



이 종이는 친환경 인증을 받은 업체에서
공급받아 제작하였습니다.



CUCHEEN[®]

쿠첸 IH 전기압력밥솥 사용설명서

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

Looks Good 

Easy 

Smart 



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

K-VES102-GF-NS-V1

저희 쿠첸 IH 전기압력밥솥을 사용해 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 보관해 주시기 바랍니다.

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

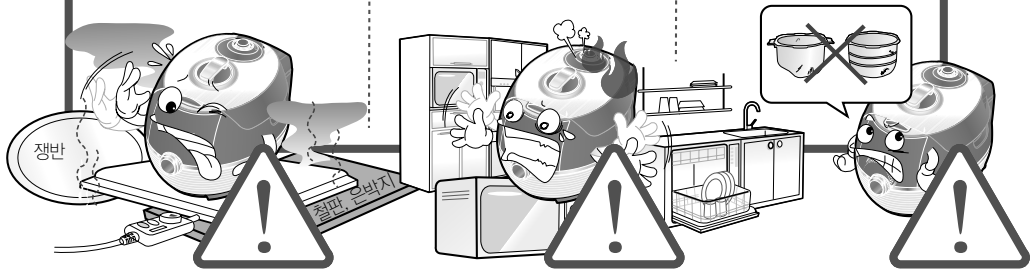
화재 및 고장의 원인이 됩니다.

※ 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.



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

가열 방식

IH/IH 전기밥솥의 전자유도가열(IH) 방식은 밀면과 측면에 구리 코일을 감아 강한 전류를 흘려 보내면, 코일 주위에 자력선이 형성돼 내솥 전체를 가열해 주는 방식으로 쌀알 하나 하나까지 골고루 익혀 주어 윤기 있고 맛있는 밥을 지어줍니다.

* 취사나 보온 중 IH 동작을 위해 공진음("징~" 소리)이 발생하며 이는 정상 제품입니다.

제품규격

제품명	IH 전기압력밥솥 VES102 Series
정격전압 및 주파수	220 V~, 60 Hz
정격 소비전력	1400 W
최대취사용량	1.8 L (10인분)
조정장치 압력 / 안전장치 압력	88.3 kPa / 166.7 kPa
제품크기 (길이 X 폭 X 높이)	406 x 307 x 296 mm
중량	6.6 kg (BOX 포장중량 7.8 kg)

제품의 성능 개선을 위하여 약간의 규격변동이 있을 수 있습니다.



차 례

사용하기 전에	안전을 위한 주의사항	4
	각 부분의 이름 및 기능	10
	제품 손질 방법	12
사용하기	맛있는 밥을 지으려면	18
	3단계 압력 밥맛 조절 기능	19
	미세 밥맛 조절 기능	20
	밥 짓는 방법	21
	예약 방법	24
	영양찜 / 슬로우쿡 취사 방법	25
	자동세척 방법	26
	보온 중에	27
	음성 조절 기능	29
요리안내	30	
고장신고 전에	고장신고 전에 확인 하십시오	35
서비스안내	소비자 피해보상 안내/유상서비스	37
	폐 가전제품 처리방법	37
	제품보증서	38
中文说明书	各部分名称及功能	2
	烹饪指南	4



안전을 위한 주의사항

- ※ 사용자의 안전을 지키고 재산상의 손해를 막기 위한 내용입니다.
- ※ 주의사항을 잘 읽고 올바르게 사용해 주십시오.

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

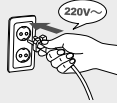
전원관련



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

정격 전용 콘센트에서
사용하지 않을 경우,
감전 및 화재의
위험이 있습니다.

15A 이상의 연장
코드를 사용하십시오.



손상된 코드 및 전원플러그나,
헐거운 콘센트에서는 사용을
중지하시고 A/S 고객센터(1577-
2797)로 문의 바랍니다.

손상된 코드 및
전원플러그는 화재,
감전의 위험이
있습니다.



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

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



전원플러그를 제거할 시에는 코드를
잡아 당기지 마시고 반드시 전원
플러그를 잡고 제거해 주세요.

충격으로 인한 감전
및 화재의 위험이
있습니다.



전원플러그를 입으로 연결하거나
가공하여 사용하지 마십시오.

감전, 화재의 위험이
있습니다.



전원플러그를 연속하여 꽂았다
빼지 마십시오.

감전, 화재의
위험이 있습니다.



제품 이동 시 전원코드를 당겨서
이동하지 마십시오.

감전, 화재의 위험이
있습니다.



오랫동안 사용하지 않을 때는
전원플러그를 빼십시오.

감전, 누전, 화재의
원인이 될 수
있습니다.



전원 플러그에 묻은 이물질은 물기가
없는 천으로 깨끗이 제거하십시오.

플러그에 먼지나 이물
때가 묻어 있으면
접촉이 불완전 하여
화재의 원인이 될
수 있습니다. 수시로
전원 플러그의 상태를
확인하십시오.



전원코드나 전원플러그가 파손되었을 때는 사용을 중지하고 A/S 고객센터(1577-2797)에 문의하십시오.

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

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



전원관련



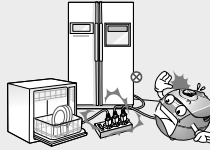
전원 코드를 무리하게 구부리거나, 묶거나 잡아당기지 마십시오.

합선으로 인한 감전 및 화재의 위험이 있습니다.



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

발열 및 발화, 감전, 화재의 위험이 있습니다.



쌀통 및 다용도 선반 등 위에 제품을 놓고 사용하지 마십시오.

틈새에 전원코드가 눌러 감전 및 화재의 원인이 됩니다. 증기 배출 시에 다용도 쌀통 및 다용도 선반에 의해 기기의 손상, 감전, 화재의 위험이 있습니다.



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

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

사용 중에는 제품 본체와 30 cm 이상의 거리를 유지하십시오.

전자제품에서 자기장이 방출 될 수 있습니다.



설치관련



제품을 직사 광선이 쬐는 곳, 가스레인지, 라이터, 전열기구, 풍로등 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, TV등과 같은 가전제품과 2m이상 거리를 유지하고 사용하십시오.

제품과 가까운 곳에서 가연성 가스나 인화성 물질 등을 사용하지 마십시오.

제품 이상 작동의 원인이 됩니다.



제품을 싱크대, 목욕탕 등 물이 들어갈 수 있는 곳에서 설치하거나 덮지 마십시오.

전기누전 및 감전, 화재의 위험이 있습니다.



제품에 물이 들어간 경우에는 사용을 중지하고 전원플러그를 뽑은 후에 A/S 고객센터(1577-2797)로 문의하여 주십시오

먼지가 많은 곳이나 화학성 물질이 있는 곳에 설치하지 마십시오.

감전, 화재의 위험 및 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.



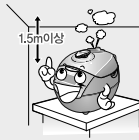
안전을 위한 주의사항



설치관련



제품 상측의 공간을 1.5 m 이상 확보하여 설치하십시오.
제품 이상 작동의 원인이 됩니다.



제품, 내수를 떨어뜨리거나 충격을 주지 마십시오.
신체 상해 및 제품 파손의 우려가 있습니다.



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

신체 상해 및 제품 파손의
우려가 있습니다.



전원코드에 손이나
발, 기타 물체가 걸려
제품이 떨어지지 않도록
주의하십시오.

신체 상해 및 제품 파손의
우려가 있습니다.



사용 중에



반드시 전원플러그를 뽑은 후,
청소하고 물을 직접 뿌리거나
벤젠, 신나 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
전원플러그를 뽑은 후, 압력추를
젖혀 내부 압력을 제거한 후 A/S
고객센터로 연락하십시오.

화재의 위험이
있습니다.



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

제품 화재 및
변형의 위험이
있습니다.



제품을 임의로 분해하거나 수리,
개조하지 마십시오.

감전, 화재, 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
내출 외부 면에 놓은 채 사용하지
마십시오.

감전, 화재, 변색의 위험이 있습니다.



사용 중에



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

신체 상해의 위험 및 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.



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 발생할수 있습니다.

제품의 출입구나 틈 사이에 이물질을 넣지 마시고, 이물질이 들어간 경우 전원 플러그를 빼고 A/S 고객센터로 연락하십시오.

감전, 화재, 신체 상해의 위험이 있습니다.



내술 없이 절대 사용하지 마십시오. 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

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



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

고열에 의한 화상의 위험이 있습니다. 압력추가 젖혀져 증기배출에 의한 화상을 입을 수 있습니다.



내술이 변형되었거나, 전용내술이 아닌 것을 사용하지 마십시오.

내술이 이상기열 되어 화재의 위험이 있을 수 있습니다.

내술이 변형되었거나, 떨어트린 경우에는 A/S 고객센터(1577-2797)로 문의 바랍니다.



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

제품 화재 및 변형 및 압력으로 인한 폭발의 위험이 있습니다.



제품 내부에 금속막대기 등 이물질을 절대 넣지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다. (특히, 어린이주의)



취사 도중 전원플러그를 뽑거나 다른 기능의 버튼을 누르지 마십시오.

고장의 원인이 됩니다.



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

고온의 증기로 인한 화상의 위험이 있습니다.



특히 어린이의 접근을 막아 주십시오.

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

신체상해의 위험 및 고장의 원인이 됩니다.

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 진행중일 때 뚜껑 손잡이를 열림 방향으로 돌리거나, 뚜껑 열림 버튼을 누르지 마십시오.

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 [취식] 버튼을 약 1초 이상 누른 후 내부 압력이 완전히 제거된 후 열어 주십시오.

안전을 위한 주의사항

사용 중에



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.

최대용량 이상으로 내용물을 넣어 사용하지 마십시오.

취사 불량 및 밥물넘침 등 고장의 원인이 됩니다.



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

고장의 원인이 됩니다.



취사가 끝난 뒤에는 반드시 본체에 고인 물을 닦으십시오.

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



취사나 보온 시 뚜껑을 확실하게 닫으십시오.

변색, 냄새 및 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.



내술, 압력 패킹, 클린커버 패킹, 클린커버를 자주 손질하십시오. (12 쪽 ~ 14 쪽)

변색 및 성능 저하의 원인이 됩니다.



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

고장의 원인이 됩니다.



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

고장 및 냄새의 원인이 됩니다.



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

제품의 고장 및 파손, 상해의 원인이 됩니다.

