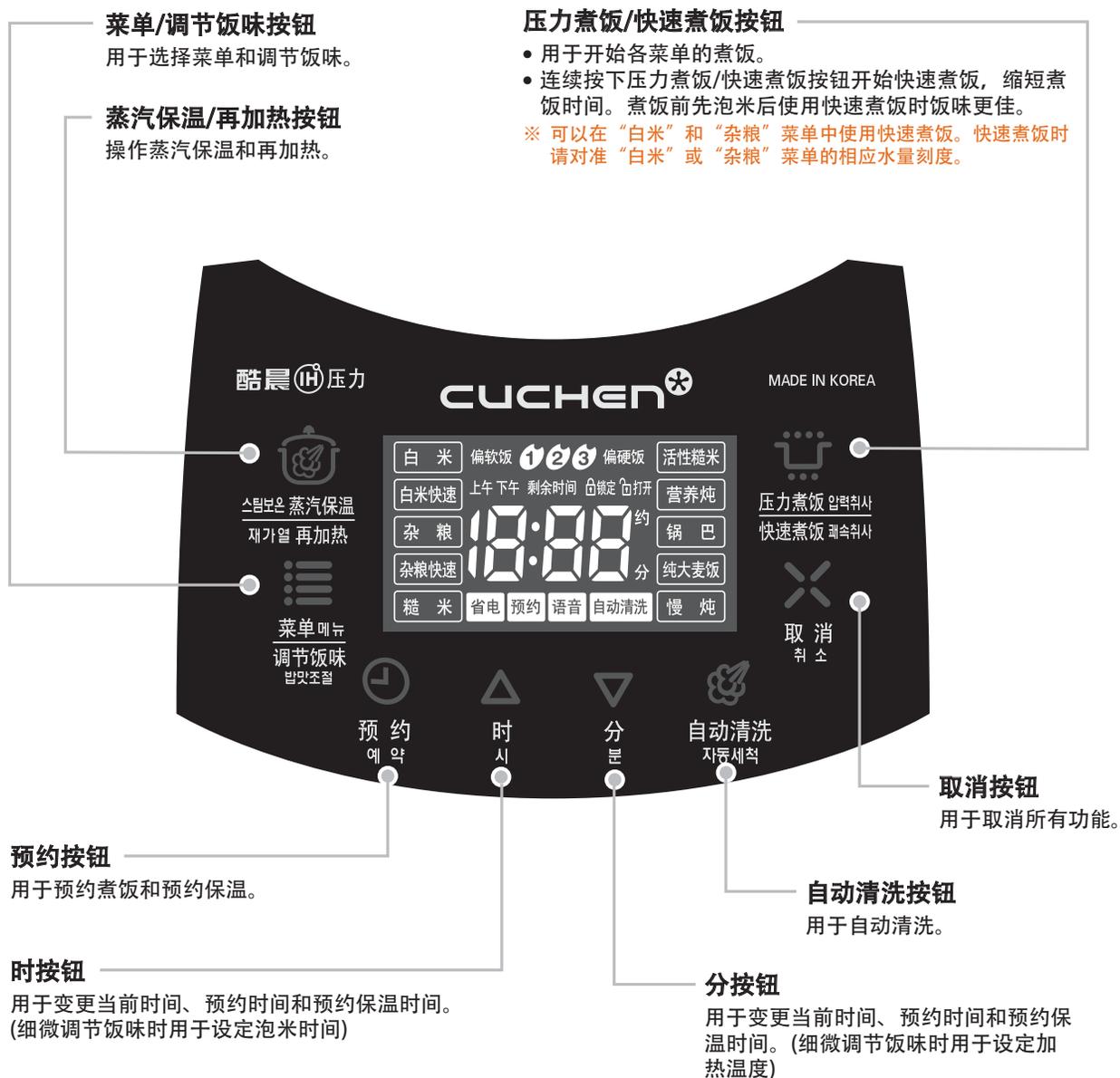
计量杯



饭勺

# 各部位名称及功能

## 操作部分/标示部分



※ 软触控按钮功能 - 通过手指接触(静电)操作按钮。

- 用手指轻柔触摸即可选择各种功能。
- 请轻按各功能按钮的中央部分。

※ 按键背光功能 - 通过背光功能显示按键，也显示预约煮饭中、预约保温中、保温中和煮饭中。

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

※ 语音向导功能和语音调节功能

- 用语音提示产品的运行状态，诸如煮饭开始、煮饭完毕、排放蒸汽等，提示下一步的操作方法。
- 按住取消按钮三秒后可以用分按钮调节语音大小。

# 产品清洁方法

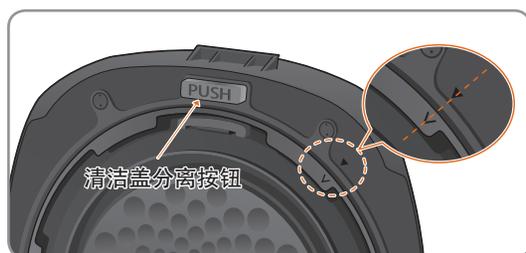
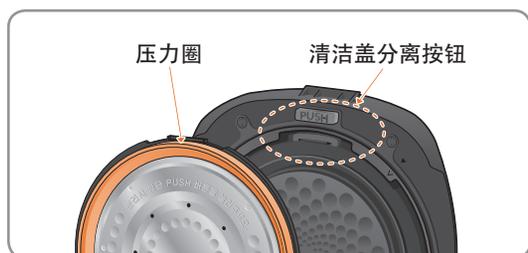
## 清洁盖的清洁方法

请清洗清洁盖，待其充分干燥后重新安装至锅盖。

- 不清洗清洁盖可能在保温中产生异味。(请务必在拔下电源插头、机体内部充分冷却后开始清洁。)
- 请用干布擦拭机体和锅盖(尤其是清洁盖内侧的压力圈)上的积水。请勿使用苯、辛那水等擦拭。
- 使用过程中米汤粘附在清洁盖、锅盖和内锅内部时可能产生淀粉膜，本现象不影响清洁卫生。
- 煮饭过程中水分蒸发，会有细微蒸汽从锅盖侧面漏出。

① 转动手柄如图所示地对齐“V、▼”标示，然后握住清洁盖压力圈并按上方的PUSH按钮即可将其取下清洗。(待机体充分冷却后取下。)

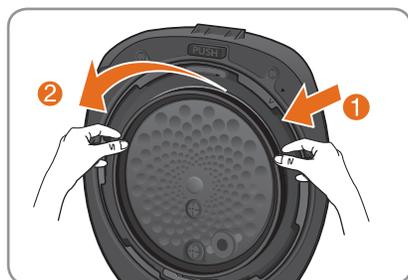
※ 未对齐“V、▼”标示时，清洁盖不脱落，强行按下会损坏配件。



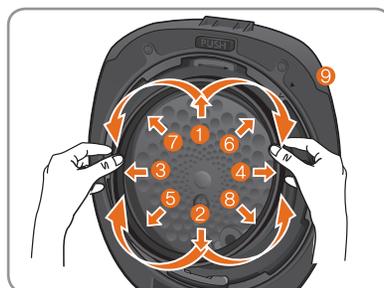
② 请经常用厨房专用中性洗涤剂和海绵清洗并用干布擦干。清洁时请用手指按下压力圈局部脱落之处，将其牢牢固定至锅盖槽内。压力圈脱落时请对准对齐突起嵌入。(共7处)。(参考压力圈安装方法第10页)



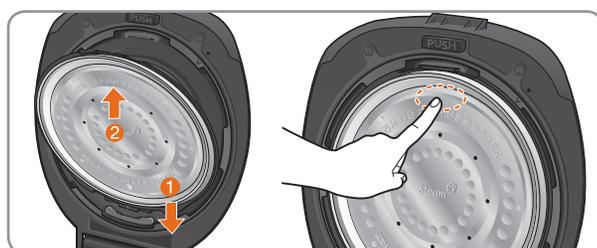
③ 用手握住压力圈并沿箭头方向拉动即可将其取下清洗。



④ 请使用厨房专用中性洗涤剂和海绵清洁内侧压力圈，擦除水分后将压力圈嵌入槽内，并如下图所示地用食指按住压力圈的内、外侧旋转。



⑤ 结合时请将清洁盖突起对准下方支架，由上至下地按压安装。反向安装会损坏清洁盖，敬请注意。未安装清洁盖时锅盖结合手柄无法旋至“CLOSE”位置。

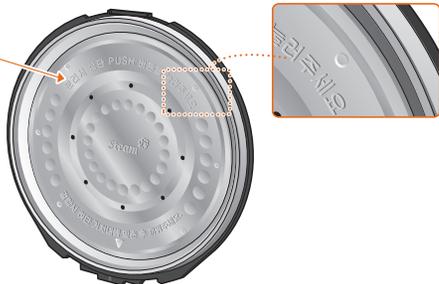


# 产品清洁方法

## 正确的安装方法

⚠ 注意: 未安装压力圈/内侧压力圈会泄漏蒸汽。

正向文字



<清洁盖正面>

正向显示文字，压力圈部分的突起和清洁盖的突起应处于正确的位置。



<清洁盖反面>

反向显示文字。

- ※ 请勿将螺丝和其他物品置入孔内。
- ※ 请仔细观察清洁盖的正反面。

## 取下及安装压力圈的方法

### ① 取下压力圈的方法

请先握住清洁盖的外围或清洁盖边缘，缓慢拉动压力圈将其取下。(请用厨房专用中性洗涤剂 and 海绵清洗。)

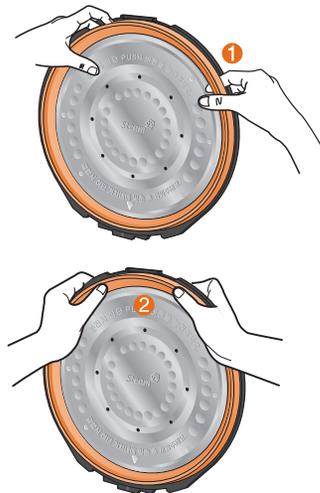
### ② 安装压力圈的方法

请将压力圈嵌入清洁盖槽，然后如右图所示地用拇指按住压力圈的内、外侧，旋转清洁盖的同时按下压力圈。

- 安装压力圈时压力圈槽内产生缝隙时会泄漏蒸汽，无法正常煮饭、保温。(安装前请对准压力圈突起和清洁盖突起。参考第9页)

### ③ 确认压力圈安装状态

将清洁盖置于洁净处，然后用拇指或食指再次旋转按压，确认有无压力圈脱落之处。(确认压力圈是否呈圆形。)



## 正确的安装方法

※ 压力圈呈圆形



## 错误的安装方法

※ 压力圈呈椭圆形时为错误安装  
(建议在清洗后立即安装)



## 清洁方法

⚠ 请拔下电源插头后清洁，请勿直接喷水、苯或辛那水等擦拭产品。

⚠ 未清洁产品时会在保温时产生异味。

### 1 内锅

请勿使用粗糙的洗碗布、金属性洗碗布、毛刷和钢砂等擦拭，可能导致内锅内外涂层脱落。请用厨房专用洗涤剂和软布或海绵等擦拭。

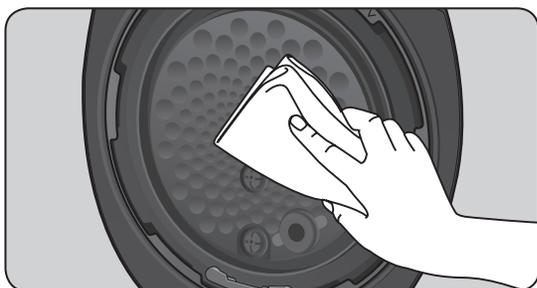
为了保持铜锅表面的光泽，请勿使用钢砂、牙膏和其他增白剂等产品擦拭。可能导致变色或涂层脱落。



### 2 内锅锅盖、压力圈

请用软布蘸取热水，拧干后擦净异物。清洁压力圈能有效保持产品性能，抑制产生异味。

使用后无需取出压力圈，但请用干净的布擦拭。



### 3 机体内部

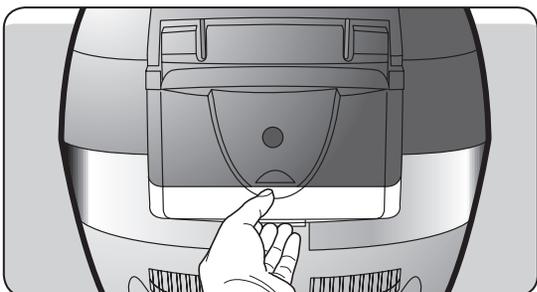
请取出内锅彻底清洁底面后继续使用。自动温度传感器或底面有异物时无法感应温度，会导致米饭夹生、异常操作和火灾。请用拧干的软布擦拭，以免损伤自动温度传感器的金属板。

请勿在刚结束煮饭或保温后触摸(清洁)。有烫伤的危险。



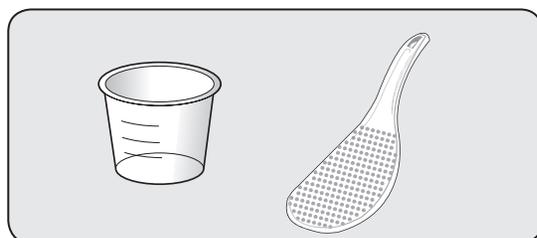
### 4 接水槽

请取下接水槽彻底清洁。请用厨房洗涤剂和海绵洁净清洗。



### 5 配件

请将饭勺、计量杯洗净干燥后妥善保管。



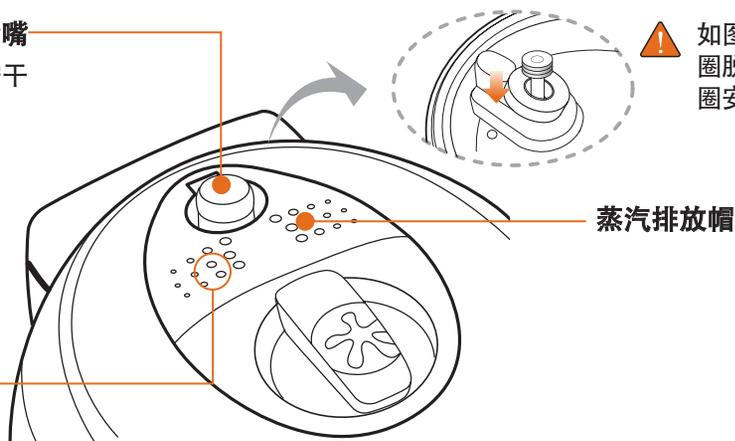
# 产品清洁方法

## 压力调节喷嘴阻塞时的清洁方法

### 压力阀/压力调节喷嘴

有积水时请务必用拧干的软布擦拭。

蒸汽排放口



如图所示，压力调节喷嘴的垫圈脱离时会泄漏蒸汽，请将垫圈安装至喷嘴。

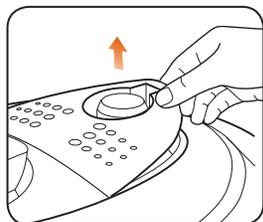
※ 煮饭刚结束后较烫，请勿触摸。

● 使用自动清洗模式可以清除蒸汽排放装置上的异物并进行清洗。(参考第22页)

