




CUCHEN

쿠첸 IH 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 



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 사용설명서에는 제품보증서가 포함되어 있으므로 잘 보관해 주시기 바랍니다.

제품규격

제품명	IH 전기압력밥솥 CJH-PA04 Series
정격전압 및 주파수	AC 220V , 60Hz
정격 소비전력	870W
최대취사용량	0.72ℓ (4인분)
조정장치 압력 / 안전장치 압력	88.3kPa / 166.7kPa
제품크기	226(W) × 312(D) × 246(H)
중량	4.5kg

※ 제품의 성능 개선을 위하여 약간의 규격변동이 있을 수 있습니다.

차 례

사용하기전에	안전을 위한 주의사항	04
	각 부분의 이름 및 기능	07
	제품 손질 방법	09
사용하기	맛있는 밥을 지으려면	13
	현재시각 맞추는 방법	14
	밥맛 조절 기능	15
	밥 짓는 방법	17
	예약취사 방법	19
	영양찜 및 이유식 취사 방법	20
	보온중에	21
	언어, 음성조절/자동세척 방법	23
요리안내	24	
고장신고전에	고장신고 전에 확인 하십시오	28
서비스안내	소비자 피해보상 안내/서비스에 대하여	30
	폐 가전제품 처리방법	
	제품보증서	31
中文说明书	各部分名称/功能/操作部	1
	调节语言和语音	2
	烹饪指南	3

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

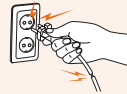
본 제품은 AC 220V 전용입니다. 반드시 정격 15A 이상의 220V 전용콘센트에 꽂아 주십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.



손상된 전원플러그나 험거운 콘센트는 사용하지 마십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.



젖은 손으로 전원플러그를 만지지 마십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.



전원선 부분을 잡아 당겨서 뽑지 마십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.



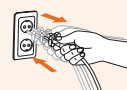
전원플러그를 임의로 연결하거나 가공하여 사용하지 마십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.



전원플러그를 연속하여 꽂았다 빼지 마십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.



제품 이동시 전원코드를 당겨서 이동하지 마십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.



오랫동안 사용하지 않을 때는 전원플러그를 빼 주십시오.

감전, 누전, 화재의 원인이 될 수 있습니다.



전원플러그에 묻은 이물질은 깨끗이 제거하여 주십시오.

화재의 위험이 있습니다.



전원코드를 무리하게 구부리거나, 묶거나 잡아당기지 마십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.



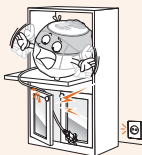
한개의 콘센트에 여러 전기 제품을 동시에 꽂아 사용하지 마시고 전용 콘센트를 사용하십시오.

발열 및 발화, 감전, 화재의 위험이 있습니다.



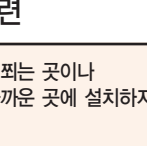
쌀통 및 다용도 선반에 제품을 놓고 사용시 전원코드가 틈새에 눌리지 않도록 주의해 주십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.



코드 및 전원플러그를 동물이 물어 뜯거나 닦과 같이 날카로운 금속 물체로부터 충격받지 않도록 사용하십시오.

충격으로 인한 감전 및 화재의 원인이 됩니다.



사용 중에는 제품 본체와 30cm 이상의 거리를 유지하여 주십시오.

전자제품에서 자기장이 방출 될 수 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.



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 보관하지 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.





설치관련



주의

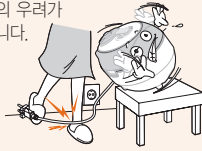
경사진 곳에 제품을 설치하지 마시고 제품에 무리하게 힘을 가하거나 충격을 주지 마십시오.

신체 상해 및 제품 파손의 우려가 있습니다.



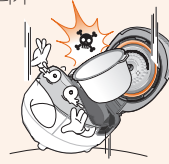
전원코드에 손이나 발, 기타 물체가 걸려 제품이 떨어지지 않도록 주의해 주십시오.

신체 상해 및 제품 파손의 우려가 있습니다.



제품, 내수를 떨어뜨리거나 충격을 주지 마십시오.

신체 상해 및 제품 파손의 우려가 있습니다.



제품 상층의 공간을 1.5m 이상 확보하여 설치하여 주십시오.

제품 이상 동작의 원인이 됩니다.



사용중예



위험

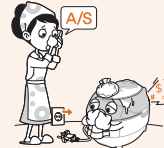
반드시 전원플러그를 뽑은 후, 청소하고 물을 직접 뿌리거나 벤젠, 신나 등으로 제품을 닦지 마십시오. 물이 들어갔을 경우 서비스 센터로 꼭 문의하십시오.

감전, 화재, 변색의 위험이 있습니다.