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

스팀캡이 장착된 상태에서 취사 하십시오.

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

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



내술 세척용 수세미 구분

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

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

제품손상 및 변형의 원인이 됩니다.

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

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

사용 중에



주의

제품 내에 살충제나 화학물질 등을 뿌리거나 투입하지 마십시오.

제품 화재의 위험이 있습니다.

제품 내에 바퀴벌레나 벌레 등이 들어갔을 경우에는 AS 고객 센터(1577-2797) 실로 문의해 주십시오.

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

감전 및 화재의 원인이 됩니다.

플러그 및 전원 코드부를 동물이 물어 뜯거나 못과 같이 날카로운 금속물체로부터 충격을 받지 않도록 주의하여 주십시오.

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

제품을 물 또는 다른 액체에 담그거나 씻지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다.

제품주위를 늘 청결히 하십시오.

바퀴벌레 및 벌레로 인한 고장에 대해서는 수리 비용이 발생 될 수 있습니다.

취사, 보온 및 요리 시 클린커버를 반드시 장착하십시오.

클린커버를 장착하지 않으면 마찰소음 발생 및 압력 뚜껑 코팅면이 벗겨질수 있습니다.

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

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

실외에서는 사용하지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다.

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

머리에 쓰는 행위 등으로 코와 입이 막혀 질식의 원인이 됩니다.

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

잠금 장치 및 내술의 변형, 파손으로 인한 증기누설 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, 집게등의 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 제거해 주십시오.

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

고장의 원인이 됩니다.

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

내술 코팅의 손상 및 변형이 될 수 있습니다.

흰밥 이외의 변질되기 쉬운 식품(찜밥, 혼식, 크로켓, 그라탱 등)은 보온을 삼가해 주십시오.

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

자동 증기 배출구의 막힘으로 인해 폭발 및 화상의 위험이 있습니다.

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

부정확한 온도감지를 통해 내술이 이상가열 되어 화재의 위험이 있습니다. 제품 사용 전 반드시 이물질을 여부를 확인하고 사용하십시오.

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

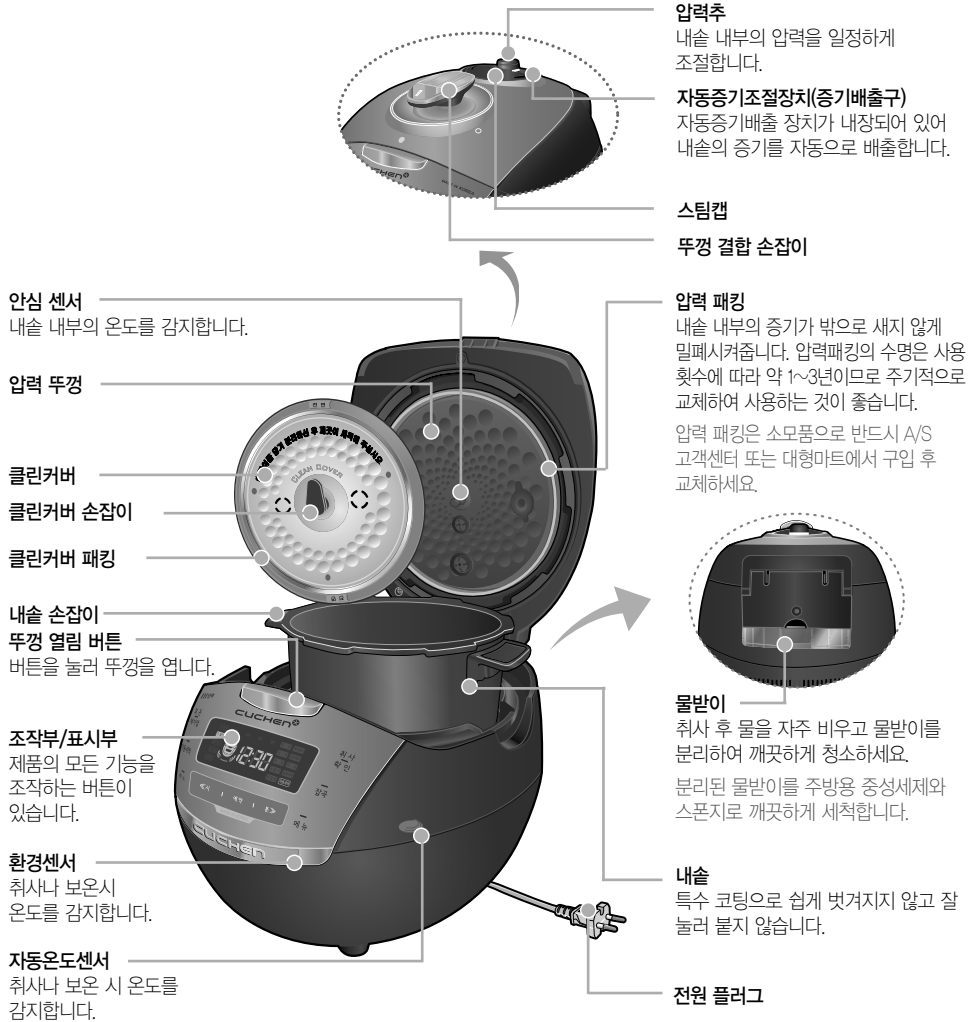
증기 배출 시 쌀통 및 선반 손상의 원인이 됩니다.

취사 직후 바로 잠금 손잡이를 돌리시면 잔류 압력으로 인해 내술의 굽힘 현상이 발생할 수 있습니다. 잔류 압력이 배출될 수 있도록 2~3초간 기다리신 후 뚜껑을 닫아주세요.

뚜껑과 내술의 맞물리는 부분에 코팅 벗겨짐을 방지할 수 있습니다.

각 부분의 이름 및 기능

전면 / 내부 이름



부속품



사용설명서



계량컵



주걱

조작부 / 표시부

[자동세척] 버튼
자동세척을 할 경우 사용합니다.

[보온/재가열] 버튼
• 보온 및 재가열 작동 시 사용합니다.
• 보온온도 조절 진입 시 사용합니다.

[취사/확인] 버튼
• 각 메뉴의 취사 시작 시 사용합니다.
• [취사/확인] 버튼을 연속으로 두 번 누르면 과속 취사로 작동하여 밥짓는 시간이 단축됩니다.
취사 전 쌀을 불린 다음 과속으로 취사하면 한층 더 맛있는 밥을 드실 수 있습니다.
! 과속 취사는 "백미", "잡곡" 메뉴에서만 가능합니다.
! "백미"나 "잡곡" 해당 메뉴의 눈금에 물량을 맞추어 취사해 주십시오

[잡곡] 버튼
잡곡 메뉴 선택 시 사용합니다.

[취소] 버튼
• 모든 기능의 취소 시 사용합니다.
• 음성조절기능 진입 시 사용됩니다.

[메뉴] 버튼
메뉴 선택 및 밥맛 조절 시 사용 가능합니다.

[예약] 버튼
예약 취사를 할 경우에 사용합니다.

[시] 버튼
• 예약 시 / 시간 설정 시 '시' 증가
• 미세밥맛 조절모드에서 불림시간 설정 시 사용됩니다.
• 음성 조절 기능에서 언어 설정 시 사용됩니다.
• 보온온도 설정 시 사용됩니다.
• 영양찜 및 슬로우쿠 시간 설정 시 사용됩니다.

[분] 버튼
• 예약 시 / 시간 설정 시 '분' 증가
• 미세밥맛 조절모드에서 가열량 설정 시 사용됩니다.
• 음성 조절 기능에서 음량 설정 시 사용됩니다.
• 보온온도 설정 시 사용됩니다.
• 영양찜 및 슬로우쿠 시간 설정 시 사용됩니다.

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 **e 절전** 표시등이 켜집니다.
- 절전 모드 중 버튼을 조작하거나, 뚜껑을 열거나 닫으면 절전 모드 상태가 해제됩니다.

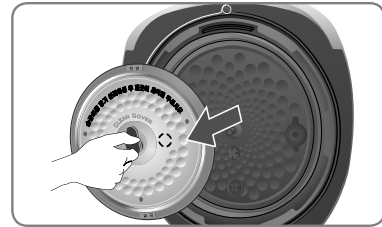
제품 손질 방법

클린커버 청소 방법

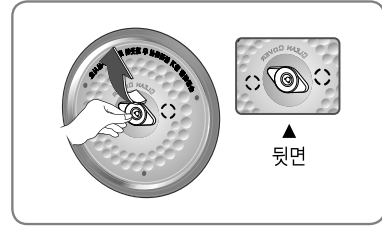
클린커버를 세척한 후에는 반드시 건조하여 뚜껑에 장착하세요.

- 청소를 하지 않으면 보온 중에 냄새가 나는 원인이 됩니다.(반드시 전원 플러그를 빼고 본체에 열이 식고 난 후 청소하세요.)
- 본체 및 뚜껑은 물기를 제거한 행주로 닦으세요. 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.

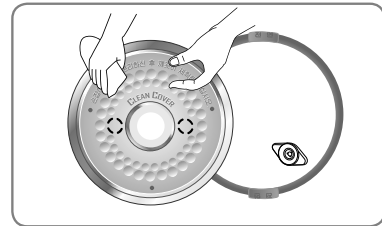
- ① 클린 커버 손잡이를 잡고 화살표 방향으로 당기면 뚜껑에서 쉽게 분리되어 세척이 가능합니다.



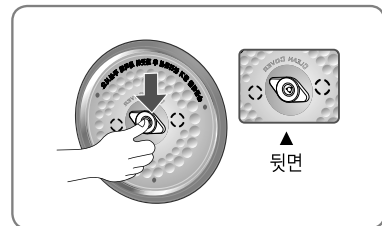
- ② 클린 커버 세척 시 클린 커버 뒷면의 손잡이부의 날개를 잡고 살짝 당겨서 클린 커버 손잡이를 분리하고, 외측의 패킹도 분리합니다.



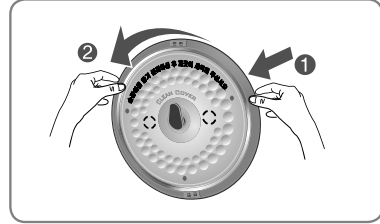
- ③ 주방용 중성세제 및 스폰지로 자주 세척해 주시고 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오.



