

CUCHEN

A/S 고객센터



전국 어디서나 (지역번호 없이) 1577-2797

방문 A/S 가능(일부 도서 산간 지역 제외)

평일 09:00~19:00까지/토요일 09:00~15:00까지 (단, 공휴일 제외)

온라인 인터넷 서비스 : <http://www.cuchen.com>

제품 사용중 고장으로 인한 서비스가 필요하시면 연락하십시오.
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 4년으로 합니다.
- 서비스에 관한 사항은 서비스 센터에 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.

www.cuchen.com

CUCHEN

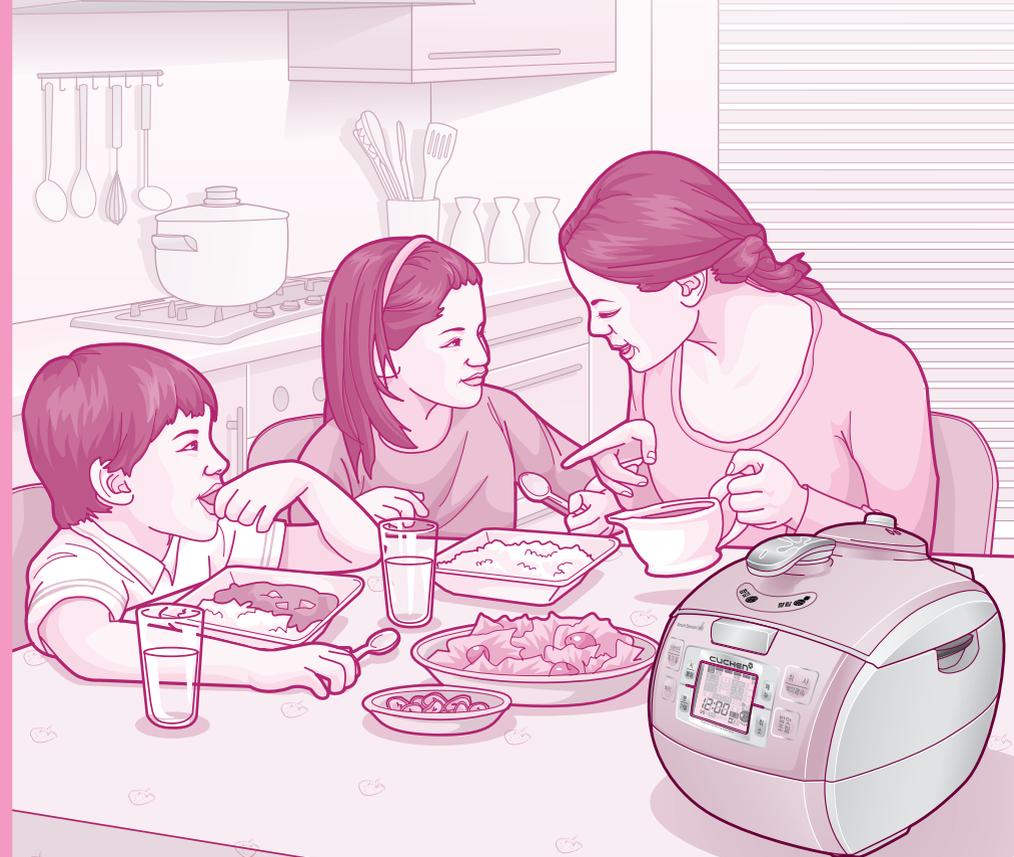
쿠첸 전기압력밥솥 사용설명서

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

Looks Good

Easy

Smart



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

저희 쿠첸 전기압력밥솥을 사용해 주셔서 감사합니다. 제품의 올바른 사용과 유지를 위해 사용설명서를 반드시 읽어보시기 바랍니다. 제품의 사용 중 문제가 발생했을 때 사용설명서를 참고하시기 바라며 사용 설명서에는 제품보증서가 포함되어 있으므로 잘 보관해 주시기 바랍니다.

제품규격

제품명	전기압력밥솥 WPA-J0608C Series WPA-J0647C Series
정격전압 및 주파수	AC 220 V, 60 Hz
정격 소비전력	1050 W (취사시) / 141 W (보온시)
최대취사용량	1.08 L (6인분)
조정장치 압력 / 안전장치 압력	68.6 kPa / 205.9 kPa
제품크기	351(장)×263(폭)×262(고)
중량	5.2 kg

* 제품의 성능 개선을 위하여 약간의 규격변동이 있을 수 있습니다.

차 례

사용하기전에	안전한 사용을 위한 주의사항04
	각부분의 이름 및 기능08
사용하기	맛있는 밥을 지으려면10
	현재시각 맞추는 방법11
	밥맛 조절 기능12
	밥짓는 방법14
	쿠첸으로 맛있는 밥 짓기16
	영양찜 및 슬로우쿡 취사/예약방법20
	클리닝 기능21
	예약취사방법22
	보온중에24
	제품손질 방법26
고장신고전에	고장신고전에 확인하세요28
서비스안내	소비자 피해보상안내/서비스에 대하여 ...30
	폐 가전제품 처리방법
	제품보증서31

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

위험 본 제품은 AC 220 V 전용입니다. 반드시 정격 15 A 이상의 220 V 전용콘센트에 꽂아 주십시오.



손상된 전원플러그나 헐거운 콘센트는 사용하지 마십시오.



젖은 손으로 전원플러그를 만지지 마십시오.



전원선 부분을 잡아 당겨서 뽑지 마십시오.



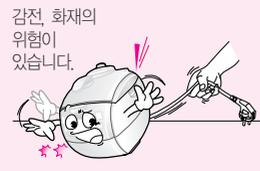
전원플러그를 입으로 연결하거나 가공하여 사용하지 마십시오.



전원플러그를 연속하여 꽂았다 빼지 마십시오.



제품 이동시 전원코드를 당겨서 이동하지 마십시오.



오랫동안 사용하지 않을 때는 전원플러그를 빼 주십시오.



전원플러그에 묻은 이물질은 깨끗이 제거하여 주십시오.



전원코드를 무리하게 구부리거나, 묶거나 잡아당기지 마십시오.



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



쌀통 및 다용도 선반에 제품을 놓고 사용시 전원코드가 틈새에 눌리지 않도록 주의해 주십시오.



설치관련

위험 직사광선이 쬐는 곳이나 열기구와 가까운 곳에 설치하지 마십시오.



제품과 가까운 곳에서 가연성 가스나 인화성 물질 등을 사용하거나 보관 하지 마십시오.



싱크대, 목욕탕 등 제품에 물이 들어갈 수 있는 곳에 설치하지 마십시오.



먼지가 많은 곳이나 화학성 물질이 있는 곳에 설치하지 마십시오.



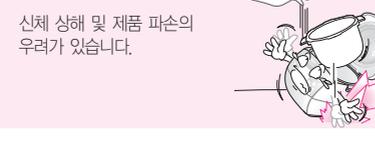
주의 경사진 곳에 제품을 설치하지 마시고 제품에 무리하게 힘을 가하거나 충격을 주지 마십시오.



전원코드에 손이나 발, 기타 물체가 걸려 제품이 떨어지지 않도록 주의해 주십시오.



제품, 내솜을 떨어뜨리거나 충격을 주지 마십시오.

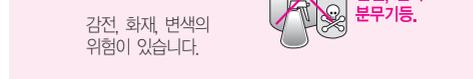


제품 상측의 공간을 1.5 m 이상 확보하여 설치하여 주십시오.



사용중에

위험 반드시 전원플러그를 뺀 후, 청소하고 물을 직접 뿌리거나 벤젠, 신나 등으로 제품을 닦지 마십시오. 물이 들어갔을 경우 서비스 센터로 꼭 문의하십시오.

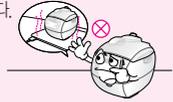


제품에서 이상한 소리나 타는 냄새, 연기가 나면 즉시 전원플러그를 뽑은 후, 압력축을 젖혀 내부 압력을 제거한 후 서비스 센터로 연락 하십시오.



사용중에

위험 제품 밑에 깔판, 방석, 전기장판 등의 위에 놓고 사용하지 마십시오.



제품을 임의로 분해하거나 수리, 개조하지 마십시오.

감전, 화재, 제품 훼손의 위험이 있습니다.



제품의 흡입구나 틈 사이에 이물질이 낄지 마시고, 이물질이 들어간 경우 전원 플러그를 빼고 **서비스 센터**로 연락해 주십시오.

감전, 화재, 신체 상해의 위험이 있습니다.

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

감전, 화상, 신체 상해의 위험이 있습니다.



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

감전, 화재 및 제품 파손의 위험이 있습니다.



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

신체 상해의 위험 및 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.



뚜껑을 닫을 때에는 그림과 같이 닫아 주십시오. **두손으로!!**

경고 내솥없이 절대 사용하지 마십시오.

감전, 화재 및 고장의 원인이 됩니다.

쌀과 물을 넣었을 경우에는 반드시 서비스 센터에 이상 유무 확인 후 사용하십시오.



취사가 완료된 직후나 보온 중에 내솥에 손을 대지 마십시오.