제품에서 이상한 소리나 타는 냄새, 연기가 나면 즉시 전원플러그를 뽑은 후, 압력추를 젖혀 내부 압력을 제거한 후 서비스 센터로 연락하십시오.

화재의 위험이 있습니다.



제품 밑에 스테인레스판, 깔판, 방석, 전기장판, 철판, 은박지, 동파이프, 철 종류 및 알루미늄 소재의 쟁반등을 놓고 사용하지 마십시오.

화재 및 고장의 원인이 됩니다.



밥솥을 가전제품 김치냉장고, 식기세척기, 전자렌지, 방장, 냉동고 등 위에 놓고 사용하지 마십시오.

제품 화재 및 변형이 발생될수 있습니다.

제품을 임의로 분해하거나 수리, 개조하지 마십시오.

감전, 화재, 제품 훼손의 위험이 있습니다.



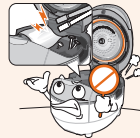
어린이 혼자 사용하거나 어린이가 만질 수 있는 장소에 제품을 두지 마십시오.

감전, 화상, 신체 상해의 위험이 있습니다.



알루미늄 호일 등 다른 금속 물체를 내수 외부면에 놓은채 사용하지 마십시오.

감전, 화재, 변색의 위험이 있습니다.



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.

뚜껑을 닫을 때에는 그림과 같이 닫아 주십시오.



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

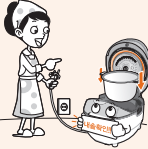
감전, 화재, 신체 상해의 위험이 있습니다.



경고

내수없이 절대 사용하지 마십시오. 감전, 화재의 고장의 원인이 됩니다.

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



취사가 완료된 직후나 보온중에 내수 및 클린커버에 손을 대지 마십시오.

신체 상해의 위험이 있습니다.



내수가 변형되었거나, 전용내수에 아닌 것을 사용하지 마십시오.

화재 및 고장의 원인이 됩니다.



전용내수사용

뚜껑위에 장식용 덮개나 행주등을 올려놓고 취사나 보온을 하지 마십시오.

제품 성능 저하 및 폭발의 원인이 됩니다.



제품내부에 금속막대기등 이물질을 절대 낄지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다.(특히, 어린이주요)



내수를 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.

안전을 위한 주의사항

사용중에



주의

**내술 코팅이 벗겨진 경우
고객상담실로 문의하여 주십시오.**
제품을 장시간 사용 할 경우 내술의 코팅이 벗겨질 수 있습니다. 거친 수세미, 금속성 수세미로 내술을 씻을 경우, 코팅에 충격이 가해지면 코팅이 벗겨 질 수 있으니 반드시 주방용 중성 세제와 스폰지로 씻어 주십시오.

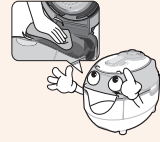
**최대용량 이상으로 내용물을
넣어 사용하지 마십시오.**
취사 불량 및
반물남침등
고장의
원인이
됩니다.



**뚜껑 위에 자성을 지닌 물체를
올려 놓거나 자성이 강한 물체
근처에서 사용하지 마십시오.**
고장의
원인이
됩니다.



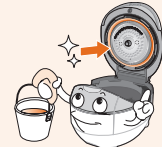
**취사가 끝난 뒤에는 반드시 본체에
고인 물을 닦아 주십시오.**
변색, 냄새
및 제품
성능 저하의
원인이
됩니다.



**취사나 보온시 뚜껑을 확실하
달아주십시오.**
변색, 냄새
및 제품
성능
저하의
원인이
됩니다.



**내술, 압력 패킹, 클린 커버를
자주 손질해 주십시오.(9P~13P)**
제품 성능
저하의
원인이
됩니다.



**취사 중 정전이 되면
증기배출장치를 통해 내용물이
뿜어져 나올 수 있으니 주의하여
주십시오.**



**취사, 보온, 지정된 메뉴 이외에
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.

**내술을 본체에 넣을 때 본체의
홈과 내술의 손잡이 부분을
맞추어 넣어 주십시오.**
고장의 원인이 됩니다.

**요리(영양찜, 이유식 기능을
이용한 요리) 후에는 반드시
청소해 주십시오.**
요리 후 취사 및 보온을 하게 되면
밥에 냄새가 배어 들 수 있습니다.
내술, 내술뚜껑, 압력패킹 등을
깨끗이 닦아낸 후 사용하십시오.