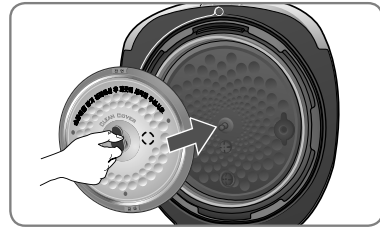
- ④ 클린커버 뒷면에서 클린커버 손잡이 중앙부를 화살표 방향으로 눌러서 끼워 주십시오.



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



- 6 압력뚜껑에 클린커버를 장착 시에는 클린커버 손잡이를 잡고 화살표 방향대로 압력뚜껑 중앙의 홈더에 맞춘 후 힘 주어 눌러 주십시오.



클린커버 조립 시 주의사항

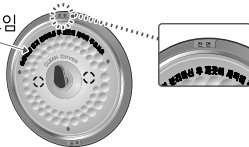
- 클린커버의 앞면과 뒷면을 반드시 확인하십시오.
- 클린커버의 구멍에 나사 및 다른 이물질들을 넣지 마십시오.

올바른 조립방법

[클린커버 앞 모습]

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

글자가 똑바로 보임



[클린커버 뒷 모습]

글자가 반대로 적혀 있고, 클린커버 손잡이부의 구멍이 보이고, 패킹부의 날개가 압력 뚜껑부에 밀착될 수 있도록 되어 있습니다.



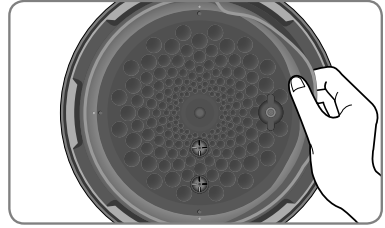
⚠ 주의 : 클린커버를 장착하지 않으면 마찰소음 발생 및 압력 뚜껑 코팅면이 벗겨질 수 있습니다.

제품 손질 방법

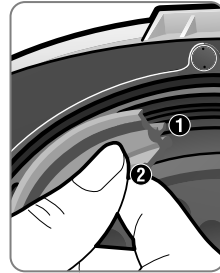
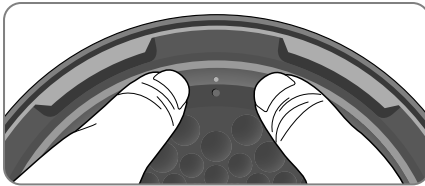
압력패킹 교체 방법

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

① 압력패킹을 그림과 같이 손으로 잡아 당겨서 제거해 주십시오.

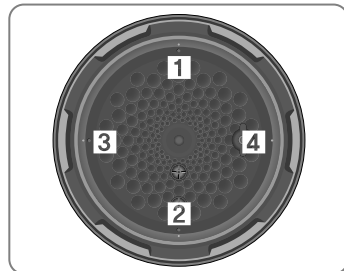
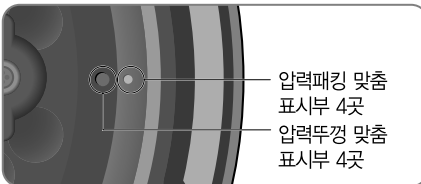


② 압력패킹 맞춤 표시부와 압력 뚜껑 맞춤 표시부를 그림과 같이 맞추어 삽입하여 주십시오.

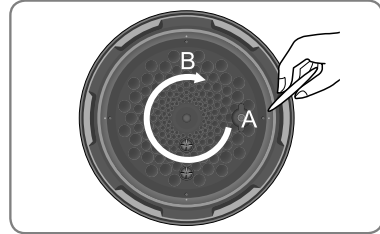


- ① 외측 안착 돌기
- ② 내측 안착 돌기
- 압력패킹 삽입순서
- ① → ②

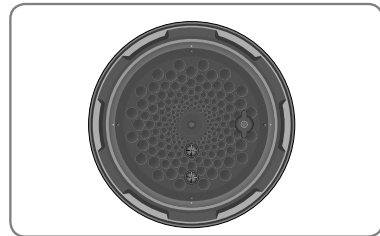
③ 맞춤 표시부 4곳을 삽입한 상태입니다. 번호순으로 맞춰 주십시오.



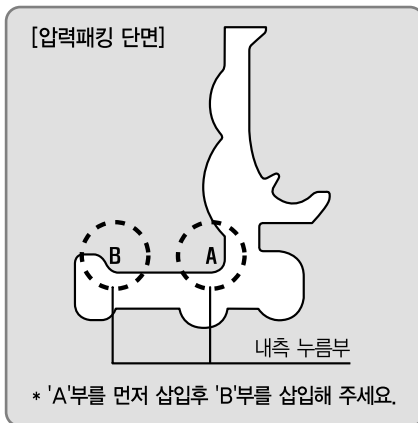
- 4 뚜껑이 있는 팬을 이용하여 압력패킹의 누름부(A → B 순서)를 그림의 화살표 방향으로 문질러 삽입을 완료해 주십시오. 아래의 [압력패킹 단면]을 참조 바랍니다.



- 5 정상적으로 부착이 완료된 상태입니다.



올바른 조립 방법



잘못된 조립 방법



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

제품 손질 방법

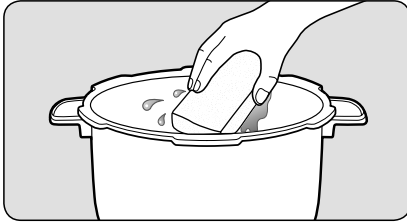
청소 방법

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

1 내솥

거친 수세미, 금속성 수세미, 솔, 연마제 등은 사용하지 마십시오. 코팅이 벗겨질 수 있으므로 주방용 세제와 부드러운 천, 스폰지로 닦으세요.

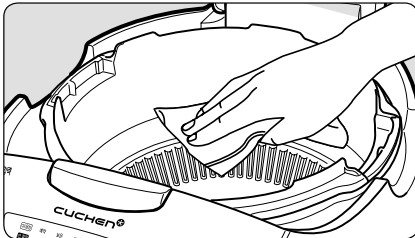
- ! 특히 내솥 표면의 광택을 내기 위하여 연마제, 치약, 기타 광택제 등을 사용하여 닦지 마십시오. 변색이나 코팅이 벗겨질 수 있습니다.



3 본체 내부

내솥은 들어내고 바닥 면의 이물질은 반드시 제거한 후 사용하세요. 자동 온도 센서나 바닥에 이물질이 끼어 있으면 온도감지를 못하여 밥이 안되거나 제품의 이상 작동 및 화재의 원인이 됩니다. 물을 꼭 짰 행주로 닦고 자동 온도 센서의 금속판이 손상되지 않게 주의하세요.

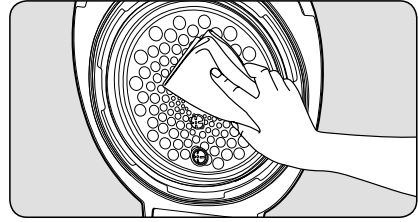
- ! 취사나 보온 직후는 만지지(청소하지) 마십시오. 화상의 위험이 있습니다.



2 내솥 뚜껑, 압력 패킹

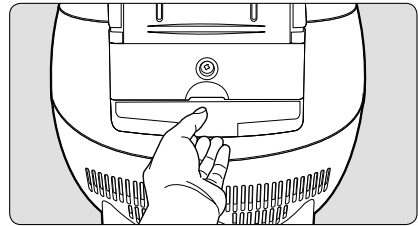
행주를 더운 물에 적셔 물기를 짰 다음 이물질을 닦으세요. 압력 패킹의 청결은 제품의 성능을 유지시켜주며, 냄새 발생을 억제합니다.

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



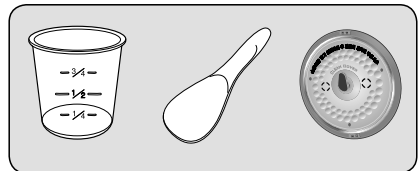
4 물받이

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

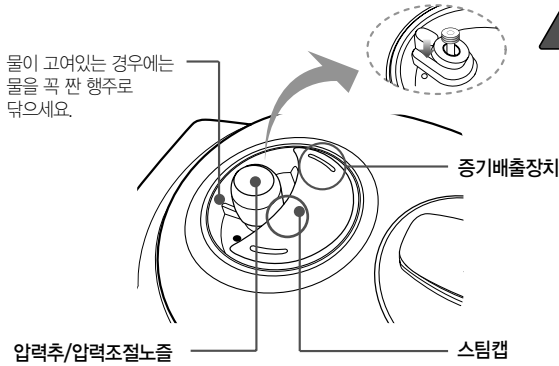


5 부속품

부속품을 깨끗이 손질하여 건조시킨 후 잘 보관하세요.



압력 노즐 막힘 청소 방법



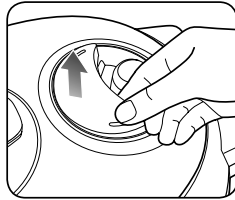
! 그림과 같이 압력조정노즐의 패키지가 이탈되어 있는 경우 증기가 누설될 수 있으니 패키지를 노즐에 안착하세요.

- 자동세척 모드를 이용하여 증기배출 장치의 이물질 제거 및 세척할 수 있습니다. (26 쪽을 참조하세요.)

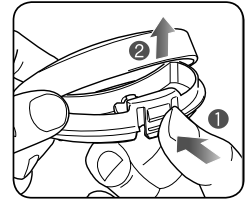
스팀캡 청소 방법

! 주의: 취사 직후에는 스팀캡이 뜨거우므로 만지지 마십시오. 화상을 입을 수 있습니다.

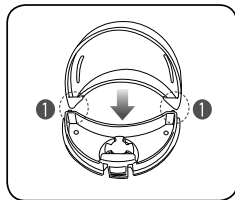
- 1 스팀캡을 그림과 같이 떼어 냅니다.



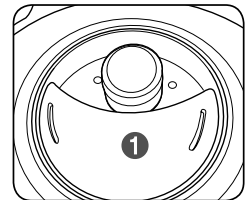
- 2 전면에 있는 손잡이를 ① 방향으로 누른 후 ② 방향으로 분리하여 자주 세척하세요.



- 3 스팀캡을 조립하여 끼울 때에는 ①의 홈부분을 맞춘 후, 화살표 방향으로 눌러 확실히 끼우세요.



