

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 전기압력보온밥솥 사용설명서

- 본 제품은 국내용입니다. 사용 전압이 다른 국외에서는 사용할 수 없습니다.
- 쿠첸 전기압력보온밥솥을 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 간간한 쿠첸 전기압력보온밥솥을
본 사용설명서에는 제품 보증서가 포함되어 있습니다.

저희 쿠첸 전기압력보온밥솥을 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 보관 해 주시기 바랍니다.

제품규격

제품명	전기압력보온밥솥 CPP-Q10LC Series
구 분	10인용
정 격 전 압	220V / 60Hz
정 격 입 력	취사 : 1,240W, 보온 : 127W
사 용 압 력	자동 78,5kPa / 안전 127,5kPa
제 품 중 량	6,2 kg
제 품 치 수(mm)	382(L)×298(W)×281(H)
온 도 퓨 즈	184℃

* 제품의 성능 개선을 위하여 약간의 규격변동이 있을 수 있습니다.

차 례

사용하기전에	안전을 위한 주의사항.....	04
	각부분의 이름 및 기능	08
사용하기	맛있는 밥을 지으려면.....	10
	밥짓는 방법	11
	쿠첸으로 맛있는 밥 짓기	13
	영양찜 취사/예약방법	16
	예약취사를 할 경우.....	17
	보온중에.....	18
	제품손질 방법	20
고장신고전에 서비스안내	고장신고 전에 확인하십시오.....	23
	소비자 피해보상안내/서비스에 대하여 ...	26
	폐 가전제품 처리방법 제품보증서.....	27

- ※ 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 임의로 연결하거나 가공하여 사용하지 마십시오.



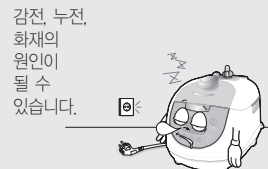
전원플러그를 연속하여 꽂았다 빼지 마십시오.



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.



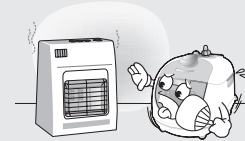
쌀통 및 다용도 선반에 제품을 놓고 사용시 전원코드가 틈새에 눌리지 않도록 주의해 주십시오.



설치관련

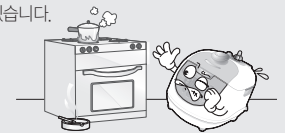
위험 직사광선이 쬐는 곳이나 열기구와 가까운 곳에 설치하지 마십시오.

화재 및 변형, 변색의 위험이 있습니다.



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

화재의 위험이 있습니다.



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

전기누전 및 감전의 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.



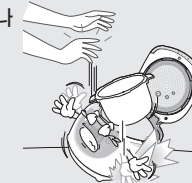
전원코드에 손이나 발, 기타 물체가 걸려 제품이 떨어지지 않도록 주의해 주십시오.

신체 상해 및 제품 파손의 우려가 있습니다.



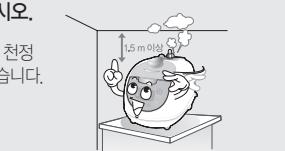
제품, 내수를 떨어뜨리거나 충격을 주지 마십시오.

신체 상해 및 제품 파손의 우려가 있습니다.



제품 상층의 공간을 1.5 m 이상 확보하여 설치하여 주십시오.

증기배출로 인한 천정 오염이 될 수 있습니다.



사용중에

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

감전, 화재, 변색의 위험이 있습니다.



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

화재의 위험이 있습니다.



사용중에

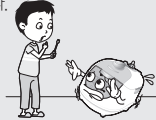
위험 제품 밑에 스테인레스판, 깔판, 방석, 전기장판, 철판, 은박지, 종파이프, 철 종류 및 알루미늄 소재의 정반등을 놓고 사용하지 마십시오.

화재 및 고장의 원인이 됩니다.



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 센터로 연락해 주십시오.

감전, 화재, 신체 상해의 위험이 있습니다.

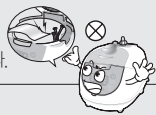
어린이 혼자 사용하거나 어린이가 만질 수 있는 장소에 제품을 두지 마십시오.

