



이 종이는 친환경 인증을 받은 업체에서
공급받아 제작하였습니다.





4인용

CUCHEN

쿠첸 IH 전기압력밥솥 사용설명서

- 본 제품은 국내용입니다. 사용 전압이 다른 국외에서는 사용할 수 없습니다.
- 쿠첸 전기압력밥솥을 바르게 사용하기 위해 사용 전에 본 사용설명서를 반드시 읽으십시오.
- 읽고 난 뒤에는 제품을 사용하는 사람이 항상 볼 수 있는 곳에 보관하십시오.

- Looks Good 
- Easy 
- Smart 



본 사용설명서에는 제품 보증서가 포함되어 있습니다.
본 제품 이미지는 성능 향상을 위해 실제와 다소 차이가 날 수 있습니다.

K-PA042-GF-NSP-V1

저희 쿠첸 IH 전기압력밥솥을 구매해 주셔서 감사합니다. 제품의 올바른 사용과 유지를 위해 사용설명서를 반드시 읽어보시기 바랍니다. 제품의 사용 중 문제가 발생했을 때 사용설명서를 참고하시기 바라며 사용설명서에는 제품보증서가 포함되어 있으므로 잘 보관하시기 바랍니다.

※ 제품 밑에 스테인레스판, 깔판, 방석, 전기장판, 철판, 은박지, 철 종류 및 알루미늄 소재의 쟁반 등을 놓고 사용하지 마십시오.
화재 및 고장의 원인이 됩니다.

※ 밥솥을 가전제품(김치냉장고, 식기세척기, 전자렌지, 냉장/냉동고 등) 위에 놓고 사용하지 마십시오.
제품 화재 및 변형이 발생할 수 있습니다.

※ 내솥이 변형되었거나, 해당제품의 전용내솥이 아닌 것을 사용하지 마십시오.
폭발, 화재 및 고장의 원인이 됩니다.



주의 지정된 메뉴 이외에 기타 음식물(콩, 팥, 토마토, 밀가루 등)을 임의로 삶거나 조리하지 마십시오. 자동 증기 배출구가 막힘으로 인해 폭발 및 화상의 위험이 있습니다.

IH(전자유도 가열) 전기 밥솥은 밑면과 측면에 구리 코일을 감아 전류를 흘려 보내면, 코일 주위에 자력선이 형성돼 내솥 전체를 가열해 주는 방식으로 쌀알 하나 하나까지 골고루 익혀주어 윤기 있고 맛있는 밥을 지어줍니다.

* 취사나 보온 중 IH 동작을 위해 공진음 ("징~" 소리) 이 발생할 수 있습니다. 정상이니 안심하고 사용하십시오.

제품규격

제품명	IH 전기압력밥솥 CJH-PA042 Series
정격 전압 및 주파수	220 V~, 60 Hz
정격 소비 전력	870 W
최대 취사 용량	0.72 L (4인분)
조정장치 압력 / 안전장치 압력	88.3 kPa / 166.7 kPa
제품크기 (길이 X 폭 X 높이)	226×312×246 mm
중량	4.5 kg (Box 포장 중량 4.7 kg)

* 제품의 성능 개선을 위하여 약간의 규격 변동이 있을 수 있습니다.




차 례

사용하기 전에	안전을 위한 주의사항	4
	각 부분의 이름 및 기능	8
	제품 손질 방법	11
사용하기	맛있는 밥을 지으려면	17
	현재 시간 맞추는 방법	18
	밥 짓는 방법	19
	밥맛 조절 기능	21
	미세 밥맛 조절 방법	22
	예약취사 방법	23
	이유식 조리 방법	25
	보온/재가열	26
	보온 온도 조절 방법	27
	언어/음성 조절 방법	28
	자동세척 방법	29
	자동세척/패킹 교체 시기 알림 기능	30
	화면 밝기 설정 방법	33
요리안내	34	
쿠첸 이유식 메뉴 안내	37	
고장신고 전에	고장신고 전에 확인 하십시오	45
서비스안내	소비자 피해보상 안내/유상서비스 안내	47
	폐 가전제품 처리방법	47
	제품보증서	48
中文说明书	各部位名称及功能	2
	烹饪指南	5

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



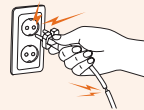
본 제품은 220 V~ 전용입니다.
반드시 정격 15 A 이상의 220 V 전용 콘센트에 꽂으십시오.

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



손상된 코드 및 전원 플러그나, 헐거운 콘센트에서는 사용을 중지하시고 A/S 고객센터(1577-2797)로 문의바랍니다.

손상된 코드 및 전원 플러그는 감전, 화재의 위험이 있습니다.



전원 플러그를 콘센트에서 꽂거나, 제거할 시에는 반드시 손의 물기를 제거하십시오.

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



전원 플러그를 제거할 시에는 코드를 잡아 당기지 마시고 반드시 전원 플러그를 잡고 제거하십시오.

충격으로 인한 감전 및 화재의 위험이 있습니다.



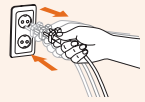
전원 플러그를 임의로 연결하거나 가공하여 사용하지 마십시오.

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.



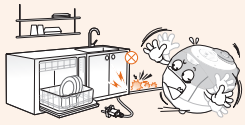
전원 플러그에 묻은 이물질은 물기가 없는 천으로 깨끗이 제거하십시오.

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



전원 코드를 무리하게 구부리거나, 묶거나 잡아당기지 마십시오.

합선으로 인한 감전 및 화재의 위험이 있습니다.



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

발열 및 발화, 감전, 화재의 위험이 있습니다.



쌀통 및 다용도 선반 등 위에 제품을 놓고 사용하지 마십시오.

틈새에 전원 코드가 눌러감전 및 화재의 원인이 됩니다. 증기 배출 시에 다용도 쌀통 및 다용도 선반에 의해 기기의 손상, 감전, 화재의 위험이 있습니다.



코드 및 전원 플러그를 동물이 물어뜯거나 못과 같이 날카로운 금속 물체로부터 충격을 받지 않도록 사용하십시오.

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

전원 코드나 전원 플러그가 파손되었을 때는 사용을 중지하고 A/S 고객센터(1577-2797)에 문의하십시오.

제품 사용 중 사용상의 부주의로 전원 코드의 파복이 벗겨지거나 찢힐 경우 화재 및 감전의 원인이 될 수 있으므로 코드 위에 무거운 물건을 올려 놓거나 코드가 제품에 눌리지 않도록 수시로 전원 코드와 전원 플러그의 상태를 확인하십시오.

전원 코드나 전원 플러그가 파손된 경우에는 반드시 지정된 A/S 고객센터에서 수리하십시오.

사용 중에는 제품 본체와 30 cm 이상의 거리를 유지하십시오.

전자 제품에서 자기장이 방출될 수 있습니다.

설치관련



위험

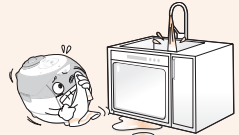
제품을 직사광선이 쬐는 곳, 가스레인지, 라이터, 전열 기구, 풍로 등 열원 가까이에서 사용하지 마십시오.

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 가전 제품과 2 m 이상 거리를 유지하고 사용하십시오.



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

전기 누전 및 감전, 화재의 위험이 있습니다. 제품에 물이 들어간 경우에는 사용을 중지하고 전원 플러그를 뽑은 후에 A/S 고객센터(1577-2797)로 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.



주의

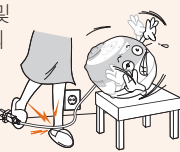
경사진 곳에 제품을 설치하지 마시고 제품에 무리하게 힘을 가하거나 충격을 주지 마십시오.

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.



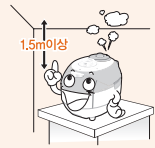
제품, 내수를 떨어뜨리거나 충격을 주지 마십시오.

신체 상해 및 제품 파손의 우려가 있습니다.



제품 상측의 공간을 1.5 m 이상 확보하여 설치하십시오.

제품 이상 작동의 원인이 됩니다.



사용 중에



위험

반드시 전원 플러그를 뽑 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 젖혀 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 장판 등을 놓고 사용하지 마십시오.

화재 및 고장의 원인이 됩니다.



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.



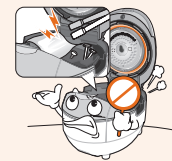
어린이 혼자 사용하거나 어린이가 만질 수 있는 장소에 제품을 두지 마십시오.

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 딸각하는 소리가 들리도록 완전히 닫고 뚜껑 결합 손잡이를 잠금 위치에 놓고 취사 및 요리를 하십시오.

신체 상해의 위험 및 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.



뚜껑을 닫을 때에는 두손으로!!

제품을 전자레인지, 김치냉장고 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 묻지 마시고, 이물질이 들어간 경우 전원 플러그를 빼고 A/S 고객센터로 연락하십시오.

감전, 화재, 신체 상해의 위험이 있습니다.

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 중 이거나 완료 직후에는 내술 내부 및 압력추, 클린커버 등이 뜨거우므로 손을 대지 마십시오.

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



내술이 변형되었거나, 전용 내술이 아닌 것을 사용하지 마십시오.

화재 및 고장의 원인 또는 폭발의 위험이 있습니다



전용 내술 사용

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

제품 화재 및 변형 및 압력으로 인한 폭발의 위험이 있습니다.



제품 내부에 금속막대기 등 이물질들을 절대 넣지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다. (특히, 어린이 주의)



취사 도중 전원 플러그를 뽑거나 다른 기능의 버튼을 누르지 마십시오.

고장의 원인이 됩니다.



취사 중이거나 취사 완료 직후 자동 증기 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.



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 밥물 넘침 등 고장의 원인이 됩니다.



뚜껑 위에 자성을 지닌 물체를 올려놓거나 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.



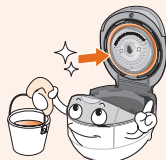
취사나 보온 시 뚜껑을 확실히 닫으십시오.

변색, 냄새 및 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.



내술, 압력 패킹, 내측 패킹, 클린커버를 자주 손질하십시오. (11쪽 ~ 16쪽)

냄새 및 성능 저하의 원인이 됩니다.



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

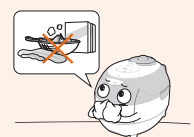
스팀커버가 장착된 상태에서 취사 하십시오.

정전 시



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

고장 및 냄새의 원인이 됩니다.



사용 중에



주의

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

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



내술 세척용 수세미 구분

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

내술 손잡이를 잡고 제품을 들어 올리지 마십시오. 내술 손잡이를 잡고 제품을 들어올릴 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.

제품 손상 및 변형의 원인이 됩니다.

요리(이유식, 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 고객센터(1577-2797)로 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.

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

감전 및 화재의 원인이 됩니다.

제품을 물 또는 다른 액체에 담그거나 씻지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다.

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.

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.

제품 주위를 늘 청결히 하십시오.

바퀴벌레 및 벌레로 인한 고장에 대해서는 수리 비용이 발생할 수 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.

자동온도센서는 이물질(밥알, 기타 음식물 등) 및 물기가 없도록 항상 깨끗하게 유지하십시오.

부정확한 온도 감지를 통해 내술이 이상가열 되어 화재의 위험이 있습니다. 제품 사용 전 반드시 이물질 여부를 확인하고 사용하십시오.

취사, 보온 및 요리 시 클린커버를 반드시 장착하십시오.

취사 상태가 좋지 않거나 보온 시 밥에서 냄새가 날 수 있습니다.

플러그 및 전원 코드부를 동물이 물어뜯거나 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 숟가락 등으로 밥을 푸지 마십시오.

내술 코팅의 손상 및 변형이 될 수 있습니다.

칼, 가위, 집게 등의 날카로운 금속성 주방 도구를 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.

흰밥 이외의 변질되기 쉬운 식품(팥밥, 혼식, 크로켓, 그라탕 등)은 보온을 삼가하십시오.

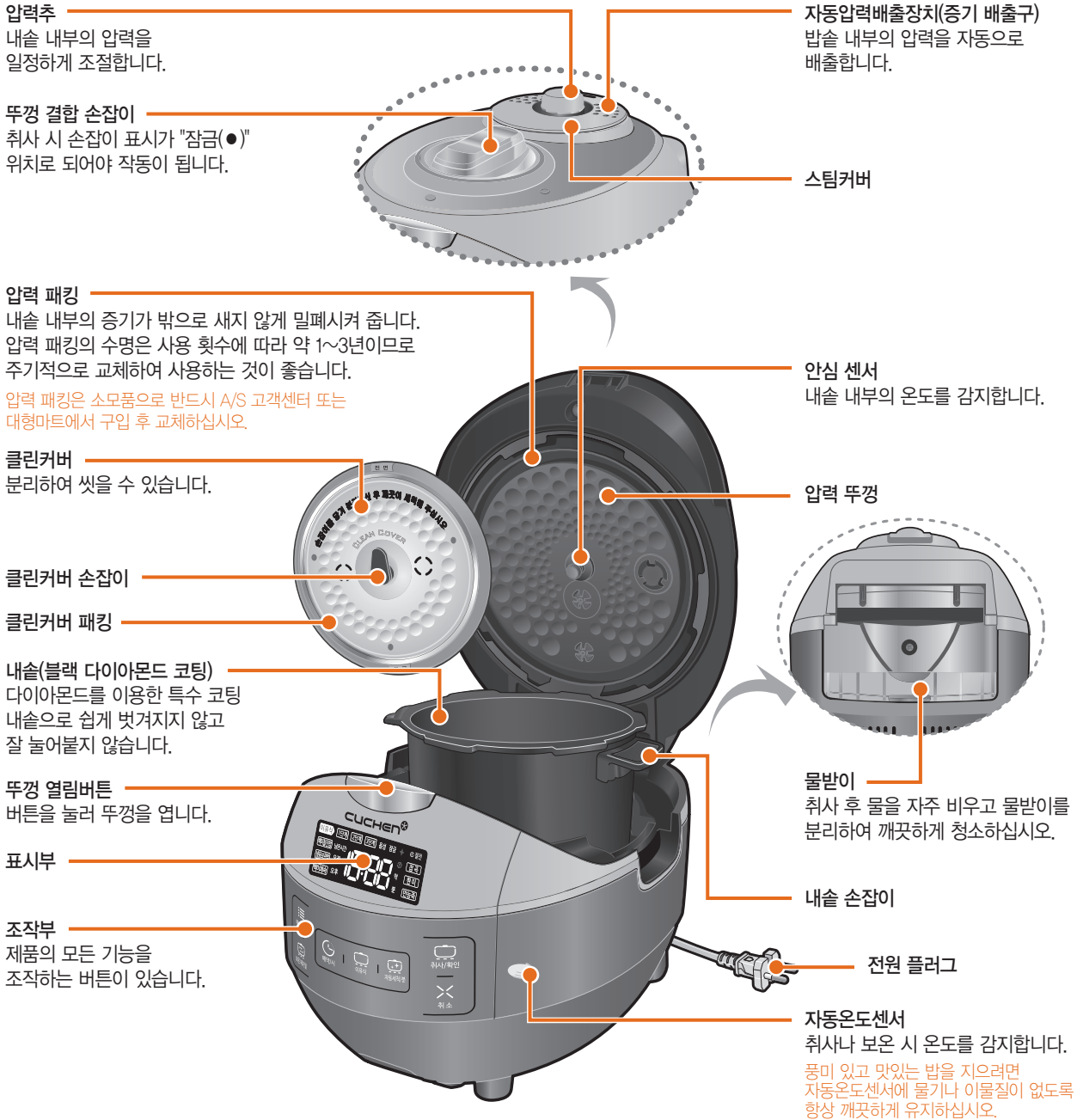
지정된 메뉴 이외의 기타 음식물(콩, 팥, 토마토 등)을 임의로 삶거나 조리하지 마십시오.

자동 증기 배출구의 막힘으로 인해 폭발 및 화상의 위험이 있습니다.

〈찜판 별도 구매〉
오사용 시 제품 및 찜판에 변형이 발생할 수 있으니 주의하십시오.

각 부분의 이름 및 기능

전면 / 내부 이름



부속품



조작부 / 표시부






주의 조작부/표시부는 휘발성분(알코올, 아세톤 등)이 함유된 것으로 청소하지 마십시오. 변색되거나 인쇄가 지워질 수 있습니다.




번호	아이콘	이름	기능
1		[메뉴/설정]	<ul style="list-style-type: none"> • 메뉴를 선택할 때 사용합니다. • 현재시간 설정, 음성 조절 모드, 보온 온도 조절모드, 보온 가열량 조절, 패킹교체 알림 설정 모드, 미세밥맛조절 모드, 자동세척 알림기능 설정 모드, 화면밝기 조절기능 진입 시 사용합니다. - 미세밥맛 설정 가능 메뉴 : 백미 찰진밥, 냉동보관밥, 잡곡, 현미
2		[보온/재가열]	<ul style="list-style-type: none"> • 보온 및 재가열 진행 시 사용합니다.
3		[예약/시]	<ul style="list-style-type: none"> • 취사를 예약할 때 사용합니다. • 시간 및 음량, 온도 등의 설정값을 선택할 때 사용합니다.
4		[이유식]	<ul style="list-style-type: none"> • 이유식 메뉴를 바로 선택할 수 있습니다.

각 부분의 이름 및 기능

번호	아이콘	이름	기능
5		[자동세척/분]	<ul style="list-style-type: none"> 자동세척 진행 시 사용합니다. 시간 및 음량, 온도 등의 설정값을 선택할 때 사용합니다.
6		[취사/확인]	<ul style="list-style-type: none"> 각 메뉴의 취사 시작 시 사용합니다. 다음 단계로 넘어가거나 설정을 완료할 때 사용합니다. 쾌속 취사 진행 시 사용합니다. <ul style="list-style-type: none"> 백미찰진밥 메뉴에서 버튼을 두 번 연속 누르면 쾌속 취사로 작동해 밥 짓는 시간이 단축됩니다.
7		[취소]	<ul style="list-style-type: none"> 모든 기능을 취소할 때 사용합니다.