- 4 제품에 스팀캡을 장착할 때는 뚜껑부에 스팀캡을 안착한 후 ① 부분을 눌러 단단히 고정하세요.



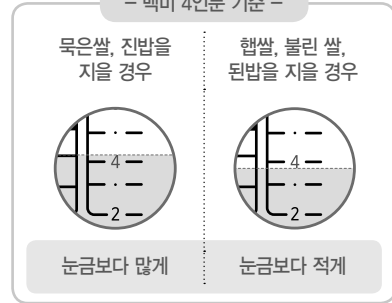
맛있는 밥을 지으려면

● 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 인분 수에 따라 기준 물눈금에 맞추세요. (무세미: 씻어져 나온 쌀)

- 백미 4인분 기준 -



● 보온 시 냄새가 날 때

- 청소를 자주 하세요. 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 씻으세요. (배합비율: 자동세척 눈금의 물, 식초 1 큰술)
- 탕이나 찜 등의 요리를 한 후 깨끗이 씻어내지 않고 보온하면 밥에 냄새가 배어들 수 있습니다.



● 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 다음 날 아침밥을 지을 때 한번 더 미지근한 물로 행군 뒤 밥을 지으면 냄새가 나지 않습니다.



● 쌀 보관 방법 (쌀의 보관 방법이 밥맛을 좌우합니다.)

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



참고

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

3단계 압력 밥맛 조절 기능

3단계 압력 밥맛 조절 기능

- ※ 3단 압력 밥맛 조절은 백미 모드에서만 가능합니다.
메뉴 버튼을 누르면 각각의 밥맛에 해당하는 모드를(찰진밥 → 중간밥 → 일반밥) 선택할 수 있습니다. 밥맛 조절을 하여 취사도중 증기 배출현상이 나타나는 것은 내솥의 내부 압력을 맞추기 위한 정상적인 작동입니다.(밥맛 조절은 입맛에 맞게 선택하여 사용하여 주십시오.)
- ※ 취사가 진행 중일 때는 밥맛조절기능을 사용할 수 없습니다.

찰진밥

1 찰진밥

고압의 압력이 가해진 찰기 있고 부드러운 밥이 됩니다.

! 초기상태에 점등됩니다.

중간밥

2 중간밥

찰진 밥맛과 고슬고슬한 밥맛이 동시에 느껴지는 밥이 됩니다.

일반밥

3 일반밥

압력밥솥보다 일반밥솥과 유사한 고슬고슬한 밥이 됩니다.



주의

밥맛 조절을 하여 취사하는 도중 증기배출 현상이 나타나는 것은 내솥의 내부 압력을 맞추기 위한 정상적인 동작입니다.



멜라노이징 현상

- 쿠첸 전기압력밥솥은 밥의 밑부분이 눌려 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 일반취사보다 멜라노이징 현상이 심하게 나타날 수 있습니다.

미세 밥맛 조절 기능

- ※ 미세 밥맛 조절 기능은 백미, 잡곡, 현미, 누룽지 취사 시 사용 가능합니다.
- ※ 미세 밥맛 조절 기능은 예약 모드 시 사용할 수 없습니다.

1 [메뉴] 버튼을 눌러 원하는 메뉴를 선택합니다.

- ! 백미의 미세 밥맛 조절은 3단계 압력 밥맛을 선택한 상태에서 불림시간 및 가열온도를 설정해야 올바르게 설정됩니다.



2 원하는 메뉴에서 [메뉴] 버튼을 3초간 누르면 설정된 불림시간과 가열온도가 표시됩니다.

- ! 초기 설정된 불림시간 0분, 가열온도 0도



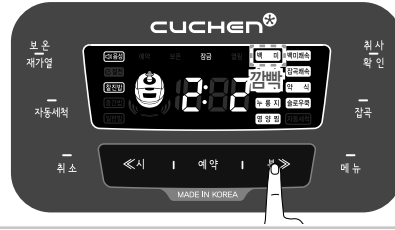
3 [시] 버튼을 눌러 원하는 불림 시간을 선택합니다.

- ! 불림 시간 0, 2, 4, 6, 8분을 선택하실 수 있습니다. (초기에 설정된 불림시간으로 취사할 때는 0분으로 선택하고, 불림시간을 더 하고 싶을때 2분, 4분, 6분, 8분 중 하나를 선택합니다.)
- ! 쌀의 불림시간을 늘리면 수분 흡수를 도우며 밥이 부드러워 집니다.
- ! 불림시간이 길 경우에는 취사시간이 길어질 수 있으며 수용성 전분이 용출되어 가라앉아 멜라노이징 현상이 일반 취사보다 심하게 나타날 수 있습니다.



4 [분] 버튼을 눌러 원하는 가열온도를 선택합니다.

- ! 가열 온도 -2, 0, 2, 4도를 선택할 수 있습니다.(초기 설정된 가열온도로 취사할 때 0도를 선택하고, 가열온도를 높이거나 낮출 때에는 2, 4도 또는 -2를 선택합니다.)
- ! 취사 전 끓는 온도를 조절하여 구수한 밥맛이나 구수하지 않은 밥맛을 조절할 수 있습니다.
- ! 온도를 높일 경우에는 취사시간이 길어질 수 있으며 멜라노이징 현상이 일반취사보다 심하게 나타날 수 있습니다.



5 [취사/확인] 버튼을 눌러 취사를 시작합니다. 이때 설정된 밥맛 조절로 취사가 진행됩니다.

- ! 취사가 완료되어도 설정된 불림시간 및 가열온도는 계속 기억되어 있습니다.
- ! 미세밥맛 설정 시 15초간 설정변경이 없으면 자동으로 취소됩니다.
- ! 미세 밥맛 불림시간 조정 시 취사 예상 시간이 변경됩니다.

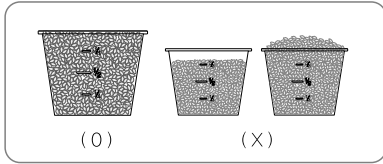
참고

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

밥 짓는 방법

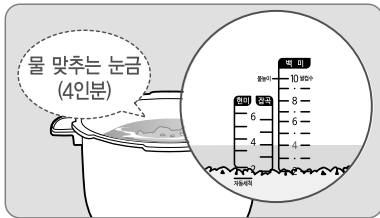
취사 방법

- ① 계량컵으로 인분수만큼 정확히 담아 씻어 주십시오.



! 한컵은 1인분입니다.

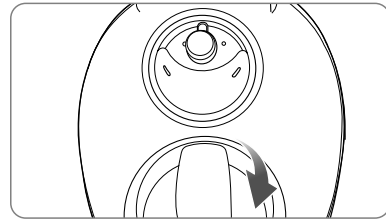
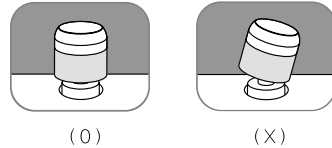
- ② 인분 수에 따라 물을 물 눈금에 맞추어 주십시오.
예) 백미 4인분의 밥을 지을때



쌀 4컵을 씻어 내솥에 넣은 다음 내솥의 백미 물 눈금 4에 물을 맞추면 됩니다.

- ③ 전원플러그를 꽂은 후 뚜껑을 닫고, 뚜껑 결합 손잡이를 돌려 잠금에 맞춰 주십시오.

- 압력패킹이 바르게 끼워졌는지 압력추가 수평인지 항상 확인하십시오.
- 잠금으로 맞추지 않고 [취사/확인] 버튼을 누르면 작동되지 않습니다.
- 온도센서에 이물질이 묻어 있으면 반드시 제거해 주십시오.
- 내솥 주위의 물기를 완전히 제거한 후 내솥을 본체에 넣어 주십시오.



일반밥 메뉴

- 압력밥솥보다 일반밥솥과 유사한 고슬고슬한 밥이 됩니다.

중간밥 메뉴

- 찰진 밥맛과 고슬고슬한 밥맛이 동시에 느껴지는 밥이 됩니다.

백미/잡곡 취사

- [취사/확인] 버튼을 연속해서 두 번 누르면 쾌속취사로 작동되며 밥짓는 시간이 단축됩니다.
- 쾌속 취사는 6인분 이하를 권장하며, 정상 취사보다 밥 상태가 좋지 않을 수 있습니다.
- 쾌속 취사는 백미/잡곡 메뉴에서만 가능합니다.

현미 취사

- 현미 메뉴에서 [취사/확인] 버튼을 누르면 현미취사로 작동합니다.

밥 짓는 방법

4 [메뉴] 버튼으로 원하시는 메뉴를 선택하십시오.

[메뉴] 버튼을 누를 때마다 백미 찰진밥 → 백미 중간밥 → 백미 일반밥 → 백미쾌속 → 잡곡 → 잡곡쾌속 → 현미 → 약식 → 누룽지 → 슬로우쿡 → 영양찜 순으로 반복 선택됩니다.



5 [취사/확인] 버튼을 눌러 주십시오.

[취사/확인] 버튼을 누르면 밥짓기가 시작되며 남은 시간이 표시됩니다.

! 최대 인분으로 밥짓기를 할 경우에 압력추가 회전하지 않을 수 있으나 제품의 이상은 아닙니다.



● 뜸들이기



● 밥짓기 끝

밥짓기가 끝나면 즉시 골고루 잘 섞어 주십시오.

! 섞지 않고 그냥 두면 밥이 굳고 변색이 되어 냄새가 발생합니다.

! 취사 직후 뚜껑이 서서히 열리는 현상은 안전성을 고려한 정상적인 작동입니다.