감전, 화상, 신체 상해의 위험이 있습니다.



알루미늄 호일 등 다른 금속 물체를 내솥 외부면에 놓은채 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.



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 금속막대기등 이물질들을 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 취사 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.



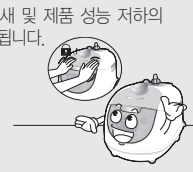
취사가 끝난 뒤에는 반드시 본체에 고인 물을 닦아 주십시오.

변색, 냄새 및 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.



취사나 보온시 뚜껑을 확실히 닫아주십시오.

변색, 냄새 및 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.



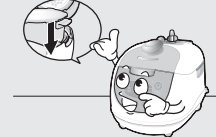
압력 패키기는 자주 손질해 주십시오.

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.

정전시



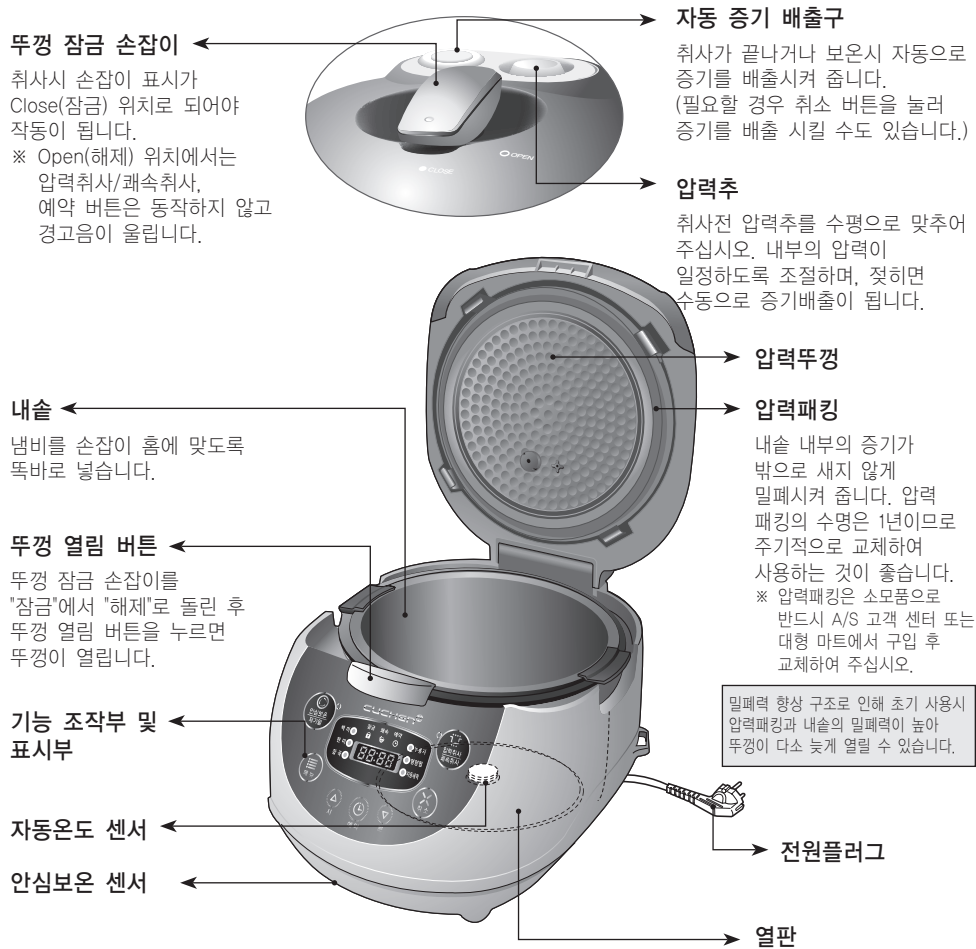
요리(영양찜을 이용한 요리) 후에는 반드시 청소해 주십시오.

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

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

증기 배출시 쌀통 및 선반 손상의 원인이 됩니다.