신체 상해의 위험이 있습니다.



내솥이 변형되었거나, 전용내솥이 아닌 것을 사용하지 마십시오.

화재 및 고장의 원인이 됩니다.



전용내솥사용

뚜껑위에 장식용 덮개나 행주등을 올려놓고 취사나 보온을 하지 마십시오.

제품 성능 저하 및 폭발의 원인이 됩니다.



제품 내부에 금속막대기 등 이물질을 절대 넣지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다. (특히, 어린이 주의)



내솥을 다른 용도로 사용하거나 가스불 위에 올리지 마십시오.

고장의 원인이 됩니다.



취사 중이나 취사완료 직후 자동 증기 배출장치에 얼굴이나 손등을 가까이 대거나 막지 마십시오.

화상의 위험이 있습니다. ※ 특히 어린이의 접근을 막아 주십시오.

취사도중 전원플러그를 뽑거나 다른 기능의 버튼을 누르지 마십시오.

고장의 원인이 됩니다.



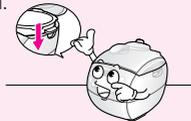
취사 중이나 취사완료 후 밥솥 내부에 압력이 남아 있을 경우 뚜껑을 강제로 열지 마십시오.

화상 및 신체 상해의 위험이 있습니다.

취사중 부득이하게 뚜껑을 열어야 할 경우 취소 버튼을 눌러 밥솥 내부의 증기를 완전히 배출시킨 후 뚜껑을 열어 주십시오.

주의 내솥을 본체에 넣을 때 내솥 바깥 면에 밥알, 이물질이 있는 상태에서 넣지 마십시오.

열판 과열 등 고장의 원인이 됩니다.



최대용량 이상으로 내용물을 넣어 사용하지 마십시오.

취사 불량 및 밥물 넘침 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 닦아 주십시오.

변색, 냄새 및 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.



취사나 보온시 뚜껑을 확실하게 닫아주십시오.

변색, 냄새 및 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.



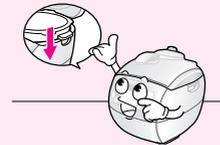
압력 패킹은 자주 손질해 주십시오. (26페이지 참조)

제품 성능 저하의 원인이 됩니다.



내솥을 본체에 넣을 때 본체의 홈과 내솥의 손잡이 부분을 맞추어 넣어 주십시오.

고장의 원인이 됩니다.



취사, 보온, 지정된 메뉴이외에 다른 용도로 사용하지 마십시오.

고장 및 냄새의 원인이 됩니다.



내솥 손잡이를 잡고 제품을 들어올리지 마십시오. 내솥 손잡이를 잡고 제품을 들어 올릴 경우 뚜껑이 열릴 위험이 있습니다.

제품의 고장 및 파손, 상해의 원인이 됩니다.



취사 중 정전이 되면 증기배출 장치를 통해 내용물이 뿜어져 나올 수 있으니 주의하여 주십시오.

정전차단



요리(영양찜, 슬로우쿡을 이용한 요리) 후에는 반드시 청소해 주십시오.

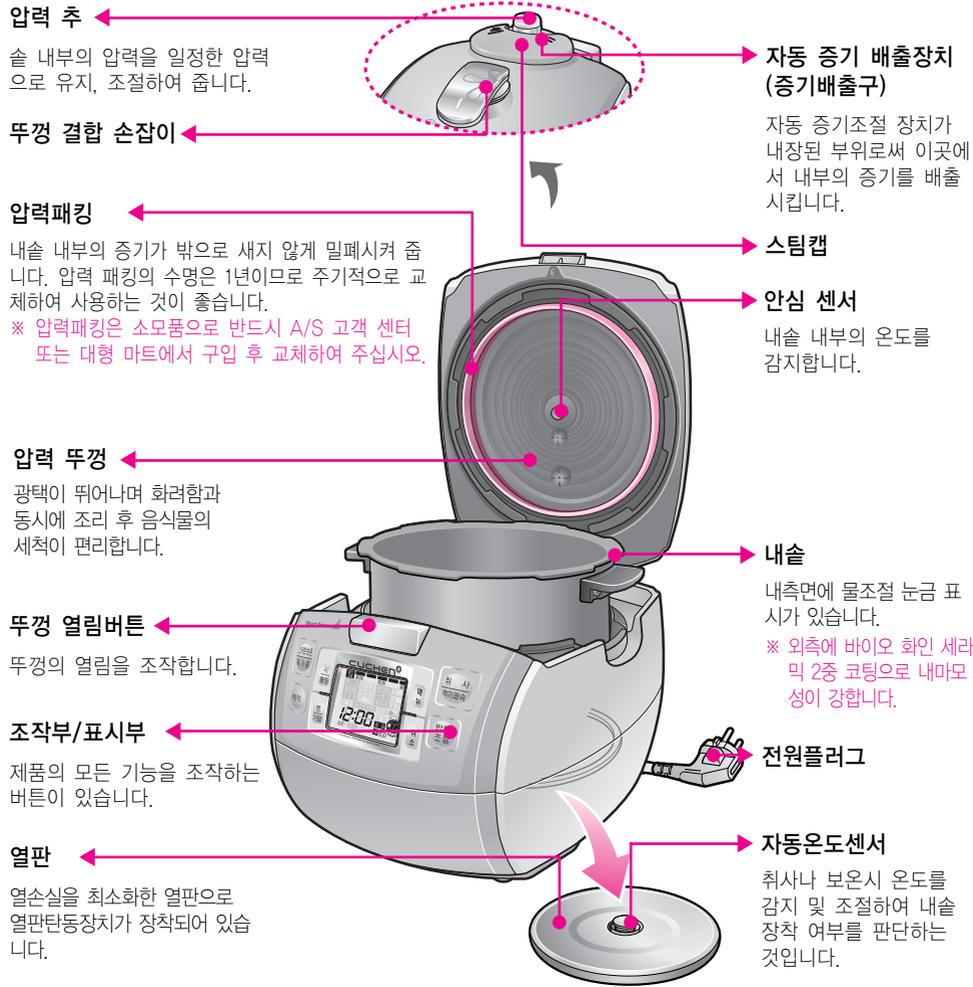
요리 후 취사 및 보온을 하게 되면 밥에 냄새가 베어 들 수 있습니다. 내솥, 내솥뚜껑, 압력 패킹 등을 깨끗이 닦아낸 후 사용하십시오.

쌀통 및 다용도 선반에 놓고 사용하지 않을 경우는 취사시 선반을 빼내어 사용해 주십시오.

증기 배출시 쌀통 및 선반 손상의 원인이 됩니다.



전면 / 내부 이름



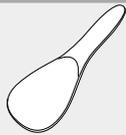
부속품



사용설명서

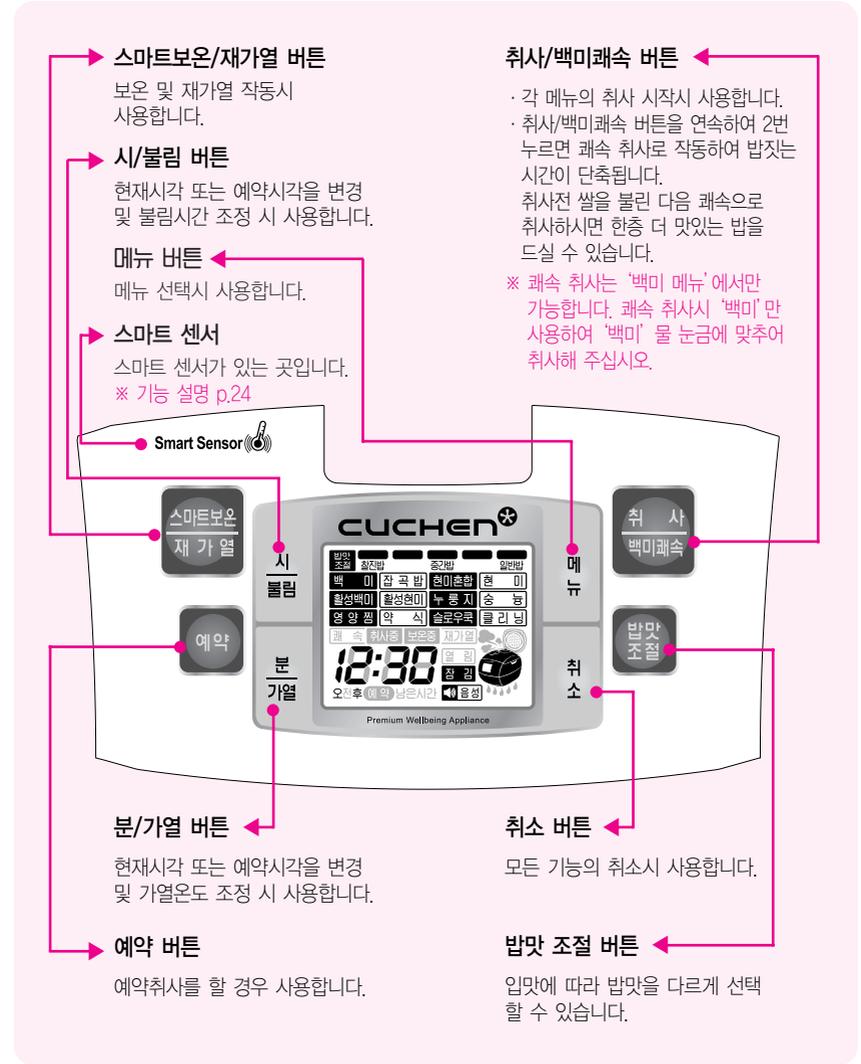


계량컵



주걱

조작부/표시부



● 맛있는 밥은 알맞은 물 조절로부터

쌀의 종류	물조절
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 맞추어 주십시오.
(무세미 : 씻어져 나온 쌀)



● 밥에서 냄새가 날 때

- ▶ 내솥 및 부속품 등을 세척하지 않고 그대로 사용할 경우, 변질된 밥의 박테리아가 번식하여 냄새가 나게 됩니다. 이런 경우에는 내솥에 물과 식초 배합물을 넣고 클리닝모드를 사용하여 소독한 후 깨끗이 씻어 주십시오.(배합비율:백미:눈금 2인분의 물, 식초 1큰술)
- ▶ 뚜껑부에 이물질이 묻어 있지 않도록 자주 닦아 주십시오.