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  절전 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.

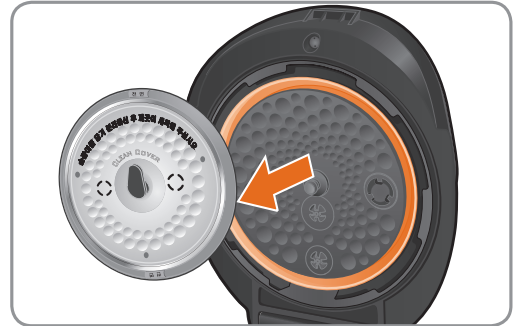
제품 손질 방법

클린커버 청소 방법

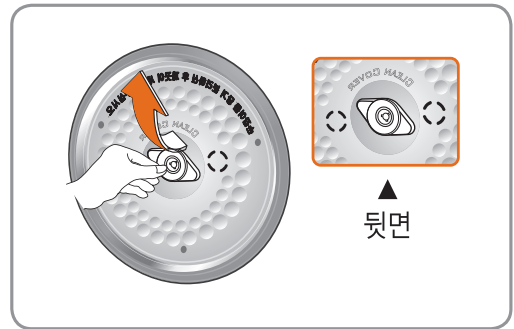
클린커버를 세척한 후에는 반드시 건조하여 뚜껑에 장착하세요.

- 청소를 하지 않으면 보온 중에 냄새가 나는 원인이 됩니다.(반드시 전원 플러그를 빼고 본체에 열이 식고 난 후 청소하십시오.)
- 본체 및 뚜껑은 물기를 제거한 행주로 닦으십시오. 벤젠, 신나 등은 사용하지 마십시오.
- 사용 중 클린커버 및 뚜껑, 내솥 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.

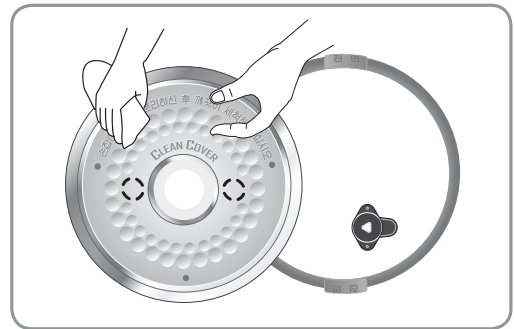
- 1 클린커버 손잡이를 잡고 화살표 방향으로 당기면 뚜껑에서 쉽게 분리되어 세척이 가능합니다.



- 2 클린커버 세척 시 클린커버 뒷면의 손잡이부의 날개를 잡고 살짝 당겨서 클린커버 손잡이를 분리하고, 외측의 패킹도 분리합니다.

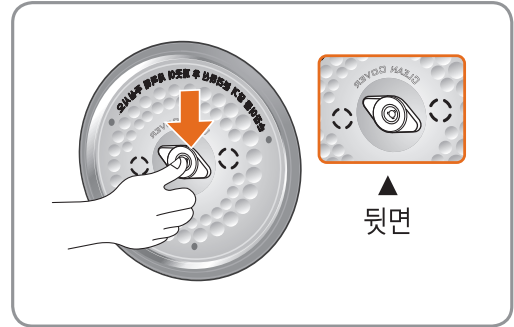


- 3 주방용 중성세제 및 스폰지로 자주 세척하시고 물기를 제거한 행주로 닦으십시오.

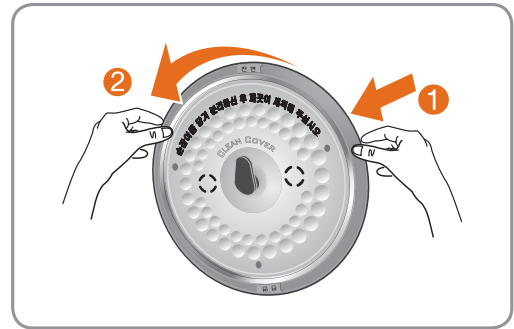


제품 손질 방법

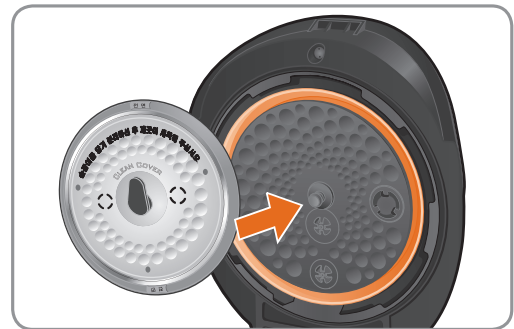
- 4 클린커버 뒷면에서 클린커버 손잡이 중앙부를 화살표 방향으로 눌러서 끼우십시오.



- 5 클린커버 외측 패킹을 장착할 때에는 클린커버의 글자가 똑바로 보이게 하여 외측 한 부분(1)부터 패킹의 홈을 클린커버에 끼운 후 2번 방향으로 한 바퀴 돌리면서 패킹을 장착하십시오. (패킹 전면부(앞면)에는 '전면'이라는 글씨가 아래 위로 표시되어 있습니다.)



- 6 압력뚜껑에 클린커버를 장착할 때에는 클린커버 손잡이를 잡고 화살표 방향으로 압력뚜껑 중앙의 홈더에 맞춘 후 힘 주어 누르십시오.

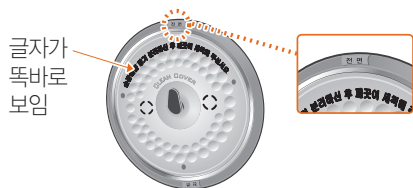


클린커버 조립 시 주의사항

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

[클린커버 앞 모습]

글자가 똑바로 적혀 있고, 클린커버 손잡이가 앞에 보이며, 패킹부의 '전면'이라는 글자가 클린커버 글자의 중앙으로 위치해야 합니다.



[클린커버 뒷 모습]

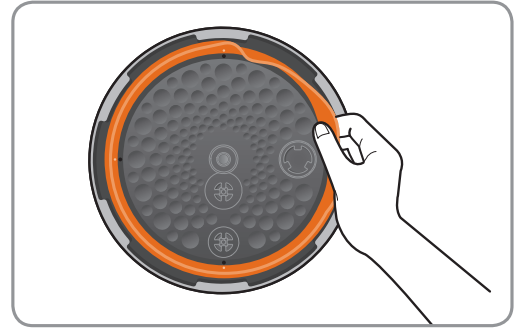
글자가 반대로 적혀 있습니다.



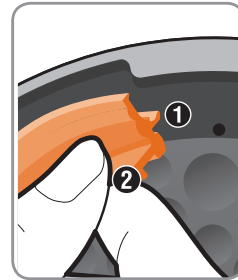
압력 패킹 교체 방법

- 패킹은 김이 새는 것을 방지하기 위하여 잘 빠지지 않도록 되어 있으나, 손으로 잡고 힘주어 당기면 뺄 수 있으며 필요 시 빼서 청소하시면 됩니다.
- 패킹은 소모품입니다. 김이 썰 경우는 패킹을 빼내어 청소를 하시고 아래와 같은 방법으로 패킹을 끼우신 후 확인하십시오. 그 이후에도 김이 썰 때는 대리점 및 A/S 고객센터에서 패킹을 구입해 교환하시기 바랍니다.
- 압력 패킹의 수명은 사용 횟수에 따라 약 1~3년이므로 주기적으로 교체하여 사용하는 것이 좋습니다. (압력 패킹은 실리콘으로 되어 있습니다.)

① 압력 패킹을 그림과 같이 손으로 잡아 당겨서 제거하십시오.

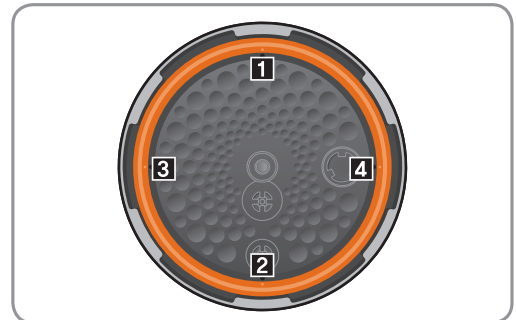
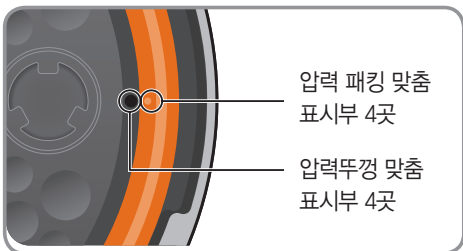


② 압력 패킹 맞춤 표시부와 압력 뚜껑 맞춤 표시부를 그림과 같이 맞추어 삽입하십시오.



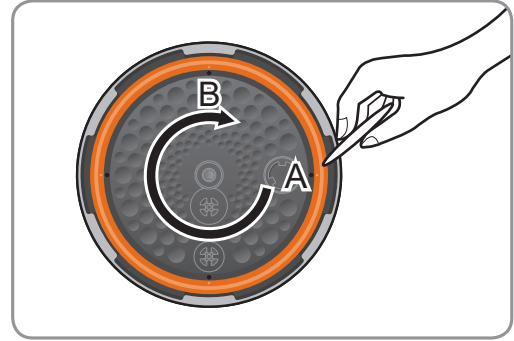
- ① 외측 안착 돌기
 - ② 내측 안착 돌기
- 압력 패킹 삽입순서
- ① → ②

③ 맞춤 표시부 4곳을 삽입한 상태입니다. 번호 순으로 맞추십시오.



제품 손질 방법

- 4 뚜껑이 있는 펜을 이용하여 압력 패킹의 누름부(A→B 순서)를 그림의 화살표 방향으로 문질러 삽입하십시오.



- 5 정상적으로 부착이 완료된 상태입니다.



바르게 조립된 경우

! 압력 패킹이 원형 형상을 유지



잘못 조립된 경우



• 잘못 부착할 경우 사용 중 증기가 누설되어 밥이 설익거나 화상의 우려가 있습니다.
바르게 부착되었는지 확인 후 사용하시기 바랍니다.

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

제품 청소 방법

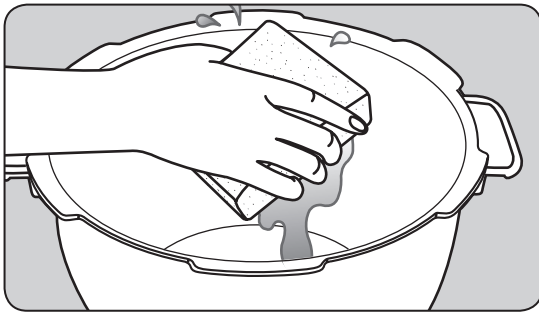


- 전원 플러그를 뺀 후, 청소하고 물을 직접 뿌리거나 벤젠, 신나 등으로 제품을 닦지 마십시오.
- 청소를 깨끗이 하지 않으면 보온 중 냄새가 나는 원인이 됩니다.

1 내솥

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

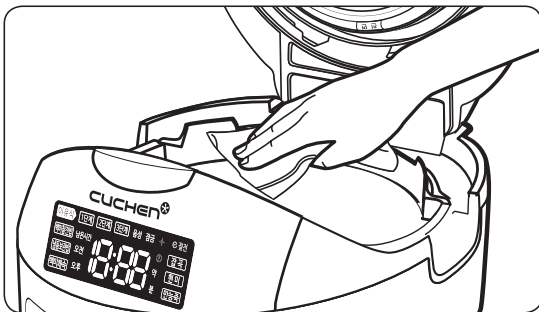
! 특히 내솥 표면의 광택을 내기 위하여 연마제, 치약, 기타 광택제 등을 사용하여 닦지 마십시오. 변색되거나 코팅이 벗겨질 수 있습니다.



3 본체 내부

내솥을 들어내고 바닥 면의 이물질은 반드시 제거한 후 사용하십시오. 자동온도센서나 바닥에 이물질이 끼어 있으면 온도감지를 못하여 밥이 안되거나 제품의 이상 작동 및 화재의 원인이 됩니다. 물을 꼭 짰 행주로 닦고 자동온도센서가 손상되지 않게 주의하십시오.

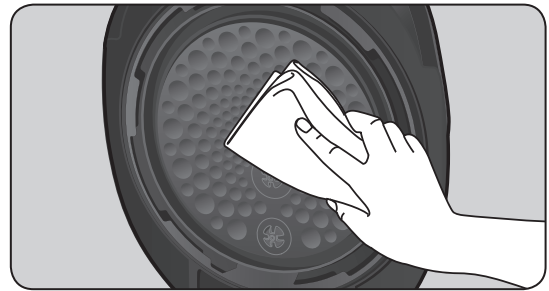
! 취사나 보온 직후는 만지지(청소하지) 마십시오. 화상의 위험이 있습니다.



2 압력 뚜껑, 압력 패킹

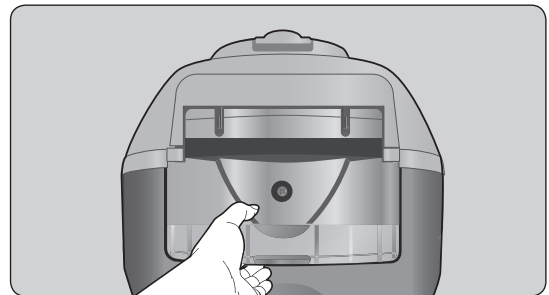
행주를 더운 물에 적셔 물기를 짰 다음 이물질을 닦으십시오. 내측 패킹의 청결은 제품의 성능을 유지시켜주며, 냄새 발생을 억제합니다.

! 압력 패킹은 사용 후 빼지 마시고 반드시 깨끗한 행주를 사용하여 닦으십시오.



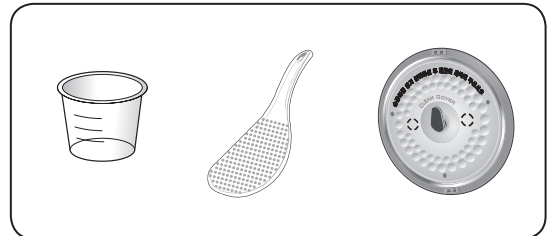
4 물받이

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



5 부속품

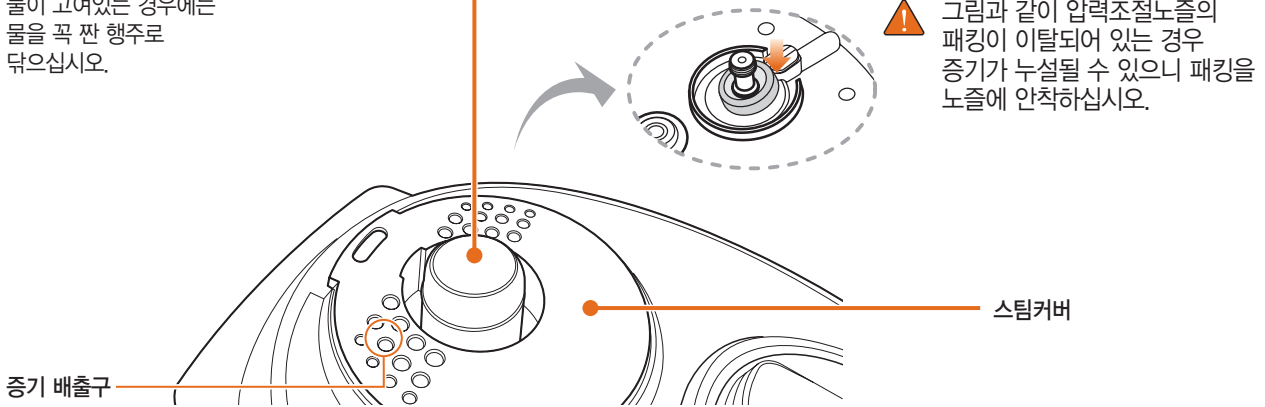
부속품을 깨끗이 손질하여 건조시킨 후 잘 보관하십시오.



제품 손질 방법

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

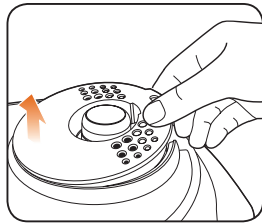
압력추/압력조절노즐
물이 고여있는 경우에는
물을 꼭 짰 행주로
닦으십시오.



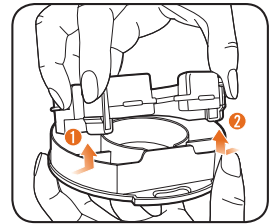
- 자동세척 모드를 이용하여 증기배출 장치의 이물질을 제거 및 세척할 수 있습니다. (28 쪽을 참조하십시오.)

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

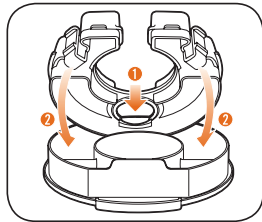
- 1 스팀커버를 그림과 같이 떼어 내십시오.



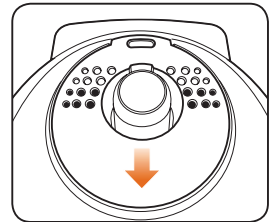
- 2 후면에 있는 손잡이를 ① 방향으로 누른 후 ② 방향으로 분리하여 자주 세척하십시오.



- 3 스팀커버를 조립하여 끼울 때에는 ①의 홈부분을 맞춘 후, ② 방향으로 눌러 확실히 끼우십시오.