메뉴별 취사 시간

메뉴명	구분	취사량	취사시간	요리종류
백미	찰진밥	2인분 ~ 10인분	약 26분 ~ 약 40분	쌀밥, 감자흑임자밥, 취나물 새송이밥, 단호박 찰밥, 콩나물밥, 해물술밥
	기타	2인분 ~ 8인분	약 36분 ~ 약 44분	쌀밥, 낙지덮밥, 나물비빔밥, 카레라이스, 쇠고기 불고기 덮밥, 유부초밥, 김밥, 감치볶음밥
백미패속		2인분 ~ 6인분	약 15분 ~ 약 27분	쌀밥
현미		2인분 ~ 6인분	약 47분 ~ 약 54분	현미밥
잡곡		2인분 ~ 6인분	약 36분 ~ 약 44분	잡곡밥, 오곡밥
잡곡패속		2인분 ~ 6인분	약 29분 ~ 약 35분	잡곡밥, 오곡밥
누룽지		2인분 ~ 10인분	약 26분 ~ 약 40분	쌀밥, 누룽지
약식				약식
영양찜		메뉴별 상세 요리 방법은 요리 안내를 참조하세요.		삼계탕, 수육, 갈비찜
슬로우쿡				대추차, 수정과, 단호박죽, 아채스프

- 취사량은 요리 종류에 따라 다를 수 있습니다.
- 백미패속, 누룽지의 물 높이는 백미 눈금으로 맞추세요.
- 잡곡패속의 물 높이는 잡곡 눈금으로 맞추세요.
- 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출 시 밥물이 뿔어져 나올 수 있습니다.
- 밥맛 조절 기능 사용 시 취사 시간이 달라질 수 있습니다.
- 패속취사 시 기준 물눈금 이상으로 물을 넣으면 취사 시간이 늘어날 수 있습니다.
- 영양찜 기능 이용 후 취사 및 보온을 하게 되면 밥에 냄새가 배어 들 수 있습니다.

잡곡패속 메뉴

국내 최초로 잡곡을 20분대에 빠르게 취사할 수 있습니다.

- 잡곡 메뉴에서 [취사/확인] 버튼을 연속해서 두 번 누르면 패속취사로 작동하며 밥 짓는 시간이 단축됩니다.
- 잡곡패속 취사 시 2인분에서 20분대 취사가 가능합니다.
- 잡곡패속은 6인분 이하를 권장하며 정상 취사보다 잡곡의 익은 상태가 좋지 않을 수 있습니다.
- 충분히 불린 서리태나 팥 등을 잡곡으로 취사 시 잡곡밥이 질어지는 현상이 발생할 수 있습니다. 이때 잡곡패속 취사를 이용하면 질어지는 현상이 호전될 수 있습니다.
- 잡곡 비율, 수온, 물양 과다 등으로 인하여 취사 시간이 달라질 수 있습니다.

예약 방법

예약 취소하기

- 1 뚜껑 결합 손잡이를 잠금으로 맞추고 [예약] 버튼을 누르십시오.
메뉴 변경을 원하시면 [메뉴] 버튼을 눌러 메뉴를 선택하세요.
 - 뚜껑 결합 손잡이를 잠금으로 맞추지 않고 [예약] 버튼을 누르면 예약이 되지 않습니다.



- 2 예약 시간 맞추는 방법.
 - 시: 1시간 단위로 조절 가능
 - 분: 10분 단위로 조절 가능
 - 표시된 시간은 예약 취소 완료까지 남은 시간을 의미합니다.
 - 예약취사가 완료된 후에도 마지막으로 설정한 예약 시간은 기억되지 않습니다.



- 3 [취사/확인] 버튼을 누르세요.
 - 예약 시간과 '예약' 표시가 계속 켜져 있으며 예약이 진행됩니다.
 - 예약 시간은 취사가 끝나는 시간입니다.
 - 예약 취사가 완료되는 시간은 밥의 양이나 메뉴에 따라 약 30분 정도 차이가 날 수 있습니다.



! 예약 취소 완료시간보다 미리 끝날 수 있습니다.

메뉴별 예약 가능 시간 ※ 백미쾌속, 잡곡쾌속은 예약이 되지 않습니다.

예약 가능 메뉴	예약 가능 시간
백미, 잡곡, 현미, 누룽지	1시간 ~ 12시간 50분



예약 취사 시 주의사항

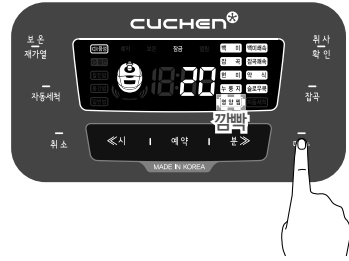
- 여름철에는 쌀이 쉴 수가 있으므로 예약 시간을 10시간이 초과되지 않도록 예약하십시오.
- 쌀이 개봉되지 오래되었거나 많이 말라버린 경우에는 증발 또는 찌라기 밥이 되는 수도 있습니다.
- 밥이 설익은 경우에는 물을 표시된 눈금보다 반 정도 더 넣어 주십시오.
- 밥을 지은 후 밥솥 내부가 뜨거운 상태에서 예약 취사를 하면 쌀이 쉴 수 있으므로 충분히 열을 식힌 후 예약하십시오.
- 기온과 식재료의 종류 및 상태에 따라 변질될 수 있으니 장시간 예약 설정은 피해 주십시오.
- 쌀알이 오랜 시간 가라앉아 있을 때에는 내솥 밑부분에 미세 전분이 가라앉아 일반취사보다 멜라노이징 현상(갈변)이 심하게 나타날 수 있습니다.

영양찜 / 슬로우쿡 취사 방법

취사 방법 (영양찜 30분 취사 시)

① [메뉴] 버튼으로 영양찜을 선택한 후 [취사/확인] 버튼을 누르세요.

[메뉴] 버튼을 누를때마다 백미 찰진밥 → 백미 중간밥 → 백미 일반밥 → 백미쾌속 → 잡곡 → 잡곡쾌속 → 현미 → 약식 → 누룽지 → 슬로우쿡 → 영양찜 순으로 반복 선택됩니다.



② [시] 또는 [분] 버튼으로 원하는 시간을 선택한 후 [취사/확인] 버튼을 누르세요.

	영양찜	슬로우쿡
시간 설정	15 ~ 90분	1시간 ~ 12시간 50분
시	5분씩 증가	1시간씩 증가
분	5분씩 감소	10분씩 증가

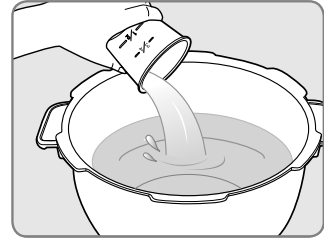


자동세척 방법

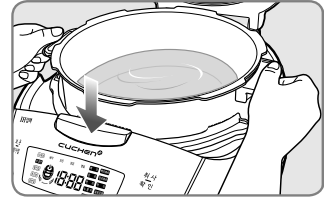
자동세척 방법

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

- 1 계량컵을 이용하여 내솥의 자동세척 물눈금에 맞춰 물을 넣어 주십시오.



- 2 내솥을 밥솥에 넣은 후, 뚜껑을 닫고 손잡이를 돌려 잠금에 맞춰 주십시오.
 - 뚜껑을 닫기 전에 클린커버가 장착되어 있는지 확인하십시오.



- 3 대기 상태에서 [자동세척] 버튼을 누르십시오.
 - 자동세척은 16분 동안 진행됩니다.
 - 자동세척이 종료되면 대기 상태로 전환됩니다.



자동세척 주의사항

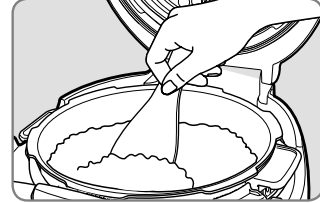
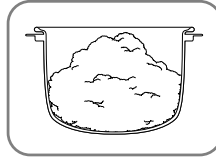
- 자동세척 물 수위선 눈금에 맞추어 물을 담아 주십시오.
- 깨끗한 물 이외의 세척제, 비누, 세정제, 기타 약품 등은 절대 넣지 마십시오.
- 증기가 배출 될때 증기 배출구에 얼굴, 신체 등의 접촉을 하지 마십시오.

보온 중에

보온할 때 주의사항

① 밥을 섞어 가운데로 모아 주십시오.

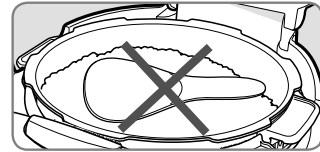
내솥의 주변에 있는 밥의 건조를 막기 위해 밥을 아래 위로 잘 섞어서 밥을 가운데로 모아 주십시오. 밥이 내솥 뚜껑에 닿지 않도록 하십시오.



② 보온 시 주걱을 넣어두지 마십시오.

주걱을 넣어둔 채로 보온을 하게 되면 밥이 굳고 변색이 되며 냄새가 날 수 있습니다.

! 나무주걱 등은 세균을 발생시켜 냄새의 원인이 됩니다.



③ 보온은 12시간 이내가 적당합니다.

12시간 이상 보온하면 밥의 풍미가 없어지며, 변색 또는 냄새가 날 우려가 있습니다.

보온 시 뚜껑을 확실하게 닫아 주십시오.

! 백미만 보온해 주십시오. 잡곡밥, 현미 등은 보온하지 마시고 취사 후 바로 드시기 바랍니다.

! 특히 압력밥은 특성상 일반 밥솥의 밥보다 변색이 빨리됩니다.



장시간(12시간 이상) 보온을 해야 할 경우에는 다른 용기에 담아 냉동 보관 하십시오. 그리고 필요한 양만 전자레인지에 넣어 알맞게 데워 드시기 바랍니다.



보온 중에

보온 온도 및 가열량 조절 방법

① [보온/재가열] 버튼을 3초 동안 길게 누르면 보온 온도설정 모드로 진입합니다.

② [시] 또는 [분] 버튼으로 원하는 온도를 설정하세요.

- 기본 설정 온도는 74도 입니다.
- 온도는 69~78도까지 변경 가능합니다.
- 밥이 차갑거나 산냄새가 발생시 제어 온도를 2~3도 높여주십시오.
- 밥이 누렇게 변하면 제어 온도를 2~3도 낮춰주십시오.



③ [취사/확인] 버튼을 누르면 보온 온도가 설정 되고 보온가열량 조절 모드로 진입합니다.

④ [시] 또는 [분] 버튼으로 원하는 보온 가열량을 설정합니다.

- 기본 가열량은 0도 입니다.
- 가열량은 -2 ~ 5도 까지 변경 가능합니다.
- 뚜껑에 물때침이 많을 경우 가열량을 1~2로 선택하여 주십시오.
- 내솥 테두리의 밥 퍼짐이 심하거나 쉰 냄새가 날 경우 가열량을 -2 ~ -1로 선택하여 주십시오.



⑤ [취사/확인] 버튼을 누르면 보온 가열량 설정이 완료됩니다..