사용설명서

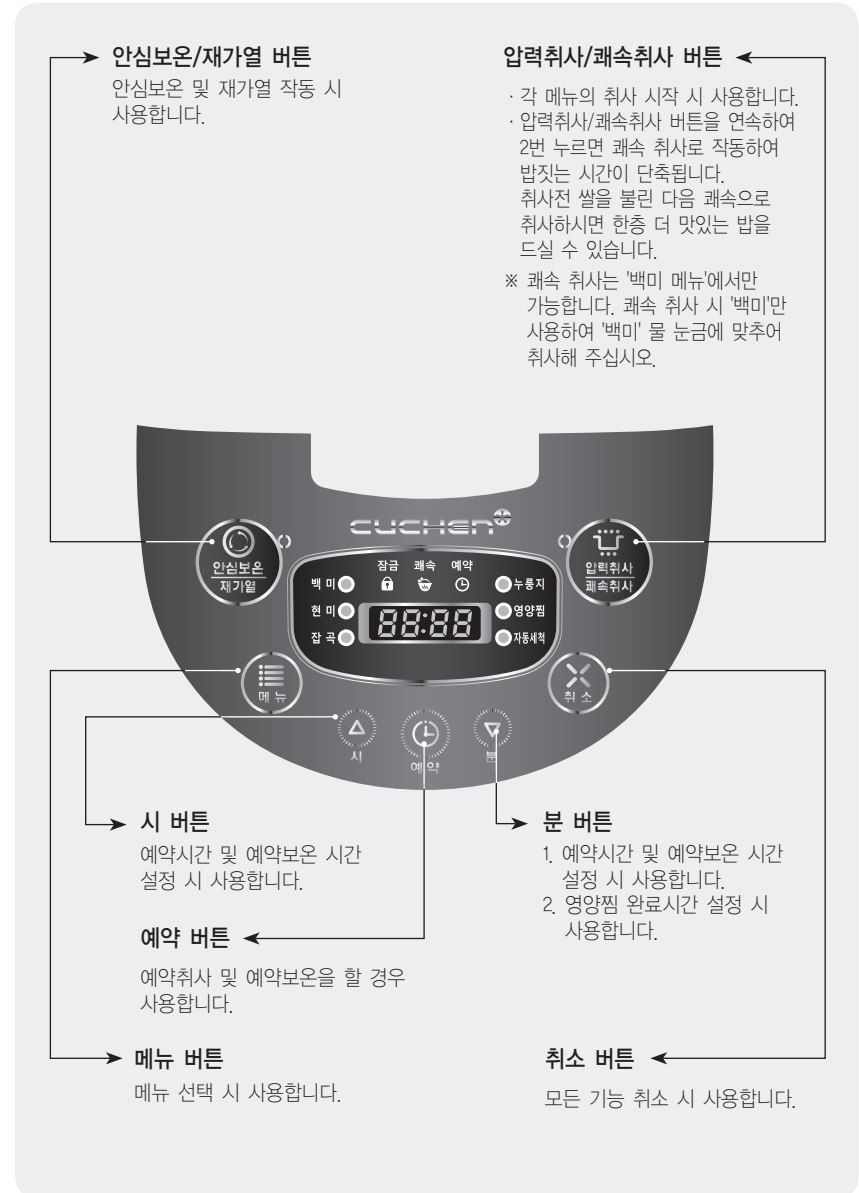


계량컵



주걱

조작부/표시부

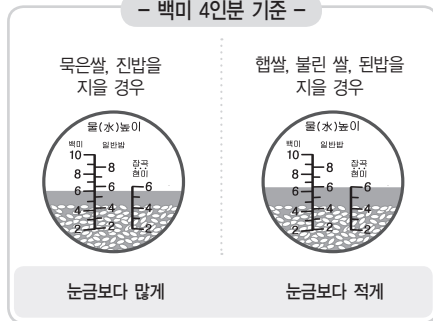


맛있는 밥을 지으려면

● 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

- ▶ 내솔 및 부속품 등을 세척하지 않고 그대로 사용할 경우, 변질된 밥의 박테리아가 번식하여 냄새가 나게 됩니다. 이런 경우에는 내솔에 물과 식초 배합물을 넣고 자동세척모드를 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 담갔다 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.)