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



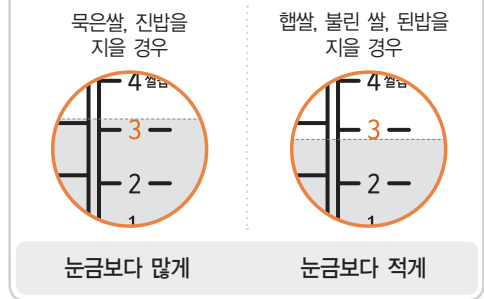
맛있는 밥을 지으려면

● 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)

- 백미 3인분 기준 -



● 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.



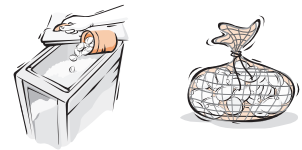
● 묵은 쌀로 밥을 지었을 때 냄새를 없애려면

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



● 쌀 보관 방법 (쌀의 보관 방법이 밥맛을 좌우합니다.)

	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.	



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

현재 시간 맞추는 방법

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

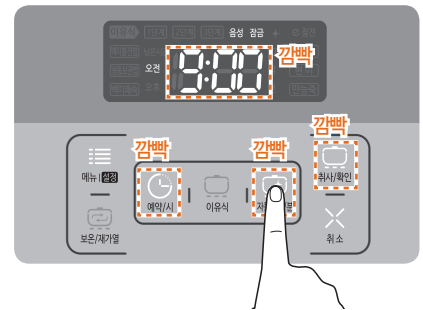
1 대기 상태에서 [메뉴/설정] 버튼을 3초 동안 길게 누르십시오.



2 [예약/시] 버튼과 [자동세척/분] 버튼을 눌러 시간을 설정하십시오.

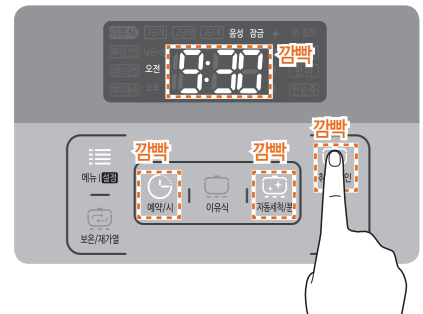
- '시' 설정 시 [예약/시] 버튼을 누를 때마다 1시간 단위로 변합니다.
- '분' 설정 시 [자동세척/분] 버튼을 누를 때마다 1분 단위로 변합니다.

- ! '시'를 맞출 때는 오전, 오후를 확인하십시오.
- ! [예약/시] 또는 [자동세척/분] 버튼을 1초 이상 계속 누르면 연속적으로 1시간 또는 1분 단위로 변합니다.



3 [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 보상을 위해 리튬 이온 배터리가 내장되어 있습니다. 배터리의 수명은 제품 성능에 따라서 차이가 날 수 있습니다.

밥 짓는 방법

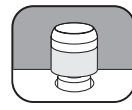
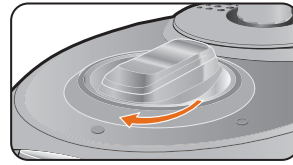
취사방법

1 전원 플러그를 꽂은 후 뚜껑을 닫으십시오.

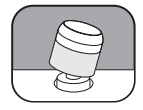
- 자동온도센서에 물기 및 이물질이 묻어 있으면 반드시 제거하십시오.
(자동온도센서를 항상 청결하게 유지하면 언제나 풍미있고 맛있는 밥을 지을 수 있습니다.)
- 내솥 주위의 물기 및 이물질을 완전히 제거한 후 내솥을 본체에 넣으십시오.
- 압력 패킹이 바르게 끼워졌는지 확인하십시오.

2 뚜껑 결합 손잡이를 돌려 잠금(●)에 맞추십시오.

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



(O)



(X)

3 [메뉴/설정] 버튼을 이용해 원하는 메뉴를 선택하십시오.

- [메뉴/설정] 버튼을 누를 때마다 백미찰진밥 → 냉동보관밥 → 백미래속 → 잡곡 → 현미 → 만능죽 → 백미찰진밥 순으로 선택됩니다.
- [이유식] 버튼을 누를 때마다 이유식 1단계 → 이유식 2단계 → 이유식 3단계 순으로 선택됩니다.

! 백미찰진밥 메뉴 선택 후 [취사/확인] 버튼을 연속으로 누르면 과속 취사가 시작됩니다.



4 [취사/확인] 버튼을 누르십시오.

- 취사가 시작되면 남은 예상 시간이 표시됩니다.

! 최대한분으로 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.

밥 짓는 방법

메뉴별 취사 시간

메뉴명	구분	취사량	취사시간	요리종류
백미찰진밥		1인분 ~ 4인분	약 26분 ~ 약 33분	쌀밥, 영양솔밥, 흑미밥, 낙지덮밥, 나물비빔밥, 카레라이스, 불고기 덮밥, 유부초밥, 김밥, 김치볶음밥, 콩나물밥
냉동보관밥		1인분 ~ 3인분	약 38분 ~ 약 45분	쌀밥
백미쾌속		1인분 ~ 2인분	약 15분 ~ 약 24분	쌀밥
현미		1인분 ~ 3인분	약 47분 ~ 약 56분	현미밥
잡곡		1인분 ~ 3인분	약 38분 ~ 약 43분	잡곡밥, 콩밥, 오곡밥, 모듬버섯밥, 견과류밥
이유식	메뉴별 상세 요리 방법은 이유식 메뉴 안내를 참조하십시오.			
만능죽		메뉴별 상세 요리 방법은 요리 안내를 참조하십시오.		흰죽, 전복죽, 울무죽, 해삼죽, 오복죽

- 취사량은 요리 종류에 따라 다를 수 있습니다.
- 백미쾌속, 냉동보관밥의 물 높이는 백미 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.

쾌속 취사

- 밥 짓는 시간을 단축하려면 백미쾌속 메뉴를 선택하십시오.
- 백미찰진밥 메뉴를 선택한 후 [취사/확인] 버튼을 연속해서 두 번 누르면 백미쾌속으로 취사가 시작됩니다.
- 쾌속 취사는 2인분 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.



멜라노이징 현상

참고

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

밥맛 조절 기능

- 대기 상태에서 [메뉴/설정] 버튼을 이용해 백미찰진밥 또는 냉동보관밥을 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.

냉동보관밥

냉동보관 후 해동하여도 고슬고슬한 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.

미세 밥맛 조절 방법

미세 밥맛 조절 기능

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

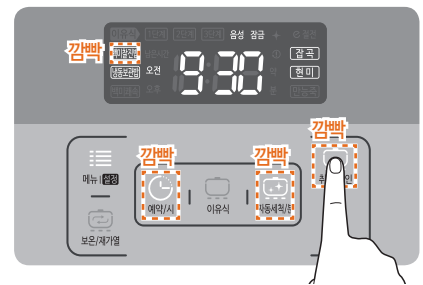
! 미세 밥맛 조절 기능은 이유식, 백미쾌속, 만능죽 메뉴에서 사용할 수 없습니다.

- 1 대기 상태에서 [메뉴/설정] 버튼을 3초간 길게 눌러 설정 모드에 진입한 후 [메뉴/설정] 버튼을 4회 눌러 미세 밥맛 조절 모드에 진입하십시오.



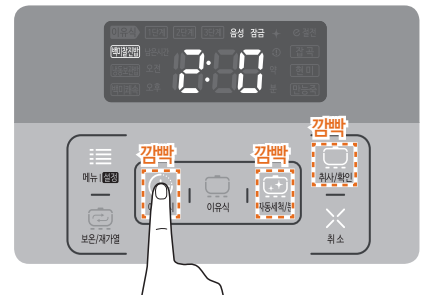
- 2 [예약/시] 버튼과 [자동세척/분] 버튼으로 원하는 메뉴를 선택하고 [취사/확인] 버튼을 누르십시오.

- [예약/시]과 [자동세척/분] 버튼을 누를 때마다 백미찰진밥 → 냉동보관밥 → 잡곡 → 현미 → 백미찰진밥 순으로 선택됩니다.



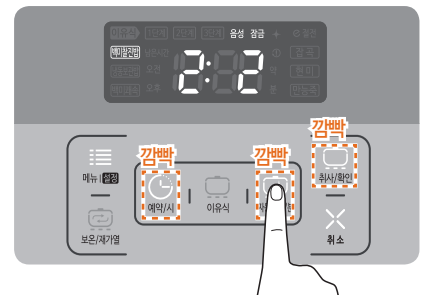
- 3 [예약/시] 버튼을 이용해 불림 시간을 선택하십시오.

- [예약/시] 버튼을 누를 때마다 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 용출되어 가라앉아 갈변 현상이 일반 취사보다 심하게 나타날 수 있습니다.



- 4 [자동세척/분] 버튼을 이용해 가열 온도를 선택하십시오.

- [자동세척/분] 버튼을 누를때마다 0도 → 2도 → 4도 → 6도 → -2도 → 0도 순으로 반복 선택됩니다.
- 기본 설정되어 있는 가열 온도로 취사할 때는 0도를 선택하고 가열 온도를 높일 때는 2도 또는 4도, 6도를, 낮출 때는 -2도를 선택합니다.
- 구수한 밥맛을 원할 경우 2도 또는 4도를 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 조정할 경우 예상 취사 시간이 변경됩니다.
- 취사 시간과 조리 상태는 쌀의 상태나 수온, 물 양 등에 의해서도 영향을 받을 수 있습니다.

예약취사 방법

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



- 현재 시간이 맞지 않으면 예약 시간도 달라지므로 현재 시간을 정확히 맞추십시오.
- 현재 시간을 맞추는 방법은 18쪽을 참조하십시오.

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

! 뚜껑 손잡이를 잠금으로 맞추지 않고, [예약/시] 버튼을 누르면 예약되지 않습니다.

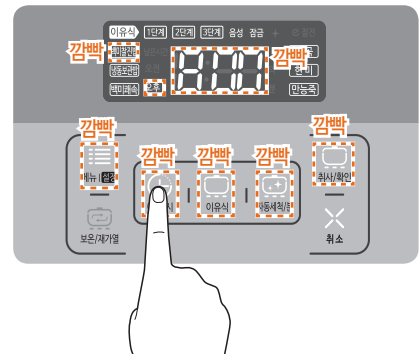


2 [예약/시] 버튼과 [자동세척/분] 버튼으로 예약 취사 시간을 설정하십시오.

- [예약/시] 버튼: 1시간씩 증가
- [자동세척/분] 버튼: 10분씩 증가
- 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.

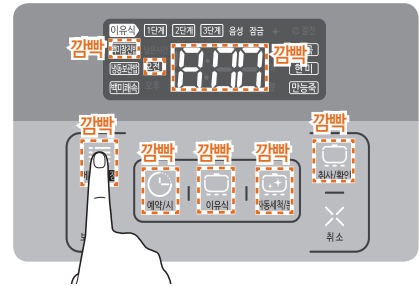
! 시간을 설정할 때에는 '오전'인지 '오후'인지를 꼭 확인하십시오.

! 예약 시간 초기 설정 값은 오전 7시 30분입니다.



3 [메뉴/설정] 버튼을 이용해 메뉴를 선택하십시오.

- [메뉴/설정] 버튼을 누를 때마다 백미찰진밥 → 냉동보관밥 → 백미래속 → 잡곡 → 현미 → 만능죽 → 백미찰진밥 순으로 선택됩니다.
- [이유식] 버튼을 누를 때마다 이유식1단계 → 이유식2단계 → 이유식3단계 → 이유식1단계 순으로 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.



예약취사 방법

예약취사를 할 경우

메뉴별 예약 가능 시간 • 13시간 초과 예약 시 현재에서 13시간 후로 자동으로 재설정된 후 예약 취사를 진행합니다.

예약 가능 메뉴	예약 가능 시간
백미찰진밥	31분 후 ~ 13시간까지
잡곡, 냉동보관밥	41분 후 ~ 13시간까지
백미패속	16분 후 ~ 13시간까지
이유식 1단계	36분 후 ~ 13시간까지
이유식 2단계	36분 후 ~ 13시간까지
이유식 3단계	31분 후 ~ 13시간까지
만능죽	61분 후 ~ 13시간까지
현미	51분 후 ~ 13시간까지

예약취사 시 주의사항

- 여름철에는 쌀이 쉰 수 있으므로 예약 시간을 10시간이 초과되지 않도록 예약하십시오.
- 쌀이 개봉된 지 오래 되었거나 많이 말라버린 경우에는 증밥 또는 싸라기 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 쉰 수 있으므로 충분히 열을 식힌 후 예약하십시오.
- 기온과 식재료의 종류 및 상태에 따라 변질될 수 있으니 장시간 예약 설정은 하지 않는 것이 좋습니다.

이유식 조리 방법

이유식 조리 전에

[이유식]을 조리하기 전에 밥솥의 청결을 유지하십시오.

- 제품 내부에 밥알 및 기타 이물이 없는지 확인하여 이물질을 깨끗이 제거한 후 조리하십시오.
특히, 클린커버, 압력 패킹, 내솥, 클린커버 패킹, 압력 뚜껑 등의 청결을 유지한 후 이유식을 조리하십시오.
! 제품 손질은 11~16쪽을 참고하십시오.
- 증기 배출구는 자동 세척 기능을 이용하여 세척하십시오.
! 자동세척은 28쪽을 참고하십시오.
- 내솥의 코팅이 벗겨진 경우에는 고객센터(1577-2797)로 문의하십시오.

조리 방법 (이유식 1단계 조리 시)

1 [이유식] 버튼을 눌러 원하는 이유식 단계를 선택하십시오.

- [이유식] 버튼을 누르면 이유식 1단계 → 이유식 2단계 → 이유식 3단계 순으로 반복 선택됩니다.



2 [취사/확인] 버튼을 누르십시오.

- 이유식 조리가 시작되면 남은 시간이 표시됩니다.



보온/재가열

취사 후 보온 전환

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

- 보온으로 전환되면 현재 시간 대신 보온 경과 시간이 표시됩니다.
 - 59분까지는 분 단위로 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 대기 상태로 전환됩니다.

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 넣어 두지 마십시오.
 - 주걱을 넣어 둔 채로 보온을 하게 되면 밥이 굳고 변색이 되며 냄새가 날 수 있습니다.
 - 나무 주걱 등은 세균을 발생시켜 냄새의 원인이 됩니다.
- 보온은 12시간 이내가 적합합니다.
 - 12시간 이상 보온하면 밥의 풍미가 없어지며, 변색 또는 냄새가 날 우려가 있습니다.
 - 보온 시 뚜껑을 확실히 닫으십시오.
 - 백미만 보온하십시오. 잡곡, 현미 등은 가급적 보온하지 말고 취사 후 바로 드시기 바랍니다.
- 보온 및 재가열 시에는 항상 클린커버를 장착하십시오.

보온 온도 조절 방법

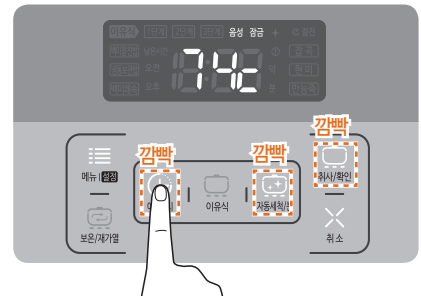
보온 온도 조절 방법

- 1 [메뉴/설정] 버튼을 3초 동안 길게 눌러 설정 모드로 진입한 후 [메뉴/설정] 버튼을 2회 눌러 보온 온도 조절 모드로 진입하십시오.



- 2 [예약/시] 또는 [자동세척/분] 버튼으로 원하는 보온 온도를 설정하십시오.

- 기본 설정값은 74도입니다.
- 온도는 69 ~ 80도까지 변경할 수 있습니다.
- 밥이 차갑거나 흰 냄새가 날 때에는 기본 온도보다 2에서 3도 높이십시오.
- 밥이 누렇게 변하면 기본 온도보다 2 ~ 3도 낮추십시오.



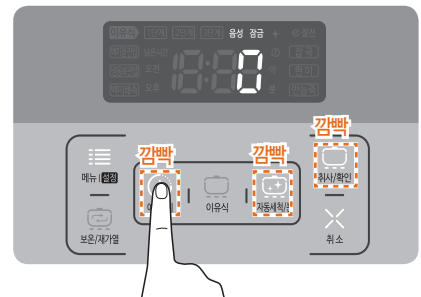
- 3 보온 온도 설정 후 [취사/확인] 버튼을 누르십시오.

- [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 대기 상태로 전환됩니다.



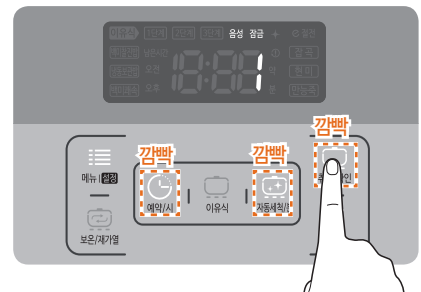
- 4 [예약/시] 또는 [자동세척/분] 버튼으로 원하는 보온 가열량을 설정하십시오.

- [예약/시] 또는 [자동세척/분] 버튼을 누를 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 흰 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 대기 상태로 전환됩니다.



언어/음성 조절 방법

언어/음성 조절 방법

- 1 대기 상태에서 [메뉴/설정] 버튼을 3초 동안 길게 눌러 설정 모드로 진입한 후 [메뉴/설정] 버튼을 1회 눌러 음성 조절 모드로 진입하십시오.