! 설정이 완료되기 전에 [취소] 버튼을 누르거나 버튼 입력없이 15초가 지나면 변경 전 설정 사항으로 복귀 합니다.

재가열 모드

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

보온 중 [보온/재가열] 버튼을 누르면 재가열이 시작됩니다.

- 재가열은 보온 중에만 작동됩니다.
- 재가열이 끝나면 보온 상태로 전환됩니다.
- 재가열 진행 중 [보온/재가열] 버튼을 다시 누르면 재가열이 취소되고, 보온으로 전환됩니다.



!
참고

- 재가열이 끝나면 곧바로 밥을 드시는 것이 좋습니다.
- 백미 이외의 메주(잡곡, 현미 등)는 취사 후 바로 드시는 것이 좋으며 재가열을 하면 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 보온이 계속 진행됩니다.

음성 조절 기능

음성 조절 기능

- 1 대기 상태에서 [취소] 버튼을 3초 이상 누르세요. 대기 상태에서 [취소] 버튼을 3초 이상 누르면 음량 조절 기능이 설정됩니다.

- ! 취사 중 [취소] 버튼을 누르면 밥물이 뿔어져 나올 수 있으므로 취사가 끝난 후 음성 조절을 하십시오.
- ! 언어 및 음성 조절은 반드시 대기 상태에서만 설정 가능합니다.



- 2 [시] 버튼을 눌러 안내 언어(한국어, 중국어)를 선택할 수 있습니다.

- 1- 한국어, 2- 중국어
- [시] 버튼을 입력할 때마다 2 → 1 → 2로 한국어, 중국어가 반복 선택됩니다.



- 3 [분] 버튼을 눌러 음량을 선택할 수 있습니다.

- 0 ~ 4 단까지 음량 설정이 가능합니다. 0 단으로 설정 시 음성 기능은 해제되며 표시부의 음성 내비게이션 아이콘이 사라집니다.
- [분] 버튼을 입력할 때마다 2 → 3 → 4 → 0 → 1 → 2로 반복 선택됩니다.



- 4 [취사/확인] 버튼을 누르시면 음성 설정이 완료됩니다.

- 설정이 완료되기 전에 [취소]버튼을 누르거나, 버튼 입력없이 15초가 경과하면 음성설정이 취소됩니다.



요리 안내



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. 메뉴의 백미를 선택하여 [취사/확인] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
 6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.
- ※ [메뉴] 버튼을 눌러 기호에 맞는 밥맛을 선택하여 [취사/확인] 버튼을 눌러 주십시오.



백미쾌속

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



잡곡

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



잡곡괘속

- 재료 : 쌀, 여러가지 잡곡, 물
 - 조리방법
1. 쌀과 잡곡을(쌀과 잡곡의 비율 약 7:3) 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
 2. 쌀과 잡곡을 섞어 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
 3. 내솥에 씻은 쌀과 잡곡을 담고 인분 수에 맞는 잡곡 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 메뉴의 잡곡괘속을 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.



누룽지

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



현미

- 재료 : 현미, 물
 - 조리방법
1. 현미를 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
 2. 분량의 현미를 깨끗이 씻어 물이 맑아질때까지 헹구어 주십시오.
 3. 내솥에 씻은 현미를 담고 인분 수에 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.

요리 안내



오곡밥

- **재료** : 찰쌀 2컵, 서리태(검정콩)·볶은 팥 ½컵씩, 소금 ½큰술, 차수수+차조+찰기장 = 1컵, 물+팥 삶은 물 = 3컵
- **조리방법**
 1. 찰쌀, 차수수, 차조, 찰기장, 서리태는 각각 깨끗이 씻어 체에 받쳐 주십시오.
 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 물눈금 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.



콩나물밥

- **재료** : 쌀 4컵, 콩나물 200g, 다진 쇠고기 150g
- **양념간장** : 간장 5큰술, 고춧가루 1큰술, 깨소금 2작은술, 다진 파 1큰술, 다진 마늘 1작은술, 참기름 1작은술
- **조리방법**
 1. 콩나물은 꼬리를 떼고 깨끗이 씻어 물기를 빼주십시오.
 2. 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 백미 물 눈금 4까지 부은 후 콩나물과 고기를 얹어 주십시오.
 3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 4. 메뉴의 백미 찰진밥을 선택하여 [취사/확인] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
 5. 취사가 완료되면 콩나물과 쇠고기를 고루 섞어 퍼담고 기호에 따라 준비한 양념장에 비벼 드십시오.
- ※ 재료특성에 따라 육즙이나 염분에 의한 눅눅함이 발생할 수 있습니다.



삼계탕

- **재료** : 닭 800g, 통마늘 4쪽, 찰쌀 ½컵, 수삼 1~2뿌리, 대추 2개, 물 4컵, 소금·후춧가루 약간
- **조리방법**
 1. 닭의 배 아래 양쪽에 칼집을 내어 구멍을 뚫어 주십시오.
 2. 손질한 닭의 뱃속에 불린 찰쌀을 채워 넣어 주십시오. (찰쌀은 2시간 정도 불리는 것이 좋습니다.)
 3. 닭 안에 수삼, 대추, 마늘을 넣어서 다리를 엇갈리게 하여 고정시켜 주십시오. 식성에 따라 걸쭉한 국물을 원하시면 찰쌀의 반을 닭의 밖으로 꺼내 조리하여 주십시오.
 4. 3을 내솥에 넣고 물 4컵을 부어 주십시오.
 5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 6. 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 60분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.



대추차

- **재료** : 대추 200g, 생강 약간, 꿀(설탕) 약간
- **조리방법**
 1. 내솥에 잘 씻어 찢어놓은 대추와 썰은 생강 약간을 넣고 물을 백미 8인분 눈금까지 채워 주십시오.
 2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 3. 메뉴의 슬로우쿠를 선택한 후 시간을 8~10시간으로 선택한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
 4. 요리가 완료되면 건더기가 필요 없는 경우 체에 걸러 주십시오.
 5. 잘 우려난 대추차에 기호에 맞게 꿀이나 설탕을 넣어 주십시오.



수정과

- **재료** : 통계피 45g, 생강 50g, 황설탕, 고명(꽃감젓) 약간
- **조리방법**
 1. 내솥에 껍질을 벗겨 얇게 썬 생강과 계피를 넣고 물을 백미 10인분 눈금까지 채워 주십시오.
 2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 3. 메뉴의 슬로우쿠를 선택한 후 시간을 8~10시간으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
 4. 요리가 완료되면 황설탕으로 당도를 맞추고 차게 식혀 주십시오.
 5. 기호에 맞게 꽃감이나 잣을 넣어 주십시오.

※ 꽃감은 부드러워질 때까지 재워두십시오.



수육

- **재료** : 돼지고기 800g, 대파 1개, 생강 1뿌리, 마늘 5쪽, 물 3컵
- **조리방법**
 1. 기름을 떼낸 제육을 내솥에 넣고 손질한 대파, 생강, 마늘을 넣은 다음 물 3컵을 부어 주십시오.
 2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 3. 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 50분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

※ 재료 특성에 따라 육즙이나 염분에 의한 눌림이 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.



약식

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

요리 안내



단호박죽

- **재료** : 단호박 ½개, 찹쌀가루 ½ 컵, 물 2½컵, 소금·꿀 약간
 - **조리방법**
 1. 단호박은 깨끗이 씻어 속을 파내고, 겉껍질은 벗겨내어 내솥에 물 ½컵을 넣고 영양찜 모드로 20분 찌주십시오.
 2. 찌 단호박은 으깨어 주십시오.
 3. 물 2컵에 찹쌀가루를 조금씩 넣어가며 덩어리가 생기지 않게 풀어준 후 으깬 단호박에 넣어 골고루 섞어 내솥에 넣어 주십시오.
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 메뉴의 슬로우쿡을 선택한 후 시간을 2시간으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
 6. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금과 꿀을 넣고 가볍게 저어 주십시오.
- ※ 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출 시 밥물이 넘칠 수 있으니 주의하여 주십시오.



야채스프

- **재료** : 양파, 감자 100g, 당근 60g, 양송이 70g, 쇠고기등심 200g, 크림스프가루 160g, 올리브오일·소금 약간, 물 8컵(1200g)
 - **조리방법**
 1. 양파, 감자, 당근, 쇠고기등심은 잘게 썰고 양송이는 모양대로 편을 썰어주십시오.
 2. 썰어낸 재료를 올리브오일과 소금을 약간 넣어 볶아주십시오.
 3. 스프가루와 물을 내솥에 넣고 잘 풀어준 뒤 위의 재료를 넣어주십시오.
 4. 메뉴의 슬로우쿡을 선택한 후 시간을 5시간으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
- ※ 재료를 볶지 않으셔도 됩니다.



갈비찜

- **재료** : 소갈비 800g, 당근 1개, 양파 ½개, 배 ½개, 밤 10개, 은행 10개, 설탕 2큰술, 술 2큰술
 - **양념장** : 진간장 7큰술, 깨소금 1큰술, 다진 마늘 1큰술, 후춧가루 1작은술, 참기름 1작은술, 다진 파 2큰술, 물엿 2큰술
 - **조리방법**
 1. 토막 낸 갈비를 기름기와 힘줄을 제거하고 찬물에 2시간 담가 핏물을 빼주십시오.
 2. 갈비를 체에 건져 물기를 빼고 칼집을 낸 후 설탕과 술에 30분 정도 재워 고기를 연하게 해주십시오.
 3. 은행은 소금을 조금 넣어 팬에서 볶아 껍질을 벗겨내고 당근은 밤톨 크기로 깎고 양파와 배는 강판에 갈아 즙을 만들어 주십시오.
 4. 분량의 재료를 넣어 양념장을 만들어 주십시오.
 5. 준비한 모든 재료에 양념을 넣고 버무려 1시간 정도 재워 양념이 배도록 한 다음 내솥에 넣어 주십시오.
 6. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 7. 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 45분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
- ※ 육즙과 양념장, 배즙으로 요리되므로 물을 넣을 필요가 없습니다.
 ※ 물을 추가로 넣으실 경우 증기배출 시 국물이 뿔어져 나올 수 있으니 주의해 주십시오.

고장신고 전에 확인 하십시오

A/S를 요청하시기 전에 아래의 사항을 확인해 주십시오.