● 묵은 쌀로 밥을 지었을 때 냄새를 없애려면

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



● 쌀 보관 방법(쌀의 보관 방법이 밥맛을 좌우합니다.)

※ 오래 보관한 쌀 또는 쌀의 수분이 줄어든 마른 쌀로 밥을 지으면, 밥이 파석하거나 설익고 보온시 냄새가 빨리 날 수 있습니다.

① 쌀 보관방법

	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 구입하시는게 좋으며, 쌀 봉지를 개봉 후 2주 이내로 사용하시는게 좋습니다.	

② 쌀에 벌레가 생기지 않게 하려면 쌀통에 마늘을 넣어 둡니다.

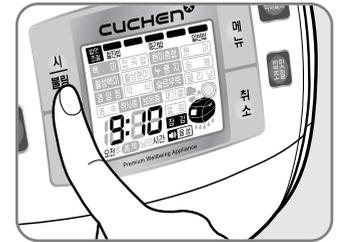
※ 도정한 지 오래되지 않은 햅쌀이라도 보관상의 부주의로 쌀의 수분이 줄어들면 쌀이 말라 마른쌀이 됩니다.



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

① 시/불림 또는 분/가열 버튼을 1초 이상 눌러 주십시오.

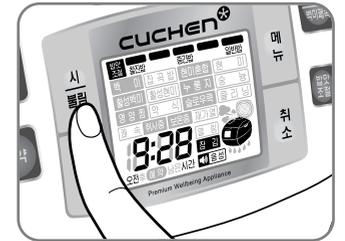
“시간을 맞춰주세요”라는 표시가 점멸하면서 현재시각 조정이 가능합니다.



② 시/불림 또는 분/가열 버튼을 눌러 시각을 설정해 주십시오.

시 설정시 시/불림 버튼을 누를 때마다 1시간 단위로 변합니다. (오전/오후를 확인해 주십시오.)
분 설정시 분/가열 버튼을 누를 때마다 1분 단위로 변합니다.

※ 시/불림 또는 분/가열 버튼을 1초 이상 계속 누르면 연속적으로 1시간 또는 1분 단위로 변합니다.



③ 취사/백미쾌속 또는 스마트보온/재가열 버튼을 눌러 현재시각 설정을 완료해 주십시오.

취사/백미쾌속 또는 스마트보온/재가열 버튼을 누르지 않으면 15초 후 자동으로 설정 완료됩니다.

※ 현재 시간변경 후 15초 이내에 취소 버튼을 누르면 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 정전보상 기능 및 시계 기능에 필요한 리튬 이온 배터리가 내장되어 있습니다. 배터리의 수명은 제품 성능에 따라서 차이가 날 수 있으며 전원 플러그를 꽂지 않았을 때 시간이 나타나지 않으면 배터리가 소모된 경우이므로 서비스센터에 문의 하시어 배터리를 교환하신 후 사용해 주십시오.

5단계 압력 밥맛 조절 기능

※ 5단 압력 밥맛 조절은 백미, 현미 모드에서만 가능합니다.(단, 현미메뉴는 3단 조절입니다.)

밥맛 조절 버튼으로 각각의 밥맛에 해당하는 모드를 선택하실 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 진행중일 때는 밥맛조절기능을 사용할 수 없습니다.



1 가마솥의 찰진 밥맛

가마솥에서 지어낸 찰지고 탱글탱글한 밥을 지어 줍니다.

2 찰진 밥맛

찰지고 탱글탱글한 밥을 지어 줍니다.
(현미 메뉴는 선택 안됨.)

3 찰기와 고슬고슬함을 동시에

찰진 밥맛과 고슬고슬한 밥맛이 동시에 느껴집니다.

4 고슬고슬하고 부드러운 밥맛

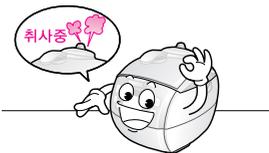
카레와 덮밥 등에 적합한 밥을 지어 줍니다.
(현미 메뉴는 선택 안됨.)

5 고슬고슬한 밥맛

감밥과 초밥 등에 적합한 고슬고슬한 밥을 지어 줍니다.



주의 밥맛 조절을 하여 취사하는 도중 증기배출현상이 나타나는 것은 내솥의 내부 압력을 맞추기 위한 정상적인 작동입니다.



● 멜라노이징 현상

쿠첸 전기압력밥솥은 밥의 밀부분이 높게 되면서 열은 갈색으로 변할 수 있습니다. "멜라노이징 현상"이라고 하는데 향기있고 풍미있는 즉 밥의 구수한 향기와 맛을 내는 것을 의미합니다. 참고로 예약 취사의 경우 쌀알이 오랜 시간 가라앉아 있을 때에는 내솥 밀부분에 미세 전분이 가라앉아 일반 취사보다 멜라노이징 현상이 심하게 나타날 수 있습니다.

미세 밥맛 조절 기능

※ 미세 밥맛 조절 기능은 예약 모드시 사용하지 수 없습니다.

※ 미세 밥맛 조절 기능은 백미, 현미, 현미혼합, 잡곡밥, 콩보리밥 취사시 사용가능합니다.

1 백미, 현미 메뉴에서 밥맛 조절 버튼을 눌러 원하는 압력 단계를 선택합니다.

※ 백미, 현미의 미세 밥맛 조절은 5단 또는 3단 압력 밥맛을 먼저 선택하신 후 불림시간 및 가열온도를 설정해야 올바르게 설정됩니다.(일반밥에서 미세 밥맛조절을 사용하고 할 때에는 밥맛 조절 버튼을 눌러 일반밥을 선택한 후 불림시간 및 가열온도를 조정해 주십시오.)



2 밥맛조절 버튼을 3초간 계속 누르면 설정된 불림시간과 가열온도가 표시됩니다.

※ 초기 설정된 불림시간 0분, 가열온도 0℃



3 시/불림 버튼을 누르면 원하는 불림시간이 선택됩니다.

※ 불림시간 0분, 2분, 4분, 6분, 8분을 선택하실 수 있습니다.
(초기에 설정된 불림시간으로 취사할 때는 0분으로 선택하시고, 불림시간을 더 하시고 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 응축되어 가라앉아 멜라노이징 현상이 일반 취사보다 심하게 나타날 수 있습니다.



4 분/가열 버튼을 누르면 원하는 가열온도가 선택됩니다.

※ 가열온도 -2℃, 0℃, 2℃, 4℃를 선택하실 수 있습니다.(초기에 설정된 가열온도로 취사할 때는 0℃를 선택하시고, 가열온도를 높이거나 낮출 때에는 2℃, 4℃ 또는 -2℃를 선택합니다.)

※ 취사된 끓는 온도를 조절하여 구수한 밥맛이나, 구수하지 않은 밥맛을 조절할 수 있습니다.

※ 온도를 높일 경우에는 취사시간이 길어질 수 있으며 멜라노이징 현상이 일반 취사보다 심하게 나타날 수 있습니다.



5 A. 취사/백미과속 버튼을 누르면 즉시 취사를 시작합니다.

B. 예약, 밥맛조절, 메뉴, 스마트보온/재가열 버튼중 하나의 버튼을 눌러 설정한 후 취사 버튼을 누르면 취사를 시작합니다.

※ 이때 설정된 밥맛 조절로 취사가 진행됩니다.

※ 취사가 완료되어도 설정된 불림시간 및 가열온도는 계속 기억되어 있습니다.

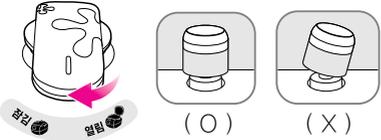


- 부드러운 밥맛을 원할 경우 : 불림 시간을 2, 4, 6, 8분으로 선택하십시오.
- 구수한 밥맛을 원할 경우 : 가열온도를 2℃ 또는 4℃로 선택하십시오.
- 구수한 밥맛을 원하지 않을 경우 : 가열온도를 -2℃로 선택하십시오.
- 밥맛 조절 기능을 사용시 쌀의 상태나 수온, 물양 등에 의해 취사 시간 및 밥 상태에 영향을 줄 수 있습니다.