- 기본 설정: 한국어, 볼륨 3단

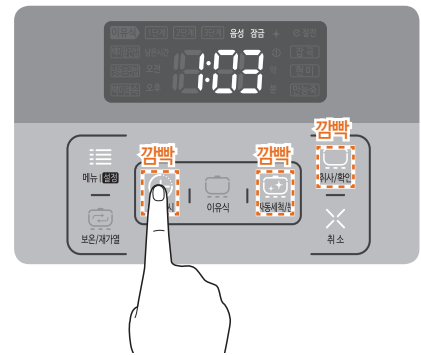
! 언어 및 음량 조절은 반드시 대기 상태에서만 설정할 수 있습니다.



- 2 [예약/시] 버튼을 눌러 언어를 선택하십시오.

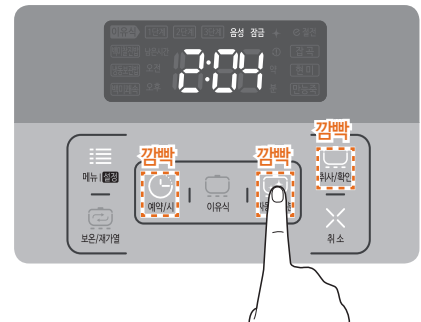
- [예약/시] 버튼을 입력할 때마다 1 → 2 → 1로 한국어, 중국어가 반복 선택됩니다. 숫자의 의미는 다음과 같습니다.

앞자리	언어	뒷자리	음량
1	한국어	00	0단
2	중국어	01	1단
		02	2단
		03	3단
		04	4단
		05	5단
		06	6단
		07	7단



- 3 [자동세척/분] 버튼을 눌러 음량을 조절하십시오.

- [자동세척/분] 버튼을 입력할 때마다 3 → 4 → 5 → 6 → 7 → 0 → 1 → 2로 반복됩니다.
- 0~7단까지 음량 설정이 가능합니다. 0단으로 설정 시 음성기능은 해제되며 표시부의 음성 아이콘이 사라집니다.



- 4 [취사/확인] 버튼을 눌러 설정을 완료하십시오.

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

자동세척 방법

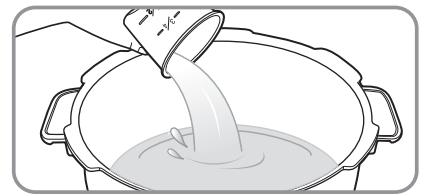
자동세척 방법

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.



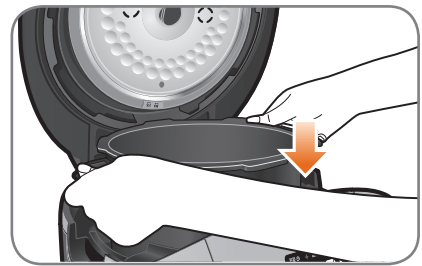
- 증기 배출구로 고온, 고압의 증기가 배출되오니 주의하십시오.
- 물 이외의 세제, 비누, 기타 약품 등은 절대 넣지 마십시오.

1 계량컵을 이용하여 내솥의 자동세척 물 눈금에 맞춰 물을 넣으십시오.



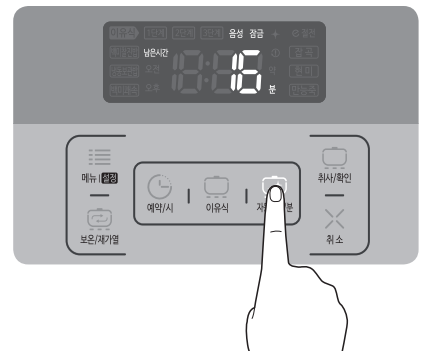
2 내솥을 밥솥에 넣은 후, 뚜껑을 닫고 손잡이를 돌려 잠금(●)에 맞추십시오.

- ! 뚜껑 손잡이를 잠금으로 맞추지 않고 [자동세척/분] 버튼을 누르면 자동세척 기능이 작동하지 않습니다.



3 대기상태에서 [자동세척/분] 버튼을 누르십시오.

- 자동세척은 16분 동안 진행됩니다.
- 자동세척이 종료되면 대기 상태로 전환됩니다.
- [취소] 버튼을 누르면 취소되고 대기 상태로 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.

- ! 자동세척은 28쪽을 참조하십시오.
- ! 자동세척을 하지 않으면, 다음 취사 시 냄새가 발생할 수 있습니다.



자동세척 알림 시기

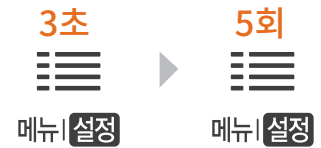
해당제품으로 30회 취사를 완료한 경우에 자동세척 알림이 표시됩니다.

- ! 자동세척을 진행하지 않으면, 절전 모드를 제외하고 자동세척 알림이 계속 표시됩니다.
- ! 알림표시를 원하지 않으실 경우, 아래 알림 설정 방법을 통해 해지하시기 바랍니다.

자동세척 알림 설정 방법

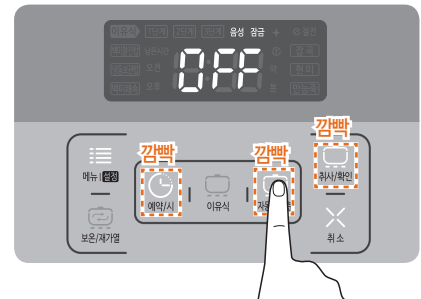
자동세척 알림 설정을 통하여, 기능을 설정 및 해지할 수 있습니다.

- 1 대기 상태에서 [메뉴/설정] 버튼을 3초간 길게 눌러 설정 모드에 진입한 후 [메뉴/설정] 버튼을 5회 눌러 자동세척 알림 기능을 선택하십시오.



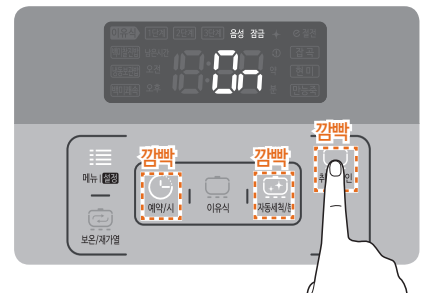
- 2 [예약/시] 또는 [자동세척/분] 버튼을 이용해 On 또는 OFF를 선택하십시오.

- 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.



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 13쪽을 참조하십시오.
- ❗ 패킹 교체를 제때 하지 않으면 증기 누설이 발생할 수 있습니다.



패킹 교체 알림 시기

취사를 730회 진행한 이후에 패킹 교체 알림이 표시됩니다.

❗ 패킹 교체 알림이 표시되어도 취사나 보온 기능은 정상 작동합니다.
참고

패킹 교체 알림 설정하기

패킹 교체 알림 기능을 켜거나 끌 수 있습니다.

- 1 대기 상태에서 [메뉴/설정] 버튼을 3초간 길게 눌러 설정 모드에 진입한 후 [메뉴/설정] 버튼을 3회 눌러 패킹 교체 알림 기능을 선택하십시오.



- 2 [예약/시] 또는 [자동세척/분] 버튼을 이용해 On, OFF 또는 CLE 선택하십시오.

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

❗ 패킹 교체 알림 초기화하기는 31쪽을 참조하십시오.



- 3 [취사/확인] 버튼을 누르십시오.

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

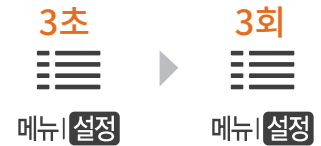


자동세척/패킹 교체 시기 알림 기능

패킹 교체 알림 초기화하기

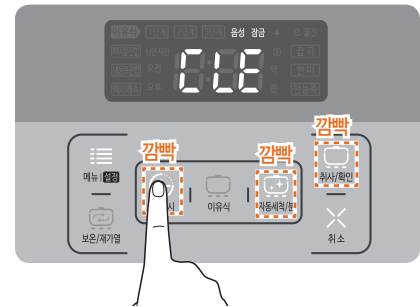
13쪽의 방법 안내에 따라 패킹 교체를 완료 하신 후에 다음과 같이 패킹 교체 알림을 초기화합니다.

- 1 대기 상태에서 [메뉴/설정] 버튼을 3초간 길게 눌러 설정 모드에 진입한 후 [메뉴/설정] 버튼을 3회 눌러 패킹 교체 알림 기능을 선택하십시오.



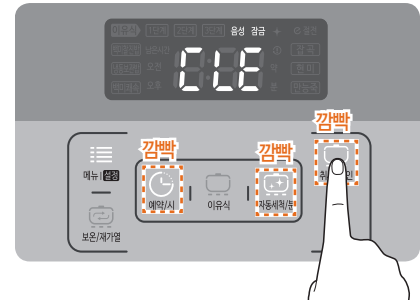
- 2 [예약/시] 또는 [자동세척/분] 버튼을 이용해 CLE를 선택하십시오.

- [예약/시] 또는 [자동세척/분] 버튼을 누를 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 대기 상태로 전환됩니다.



주의

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

화면 밝기 설정 방법

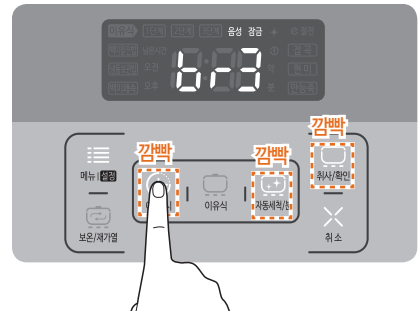
화면 밝기 설정하기

- 1 대기 상태에서 [메뉴/설정] 버튼을 3초간 길게 눌러 설정 모드에 진입한 후 [메뉴/설정] 버튼을 6회 눌러 화면 밝기 설정 기능을 선택하십시오.



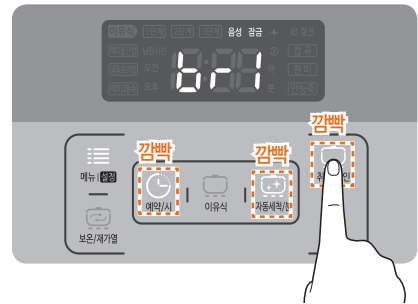
- 2 [예약/시] 또는 [자동세척/분] 버튼을 이용해 화면 밝기를 설정하십시오.

- [예약/시] 또는 [자동세척/분] 버튼을 누를 때마다 1 → 2 → 3 → 4 → 5단계 순으로 반복됩니다.
- 기본 설정값은 3단계입니다.



- 3 [취사/확인] 버튼을 눌러 설정을 완료하십시오.

- [취사/확인] 버튼을 누르면 화면 밝기가 저장되고 모든 설정이 완료됩니다.
- 화면 밝기 설정 중에 아무런 버튼을 누르지 않고 15초가 지나거나 [취소] 버튼을 누르면 설정이 취소되고 대기 상태로 전환됩니다.



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.



백미래속

- 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 백미래속을 선택하여 [취사/확인] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
- 6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.



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.



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.



잡곡

- 재료 : 쌀, 여러가지 잡곡, 물
- 조리방법
- 1. 쌀과 잡곡을(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.



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.



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



영양술밥

- 재료 : 쌀 2컵, 콩(밤콩 또는 검은콩) 20g, 수삼 2뿌리, 밤 2개, 대추 2개, 은행 10개, 잣 ½큰술, 청주 1큰술
 - 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 2까지 부은 후 청주, 콩, 수삼, 밤, 대추를 넣어 잘 섞어 주십시오.
 5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 6. 메뉴의 백미찰진밥을 선택하여 [취사/확인] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
 7. 취사가 완료되면 잣과 은행을 넣어 고루 섞어 밥그릇에 푼 뒤 기호에 따라 준비한 양념장에 비벼 드십시오.
- ※ 재료 특성에 따라 누름이 발생할 수 있습니다.
 - ※ 콩은 미지근한 물에 15분 이상 불려 주십시오.
 - ※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.



견과류밥

- 재료 : 쌀 2컵, 호두 2개, 잣 1큰술, 아몬드 1큰술, 캐슈너트 1큰술, 은행 10개, 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 백미물 눈금 2까지 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.



모듬버섯밥

- 재료 : 쌀 2컵, 만가닥버섯 30g, 팽이버섯 20g, 양송이버섯 2개, 새송이버섯 30g, 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 2까지 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.



전복죽

- 재료 : 쌀 ½컵, 참기름 1큰술, 전복 1개, 소금 약간
 - 조리방법
1. 쌀을 깨끗이 씻어 30분 정도 불려 주십시오.
 2. 전복을 솔로 문질러 씻어 도려내고 내장을 떼어 후 얇게 썰어 주십시오.
 3. 내솥에 불린 쌀, 전복, 참기름을 넣고 죽 물눈금 ½까지 물을 부은 후 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.
- 참고 : 입맛에 따라 새우죽이나 굴죽도 위와 같은 방법으로 요리해 드시면 됩니다.



흰죽

- 재료 : 쌀 ½컵
 - 조리방법
1. 쌀을 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
 2. 분량의 쌀을 깨끗이 씻어 30분 정도 불려 주십시오.
 3. 내솥에 불린 쌀을 넣고 죽 물눈금 ½까지 물을 부은 후 섞어 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.

요리안내



올무죽

- 재료 : 올무 ½컵, 표고버섯 ½개, 참기름 ½작은술, 소금 약간
- 조리방법
- 1. 올무는 깨끗이 씻어 12시간 정도 불려 주십시오.
- 2. 표고버섯은 잘게 썰어 주십시오.
- 3. 내솥에 불린 올무, 표고버섯, 참기름을 넣은 후 죽 물눈금 ½까지 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.



해삼죽

- 재료 : 쌀 ½컵, 불린 해삼 25g, 당근·양파·애호박 약간, 참기름 ½큰술, 국간장 ½큰술, 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 죽 물눈금 ½까지 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.



오복죽

- 재료 : 쌀 50g, 팥·올무·좁쌀·녹두·찹쌀·흑미·옥수수·밀(소맥) 각 7g씩, 소금 약간
- 조리방법
- 1. 쌀, 팥, 올무, 좁쌀, 녹두, 찹쌀, 흑미, 옥수수, 밀(소맥)을 깨끗이 씻어 3시간 정도 불려 주십시오.
- 2. 내솥에 모든 재료를 넣고 죽 물 눈금 ½까지 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.

쿠첸 이유식 메뉴 안내

쿠첸 밥솥으로, 쉽고 간편하게 이유식을 만들어 보세요!

Q. 이유식 어느 단계에서 사용하는 것이 좋은가요?

A. 중기 단계부터 사용하세요.

소량으로 그때 그때 만들어야 먹어야 하는 초기 단계와 달리, 중기 단계는 여러 번의 분량을 한번에 만들어 놓을 수 있어 쿠첸 밥솥을 이용하면 쉽고 간편하게 이유식을 만들 수 있습니다.

Q. 단계별 차이가 무엇인가요?

A. 아이의 성장속도에 맞춰 다양한 재료의 입자/식감에 잘 적응 할 수 있도록 만들었습니다.

구분	개월수	목표	쌀 형태	질감	이유식 재료 입자 크기
이유식 1단계	7~8개월	이유식 입자 늘리기 단계	불린쌀	뭉은 죽	3 mm
이유식 2단계	9~10개월	씹는 훈련 적응 단계	불린쌀	5배죽	3 mm
이유식 3단계	11개월	(일반) 밥 질감 적응 단계	밥	진밥	5 mm

! 아기의 성장속도에 따라 알맞는 이유식 단계는 차이가 있을 수 있습니다.

Q. 단계별 이유식 종류는 무엇인가요?

A. 아이의 성장속도 및 소화능력 맞춤형, 영양과 맛을 고려한 15개의 레시피를 제공합니다.

단계	이유식 종류
이유식 1단계	닭고기 단호박 양배추 찹쌀죽, 닭고기 애호박 고구마 찹쌀죽, 닭고기 청경채 바나나죽, 소고기 사과 브로콜리죽, 소고기 애호박 배죽
이유식 2단계	닭고기 고구마 비트 근대죽, 닭고기 콩나물 대추 찹쌀죽, 대구살 비타민 당근죽, 소고기 새송이 브로콜리죽, 소고기 표고버섯 달걀죽
이유식 3단계	닭고기 잣밤 시금치 진밥, 닭고기 치즈 비트 가지 진밥, 대구살 단호박 숙주 검은깨 진밥, 소고기 근대 팥이 들깨 진밥, 소고기 배추 양송이 대추 진밥

쿠크 이유식 메뉴 안내

이유식 단계별 TIP

1. 재료 준비과정

- 재료의 계량은 저울을 사용하십시오.
- 쌀은 30분간 불리면 중량이 약 1.3배 증가합니다.
(쌀 50 g → 불린 쌀 65 g, 1T = 15 g)

2. 조리 과정

- 재료에 제시된 물은 쌀을 분쇄할 때 사용하십시오.
- 소고기, 닭고기, 생선 등을 익히는데 사용한 물은 버리십시오.
(불순물, 잡내 등 제거하기 위함)
- 1단계(7~8개월), 2단계(9~10개월) 이유식은 다진 소고기와 닭고기를 익혀서 식힌 후 한번 더 곱게 다지십시오.
이 때, 식힌 후 다지기가 어려우시면 계량한 물 100 ml을 넣고 믹서기에 갈아서 사용하셔도 좋습니다.
- 1단계(7~8개월) 채소는 다지기 대신 필러로 속살을 벗겨 사용하고, 취사 완료 후, 푸드메서로 으개십시오.
- 3단계(11개월)에 사용하는 밥의 질기 정도에 따라 진밥의 질기 정도도 달라질 수 있습니다.

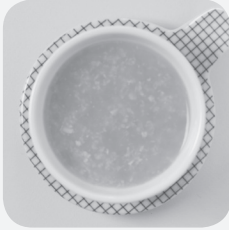
! 기준치 이상으로 재료와 물을 넣으면 이유식이 넘쳐 안전사고의 위험이 있으니 주의하십시오.