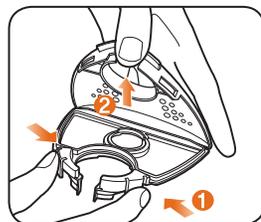
## 蒸汽排放帽的清洁方法

※ 煮饭刚结束后蒸汽排放帽较烫，请勿触摸。可能导致烫伤，敬请注意。

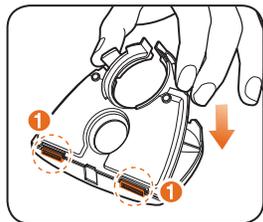
① 如图所示地取下蒸汽排放帽。



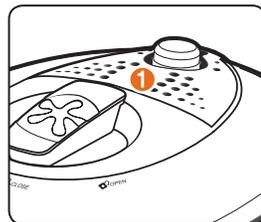
② 将位于后面的手柄按照①的方向按下然后沿②的方向取下经常清洗。



③ 组装蒸汽排放帽时，请对准①的孔，然后沿箭头方向彻底套牢。



④ 将蒸汽排放帽安装至产品时：先将蒸汽排放帽安装至锅盖，然后按①将其牢牢固定。

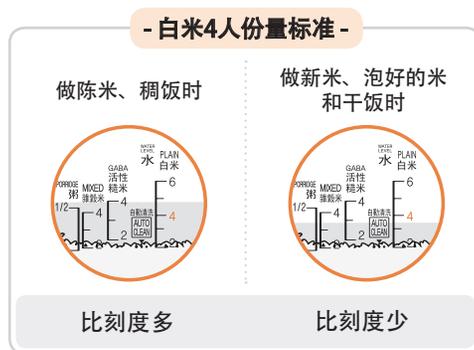


# 如何煮出美味的饭

## ● 美味的饭始于调节水量!

米的种类	调节水量
用陈米煮饭时	比刻度多
用新米煮饭时	比刻度少
用泡好的米煮饭时	比刻度少
做干饭时	比刻度少
做稠饭时	比刻度多

※ 用免洗米煮饭时请应按人数份量对准刻度标准。  
(免洗米：洗好的米)



## ● 保温时饭有异味

- ▶ 请经常清洁，锅盖部位不清洁容易导致细菌繁殖，在保温时产生异味。
- ▶ 未经清洗直接使用内锅及配件容易导致饭粒变质和细菌繁殖，进而产生异味。此时请在水中加醋后放入锅内，然后选择自动清洗功能彻底清洁消毒，最后洗净。(配合比率：白米刻度2人份量的水、1大匙食醋)
- ▶ 烹制汤类和炖类食品后应彻底洗净产品，否则保温时会产生异味。



## ● 消除陈米煮饭的异味

用经时间较长的陈米煮饭容易产生异味，使用保温功能时异味更甚。此时，请在当天傍晚提前浸泡次日早饭用米，并在水中滴一滴食醋，次日煮饭时再用温水淘洗一遍，即可消除异味。



## ● 米的保管方法(米的保管方法影响饭味。)

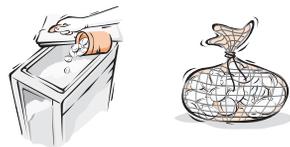
※ 使用保管时间较长或水分流失的米煮饭，会使饭散落或夹生，保温时容易产生异味。

### ① 米的保管方法

	适宜的场所	应避免的场所
保管场所	- 低温阴凉处 - 湿气较少、通风良好处	- 有锅炉管道经过的较热之处 - 光线直射处 - 洗涤槽(洗手池)下面
米购买量 保管期间	建议购买小包装米(5~10 kg)食用，最好在开封后两周内食用。	

### ② 在米桶内放入大蒜可防止生米虫。

※ 刚春出的新米也会因疏于保管流失水分，变为干米。



# 如何煮出美味的饭

## 调整当前时间的方法 (操作举例: 如需设成上午9点30分)

① 请按住时或分按钮1秒以上。



② 请按时或分按钮设定时间。

设定小时，每按一次时按钮，小时数变化1小时。  
请确认上/下午。  
设定分钟，每按一次分按钮，分钟数变化1分钟。

※ 连续按住时或分按钮1秒以上时，以1小时或1分钟为单位连续变化。



③ 变更时间后不按按钮则15秒后自动设定为当前时间。

※ 与按键背光的状态无关，按压力煮饭/快速煮饭或蒸汽保温/再加热按钮也能完成设定。

※ 改变当前时间后的15秒内按下取消按钮，即可恢复到变更前的时间。



### ▶ 停电补偿功能

酷晨压力电饭煲内设记忆停电前状态的功能，来电后可以正常运转。

### ▶ 锂离子电池

酷晨压力电饭煲内置具有停电补偿和时钟功能的锂离子电池，电池寿命随产品性能略有不同。

# 调节饭味功能

## 三阶段压力调节饭味功能

※ 三阶段调节饭味功能只适用于白米模式。用菜单/调节饭味按钮选择白米饭味对应的模式。使用调节饭味功能时会在煮饭过程中排放蒸汽，该现象属于调节内锅内部压力的正常操作。（请按个人口味选用适当的调节饭味。）

※ 正在煮饭时不能使用调节饭味功能。

### 偏软饭 ① ② ③ 偏硬饭

- ① 铁锅做出的偏软饭味**  
用铁锅做出的黏软圆润饭。
- ② 黏软且粒粒爽口的饭味**  
兼备黏软和粒粒爽口的饭味。
- ③ 粒粒爽口的饭味**  
适用于紫菜包饭和寿司等的粒粒爽口的硬饭。



使用调节饭味功能时会在煮饭过程中排放蒸汽，该现象属于调节内锅内部压力的正常操作。

### ► 黑化现象

用酷暑压力电饭煲煮出的饭底层略焦，呈浅褐色，即“黑化（Melanoizing）现象”，做出的饭饭喷香美味，味香纯正。预约煮饭时，长时间浸泡米粒会使淀粉成分沉积于内锅底部，此时的黑化现象将比一般煮饭严重，敬请参考。

## 细微饭味调节功能

※ 可以在做白米、杂粮、糙米、锅巴和纯大麦饭时使用细微调节饭味功能。

※ 无法在预约模式下使用细微调节饭味功能。

### ① 按下菜单/调节饭味按钮选择所需的菜单。

※ 使用白米的细微调节饭味功能时，请先选择三阶段压力饭味，然后设定泡米时间和加热温度，即可正确设定完毕。



### ② 在所需菜单中按住3秒菜单/调节饭味按钮，显示已设定的泡米时间和加热温度。

※ 初始设定的泡米时间为0分，加热温度为0℃。



### ③ 按下时按钮，选择所需的泡米时间。

※ 泡米时间可设为0、2、4、6、8分钟。（用初始设定的泡米时间煮饭时请选择0分钟，如需延长泡米时间请在2分钟、4分钟、6分钟、8分钟中选一。）

※ 延长泡米时间有助于米粒吸收水分，饭味更加松软。

※ 延长泡米时间时煮饭时间随之延长，米中的水溶性淀粉涌出沉淀，黑化现象比一般煮饭严重。



### ④ 按下分按钮，选择所需的加热温度。

※ 加热温度可设为-2℃、0℃、2℃、4℃。（用初始设定的加热温度煮饭时请选择0℃，如需提高或降低加热温度请选择2℃、4℃或-2℃。）

※ 煮饭前选择煮沸温度可以调节做出喷香或不喷香的饭味。

※ 提升温度时煮饭时间随之延长，此时米中的水溶性淀粉涌出沉淀，黑化现象比一般煮饭严重。



### ⑤ 按下压力煮饭/快速煮饭按钮开始煮饭。此时将按照设定的饭味煮饭。

※ 煮饭结束后继续保持已设定的泡米时间和加热温度。

※ 设定细微饭味时10秒内如未变更设定，自动完成细微饭味设定。

※ 调节细微饭味泡米时间时，煮饭预定时间也随之变化。



- 喜欢松软的饭味时：请将泡米时间选为2、4、6、8分钟。
- 喜欢喷香的饭味时：请将加热温度选为2℃、或4℃。
- 不喜欢喷香的饭味时：请将加热温度选为-2℃。
- 使用调节饭味功能时，煮饭时间和饭的状态会受米的状态、水温和水量等因素影响。

# 煮饭方法

## 煮饭方法

### ① 请插入电源插头并关闭锅盖，然后将锅盖结合手柄旋至‘锁定’位置。

- 请随时确认是否正确嵌入垫圈，压力阀是否保持水平。
- 未对准‘锁定’位置按压力煮饭/快速煮饭按钮时不运行。
- 请务必清除温度传感器上粘有的异物。
- 请在完全清除内锅周围的水分后将内锅放入机体。



### ② 请用菜单/调节饭味按钮选择所需的菜单。

按下菜单/调节饭味按钮，依次按照白米偏软饭 → 白米标准饭 → 白米偏硬饭 → 白米快速 → 杂粮 → 杂粮快速 → 糙米 → 活性糙米 → 营养炖 → 锅巴 → 纯大麦饭 → 慢炖的顺序反复选择。



### ③ 请按压力煮饭/快速煮饭按钮。

- 显示预计剩余时间。
- ※ 以最大容量煮饭时压力阀可能无法旋转，并非产品异常。



### ④ 煮饭完毕后自动转换成保温状态。

- 开始焖饭时显示剩余时间。
- 排放蒸汽前播放语音提示，然后自动排放蒸汽，敬请注意，以免受到惊吓或烫伤。
- 煮饭完毕后自动开始保温。



#### 偏硬饭菜单

- 与压力电饭煲的饭味不同，煮出普通电饭煲的饭味，粒粒爽口。

#### 白米/杂粮煮饭

- 连续按下两次压力煮饭/白米快速按钮运行快速煮饭，缩短煮饭时间。
- 建议4人份量以下时使用快速煮饭功能，用此功能做出的饭味可能不如正常煮饭的饭味。
- 快速煮饭仅适用于白米/杂粮模式。

#### 活性糙米菜单

- 活性糙米的抗氧化成分等营养成分增加、组合结构更趋完善，能够煮出口感柔软、易于消化的糙米饭。
- 将活性糙米洗净后调节活性糙米的适当水量。
- 活性糙米煮饭约需三个小时。
- 活性糙米菜单不支持预约煮饭功能。

## 煮饭方法

分类	菜单名	白米		白米快速	糙米	活性糙米	杂粮饭	杂粮快速	纯大麦饭	锅巴	营养炖	慢炖
		偏软饭	其他									
煮饭量		2人份量 ~ 6人份量	2人份量 ~ 5人份量	2人份量 ~ 4人份量	2人份量 ~ 4人份量	2人份量 ~ 4人份量	2人份量 ~ 4人份量	2人份量 ~ 4人份量	2人份量 ~ 4人份量	2人份量 ~ 6人份量	各菜单详细烹饪方法请参考烹饪指南。	
煮饭时间		约28分 ~ 约37分	约33分 ~ 约42分	约15分 ~ 约24分	约50分 ~ 约65分	约2小时35分 ~ 约2小时50分	约38分 ~ 约45分	约28分 ~ 约38分	约47分 ~ 约53分	约28分 ~ 约43分		
烹饪种类		米饭、 马铃薯黑芝麻饭、 麻饭、 蹄叶藜吾鲍菇饭、 南瓜糯米饭、 豆芽饭、 海鲜锅饭	米饭、 章鱼盖饭、 山菜拌饭、 咖喱饭、 烤肉盖饭、 干豆腐寿司、 紫菜包饭、 泡菜炒饭	米饭	糙米饭	活性糙米饭	黄豆饭、 五谷饭	黄豆饭、 五谷饭	纯大麦饭	米饭、 锅巴	炖排骨、 炖鸡、 白切肉、 煮红薯/ 马铃薯、 鸡蛋、 甑糕、 鲜奶油蛋糕、 红烧鱿鱼	大枣茶、 水晶果、 南瓜粥、 蔬菜粥

※ 煮饭量随饮食种类略有不同。

※ 请按照下列白米刻度对准纯大麦饭的水位。(2人份量-白米3人份量、3人份量-白米4人份量、4人份量-白米5人份量)

※ 请按照白米刻度对准白米快速、锅巴的水位。

※ 请按照杂粮刻度调整杂粮快速的水位。

※ 添加水量如超出标准值，会在排出蒸汽的同时溢出米汤。

※ 使用调节饭味功能时煮饭时间略有不同。

※ 使用快速煮饭功能时，如添加的水量超过标准值，则会延长煮饭时间。

※ 使用慢炖、营养炖功能后煮饭或保温时，会产生米饭串味现象。(请参考第13页使用)

## 杂粮快速菜单

## 韩国首度实现20分左右的快速杂粮煮饭

※ 在杂粮菜单内连续按两次压力煮饭/快速煮饭按钮，立即开始快速煮饭，缩短煮饭时间。

※ 使用杂粮快速煮饭，可以在20分左右的时间内煮好两人份量的饭。

※ 建议用杂粮快速功能做四人份量以下的饭，杂粮煮熟的程度可能不如正常煮饭。

※ 加入泡好的黑豆、小豆等选择杂粮功能煮饭时，可能煮出稀软的杂粮饭。此时请选用杂粮快速煮饭，缓解稀软现象。

※ 受杂粮比率、水温或水量过多等因素影响，煮饭时间略有不同。

# 预约煮饭方法

## 预约煮饭时 (当前时间为下午8时, 预约在上午9时使用白米偏软饭菜单时)

### 1 请确认当前时间是否正确。

对准当前时间的方法请参考第14页。

如当前时间有误, 预约时间也会发生错误, 因此请正确调整时间。

### 2 请将锅盖结合锁定/开启手柄对准锁定位置, 选择菜单和调节饭味后按预约按钮调节预约时间。

锅盖结合手柄未对准锁定位置时, 即使按下预约按钮也不执行预约。



### 3 调整预约时间的方法

例) 当前时间为下午8时, 想在上午8时用餐时。

- 1 确认当前时间为下午8时后按下预约按钮。“预约”标示变大, 进入预约设定模式。显示部分的初始预约时间为上午7:30。
- 2 按2次时按钮调整小时至上午9时, 按一次分按钮调整分钟至00分。时按钮以1小时、分按钮以1分钟为单位调整。



- 预约煮饭结束后, 电饭煲持续记忆已预约的时间。因此如不需改变预约时间, 只需按下“预约”、“压力煮饭/快速煮饭”按钮即可。
- ※ 设定预约煮饭时, 用按键背光功能依次指示预约煮饭时使用的按钮。

### 4 请按压力煮饭/快速煮饭按钮或预约按钮。

- 预约时间和“预约”标示持续亮起并进行预约。
- 预约时间为煮饭结束的时间。
- 使用预约煮饭时会随饭量和菜单的不同产生30分钟的差异。



- ※ 预约煮饭过程中如需确认当前时间, 请按下时或分按钮, 显示三秒钟当前时间。
- ※ 煮饭可能比预约煮饭时间提前结束。

### 各菜单可以预约的时间

※ 白米快速、杂粮快速和活性糙米菜单不能预约煮饭。

※ 预约时间为13小时以上时, 自动重新设定为当前时间的13小时后, 然后进入预约煮饭。

可预约的菜单	可预约的时间
白米、锅巴	36分后 ~ 13小时
杂粮	45分后 ~ 13小时
糙米、纯大麦饭	55分后 ~ 13小时
营养炖、慢炖	(设定时间+1分) ~ 13小时



### 预约煮饭时的注意事项

- 夏季米容易发馊, 因此请勿将预约时间设为10小时以上。
- 使用开封已久或过于干燥的米煮饭会做出夹生饭或碎米饭。
- 饭夹生时请在原本水量刻度上再加半个刻度的水。
- 在刚结束煮饭、锅内较烫的状态下预约煮饭时米可能发馊, 请待锅内完全散热后预约。
- 随气温和食品材料的种类及状态的不同可能发生变质, 因此请尽量避免长时间预约。

# 营养炖和慢炖煮饭/预约方法

## 煮饭方法 (营养炖40分钟煮饭时)

### 1 请按菜单/调节饭味按钮。

- 请选择“营养炖”或“慢炖”。
- 请按定时或分按钮设定“营养炖”或“慢炖”的时间。

	营养炖	慢炖
设定时间	10 ~ 90分	1小时 ~ 12小时50分
时	每次增加5分	每次增加1小时
分	每次减少5分	每次增加10分



### 2 请按压力煮饭/快速煮饭按钮。

开始营养炖或慢炖煮饭后显示剩余时间。



## 预约方法 (下午4时30分用营养炖煮饭时)

### 1 请先按预约按钮，然后按时或分按钮。

变更预约时间时请按时或分按钮调整。



### 2 请按菜单/调节饭味按钮。

- 请选择“营养炖”或“慢炖”。
- 请按定时或分按钮设定“营养炖”或“慢炖”的时间。

	营养炖	慢炖
时	每次增加5分	每次增加1小时
分	每次减少5分	每次增加10分



### 3 请按压力煮饭/快速煮饭按钮或预约按钮。

设定结束后按压力煮饭/快速煮饭按钮或预约按钮进入预约煮饭模式。



# 保温中

## 预约保温时 (设定上午6时50分用白米偏软饭菜单预约保温时)

- 1 确认当前时间是否正确。
- 2 按下保温按钮后按住预约按钮一秒以上进入设定预约保温的模式。



- 3 用时分按钮设定预约保温结束时间。  
设定预约保温时，利用按键背光功能亮起预约保温时使用的按钮。



- 4 按蒸汽保温/再加热按钮或预约按钮或不按按钮7秒后自动开始预约保温。
  - 在预约的时间完成预约保温。
  - 预约保温结束时间输入错误时，请按取消按钮并重新设定。