**쌀통 및 다용도 선반에 놓고 사용
하실 경우는 취사시 선반을
빼내어 사용해 주십시오.**
증기 배출시 쌀통 및 선반 손상의
원인이 됩니다.

**제품내에 살충제나 화학물질
등을 뿌리거나 투입하지
마십시오.**
화재 발생의 원인이 됩니다.
제품내 바퀴벌레나 벌레등이
들어갔을 경우는 고객상담실로
문의해 주십시오.

**제품 외관(특히 금속부분) 및
클린커버 청소시 거친 수세미,
금속성 수세미, 솔, 연마제 등을
사용하여 청소하지 마십시오.**
제품손상 및 변형의 원인이 됩니다.

**내술을 본체에 넣을 때 내술
바깥 면에 밥알, 이물질이 있는
상태에서 넣지 마십시오.**
고장의 원인이 됩니다.

**내술이 없는 상태로 클린커버,
금속성 물질 등을 넣거나,
넣어서 사용하지 마십시오.**
감전 및 화재의 원인이 됩니다.

**제품을 물 또는 다른 액체에
담그거나 씻지 마십시오.**
감전 및 화재의 원인이 됩니다.

실외에서는 사용하지 마십시오.
감전 및 화재의 원인이 됩니다.

**취사, 보온 및 요리시
클린커버를 반드시 장착하여
주십시오.**
클린커버 미 장착시 변색 및 냄새의
원인이 될 수 있습니다.

**인공심장, 박동기를 사용하시는
분은 본 제품을 사용하시기
전에 의사와 상담하여 주십시오.**
본 제품의 동작시 심장 박동기의
작동에 영향을 미칠 경우가
있습니다.

**제품주위를 늘 청결하게
사용해주십시오.**

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

각 부분의 이름 및 기능

전면 / 내부 이름

압력추

내솥 내부의 압력을 일정하게 조절하여 줍니다.

뚜껑 결합 손잡이

취사 시 손잡이 표시가 "●" 위치로 되어야 작동이 됩니다.

압력 패킹

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

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

클린 커버

분리하여 씻을 수 있습니다.

클린 커버 손잡이

클린 커버 패킹

내솥(블랙 다이아몬드 코팅)

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

뚜껑 열림버튼

뚜껑의 열림을 조작합니다.

조작부/표시부

제품의 모든 기능을 조작하는 버튼이 있습니다.

스마트 센서

취사나 보온시 온도를 감지합니다.

자동증기조절장치(증기배출구)

자동증기배출장치가 내장되어 있어 내솥의 증기를 자동으로 배출시켜 줍니다.

스팀캡

안심 센서

내솥 내부의 온도를 감지합니다.

압력 뚜껑

물받이

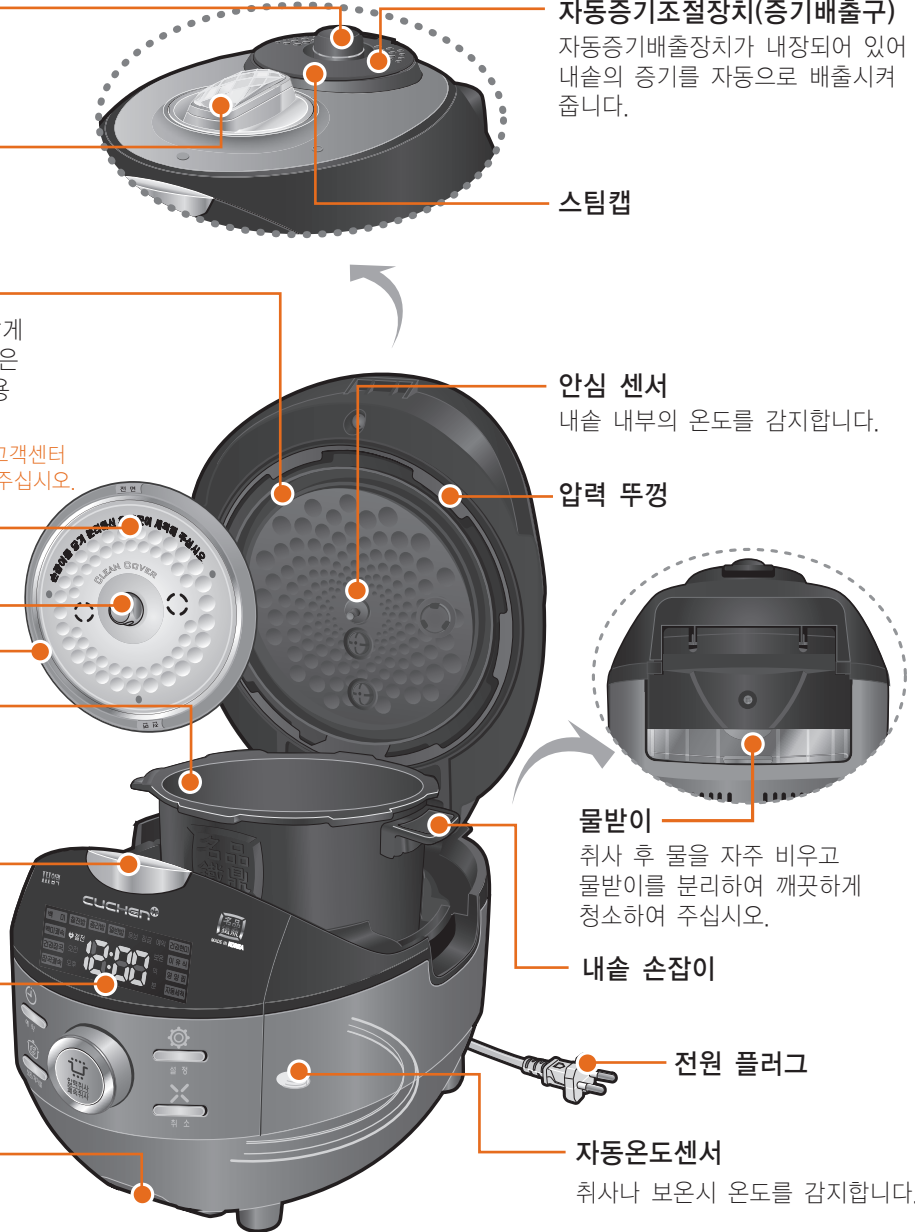
취사 후 물을 자주 비우고 물받이를 분리하여 깨끗하게 청소하여 주십시오.