3. 조리 후 과정

- 제시된 레시피는 유아의 발육상태와 소화능력에 따라서 재료 선택과 물 양의 농도를 조절하십시오.
- 유아의 발육상태에 따라 이유식이 되거나 질다고 느껴질 때 대처 요령은
 - 이유식이 될 때 : 물을 약간 더 넣고 취사를 10분간 더 진행한다.
 - 이유식이 질 때 : 넓은 그릇에 담은 후, 수증기를 날리면서 계속 저어준다. 다음 이유식 취사 시에는 물량을 줄여서 취사한다.
- 제시된 완성 분량은 미지근하게 (또는 한 김) 식힌 후의 분량이며 재료의 상태나 완료된 이유식을 식힌 정도 등에 따라 차이가 발생할 수 있습니다.

! 조리 후 제품 내부와 물받이에 밥알 및 기타 이물을 깨끗이 제거하시고 증기 배출구는 자동 세척 기능을 이용하여 세척하십시오.

이유식 1단계(7~8개월) 완성 분량: 약 330~380g / 소요시간: 약 35분



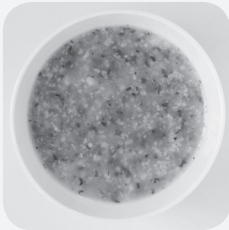
닭고기 단호박 양배추 찹쌀죽

- 재료 : 불린 쌀 30g(안 불린 쌀 23g), 불린 찹쌀 10g(안 불린 찹쌀 7g), 닭(안심) 25g, 단호박(껍질 제외) 25g, 양배추 25g, 물 260ml
- 조리방법
 1. 믹서에 불린 쌀, 불린 찹쌀, 물을 넣은 후 농입자 크기로 갈아 주십시오.
 2. 냄비에 물 400ml를 넣고 끓인 후 2등분한 닭을 넣고 약 불에서 익혀 주십시오. (약 3~4분)
 3. 익힌 닭고기를 건져서 식힌 후 가루처럼 곱게 다져 주십시오.
 4. 양배추는 씻은 후 곱게 다져 주십시오.
 5. 단호박은 껍질을 벗기고 속을 사방 1cm 크기로 잘라 주십시오.
 6. 내솥에 손질한 모든 재료를 넣고 섞은 후 밥솥에 넣어 주십시오.
 7. 메뉴의 이유식 1단계를 선택한 후 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
 8. 이유식이 완성되면 푸드매셔로 단호박을 으개 주십시오.



닭고기 애호박 고구마 찹쌀죽

- 재료 : 불린 쌀 30g(안 불린 쌀 23g), 불린 찹쌀 10g(안 불린 찹쌀 7g), 닭(안심) 25g, 애호박 20g(껍질제외), 고구마(껍질 제외) 45g, 물 270ml
- 조리방법
 1. 믹서에 불린 쌀, 불린 찹쌀, 물을 넣은 후 농입자 크기로 갈아 주십시오.
 2. 냄비에 물 400ml를 넣고 끓인 후 2등분한 닭을 넣고 약 불에서 익혀 주십시오. (약3 ~4분)
 3. 익힌 닭고기를 건져서 식힌 후 가루처럼 곱게 다져 주십시오.
 4. 애호박은 씻어 껍질을 벗기고 곱게 다져 주십시오.
 5. 고구마는 껍질을 벗기고 사방 1cm 크기로 잘라 주십시오.
 6. 내솥에 손질한 모든 재료를 넣고 섞은 후 밥솥에 넣어 주십시오.
 7. 메뉴의 이유식 1단계를 선택한 후 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
 8. 이유식이 완성되면 푸드매셔로 고구마를 으개 주십시오.



닭고기 청경채 바나나죽

- 재료 : 불린 쌀 40g(안 불린 쌀 30g), 닭(안심) 25g, 청경채잎(줄기제외) 15g, 바나나(껍질제외) 40g, 물 260ml
- 조리방법
 1. 믹서에 불린 쌀, 물을 넣은 후 농입자 크기로 갈아 주십시오.
 2. 냄비에 물 400ml를 넣고 끓인 후 2등분한 닭을 넣고 약 불에서 익혀 주십시오.(약 3~4분)
 3. 익힌 닭고기를 건져서 식힌 후 가루처럼 곱게 다져 주십시오.
 4. 바나나는 껍질을 벗기고 얇게 편 썰어 넣어 주십시오.
 5. 청경채잎은 끓는 물에 2분간 데친 후 곱게 다져 주십시오.
※ 줄기 부분은 섬유소가 많아 질기므로 사용하지 않습니다.
 6. 내솥에 손질한 청경채잎을 제외한 나머지 재료를 넣고 섞은 후 밥솥에 넣어 주십시오.
 7. 메뉴의 이유식 1단계를 선택한 후 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
 8. 이유식이 완성되면 푸드매셔로 바나나를 으개 후 손질한 청경채잎을 섞어 주십시오.

이유식 1단계(7~8개월) 완성 분량: 약 330~380g / 소요시간: 약 35분



소고기 사과 브로콜리죽

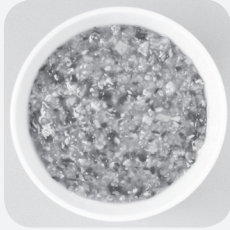
- **재료** : 불린 쌀 40g(안 불린 쌀 30g), 다진 소고기 25g, 사과(껍질제외) 40g, 브로콜리(줄기제외) 15g, 물 270ml
- **조리방법**
 1. 믹서에 불린 쌀, 물을 넣은 후 농입자 크기로 갈아 주십시오.
 2. 냄비에 물 300ml를 넣고 끓인 후 다진 소고기를 넣고 중간 불에서 1분 가량 저으면서 익혀 주십시오.
 3. 익힌 소고기를 채망에 건져서 찬물에 행군 후 불순물을 씻고 가루처럼 곱게 다져 주십시오.
 4. 사과는 껍질을 벗기고 곱게 다져 주십시오.
 5. 브로콜리는 끓는 물에 2분간 데친 후 곱게 다져 주십시오.
* 줄기 부분은 섬유소가 많아 질기므로 사용하지 않습니다.
 6. 내솥에 손질한 브로콜리를 제외한 나머지 재료를 넣고 섞은 후 밥솥에 넣어 주십시오.
 7. 메뉴의 이유식 1단계를 선택한 후 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
 8. 이유식이 완성되면 손질한 브로콜리를 넣고 섞어 주십시오.



소고기 애호박 배죽

- **재료** : 불린 쌀 40g(안 불린 쌀 30g), 다진 소고기 25g, 애호박(껍질제외) 45g, 배(껍질 제외) 60g, 물 260ml
- **조리방법**
 1. 믹서에 불린 쌀, 물을 넣은 후 농입자 크기로 갈아 주십시오.
 2. 냄비에 물 300ml를 넣고 끓인 후 다진 소고기를 넣고 중간 불에서 1분 가량 저으면서 익혀 주십시오.
 3. 익힌 소고기를 채망에 건져서 찬물에 행군 후 불순물을 씻고 가루처럼 곱게 다져 주십시오.
 4. 애호박은 씻어 껍질을 벗기고 곱게 다져 주십시오.
 5. 배는 껍질을 벗기고 사방 1cm 크기로 잘라 주십시오.
 6. 내솥에 손질한 모든 재료를 넣고 섞은 후 밥솥에 넣어 주십시오.
 7. 메뉴의 이유식 1단계를 선택한 후 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
 8. 이유식이 완성되면 푸드매서로 배를 으개 주십시오.

이유식 2단계(9~10개월) 완성 분량: 약 370~420g / 소요시간: 약 35분



닭고기 고구마 비트 근대죽

- **재료** : 불린 쌀 55g(안 불린 쌀 42g), 닭(안심) 40g, 비트(껍질제외) 25g, 근대(줄기제외) 15g, 고구마(껍질제외) 40g, 물 300ml
- **조리방법**
 1. 믹서에 불린 쌀, 물을 넣은 후 ½입자 크기로 갈아 주십시오.
 2. 냄비에 물 400ml를 넣고 끓인 후 3등분한 닭을 넣고 약 불에서 익혀 주십시오.(약 3~4분)
 3. 익힌 닭고기를 건져서 식힌 후 곱게 다져 주십시오.
 4. 비트는 껍질을 벗기고 사방 1mm 크기로 다져 주십시오.
 5. 고구마는 껍질을 벗기고 사방 3mm 크기로 다져 주십시오.
 6. 근대잎은 끓는 물에 2분간 데친 후 곱게 다져 주십시오.
※ 줄기 부분은 섬유소가 많아 질기므로 사용하지 않습니다.
 7. 내솥에 손질한 근대잎을 제외한 나머지 재료를 넣고 섞은 후 밥솥에 넣어 주십시오.
 8. 메뉴의 이유식 2단계를 선택한 후 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
 9. 이유식이 완성되면 손질한 근대잎을 넣고 섞어 주십시오.



닭고기 콩나물 대추 찹쌀죽

- **재료** : 불린 쌀 40g(안 불린 쌀 30g), 불린 찹쌀 15g(안 불린 찹쌀 10g), 닭(안심) 40g, 콩나물 25g, 대추 20g, 물 300ml
- **조리방법**
 1. 믹서에 불린 쌀, 불린 찹쌀, 물을 넣은 후 ½입자 크기로 갈아 주십시오.
 2. 냄비에 물 400ml를 넣고 끓인 후 3등분한 닭을 넣고 약 불에서 익혀 주십시오.(약 3~4분)
 3. 익힌 닭고기를 건져서 식힌 후 곱게 다져 주십시오.
 4. 건 대추는 냄비에 물 500ml를 넣고 5분간 끓여 주십시오.
 5. 대추는 씨를 제거하고 곱게 다져 주십시오.(다진 대추양 13g)
 6. 콩나물의 머리, 꼬리를 제거 한 후 2mm 크기로 다져 주십시오.
 7. 내솥에 손질한 모든 재료를 넣고 섞은 후 밥솥에 넣어 주십시오.
 8. 메뉴의 이유식 2단계를 선택한 후 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.



대구살 비타민 당근죽

- **재료** : 불린 쌀 55g(안 불린 쌀 42g), 대구살(포 떠 놓은 대구살) 30g, 비타민잎 20g, 당근(껍질제외) 25g, 물 300ml
- **조리방법**
 1. 믹서에 불린 쌀, 물을 넣은 후 ½입자 크기로 갈아 주십시오.
 2. 냄비에 물 300ml를 넣고 끓인 후 2등분한 대구살을 넣고 센 불에서 익혀 주십시오.(약 1분)
 3. 익힌 대구살을 건져서 식힌 후 곱게 다져 주십시오.
※ 대구살에 껍질이나 가시가 있는지 반드시 확인하고 제거하여 주십시오.
 4. 당근은 껍질을 벗기고 사방 3mm 크기로 다져 주십시오.
 5. 비타민잎은 끓는 물에 2분간 데친 후 곱게 다져 주십시오.
※ 줄기 부분은 섬유소가 많아 질기므로 사용하지 않습니다.
 6. 내솥에 비타민잎을 제외한 나머지 재료를 넣고 섞은 후 밥솥에 넣어 주십시오.
 7. 메뉴의 이유식 2단계를 선택한 후 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
 8. 이유식이 완성되면 손질한 비타민잎을 넣고 섞어 주십시오.

이유식 2단계(9~10개월) 완성 분량: 약 370~420g / 소요시간: 약 35분



소고기 새송이 브로콜리죽

- 재료 : 불린 쌀 55g(안 불린 쌀 42g), 다진 소고기 40g, 새송이버섯 20g, 브로콜리(줄기제외) 25g, 물 300ml
- 조리방법
 1. 믹서에 불린 쌀, 물을 넣은 후 ½입자 크기로 갈아 주십시오.
 2. 냄비에 물 500ml를 넣고 끓인 후 다진 소고기를 넣고 중간 불에서 1분 가량 저으면서 익혀 주십시오.
 3. 익힌 소고기를 채망에 건져서 찬물에 행군 후 불순물을 씻고 곱게 다져 주십시오.
 4. 새송이버섯은 껍질을 벗기고 사방 3mm 크기로 다져 주십시오.
 5. 브로콜리는 끓는 물에 2분간 데친 후 곱게 다져 주십시오.
※ 줄기부분은 섬유소가 많아서 질기므로 사용하지 않습니다.
 6. 내솥에 브로콜리를 제외한 나머지 재료를 넣고 섞은 후 밥솥에 넣어 주십시오.
 7. 메뉴의 이유식 2단계를 선택한 후 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
 8. 이유식이 완성되면 손질한 브로콜리를 넣고 섞어 주십시오.



소고기 표고버섯 달갈죽

- 재료 : 불린 쌀 55g(안 불린 쌀 42g), 다진 소고기 40g, 표고버섯(기둥제외) 20g, 달갈노른자 1개, 물 300ml
- 조리방법
 1. 믹서에 불린 쌀, 물을 넣은 후 ½입자 크기로 갈아 주십시오.
 2. 냄비에 물 500ml를 넣고 끓인 후 다진 소고기를 넣고 중간 불에서 1분 가량 저으면서 익혀 주십시오.
 3. 익힌 소고기를 채망에 건져서 찬물에 행군 후 불순물을 씻고 곱게 다져 주십시오.
 4. 표고버섯은 기둥을 제거 하고 사방 3mm 크기로 다져 주십시오.
 5. 달갈노른자만 분리하여 준비해 주십시오.
 6. 내솥에 손질한 모든 재료를 넣고 섞은 후 밥솥에 넣어 주십시오. 이 때, 노른자를 골고루 잘 섞어 주십시오.
 7. 메뉴의 이유식 2단계를 선택한 후 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

이유식 3단계(11개월) 완성 분량: 약 400~440g / 소요시간: 약 30분



닭고기 잣 밤 시금치 진밥

- 재료 : 밥 150g, 닭(가슴살) 45g, 잣 20g, 간밤 60g, 시금치잎 20g, 물 200ml
- 조리방법

 1. 냄비에 물 400ml를 넣고 끓인 후 3등분한 닭을 넣고 약 불에서 익혀 주십시오.(약 3~4분)
 2. 익힌 닭고기를 건져서 식힌 후 사방 3mm 크기로 다져 주십시오.
 3. 간 밤은 사방 5mm 크기로 다져 주십시오.
 4. 잣은 키친타올에 감싸서 밀대로 밀어서 곱게 다져 주십시오.
 5. 시금치잎은 끓는 물에 2분간 데친 후 곱게 다져 주십시오.
 6. 내솥에 손질한 시금치잎을 제외한 나머지 재료를 넣고 섞은 후 밥솥에 넣어 주십시오.
 7. 메뉴의 이유식 3단계를 선택한 후 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
 8. 진밥이 완성되면 손질한 시금치잎을 넣고 섞어 주십시오.



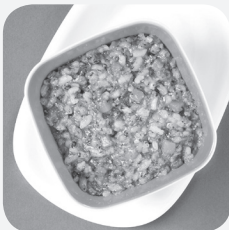
닭고기 치즈 비트 가지 진밥

- 재료 : 밥 150g, 닭(가슴살) 45g, 아기전용치즈 1장(저염), 비트(껍질제외) 30g, 가지 30g, 물 200ml
- 조리방법

 1. 냄비에 물 400ml를 넣고 끓인 후 3등분한 닭을 넣고 약 불에서 익혀 주십시오.(약 3~4분)
 2. 익힌 닭고기를 건져서 식힌 후 사방 3mm 크기로 다져 주십시오.
 3. 가지는 사방 5mm 크기로 다져 주십시오.
 4. 비트는 껍질을 벗겨 사방 2mm 크기로 다져 주십시오.
 5. 치즈는 사방 5mm 크기로 잘라 주십시오.

※ 치즈를 자르지 않고 마지막에 섞으면 밥알이 뭉개집니다.

 6. 내솥에 손질한 모든 재료를 넣고 섞은 후 밥솥에 넣어 주십시오.
 7. 메뉴의 이유식 3단계를 선택한 후 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.



대구살 단호박 숙주 검은깨 진밥

- 재료 : 밥 150g, 대구살(포머 놓은 대구살) 45g, 검은깨 10g, 단호박(껍질제거) 60g, 숙주(거두절미) 30g, 물 200ml
- 조리방법

 1. 냄비에 물 300ml를 넣고 끓인 후 2등분한 대구살을 넣고 센 불에서 익혀 주십시오.(약 1분)
 2. 익힌 대구살을 건져서 식힌 후 사방 3mm 크기로 다져 주십시오.

※ 다질 때 껍질이나 가시가 있는지 반드시 확인하고 제거하여 주십시오.

 3. 단호박은 껍질을 벗기고 사방 5mm 크기로 다져 주십시오.
 4. 숙주는 머리, 꼬리를 제거하고 3mm 크기로 다져 주십시오.
 5. 검은깨는 절구에 찧어서 가루로 만들어 주십시오.
 6. 내솥에 손질한 모든 재료를 넣고 섞은 후 밥솥에 넣어 주십시오.
 7. 메뉴의 이유식 3단계를 선택한 후 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

이유식 3단계(11개월) 완성 분량: 약 400~440g / 소요시간: 약 30분



소고기 근대 팥이 들깨 진밥

- 재료 : 밥 150g, 다진 소고기 60g, 근대잎(줄기제외) 25g, 팥이버섯(뿌리제외) 20g, 거피들깨가루 10g, 물 200ml
- 조리방법
 1. 냄비에 물 500ml를 넣고 끓인 후 다진 소고기를 넣고 중간 불에서 1분 가량 저으면서 익혀 주십시오.
 2. 익힌 소고기를 채망에 건져서 찬물에 행군 후 불순물을 씻고 사방 3mm 크기로 다져 주십시오.
 3. 팥이버섯은 3mm 크기로 잘라 주십시오.
 4. 근대잎은 끓는 물에 2분간 데친 후 곱게 다져 주십시오.
※ 줄기 부분은 섬유소가 많아 질기므로 사용하지 않습니다.
 5. 내솥에 손질한 근대잎을 제외한 나머지 재료를 넣고 섞은 후 밥솥에 넣어 주십시오.
 6. 메뉴의 이유식 3단계를 선택한 후 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
 7. 진밥이 완성되면 손질한 근대잎을 넣고 섞어 주십시오.