- ※ 要使用预约保温功能长时间保温时以低温状态保存米饭，然后配合预约保温结束时间提升温度保温，能够防止米饭变色变干、保持饭味。
- ※ 预约保温结束或按下取消按钮即可解除预约保温。
- ※ 预约保温期间以低温状态保存米饭，如需在预约保温期间用餐，请按取消按钮取消预约保温，再加热后食用。
- ※ 预约保温期间米饭温度低，因此锅盖上可能产生水分。
- ※ 预约保温适合保管四人份量以下的米饭。
- ※ 预约保温结束后转入普通保温。

## 保温温度调节方法

① 按住蒸汽保温/再加热按钮5秒以上进入设定保温温度的模式。

② 用时或分按钮选择所需的保温温度。

- 基本设定温度为74度。
- 温度变更范围为69~77度。
- 饭较凉或有馊味时请将控制温度提高2~3度。
- 饭发黄时请将控制温度降低2~3度。



③ 按蒸汽保温/再加热按钮或不按按钮超过10秒即可设定保温温度。



## 再加热模式 (要在保温时热饭时)

在保温状态下按蒸汽保温/再加热按钮进入再加热模式。此功能只在保温模式下运行，能将保温中的饭加热至新煮出的饭一样热烫。再加热结束后最好马上食用，完成再加热后持续保温。

- ※ 白米之外的菜单(杂粮饭、糙米等)最好在煮好后马上食用，再加热时可能变色或产生异味。
- ※ 频繁使用再加热功能会使饭变色或干硬。
- ※ 关闭锅盖后开始执行再加热功能，开启锅盖时响起警告音并持续保温。
- ※ 再加热时按一次蒸汽保温/再加热按钮取消再加热，转换为保温。



### ► 保温时注意事项

- 1) 请将饭搅匀后汇聚至中间。
  - ※ 请将饭由下至上地搅匀后汇聚至中间，以防内锅周围的饭干燥。
  - ※ 请勿使饭接触内锅锅盖。
- 2) 保温时请勿将饭勺放入内锅。
  - ※ 将饭勺放入内锅保温时饭可能变硬、变色或产生异味。
  - ※ 木制饭勺等可能导致细菌繁殖和产生异味。
- 3) 保温时间以12小时以内为宜。
  - ※ 保温超过12个小时时，香甜饭味消失并且可能变色或产生异味。
  - ※ 保温时请牢牢盖紧锅盖。
  - ※ 保温功能仅适用于白米。杂粮饭、糙米等应在煮饭后立即食用，不宜保温。

# 调节语言和语音/自动清洗方法

## 调节语言/语音功能

### ① 请按住取消按钮3秒以上。

在待机状态下按住取消按钮3秒以上即可设定语音调节功能。

基本设定：韩国语，音量2级

※ 煮饭过程中按下取消按钮可能导致米汤溢出，因此在煮饭结束后调节语音。

※ 只能在待机状态下设定语言和语音。



### ② 按下时按钮可选择语言(韩语、汉语)。

※ 1 - 韩语, 2 - 汉语

※ 每按一次时按钮按照 1 → 2 → 1 的顺序反复选择韩语、汉语。



### ③ 按下分按钮可以选择音量。

※ 可以设定0~4级的音量。设为0级时解除语音功能，显示部分的语音图标消失。

※ 每按一次分按钮按照 2 → 1 → 0 → 4 → 3 → 2 的顺序反复选择。



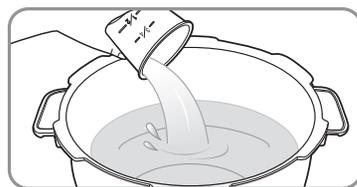
### ④ 按压力煮饭/快速煮饭按钮或不按按钮超过7秒时完成语音设定。

※ 设定结束前按下取消按钮时返回变更前设定。

## 自动清洗方法

※ 使用自动清洗功能保持电饭煲洁净。  
清除异物、去除异味以及抑制细菌生成。

### ① 请用计量杯添水至内锅自动清洗的水位刻度。



### ② 请将内锅放入电饭煲，盖上锅盖并旋转手柄至锁定位置。



### ③ 请按自动清洗按钮开始自动清洗。

#### ▶ 自动清洗时的注意事项

从蒸汽排放口排出高温、高压蒸汽，敬请注意。  
切勿添加水以外的洗涤剂、肥皂、其他药品等。



# 按键背光功能

- ※ 平时不使用电饭煲时用本功能关闭按键的背光。
- ※ 在背光关闭状态下按任意键重新开启所有按键的背光，此时不执行相应按钮的功能。
- ※ 设定预约煮饭及预约保温时只开启相应功能使用按钮的背光提示。
- ※ 开始煮饭、预约煮饭、保温、预约保温、再加热、自动清洗后三秒内用按键背光显示当前运行状态。(参考如下图例)

## 1 平时状态



## 2 节电模式状态



- ※ 在电饭煲电源插头接入电源的状态下，一定时间内不运行电饭煲时，自动进入节电模式状态。
- ※ 在节电模式中按任意键或开闭锅盖即可取消节电模式状态。

## 3 煮饭中的状态



## 4 设定预约煮饭时的状态



- ※ 设定预约煮饭时，按照语音提示，[菜单/调节饭味]、[时]、[分]、[煮饭]按键闪烁，[预约]、[取消]按键亮起，提示使用按钮。

## 5 预约煮饭中的状态



## 6 保温中的状态



## 7 设定预约保温时的状态



## 8 预约保温中的状态



## 9 再加热中的状态



## 10 自动清洗中的状态



## 11 设定时间/设定调节语音时的状态



## 12 设定保温温度时的状态



# 烹饪指南



### 米饭(白米)

- 材料：大米、水
- 烹饪方法
- 1. 请用计量杯量取所需人数份量的米。
- 2. 请将量取的米淘洗干净。
- 3. 请将洗净的米放入内锅，然后加水至人数份量对应的白米水量刻度位置。
- 4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
- 5. 请按下单菜单/调节饭味按钮，选择白米后按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
- 6. 进入保温后将饭搅拌均匀。
- ※ 使用‘调节饭味’功能，按个人喜好调整饭味后开始煮饭。



### 黄豆饭

- 材料：大米、各种豆类、水
- 烹饪方法
- 1. 请将大米与豆子混合(大米和豆子比例约为9:1)后用计量杯量取所需人数份量的米。
- 2. 请将大米和豆子混合后用清水淘洗干净。
- 3. 请将洗好的大米和豆子放入内锅，然后加水至相应人数份量的杂粮饭水量刻度位置。
- 4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
- 5. 请按下单菜单/调节饭味按钮，选择杂粮后按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
- 6. 进入保温后将饭搅拌均匀。
- ※ 将豆子在温水中泡15分以上。



### 纯大麦饭

- 材料(最多4人份量)：裸麦、水
- 烹饪方法
- 1. 请用计量杯量取所需人数份量的裸麦。(1杯=1人份量)
- 2. 请多次用力搓洗并淘洗，直至水清为止。
- 3. 将洗好的裸麦放入内锅，然后按人数份量加水。(参考下表)
- 4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
- 5. 请按下单菜单/调节饭味按钮，选择纯大麦饭后按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
- 6. 进入保温后将饭搅拌均匀。

● 纯大麦饭水量标准表 (白米刻度标准)

人数份量	2	3	4
水量	3人	5人	6人



### 五谷饭

- 材料：糯米2杯、黑豆·红豆各 $\frac{1}{2}$ 杯、食盐 $\frac{1}{2}$ 大匙、黏高粱+糯谷+糯黄米合计1杯、水、煮红豆水共3杯
- 烹饪方法
- 1. 请分别洗净糯米、黏高粱、糯谷、糯黄米和红豆，然后放入筛网备用。
- 2. 请将红豆洗净后放入小锅内加冷水，用大火沸煮，倒掉第一遍汤水后重新加入足量冷水，煮至红豆即将绽开为止。
- 3. 请将准备好的糯米和杂粮放入内锅，然后在红豆水中加盐调味，再加水至杂粮水量刻度3的位置。
- 4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
- 5. 请按下单菜单/调节饭味按钮，选择杂粮后按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
- 6. 进入保温后将饭搅拌均匀。



### 健康糙米饭

- 材料：糙米、水
- 烹饪方法
- 1. 请用计量杯量取所需人数份量的糙米。
- 2. 请将量取的糙米淘洗干净。
- 3. 请将洗好的糙米放入内锅，按人数份量加水至糙米水量刻度的位置。
- 4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
- 5. 请按下单菜单/调节饭味按钮，选择糙米后按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
- 6. 进入保温后将饭搅拌均匀。



### 发芽糙米饭

- 材料：发芽糙米、水
- 烹饪方法
- 1. 请用计量杯量取所需人数份量的发芽糙米。
- 2. 请用流动的水轻轻洗净量取的发芽糙米。
- 3. 请将洗好的发芽糙米放入内锅，按人数份量加水至糙米水量刻度的位置。
- 4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
- 5. 请按下单菜单/调节饭味按钮，选择糙米后按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
- 6. 进入保温后将饭搅拌均匀。



鸡脯肉配绿茶饭

- 材料：糙米2杯、绿茶叶3g、绿茶粉10g、鸡脯肉4块、橄榄油少许、食盐少许、胡椒少许、芹菜5g、酸橙少许、迷迭香少许
- 烹饪方法
- 1. 请将糙米洗净，然后与绿茶粉、绿茶叶一同放入内锅，再加水至活性糙米水量刻度2的位置。
- 2. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
- 3. 请按下单菜单/调节饭味按钮，选择活性糙米后按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
- 4. 鸡脯肉加盐、胡椒入味约一小时，然后在平底锅内放入橄榄油烤制，取出后切成细条备用。
- 5. 酸橙切成半月形、芹菜切条备用。
- 6. 进入保温状态后将饭搅拌均匀，再将活性糙米饭和鸡脯肉盛入碗内，最后添加酸橙、迷迭香和芹菜。
- 绿茶的十大优点
- 绿茶的抗癌功效、抑制衰老、预防成人病、预防肥胖、减肥、重金属和尼古西解毒作用、恢复疲劳和消除宿醉、治疗便秘、预防龋齿、预防体质酸化、抑制炎症和细菌感染



嫩芽饭

- 材料：糙米2杯、嫩芽蔬菜各少许
- 微辣辣椒酱：辣椒酱 $\frac{1}{2}$ 杯、牛肉(末状)40g、香油1大匙、蜂蜜1大匙、糖1大匙、水 $\frac{1}{3}$ 杯
- 烹饪方法
- 1. 将洗净的糙米放入内锅，添水至活性糙米水量刻度2的位置。
- 2. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
- 3. 请按下单菜单/调节饭味按钮，选择活性糙米后按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
- 4. 在小锅内放入香油，倒入牛肉末微炒，然后加入辣椒酱和水炒至黏稠，最后放入糖、蜂蜜和香油再炒一会。
- 5. 进入保温状态后将饭拌匀，然后在活性糙米饭上美观地摆放准备好的嫩芽蔬菜。
- 6. 最后放上辣椒酱，避免将嫩芽碰散。
- 西兰花芽：预防癌症
- 白菜芽：健胃、改善便秘
- 茼蒿芽：改善肝炎、黄疸
- 卷心菜芽：含硒，预防衰老和癌症
- 萝卜芽：解热消肿
- 小麦芽：净化血液



香菇盖饭

- 材料：糙米2杯、褐色酱汁20g、食盐少许、苏子叶2片、南瓜 $\frac{1}{3}$ 个、洋香菇1袋
- ※ 可以根据各家口味选用不同的蘑菇。
- 烹饪方法
- 1. 将洗净的糙米放入内锅，添水至活性糙米水量刻度2的位置。
- 2. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
- 3. 请按下单菜单/调节饭味按钮，选择活性糙米后按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
- 4. 南瓜切块加盐微炒。
- 5. 洋香菇拌褐色酱汁备用。
- 6. 进入保温后将饭搅拌均匀。
- 7. 将活性糙米饭放入塑模内加入炒好的南瓜，上面再覆盖一层活性糙米饭，捏制成型后从模塑内取出。
- 8. 放上用褐色酱汁拌好的洋香菇，最后撒上苏子叶丝。



营养锅饭

- 材料(4人份量)：大米4杯、豆类(褐豆或黑豆)、水参2根、板栗·枣各4个、银杏12个、松子1大匙、清酒2大匙
- 调味酱：酱油4大匙、葱末2大匙、蒜末 $\frac{1}{2}$ 大匙、辣椒粉 $\frac{1}{2}$ 小匙、芝麻盐2小匙、香油1小匙
- 烹饪方法
- 1. 请将水参洗净后切掉根部并斜切成细条备用。
- 2. 请将板栗去皮后二等分，红枣去核后切半备用。
- 3. 请将洗净的米放入内锅，然后加水至白米水量刻度4的位置，再放入清酒、豆类、水参、板栗和枣搅匀。
- 4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
- 5. 请按下单菜单/调节饭味按钮，选择白米后按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
- 6. 请在煮饭结束后放入松子和银杏搅拌均匀，然后盛入碗中，再根据个人口味加入准备好的酱料拌匀食用。

※ 随各材料的特点可能产生焦糊现象。

※ 将豆子在温水中泡15分以上。



坚果类饭

- 材料：大米4杯、核桃4个、松子2大匙、杏仁2大匙、腰果2大匙、银杏15个、清酒1大匙
- 调味酱：酱油4大匙、辣椒粉 $\frac{1}{2}$ 小匙、芝麻盐2小匙、葱末2大匙、蒜末 $\frac{1}{2}$ 大匙、香油1小匙
- 烹饪方法
- 1. 核桃去壳，用温水浸泡一会去除软皮。
- 2. 银杏加油微炒后去皮，或者在沸水中煮2~3分钟后用汤匙等工具揉搓去皮。
- 3. 将洗净的大米放入内锅，添水至白米刻度4，然后添加清酒。
- 4. 请将核桃、银杏、杏仁、腰果和松子放在上面，然后将内锅放入电饭煲并盖紧锅盖。
- 5. 请按下单菜单/调节饭味按钮，选择杂粮后按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
- 6. 请在煮饭结束后根据个人口味加入准备好的酱料拌匀食用。



蘑菇拼盘饭

- 材料：大米4杯、本菇60g、金针菇40g、洋香菇4个、洋香菇60g、清酒1大匙
- 调味酱：酱油4大匙、辣椒粉 $\frac{1}{2}$ 小匙、芝麻盐2小匙、葱末2大匙、蒜末 $\frac{1}{2}$ 大匙、香油1小匙
- 烹饪方法
- 1. 洗净本菇和金针菇后撕成缕状，洋香菇去皮切成厚片。
- 2. 根据洋香菇的长度切片，再横切成适口大小。
- 3. 将洗净的大米放入内锅，添水至白米刻度4，然后添加清酒。
- 4. 请放入准备好的蘑菇，然后将内锅放入电饭煲并盖紧锅盖。
- 5. 请按下单菜单/调节饭味按钮，选择杂粮后按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
- 6. 请在煮饭结束后根据个人口味加入准备好的酱料拌匀食用。

# 烹饪指南



蘑菇竹笋饭

- 材料：大米4杯、糙皮侧耳蘑菇200g、竹笋100g、银杏10个、清酒1大匙
- 调味酱：酱油4大匙、辣椒粉 $\frac{1}{2}$ 小匙、芝麻盐2小匙、葱末2大匙、蒜末 $\frac{1}{2}$ 大匙、香油1小匙
- 烹饪方法
- 1. 洗净糙皮侧耳蘑菇后撕成适口大小备用，竹笋轻焯后清除缝隙间的白色部分，然后沿纹路斜切成薄片。
- 2. 银杏加油微炒后去皮，或者在沸水中煮2~3分钟后用汤匙等工具揉搓去皮。
- 3. 将洗净的大米放入内锅，添水至白米刻度4，然后添加1大匙清酒。
- 4. 请放入准备好的糙皮侧耳蘑菇、竹笋和银杏，然后将内锅放入电饭煲并盖紧锅盖。
- 5. 请按下单菜单/调节饭味按钮，选择杂粮后按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
- 6. 请在煮饭结束后根据个人口味加入准备好的酱料拌匀食用。