내솥 손잡이

전원 플러그

자동온도센서

취사나 보온시 온도를 감지합니다.



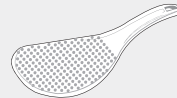
부속품



사용설명서



계량컵



주걱



클린 커버

각 부분의 이름 및 기능

조작부 / 표시부

예약 버튼

1. 예약 취사를 할 경우에 사용합니다.
2. 예약보온 설정 모드로 진입할 경우에 예약 사용합니다.

압력취사/쾌속취사 버튼

1. 각 메뉴의 취사 시작시 사용합니다.
 2. 압력취사/쾌속취사 버튼을 연속하여 누르면 쾌속 취사로 작동하여 밥짓는 시간이 단축됩니다.
취사전 쌀을 불린 다음 쾌속으로 취사하시면 한층 더 맛있는 밥을 드실 수 있습니다.
- ※ 쾌속취사는 "백미" 와 "건강잡곡" 메뉴에서 사용이 가능합니다.
쾌속 취사시 "백미" 나 "건강잡곡" 메뉴에 맞는 물눈금에 맞추어 취사해 주십시오.



설정 버튼

1. 현재시간 설정 모드, 음성조절 모드, 보온 온도 조절, 보온 가열량 조절 모드, 미세밥맛 조절 모드진입 시 사용합니다.
2. 밥맛 조절시에 사용합니다.
밥맛조절 설정 가능 메뉴 : 백미찰진밥, 백미중간밥, 백미일반밥, 건강잡곡, 건강현미

보온/재가열 버튼
보온 및 재가열 동작시 사용합니다.

취소 버튼
모든 기능의 취소시 사용합니다.

다이얼

1. 메뉴선택 시 사용합니다.
2. 예약시간 설정, 예약보온 시간 설정, 현재시간 설정 및 영양찜/이유식 메뉴 취사시간 설정시 사용합니다.
다이얼 방향 우 : 시간 증가
다이얼 방향 좌 : 시간 감소
3. 미세밥맛 조절 기능시 사용합니다.

※ 절전모드 기능

- 밥솥 전원 플러그를 꽂아 놓은 상태에서 밥솥을 동작시키지 않고 일정시간이 지나면 절전모드 상태로 전환됩니다.
- 절전모드 중 버튼이 눌러지거나 뚜껑이 열리거나 닫히면 절전모드 상태가 취소 됩니다.

※ 조작부/표시부는 휘발성분(알코올, 아세톤 등)이 함유된 것으로 청소하지 마십시오.(변색, 또는 인שה가 지워질 수 있습니다.)

※ 음성 네비게이션 기능 및 음성 조절 기능

- 취사시작, 취사완료, 증기 배출 등 제품의 동작상태를 음성으로 알려주며, 다음 조작 방법까지 알려 줍니다.

제품 손질 방법

클린 커버 청소 방법

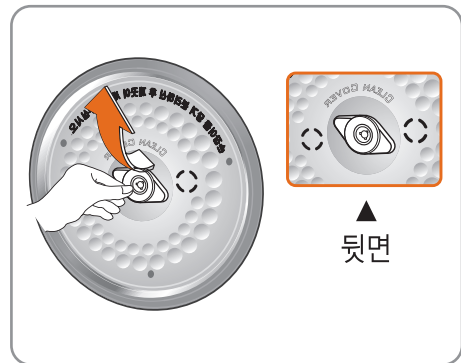
클린 커버를 세척 후에는 반드시 건조하여 뚜껑에 장착해 주십시오.