소고기 배추 양송이 대추 진밥

- 재료 : 밥 150g, 다진 소고기 60g, 건 대추 12g, 양송이(기둥제외) 15g, 배추잎 20g, 물 200ml
- 조리방법
 1. 냄비에 물 500ml를 넣고 끓인 후 다진 소고기를 넣고 중간 불에서 1분 가량 저으면서 익혀 주십시오.
 2. 익힌 소고기를 채망에 건져서 찬물에 행군 후 불순물을 씻고 사방 3mm 크기로 다져 주십시오.
 3. 건 대추는 냄비에 물 500ml를 넣고 5분간 끓여 주십시오.
 4. 대추는 씨를 제거하고 곱게 다져 주십시오.(다진 대추양 8g)
 5. 배추 잎은 사방 5mm 크기로 다져 주십시오.
 6. 양송이버섯은 기둥을 제거한 후 사방 5mm 크기로 다져 주십시오.
 7. 내솥에 손질한 모든 재료를 넣고 섞은 후 밥솥에 넣어 주십시오.
 8. 메뉴의 이유식 3단계를 선택한 후 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.


고장신고 전에 확인 하십시오

A/S를 요청하시기 전에 아래의 사항을 확인하십시오.

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	확인해주세요.	조치방법
1. 가끔 취사가 안된다. 시간이 오래 걸린다.	전원플러그가 빠져 있지 않았나요? 취사 중에 정전이 되지 않았나요? 취사 중 [취소/전원차단] 버튼을 누르거나 다른 조작은 하지 않았나요?	전원 플러그를 확실히 꽂으십시오. 장시간 정전 시에는 다시 취사를 하십시오. 취사 중에는 다른 버튼 조작을 하지 마십시오.
2. 취사 도중 밥 물이 넘친다.	압력추가 기울지 않았나요? 계량컵을 사용하셨습니까? 물 조절을 확실히 하셨습니까? 메뉴 선택은 확실히 하셨습니까?	압력추를 똑바로 세우십시오.
3. 밥이 너무 되거나 설익었을 때나 너무 진밥 일 때	밥물 조절은 제대로 되었나요? 내솥 바닥에 이물질이 붙어 있지는 않은가요?	쌀의 양에 따라 측정 눈금에 맞게 수위를 조절하십시오. 자동 온도 센서의 이물질을 제거하십시오.
4. 뚜껑 옆으로 증기가 샌다.	압력 패킹 부위에 밥알 등이 붙어 있지 않나요? 압력 패킹을 적기에 교환하셨나요? 압력 패킹이 낡지 않았습니까?	내솥의 상부측 면과 압력 패킹 외측 면을 깨끗이 손질하십시오. (압력 패킹이 닿는 부위) 증기가 누설되면 압력추를 젖혀서 증기를 빼낸 후 전원 플러그를 뽑아 센터로 문의하십시오. (패킹은 소모품입니다.) 압력 패킹의 수명은 사용 횟수에 따라 약 1~3년이므로 주기적으로 교체하여 사용하는 것이 좋습니다.
5. Er2 표시가 나타날 때	압력 조절 노즐이 막혀 내부 압력이 높을때 나타나거나, 내부 온도가 너무 높을 때 나타납니다.	A/S 고객센터로 문의하십시오.
6. 예약이 안될 때	예약이 가능한 메뉴입니까?	예약 가능 메뉴인지 확인하십시오. (22~23 쪽 참조)
7. Er1, Er3, Er5, Er6, Er7, Er8 표시가 나타날 때	온도 감지기에 이상이 있을 때 나타납니다.	A/S 고객센터로 문의하십시오.

고장신고 전에 확인 하십시오

현상	확인해주세요.	조치방법
8. 밥의 밑면에 누런 빛깔이 나타날 때	<p>밥 특유의 향기와 맛을 내는 현상 (멜라노이징 현상)으로 맛있는 밥이 되도록 설계되어 있기 때문입니다.</p> <p>미세 밥맛 조절 기능으로 가열온도를 2℃~4℃로 선택하지 않았습니까?</p>	<p>미세 밥맛 조절 기능에서 가열온도를 -2℃ 또는 0℃로 선택하십시오. (21 쪽 참조)</p>
9. 취사나 보온 시 이상한 소음이 날 때	<p>취사 시 바람부는 소리("붕")가 나지 있습니까?</p> <p>취사 및 보온 중 "징~"하는 소리가 납니까?</p>	<p>내부 부품의 열을 식혀주기 위해 송풍 모터가 돌아가는 소리입니다. 정상입니다.</p> <p>취사 및 보온 중 "징~"하는 소리는 IH 전기 압력밥솥이 작동할 때 나는 소리입니다. 정상입니다.</p>
10. 보온 중에 밥에서 냄새가 나거나 변색이 될 때	<p>12시간 이상 보온하지 않았나요? 장시간 예약 취사한 밥을 보온하지 않았나요?</p> <p>요리 기능을 사용하지 않았나요? 압력 패킹을 자주 세척하셨나요?</p> <p>클린커버의 결합 상태를 반드시 확인하십시오.</p>	<p>12시간 이상 보온하지 마십시오. (25~26 쪽 참조)</p> <p>장시간 예약취사한 밥은 가능한 보온하지 마십시오.</p>
11. 버튼 입력 시  표시가 나타날 때	<p>내솥이 제품에 들어 있습니까?</p> <p>110V용(전원)에 사용하지 않았습니까?</p>	<p>내솥이 들어 있지 않은 상태에서는 취사, 예약취사, 보온이 되지 않습니다. 내솥을 넣으십시오.</p> <p>본 제품은 220V전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.</p>
12. 밥이 내솥에 황갈색으로 눌러 붙어 있을 때	<p>쌀은 충분히 씻었나요?</p> <p>내솥 표면 및 자동온도센서 표면에 물기나 이물질이 묻어 있지 있습니까?</p>	<p>쌀을 항상 깨끗이 씻으십시오.</p> <p>내솥 표면 및 자동온도센서 표면의 물기 및 이물질을 제거하십시오.</p>
13. 콩(잡곡)이 설 익을 때	<p>콩(잡곡)이 너무 마르지 않았습니까?</p>	<p>콩(잡곡)을 불리거나 삶아서 취사하십시오.</p>
14. 버튼이 작동되지 않을 때	<p>버튼이 작동되지 있습니까?</p>	<p>버튼의 중앙부를 정확히 접촉하십시오. 나무나 플라스틱 등으로 버튼을 누르면 작동되지 않습니다.</p>

A/S 고객센터 : 1577-2797

소비자 피해보상 안내 (제품보증기간 : 구입일로부터 1년 이내)

	소비자의 피해유형	보상내역		
		보증기간 이내	보증기간 경과후	
부품보유 기간내 정상적인 사용중 자연 발생한 성능, 기능상의 고장 및 하자가 발생	구입 10일 이내에 중요한 수리를 요하는 경우	제품교환, 환불		
	구입 1개월 이내에 중요부품에 수리를 요하는 경우	제품교환		
	교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 경우	환불		
	부품 교환 불가능 시			
	수리가능	하자 발생 시	무상수리	유상수리
		동일한 하자에 대하여 수리했으나 3회째 발생	제품교환, 환불	정액 감가상각한 금액에 10%를 가산하여 환불
		여러 부위의 고장으로 총 4회 수리 받았으나 고장이 재발(5회째)		
	수리 불가능 시	제품교환, 환불		
수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우				
소비자가 수리 의뢰한 제품을 분실한 경우				
제품 구입 시 운송과정 및 설치 중 발생한 피해	제품교환			
소비자의 과실에 의한 고장	수리가 가능한 경우	유상수리	유상수리	
	수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우	유상수리에 해당하는 금액징수 후 제품교환		
기타	천재지변에 의해 고장이 발생한 경우	유상수리	유상수리	
	사용 전원의 이상 및 접속기기의 불량으로 인하여 고장이 발생한 경우			
	쿠첸의 위임을 받지않은 사람의 수리/개조에 의한 고장			
	정상 사용 시 마모되는 소모성 부품의 교환			
	제품의 하자가 아닌 외부원인에 의한 경우			

- 구입일자 확인이 안될 경우 제조년월일로부터 3개월이 경과한 날부터 품질보증기간을 기산합니다.
- 명시되지 않은 사항은 소비자피해보상규정 또는 소비자분쟁해결기준에 따릅니다.
- 가정용 제품을 영업용도(영업활동, 비정상적인 사용환경 등)로 사용하거나, 산업용 제품인 경우에는 무상보증기간을 6개월로 적용합니다.

유상서비스 안내

서비스 신청 시 다음과 같은 경우는 무상서비스 기간 내라도 유상 처리됩니다.

- 제품 내에 이물질(물, 음료수, 커피, 장난감 등)이 투입되어 고장이 발생하였을 경우
- 고객의 과실로 제품을 떨어뜨리거나 충격으로 인하여 제품 파손 및 기능상의 고장이 발생하였을 경우
- 시너, 벤젠 등 유기용을 사용하여 외관 손상 및 변형이 된 경우
- 쿠첸 정품이 아닌 부품 또는 소모품을 사용하여 제품 고장이 발생하였을 경우
쿠첸 정품은 A/S 고객센터로 문의하여 지정된 A/S 고객센터에서 구입하신 후 사용하십시오.
- 사용 전압을 오(誤)인가하여 제품 고장이 발생하였을 경우
- 고객이 제품을 임의로 분해하여 부속품이 분실 및 파손되었을 경우
- 쿠첸 A/S 고객센터의 수리기사가 아닌 사람이 제품을 수리 또는 개조하여 고장이 발생하였을 경우
- 천재지변(낙뢰, 화재, 풍수해, 가스, 영해, 지진 등)에 의해 고장이 발생하였을 경우
- 쿠첸 제품 사용설명서 내에 "안전을 위한 주의사항"을 지키지 않아 고장이 발생하였을 경우
(“안전을 위한 주의사항”을 잘 지키면 제품을 오래 사용할 수 있습니다.)
- 기타 고객 과실에 의하여 제품 고장이 발생하였을 경우

폐 가전제품 처리방법

배터리는 안전하게 처분하십시오.

배터리는 기기를 폐기하기 전에 기기에서 분리하시고 분리할 때는 기기 전원으로부터 차단하십시오.

신규 제품 구입 시

신제품을 구입하고 폐 가전제품이 발생할 경우 A/S 고객센터 (1577-2797)로 문의하시면 처리 방법을 안내해 드립니다.



단순 폐기 시

가전제품, 가구 등 대형 생활 폐기물을 버리고자 할 경우에는 지역 주민센터로 연락하시면 됩니다.



제 품 보 증 서

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

보증
기간
1년

1. 본 제품에 대한 품질보증은 보증서에 기재된 내용으로 보증 혜택을 받습니다.
2. 무상 보증 기간은 구입일로부터 산정되므로 구입일자를 기재 받으시기 바랍니다.
(구입일자 확인이 안될 경우 제조년월로 3개월이 경과한 날 이후부터 품질보증 기간을
기산합니다.)
3. 가정용 제품은 영업용도(영업활동, 비정상적인 사용환경 등)로 사용하거나, 산업용 제품인 경우에는
무상 보증기간을 영업용도 1/2(6개월)로 적용합니다. (핵심 부품 포함)
4. 이 보증서는 재발행되지 않습니다.
5. 별도 계약에 의한 공급(조달, HOST, 단일용품 등)일 경우에는 주계약에 따라 보증내용을
적용합니다.



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

(주)쿠첸

충청남도 천안시 서북구 공단로 78-65 (성성동)

A/S 고객센터



전국 어디서나
(지역번호 없이)

1577-2797

방문 A/S 가능(일부 도서 산간 지역 제외)

평일 09:00 ~ 18:00까지 / 토요일 09:00 ~ 13:00까지 (단, 공휴일 제외)

온라인 인터넷 서비스 : <http://www.cuchen.com>

제품 사용 중 고장으로 인한 서비스가 필요하시면 문의하십시오.
언제나 친절하고 빠르고 정확한 서비스를 제공합니다.

애프터 서비스를 받으시려면...

- 품질보증: 보증기간은 구입일로부터 1년입니다.
- 수리용 성능부품의 최저 보유기간: 쿠첸의 수리용 성능부품(기능 유지의 목적에 필요한 부품)의 최저 보유기간은 제조가
끝난 후 6년으로 합니다.
- 서비스에 관한 사항은 A/S 고객센터에 문의하시면 신속히 해결하여 드리겠습니다.

- 쿠첸 순정품이 아닌 부품을 사용하였을 경우 발생한 문제는 책임질 수 없습니다.
- 제품 사양은 성능 향상을 위해 사전 예고없이 변경될 수 있으며 실제와 약간 다를 수 있습니다.



宝宝粥3档（11个月） 完成量：约 400~440g / 需要时间：约30分钟



牛肉苜荬菜金针菇野芝麻偏软饭

- 材料：米饭 150g、牛肉末 60g、苜荬菜叶（去茎）25g、金针菇（去根）20g、野芝麻粉（去皮）10g、水 200ml
- 烹饪方法
 1. 在平底锅中倒入 500ml 水并煮沸后，放入牛肉末并用中火搅拌 1 分钟左右煮熟。
 2. 用漏勺将煮好的牛肉捞出，过一下冷水后洗净杂质并成 3mm 大小。
 3. 请将金针菇切成 3mm 的块状。
 4. 请将苜荬菜叶在煮沸的水中焯 2 分钟后，去除水分并切碎。
※ 茎部纤维较多，因此不使用。
 5. 请在内锅中放入准备好的除苜荬菜叶的材料，混合后放入电饭煲中。
 6. 请选择菜单的宝宝粥 3 档后，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
 7. 偏软饭做好后，请放入处理的苜荬菜叶混合。



牛肉白菜洋菇大枣偏软饭

- 材料：米饭 150g、牛肉末 60g、干大枣 12g、洋菇（去茎）15g、白菜叶 20g、水 200ml
- 烹饪方法
 1. 在平底锅中倒入 500ml 水并煮沸后，放入牛肉末并用中火搅拌 1 分钟左右煮熟。
 2. 用漏勺将煮好的牛肉捞出，过一下冷水后洗净杂质并成 3mm 大小。
 3. 请在平底锅中倒入 500ml 水后，放入干大枣煮 5 分钟。
 4. 请去除大枣核并切碎。（切好的大枣 8g）
 5. 请将白菜叶切成 5mm 大小。
 6. 请将洋菇去茎后切成 5mm 的块状。
 7. 请在内锅中放入准备好的材料，混合后放入电饭煲中。
 8. 请选择菜单的宝宝粥 3 档后，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。

宝宝粥3档（11个月） 完成量：约 400~440g / 需要时间：约30分钟



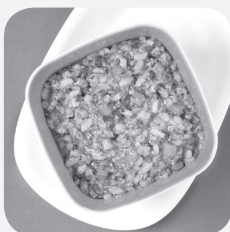
鸡肉松子栗子菠菜偏软饭

- 材料：米饭 150g、鸡肉（鸡胸肉）45g、松子 20g、剥栗子、60g、菠菜叶 20g、水 200ml
- 烹饪方法
 1. 在平底锅中加入 400ml 水煮沸后，放入 3 等分的鸡肉，小火煮熟。（约 3~4 分钟）
 2. 将煮熟的鸡肉捞出晾凉后切成 3mm 的块状。
 3. 请将剥栗子切成 5mm 的块状。
 4. 请用厨房毛巾包裹松子，用擀面杖均匀碾碎。
 5. 请将菠菜叶在煮沸的水中焯 2 分钟后，去除水分并切碎。
 6. 请在内锅中放入准备好的除菠菜叶外的材料，混合后放入电饭煲中。
 7. 请选择菜单的宝宝粥 3 档后，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
 8. 偏软饭做好后，请放入处理的菠菜叶混合。



鸡肉芝士甜菜茄子偏软饭

- 材料：米饭 150g、鸡肉（鸡胸肉）45g、儿童专用芝士 1 片（低盐）、甜菜（去皮）30g、茄子 30g、水 200ml
- 烹饪方法
 1. 在平底锅中加入 400ml 水煮沸后，放入 3 等分的鸡肉，小火煮熟。（约 3~4 分钟）
 2. 将煮熟的鸡肉捞出晾凉后切成 3mm 的块状。
 3. 请将茄子切成 5mm 的块状。
 4. 请将甜菜去皮后切成 2mm 的块状。
 5. 请将芝士切成 5mm 的块状。
※ 芝士若不切开，最后混合时可能和饭粒聚成一团。
 6. 请在内锅中放入准备好的材料，混合后放入电饭煲中。
 7. 请选择菜单的宝宝粥 3 档后，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。