松子粥

- 材料：大米 $\frac{1}{2}$ 杯、松子 $\frac{1}{4}$ 杯、水3 $\frac{1}{2}$ 杯、食盐少许
- 烹饪方法
- 1. 洗净大米和松子。
- 2. 将大米放入筛网，松子用搅拌机搅碎备用。
- 3. 放入大米和搅碎的松子，添加3 $\frac{1}{2}$ 杯水。
- 4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
- 5. 请按下单菜单/调节饭味按钮，在慢炖模式下选择2个小时后按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
- 6. 请在煮饭结束后根据个人口味加入适量的盐轻搅。
- 参考
- 配合用餐时间熬粥口味更佳，再加热的粥味道略逊一筹。搭配白菜或易于消化的红烧鲜鱼、明太鱼干等食用更佳。白米粥的烹制方法与松子粥相同，只需放入大米即可。



鲍鱼粥

- 材料：大米 $\frac{1}{2}$ 杯、香油 $\frac{1}{2}$ 大匙、鲍鱼 $\frac{1}{2}$ 个、水3杯、食盐少许
- 烹饪方法
- 1. 洗净大米后浸泡备用。
- 2. 用刷子刷洗鲍鱼，剔除内脏后切成细条备用。
- 3. 将大米和鲍鱼放入内锅，加香油充分搅拌。
- 4. 添3杯水。
- 5. 请按下单菜单/调节饭味按钮，在慢炖模式下选择2个小时后按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
- 6. 请在煮饭结束后根据个人口味加入适量的盐轻搅。
- 参考
- 根据个人口味，可以用同样的方法烹制虾粥和牡蛎粥。天然鲍鱼和养殖鲍鱼的差异：贝壳颜色不同，天然鲍鱼多呈黑褐色或褐色，养殖鲍鱼多呈绿色。



特米鸡肉粥

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



白米粥

- 材料：大米 $\frac{1}{2}$ 杯、水3杯
- 烹饪方法
- 1. 将洗净的大米放入内锅，然后添加3杯水。
- 2. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
- 3. 请按下单菜单/调节饭味按钮，在慢炖模式下选择2个小时后按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
- 粥是韩国历史最悠久的一种主食。据推测，粥最早起源于农耕文化方兴的新石器时代，当时人们在土器内加水煮食谷物。



红豆粥

- 材料：大米 $\frac{1}{2}$ 杯、红豆1/6杯、糯米粉 $\frac{1}{2}$ 杯、红豆水3 $\frac{1}{2}$ 杯
- 烹饪方法
- 1. 将大米洗净后放入水中浸泡三十分钟以上备用。
- 2. 用大火煮制红豆，倒掉第一遍红豆水后继续添水煮制，此时使用小火煮至红豆裂口为止。
- 3. 将煮好的红豆放入筛网内捣碎，只将红豆水滤出。
- 4. 糯米粉用筛网过滤2~3次后煮制，然后加凉水和面制成丸状。
- 5. 将泡好的大米放入内锅后加红豆水。
- 6. 请放入准备好的小丸子和红豆，然后将内锅放入电饭煲并盖紧锅盖。
- 7. 请按下单菜单/调节饭味按钮，在慢炖模式下选择2个小时后按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
- ※ 如喜欢有咀嚼感的红豆粒，请根据个人口味加入红豆粒。



参鸡汤

- 材料：鸡肉600g、蒜4瓣、糯米 $\frac{1}{2}$ 杯、水参1~2根、枣2个、食盐·胡椒各少许
- 烹饪方法
- 1.请在鸡腹两侧划出刀痕后切口。
- 2.请将泡好的糯米和其他准备好的材料填入鸡腹。(糯米泡2小时左右)
- 3.请将水参、枣和大蒜放入鸡腹，然后将鸡腿交叉固定。根据个人口味调节，喜欢浓稠鸡汤者请将鸡腹内的糯米取出一半直接置于汤内。
- 4.请将3的内容物放入内锅后加水至浸没半个鸡身。
- 5.请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
- 6.请按下单/调节饭味按钮选择营养炖，将时间设成55分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。



炖排骨

- 材料：牛排骨600g、胡萝卜·洋葱各 $\frac{1}{2}$ 个、板栗10个、银杏10个、梨 $\frac{1}{4}$ 个、糖、酒各2大匙
- 调味酱：浓酱油7大匙、芝麻盐1大匙、蒜泥1大匙、胡椒粉·香油各1小匙、葱末2大匙、稀糖2大匙
- 烹饪方法
- 1.请将切成段状的排骨剔除肥油和筋，然后在冷水中浸泡2小时排除血水。
- 2.请用筛网捞出排骨，控干水分后切出刀口，然后将其放入糖、酒中入味30分钟，使牛肉更加柔嫩。
- 3.请将银杏加盐用平底锅煎炒并剥除外皮，胡萝卜切成板栗大小，洋葱和梨用砧板榨汁。
- 4.请将所有准备好的材料加调料入味1小时左右，均匀入味后放入内锅。(不需加水)
- 5.请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
- 6.请按下单/调节饭味按钮选择营养炖，将时间设成45分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
- 7.煮饭结束后请将其盛入碗中，再加入白色鸡蛋和拌水芹条等菜码。

※ 用肉汁、调料酱和梨汁等烹制，无需加水。另外加水会在排放蒸汽的同时溢出汤汁。



蒸鸡

- 材料：1只鸡(约0.8~0.9kg)、马铃薯50g、胡萝卜50g、食盐、胡椒粉少许、姜汁1大匙
- 调味酱：浓汁酱油3大匙、葱末2大匙、蒜末1大匙、糖1大匙、芝麻盐1大匙、香油1大匙、胡椒粉少许
- 烹饪方法
- 1.请洗净鸡肉并控去水分，切成适口大小后切出刀口加食盐、胡椒和姜汁入味。
- 2.请将胡萝卜和马铃薯切成适口大小备用。
- 3.请在准备好的所有材料内加调料拌好，入味三十分钟后放入内锅。
- 4.请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
- 5.请按下单/调节饭味按钮选择营养炖，将时间设成35分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。



白切肉

- 材料：猪肉600g、粗葱、姜1块、蒜5瓣、水3杯
- 烹饪方法
- 1.猪肉剔除肥油后放入内锅，加入切好的粗葱、姜、蒜，再添3杯水。
- 2.请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
- 3.请按下单/调节饭味按钮选择营养炖，将时间设成50分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
- ※ 随各材料的特点会因肉汁和食盐产生变焦现象。
- ※ 加水量超出标准值时会在排放蒸汽的同时溢出肉汤，敬请注意。
- ※ 肉块过大时请在2~3处切深刀口。



蒸饺

- 材料：饺子10个
- 烹饪方法
- 1.在内锅中倒入两杯水。
- 2.将蒸架放入内锅，然后均匀摆放饺子。
- 3.请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
- 4.请按下单/调节饭味按钮选择营养炖，将时间设成25分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
- ※ 蒸架请自配



红薯苹果粥

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

# 烹饪指南



玉米

● 材料：玉米2个

● 烹饪方法

1. 在内锅中倒入两杯水。
2. 将蒸架放入内锅，再放入洗净的玉米。
3. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
4. 请按下单菜单/调节饭味按钮选择营养炖，将时间设成40分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
5. 烹饪结束后玉米较烫，敬请注意。

※ 蒸架请自配



煮鸡蛋

● 材料：鸡蛋5个、水2杯、醋一两滴

● 烹饪方法

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



牛排

● 材料：牛肉(牛排用)500g、牛排调料少许、食盐少许、胡椒粉少许

● 烹饪方法

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

● 红酒酱料的做法

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



蒸文蛤

● 材料：文蛤2只、牛肉15g、鸡蛋清 $\frac{1}{2}$ 个、鸡蛋 $\frac{1}{2}$ 个、葱末1小匙、蒜末 $\frac{1}{2}$ 小匙、食盐、胡椒粉少许

● 烹饪方法

1. 将牛肉切成细末。
2. 洗净淤泥后将文蛤切半，用刀取下贝壳上剩余的蛤肉，切成细末。
3. 将切成细末的牛肉和文蛤肉放入碗内，添加适量葱末、蒜末、食盐和胡椒粉调味拌匀。
4. 共可放四个贝壳，每个贝壳放入 $\frac{1}{2}$ 左右调味的材料，压实盛满。
5. 蒸至材料产生筋道，在文蛤肉上面均匀涂抹鸡蛋清，保持其不变形。
6. 在内锅中放入两杯水，然后放入蒸架。
7. 在蒸架上面放入准备好的文蛤。
8. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
9. 请按下单菜单/调节饭味按钮选择营养炖，将时间设成35分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
10. 将熟透鸡蛋的蛋清和蛋黄分开，蛋清切细末，蛋黄捣碎并用筛网过滤，然后在文蛤上面将蛋黄和蛋清各放一半。

※ 蒸架请自配



韩式杂烩

● 材料：粉条150g、青椒(青、红)各 $\frac{1}{2}$ 个、胡萝卜70g、洋葱70g、菠菜少许、金针菇70g、鱼糕70g、食用油 $\frac{1}{2}$ 大匙、水 $\frac{1}{3}$ 杯

● 调味酱：糖少许、酱油少许、香油少许、芝麻盐少许

● 烹饪方法

1. 将青椒、洋葱、胡萝卜和鱼糕切丝，金针菇洗净，菠菜在沸水中焯一下控去水分后切成适口大小。(青椒、胡萝卜切成2~3cm，洋葱、鱼糕切成5cm大小为宜)
2. 粉条在温水中泡20分钟左右，用凉水洗净后取出。(粉条浸泡时间过长时，菜肴完成后会出现粉条肿胀或聚团的现象，请根据个人口味泡10~30分钟。)
3. 请在内锅中放入食用油、水，然后放入泡好的粉条，再放入准备好的鱼糕和蔬菜。
4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
5. 请按下单菜单/调节饭味按钮选择营养炖，将时间设成25分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。(可以根据个人口味延长粉条浸泡时间，喜欢硬口味者请将时间设为20分钟。)
6. 烹饪完毕后打开锅盖，放入焯好的菠菜，然后根据个人口味加酱油、香油和糖拌匀。最后在入味的韩式杂烩上撒入芝麻或芝麻盐盛盘。



蒸板栗

● 材料：板栗15个

● 烹饪方法

1. 在内锅中倒入两杯水。
2. 将蒸架放入内锅，然后放上板栗。(为了防止板栗壳裂开，请剥掉部分板栗壳，然后将其放入蒸架。)
3. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
4. 请按下单菜单/调节饭味按钮选择营养炖，将时间设成30分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
5. 烹饪完毕后板栗较烫，敬请注意。

※ 蒸架请自配



红薯

● 材料：红薯3个

※ 请将大红薯(150g以上)切半烹饪。

● 烹饪方法

1. 在内锅中倒入两杯水。
2. 将蒸架放入内锅，再放入洗净的红薯。
3. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
4. 请按下单菜单/调节饭味按钮选择营养炖，将时间设成35分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
5. 烹饪完毕后红薯较烫，敬请注意。

● 红薯的各种功效

便秘时食用蒸红薯：连皮食用蒸红薯具有改善便秘的效果。

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

※ 蒸架请自配



马铃薯

● 材料：马铃薯(200g以下)3个

● 烹饪方法

1. 在内锅中倒入两杯水。
2. 将蒸架放入内锅，再放入洗净的马铃薯。
3. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
4. 请按下单菜单/调节饭味按钮选择营养炖，将时间设成45分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
5. 烹饪完毕后马铃薯较烫，敬请注意。

● 马铃薯保管方法

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

※ 蒸架请自配



年糕芝士汤

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

● 烹饪方法

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



番茄酱炒虾

● 材料：中号虾15只、大葱 $\frac{1}{2}$ 根、洋葱30g、胡萝卜30g

● 番茄酱料：番茄酱4大匙、糖 $1\frac{1}{2}$ 大匙、淀粉粉 $1\frac{1}{2}$ 大匙、水 $1\frac{1}{2}$ 大匙、食盐、酱油、胡椒粉各少许

● 烹饪方法

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



炒年糕

● 材料：条型打糕(软打糕)300g、鱼糕3张、洋葱 $\frac{1}{2}$ 个、大葱 $\frac{1}{2}$ 根、胡萝卜60g

● 调味酱：辣椒酱3大匙、糖稀和糖各 $1\frac{1}{2}$ 大匙、芝麻盐和酱油各 $\frac{1}{2}$ 大匙、鳀鱼海带汤水100ml

● 烹饪方法

1. 用流动的水洗净条型打糕并切成适口大小。
2. 鱼糕四等分，胡萝卜、洋葱切丝，大葱斜切备用。
3. 请放入适量的调料，另外制作调味酱备用。
4. 请在内锅中放入准备好的材料、酱料和鳀鱼海带汤水。
5. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
6. 请按下单菜单/调节饭味按钮选择营养炖，将时间设成20分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。



南瓜汤

● 材料：南瓜150g、面包粉 $1\frac{1}{2}$ 大匙、水100ml、食盐少许、牛奶1小匙

● 烹饪方法

1. 挑选熟透的金黄色南瓜去皮去籽后切成细条并用水清洗。
2. 请在内锅中放入准备好的南瓜、面包糠和水。
3. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
4. 请按下单菜单/调节饭味按钮选择营养炖，将时间设成20分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
5. 烹饪完毕后用木制饭勺捣碎，趁热加牛奶搅拌均匀。

# 烹饪指南



### 蔬菜米汤

- 材料：大米 $\frac{3}{4}$ 杯、西兰花30g、水 $1\frac{1}{2}$ 杯、食盐少许
- 烹饪方法
- 1. 将大米洗净后泡30分钟左右，将泡好的大米、水和西兰花放入搅拌机搅碎备用。
- 2. 请在内锅中放入准备好的材料，然后将内锅放入电饭煲并盖紧锅盖。
- 3. 请按下单菜单/调节饭味按钮选择营养炖，将时间设为20分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
- 4. 请在煮饭结束后根据个人口味加入适量的盐轻搅。



### 韩式蒸糕

- 材料：粳米粉 $2\frac{1}{2}$ 杯、红豆1杯、适量的食盐、糖和水（参考烹饪方法）
- 烹饪方法
- 1. 在 $2\frac{1}{2}$ 杯粳米粉中加1大匙水充分搅拌，用筛网过滤一次，然后加糖(1大匙)拌匀。
- 2. 红豆煮至没有水分的程度，略微捣碎后加盐( $\frac{1}{4}$ 小匙)和糖( $1\frac{1}{2}$ 小匙)。
- 3. 在内锅中加两杯水后放入蒸架，再垫上大小适中的屉布或韩纸。
- 4. 先放上一杯豆蓉，然后平铺粳米粉，最后再放一杯豆蓉叠层。
- 5. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
- 6. 请按下单菜单/调节饭味按钮选择营养炖，将时间设为45分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。

※ 蒸架请自配



### 五香酱肉

- 材料：猪肉500g、酱油110ml、糖2大匙、棉线少许
- 五香：胡椒4个、桂皮5cm、大茴香2个
- 烹饪方法
- 1. 用棉线绑住猪肉，以免在充分煮熟后散乱。
- 2. 将绑好的猪肉盛盘，加入酱油、糖和五香入味。
- 3. 在内锅中放入2的内容物，然后加3杯水。
- 4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
- 5. 请按下单菜单/调节饭味按钮选择营养炖，将时间设为60分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
- 6. 烹饪完毕后取出猪肉，用食品专用剪刀剪下棉线。待五香酱肉凉透后切成厚0.2cm的细条盛盘。