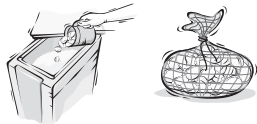
※ 오래 보관한 쌀 또는 쌀의 수분이 줄어든 마른 쌀로 밥을 지으면, 밥이 퍼석하거나 설익고 보온시 냄새가 빨리 날 수 있습니다.

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.

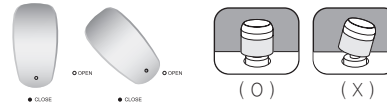


밥 짓는 방법

취사 방법

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

- 압력 패킹이 바르게 끼워졌는지 압력추가 수평인지 항상 확인하십시오.
- 잠금으로 맞추지 않고 압력취사/쾌속취사 버튼을 누르면 작동되지 않습니다.
- 온도센서와 열판에 이물질이 묻어 있으면 반드시 제거해 주십시오.
- 내솔 주위의 물기를 완전히 제거한 후 내솔을 본체에 넣어 주십시오.



② 메뉴버튼으로 원하시는 메뉴를 선택하십시오.

메뉴버튼을 누르면 해당 메뉴의 LED가 점등됩니다.



③ 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.

백미 메뉴 선택 후 압력취사/쾌속취사 버튼을 누르면 남은시간 약35분이 표시됩니다.

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



④ 밥짓기

- 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.



빠른 시간에 밥을 짓고 싶을 때

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

메뉴별 취사시간

메뉴 구분	백미	백미쾌속	현미	잡곡밥	누룽지	영양찜
취사량	2인분 ~ 10인분	2인분 ~ 6인분	2인분 ~ 6인분	2인분 ~ 6인분	2인분 ~ 10인분	메뉴별 상세 요리 방법은 13~15페이지를 참조하여 주십시오.
취사시간	약26분 ~ 약42분	약20분 ~ 약28분	약48분 ~ 약65분	약37분 ~ 약49분	약28분 ~ 약45분	
요리종류	쌀밥, 감자흑임자밥, 취나물 새송이밥, 단호박찰밥, 콩나물밥, 해물술밥	쌀밥	현미밥	콩밥, 오곡밥	누룽지	갈비찜, 수육, 고구마, 감자, 계란살기, 영양빵, 감자보트, 닭찜, 오징어순대

- ※ 취사량은 요리 종류에 따라 다를 수 있습니다.
- ※ 백미쾌속 물 높이는 백미 눈금으로 맞춰 주십시오.
- ※ 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출시 밥물이 뿜어져 나올 수 있습니다.
- ※ 쾌속취사 시 기준 물눈금 이상으로 물을 넣으면 취사시간이 늘어날 수 있습니다.

건강 메뉴

가족의 건강을 생각하신다면, 쿠첸 전기압력밥솥의 건강메뉴로 취사해 보십시오. 잡곡밥/영양찜을 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.

매일 먹는 밥, 쿠첸으로 맛있게 짓기



쌀밥(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.



현미밥

현미모드에서 취사

- 재료 : 현미, 물
- 조리방법
 - 1 현미를 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량한다 (1컵=1인분).
 - 2 물을 부어 쌀눈이 떨어지지 않게 쌀알 지은 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.



오곡밥

잡곡모드에서 취사

- 재료 : 찹쌀 2컵, 서리태(검정콩) · 붉은 팥 ½컵씩, 소금 ½큰술, 차수수+차조+찰기장 합해 1컵, 물+팔 삶은 물 합해 3컵
- 조리방법
 - 1 찹쌀, 차조, 찰기장 서리태는 각각 깨끗이 씻어 건진다.
 - 2 팥은 깨끗이 씻어 냄비에 담고 찬물을 부어 센불에 후루룩 삶아 첫물을 따라버리고 다시 찬물을 넉넉히 부어 팔알이 터지기 직전까지 삶는다. 팔 삶은 물은 따로 받아둔다.
 - 3 차수수는 따뜻한 물을 부어 20분쯤 불렀다가 껍질이 벗겨지도록 박박 비벼 씻어 붉은 물이 나오지 않을 때까지 행군다.
 - 4 내솥에 준비한 쌀과 잡곡을 담고 팔 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.