- 청소를 하지 않으면 보온 중에 냄새가 나는 원인이 됩니다.
(반드시 전원 플러그를 빼고 본체에 열이 식고 난 후 청소해 주십시오.)
- 본체 및 뚜껑은 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오. 벤젠, 신나 등은 사용하지 마십시오.
- 사용 중 클린커버 및 뚜껑, 내솥 내부에 밥물이 묻어 전분 막이 생기는 수가 있으나, 위생상 아무런 영향이 없습니다.

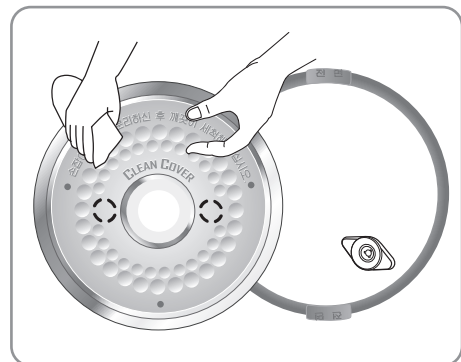
- ① 클린 커버 손잡이를 잡고 화살표 방향대로 당기면 뚜껑에서 쉽게 분리되어 세척이 가능합니다.



- ② 클린 커버 세척시 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.

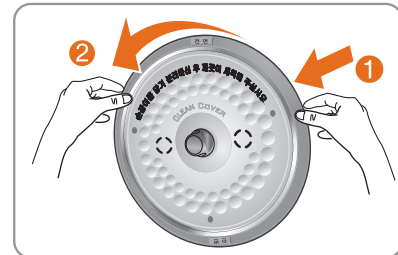


제품 손질 방법

- 4 클린 커버 뒷면에서 클린 커버 손잡이 중앙부를 화살표 방향으로 눌러서 끼워 주십시오.



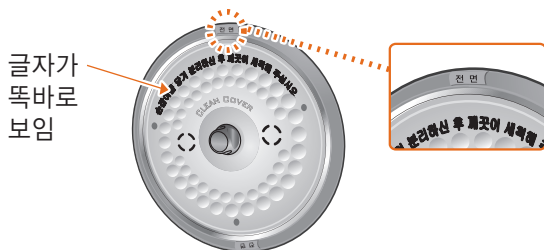
- 5 클린 커버 외측 패킹을 장착시킬 경우 클린 커버의 글자가 똑바로 보이게 하여 외측 한 부분 ①부터 패킹의 홈을 클린 커버에 끼운 후 ②번 방향으로 한 바퀴 돌리면서 패킹을 장착합니다.
(패킹 전면부(앞면)에는 '전면'이라는 글씨가 아래 위로 표시되어 있습니다.)



- 6 압력뚜껑에 클린 커버를 장착시에는 클린 커버 손잡이를 잡고 화살표 방향대로 압력뚜껑 중앙의 홈더에 맞춘 후 힘 주어 눌러 주십시오.



올바른 조립 방법



<클린 커버 앞 모습>

글자가 똑바로 적혀 있고, 클린 커버 손잡이가 앞에 보이고, 패킹부의 '전면'이라는 글자가 클린 커버 글자의 중앙으로 위치하여야 함.

- ※ 구멍에 나사 및 다른 이물질을 넣지 마십시오.
- ※ 클린 커버 앞쪽과 뒤쪽을 잘 살펴주십시오.



<클린 커버 뒷 모습>

글자가 반대로 적혀 있고, 클린 커버 손잡이부의 구멍이 보이고, 패킹부의 날개가 압력뚜껑부에 밀착 될 수 있도록 되어 있음.

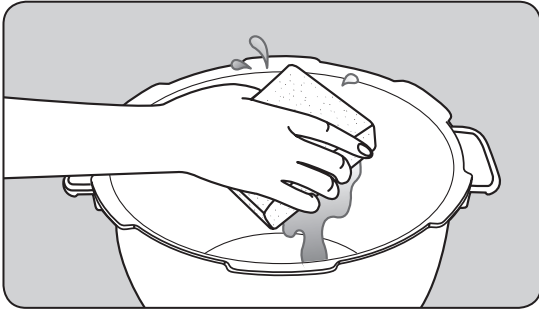
⚠ 주의 클린 커버 패킹을 미장착시 마찰소음 발생 및 압력뚜껑 코팅면이 벗겨질 수 있습니다.

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.