백미 취사를 할 경우

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

- 압력 패킹이 바르게 끼워졌는지 압력추가 수평인지 항상 확인하십시오.
- 잠김으로 맞추지 않고 IH취사/백미패속 버튼을 누르면 작동되지 않습니다.
- 온도센서에 이물질이 묻어 있으면 반드시 제거해 주십시오.
- 내솥 주위의 물기를 완전히 제거한 후 내솥을 본체에 넣어 주십시오.



2 메뉴버튼으로 원하시는 메뉴를 선택하십시오.

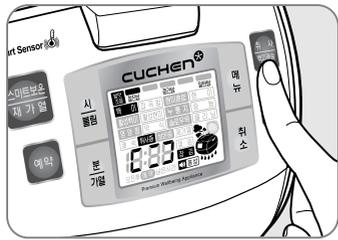
메뉴버튼을 누르면 선택된 메뉴 표시가 나타납니다.



3 IH취사/백미패속 버튼을 눌러 주십시오.

취사/백미패속 버튼을 누르면 밥짓기가 시작되며 표시부의 [] 이 오른쪽으로 돌아옵니다.

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



4 뜬들이기 / 밥짓기

- 뜬들이기가 시작되면 남은 시간이 표시됩니다.
- 백미, 잡곡밥, 현미, 현미혼합, 메뉴는 취사가 완료된 후 직전 메뉴 동작을 기억합니다.
- 밥짓기가 끝나는 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 취사시간

메뉴명 구분	백미		백미패속	현미	활성현미	현미혼합	송농	잡곡밥	활성백미	누룽지	약식	영양찜	슬로우쿡
	찰진밥	기타											
취사량	2인분 ~ 6인분	2인분 ~ 5인분	2인분 ~ 4인분	2인분 ~ 4인분	2인분 ~ 4인분	2인분 ~ 4인분		2인분 ~ 4인분	2인분 ~ 6인분	2인분 ~ 6인분	5인분		
취사시간	약30분 ~ 약45분	약29분 ~ 약41분	약9분 ~ 약28분	약50분 ~ 약68분	2시간 35분 ~ 2시간 45분	약38분 ~ 약42분	약40분	약45분 ~ 약51분	1시간 30분 ~ 1시간 40분	약50분 ~ 약60분	약45분		
요리종류	쌀밥, 감자떡, 임자떡, 찰나물, 새송이밥, 단호박 찹밥, 콩나물밥, 해물솥밥	쌀밥, 낙지 덮밥, 나물 비빔밥, 카레, 라이스, 쇠고기 불고기 덮밥, 유부 초밥, 김밥, 김치 볶음밥	쌀밥	현미밥	활성현미	현미혼합	송농	콩밥, 오곡밥	활성백미	누룽지	약식	갈비찜, 수육, 고구마, 감자, 개란찜, 영양떡, 감자보트, 닭찜, 오징어순대	대추차, 수정과, 호박죽, 아채스프

- ※ 취사량은 요리 종류에 따라 다를 수 있습니다.
- ※ 백미패속, 활성백미, 누룽지의 물 높이는 백미 눈금으로 맞춰 주십시오.
- ※ 활성현미의 물 높이는 현미 눈금으로 맞춰 주십시오.
- ※ 현미혼합의 물 높이는 잡곡 눈금으로 맞춰 주십시오.
- ※ 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출시 밥물이 뿔어져 나올 수 있습니다.
- ※ 밥맛조절 사용 시 취사시간 및 밥 상태에 영향을 줄 수 있습니다.
- ※ 패속취사 시 기준 물눈금 이상으로 물을 넣으면 취사시간이 늘어날 수 있습니다.
- ※ 슬로우쿡 기능 이용 후 보온을 하게되면 밥에 냄새가 베어 들 수 있습니다.(10페이지 참조)

건강 메뉴

가족의 건강을 생각하신다면, 쿠첸 전기압력밥솥의 건강메뉴로 취사해 보십시오. 잡곡밥/현미혼합/현미/활성백미/활성현미/누룽지/송농/영양찜/약식/슬로우쿡을 한번에 해결할 수 있습니다. 매끼 먹는 밥, 건강에 특히 도움이 되어야 합니다. 맛있게 즐기면서 건강도 챙겨 보십시오.

- ▶ 건강 밥 요리는 본 사용자설명서를 참고 하십시오.
- ※ 잡곡밥 취사시 콩이나 팥 등은 충분히 불려서 넣어 주십시오.



‘일반밥’ 메뉴에 대하여

‘일반밥’ 메뉴로 밥짓기를 하면 압력밥솥이 아닌 일반 밥솥처럼 압력이 가해지지 않은 고슬고슬한 밥이 됩니다.

빠른 시간에 밥을 짓고 싶을 때

- 취사/백미패속 버튼을 연속해서 두 번 누르면 패속취사로 동작되며 밥짓는 시간이 단축됩니다.
- 패속취사는 4인분 이하를 권장하며, 정상취사보다 밥 상태가 좋지 않을 수 있습니다.
- 패속취사는 백미 모드에서만 가능합니다.

‘활성현미’와 ‘활성백미’에 대하여

- 현미와 쌀은 백미를 활성 시키면 항산화성분 등 영양소가 증대되고 결합 구조가 이완 됨으로써, 식감이 부드럽고 체내에서 소화시키기 용이한 상태의 밥이 됩니다.
- 현미와 쌀은 백미를 깨끗이 씻어 활성현미(활성백미)는 백미의 물눈이에 맞춰 주십시오.
- 활성현미는 약 3시간, 활성백미는 약 1시간 40분 정도의 취사시간이 걸립니다.
- 활성현미와 활성백미 메뉴는 예약취사가 되지 않습니다.

매일 먹는 밥, 쿠첸으로 맛있게 짓기



찰밥(백미) 백미모드에서 취사

- 재료 : 쌀, 물
- 조리방법

- 1 쌀을 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량한다(1컵=1인분).
- 2 분량의 쌀을 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 행군다.
- 3 내솥에 씻은 쌀을 담고 백미 물 눈금까지 물을 채운다.
- 4 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫는다.
- 5 메뉴에서 백미를 선택하여 취사한다.

** 밥맛조절 기능을 기호에 맞는 밥맛을 선택하여 취사한다.*



현미밥 현미모드에서 취사

- 재료 : 현미, 물
- 조리방법

- 1 현미를 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량한다(1컵=1인분).
- 2 물을 부어 쌀눈이 떨어지지 않게 살살 저은 뒤 물을 버리고 새로 물을 부어 물이 맑아질 때까지 행군다.
- 3 내솥에 씻은 현미를 담고 인분 수에 맞게 현미 물 눈금까지 물을 채운다.
- 4 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫는다.
- 5 메뉴의 현미 모드를 선택하여 취사한다.

** 밥맛조절 기능을 기호에 맞는 밥맛을 선택하여 취사한다.*



활성현미 활성현미모드에서 취사

- 재료 : 현미, 물
- 조리방법

- 1 현미를 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량한다(1컵=1인분).
- 2 물을 부어 쌀눈이 떨어지지 않게 살살 저은 뒤 물을 버리고 새로 물을 부어 물이 맑아질 때까지 행군다.
- 3 내솥에 씻은 현미를 담고 인분 수에 맞게 활성현미 물 눈금까지 물을 채운다.
- 4 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫는다.
- 5 메뉴의 활성현미 모드를 선택하여 취사한다.

** 활성현미는 취사시간이 약 3시간 정도 걸립니다.*



현미혼합 현미혼합모드에서 취사

- 재료 : 쌀, 현미, 물
- 조리방법

- 1 쌀과 현미를 섞어(쌀과 현미 비율 7:3정도) 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량한다(1컵=1인분).
- 2 현미와 쌀을 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 행군다.
- 3 내솥에 씻은 쌀과 현미를 담고 인분 수에 맞게 잡곡 물 눈금까지 물을 채운다.
- 4 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫는다.
- 5 메뉴의 현미혼합 모드를 선택하여 취사한다.

** 현미는 미지근한 물에 20분 이상 불린 후 쌀과 섞어 밥을 하면 부드러워 진다.*



오곡밥 잡곡모드에서 취사

- 재료 : 찰쌀 2컵, 서리태(검정콩)·볶은 팥 4컵 씩, 소금 1큰 술, 차수수+차조+찰기장 합해 1컵, 물+쌀 삶은 물 합해 3컵
- 조리방법

- 1 찰쌀, 차조, 찰기장 서리태는 각각 깨끗이 씻어 건진다.
- 2 팥은 깨끗이 씻어 냄비에 담고 찬물을 부어 센불에 후루룩 삶아 찬물을 따라버리고 다시 찬물을 넉넉히 부어 팔알이 터지기 직전까지 삶는다. 팥 삶은 물은 따로 받아 둔다.
- 3 차수수는 따뜻한 물을 부어 20분쯤 불렀다가 걸집이 벗겨지도록 박박 비벼 씻어 붉은 물이 나오지 않을 때까지 행군다.
- 4 내솥에 준비한 쌀과 잡곡을 담고 쌀 삶은 물에 물을 섞어 소금 간을 하여 붓는다.
- 5 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫는다.
- 6 메뉴의 잡곡 모드를 선택하여 취사한다.