### 清蒸花蟹

- 材料：花蟹1只、牛肉50g、豆腐1/6块、青/红辣椒各半个、鸡蛋黄半个、面粉少许
- 烹饪方法
- 1. 抓住蟹身充分洗净，然后剥下蟹身待用。
- 2. 剔出蟹身里的蟹肉制成蟹肉末。
- 3. 将牛肉和豆腐切末并与蟹肉末搅拌均匀。
- 4. 青红辣椒切丝后与捣碎的蛋黄拌匀。
- 5. 在蟹壳中撒入面粉，然后用3的内容物填实，再均匀涂抹4的内容物。
- 6. 在内锅中加两杯水，放入蒸架，再放入填满各种材料的花蟹。
- 7. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
- 8. 请按下单菜单/调节饭味按钮选择营养炖，将时间设为30分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。

※ 蒸架请自配



### 蒸豆腐

- 材料：豆腐 $\frac{3}{4}$ 块、食盐少许
- 调味酱：辣椒粉1大匙、蒜末1大匙、葱1根、香油少许、芝麻盐少许、辣椒丝少许、浓汁酱油3大匙
- 烹饪方法
- 1. 豆腐切半后切成厚1cm的大小，撒盐除去水分。
- 2. 葱切成细丝后与蒜末、浓汁酱油、辣椒粉、芝麻盐、香油和辣椒丝拌匀，做成调味酱备用。
- 3. 在内锅中加两杯水，放入蒸架，再均匀放入切好的豆腐。
- 4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
- 5. 请按下单菜单/调节饭味按钮选择营养炖，将时间设为20分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
- 6. 烹饪完毕后取出豆腐，均匀撒上调味酱。

※ 蒸架请自配



### 清蒸鲜鱼

- 材料：大黄花鱼1条
- 调味酱：酱油3大匙、辣椒粉1大匙、蒜末 $\frac{1}{2}$ 大匙、葱末1大匙、料酒2大匙、水10大匙、糖1小匙
- 烹饪方法
- 1. 将黄花鱼洗净处理好，然后在鱼背上以2cm的间距切口。
- 2. 制作调味酱。
- 3. 在内锅中放入黄花鱼，均匀浇入调味酱。
- 4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
- 5. 请按下单菜单/调节饭味按钮选择营养炖，将时间设为25分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。



鲜奶油蛋糕

- 材料：面粉(薄力粉)  $\frac{2}{3}$ 杯、鸡蛋2个、黄油  $\frac{1}{2}$ 大匙、牛奶  $\frac{1}{2}$ 大匙、香草香料少许、糖  $\frac{2}{3}$ 杯、食盐少许
- 淡奶油：鲜奶油100ml、糖  $\frac{1}{3}$ 杯
- 水果：樱桃1个、草莓3个、蜜桃罐头  $\frac{1}{4}$ 罐、猕猴桃1个

※ 1杯的量以量杯为标准。

#### ● 烹饪方法

1. 在面粉内加盐并用筛网过滤。
2. 将鸡蛋的蛋清和蛋黄分开备用。
3. 蛋清盛入碗中沿一方向搅拌起沫，起较大泡沫后分数次加糖，继续搅拌至倒置时碗内的蛋清亦不会流出的程度。
4. 在3的内容物中加少量蛋黄继续搅拌，然后加少许香草香料。
5. 4的内容物呈奶油状后加入面粉，充分搅拌直至生面粉完全消失为止。
6. 在牛奶中加入热黄油，然后添加5的内容物。
7. 在内锅底和侧面略涂一层黄油，然后倒入和好的蛋糕面。
8. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
9. 请按下单菜单/调节饭味按钮选择营养炖，将时间设成40分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
10. 待蒸制完毕的蛋糕凉透。
11. 在盘中倒入淡奶油，搅拌至可以挤花后加入糖粉。(将糖放入切割器搅碎制成糖粉。)
12. 在凉透的蛋糕上均匀涂抹鲜奶油。
13. 请用准备好的各种水果装饰。



蒸鸡蛋

- 材料：鸡蛋3个、水或鳕鱼海带汤水300ml、虾酱  $\frac{1}{2}$ 小匙、食盐少许、胡萝卜15g、葱绿部分15g

#### ● 烹饪方法

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



金枪鱼蔬菜稀饭

- 材料：米饭70g、金枪鱼肉(罐头)40g、青椒15g、胡萝卜15g、水130ml、黄油、紫菜末各少许

#### ● 烹饪方法

1. 撇除金枪鱼肉的油分，用筷子将其分成细丝备用。
2. 青椒和胡萝卜切丝备用。
3. 在碗内放入米饭、金枪鱼肉、青椒和胡萝卜备用。
4. 在内锅底均匀涂抹黄油，然后放入3的内容物并添水。
5. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
6. 请按下单菜单/调节饭味按钮选择营养炖，将时间设成15分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
7. 煮饭结束后请用饭勺搅拌均匀。



红烧鱿鱼

- 材料：鱿鱼1只、菠菜35g、胡萝卜35g、鸡蛋1个、食盐少许、香油少许、面粉少许
- 调味酱：辣椒酱1大匙、酱油1大匙、糖  $\frac{1}{2}$ 大匙、清酒  $\frac{1}{2}$ 大匙、香油  $\frac{1}{2}$ 小匙、辣椒粉  $\frac{1}{2}$ 小匙

#### ● 烹饪方法

1. 鱿鱼切半清除内脏后去皮洗净，沿鱿鱼内侧切出横竖刀口。
2. 在沸水中加入少许食盐，将切口的鱿鱼躯干部位略焯一下，处理好的鱿鱼头也略焯一下备用。
3. 摘好洗净的菠菜加盐焯一下，然后用凉水冲洗并攥出水分，胡萝卜切成粗丝在沸水中焯一下再用食盐和香油拌好。
4. 在鸡蛋中加盐充分搅拌，煎成与鱿鱼等宽的鸡蛋饼。
5. 擦干焯好鱿鱼上的水分，在内侧撒入少许面粉，然后放上鸡蛋饼，再放上准备好的菠菜、胡萝卜、鱿鱼头卷起，最后用串杆固定。
6. 在内锅中放入卷好的鱿鱼、调味酱和半杯水。
7. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
8. 请按下单菜单/调节饭味按钮选择营养炖，将时间设成25分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。



甑糕

- 材料：糯米2杯、葡萄干30g、板栗7个、大枣5个、松子  $\frac{1}{2}$ 大匙、红糖50g、浓汁酱油  $\frac{1}{2}$ 大匙、香油1大匙、食盐少许、桂皮粉  $\frac{1}{4}$ 小匙

#### ● 烹饪方法

1. 糯米洗净后在水中浸泡2小时以上。
2. 板栗和大枣切成适当大小备用。(板栗去皮、大枣去核)
3. 请将泡好的糯米加红糖、香油、浓汁酱油、桂皮粉、食盐少许后搅匀。
4. 将3项的所有材料放入内锅，添加一杯水，然后再次搅匀。
5. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
6. 请按下单菜单/调节饭味按钮选择营养炖，将时间设成40分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。



蒸小南瓜

- 材料：小南瓜  $\frac{1}{2}$ 个

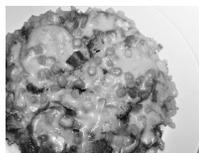
- 调味酱：浓汁酱油1大匙、葱末  $\frac{1}{2}$ 大匙、香油1小匙、辣椒粉1小匙、辣椒丝少许、糖  $\frac{1}{2}$ 小匙、蒜末  $\frac{1}{2}$ 大匙、芝麻盐1小匙

#### ● 烹饪方法

1. 将南瓜切成厚1cm的圆形。
2. 将葱末、蒜末、浓汁酱油、辣椒丝、辣椒粉、香油、芝麻盐和糖搅拌均匀制作调味酱。
3. 在内锅中加两杯水，放入蒸架，再放入切好的南瓜，最后均匀撒上2项的调味酱。
4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
5. 请按下单菜单/调节饭味按钮选择营养炖，将时间设成15分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。

※ 蒸架请自配

# 烹饪指南



### 米饭披萨

- 面饼材料：米饭200g
- 馅料材料：火腿片3片、洋葱2个、玉米罐头3大匙、蟹肉条2个、比萨饼用奶酪60g、比萨饼酱料2½大匙
- 烹饪方法
  1. 将洋葱去皮沿蘑菇特有的形状切好备用。蟹肉条保持原本长度撕好备用。
  2. 将火腿片切成方形，控去玉米罐头的的水分。
  3. 将米饭平铺于内锅底。
  4. 用汤匙在米饭上平铺般地涂抹比萨饼酱料，然后均匀放上准备好的材料。
  5. 请将比萨饼用奶酪放在4的内容物上面，然后将内锅放入电饭煲并盖紧锅盖。
  6. 请按下单菜单/调节饭味按钮选择营养炖，将时间设成20分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。



### 蒸茄子

- 材料：茄子1个
- 调味酱：浓汁酱油1大匙、青/红辣椒各½个、辣椒粉1小匙、醋½大匙、芝麻盐少许、葱¼根、大蒜2瓣、糖1小匙
- 烹饪方法
  1. 茄子切成4cm的小段，再竖起茄子段切十字刀口。
  2. 青红辣椒切丝，葱、大蒜切末，加入浓汁酱油、芝麻盐、辣椒粉、糖和醋制作酱料。
  3. 请在内锅中加两杯水，放入蒸架，然后均匀放入切好的茄子。
  4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
  5. 请按下单菜单/调节饭味按钮选择营养炖，将时间设成15分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
  6. 烹饪完毕后在茄子上均匀放上准备好的酱料。

※ 蒸架请自配



### 黄油巧克力蛋糕

- 材料：黄油200g、糖90g、鸡蛋3个、烤饼蛋糕粉110g、巧克力70g
- 烹饪方法
  1. 待黄油在室温下变软后装入圆碗加糖拌匀。
  2. 在1的内容物中打入鸡蛋，用起泡器搅匀至柔和起泡。
  3. 在2的内容物中放入烤饼蛋糕粉，然后用饭勺拌匀。
  4. 在3中放入巧克力拌匀，然后在内锅上涂抹融化的黄油，再平铺和好的蛋糕面。
  5. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
  6. 请按下单菜单/调节饭味按钮选择营养炖，将时间设成45分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。



### 薏米粥

- 材料：薏米1杯、水5杯、香菇½个、香油½小匙、食盐少许
- 烹饪方法
  1. 薏米浸泡12个小时备用。
  2. 香菇切丝。
  3. 在内锅中放入泡好的薏米和香菇，添加香油后搅拌均匀。
  4. 添5杯水。
  5. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
  6. 请按下单菜单/调节饭味按钮，在慢炖模式下选择3个小时后按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
  7. 请在煮饭结束后根据个人口味加入适量的盐轻搅。



### 海參粥

- 材料：粳米1杯、水5杯、泡好的海參30g、胡萝卜、洋葱和小南瓜各少许、香油½大匙、汤酱油1大匙、食盐少许
- 烹饪方法
  1. 粳米浸泡3个小时备用。
  2. 泡好的海參切丝。
  3. 胡萝卜、洋葱、小南瓜切成细丝。
  4. 在内锅中放入泡好的粳米和海參、蔬菜、香油、汤酱油并搅拌均匀。
  5. 添5杯水。
  6. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
  7. 请按下单菜单/调节饭味按钮，在慢炖模式下选择2小时30分后按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
  8. 请在煮饭结束后根据个人口味加入适量的盐轻搅。



### 五福粥

- 材料：大米70g、水5杯、红豆、薏米、小米、绿豆、糯米、黑米、玉米、小麦各7g、食盐少许
- 烹饪方法
  1. 大米、红豆、薏米、小米、绿豆、糯米、黑米、玉米和小麦浸泡3~4个小时备用。
  2. 在内锅中放入所有材料后加5杯水。
  3. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
  4. 请按下单菜单/调节饭味按钮，在慢炖模式下选择2小时30分后按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
  5. 请在煮饭结束后根据个人口味加入适量的盐轻搅。

# 故障申报前的确认事项

请在申请售后服务前确认如下事项。

除产品故障以外，不熟悉使用方法或其他细小原因也会造成压力电饭煲无法正常运行。此时请检查下列事项，无需服务中心帮助即可简单解决问题。检查下列事项后仍无法解决时，请向服务中心咨询。

现象	确认事项	处理方法
1. 偶尔不能煮饭。 煮饭时间较长。	电源插头是否脱落 煮饭时是否停电? 煮饭时是否按下取消按钮或进行其他操作? 是否选择了活性糙米煮饭?	请牢牢插紧电源插头。 长时间停电时请重新按下煮饭按钮。 请勿在煮饭状态下进行其他操作。 活性糙米菜单的煮饭时间约为2~3小时。
2. 煮饭过程中米汤外溢。	压力阀是否倾斜? 是否使用计量杯? 是否正确调节水量? 是否准确选择菜单?	请将压力阀放正。
3. 做出的饭过烂、 夹生或过稠时	是否正确调节水量? 内锅底部是否粘有异物?	请根据米量调整测定刻度的水位。 请清除自动温度传感器表面的异物。
4. 锅盖旁边漏蒸汽。	压力圈部位是否粘有饭粒等? 压力圈是否及时更换? 压力圈是否陈旧?	请将内锅上部侧面及压力圈外侧面擦拭干净。(与压力圈接触的部位) 泄漏蒸汽会使压力阀后倾，请在排放蒸汽后拔下电源插头，然后向服务中心咨询。(压力圈属于消耗品。) 压力圈的使用寿命约为12个月，建议每年更换一次。
5. 出现 E r2 标示时	压力调节喷嘴阻塞内部压力较高或内部温度过高。	请向服务中心咨询。
6. 不能预约时	是否预约了不能预约的菜单?	请确认相应菜单能否预约。 (参考第18页)

## 故障申报前的确认事项

现象	确认事项	处理方法
7. 出现 $E_{r1}$ 标示时	设定的预约煮饭时间是否超过13个小时?	自动将时间调整为13个小时后开始预约煮饭。
8. 出现 $E_{r1}, E_{r3}, E_{r5}, E_{r6}, E_{r7}, E_{r8}$ 标示时	温度感测器异常时	请向服务中心咨询。
9. 底层的饭泛黄光	本产品设计了散发独特饭香美味的功能(黑化现象)。是否在白米菜单的调节饭味功能中将加热温度选成了 $2^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ ?	请将调节饭味功能中的加热温度选为 $-2^{\circ}\text{C}$ 或 $0^{\circ}\text{C}$ 。(参考第15页)
10. 煮饭或保温时发出异常噪音时	煮饭时是否发出“嗡”的风声? 煮饭或保温中是否发出“吱”的声音?	保持内部配件散热的风扇马达运行声,属于正常现象。 煮饭或保温中发出“吱”的声响,是IH压力电饭煲运行中发出的声音,属于正常现象。
11. 保温时饭产生异味或变色	是否持续保温12小时以上? 保温的饭是否经长时间预约煮饭做出? 是否使用了烹饪功能? 是否经常清洗压力圈?	请勿保温12小时以上。 请尽量不要对经长时间预约煮饭做出的饭进行保温。 (参考第13页) (参考第13页)
12. 按下按钮时出现 $L$ 标示。	产品中是否装入内锅? 是否使用了110V电源?	本产品在未装内锅的状态下不执行煮饭、预约煮饭和保温,请放入内锅后使用。 本产品为220V专用产品,请正确选用电源。
13. 有黄褐色的饭粘在内锅上时	是否充分淘米? 自动温度传感器表面是否有异物?	请洁净淘米。 请清除自动温度传感器表面的异物。
14. 豆类(杂粮)夹生时	豆类(杂粮)是否过于干硬?	请将豆类(杂粮)浸泡或煮一会再煮饭。
15. 按钮无法运行时	按钮是否正常运行?	请正确触控按钮的中央部位。用木头或塑料等按下按钮时将无法运行。



# 质量 保 证 书

## 保修说明：

根据新“三包”规定，整体保修为一年，（自开其发票之日起计算）

1. 凡商品出现性能故障，顾客可根据国家《部分商品修理更换退货责任规定》选择退，换，修理。
2. 消费者因使用，维护，保管不当造成的损坏及未按照说明书所指示的注意事项造成的损坏不给予更换和免费维护。
3. 在保修期间内，凡属商品本身质量引起的故障，请顾客凭已填好的保修卡正本及商品发票，享受免费维修。
4. 本证书及商品发票一经涂改，保修自行失效。
5. 请顾客妥善保管本卡和购机发票，一同作为保修凭证，遗失不补。

顾客姓名		产品型号			
出厂日期		发票号码		购买日期	
顾客电话		住 址			
维修记录（维修部填写并加盖公章）					
维修故障：		维修日期：		维修人：	
维修故障：		维修日期：		维修人：	
维修故障：		维修日期：		维修人：	

## ◎付费服务指南

- 消费者过失情况
  - 误用电压的，外部冲击造成打碎引起的性能故障。
  - 使用本公司未指定货的配件损坏的。
  - 消费者自行拆卸修理损坏的。
  - 未遵守说明书注意事项发生故障的。
- 其他情况
  - 因不可抗力造成损坏的。  
（火灾，地震，打雷等自然现象）
  - 消磨品自然磨损。

 全国免费服务热线：400-890-5558

## 合格证

# 제 품 보 증 서

제품명	
모델명	
SER. NO.	
구입일자	년 월 일
고객성명	TEL.