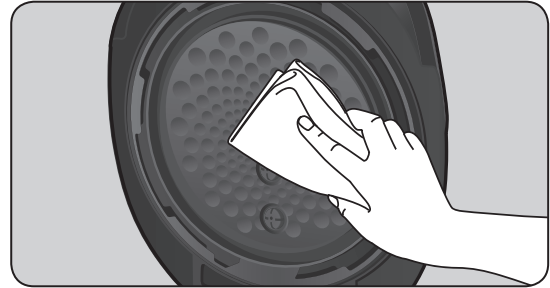
1 내솥

거친 수세미, 금속성 수세미, 솔, 연마제 등은 사용하지 마십시오. 내솥 내,외측의 코팅이 벗겨질 수 있으므로 주방용 세제와 부드러운 천, 스폰지로 닦아 주십시오. 특히 내솥 표면의 광택을 내기 위하여 연마제, 치약, 기타 광택제 등을 사용하여 닦지 말아 주십시오. 변색이나 코팅이 벗겨질 수 있습니다.



2 내솥 뚜껑, 압력패킹

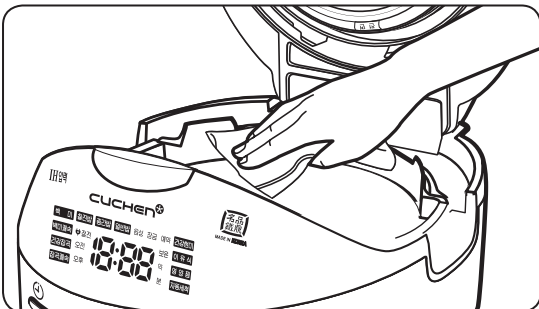
행주를 더운물에 적셔 물기를 짰 다음 이물질을 닦아 주십시오. 압력패킹의 청결은 제품의 성능을 유지시켜주며, 냄새발생을 억제합니다. 압력패킹은 사용 후 빠지 마시고 반드시 깨끗한 행주를 사용하여 닦아주십시오.



3 본체내부

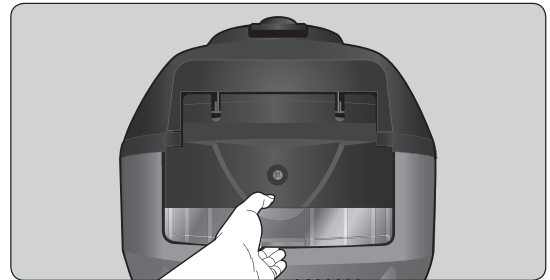
내솥은 들어내고 바닥면의 이물질은 반드시 제거한 후 사용하십시오. 자동 온도 센서나 바닥에 이물질이 끼어 있으면 온도감지를 못하여 밥이 안되거나 제품의 이상 동작 및 화재의 원인이 됩니다. 물을 꼭 짰 행주로 닦아주시고 자동 온도 센서의 금속판이 손상되지 않게 주의해 주십시오.

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



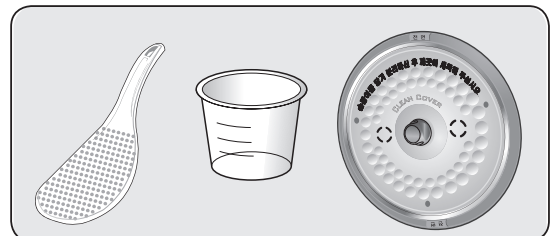
4 물받이

물받이를 분리하여 깨끗하게 청소하여 주십시오. 분리된 물받이를 주방용 중성세제와 스폰지로 깨끗하게 세척합니다.



5 부속품

주걱, 계량컵, 클린커버 등을 깨끗이 손질하여 건조시킨 후 잘 보관해 주십시오. 클린커버 손질법은 9~10페이지 참조.



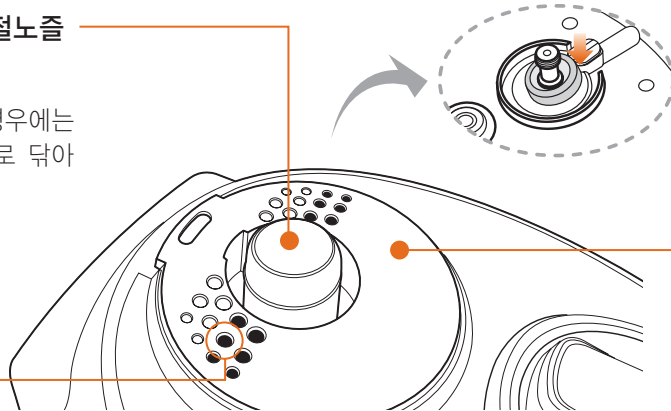
제품 손질 방법

압력 노즐 막힘 청소방법

압력추/압력조절노즐

물이 고여있는 경우에는 물을 꼭 짰 행주로 닦아 주십시오.