매일 먹는 밥, 쿠첸으로 맛있게 짓기



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 맞는 잡곡 물 눈금까지 물을 채운다.
 - 4 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫는다.
 - 5 메뉴의 잡곡 모드를 선택하여 취사한다.
- ※ 콩은 미지근한 물에 15분 이상 불린다.



흑미밥

백미모드에서 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 잡곡 눈금까지 물을 채운다.)
 - 4 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫는다.
 - 5 메뉴의 백미모드를 선택하여 취사한다.



콩나물밥

백미모드에서 취사

- 재료 (최대 4인분): 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 얹는다.
 - 3 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫는다.
 - 4 메뉴의 백미모드로 선택하고 취사한다.
 - 5 콩나물과 쇠고기를 고루 섞어 퍼 담고 비벼 먹을 양념간장을 곁들여낸다.
- ※ 재료특성에 따라 육즙이나 염분에 의한 누름이 발생할 수 있습니다.



갈비찜

영양찜모드에서 취사

- 재료 : 소갈비 1.2kg, 당근 1개, 양파 1개, 밤 10개, 은행 20개, 양념장 : 진간장 5큰술, 술 2큰술, 다진마늘 1큰술, 참기름 1작은술, 설탕 3큰술, 다진파 5큰술, 깨소금 1큰술, 후추가루 1작은술
- 조리방법
 - 1 토마난 갈비는 기름기와 힘줄을 제거하고 찬물에 담구 핏물을 빼준다.
 - 2 소쿠리에 건져 물기를 빼고 설탕과 물에 재워 고기를 연하게 한다.
 - 3 은행은 후라이팬에 소금을 조금 넣어 볶아 껍질을 벗겨 낸다. 당근은 밤тол 크기로 깎아 놓고 양파는 강판에 갈아 즙을 만들어 놓는다.
 - 4 준비한 모든 재료에 양념을 넣고 버무려 1시간 정도 양념이 배도록 재워 놓은 후 냄비에 넣는다.(갈비와 양념장에서 우러나오는 수분으로 조리가 되기 때문에 별도의 물을 부을 필요가 없다.)
 - 5 「메뉴」 버튼으로 영양찜을 선택한 후 「분」 버튼을 눌러 40분에 맞춘 다음 「압력취사」 버튼을 누른다.
 - 6 조리가 끝나면 갈비찜 위에 잣가루를 뿌려 식탁에 낸다.



닭찜

영양찜모드에서 취사

- 재료 : 닭 0.8kg, 소금 1작은술, 후추가루 1/2작은술, 생강즙 1/2큰술, 감자 50g, 양념장 : 진간장 3큰술, 실파 1뿌리, 마늘 1/2통, 후추가루 1/2작은술, 설탕 1큰술, 깨소금 1큰술, 참기름 1큰술.
- 조리방법
 - 1 닭고기를 깨끗이 씻어 잔털과 내장을 완전히 없애고 꼬리부분에 묻혀 있는 기름을 잘라낸다.
 - 2 닭고기는 먹기에 알맞은 크기로 자른 후 양념이 잘 배고 빨리 익도록 칼집을 낸다.
 - 3 먹기에 알맞은 크기로 자른 당근과 감자, 닭고기를 커다란 볼에 넣고 준비한 양념과 고루 섞은 후 양념이 충분히 배일 때까지 재워 둔다.
 - 4 충분히 재워 둔 닭고기와 감자, 당근을 냄비에 넣고 「메뉴」 버튼을 눌러 영양찜을 선택한 후 「분」 버튼을 눌러 35분에 맞춘 다음 「압력취사」 버튼을 누른다.



고구마, 감자

영양찜모드에서 취사

- 재료 : 고구마 4~6개
 - 조리방법
 - 1 잘 씻은 감자 또는 고구마를 내솥에 넣는다.
 - 2 2겹의 물을 붓는다.
 - 3 메뉴를 영양찜으로 선택한 후 「분」 버튼을 눌러 요리시간을 35분으로 설정하고 요리를 시작한다.
- ※ 재료의 크기에 따라 설익을 수 있으니 2등분하여 조리 해 주십시오.