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

현상	확인해주세요.	조치방법
1. 가끔 취사가 안된다. 시간이 오래 걸린다.	전원플러그가 빠져 있지 않았나요? 취사 중에 정전이 되지 않았나요? 취사 중 [취소] 버튼을 누르거나 다른조작은 하지 않았나요?	전원플러그를 확실히 꽂아 주십시오. 장시간 정전 시에는 다시 취사를 하십시오. 취사중에는 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 세워주십시오.
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 수위 조절을 하여 주십시오. 자동 온도 센서의 이물질질을 제거해 주십시오.
4. 뚜껑 옆으로 증기가 샌다.	압력패킹 부위에 밥알 등이 붙어 있지 않나요? 압력패킹을 적기에 교환하셨나요? 압력패킹이 낡지 않았습니까?	내솥의 상부측면과 압력패킹 외측 면을 깨끗이 손질해 주십시오. (압력패킹이 닿는 부위) 증기가 누설되면 압력추를 젖혀서 증기를 빠낸 후 전원 플러그를 뽑아 센터로 문의하십시오. (패킹은 소모품입니다.) 압력패킹의 수명은 사용 횟수에 따라 약 1~3년이므로 주기적으로 교체하여 사용하는 것이 좋습니다.
5. $E r 2$ 표시가 나타날 때	압력 조절 노즐이 막혀 내부 압력이 높을 때 나타나거나, 내부 온도가 너무 높을 때 나타납니다.	안전을 위해 $E r 2$ 표시된 후에는 제품이 작동되지 않도록 되어있습니다. A/S 고객센터로 문의하여 제품을 점검 받으신 후 사용하여 주십시오.
6. 예약이 안될 때	예약이 가능한 메뉴입니까?	예약 가능 메뉴인지 확인하십시오. (24 쪽 참조)
7. $E r 1, E r 3, E r 5,$ $E r 8$ 표시가 나타날 때	온도감지기에 이상이 있을 때 나타납니다.	A/S 고객센터로 문의하십시오.

고장신고 전에 확인 하십시오

현상	확인해주세요.	조치방법
8. 밥의 밑면에 누런 빛깔이 나타날 때	밥 특유의 향기와 맛을 내는 현상 (멜라노이징 현상)으로 맛있는 밥이 되도록 설계되어 있기 때문입니다.	미세밥맛 조절 기능에서 가열온도를 -2℃ 또는 0℃로 선택하십시오.(20쪽 참조)
9. 취사나 보온 시 이상한 소음이 날 때	취사 시 바람부는 소리("붕")가 나지 않습니까? 취사 및 보온 중 "장~"하는 소리가 납니까?	내부 부품의 열을 식혀주기 위해 송풍모터가 돌아가는 소리입니다. 정상입니다. 취사 및 보온 중 "장~"하는 소리는 H압력밥솥이 작동할 때 나는 소리입니다. 정상입니다.
10. 보온 중에 밥에서 냄새가 나거나 변색이 될 때	12시간 이상 보온하지 않았나요? 장시간 예약취사한 밥을 보온하지 않았나요? 요리 기능을 사용하지 않았나요? 압력패킹을 자주 세척하셨나요?	12시간 이상 보온하지 마십시오. (27 ~ 28 쪽 참조) 장시간 예약 취사한 밥은 가능한 보온하지 마십시오. (27쪽 참조)
11. 버튼 입력 시 '!' 표시가 나타날 때	내솥이 제품에 들어 있습니까? 110 V용(전원)에 사용하지 않았습니까?	내솥이 들어 있지 않은 상태에서는 취사, 예약취사, 보온이 되지 않습니다. 내솥을 넣어 주십시오. 본 제품은 220 V전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.
12. 밥이 내솥에 황갈색으로 눌러 붙어 있을 때	쌀은 충분히 씻었나요? 내솥 표면 및 자동온도센서 표면에 물기나 이물질이 묻어 있지 않습니까?	쌀을 항상 깨끗이 씻어 주십시오. 내솥 표면 및 자동온도센서 표면의 물기 및 이물질을 제거하십시오.
13. 콩(잡곡)이 설 익을 때	콩(잡곡)이 너무 마르지 않았습니까?	콩(잡곡)을 불리거나 삶아서 취사를 하십시오.
14. 버튼이 작동되지 않을 때	버튼이 작동되지 않습니까?	버튼의 중앙부를 정확히 접촉하십시오. 나무나 플라스틱 등으로 버튼을 누르면 작동되지 않습니다.

A/S 고객센터 : 1577-2797

소비자 피해보상 안내 (제품보증기간 : 구입일로부터 1년 이내)

소비자의 피해유형		보상내역		
		보증기간 이내	보증기간 경과후	
부품보유 하자가기간내 정상적인 사용중 자연 발생한 성능, 기능상의 고장 및 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	환불	유상수리	
	수리가능 시	하자 발생 시		무상수리
		동일한 하자에 대하여 수리했으나 3회째 발생 여러 부위의 고장으로 총 4회 수리 받았으나 고장이 재발(5회째)		제품교환, 환불
	수리 불가능 시	제품교환, 환불		정액 감가상각한 금액에 10%를 가산하여 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 소비자피해보상규정에 따릅니다.
- 명시되지 않은 사항은 소비자분쟁해결기준에 따릅니다.
- 가정용 제품을 영업용도(영업활동, 비정상적인 사용환경 등)로 사용하거나, 산업용 제품인 경우에는 무상보증기간을 6개월로 적용합니다.

유상서비스 (고객의 비용부담)에 대하여

서비스를 신청할 때 다음과 같은 경우는 무상서비스 기간내라도 유상처리 됩니다.

- 제품내에 이물질(물, 음료수, 커피, 장난감 등)하여 고장이 발생하였을 경우
- 고객의 과실로 제품을 떨어뜨리거나 충격으로 인하여 제품 파손 및 기능상의 고장이 발생하였을 경우
- 신나, 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)인기하여 제품 고장이 발생하였을 경우
- 고객이 제품을 임의로 분해하여 부품이 분실 및 파손되었을 경우
- 쿠첸 A/S 고객센터의 수리기사기 아닌 사람이 제품을 수리 또는 개조하여 고장이 발생하였을 경우
- 천재지변(낙뢰, 화재, 풍수해, 가스, 영해, 지진) 등에 의해 고장이 발생하였을 경우
- 쿠첸 제품 사용설명서내에 "안전"을 위한 주의사항"을 지키지 않아 고장이 발생하였을 경우
("안전"을 위한 주의사항"을 잘 지키면 제품을 오래 사용하실 수 있습니다.)
- 기타 고객 과실에 의하여 제품 고장이 발생하였을 경우

폐 가전제품 처리방법

❗ 배터리는 안전하게 처분하여 주십시오.

❗ 배터리는 기기를 폐기하기 전에 기기에서 분리하시고 분리할 때는 기기 전원으로부터 차단하여 주십시오.

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	IR 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, 산업용제품인 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 78-66 (성성동)

A/S 고객센터



전국 어디서나
(지역번호 없이)

1577-2797

방문 A/S 가능(일부 도서 산간 지역 제외)

평일 09:00 ~ 18:00 까지 / 토요일 09:00 ~ 13:00 까지 (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 보증기간: 쿠첸의 수리용 성능부품(기능 유지의 목적에 필요한 부품)의 최저 보증기간은 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.

MEMO

A large rectangular area with a light gray background and horizontal white lines, serving as a memo template.





MEMO

A large, light gray rectangular area with rounded corners, containing 25 horizontal dotted lines for writing.





MEMO

A large, light gray rounded rectangular area containing 20 horizontal dotted lines for writing.



烹饪指南



南瓜粥

- 材料：南瓜 $\frac{1}{2}$ 个、糯米粉 $\frac{1}{2}$ 杯、水 $2\frac{1}{2}$ 杯、食盐、蜂蜜各少许
 - 烹饪方法
 1. 请将洗净去瓤后剥皮的南瓜放入内锅然后添加杯水 $2\frac{1}{2}$ 在营养炖模式下蒸20分钟。
 2. 请将蒸好的南瓜捣碎备用。
 3. 请在2杯水中加少许糯米粉并搅拌至无凝块，然后加入捣碎的南瓜均匀混合，再放入内锅。
 4. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
 5. 请在菜单中选择慢炖，并将时间设为2小时，再按下[煮饭/确认]按钮。
 6. 请在煮饭结束后根据个人口味加入适量的食盐和蜂蜜轻搅。
- ※ 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。



蔬菜羹

- 材料：洋葱、土豆100g、胡萝卜60g、洋香菇70g、牛里脊200g、奶油羹粉160g、橄榄油·盐少许、水8杯(1200g)
 - 烹饪方法
 1. 洋葱、土豆、胡萝卜、牛里脊切碎，洋菇切片。
 2. 在切片的材料中放入少许橄榄油和盐翻炒。
 3. 内锅放入羹粉和水，搅拌均匀后放入材料。
 4. 请在菜单中选择慢炖，并将时间设为5小时，再按下[煮饭/确认]按钮。
- ※ 材料也可以不炒。



炖排骨

- 材料：排骨800g、胡萝卜1个、洋葱 $\frac{1}{2}$ 个、梨 $\frac{1}{2}$ 个、板栗10个、银杏10个、糖2大匙、酒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1小匙、香油1小匙、葱末2大匙、糖稀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小时去血水。
 2. 请用筛网捞出排骨，弄干水分后切出刀口，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去皮，胡萝卜切成板栗大小，洋葱和梨用砧板榨汁。
 4. 请放入适量的材料制作调料酱备用。
 5. 请在备好的所有材料内加调料拌好，入味1小时后放入内锅。
 6. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
 7. 请在菜单中选择营养炖，并将时间设为45分钟，再按下[煮饭/确认]按钮。
- ※ 用肉汁、调料酱和梨汁等烹制，无需加水。
- ※ 另外加水可能会在排出蒸气的同时溢出汤汁，敬请注意。

烹饪指南



大枣茶

- 材料：大枣 200g，生姜少许，蜂蜜（糖）少许
- 烹饪方法
 1. 请将洗净撕好的大枣和切好的少许生姜一同放入内锅，加水至白米8人份刻度的位置。
 2. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
 3. 请在菜单中选择慢炖，并将时间设成8~10小时，再按下[煮饭/确认]按钮。
 4. 烹饪结束后如不需汤料，请用筛网将其捞出。
 5. 请根据个人口味，在熬好的大枣茶中加入适量蜂蜜和糖。