증기배출구



⚠ 그림과 같이 압력 조절 노즐의 패킹이 이탈 되어 있는 경우 증기누설이 발생 하오니 패킹을 노즐에 안착해 주십시오.

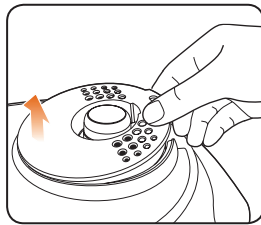
스팀캡

※ 취사 직후에는 뜨거우므로 만지지 마십시오.

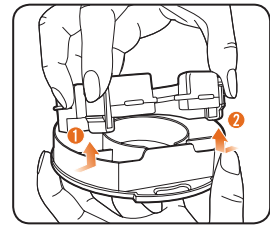
- 자동세척 모드를 이용하여 증기배출장치의 이물질 제거 및 세척 하실 수 있습니다. (23페이지를 참조하세요)

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

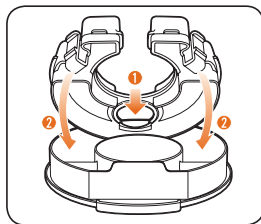
- ① 스팀캡을 그림과 같이 떼어 냅니다.



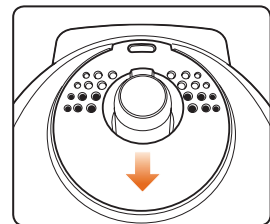
- ② 그림과 같이 잡고 ①, ② 화살표 방향으로 누른 후 분리 합니다.



- ③ 스팀캡을 조립하여 끼울 때에는 그림과 같이 잡고 ① 화살표에 홈부분을 맞춘 후, ② 표시부를 눌러 확실히 끼워 주십시오.



- ④ 스팀캡을 장착시에는 그림과 같이 방향을 확인하여 안착 후 화살표 표시부를 손으로 눌러 고정 시켜 주십시오.



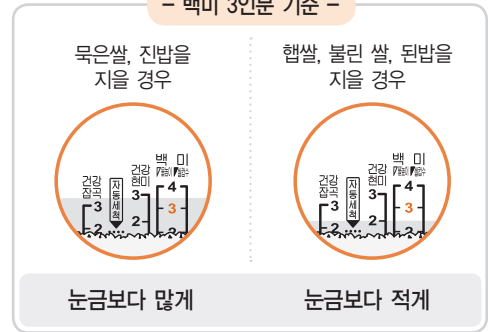
맛있는 밥을 지으려면

● 맛있는 밥은 알맞은 물 조절로 부터!

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)

- 백미 3인분 기준 -



● 보온시 냄새가 날 때

- ▶ 청소를 자주 해 주십시오. 특히, 뚜껑부의 청소상태가 나쁘면 세균이 번식하여 보온시 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 씻어 주십시오. (배합비율 : 자동세척 눈금의 물, 식초 1큰술)
- ▶ 탕이나 찜 등의 요리를 한 후 깨끗이 씻어내지 않고 보온하면 밥에 냄새가 배어 들 수 있습니다.

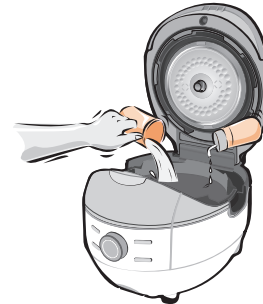
밥풀이나 이물질이 붙어 있는 경우 물을 꼭 짰 행주로 깨끗이 닦아 주십시오.



증기 배출구는 특히, 자주 청소하십시오.

● 묵은 쌀로 밥을 지었을 때 냄새를 없애려면

오래 묵은 쌀일수록 밥을 지으면 냄새가 나며, 보온시 더욱 심합니다. 이럴때는 아침밥을 지을 쌀을 그 전날 저녁에 미리 꺼내어 식초 한방울을 떨어뜨린 물에 담갔다 씻은 후 다음날 아침밥을 지을 때 한번 더 미지근한 물로 행군 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.