취사방법

- 1 메뉴 버튼을 눌러 “영양찜” 을 선택하신 후 분버튼을 눌러 “영양찜” 시간을 설정해 주십시오

※ 분 버튼 : 5분씩 증가됩니다.
 ※ 영양찜 시간은 20분에서 90분까지 5분 단위로 설정 가능합니다.



- 2 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.

영양찜 취사가 시작되면 분단위로 남은 시간이 표시됩니다.



예약방법

- 1 예약 버튼을 누른 후, 시 또는 분 버튼을 눌러 주십시오.

예약시간 변경은 시 또는 분 버튼을 눌러 조정해 주십시오.



- 2 메뉴버튼을 눌러 “영양찜” 을 선택하신 후 분 버튼을 눌러 “영양찜” 의 시간을 설정 해 주십시오.

※ 분 버튼 : 5분씩 증가됩니다.



- 3 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.

조정이 끝난 후 압력취사/쾌속취사 버튼을 누르면 예약취사 모드가 시작됩니다.



- 1 뚜껑 결합 손잡이를 잠금으로 맞추고 메뉴를 선택한 후 예약 버튼을 눌러 예약시간을 맞춰 주십시오.

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



- 2 예약시간은 시, 분 버튼을 이용하여 설정 가능합니다.

시버튼은 1시간 분 버튼은 10분 단위로 맞출 수 있습니다.

표시된 시간은 예약 취사 완료까지 남은 시간을 의미합니다.



- 3 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.

예약시간과 “예약” 표시가 계속 켜져 있으며 예약이 진행됩니다.

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



메뉴별 예약가능 시간 ※ 백미쾌속은 예약이 되지 않습니다.

예약 가능 메뉴	예약 가능 시간
백미, 현미, 잡곡, 누룽지, 영양찜	2시간 ~ 13시간 까지



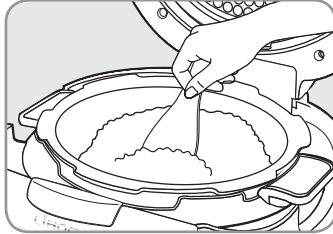
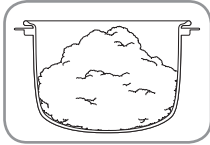
예약취사시 주의사항

- 여름철에는 쌀이 섘 수 있으므로 예약시간을 10시간이 경과되지 않도록 예약하십시오.
- 쌀이 개봉되지 오래되었거나 많이 말라버린 경우에는 증밥 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 섘 수 있으므로 충분히 열을 식힌 후 예약하십시오.
- 기온과 식재료의 종류 및 상태에 따라 변질될 수 있으니 장시간 예약 설정은 피해 주십시오.

보온할 때 주의사항

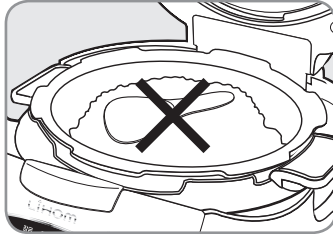
1 밥을 섞어 가운데로 모아 주십시오.

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



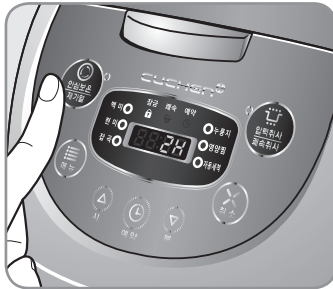
2 보온시 주걱을 넣어두지 마십시오.

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. 잡곡, 현미, 누룽지 등은 보온하지 마시고 취사후 바로 드시기 바랍니다.
※ 안심 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.



예약보온을 할 경우 (13시간 설정시)

1 일반보온 중 예약 버튼을 누릅니다.

예약 버튼을 누르면 예약 램프의 표시가 점등되고 예약 보온 시간이 표시됩니다.(초기 12:00표시)
예약 보온 시간은 현재부터 남은 시간을 표시합니다.



2 시,분 버튼을 이용하여 예약 보온 시간을 설정합니다.

시 버튼은 1시간 단위, 분 버튼은 10분 단위로 변경됩니다. 13시간 설정시 현재부터 13시간 예약 보온을 실시합니다.



3 안심보온/재가열 버튼을 누릅니다.