보증  
기간  
1년

1. 정상적인 사용중 제품 제조상의 결함으로 하자가 발생한 고장에 대해서는 보증기간에 한해 무상으로 교환하여 드립니다.
2. 만일 고장인 경우는 A/S 고객 센터로 연락해 주십시오.
3. 다음의 경우는 보증기간 중이라도 유상으로 수리해 드립니다.
  - ▶ 사용상의 부주의 또는 부당한 수리와 개조에 의한 고장
  - ▶ 사용설명서에 명시된 사항의 불이행에 따른 고장
4. 보증 기간 경과 후 수리 : 유상수리가 가능합니다.
5. 수리를 요할 때는 구입일자가 기재된 본 보증서를 꼭 제시하십시오.
6. 보증서는 재발행하지 않으므로 소중히 보관하십시오.



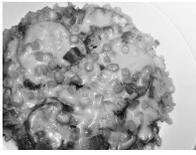
쿠첸 순정품이 아닌 부품을 사용하였을 경우 발생한 문제는 책임질 수 없습니다.

(주)쿠첸

충청남도 천안시 서북구 공단로 78-65(성성동)



# 요리안내



**밥피자**

- **도우 재료** : 밥 200g
  - **토피ング 재료** : 슬라이스햄 3장, 양송이버섯 2개, 캔옥수수 3큰술, 크래미 2개, 피자치즈 60g, 피자소스 2½큰술
  - **조리방법**
1. 양송이 버섯은 껍질을 제거한 후 모양을 살려 썰어두고, 크래미는 길이대로 찢어 준비해 두십시오.
  2. 슬라이스햄은 네모 모양으로 잘라두고, 캔옥수수는 물기를 제거하여 주십시오.
  3. 밥은 내솥 바닥에 편편하게 깔아 주십시오.
  4. 밥 위에 피자소스를 숟가락으로 편편하게 발라주고, 그 위에 손질한 재료를 골고루 얹어 주십시오.
  5. 4에 피자치즈를 올린 후 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  6. 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 메뉴의 영양짚을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.



**가지찜**

- **재료** : 가지 1개
  - **양념장** : 진간장 1큰술, 붉은고추 ½개, 풋고추 ½개, 고춧가루 1작은술, 식초 ½큰술, 깨소금 약간, 파 ½뿌리, 마늘 2쪽, 설탕 1작은술
  - **조리방법**
1. 가지는 4cm 길이로 토막낸 후 세워서 십자로 칼집을 넣어 주십시오.
  2. 붉은고추, 풋고추는 잘게 썰고 파, 마늘은 다져 진간장, 깨소금, 고춧가루, 설탕, 식초를 넣어서 소를 만들어 주십시오.
  3. 내솥에 2컵의 물을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 썰어 놓은 가지를 가지런히 올려 주십시오.
  4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  5. 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 메뉴의 영양짚을 선택한 후 시간을 15분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
  6. 요리가 완료되면 가지 위에 준비해둔 소를 고르게 얹어 주십시오.
- ※ 시중 찜판 별도 구입



**버터초콜릿케이크**

- **재료** : 버터 200g, 설탕 90g, 달걀 3개, 핫케이크 가루 110g, 초콜릿 70g
  - **조리방법**
1. 버터를 실온에 두어 말랑해지면 둥근 그릇에 담고 설탕과 섞어 두십시오.
  2. 1에 달걀을 넣고 거품기로 부드러운데로 섞어 주십시오.
  3. 2에 핫케이크 가루를 넣고 주걱으로 섞어 주십시오.
  4. 3에 초콜릿을 넣고 섞은 후 내솥에 녹인 버터를 바른 후 반죽을 넣고 편편하게 해주십시오.
  5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  6. 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 메뉴의 영양짚을 선택한 후 시간을 45분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.



**울무죽**

- **재료** : 울무 1컵, 물 5컵, 표고버섯 ½개, 참기름 ½작은술, 소금 약간
  - **조리방법**
1. 울무는 12시간 동안 불려서 준비해 두십시오.
  2. 표고버섯은 잘게 썰어 주십시오.
  3. 내솥에 불린 울무와 표고버섯을 넣고 참기름을 넣은 후 섞어 주십시오.
  4. 물 5컵을 부어 주십시오.
  5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  6. 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 메뉴의 슬로우룩 모드에서 3시간을 선택한 후 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
  7. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.



**해삼죽**

- **재료** : 멥쌀 1컵, 물 5컵, 불린 해삼 30g, 당근, 양파, 애호박 약간씩, 참기름 ½큰술, 국간장 1큰술, 소금 약간
  - **조리방법**
1. 멥쌀은 3시간 동안 불려서 준비해 두십시오.
  2. 불린 해삼은 잘게 채 썰어 주십시오.
  3. 당근, 양파, 애호박은 잘게 다져 주십시오.
  4. 내솥에 불린 멥쌀과 해삼, 채소, 참기름, 국간장을 넣은 후 골고루 섞어 주십시오.
  5. 물 5컵을 부어 주십시오.
  6. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  7. 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 메뉴의 슬로우룩 모드에서 2시간 30분을 선택한 후 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
  8. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.



**오복죽**

- **재료** : 쌀 70g, 물 5컵, 팥, 울무, 좁쌀, 녹두, 찹쌀, 흑미, 옥수수, 밀(소맥) 각 7g씩, 소금 약간
  - **조리방법**
1. 쌀, 팥, 울무, 좁쌀, 녹두, 찹쌀, 흑미, 옥수수, 밀(소맥)을 3~4시간 동안 불려서 준비해 두십시오.
  2. 내솥에 모든 재료를 넣은 후 물 5컵을 부어 주십시오.
  3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  4. 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 메뉴의 슬로우룩 모드에서 2시간 30분을 선택한 후 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
  5. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.



생크림케이크

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



달걀찜

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



참치채소무른밥

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



오징어조림

- **재료** : 오징어 1마리, 시금치 35g, 당근 35g, 달걀 1개, 소금, 참기름, 밀가루 약간씩
- **양념장** : 고추장 1큰술, 간장 1큰술, 설탕 1/2큰술, 청주 1/2큰술, 참기름 1/2작은술, 고춧가루 1/2작은술
- **조리방법**
  1. 오징어는 반 갈라 내장을 제거하고 껍질을 벗겨 깨끗이 씻은 후 안쪽에 가로 세로로 칼집을 내 주십시오.
  2. 끓는 물에 소금 약간을 넣고 칼집 낸 오징어 몸통을 데쳐내고 다리도 손질하여 데쳐 주십시오.
  3. 시금치는 다듬어서 깨끗이 씻은 후 소금을 넣고 살짝 데쳐 찬물에 헹궈 물기를 짜고, 당근은 굵게 채썰어 끓는 물에 데친 후 각각 소금과 참기름으로 무쳐 주십시오.
  4. 달걀은 소금을 넣고 잘 풀어 오징어 너비에 맞게 지단을 부쳐 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. 내솔에 말아서 준비한 오징어와 양념장 그리고 물 반컵을 부어 주십시오.
  7. 내솔을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  8. 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 메뉴의 영양핀을 선택한 후 시간을 25분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.



약밥

- **재료** : 찹쌀 2컵, 건포도 30g, 밤 7개, 대추 5개, 잣 1/2큰술, 흑설탕 50g, 진간장 1/2큰술, 참기름 1큰술, 소금 약간, 계핏가루 1/2작은술
- **조리방법**
  1. 찹쌀을 깨끗이 씻어서 2시간 이상 충분히 물에 불려 두십시오.
  2. 밤과 대추는 적당한 크기로 잘라서 준비해 두십시오.(단, 밤과 대추는 껍질과 씨를 제거해 주십시오.)
  3. 미리 불려놓은 찹쌀에 흑설탕, 참기름, 진간장, 계핏가루, 소금 약간을 넣은 후 골고루 섞어 주십시오.
  4. 3과 모든 재료를 내솔에 넣고 물 1컵을 부은 후 한번 더 골고루 섞어 주십시오.
  5. 내솔을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  6. 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 메뉴의 영양핀을 선택한 후 시간을 40분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.



애호박찜

- **재료** : 애호박 1/2개
- **양념장** : 진간장 1큰술, 다진파 1/2큰술, 참기름 1작은술, 고춧가루 1작은술, 실고추 약간, 설탕 1/2작은술, 다진마늘 1/2큰술, 깨소금 1작은술
- **조리방법**
  1. 호박은 1cm 두께로 통썰기를 해주십시오.
  2. 다진파, 다진마늘, 진간장, 실고추, 고춧가루, 참기름, 깨소금, 설탕을 섞어 양념장을 만들어 주십시오.
  3. 내솔에 2컵의 물을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 썰어 놓은 호박을 올리고 2의 양념장을 골고루 뿌려 주십시오.
  4. 내솔을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  5. 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 메뉴의 영양핀을 선택한 후 시간을 15분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
- ※ 시중 찜판 별도 구입

# 요리안내



채소쌀미음

- **재료** : 쌀 3컵, 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. 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 메뉴의 영양빔을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
  4. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.



시루떡

- **재료** : 멥쌀가루 2½컵, 팥 1컵, 분량의 소금, 설탕, 물 (조리방법 참조)
  - **조리방법**
1. 멥쌀가루 2½컵에 물 1큰술을 넣고 잘 버무려서 체에 한번 내려준 다음 설탕 1큰술을 섞어 주십시오.
  2. 팥은 물기 없이 삶아서 대강 찢으면서 소금 ¼작은술, 설탕 1½작은술을 넣어 주십시오.
  3. 내솥에 물 2컵을 붓고 찜판을 넣은 후 적당한 크기의 천이나 한지를 오려서 깔아 주십시오.
  4. 팥고물 1컵을 깔고 멥쌀가루를 편편하게 얹고 다시 팥고물 1컵을 넣어 층을 만들어 주십시오.
  5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  6. 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 메뉴의 영양빔을 선택한 후 시간을 45분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.

※ 시중 찜판 별도 구입



오향장육

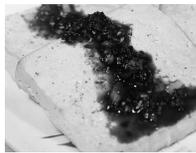
- **재료** : 돼지고기 500g, 간장 110ml, 설탕 2큰술, 무명실 조금
  - **오향** : 통후추 4알, 통계피 5cm, 팔각 2개
  - **조리방법**
1. 돼지고기는 흐트러지지 않고 단단하게 익도록 무명실로 잘 묶어 주십시오.
  2. 묶은 돼지고기를 그릇에 담고 간장과 설탕 그리고 오향을 넣어 재워 두십시오.
  3. 내솥에 2의 재료를 넣은 후 계량컵 3컵의 물을 부어 주십시오.
  4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  5. 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 메뉴의 영양빔을 선택한 후 시간을 60분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
  6. 요리가 완료되면 돼지고기를 꺼내 조리용 가위로 무명실을 잘라서 푸십시오. 오향장육을 식혀서 0.2cm 두께로 얇게 썰어서 접시에 내어 주십시오.



꽃게찜

- **재료** : 꽃게 1마리, 쇠고기 50g, 두부 1/6모, 청·홍고추 반개씩, 달걀노른자 반개분, 밀가루 약간
  - **조리방법**
1. 꽃게의 몸통을 손으로 잡고 깨끗이 씻어낸 다음 몸통을 떼어 두십시오.
  2. 떼어낸 몸통의 살을 발라내어 곱게 다져 주십시오.
  3. 쇠고기와 두부는 곱게 다진 후 몸통살 다진 것과 합하여 골고루 버무려 주십시오.
  4. 청·홍고추는 잘게 다져 달걀노른자와 섞어 주십시오.
  5. 꽃게의 겹집 안에 밀가루를 뿌리고 3을 도톰하게 채운 후 그 위에 4를 고르게 퍼 발라 주십시오.
  6. 내솥에 계량컵 2컵의 물을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 속을 채운 꽃게를 올려 주십시오.
  7. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  8. 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 메뉴의 영양빔을 선택한 후 시간을 30분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.

※ 시중 찜판 별도 구입



두부찜

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

※ 시중 찜판 별도 구입



생선찜

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



고구마

- **재료** : 고구마 3개
- ※ 큰 고구마(150g이상)는 반으로 잘라서 조리하십시오.
- **조리방법**

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

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



감자

- **재료** : 감자(200g이하) 3개
- **조리방법**

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

- **감자보관법**  
 감자는 여름철의 경우 상온에 두면 금방 썩어 돌아나므로 냉장고에 넣는 것이 좋지만 양이 많을 경우에는 봉투에 감자를 넣고 입구를 벌린 채로 골판지 상자에 보관합니다. 이때 사과 1, 2개를 함께 넣어 두면 효소의 작용으로 썩이 잘 나지 않는다고 합니다.
- ※ **시중 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, 버터 20g씩, 우유 200g, 소금, 백후추 약간씩(버터를 녹인 후 밀가루를 넣어 볶다가 우유를 넣고 걸쭉하게 끓인 후 소금, 백후추로 간한다.)
- **조리방법**

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



새우케첩볶음

- **재료** : 중하 15마리, 대파 1/2대, 양파 30g, 당근 30g
- **케첩소스** : 케첩 4큰술, 설탕 1½큰술, 전분가루 1½큰술, 물 1½큰술, 소금, 간장, 후춧가루 약간씩
- **조리방법**

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



떡볶이

- **재료** : 가래떡(말랑한 것) 300g, 어묵 3장, 양파 1/2개, 대파 1/2개, 당근 60g
- **양념장** : 고추장 3큰술, 물엿, 설탕 1½큰술씩, 깨소금, 간장 1/2큰술씩, 멸치 다시마 육수 100ml
- **조리방법**

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



단호박수프

- **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 헹구어 주십시오.
  2. 내솥에 손질한 단호박과 빵가루, 물을 넣어 주십시오.
  3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  4. 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
  5. 요리가 완료되면 나무주걱으로 으깨어 뜨거울 때 우유를 섞어 주시고, 기호에 따라 소금을 넣어 주십시오.

# 요리안내



옥수수

- 재료 : 옥수수 2개
- 조리방법
- 1. 내솥에 2컵의 물을 부어 주십시오.
- 2. 찜판을 내솥에 넣고 그 위에 잘 씻은 옥수수를 올려 놓아 주십시오.
- 3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 4. 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 메뉴의 영양짚을 선택한 후 시간을 40분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
- 5. 요리가 완료되면 옥수수가 뜨거우므로 주의하십시오.

※ 시중 찜판 별도 구입



삶은달걀

- 재료 : 달걀 5개, 물 2컵, 식초 한두 방울
- 조리방법
- 1. 내솥에 달걀과 물, 식초를 넣어 주십시오.
- 2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 3. 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 메뉴의 영양짚을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.