** 콩은 미지근한 물에 15분 이상 불린다.*



콩밥 잡곡모드에서 취사

- 재료 : 쌀, 여러가지 콩, 물
- 조리방법

- 1 쌀과 콩을(쌀과 콩의 비율 약 9:1)인분 수에 맞게 계량컵으로 계량한다(1컵=1인분).
- 2 쌀과 콩을 섞어 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 행군다.
- 3 내솥에 씻은 쌀과 콩을 담고 인분 수에 맞게 잡곡 물 눈금까지 물을 채운다.
- 4 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫는다.
- 5 메뉴의 잡곡 모드를 선택하여 취사한다.

** 콩은 미지근한 물에 15분 이상 불린다.*



흑미밥 백미찰진밥모드에서 취사

- 재료 : 쌀, 흑미, 물
- 조리방법

- 1 쌀과 흑미를 섞어(쌀과 흑미의 비율은 약 9:1 정도가 적당하다) 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량한다(1컵=1인분).
- 2 흑미와 쌀을 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 행군다.
- 3 내솥에 씻은 쌀과 흑미를 담고 인분 수에 맞게 백미 물 눈금까지 물을 채운다(흑미 비율이 많을 경우에는 현미 눈금까지 물을 채운다.)
- 4 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫는다.
- 5 메뉴의 백미찰진밥모드를 선택하여 취사한다.



콩나물밥 찰진밥모드에서 취사

- 재료 (최대 6인분): 쌀 4컵, 콩나물(가는 것) 200g, 다진 쇠고기 150g, 양념간장) 간장 5큰술, 고춧가루 1큰술, 송송 썬 실파 1큰술, 다진 마늘 1작은술, 깨소금 2작은술, 참기름 1작은술
- 조리방법

- 1 콩나물은 꼬리를 떼고 깨끗이 씻어 물기를 뺀다.
- 2 내솥에 씻어 놓은 쌀은 담고 백미물 눈금 4인분까지 물을 채운 뒤 콩나물과 고기를 엷는다.
- 3 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫는다.
- 4 밥맛조절을 찰진밥 모드로 선택하고 취사한다.
- 5 콩나물과 쇠고기를 고루 섞어 퍼 담고 비벼 먹음 양념간장을 곁들여 낸다.

** 재료특성에 따라 육즙이나 염분에 의한 누름이 발생할 수 있습니다.*

매일 먹는 밥, 쿠첸으로 맛있게 짓기



대추차

슬로우룩모드에서 취사

● 재료 : 6~7인용 대추 180g, 생강, 꿀(설탕) 약간

● 조리방법

- 1 내솥에 잘 씻어 찢어놓은 대추와 썰은 생강 약간을 함께 넣고 물을 내솥에 표와 같이 채우고 메뉴를 슬로우룩으로 선택한 후 요리시간을 8~10시간으로 설정하고 취사한다.
- 2 건더기가 필요 없는 경우 체에 거른다.
- 3 잘 우려난 대추차에 기호에 맞게 꿀이나 설탕을 넣는다.



수정과

슬로우룩모드에서 취사

● 재료 : 6~7인용 통깨피 30g, 생강 40g, 황설탕, 고명(꽃감, 잣) 약간

● 조리방법

- 1 생강의 껍질을 벗겨 얇게 썬다.
- 2 내솥에 위의 생강, 계피를 넣고 물을 내솥에 표와 같이 채우고 메뉴를 슬로우룩으로 선택한 후 요리시간을 8~10시간으로 설정하고 취사한다.
- 3 황설탕으로 당도를 맞추고 차게 식힌 후 기호에 맞게 꽃감, 잣을 넣는다. (꽃감은 부드러워질 때까지 재어둔다.)



캐러멜시럽 만들기

냄비에 설탕과 물을 4큰술씩 담아 불에 올려 끓인다. 시간이 지나 가장자리부터 갈색이 나기 시작하면 불을 줄인 뒤 짙은 색이 날 때까지 잠시 두었다가 끓는 물 2큰술을 붓고 불에서 내린다.

약식

약식모드에서 취사

● 재료 : 찹쌀 5컵, 물 4컵, 밥 10개(설탕 1큰술, 물 3큰술), 대추 10개, 잣 2큰술, 찹쌀앙념 > 흑설탕 3 컵, 간장 4큰술, 물엿 2큰술, 계핏가루 2작은술, 캐러멜 시럽 1큰술, 참기름 1큰술 반

● 조리방법

- 1 찹쌀은 깨끗이 씻어 1~2시간 정도 충분히 불린 뒤 물기를 뺀다.
- 2 밥은 껍질을 벗기고 크기에 따라 2~4등분해서 설탕과 물을 조금 넣어 살캉하게 윤기가 날 정도로만 살짝 조리고, 대추는 돌려 깎아 씨를 뺀 다음 2~3조각으로 자르고 잣은 고깔을 떼어 놓는다.
- 3 내솥에 불린 찹쌀과 조리된 밥, 대추, 잣을 담고 찹쌀 앙념 재료와 물 4컵을 붓고 고루 섞는다.
- 4 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫는다.
- 5 메뉴의 약식을 선택하고 IH취사/백미패속 버튼을 누른다.
※ 재료 특성에 따라 육즙이나 염분에 의한 누름이 발생할 수 있습니다.

수육

영양찜모드에서 취사

● 재료 : 돼지고기 800g, 굵은 파·생강 1뿌리씩, 마늘 5쪽

● 조리방법

- 1 기름을 떼낸 재육을 내솥에 넣고 손질한 굵은 파, 생강, 마늘을 넣은 다음 3컵의 물을 붓는다.
- 2 메뉴를 영양찜으로 선택한 후 요리시간을 50분으로 설정하고 취사한다.
* 덩어리가 큰 것은 적당한 크기로 잘라서 넣는다.
※ 재료 특성에 따라 육즙이나 염분에 의한 누름이 발생할 수 있습니다.
※ 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출 시 국물이 뿜어져 나올 수 있으니 주의해 주십시오.



호박죽

슬로우룩모드에서 취사

● 재료 (최대 6인분) : 6~7인용 껍질벗긴 호박 1kg, 찹쌀가루 3~1컵 (계량컵), 백설탕, 고운소금 약간 10인용 껍질벗긴 호박 1.5kg, 찹쌀가루 1~2컵(계량컵) 백설탕, 고운소금 약간

● 조리방법

- 1 내솥에 깍둑썰기를 한 호박과 찹쌀가루를 넣고 물을 6~7인용밥솥은 2~3컵(계량컵), 10인용밥솥의 경우 내솥의 8인분까지 채워 슬로우룩 모드에서 5시간 취사한다.
- 2 조리후 체에 내려 옮겨거나 믹서기로 간다.
- 3 설탕과 소금으로 기호에 맞게 간을 한다.



야채소프

슬로우룩모드에서 취사

● 재료 : 6~7인용 양파,감자 50g, 당근 40g, 양송이 40g, 쇠고기등심 100g, 크림스프가루 160g, 올리브오일 약간 8컵(1200g) 10인용 양파,감자 100g, 당근60g, 양송이70g 쇠고기등심 200g, 크림스프가루160g, 올리브오일 약간 8컵(1200g)

● 조리방법

- 1 양파, 감자, 당근, 쇠고기등심은 잘게 썰고 양송이는 모양대로 편을 낸다.
- 2 썰어낸 재료를 올리브오일 약간에 1큰술의 소금을 넣고 볶는다. (부지 않아도 됩니다.)
- 3 스프가루와 물을 내솥에 넣고 잘 풀어준 뒤 위의 재료에 넣고 슬로우룩 모드에서 5시간 취사한다.



갈비찜

현미혼합모드에서 취사

● 재료 : 소갈비 800g, 당근·양파 3개씩, 밥10개, 은행 10개 배추 1개 양념장 > 진간장 7큰술, 깨소금 1큰술, 다진 마늘 1큰술, 후추기름·참기름 1작은술씩, 다진파 2큰술, 물엿·술·설탕 2큰술씩

● 조리방법

- 1 토막 난 갈비에 기름기와 힘줄을 제거하고 찬물에 2시간 담궈 핏물을 뺀다.
- 2 갈비를 체에 건져 물기를 빼고 갈집을 낸 후 설탕과 술에 30분 정도 재워 고기를 연하게 해 준다.
- 3 은행은 소금을 조금 넣어 팬에서 볶아 껍질을 벗겨내고, 당근은 반쪽 크기로 깎고, 양파와 배는 강판에 갈아 즙을 만든다.
- 4 준비한 모든 재료에 양념을 넣고 버무려 1시간 정도 재워 양념이 배도록 한 다음 내솥에 넣는다. (별도로 물을 넣지 않아도 됩니다.)
- 5 메뉴를 영양찜으로 선택한 후 요리시간을 45분으로 설정하고 취사한다.
- 6 그릇에 담고 향백지단과 미나리조대 등을 고풍으로 얹어낸다.
※ 육즙과 양념장, 배즙으로 취사되므로 물을 넣을 필요가 없습니다. 물을 추가로 넣으실 경우 증기배출 시 국물이 뿜어져 나올 수 있으니 주의하시기 바랍니다.