예약보온이 시작되고 시간이 경과할수록 1분 단위로 감소합니다. (2시간 30분 경과시 남은 시간 10시간 30분표시)
※ 예약보온이 완료되기 전 식사를 하시려면 맛지킴보온/재가열 버튼을 눌러 약 13분 후 드시기 바랍니다.
(예약보온 중간에는 밥의 보온 온도가 낮으며 보온 온도가 낮으면 뚜껑에 물이 생길 수 있습니다.)
※ 예약보온이 완료되면 일반보온으로 전환됩니다.
※ 예약보온은 되도록 4인분 이하에서 사용하십시오.
※ 예약보온을 설정하시면 예약보온 완료 이전에는 보온온도가 낮을 수 있습니다.



재가열 모드 (보온중 따뜻한 밥을 원하실때)

재가열 모드 (보온중 따뜻한 밥을 원하실때)

안심보온/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 메뉴(잡곡밥, 현미 등)는 취사 후 바로 드시는 것이 좋으며 재가열시 밥색깔이 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 맛지킴보온/재가열 버튼을 1회 누르면 재가열이 취소되고, 보온으로 전환됩니다.

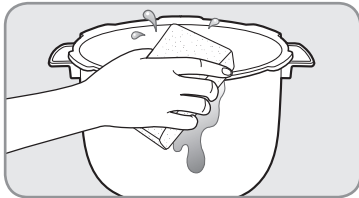


청소 방법

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

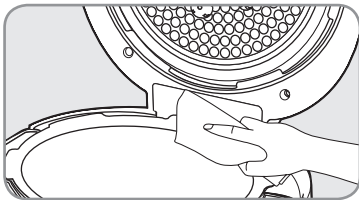
● 내솥

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



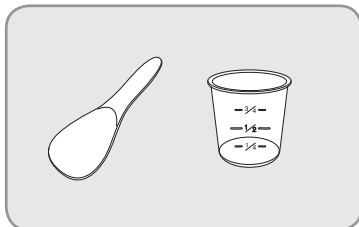
● 물받이

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



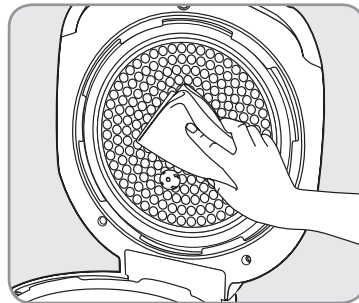
● 부속품

주걱, 계량컵을 깨끗이 손질하여 건조시킨 후 잘 보관해 주십시오.



● 압력뚜껑, 압력패킹

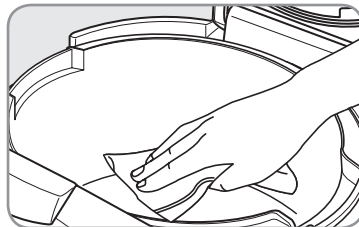
행주를 더운물에 적셔 물기를 짰 다음 이물질을 닦아 주십시오. 압력패킹의 청결은 제품의 성능을 유지시켜주며, 냄새발생을 억제합니다. 압력패킹은 사용 후 빼지 마시고 반드시 깨끗한 행주를 사용하여 닦아주십시오.



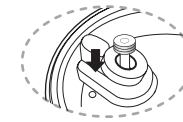
● 본체내부

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.

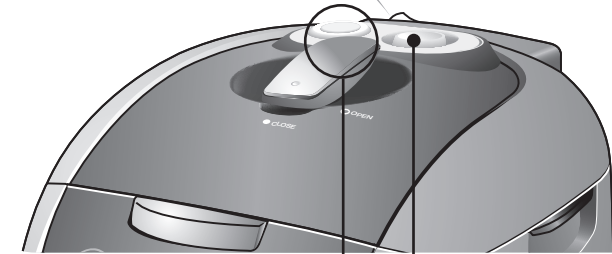
※ 취사나 보온 직후는 만지지(청소하지) 마십시오. 화상의 위험이 있습니다.



압력 노즐 막힘 청소방법



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



증기배출구 ← → 압력추/압력노즐

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

- 자동세척 모드를 이용하여 증기배출구의 이물질을 제거 및 세척 하실 수 있습니다.