鳕鱼肉南瓜绿豆芽黑芝麻偏软饭

- 材料：米饭 150g、鳕鱼肉（切好的鳕鱼肉）45g、黑芝麻 10g、南瓜（去皮）60g、绿豆芽（去头去尾）30g、水 200ml
- 烹饪方法
 1. 在平底锅中加入 300ml 水煮沸后，放入 2 等分的鳕鱼肉，大火煮熟。（约 1 分钟）
 2. 将煮熟的鳕鱼肉捞出晾凉后切成 3 mm 的块状。
※ 切的时候请务必确认是否有杂质或鱼刺，如果有的话，清除干净。
 3. 请将南瓜去皮后切成 5mm 的块状。
 4. 绿豆芽去头去尾后，切成 3mm 大小。
 5. 请将在臼里将黑芝麻舂成粉末。
 6. 请在内锅中放入准备好的材料，混合后放入电饭煲中。
 7. 请选择菜单的宝宝粥 3 档后，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。

宝宝粥2档 (9~10个月) 完成量: 约370~420g / 需要时间: 约35分钟



牛肉杏鲍菇西兰花粥

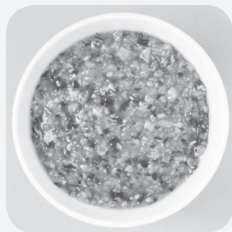
- 材料: 泡好的米 55g (未泡的米 42g)、牛肉末 40g、杏鲍菇 20g、西兰花 (去茎) 25g、水 300ml
- 烹饪方法
 1. 请将泡好的米、水倒入搅拌器后, 磨碎为 $\frac{1}{2}$ 粒子大小。
 2. 在平底锅中倒入 500ml 水并煮沸后, 放入牛肉末并用中火搅拌 1 分钟左右煮熟。
 3. 用漏勺将煮好的牛肉捞出, 过一下冷水后洗净杂质并切碎。
 4. 请将杏鲍菇去皮后切成 3mm 的块状。
 5. 请将西兰花在煮沸的水中焯 2 分钟后, 去除水分并切碎。
※ 茎部纤维较多, 因此不使用。
 6. 请在内锅中放入准备好的除西兰花外的材料, 混合后放入电饭煲中。
 7. 请选择菜单的宝宝粥 2 档后, 按下[煮饭/确认]按钮, 进行烹饪。
 8. 宝宝粥做好后, 请放入处理的西兰花混合。



牛肉洋菇鸡蛋粥

- 材料: 泡好的米 55g (未泡的米 42g)、牛肉末 40g、洋菇 (去茎) 20g、鸡蛋黄 1 个、水 300ml
- 烹饪方法
 1. 请将泡好的米、水倒入搅拌器后, 磨碎为 $\frac{1}{2}$ 粒子大小。
 2. 在平底锅中倒入 500ml 水并煮沸后, 放入牛肉末并用中火搅拌 1 分钟左右煮熟。
 3. 用漏勺将煮好的牛肉捞出, 过一下冷水后洗净杂质并切碎。
 4. 请将洋菇去茎后切成 3mm 的块状。
 5. 请将鸡蛋黄分离出来准备好。
 6. 请在内锅中放入准备好的材料, 混合后放入电饭煲中。此时, 要将鸡蛋黄搅拌均匀。
 7. 请选择菜单的宝宝粥 2 档后, 按下[煮饭/确认]按钮, 进行烹饪。

宝宝粥2档 (9~10个月) 完成量: 约370~420g / 需要时间: 约35分钟



鸡肉红薯甜菜苕菜粥

- 材料: 泡好的米 55g (未泡的米 42g)、鸡肉 (鸡胸肉) 40g、甜菜 (去皮) 25g、苕菜 (去茎) 15g、红薯 (去皮) 40g、水 300ml
- 烹饪方法
 1. 请将泡好的米、水倒入搅拌器后, 磨碎为 $\frac{1}{2}$ 粒子大小。
 2. 在平底锅中加入 400ml 水煮沸后, 放入 3 等分的鸡肉, 小火煮熟。(约 3~4 分钟)
 3. 将煮熟的鸡肉捞出晾凉后切碎。
 4. 请将甜菜去皮后切成 1mm 的块状。
 5. 请将红薯去皮后切成 3mm 的块状。
 6. 请将苕菜叶在煮沸的水中焯 2 分钟后, 去除水分并切碎。
※ 茎部纤维较多, 因此不使用。
 7. 请在内锅中放入准备好的除苕菜叶的材料, 混合后放入电饭煲中。
 8. 请选择菜单的宝宝粥 2 档后, 按下[煮饭/确认]按钮, 进行烹饪。
 9. 宝宝粥做好后, 请放入处理的苕菜叶混合。



鸡肉豆芽大枣糯米粥

- 材料: 泡好的米 40g (未泡的米 30g)、泡好的糯米 15g (未泡的糯米 10g)、鸡肉 (鸡胸肉) 40g、豆芽 25g、大枣 20g、水 300ml
- 烹饪方法
 1. 请将泡好的米、泡好的糯米、水倒入搅拌器后, 磨碎为 $\frac{1}{2}$ 粒子大小。
 2. 在平底锅中加入 400ml 水煮沸后, 放入 3 等分的鸡肉, 小火煮熟。(约 3~4 分钟)
 3. 将煮熟的鸡肉捞出晾凉后切碎。
 4. 请在平底锅中倒入 500ml 水后, 放入干大枣煮 5 分钟。
 5. 请去除大枣核并切碎。(切好的大枣 13g)
 6. 豆芽去头去尾后, 切成 2mm 大小。
 7. 请在内锅中放入准备好的材料, 混合后放入电饭煲中。
 8. 请选择菜单的宝宝粥 2 档后, 按下[煮饭/确认]按钮, 进行烹饪。



鳕鱼肉维生素胡萝卜粥

- 材料: 泡好的米 55g (未泡的米 42g)、鳕鱼肉 (切好的鳕鱼肉) 30g、维生素叶 20g、胡萝卜 (去皮) 25g、水 300ml
- 烹饪方法
 1. 请将泡好的米、水倒入搅拌器后, 磨碎为 $\frac{1}{2}$ 粒子大小。
 2. 在平底锅中加入 300ml 水煮沸后, 放入 2 等分的鳕鱼肉, 大火煮熟。(约 1 分钟)
 3. 将煮熟的鳕鱼肉捞出晾凉后切碎。
※ 请务必确认鳕鱼肉上是否有杂质或鱼刺, 如果有的话, 清除干净。
 4. 请将胡萝卜去皮后切成 3mm 的块状。
 5. 请将维生素叶在煮沸的水中焯 2 分钟后, 去除水分并切碎。
※ 茎部纤维较多, 因此不使用。
 6. 请在内锅中放入准备好的除维生素叶外的材料, 混合后放入电饭煲中。
 7. 请选择菜单的宝宝粥 2 档后, 按下[煮饭/确认]按钮, 进行烹饪。
 8. 宝宝粥做好后, 请放入处理的维生素叶混合。

宝宝粥1档 (7~8个月) 完成量: 约330~380g / 需要时间: 约35分钟



牛肉苹果西兰花粥

- 材料: 泡好的米 40g (未泡的米 30g)、牛肉末 25g、苹果 (去皮) 40g、西兰花 (去茎) 15g、水 270ml
- 烹饪方法
 1. 请将泡好的米、水倒入搅拌器后, 磨碎为 $\frac{1}{3}$ 粒子大小。
 2. 在平底锅中倒入 300ml 水并煮沸后, 放入牛肉末并用中火搅拌 1 分钟左右煮熟。
 3. 用漏勺将煮好的牛肉捞出, 过一下冷水后洗净杂质, 并切碎。
 4. 请将苹果去皮并切碎。
 5. 请将西兰花在煮沸的水中焯 2 分钟后, 去除水分并切碎。
※ 茎部纤维较多, 因此不使用。
 6. 请在内锅中放入准备好的除西兰花外的材料, 混合后放入电饭煲中。
 7. 请选择菜单的宝宝粥 1 档后, 按下[煮饭/确认]按钮, 进行烹饪。
 8. 宝宝粥做好后, 请放入处理的西兰花混合。



牛肉小南瓜梨粥

- 材料: 泡好的米 40g (未泡的米 30g)、牛肉末 25g、小南瓜 (去皮) 45g、梨 (去皮) 60g、水 260ml
- 烹饪方法
 1. 请将泡好的米、水倒入搅拌器后, 磨碎为 $\frac{1}{3}$ 粒子大小。
 2. 在平底锅中倒入 300ml 水并煮沸后, 放入牛肉末并用中火搅拌 1 分钟左右煮熟。
 3. 用漏勺将煮好的牛肉捞出, 过一下冷水后洗净杂质, 并切碎。
 4. 请将小南瓜洗净去皮后切碎。
 5. 请将梨去皮后切成 1cm 的块状。
 6. 请在内锅中放入准备好的材料, 混合后放入电饭煲中。
 7. 请选择菜单的宝宝粥 1 档后, 按下[煮饭/确认]按钮, 进行烹饪。
 8. 宝宝粥做好后, 请利用食物捣碎器捣碎梨。

宝宝粥1档 (7~8个月) 完成量: 约330~380g / 需要时间: 约35分钟



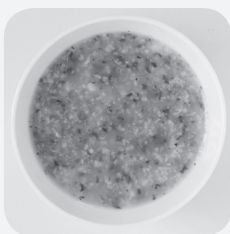
鸡肉南瓜卷心菜糯米粥

- 材料: 泡好的米 30g (未泡的米 23g)、泡好的糯米 10g (未泡的糯米 7g)、鸡肉 (鸡胸肉) 25g、南瓜 (去皮) 25g、卷心菜 25g、水 260ml
- 烹饪方法
 1. 请将泡好的米、泡好的糯米、水倒入搅拌器后, 磨碎为 $\frac{1}{3}$ 粒子大小。
 2. 在平底锅中加入 400ml 水煮沸后, 放入 2 等分的肌肉, 小火煮熟。(约 3~4 分钟)
 3. 将煮熟的鸡肉捞出晾凉后, 切成细末。
 4. 请将卷心菜洗干净后切碎。
 5. 请将南瓜去皮, 切成 1cm 的块状。
 6. 请在内锅中放入准备好的材料, 混合后放入电饭煲中。
 7. 请选择菜单的宝宝粥 1 档后, 按下[煮饭/确认]按钮, 进行烹饪。
 8. 宝宝粥做好后, 请利用食物捣碎器捣碎南瓜。



鸡肉小南瓜红薯糯米粥

- 材料: 泡好的米 30g (未泡的米 23g)、泡好的糯米 10g (未泡的糯米 7g)、鸡肉 (鸡胸肉) 25g、小南瓜 20g (去皮)、红薯 (去皮) 45g、水 270ml
- 烹饪方法
 1. 请将泡好的米、泡好的糯米、水倒入搅拌器后, 磨碎为 $\frac{1}{3}$ 粒子大小。
 2. 在平底锅中加入 400ml 水煮沸后, 放入 2 等分的肌肉, 小火煮熟。(约 3~4 分钟)
 3. 将煮熟的鸡肉捞出晾凉后, 切成细末。
 4. 请将小南瓜洗净去皮后切碎。
 5. 请将红薯去皮后切成 1cm 的块状。
 6. 请在内锅中放入准备好的材料, 混合后放入电饭煲中。
 7. 请选择菜单的宝宝粥 1 档后, 按下[煮饭/确认]按钮, 进行烹饪。
 8. 宝宝粥做好后, 请利用食物捣碎器捣碎红薯。



鸡肉青梗菜香蕉粥

- 材料: 泡好的米 40g (未泡的米 30g)、鸡肉 (鸡胸肉) 25g、青梗菜叶 (去茎) 15g、香蕉 (去皮) 40g、水 260ml
- 烹饪方法
 1. 请将泡好的米、水倒入搅拌器后, 磨碎为 $\frac{1}{3}$ 粒子大小。
 2. 在平底锅中加入 400ml 水煮沸后, 放入 2 等分的鸡肉, 小火煮熟。(约 3~4 分钟)
 3. 将煮熟的鸡肉捞出晾凉后, 切成细末。
 4. 请将香蕉去皮, 切成薄片后放入。
 5. 请将青梗菜叶在煮沸的水中焯 2 分钟后, 去除水分并切碎。
※ 茎部纤维较多, 因此不使用。
 6. 请在内锅中放入准备好的除青梗菜叶外的材料, 混合后放入电饭煲中。
 7. 请选择菜单的宝宝粥 1 档后, 按下[煮饭/确认]按钮, 进行烹饪。
 8. 宝宝粥做好后请利用食物捣碎器将香蕉捣碎, 与处理的青梗菜叶混合。

CUCHEN 宝宝粥菜单介绍

制作宝宝粥前

制作[宝宝粥]前，请保持饭锅清洁。

- 请确认产品内部有无饭粒及其他异物，去除干净后烹饪。
特别是请保持清洁盖、压力垫、内锅、清洁盖垫、压力盖等清洁后，再制作宝宝粥。

! 产品清洁请参考 11~16 页。

- 请使用自动清洗功能清洗蒸汽排放口。

! 自动清洗请参考 28 页。

- 若内锅涂层脱落，请咨询客服中心（1577-2797）。

离乳食各档TIP

1. 材料准备过程

- 请用称称量材料。
- 大米泡 30 分钟，重量约增加 1.3 倍。（大米 50 g → 泡好的米 65 g, 1T = 15 g）

2. 烹饪过程

- 材料中列出的水请用于粉碎米。
- 煮熟牛肉、鸡肉、鱼肉等使用的水请倒掉。（用于去除杂质、异味等）
- 1 档（7~8 个月）、2 档（9~10 个月）宝宝粥将碎牛肉和鸡肉煮熟晾凉后，请再次处理得更碎。
此时，若晾凉后难以处理得更碎，可以加入计量的水 100 ml，在搅拌机中搅拌使用。
- 1 档（7~8 个月）蔬菜不要切，使用削皮器处理后使用，也可以煮饭完成后使用食物捣碎器捣碎。
- 根据 3 档（11 个月）中使用的饭的硬度，软饭的硬度可能有所不同。

! 若放入超出标准值的材料和水，宝宝粥可能会溢出导致安全事故，因此请加以注意。

3. 烹饪后过程

- 对于给出的菜谱，请根据孩子的发育状态和消化能力，选择材料并调节水量。
- 根据孩子的发育状态感觉宝宝粥做好了或者过软时的处理要领
 - 宝宝粥硬的话：稍加些水，再煮 10 分钟。
 - 宝宝粥软的话：装到较大的容器中后，一般挥发水蒸气一边不断搅拌。下一次煮宝宝粥时，减少一些水量。
- 列出的完成量是晾到不冷不热（或短时间）后的分量，根据材料状态或完成的宝宝粥的冷却程度，可能有所差异。

! 烹饪后请将产品内部及接水槽上的饭粒及其他异物清除干净，蒸汽排放口请使用自动清洗功能清洗。

CUCHEN 宝宝粥菜单介绍

请利用 CUCHEN 电饭煲轻松简便地制作宝宝粥！

Q. 宝宝粥适合在哪一阶段使用？

A. 请从中期阶段开始使用。

不同于需要少量煮饭食用的初期阶段，中期阶段可以一次性制作多次食用的量，使用 CUCHEN 电饭煲 可以轻松简便地制作宝宝粥。

Q. 各阶段有什么不同？

A. 按照孩子的发育速度打造，可以很好地适应各种材料的粒子/口感。

分类	月数	目标	米形态	质感	宝宝粥材料 粒子大小
宝宝粥 1 档	7~8 个月	宝宝粥粒子增加阶段	泡好的大米	稀粥	3 mm
宝宝粥 2 档	9~10 个月	咀嚼训练适应阶段	泡好的大米	5倍粥	3 mm
宝宝粥 3 档	11 个月	(一般) 米饭质感适应阶段	饭	偏软饭	5 mm

! 根据孩子的发育速度，适合的宝宝粥阶段可能有所不同。

Q. 各阶段宝宝粥种类有哪些？

A. 按照孩子的发育速度和消化功能，提供考虑营养和口味的 15 个食谱。

阶段	宝宝粥种类
宝宝粥 1 档	鸡肉南瓜卷心菜糯米粥、鸡肉小南瓜红薯糯米粥、鸡肉青梗菜香蕉粥、牛肉苹果西蓝花粥、牛肉小南瓜梨粥
宝宝粥 2 档	鸡肉红薯甜菜苳菜粥、鸡肉豆芽大枣糯米粥、鳕鱼肉维生素胡萝卜粥、牛肉杏鲍菇西蓝花粥、牛肉洋菇鸡蛋粥
宝宝粥 3 档	鸡肉松子栗子菠菜偏软饭、鸡肉芝士甜菜茄子偏软饭、鳕鱼肉南瓜绿豆芽黑芝麻偏软饭、牛肉苳菜金针菇紫苏偏软饭、牛肉白菜洋菇大枣偏软饭

烹饪指南



薏米粥

- 材料：薏米 $\frac{1}{2}$ 杯、洋菇 $\frac{1}{2}$ 个、香油 $\frac{1}{2}$ 小匙、食盐少许
- 烹饪方法
- 1. 请将洗净的薏米放入水中浸泡12小时。
- 2. 洋菇切丝。
- 3. 请将泡好的薏米、洋菇、香油放入内锅，加水至粥水量刻度 $\frac{1}{2}$ 的位置后搅拌。
- 4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
- 5. 请在菜单中选择万能粥后，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
- 6. 请在煮饭结束后根据个人口味加入适量的盐轻搅。

※ 加水量超出标准值时，排出蒸气的同时可能会溢出米汤，敬请注意。



海参粥

- 材料：大米 $\frac{1}{2}$ 杯、泡好的海参25g、胡萝卜·洋葱·小南瓜少许、香油 $\frac{1}{2}$ 大匙、汤酱油 $\frac{1}{2}$ 大匙、食盐少许
- 烹饪方法
- 1. 请将洗净的米放入水中浸泡 3 小时。
- 2. 泡好的海参切丝。
- 3. 胡萝卜、洋葱、小南瓜切成细丝。
- 4. 在内锅中放入泡好的米和海参、蔬菜、香油、汤酱油，加水至粥水量刻度 $\frac{1}{2}$ 的位置后搅拌。
- 5. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
- 6. 请在菜单中选择万能粥后，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
- 7. 请在煮饭结束后根据个人口味加入适量的盐轻搅。