스테이크

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



대합찜

- 재료 : 대합 2개, 쇠고기 15g, 달걀흰자 ½개분, 달걀 노른자 1작은술, 다진파 1작은술, 다진마늘 ½작은술, 소금, 후춧가루 약간
- 조리방법
- 1. 쇠고기를 곱게 다져 두십시오.
- 2. 해감시켜 깨끗이 헹군 대합을 반으로 갈라 껍질에 붙어 있는 살을 칼로 떼내어 곱게 다져 두십시오.
- 3. 그곳에 다진 쇠고기와 대합살을 넣고 분량의 다진파, 다진마늘, 소금, 후춧가루로 양념하여 골고루 버무려 주십시오.
- 4. 담을 수 있는 껍질은 4개이므로 껍질 1개당 ½정도로 양념한 재료를 꼭꼭 채워 담아 주십시오.
- 5. 재료에 끈기가 생겨 찜 후에도 모양이 흐트러지지 않도록 대합살 위에 달걀 흰자를 고르게 퍼 발라 주십시오.
- 6. 내솥에 2컵의 물을 붓고 찜판을 넣어 주십시오.
- 7. 찜판 위에 준비한 대합을 얹어 주십시오.
- 8. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 9. 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 메뉴의 영양짚을 선택한 후 시간을 35분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
- 10. 완숙한 달걀을 흰자와 노른자로 나누어서 흰자는 곱게 다지고 노른자는 으깨어 체에 내린 뒤 대합 위에 달걀 노른자와 흰자를 각각 반씩 얹어 주십시오.

※ 시중 찜판 별도 구입



잡채

- 재료 : 당면 150g, 피망(청, 홍) 각각 ½개, 당근 70g, 양파 70g, 시금치 약간, 팽이버섯 70g, 어묵 70g, 식용유 1½큰술, 물 ½컵
- 양념장 : 설탕 약간, 간장 약간, 참기름 약간, 깨소금 약간
- 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 채썰는 것이 적당합니다.)
- 2. 미지근한 물에 당면을 20분 정도 담가둔 후 찬물에 넣어 씻은 뒤 건져 두십시오. (당면을 오래 담가두면 잡채 완료 후 당면이 퍼지거나 뭉치는 경우가 있습니다. 기호에 따라서 면을 담가두는 시간을 10분에서 30분 사이로 조절해 주십시오.)
- 3. 내솥에 식용유와 물을 넣은 후 불린 당면을 넣고, 준비한 어묵과 채소를 넣어 주십시오.
- 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 5. 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 메뉴의 영양짚을 선택한 후 시간을 25분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오. (당면을 많이 불렀거나, 소비자 기호에 따라 좀 더 쫄깃한 면을 원하시면 시간을 20분으로 설정해 주십시오.)
- 6. 요리가 완료되면 뚜껑을 열어 데쳐 놓은 시금치를 넣고 기호에 따라 간장과 참기름, 설탕을 넣고 골고루 섞어 주십시오. 양념한 잡채에 통깨나 깨소금을 뿌려 접시에 담아 주십시오.



밤찜

- 재료 : 밤 15개
- 조리방법
- 1. 내솥에 2컵의 물을 부어 주십시오.
- 2. 찜판을 내솥에 넣고 그 위에 밤을 올려 놓아 주십시오. (밤은 터짐 방지를 위해 껍질을 일부 벗기고 찜판에 놓아 주십시오.)
- 3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 4. 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 메뉴의 영양짚을 선택한 후 시간을 30분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
- 5. 요리가 완료되면 밤이 뜨거우므로 주의하십시오.

※ 시중 찜판 별도 구입



삼계탕

- **재료** : 닭 600g, 통마늘 4쪽, 찹쌀 3컵, 수삼 1~2뿌리, 대추 2개, 소금, 후추 약간
- **조리방법**
- 1. 닭의 배 아래 양쪽에 칼집을 내어 구멍을 뚫어 주십시오.
- 2. 손질한 닭의 뱃속에 불린 찹쌀을 채워 넣어 주십시오. (찹쌀은 2시간 정도 불리는 것이 좋습니다.)
- 3. 닭 안에 수삼, 대추, 마늘을 넣어서 다리를 엇갈리게 하여 고정시켜 주십시오. 식성에 따라 걸쭉한 국물을 원하시면 찹쌀의 반을 닭의 밖으로 꺼내 조리하여 주십시오.
- 4. 3을 내솥에 넣고 닭의 반이 잠길 정도로 물을 부어 주십시오.
- 5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 6. 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 55분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.



갈비찜

- **재료** : 소갈비 600g, 당근, 양파 1/2개씩, 밤 10개, 은행 10개, 배 1/2개, 설탕, 술 2큰술씩
- **양념장** : 진간장 7큰술, 깨소금 1큰술, 다진마늘 1큰술, 후춧가루·참기름 1작은술씩, 다진파 2큰술, 물엿 2큰술
- **조리방법**
- 1. 토막 낸 갈비는 기름기와 힘줄을 제거하고 찬물에 2시간 담가 핏물을 빼두십시오.
- 2. 갈비를 체에 건져 물기를 빼고 칼집을 낸 후 설탕과 술에 30분 정도 재워 고기를 연하게 해주십시오.
- 3. 은행은 소금을 조금 넣어 팬에서 볶아 껍질을 벗겨내고, 당근은 받돌 크기로 깎고, 양파와 배는 강판에 갈아 즙을 만들어 주십시오.
- 4. 준비한 모든 재료에 양념을 넣고 버무려 1시간 정도 재워 양념이 배도록 한 다음 내솥에 넣어 주십시오. (별도로 물을 넣지 않아도 됩니다.)
- 5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 6. 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 45분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
- 7. 요리가 완료되면 그릇에 담고 흰색 지단과 미나리 초대 등을 고풍으로 얹어주십시오.
- ※ 육즙과 양념장, 배즙으로 요리되므로 물을 넣을 필요가 없습니다. 물을 추가로 넣으실 경우 증기 배출 시 국물이 뿜어져 나올 수 있으니 주의해 주십시오.



닭찜

- **재료** : 닭 1마리(약0.8~0.9kg), 감자 50g, 당근 50g, 소금, 후춧가루 약간, 생강즙 1큰술
- **양념장** : 진간장 3큰술, 다진파 2큰술, 다진마늘 1큰술, 설탕 1큰술, 깨소금 1큰술, 참기름 1큰술, 후춧가루 약간
- **조리방법**
- 1. 닭고기는 깨끗이 씻어 물기를 제거하고 먹기 좋은 크기로 자른 후, 칼집을 내어 소금, 후추, 생강즙으로 밑간하여 주십시오.
- 2. 당근과 감자는 먹기 좋은 크기로 잘라 두십시오.
- 3. 준비한 모든 재료에 양념을 넣고 버무려 30분 정도 재워 양념이 배도록 한 다음 내솥에 넣어 주십시오.
- 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 5. 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 35분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.



수육

- **재료** : 돼지고기 600g, 굵은 파, 생강 1뿌리씩, 마늘 5쪽, 물 3컵
- **조리방법**
- 1. 기름을 때낸 재육을 내솥에 넣고 손질한 굵은 파, 생강, 마늘을 넣은 다음 3컵의 물을 부어 주십시오.
- 2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 3. 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 50분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
- ※ 재료 특성에 따라 육즙이나 염분에 의한 늘음이 발생할 수 있습니다.
- ※ 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출시 국물이 뿜어져 나올 수 있으니 주의해 주십시오.
- ※ 덩이가 큰 경우 2~3군데 깊게 칼집을 내어 주십시오.



만두찜

- **재료** : 만두 10개
- **조리방법**
- 1. 내솥에 2컵의 물을 부어 주십시오.
- 2. 찜판을 내솥에 넣고 그 위에 만두를 고르게 올려 주십시오.
- 3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 4. 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 25분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
- ※ 시중 찜판 별도 구입



고구마사과죽

- **재료** : 고구마 100g, 사과 100g, 물 100ml, 꿀 약간
- **조리방법**
- 1. 사과와 고구마는 껍질을 벗기고 얇게 썰어 주십시오.
- 2. 내솥에 1과 물 100ml를 넣어 주십시오.
- 3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 4. 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
- 5. 요리가 완료되면 나무주걱으로 곱게 으깨어 꿀을 조금 넣어 섞어 주십시오.

# 요리안내



버섯죽순밥

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



작죽

- **재료** : 쌀 ½컵, 잣 ½컵, 물 3½컵, 소금 약간
- **조리방법**
  1. 쌀과 잣을 깨갓이 씻어 주십시오.
  2. 쌀은 체에 받쳐 두고 잣은 믹서에 갈아 주십시오.
  3. 쌀과 같은 잣을 넣고 물 3½컵을 부어 주십시오.
  4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  5. 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 메뉴의 슬로우룩 모드에서 2시간을 선택하여 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
  6. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.
- **참고**  
죽은 드실 시간에 맞추어 죽을 쑤는 것이 중요하며, 식은 죽이나 다시 데운 죽은 맛이 떨어집니다. 물김치나 소화가 잘되는 생선조림, 북어 보푸라기 등을 곁들이면 더욱 좋습니다. 흰죽 요리는 쌀만 넣은 상태에서 작죽과 동일한 방법으로 만듭니다.



전복죽

- **재료** : 쌀 ½컵, 참기름 ½큰술, 전복 ½개, 물 3컵, 소금 약간
- **조리방법**
  1. 쌀을 깨갓이 씻어서 불려 두십시오.
  2. 전복을 솔로 문질러 씻어 도려내고 내장을 떼어 후 얇게 썰어 두십시오.
  3. 내솥에 쌀과 전복을 넣고, 참기름을 넣은 후 섞어 주십시오.
  4. 물 3컵을 부어 주십시오.
  5. 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 메뉴의 슬로우룩 모드에서 2시간을 선택하여 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
  6. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.
- **참고**  
입맛에 따라 새우죽이나 굴죽도 위와 같은 방법으로 요리해 드시면 됩니다. 자연산과 양식산의 차이점 : 패각의 색깔에 따라 달라지는데, 주로 자연산은 흑갈색 혹은 갈색을 나타내고 양식산은 녹색을 띄게 됩니다.



특미닭죽

- **재료** : 쌀 ½컵, 닭국물 1½컵, 물 2컵, 청, 흥고추 ½개씩, 소금 약간
- **양념** : 다진파 1큰술, 다진마늘 1큰술, 간장 2큰술, 깨소금 약간, 참기름 2작은술, 후춧가루 약간
- **조리방법**
  1. 쌀을 깨갓이 씻어 물에 1시간 이상 불려 두십시오.
  2. 닭은 손질하여 폭 삶아 먹기 좋게 찢어서 위의 재료로 양념해 두시고, 닭 국물은 기름기를 제거하고 거즈에 받쳐 두십시오.
  3. 청고추, 흥고추는 씨를 발라내고, 잘게 썰어 두십시오.
  4. 내솥에 쌀과 준비한 닭, 고추를 넣고 받쳐 둔 닭 국물과 물을 부어 주십시오.
  5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  6. 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 메뉴의 슬로우룩 모드에서 2시간을 선택하여 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
  7. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.



흰죽

- **재료** : 쌀 ½컵, 물 3컵
- **조리방법**
  1. 깨갓이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물 3컵을 부어 주십시오.
  2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  3. 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 메뉴의 슬로우룩 모드에서 2시간을 선택하여 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
- **죽은 우리의 먹거리 중에서 가장 일찍부터 발달한 주식입니다. 농경 문화가 시작된 신석기시대에 토기에 물과 함께 곡물을 넣어 끓였을 것으로 추정되는데, 이것이 죽의 기원이라고 할 수 있습니다.**



팥죽

- **재료** : 쌀 ½컵, 팥 1/6컵, 찹쌀가루 ½컵, 팥물 3½컵
- **조리방법**
  1. 쌀을 깨갓이 씻어서 30분 이상 물에 불려 두십시오.
  2. 팥은 강한 불에서 삶은 후 팥물을 버리고 다시 물을 부어 약한 불에서 팥이 터질 때까지 천천히 한번 더 삶아 주십시오.
  3. 삶은 팥은 체에 받치고 으개어 팥물만 걸러내 주십시오.
  4. 2~3번 체에 내린 찹쌀가루를 끓여서 식힌 물로 반죽하여 새알심을 만들어 두십시오.
  5. 미리 불려둔 쌀을 내솥에 넣고 팥물을 부어 주십시오.
  6. 새알심과 팥을 넣은 뒤 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  7. 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 메뉴의 슬로우룩 모드에서 2시간을 선택하여 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
- ※ 팥알의 씹힘을 원하시면 기호에 따라 팥알을 넣어 주셔도 좋습니다.



닭가슴살을 곁들인 녹차밥

- **재료** : 현미 2컵, 녹차잎 3g, 녹차 가루 10g, 닭가슴살 4쪽, 올리브오일 약간, 소금 약간, 후추 약간, 샐러리 5g, 라임 약간, 로즈메리 약간
- **조리방법**
  1. 현미를 깨끗이 씻어 녹차 가루, 녹차잎과 함께 내솥에 넣고 활성화물 물 눈금 2까지 물을 부어 주십시오.
  2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  3. 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 메뉴의 활성화물을 선택하여 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.ㅎ
  4. 닭가슴살은 소금, 후추를 뿌려 약 1시간 가량 재운 뒤 팬에 올리브 오일을 넣고 구운 후 얇게 썰어 준비해 주십시오.
  5. 라임은 반달모양으로 썰어 준비하고, 샐러리는 채를 썰어 준비해 주십시오.
  6. 보온으로 되면 밥을 잘 섞은 뒤 활성화미밥과 닭가슴살을 그릇에 담고 라임과 로즈메리, 샐러리를 곁들여 담아내어 주십시오.
- **녹차의 10가지 장점**  
 녹차의 항암 효과, 노화 억제, 성인병 예방, 비만 방지와 다이어트, 중금속과 니코틴 해독 작용, 피로회복과 숙취제거, 변비 치료, 중치예방, 체질의 산성화 예방, 염증과 세균 감염 억제



새싹밥

- **재료** : 현미 2컵, 새싹채소 조금씩
- **약고추장** : 고추장 ½컵, 쇠고기(다진 것) 40g, 참기름 1큰술, 꿀 1큰술, 설탕 1큰술, 물 ½컵
- **조리방법**
  1. 현미를 깨끗이 씻어서 내솥에 넣고 활성화물 물 눈금 2까지 물을 부어 주십시오.
  2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  3. 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 메뉴의 활성화물을 선택하여 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
  4. 냄비에 참기름을 두르고 다진 쇠고기를 볶다가 고추장과 물을 넣고 걸쭉해질 때까지 잘 저어 볶은 후 설탕, 꿀, 참기름을 넣고 조금 더 볶아 주십시오.
  5. 보온으로 되면 밥을 잘 섞은 뒤 활성화미밥 위에 준비된 새싹채소를 예쁘게 담아내어 주십시오.
  6. 고추장은 새싹이 흐트러지지 않게 얹어 주십시오.
- **브로콜리삭** : 암 예방
- **배추삭** : 위에 좋고 변비 개선
- **순무삭** : 간염, 황달 개선
- **양배추삭** : 노화, 암 예방하는 셀레늄 함유
- **무삭** : 열 낮추고 부기 가라앉힘
- **밀삭** : 혈액 정화



머쉬룸티안

- **재료** : 현미 2컵, 브라운그래비소스 20g, 소금 약간, 깻잎 2장, 호박 ½개, 해송이버섯 1팩
- ※ **버섯은 각 가정의 기호에 따라 선택하셔도 좋습니다.**
- **조리방법**
  1. 현미를 깨끗이 씻어서 내솥에 넣고 활성화물 물 눈금 2까지 물을 부어 주십시오.
  2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  3. 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 메뉴의 활성화물을 선택하여 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
  4. 호박은 잘게 각둑 썰어 소금을 넣고 살짝 볶아 주십시오.
  5. 해송이버섯은 브라운그래비소스에 살짝 버무려 두십시오.
  6. 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.
  7. 활성화미밥을 몰드에 넣고 볶은 호박을 넣은 후 다시 활성화미밥으로 덮어 형태를 잡아준 뒤 몰드에서 빼내어 주십시오.
  8. 브라운그래비소스에 버무린 해송이버섯을 쌓은 뒤 깻잎채를 올려 주십시오.