水正果

- 材料：桂皮45g、生姜50g、黄糖、点缀（柿饼、松子）少许
 - 烹饪方法
 1. 请将去皮切片的生姜和桂皮放入内锅，加水至白米10人份刻度的位置。
 2. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
 3. 请在菜单中选择慢炖，并将时间设成8~10小时，再按下[煮饭/确认]按钮。
 4. 烹饪结束后加入黄糖调整甜度并放凉。
 5. 根据个人口味放入柿饼或松子。
- ※ 请将柿饼放置到松软可口。



白切肉

- 材料：猪肉800g、大葱1根、姜1块、蒜5瓣、水3杯
 - 烹饪方法
 1. 请将猪肉剔除肥油后放入内锅，加入切好的大葱、姜、蒜，再添3杯水。
 2. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
 3. 请在菜单中选择营养炖，并将时间设成50分钟，再按下[煮饭/确认]按钮。
- ※ 根据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，请切2~3处切深刀口。



甑糕

- 材料：糯米4杯、葡萄干60g、板栗15个、大枣10个、松子1大匙、红糖100g、浓汁酱油1大匙、香油2大匙、食盐少许、桂皮粉 $\frac{1}{2}$ 小匙、水3杯
- 烹饪方法
 1. 请将糯米洗净后在水中浸泡2小时以上。
 2. 请将板栗和大枣去皮去核后切成适当大小备用。
 3. 请在泡好的糯米中加红糖、香油、浓汁酱油、桂皮粉、食盐少许后搅匀。
 4. 将3项和所有材料放入内锅，添加3杯水，然后再次搅匀。
 5. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
 6. 请在菜单中选择甑糕后，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。

烹饪指南



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。



豆芽饭

- 材料：大米4杯，豆芽200g，碎牛肉150g
- 调味酱油：酱油5大匙、辣椒粉1大匙、芝麻盐2小匙、葱末1大匙、蒜末1小匙、香油1小匙
- 烹饪方法
 1. 请将豆芽掐须洗净后控水。
 2. 将洗净的大米放入内锅，添水至白米刻度4，然后放入豆芽和肉。
 3. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
 4. 请在菜单中选择白米偏软饭后，按下[煮饭/确认]按钮，进行烹饪。
 5. 煮饭结束后，放入豆芽和牛肉拌匀并盛入碗中，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，会因肉汁和食盐产生焦糊现象。



参鸡汤

- 材料：鸡肉800g、蒜4瓣、糯米 $\frac{3}{4}$ 杯、水参1~2根、枣2个、水4杯、食盐·胡椒粉少许
- 烹饪方法
 1. 请在鸡腹两侧划出刀痕后切口。
 2. 请将泡好的糯米填入鸡腹。（推荐将糯米浸泡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，如果喜欢浓稠鸡汤，将鸡腹内的糯米取出一半直接置于汤内。
 4. 请将第3步准备的整只鸡放入内锅后，添加4杯水。
 5. 请将内锅放入电饭煲内，并盖好锅盖。
 6. 请在菜单中选择营养炖，并将时间设为60分钟，再按下[煮饭/确认]按钮。

烹饪指南



杂粮快速

- 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。
- ※ 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。



锅巴

- 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. 请在菜单中选择锅巴饭后，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。



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。

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内，并盖好锅盖。
 5. 请在菜单中选择白米后，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。
- ※ 请按[菜单]按钮，根据喜好选择饭味，按[煮饭/确认]按钮。



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。



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。

各部分名称及功能

操作屏/显示屏

[自动清洗]按钮
用于自动清洗。

[煮饭/确认]按钮

- 用于开始各菜单的煮饭。
- 连续按下两次[煮饭/确认]按钮运行快速煮饭，缩短煮饭时间。
煮饭前先泡米后使用快速煮饭时饭味更佳。
- ! 快速煮饭仅使用于“白米”、“杂粮”菜单。
- ! 对准“白米”或“杂粮”相应菜单的水位线进行煮饭。

[保温/再加热]按钮

- 用于保温和再加热。
- 即可进入保温温度调节模式。

[取消]按钮

- 用于取消所有功能。
- 用于进入语音调节功能。

[时]按钮

- 预约时/设置时间时“时”增加
- 用于在细微饭味调节模式下设置泡米时间。
- 用于语音调节功能下设置语言。
- 用于设置保温温度。
- 用于设置营养炖和慢炖时间。

[预约]按钮
用于预约煮饭。

[分]按钮

- 预约时/设置时间时“分”增加
- 用于在细微饭味调节模式下设置加热量。
- 用于语音调节功能下设置音量。
- 用于设置保温温度。
- 用于设置营养炖和慢炖时间。

[杂粮]按钮
用于选择杂粮菜单。

[菜单]按钮
用于选择菜单，调节饭味。

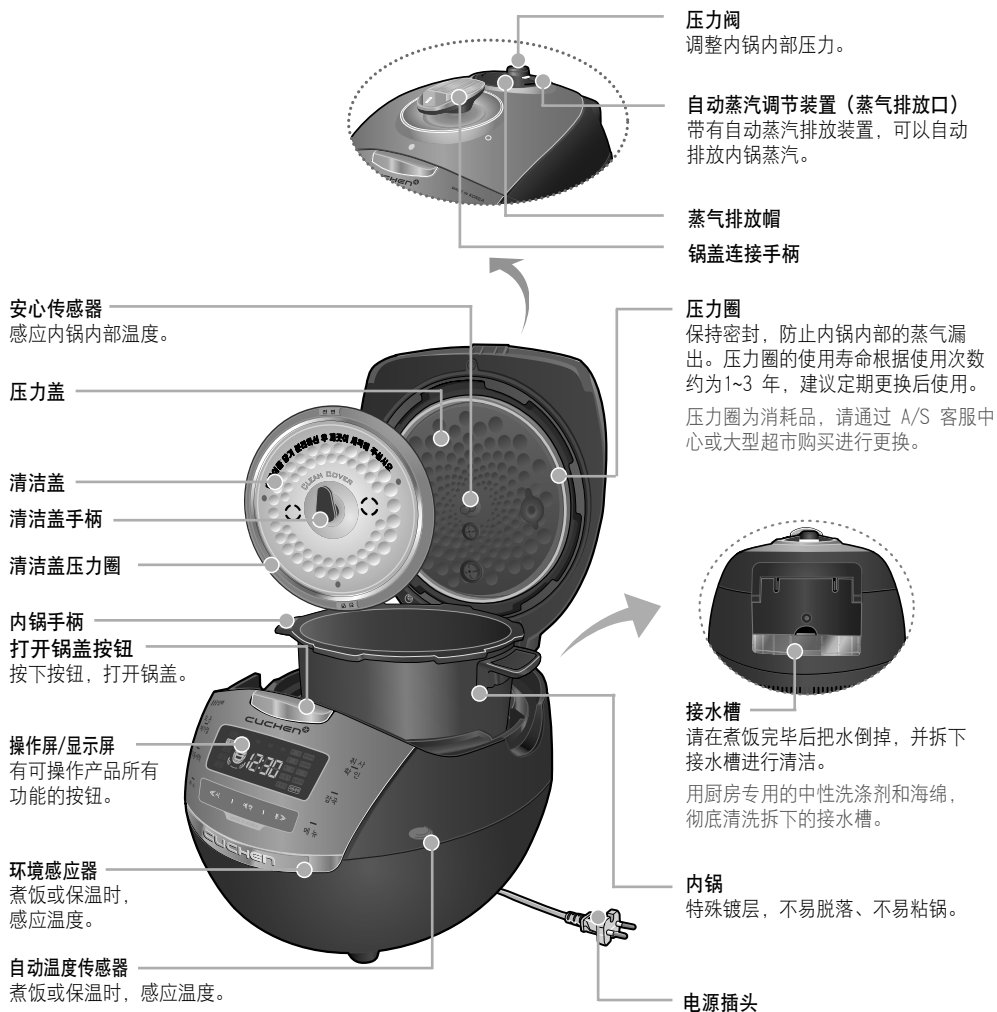
省电模式功能

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，便会进入节电模式。
- 在煮饭，自动清洗，保温，再加热，预约煮饭情况下不进入节电模式。
- 进入节电模式显示窗口 亮起。
- 在节电模式下操作或按下任意按键、打开锅盖或盖上锅盖时会自动退出节电模式。

各部分名称及功能

正面/内部名称



配件



使用说明书



计量杯



饭勺



此纸张由获环保认证的企业提供而制成。



CUCHEEN

CUCHEEN IH压力电饭煲使用说明书

美观

便利

智能

- 该产品只适合在韩国使用。禁止在使用不同电压的国家使用。
- 请务必仔细阅读本使用说明书，正确使用CUCHEEN压力电饭煲。
- 阅读后，请将其保管在用户随手可及处。

调节语言/语音功能

① 在待机模式下，按[取消]按钮 3 秒以上。

- ❗ 煮饭过程中，按取消按钮，米水将喷出来，煮饭完成后调节音量。
- ❗ 仅在待机状态下可设定语言及语音调节功能。



② 按[时]按钮，选择提示语言（中文、韩语）。

- 1 - 中文、2 - 韩语
- 按[时]按钮，按照2 → 1 → 2的顺序，可反复选择韩语和中文。



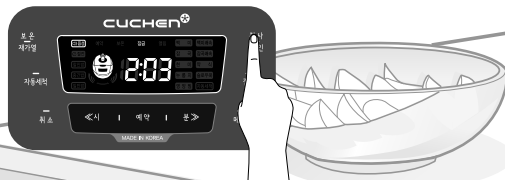
③ 请使用[分]按钮选择音量。

- 可设定 0~4 档音量。设定0档，语音功能将解除，显示屏的语音提示消失。
- 当您按[分]按钮时，会按照2 → 3 → 4 → 0 → 1 → 2的顺序进行重复选择。



④ 请按下[煮饭/确认]按钮完成设置。

- 在设置语言与音量过程中，按下[取消]按钮或持续 15秒未进行按键操作时，设定会被取消并转至待机状态。



本使用说明书内含质量保证书。
本产品图片可能与改进的实际产品存在差异。

K-VES102-GF-NS-V1