※ 加水量超出标准值时，排出蒸气的同时可能会溢出米汤，敬请注意。



五福粥

- 材料：大米 50g、红豆·薏米·小米·绿豆·糯米·黑米·玉米·麦子(小麦)各7g、盐少许
- 烹饪方法
- 1. 请将米、红豆、薏米、小米、绿豆、糯米、黑米、玉米和小麦浸泡约 3 个小时备用。
- 2. 在内锅中放入所有材料，加水至粥水量刻度 $\frac{1}{2}$ 的位置。
- 3. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
- 4. 请在菜单中选择万能粥后，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
- 5. 请在煮饭结束后根据个人口味加入适量的盐轻搅。

※ 加水量超出标准值时，排出蒸气的同时可能会溢出米汤，敬请注意。

※ 请将所有杂粮按适当比例进行烹饪。

烹饪指南



黑米饭

- 材料：大米、黑米、水
 - 烹饪方法
1. 请用计量杯量取所需人数份量的大米和黑米(大米和黑米比例约为 9:1)。
 2. 请将量取的大米和黑米淘洗至水清为止。
 3. 请将洗好的大米和黑米放入内锅后，加水至白米水量刻度位置。
 4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
 5. 选择菜单上的白米-偏软饭，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
 6. 烹饪结束后，请将饭搅拌均匀。



营养石锅饭

- 材料：大米2杯、豆类(褐豆或黑豆) 20g、水参2根、板栗·枣各2个、银杏10个、松子 $\frac{1}{2}$ 大匙、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. 请将水参洗净后去掉根部并斜切成细条备用。
 2. 请将板栗去皮后切半，红枣去核后切成粗丝备用。
 3. 请将银杏加少许油翻炒，或者放入沸水煮 2~3 分钟后，去皮。
 4. 请将洗净的米放入内锅，然后加水至白米水量刻度2的位置，再放入清酒、豆类、水参、板栗和红枣搅匀。
 5. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
 6. 选择菜单上的白米-偏软饭，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
 7. 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。
 - ※ 将豆子在温吞水中浸泡 15 分钟以上。
 - ※ 请将所有杂粮按适当比例进行烹饪。



坚果饭

- 材料：大米2杯、核桃2个、松子1大匙、杏仁1大匙、腰果1大匙、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. 核桃去外壳，用温吞水浸泡后，去掉内皮。
 2. 请将银杏加少许油翻炒，或者放入沸水煮 2~3 分钟后，去皮。
 3. 将洗净的大米放入内锅，添水至白米刻度 2，然后放入清酒、核桃、银杏、杏仁、腰果、松子。
 4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
 5. 请在菜单中选择杂粮后，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
 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。



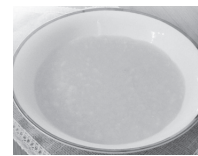
蘑菇拼盘饭

- 材料：大米2杯、本菇30g、金针菇20g、洋葱2个、杏鲍菇30g、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. 请将本菇和金针菇洗净并撕成条状，洋葱去皮切成厚片。
 2. 请根据杏鲍菇的长度切片，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 2，然后添加蘑菇和清酒。
 4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
 5. 请在菜单中选择杂粮后，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
 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。



鲍鱼粥

- 材料：大米 $\frac{1}{2}$ 杯、香油1大匙、鲍鱼1个、食盐少许
 - 烹饪方法
1. 请将洗净的米放入水中浸泡 30 分钟。
 2. 请用刷子刷洗鲍鱼，去除内脏后切片备用。
 3. 请将泡好的米、鲍鱼、香油放入内锅，添水至粥水量刻度 $\frac{1}{2}$ 的位置后搅拌。
 4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
 5. 请在菜单中选择万能粥后，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
 6. 请在煮饭结束后根据个人口味加入适量的盐轻搅。
- ※ 加水量超出标准值时，排出蒸气的同时可能会溢出来汤，敬请注意。
- 参考：根据个人口味，可以用同样的方法烹制虾粥和牡蛎粥。



白米粥

- 材料：大米 $\frac{1}{2}$ 杯
 - 烹饪方法
1. 请用计量杯量取所需人数份量的米。
 2. 请将洗净的米放入水中浸泡30分钟。
 3. 请将泡好的米放入内锅，添水至粥水量刻度 $\frac{1}{2}$ 的位置后搅拌。
 4. 请在菜单中选择万能粥后，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
 5. 烹饪结束后，请轻轻搅拌。
- ※ 加水量超出标准值时，排出蒸气的同时可能会溢出来汤，敬请注意。

烹饪指南



白米偏软饭饭

- 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内，并盖好锅盖。
- 5. 选择菜单上的白米-偏软饭，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
- 6. 烹饪结束后，请将饭搅拌均匀。



白米快速

- 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内，并盖好锅盖。
- 5. 请在菜单中选择白米快速后，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
- 6. 烹饪结束后，请将饭搅拌均匀。



豆饭

- 材料：大米、各种豆类、水
- 烹饪方法
- 1. 请用计量杯量取所需人数份量的米和豆(大米和豆子比例约为 9:1)。
- 2. 请将量取的大米和豆淘洗至水清为止。
- 3. 请将洗好的大米和豆放入内锅后，加水至杂粮水量刻度位置。
- 4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
- 5. 请在菜单中选择杂粮后，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
- 6. 烹饪结束后，请将饭搅拌均匀。
- ※ 将豆子在温吞水中浸泡 15 分钟以上。
- ※ 请将所有杂粮按适当比例进行烹饪。



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=1 杯、水+煮红豆的水=3 杯
- 烹饪方法
- 1. 将糯米、黏高粱、糯谷、糯黄米、黑豆分别洗净捞出。
- 2. 将豆洗净后放入小锅内加冷水用大火煮沸，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. 将准备好的糯米和杂粮放入内锅，混入煮红豆的水，加盐，添水至杂粮刻度 3。
- 4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
- 5. 请在菜单中选择杂粮后，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
- 6. 烹饪结束后，请将饭搅拌均匀。
- ※ 将豆子在温吞水中浸泡 15 分钟以上。
- ※ 请将所有杂粮按适当比例进行烹饪。



杂粮




- 材料：大米、各种杂粮、水
- 烹饪方法
- 1. 请用计量杯量取所需人数份量的大米和杂粮(大米和杂粮比例约为 7:3)。
- 2. 请将量取的大米和杂粮淘洗干净。
- 3. 请将洗好的大米和杂粮放入内锅后，加水至杂粮水量刻度位置。
- 4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
- 5. 请在菜单中选择杂粮后，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
- 6. 烹饪结束后，请将饭搅拌均匀。
- ※ 将豆子在温吞水中浸泡 15 分钟以上。
- ※ 请将所有杂粮按适当比例进行烹饪。



糙米

- 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，然后加水至人数份量对应的糙米水量刻度位置。
- 4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
- 5. 选择菜单上的糙米，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
- 6. 烹饪结束后，请将饭搅拌均匀。

各部分名称及功能

编号	图标	名称	功能
5		[自动清洗/分]	<ul style="list-style-type: none"> · 在进行自动清洗时使用。 · 用于选择时间及音量、温度等的设定值。
6		[煮饭/确认]	<ul style="list-style-type: none"> · 用于开始各菜单的煮饭。 · 用于下一阶段或完成设置。 · 在进行快速烹饪时使用。 <ul style="list-style-type: none"> - 在白米偏软饭菜单中，连续按两次按钮的话，启动快速烹饪，煮饭时间便会缩短。
7		[取消]	<ul style="list-style-type: none"> · 用于取消所有功能。

省电模式功能

该功能是为了在电饭锅待机状态下，将待机电量最小化。

- 在待机状态下，按钮无操作 1 分钟后，会进入省电模式。
- 在煮饭，自动清洗，保温，再加热，预约煮饭下无法进入节电模式。
- 进入省电模式的话，显示屏 **Ⓢ 절전**(E省电) 指示灯亮起。
- 在省电模式下，操作按钮或操作打开关闭盖子时，省电模式便会解除。

软触控按钮功能

- 通过手指接触（静电），按钮便会启动。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。
- 根据使用环境，触控按钮的敏感度有可能钝化，但运行模式不变。

按钮 LED 功能

通过按钮的 LED，提示功能使用时所需要的按钮或显示电饭煲的状态。

语音向导功能和语音调节功能

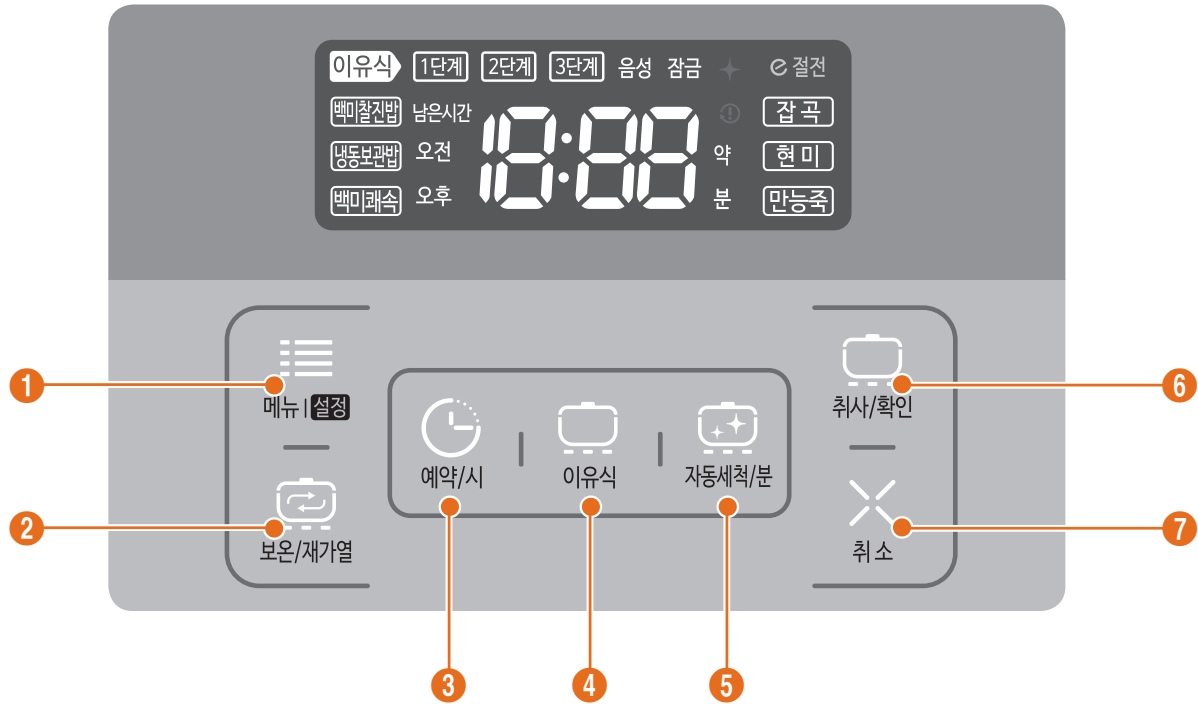
用语音提示诸如煮饭开始、煮饭结束、排放蒸汽等有关产品的运行状态，并且给予下一步操作方法的提示。

各部分名称及功能

操作屏/显示屏



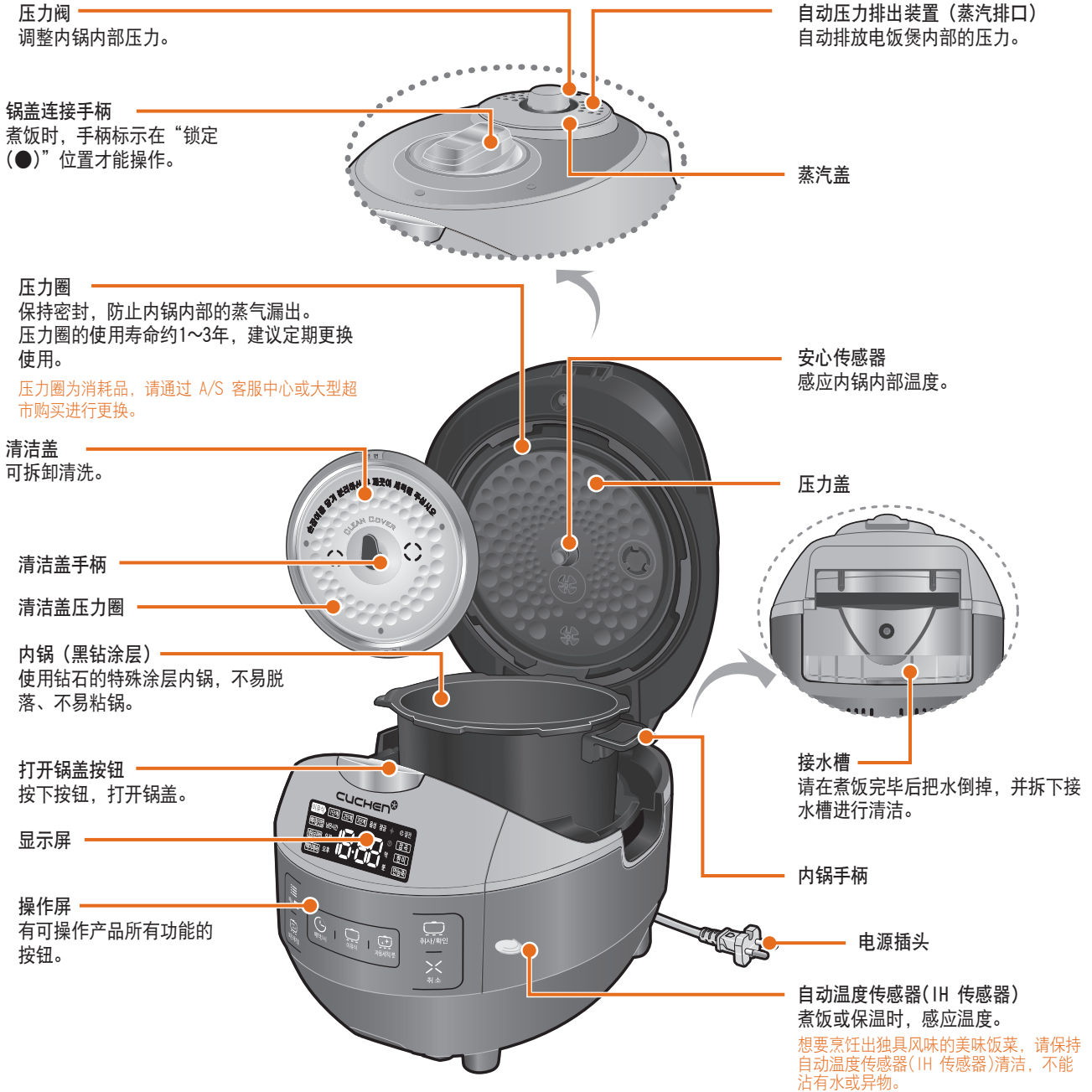
请勿使用内含挥发成分（酒精、丙酮等）的产品来清理操作屏/显示屏。可能导致变色或印刷物脱落。



编号	图标	名称	功能
1		[菜单/设定]	<ul style="list-style-type: none"> · 用于选择菜单。 · 用于进入当前时间设置、语音调节模式、保温温度调节模式、调节保温加热量、更换密封圈提示设置模式、细微调节饭味模式、自动清洗提示功能设置模式、界面亮度调节功能。 - 细微饭味可设置菜单：白米偏软饭饭、冷冻保管饭、杂粮、糙米
2		[保温/再加热]	<ul style="list-style-type: none"> · 用于进行保温和再加热。
3		[预约/时]	<ul style="list-style-type: none"> · 用于预约煮饭。 · 用于选择时间及音量、温度等的设定值。
4		[宝宝粥]	<ul style="list-style-type: none"> · 可直接选择宝宝粥菜单。

各部分名称及功能

正面/内部名称



配件



4人用

CUCHEN 酷晨

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

美观 便利 智能 

- 请务必仔细阅读本使用说明书，正确使用酷晨电压力煲（IH 电压力煲）。
- 阅读后请将其置于产品使用者随手可及处保管。

语言/语音调节功能

- 1 在等待状态下长按【菜单/设定】按钮3秒，进入设定模式后，按1次【菜单/设定】按钮，进入语音调节模式。

· 基本设定：韩国语，音量3级

! 只能在待机状态下设定语言和调节音量。



- 2 请按【预约/时】按钮选择语言。

· 每按一次【预约/时】按钮，就会以 1 → 2 → 1 反复选择韩国语、中国语。

数字的含义如下

首位	语言	末位	音量
1	韩文	00	0级
2	中文	01	1级
		02	2级
		03	3级
		04	4级
		05	5级
		06	6级
		07	7级



- 3 请按【自动清洗/分】按钮调节音量。

· 每按一次【自动清洗/分】按钮，就会以 3 → 4 → 5 → 6 → 7 → 0 → 1 → 2 的顺序反复。

· 可以设置 0~7 阶段音量。设置为0时，解除语音功能，显示屏上的 음성图标就会消失。



- 4 请按【煮饭/确认】按钮完成设置。

· 在设置语言和音量时，按下【取消】按钮或持续15秒未进行按键操作的话，设置会被取消并转换为待机状态。



CUCHEN 酷晨中文网站 <http://cuchen-china.com>
售后服务热线：400-890-5558

K-PA042-GF-NSP-V1