영양술밥

- **재료(4인분)** : 쌀4컵, 콩(밤콩 또는 검은콩), 수삼 2뿌리, 밤 대추 4개씩, 은행 12개, 잣 1큰술, 청주 2큰술
- **양념간장** : 간장 4큰술, 다진파 2큰술, 다진마늘 ½큰술, 고춧가루 ½작은술, 깨소금 2작은술, 참기름 1작은술
- **조리방법**
  1. 수삼은 깨끗이 씻어 뇌두 부분을 잘라내고 얇게 어슷 썰어 두십시오.
  2. 밤은 껍질을 벗겨 반으로 썰고, 대추는 깨끗이 씻어 씨를 발라내고 반으로 잘라 두십시오.
  3. 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 백미 물 눈금 4까지 채우고 청주, 콩, 수삼, 밤, 대추를 넣어 잘 섞어 주십시오.
  4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  5. 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 메뉴의 백미를 선택하여 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
  6. 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.**



견과류밥

- **재료** : 쌀 4컵, 호두 4개, 잣 2큰술, 아몬드 2큰술, 캐슈너트 2큰술, 은행 15개, 청주 1큰술
- **양념장** : 간장 4큰술, 고춧가루 ½작은술, 깨소금 2작은술, 다진파 2큰술, 다진마늘 ½큰술, 참기름 1작은술
- **조리방법**
  1. 호두는 겉껍질을 제거한 뒤 따뜻한 물에 불려 속껍질을 제거하여 주십시오.
  2. 은행은 기름을 조금 넣고 볶아 껍질을 벗기거나, 끓는 물에 넣고 2~3분 정도 삶으면서 손가락 등으로 문질러 껍질을 벗겨 주십시오.
  3. 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 백미 물 눈금 4까지 부은 후 청주를 넣어 주십시오.
  4. 호두, 은행, 아몬드, 캐슈너트, 잣을 올린 뒤 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  5. 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 메뉴의 잡곡을 선택하여 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
  6. 취사가 완료되면 기호에 따라 준비한 양념장에 비벼 드십시오.



모듬버섯밥

- **재료** : 쌀 4컵 만가닥버섯 60g, 팽이버섯 40g, 양송이버섯 4개, 새송이버섯 60g, 청주 1큰술
- **양념장** : 간장 4큰술, 고춧가루 ½작은술, 깨소금 2작은술, 다진파 2큰술, 다진마늘 ½큰술, 참기름 1작은술
- **조리방법**
  1. 만가닥버섯과 팽이버섯은 씻어 가닥가닥 찢어두고, 양송이버섯은 껍질을 벗기고 도톰하게 저며 두십시오.
  2. 새송이버섯은 길이대로 저민 후 먹기 좋은 크기로 등분 하여 주십시오.
  3. 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 백미 물 눈금 4까지 부은 후 청주를 넣어 주십시오.
  4. 손질해 둔 버섯을 넣은 뒤 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  5. 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 메뉴의 잡곡을 선택하여 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
  6. 취사가 완료되면 기호에 따라 준비한 양념장에 비벼 드십시오.

# 요리안내



쌀밥(백미)

- 재료 : 쌀, 물
- 조리방법
- 1. 쌀을 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
- 2. 분량의 쌀을 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
- 3. 내솥에 씻은 쌀을 담고 인분 수에 맞는 백미 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
- 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 5. 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 백미를 선택하여 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
- 6. 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.
- ※ '밥맛조절' 기능으로 기호에 맞는 밥맛을 선택하여 취사하십시오.



콩밥

- 재료 : 쌀, 여러 가지 콩, 물
- 조리방법
- 1. 쌀과 콩을(쌀과 콩의 비율 약9:1) 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
- 2. 쌀과 콩을 섞어 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
- 3. 내솥에 씻은 쌀과 콩을 담고 인분 수에 맞는 잡곡 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
- 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 5. 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 잡곡을 선택하여 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
- 6. 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오
- ※ 콩은 미지근한 물에 15분 이상 불려 주십시오.



공보리밥

- 재료 : (최대 4인분) : 쌀보리, 물
- 조리방법
- 1. 쌀보리를 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.(1컵=인분)
- 2. 힘주어 여러 번 박박 문질러 씻은 후, 물이 맑아질 때까지 깨끗이 헹구어 주십시오.
- 3. 내솥에 깨끗이 씻은 보리를 담고 인분 수에 맞는 물을 채워 주십시오. (아래 표 참조)
- 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 5. 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 공보리밥을 선택하여 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
- 6. 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

● 공보리밥 물량 기준표 (백미눈금 기준)

인 분	2	3	4
물 량	3인	5인	6인



오곡밥

- 재료 : 찰쌀 2컵, 서리태(검정콩) · 붉은 팥 1/2컵씩, 소금 1/2큰술, 차수수, 차조, 찰기장 합해 1컵, 물, 팥 삶은 물 합해 3컵
- 조리방법
- 1. 찰쌀, 차수수, 차조, 찰기장, 서리태는 각각 깨끗이 씻어 체에 받쳐 두십시오.
- 2. 팥은 깨끗이 씻어 냄비에 담고 찬물을 부어 센 불에 후루룩 삶아 첫물을 따라 버리고 다시 찬물을 넉넉히 부어 팔알이 터지기 직전까지 삶아 주십시오.
- 3. 내솥에 준비한 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. 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 메뉴의 잡곡을 선택하여 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
- 6. 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.



건강현미밥

- 재료 : 현미, 물
- 조리방법
- 1. 현미를 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
- 2. 분량의 현미를 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
- 3. 내솥에 씻은 현미를 담고 인분 수에 맞는 현미 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
- 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 5. 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 메뉴의 현미를 선택하여 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
- 6. 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.



발아현미밥

- 재료 : 발아현미, 물
- 조리방법
- 1. 발아현미를 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
- 2. 분량의 발아현미를 흐르는 물에 가볍게 씻어 주십시오.
- 3. 내솥에 씻은 발아현미를 담고 인분 수에 맞는 현미 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
- 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 5. 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 메뉴의 현미를 선택하여 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
- 6. 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

## 취사방법

구분	메뉴명	백미		백미쾌속	현미	활성현미	잡곡밥	잡곡쾌속	콩보리밥	누룽지	영양찜	슬로우쿡
		찰진밥	기타									
취사량	2인분 ~ 6인분	2인분 ~ 5인분	2인분 ~ 4인분	2인분 ~ 4인분	2인분 ~ 4인분	2인분 ~ 4인분	2인분 ~ 4인분	2인분 ~ 4인분	2인분 ~ 4인분	2인분 ~ 6인분	메뉴별 상세 요리 방법은 요리 안내를 참조하여 주십시오.	
취사시간	약28분 ~ 약37분	약33분 ~ 약42분	약15분 ~ 약24분	약50분 ~ 약65분	약2시간35분 ~ 약2시간50분	약38분 ~ 약45분	약28분 ~ 약38분	약47분 ~ 약53분	약28분 ~ 약43분			
요리종류	쌀밥, 감자흑임자밥, 취나물 새송이밥, 단호박찰밥, 콩나물밥, 해물술밥	쌀밥, 낙지덮밥, 나물비빔밥, 카레라이스, 불고기 덮밥, 유부초밥, 김밥, 김치볶음밥	쌀밥	현미밥	활성 현미밥	콩밥, 오곡밥	콩밥, 오곡밥	콩보리밥	쌀밥, 누룽지	갈비찜, 닭찜, 수육, 고구마, 감자, 계란삶기, 약밥, 생크림 케익, 오징어조림	대추차, 수정과, 호박죽, 아채스프	

- ※ 취사량은 요리 종류에 따라 다를 수 있습니다.
- ※ 콩보리밥의 물 높이는 아래의 표시된 백미 눈금으로 맞춰 주십시오.  
(2인분-백미 3인분, 3인분-백미 4인분, 4인분-백미 5인분)
- ※ 백미쾌속, 누룽지의 물 높이는 백미 눈금으로 맞춰 주십시오.
- ※ 잡곡쾌속의 물 높이는 잡곡 눈금으로 맞춰 주십시오.
- ※ 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출 시 밥물이 뿔어져 나올 수 있습니다.
- ※ 밥맛 조절 기능 사용시 취사시간이 달라질 수 있습니다.
- ※ 쾌속취사 시 기준 물눈금 이상으로 물을 넣으면 취사시간이 늘어날 수 있습니다.
- ※ 슬로우쿡, 영양찜 기능 이용 후 취사 및 보온을 하게 되면 밥에 냄새가 배어들 수 있습니다.

### 잡곡쾌속 메뉴

#### 국내최초 잡곡 취사 20분대 쾌속취사

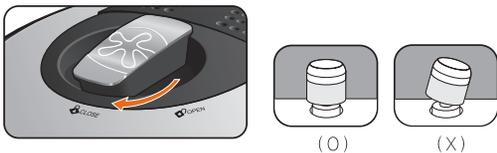
- ※ 잡곡 메뉴에서 압력취사/쾌속취사 버튼을 연속해서 두번 누르면 쾌속취사로 동작하며 밥짓는 시간이 단축됩니다.
- ※ 잡곡쾌속 취사시 2인분에서 20분대 취사가 가능합니다.
- ※ 잡곡쾌속은 4인분 이하를 권장하며 정상취사보다 잡곡 익음 상태가 좋지 않을 수 있습니다.
- ※ 충분히 불린 서리태나 팥 등을 일반 잡곡으로 취사 시 잡곡밥이 질어지는 현상이 발생 할 수 있습니다. 이때 잡곡쾌속 취사를 이용하면 질어지는 현상이 호전 될 수 있습니다.
- ※ 잡곡 비율, 수온 물량 과다 등으로 인하여 취사시간이 달라질 수 있습니다.

# 밥 짓는 방법

## 취사방법

### ① 전원플러그를 꽂은 후 뚜껑을 닫고, 뚜껑 결합 손잡이를 돌려 잠금에 맞춰 주십시오.

- 압력패킹이 바르게 끼워졌는지 압력추가 수평인지 항상확인하십시오.
- 잠금으로 맞추지 않고 압력취사/쾌속취사 버튼을 누르면 작동되지 않습니다.
- 온도센서에 이물질이 묻어 있으면 반드시 제거해 주십시오.
- 내솥 주위의 물기를 완전히 제거한 후 내솥을 본체에 넣어 주십시오.



### ② 메뉴/밥맛조절 버튼으로 원하시는 메뉴를 선택하십시오.

메뉴/밥맛조절 버튼을 누를때 마다 백미찰진밥 → 백미중간밥 → 백미일반밥 → 백미쾌속 → 잡곡 → 잡곡쾌속 → 현미 → 활성현미 → 영양찜 → 누룽지 → 공보리밥 → 슬로우쿡 순으로 반복 선택됩니다.



### ③ 입력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.

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



### ④ 취사가 완료되면 자동으로 보온으로 전환합니다.

- 뚝들이기가 시작되면 남은 시간이 표시 됩니다.
- 증기배출 전에 증기배출 안내멘트가 나간 후 증기가 자동배출 되므로 놀라거나 화상을 입지 않도록 주의하십시오.
- 취사가 완료되면 자동으로 보온을 시작합니다.



#### ☺ '일반밥' 메뉴

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

#### ☺ 백미/잡곡 취사

- 압력취사/쾌속취사 버튼을 연속해서 두 번 누르면 쾌속취사로 동작되며 밥짓는 시간이 단축됩니다.
- 쾌속취사는 4인분 이하를 권장하며, 정상취사보다 밥 상태가 좋지 않을 수 있습니다.
- 쾌속취사는 백미/잡곡 모드에서만 가능합니다.

#### ☺ 활성현미 메뉴

- 현미를 활성시키면 항산화성분 등 영양소가 증대되고 결합 구조가 이완 됨으로써, 식감이 부드럽고 체내에서 소화시키기 용이한 상태의 밥이 됩니다.
- 현미를 깨끗이 씻어 활성현미의 물높이에 맞춰 주십시오.
- 활성현미는 약 3시간 정도의 취사시간이 걸립니다.
- 활성현미 메뉴는 예약취사가 되지 않습니다.

조작부 / 표시부

메뉴/밥맛조절 버튼

메뉴 및 밥맛조절시에 사용합니다.

스팀보온/재가열 버튼

스팀 보온 및 재가열 동작시 사용합니다.

압력취사/쾌속취사 버튼

• 각메뉴의 취사 시작시 사용합니다.  
 • 압력취사/쾌속취사 버튼을 연속하여 누르면 쾌속취사로 작동하여 밥짓는 시간이 단축됩니다. 취사전 쌀을 불린 다음 쾌속으로 취사 하시면 한층 더 맛있는 밥을 드실 수 있습니다.

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



예약 버튼

예약 취사와 예약 보온을 할 경우에 사용합니다.

시 버튼

현재 시간 또는 예약시간, 예약 보온 시간을 변경할 경우에 사용합니다.  
 (미세밥맛 조절시 불림시간 설정)

취소 버튼

모든 기능의 취소시 사용합니다.

자동세척 버튼

자동세척을 할 때 사용합니다.

분 버튼

현재 시간 또는 예약시간, 예약 보온 시간을 변경할 경우에 사용합니다.  
 (미세밥맛 조절시 가열온도 설정)

- ※ 소프트 터치 버튼 기능 - 사람 손가락의 접촉(정전기)를 통하여 버튼이 동작됩니다.
  - 손가락으로 부드럽게 접촉하면 각 기능이 선택됩니다.
  - 각 기능버튼의 중앙부를 누르듯이 접촉하여 주십시오.
- ※ 키 백라이트 기능 - 백라이트 기능을 통해 키를 표시하며, 예약취사중, 예약보온중, 보온중, 취사중 표시도 나타냅니다.
- ※ 조작부/표시부는 휘발성분(알코올, 아세톤 등)이 함유된 것으로 청소하지 마십시오.(변색, 또는 인שה가 지워질 수 있습니다.)
- ※ 음성 내비게이션 기능 및 음성 조절 기능
  - 취사시작, 취사완료, 증기 배출 등 제품의 동작상태를 음성으로 알려주며, 다음 조작 방법까지 알려 줍니다.
  - 취소 버튼을 3초간 누르신 후 시, 분 버튼으로 음성크기를 조절할 수 있습니다.

# 각 부분의 이름 및 기능

## 전면 / 내부 이름

### 압력추

내솥 내부의 압력을 일정하게 조절하여 줍니다.

### 뚜껑 결합 손잡이

취사 시 손잡이 표시가 "CLOSE" 위치로 되어야 작동이 됩니다.

### 압력 패킹

내솥 내부의 증기가 밖으로 새지 않게 밀폐시켜 줍니다. 압력 패킹의 수명은 1년이므로 주기적으로 교체하여 사용하는 것이 좋습니다.

※ 압력 패킹은 소모품으로 반드시 A/S 고객센터 또는 대형마트에서 구입 후 교체하여 주십시오.

### 클린 커버

분리하여 씻을 수 있습니다.

### 내솥(다이아몬드 코팅 내솥)

다이아몬드를 이용한 특수 코팅 내솥으로 쉽게 벗겨지지 않고 잘 눌러 붙지 않습니다.

### 뚜껑 열림버튼

뚜껑의 열림을 조작합니다.

### 조작부/표시부

제품의 모든 기능을 조작하는 버튼이 있습니다.

### 스마트 센서

취사나 보온시 온도를 감지합니다.

### 자동증기조절장치(증기배출구)

자동증기배출장치가 내장되어 있어 내솥의 증기를 자동으로 배출시켜 줍니다.

### 스팀캡

### 안심 센서

내솥 내부의 온도를 감지합니다.

### 클린 커버 분리 버튼

버튼을 눌러 분리합니다.

### 압력 뚜껑

### 내측 패킹

클린커버의 증기를 새지 않게 밀폐시켜 줍니다.

### 물받이

취사 후 물을 자주 비우고 물받이를 분리하여 깨끗하게 청소하여 주십시오.

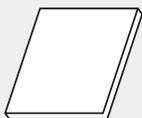
### 내솥 손잡이

### 자동온도센서

취사나 보온시 온도를 감지합니다.

### 전원 플러그

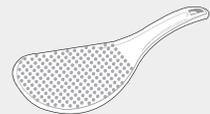
## 부속품



사용설명서



계량컵



주걱

# CUCHEN 쿠첸

## 쿠첸 IH 전기압력밥솥 사용설명서

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

- Looks Good 
- Easy 
- Smart 



품질 제일주의를 실현하는 짝꿍 쿠첸 전기압력밥솥  
본 사용설명서에는 제품 보증서가 포함되어 있습니다.

중국고객센터(무료) : 400-890-5558