승냥

활성백미모드에서 취사

● 재료 : 누룽지 140g, 물 6컵(계량컵)

● 조리방법

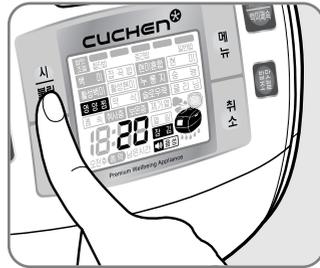
- 1 누룽지 메뉴 취사방법에 따라 취사한다.
- 2 누룽지만 남기고 밥을 퍼낸다.
- 3 누룽지를 내솥에 넣고 물을 붓는다.
- 4 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫는다.
- 5 메뉴의 승냥모드를 선택하여 취사한다.
※ 물을 많이 넣을 경우 내용물이 비산할 위험이 있으니 기준량 이상 절대 넣지 마십시오.
※ 기호에 따라 누룽지 양을 조절하여 드십시오.

취사방법

1 메뉴 버튼을 눌러 주십시오.

- "영양찜", "슬로우쿡" 중 하나를 선택하여 주십시오.
- 시/불림 또는 분/가열 버튼을 눌러 "영양찜", "슬로우쿡"의 시간설정을 해 주십시오.

	영양찜	슬로우쿡
시간설정	10~90분	1시간~12시간 50분
시/불림	5분씩 증가	1시간씩 증가
분/가열	5분씩 감소	10분씩 증가



2 취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.

영양찜, 슬로우쿡 취사가 시작되면 남은 시간이 표시됩니다.



예약방법

1 예약 버튼을 누른 후, 시/불림 또는 분/가열 버튼을 눌러 주십시오.

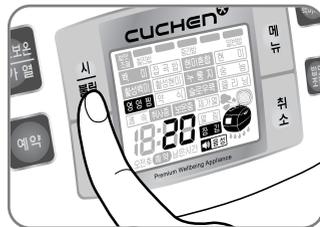
예약시간 변경은 시/불림 또는 분/가열 버튼을 눌러 조정해 주십시오.



2 메뉴 버튼을 눌러 주십시오.

- "영양찜", "슬로우쿡" 중 하나를 선택하여 주십시오.
- 시/불림 또는 분/가열 버튼을 눌러 "영양찜", "슬로우쿡"의 시간설정을 해 주십시오.

	영양찜	슬로우쿡
시/불림	5분씩 증가	1시간씩 증가
분/가열	5분씩 감소	10분씩 증가



3 취사/백미쾌속 또는 예약 버튼을 눌러 주십시오.

조정이 끝난 후 취사/백미쾌속 버튼 또는 예약 버튼을 누르면 예약취사 모드가 시작됩니다.



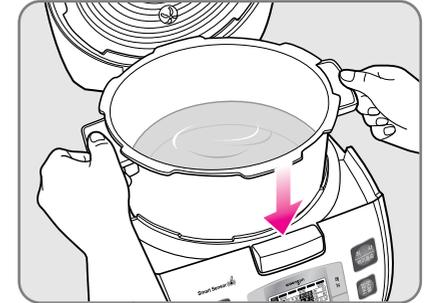
클리닝 방법

* 클리닝모드를 이용하면 밥솥의 깨끗함을 유지할 수 있습니다.
이물질을 제거하여 냄새를 없애주고 세균발생을 억제하는 기능입니다.

1 내솥에 물을 2컵 정도 붓는다.

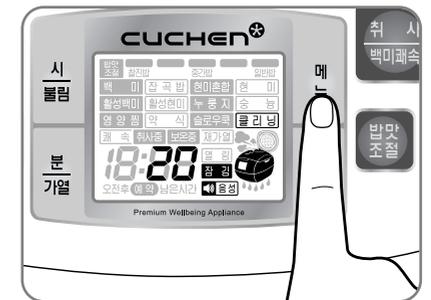


2 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫는다.



3 클리닝 모드를 선택하여 취사한다.

* 취사가 끝나면 깨끗이 세척한다.



● 클리닝시 주의사항

증기배출구로 고온, 고압의 증기가 배출되오니 주의하십시오.
물 이외의 세제, 비누, 기타 약품등은 절대 넣지 마십시오.

예약취사를 할 경우

1 현재시각이 맞는지 확인하십시오.

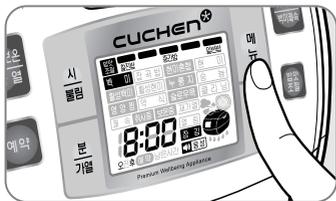
현재시각을 맞추는 방법은 11페이지를 참조하십시오.

현재시각이 맞지 않으면 예약시각도 틀려 지므로 정확히 맞추어 주십시오.



2 뚜껑 결합 손잡이를 잠김으로 맞추고 메뉴를 선택한 후 예약 버튼을 눌러 예약시각을 맞춰 주십시오.

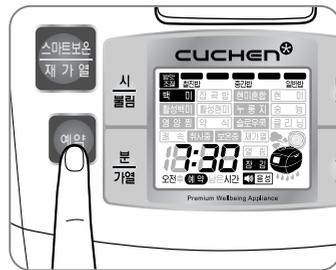
뚜껑 결합 손잡이를 잠김으로 맞추지 않고 예약 버튼을 누르면 예약이 되지 않습니다.



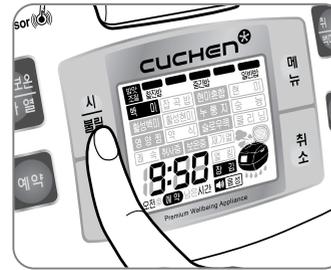
예) 예약시각 맞추는 방법

예) 현재시각이 오후 8시이고 오전 9시 50분에 밥을 드시고자 하면...

- 1 현재시각이 오후 8시가 맞는지 확인하고 예약버튼을 누릅니다. "예약" 표시가 켜지고 "시간을 맞추어 주세요"가 깜박이면서 예약설정모드가 됩니다. 표시부에 초기 예약시간인 오전 7:30'이 나타납니다.



- 2 시/분/초 버튼을 눌러 9시로 맞추고 분버튼을 눌러 50분으로 맞춥니다. 시/분/초 버튼은 1시간, 분/초 버튼은 1분 단위로 맞출 수 있습니다.



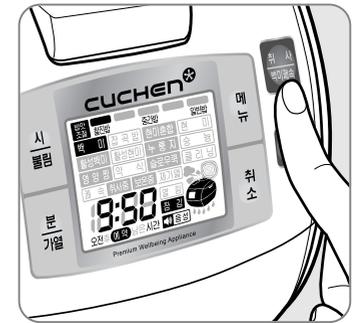
- 예약한 시각은 계속 기억하고 있습니다. 따라서, 예약시각 변경 없이 예약 받짓기를 하시려면 [예약] [취사 백미패속] 버튼을 누르시면 됩니다.

3 취사/백미패속 또는 예약버튼을 눌러 주십시오.

예약시각과 "예약" 표시가 계속 켜져 있으며 예약이 진행됩니다.

예약시각은 밥짓기가 끝나는 시각입니다.

예약으로 밥짓기를 하면 밤의 양이나 메뉴에 따라서 약 15분 정도 차이가 날 수 있습니다.



* 예약취사 중 현재시각을 확인할 경우 시/분/초 또는 분/초 버튼을 누르면 3초간 확인하실 수 있습니다.



알아두세요

- 여름철에는 쌀이 쉴 수가 있으므로 예약시간을 10시간이 초과되지 않도록 예약하십시오.
- 쌀이 개봉된지 오래되었거나 많이 말라버린 경우에는 증발 또는 된밥이 되는 수도 있습니다.
- 밥이 설익은 경우에는 물을 표시된 눈금보다 반 눈금 정도 더 넣어 주십시오.
- 밥을 지은 후 밥솥 내부가 뜨거운 상태에서 예약취사를 하면 쌀이 쉴 수가 있으므로 충분히 열을 식힌 후 예약하십시오.
- 슬로우룩, 영양찜 예약시 기온과 식재료의 종류 및 상태에 따라 변질될 수 있으니 장시간 예약 설정은 피해 주십시오.

메뉴별 예약가능 시간

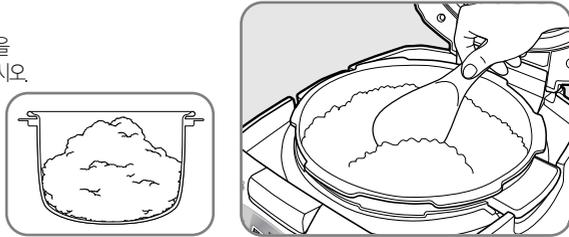
* 활성현미와 활성백미, 제빵 및 클리닝은 예약이 되지 않습니다.