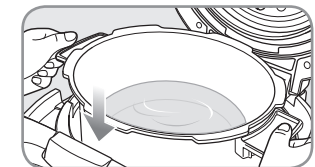
자동세척 방법

※ 자동세척 모드를 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 자동세척 메뉴 선택 후 압력취사/쾌속취사 버튼을 입력하여 자동세척을 하세요. 자동세척이 끝나면 깨끗이 세척됩니다.

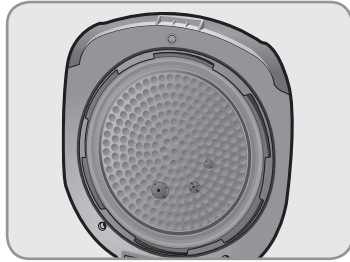


● 자동세척시 주의사항

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

압력패킹 교환 방법

① 압력패킹 제거 후 뚜껑을 열어 패킹 교환 준비를 합니다.



② 오른쪽 그림과 같이 끼웁니다.



③ 사방으로 압력패킹을 눌러 안착이 되도록 돌려줍니다.

※ 밥주걱을 이용하시어 압력패킹 모양을 따라 눌러주시면 정확히 끼워져 있는지 확인할 수 있습니다.



④ 교체 후 모습입니다.



A/S를 요청하시기 전에 아래의 사항을 확인해 주십시오.

제품의 고장은 아니지만 사용법에 익숙하지거나 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.

현상	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? 	전원플러그를 확실히 꽂아주십시오. 장시간 정전시에는 다시 취사를 하십시오. 취사중에는 다른 버튼 조작을 하지 마십시오.
2. 취사 도중 밥물이 넘친다.	<ul style="list-style-type: none"> 압력추가 기울지 않았나요? 계량컵을 사용하셨습니까? 물조절을 확실히 하셨습니까? 메뉴 선택은 확실히 하셨습니까? 	압력추를 똑바로 세워 주십시오.
3. 지은밥이 너무 되거나 설익었을때나 너무 진밥일때	<ul style="list-style-type: none"> 밥물 조절은 제대로 되었나요? 내솥 바닥에 이물질이 붙어있지는 않은가요? 	쌀의 양에 따라 측정 눈금에 맞게 수위조절을 하여 주십시오. 자동 온도 센서의 이물질을 제거해 주십시오.
4. 뚜껑 옆으로 증기가 샌다.	<ul style="list-style-type: none"> 압력패킹이 찢어지지 않았나요? 압력패킹 부위에 밥알 등이 붙어 있지 않나요? 내솥이나 뚜껑이 찌꺼기나 변형되지 않았나요? 	압력패킹을 교환해 주십시오. 내솥의 상부측면을 깨끗이 손질해 주십시오. (압력패킹이 닿는 부위) 변형된 용기를 교환해 주십시오. 항상 별도의 다른 용기에 쌀을 씻어 내솥의 변형을 방지하십시오.

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	
	수리 가능	하자 발생시	유상수리
		동일한 하자에 대하여 수리했으나 4회째 발생	제품교환, 환불
		여러 부위의 고장으로 총 4회 수리 받았으나 고장이 재발(5회째)	
	수리 불가능시		
	수리용 부품을 보유하고 있지않아 수리가 불가능한 경우		
	소비자가 수리 의뢰한 제품을 분실한 경우		
	제품 구입시 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	
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 3개월이 경과한 날부터 품질보증 기간을 기산합니다.
 ※ 명시되지 않은 사항은 소비자 피해 보상 규정에 따릅니다. ※ 상기 보상 규정은 공정거래위원회 제 2010-1호 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)하여 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)인기하여 제품 고장이 발생하였을 경우
- 6) 고객이 제품을 임의로 분해하여 부속품이 분실 및 파손되었을 경우
- 7) 쿠첸 서비스 센터의 수리기사가 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 주의사항을 잘 지키면 제품을 오래 사용하실 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	전기압력보온발수
모델명	
SER. NO.	
구입일자	년 월 일
고객성명	

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.

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

주식회사 리홈

충남 천안시 서북구 성성동 287-3