예약 가능 메뉴	예약 가능 시간
백미, 약식, 현미혼합	45분 후 ~ 23시간 59분까지
잡곡밥, 누룽지	50분 후 ~ 23시간 59분까지
현미	70분 후 ~ 23시간 59분까지
영양찜, 슬로우룩	설정시간+1분 ~ 23시간 59분까지

보온할 때 주의사항

1 밥을 섞어 가운데로 모아 주십시오.

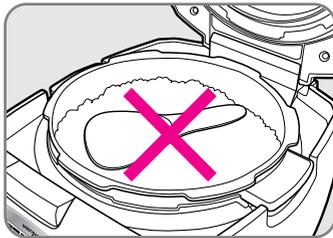
내솥의 주변에 있는 밥의 건조를 막기 위해 밥을 아래 위로 잘 섞어서 밥을 가운데로 모아 주십시오. 밥이 내솥 뚜껑에 닿지 않도록 하십시오.



2 보온시 주걱을 넣어두지 마십시오.

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

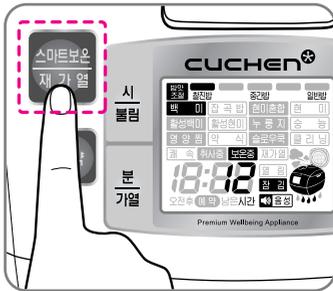
※ 나무주걱 등은 세균을 발생시켜 냄새의 원인이 됩니다.



3 보온은 12시간 이내가 적당합니다.

12시간 이상 보온하면 밥의 풍미가 없어지며, 변색 또는 냄새가 날 우려가 있습니다. 보온시 뚜껑을 확실히 닫아 주십시오.

- ※ 백미만 보온해 주십시오. 잡곡밥, 현미 등은 보온하지 마시고 취사후 바로 드시기 바랍니다.
- ※ 정전 후 다시 전원이 들어오면 이전에 진행된 보온을 계속 진행합니다.
- ※ 슬로우콕 요리는 1시간 이상 보온하지 마십시오.변질의 우려가 있습니다.
- ※ 스마트 보온이란? 보온중 제품 환경온도를 체크하여 보다 더 맛있는 밥 맛을 유지하는 기능입니다.



● 참고하세요

장시간(12시간 이상) 보온을 해야 할 경우에는 다른 용기에 담아 냉동 보관하십시오. 그리고, 필요한 양만 전자렌지에 넣어 알맞게 데워 드시기 바랍니다.



보온 온도 조절 방법

4 보온 온도 조절 방법

신 냄새가 나고 밥이 차갑게 느껴질때 또는 밥이 누렇거나 마를 때에는 보온 온도를 조정하십시오.

- ※ 밥이 차갑게 느껴지거나 신 냄새가 날 때는 보온 온도를 '76'으로 3℃ 올립니다.
- ※ 밥 색깔이 누렇게 변하면 보온 온도를 '70'으로 3℃ 내립니다.
- ※ 원하는 보온 온도가 표시된 후 7초 이내에 취소 버튼을 누를 경우 이전의 보온온도가 설정됩니다.
- ※ 뚜껑에서 물이 흐르는 현상은 내부에서 증발된 물이 밥으로 떨어져 밥이 식는 것을 막아주는 자연스러운 현상입니다. 취사 직후 밥을 잘 섞어 주시고 물이 많이 떨어질 경우 보온온도를 '70'으로 3℃ 내립니다.
- ※ 보온온도 조절은 적정범위인 70~76℃까지 설정가능합니다.(보온온도가 너무 낮거나 높을 경우 밥에서 냄새가 나거나 변색, 마름 등이 심해질 수 있기 때문입니다.)

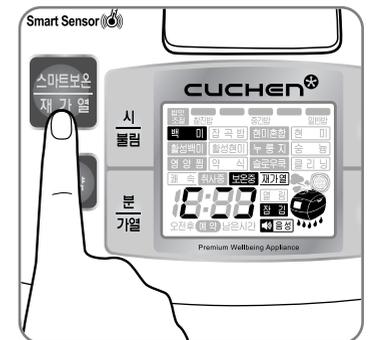


재가열 모드 (보온중 따뜻한 밥을 원하실때)

5 재가열 모드 (보온중 따뜻한 밥을 원하실때)

스마트보온/재가열 버튼을 눌러 재가열 모드를 시작합니다. 보온 모드시에만 작동이 가능하며, 보온중인 밥을 새로 한 밥과 같은 따끈따끈한 밥으로 만들어 줍니다. 재가열이 끝나면 곧바로 밥을 드시는 것이 좋으며, 보온상태를 계속 유지합니다.

- ※ 백미 이외의 매뉴(잡곡밥, 현미 등)는 취사 후 바로 드시는 것이 좋으며 재가열시 밥 색깔이 변하거나 냄새가 날 수 있습니다. 재가열 기능을 너무 자주 사용하시면 밥이 변색되거나 마르는 경우가 있습니다.
- ※ 뚜껑이 닫혔을 때만 재가열이 진행되며, 열렸을 때는 경고음이 울린 후 보온이 계속 진행됩니다.
- ※ 재가열 진행 중 스마트보온/재가열 버튼을 1회 누르면 재가열이 취소되고, 보온으로 전환됩니다.



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.

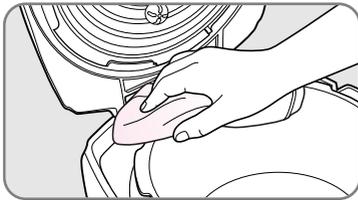
● 내솥

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



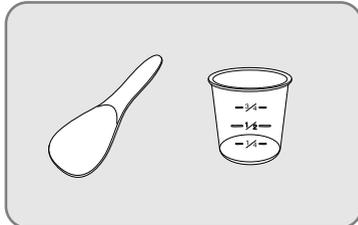
● 물받이

취사 완료 및 보온시 물이 고이는 곳입니다. 마르기 전에 깨끗이 닦아주십시오.



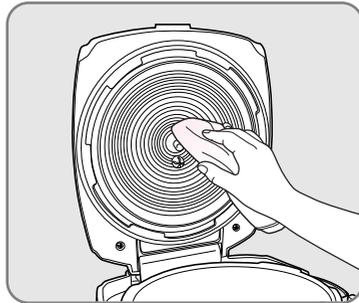
● 부속품

주걱, 계량컵을 깨끗이 손질하여 건조시킨 후 잘 보관해 주십시오.



● 압력뚜껑, 압력패킹

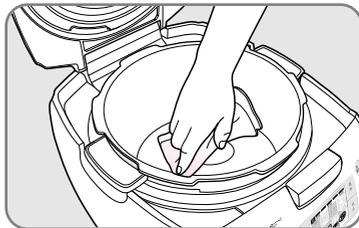
행주를 더운물에 적셔 물기를 짰 다음 이물질들을 닦아 주십시오. 압력패킹의 청결은 제품의 성능을 유지시켜주며, 냄새발생을 억제합니다. 압력패킹은 사용 후 빼지 마시고 반드시 깨끗한 행주를 사용하여 닦아주십시오.



● 본체내부

내솥을 들어내고 바닥면의 이물질은 반드시 제거한 후 사용하십시오. 자동 온도 센서나 열판에 이물질이 끼어 있으면 온도감지를 못하여 밥이 안되거나 제품의 이상 동작 및 화재의 원인이 됩니다. 물을 꼭 짰 행주로 닦아주시고 자동 온도 센서의 금속판이 손상되지 않게 주의해 주십시오.

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



압력 노즐 막힘 청소방법

물받이
물이 고여 있는 경우에는 물을 꼭 짰 행주로 닦아 주십시오.

주의
그림과 같이 패키징이 되어 있는 경우 증기누설이 발생 하오니 패키징을 노즐에 안착 해주십시오.

압력추/압력노즐 ← 증기배출구

※ 취사가 완전히 끝나기 전에는 뚜껑이 열리지 않습니다. 강제로 뚜껑을 열면 매우 위험합니다.

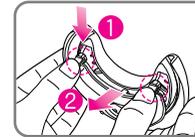
- 클리닝 모드를 이용하여 증기배출구의 이물질들을 제거 및 세척 하실 수 있습니다. (21페이지를 참조하세요.)

스팀캡 청소방법

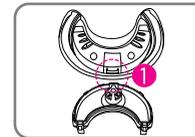
※ 취사 직후에는 스팀캡이 뜨거우므로 만지지 마십시오. 화상을 입을 수 있으므로 주의하십시오.



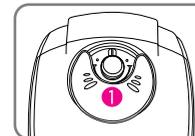
- 1 스팀캡을 그림과 같이 떼어 냅니다.



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



- 3 스팀캡을 조립하여 끼울 때에는 ①의 홈 부분을 맞춘 후, 화살표 방향으로 눌러 확실하게 끼워 주십시오.



- 4 제품에 스팀캡을 장착할 때는 뚜껑부의 스팀캡을 안착한 후 ① 부분을 눌러 단단히 고정시켜 주십시오.

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 서비스 센터의 도움 없이도 간단한 문제는 해결할 수 있습니다. 아래의 항목에 대해 점검하시고도 문제가 해결이 안 되면 서비스 센터로 문의해 주십시오.

현 상	확인해 주세요.	조치방법
1. 가끔 취사가 안된다. 시간이 오래 걸린다.	<ul style="list-style-type: none"> 전원플러그가 빠져 있지 않았나요? 취사중에 정전이 되지 않았나요? 취사중 취소 버튼을 누르거나 다른 조작은 하지 않았나요? 활성현미 취사를 하지 않았습니까? 	<p>전원플러그를 확실히 꽂아 주십시오.</p> <p>장시간 정전시에는 다시 취사를 하십시오.</p> <p>취사중에는 다른 버튼 조작을 하지 마십시오.</p> <p>활성현미/활성백미 취사시간은 약 2~3시간 정도 걸립니다.</p>
2. 취사 도중 밥물이 넘친다.	<ul style="list-style-type: none"> 압력추가 기울지 않았나요? 계량컵을 사용하셨습니까? 물조절을 확실히 하셨습니까? 메뉴 선택은 확실히 하셨습니까? 	<p>압력추를 똑바로 세워 주십시오.</p>
3. 지은밥이 너무 되거나 설익었을 때나 너무 진밥일때	<ul style="list-style-type: none"> 밥물 조절은 제대로 되었나요? 내솥 바닥에 이물질이 붙어있지는 않은가요? 	<p>쌀의 양에 따라 측정 눈금에 맞게 수위조절을 하여 주십시오.</p> <p>자동 온도 센서의 이물질을 제거해 주십시오.</p>
4. 뚜껑 옆으로 증기가 샌다.	<ul style="list-style-type: none"> 압력패킹이 찢어지지 않았나요? 압력패킹 부위에 밥알 등이 붙어 있지 않나요? 내솥이나 뚜껑이 찌히거나 변형 되지는 않았나요? 	<p>압력패킹을 교환해 주십시오.</p> <p>내솥의 상부측면을 깨끗이 손질해 주십시오. (압력패킹이 닿는 부위)</p> <p>변형된 용기를 교환해 주십시오. 항상 별도의 다른 용기에 쌀을 씻어 내솥의 변형을 방지하십시오.</p>
5. Er2 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> 압력 노즐이 막혀 내부 압력이 높을 때 나타나거나, 내부 온도가 너무 높을 때 나타납니다. 	<p>서비스 센터로 문의하십시오.</p>

현 상	확인해 주세요.	조치방법
6. Er1, Er3, Er5, Er6, Er7 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> 온도감지기에 이상이 있을 때 나타납니다. 	<p>서비스 센터로 문의하십시오.</p>
7. 밥의 밑면에 누런 빛깔이 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> 밥 특유의 향기와 맛을 내는 현상 (멜라노이징 현상)으로 맛있는 밥이 되도록 설계되어 있기 때문입니다. 백미 메뉴에서 밥맛 조절 기능으로 가열온도를 2℃~4℃로 선택하지 않았습니까? 	<p>밥맛 조절 기능에서 가열온도를 -2℃ 또는 0℃로 선택하여 주십시오.(13페이지 참조)</p>
8. 취사중 “딱딱” 하는 소리가 난다.	<ul style="list-style-type: none"> 취사시 릴레이 소리(취사 동작음)가 아닌가요? 내솥과 열판사이에 물기가 있지 않은가요? 	<p>취사 릴레이 “딱딱” 소리는 정상 작동 소리입니다.</p> <p>내솥과 열판사이에 물기를 닦아 주십시오.</p>
9. 보온 중에 밥에서 냄새가 나거나 변색이 된다.	<ul style="list-style-type: none"> 12시간 이상 보온하지 않았나요? 장시간 예약 취사한 밥을 보온하지 않았나요? 	<p>12시간 이상 보온하지 마십시오.</p> <p>장시간 예약 취사한 밥은 가능한 보온하지 마십시오.</p> <p>뚜껑쪽에 물이 많이 맺히거나 밥 변색이 심하시면 보온 온도를 73℃에서 72℃ 이하로 낮춰 주십시오.</p> <p>밥 측면이 질거나 밥에서 냄새가 많이 나면 보온 온도를 73℃에서 74℃ 이상으로 높여 주십시오.</p>
10. 버튼 입력시 L 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> 내솥이 제품에 들어 있습니까? 	<p>내솥이 들어 있지 않은 상태에서 취사, 예약취사, 보온이 되지 않습니다. 내솥을 넣어 주십시오.</p>
11. 밥이 내솥에 황갈색으로 눌러 붙어 있을 때	<ul style="list-style-type: none"> 쌀은 충분히 씻었나요? 자동온도센서 표면에 이물질이 있지 않습니까? 	<p>쌀을 항상 깨끗이 씻어 주십시오.</p> <p>자동온도센서 표면의 이물질을 제거해 주십시오.</p>
12. 콩(잡곡)이 설익을 때	<ul style="list-style-type: none"> 콩(잡곡)이 너무 마르지 않았습니까? 	<p>콩(잡곡)을 불리거나 삶아서 취사를 하십시오.</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	정액 감가상각한 금액에 10%를 가산하여 환불	
	구입 1개월 이내에 중요부품에 수리를 요하는 경우	제품교환		
	교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 경우	환불		
	부품 교환 불가능시	무상수리		
	수 리 가 능	하자 발생시 동일한 하자에 대하여 수리했으나 4회째 발생 여러 부위의 고장으로 총 4회 수리 받았으나 고장이 재발(5회째)		유상수리
	수리 불가능시	제품교환, 환불		
	수리용 부품을 보유하고 있지않아 수리가 불가능한 경우			
소비자가 수리 의뢰한 제품을 분실한 경우	제품교환			
소비자의 과실에 의한 고장	수리가 가능한 경우	유상수리	유상수리	
	수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우	유상수리에 해당하는 금액정수 후 제품교환		
기 타	천재지변에 의해 고장이 발생한 경우	유상수리	유상수리	
	사용전원의 이상 및 접속기기의 불량으로 인하여 고장이 발생한 경우			
	쿠첸의 위임을 받지않은 사람의 수리/개조에 의한 고장			
	정상 사용시 마모되는 소모성 부품의 교환			
	제품의 하자가 아닌 외부원인에 의한 경우			

- * 구입일자 확인이 안될 경우 제조년월일로부터 6개월이 경과한 날부터 품질보증 기간을 기산합니다.
- * 명시되지 않은 사항은 소비자 피해 보상 규정에 따릅니다. * 상기 보상 규정은 재정경제부 고시 제 2002-23호 규정에 의거 합니다.
- * 가정용 제품을 영업용도(영업활동, 비정상적인 사용환경 등)로 사용하거나, 산업용 제품인 경우에는 무상보증 기간을 6개월로 적용합니다.

유상서비스 (고객의 비용부담)에 대하여

서비스 신청시 다음과 같은 경우는 무상서비스 기간내라도 유상처리 됩니다.

- 1) 제품내에 이물질(물, 음료수, 커피, 장난감 등)이 고장이 발생하였을 경우
- 2) 고객의 과실로 제품을 떨어뜨리거나 충격으로 인하여 제품 파손 및 기능상의 고장이 발생하였을 경우
- 3) 신나, 벤젠 등 유기용을 사용하여 외관 손상 및 변형이 된 경우
- 4) 쿠첸 정품이 아닌 부품 또는 소모품을 사용하여 제품 고장이 발생하였을 경우
쿠첸 정품은 서비스 센터로 문의하여 지정된 서비스 센터에서 구입하신 후 사용하십시오.
- 5) 사용전압을 오(誤)인가하여 제품 고장이 발생하였을 경우
- 6) 고객이 제품을 임의로 분해하여 부속품이 분실 및 파손되었을 경우
- 7) 쿠첸 서비스 센터의 수리기술자가 아닌 사람이 제품을 수리 또는 개조하여 고장이 발생하였을 경우
- 8) 천재지변(낙뢰, 화재, 풍수해, 가스, 영해, 지진 등)에 의해 고장이 발생하였을 경우
- 9) 쿠첸 제품 사용설명서내에 "안전"을 위한 주의사항을 지키지 않아 고장이 발생하였을 경우
(안전"을 위한 주의사항"을 잘 지키면 제품을 오래 사용할 수 있습니다.)
- 10) 기타 고객 과실에 의하여 제품 고장이 발생하였을 경우

폐 가전제품 철차

- * 배터리는 안전하게 처분하여 주십시오.
- * 배터리는 기기를 폐기하기 전에 기기에서 분리하시고 분리할 때는 기기 전원으로부터 차단하여 주십시오.

신규제품 구입시

신제품을 구입하시고 폐가전 제품 발생시는 고객 상담실 (1577-2797)로 문의 하시면 무상으로 회수 처리해 드립니다.



단순 폐기시

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



제 품 보 증 서

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

보증기간 1년

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

본 제품 내수에 적용된 다이킹 코팅은 사용기간 2년을 보증합니다.
(사용설명서의 안내 기준에 따라 사용시 한함)

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

주식회사 리움

충남 천안시 서북구 성성동 287-3