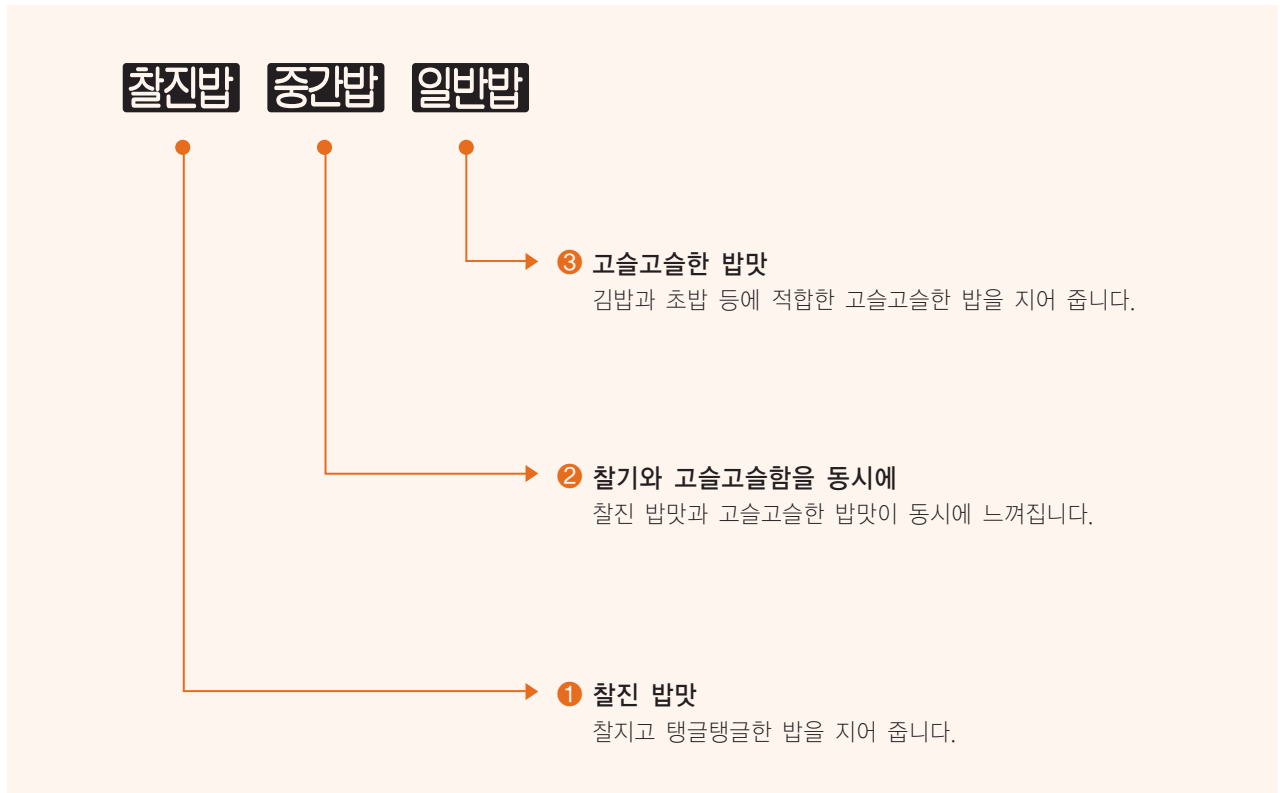
※ 도정하지 오래되지 않은 햅쌀이라도 보관상의 부주의로 쌀의 수분이 줄어 들면 쌀이 말라 마른쌀이 됩니다.



밥맛 조절 기능

3단계 압력 밥맛 조절 기능

- ※ 3단 압력 밥맛 조절은 백미 모드에서만 가능합니다.
메뉴/밥맛 조절 버튼으로 백미의 밥맛에 해당하는 모드를 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 진행중일 때는 밥맛조절기능을 사용할 수 없습니다.



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

▶ 멜라노이징 현상

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

미세 밥맛 조절 기능

- ※ 미세밥맛 조절 기능은 백미찰진밥, 백미중간밥, 백미일반밥, 건강잡곡, 건강현미 취사시 사용 가능합니다.
- ※ 미세 밥맛 조절 기능은 예약 모드시 사용하지할 수 없습니다.

- 1 대기상태에서 [설정] 버튼을 4회 눌러 미세밥맛 조절 모드에 진입합니다.



- 2 다이얼을 좌/우로 돌려 원하시는 메뉴를 선택합니다.

※ 초기 설정된 불림시간 0분, 가열온도 0℃



- 3 원하시는 메뉴를 선택 후 취사 버튼을 누르면 불림시간 설정이 가능합니다.

- ※ 다이얼을 돌려 불림시간 0, 2, 4, 6, 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 용출되어 가라앉아 멜라노이징 현상이 일반 취사보다 심하게 나타날 수 있습니다.



- 4 다이얼로 불림시간 설정후 [취사]버튼을 누르면 가열 온도 설정이 가능합니다.

- ※ 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)
- ※ 취사전 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 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 취사를 시작합니다. 이때 설정된 밥맛 조절로 취사가 진행됩니다.

- ※ 취사가 완료되어도 설정된 불림시간 및 가열온도는 계속 기억되어 있습니다.
- ※ 미세밥맛 설정시 15초간 설정 변경이 없으면 자동으로 미세 밥맛 설정이 완료됩니다.
- ※ 미세밥맛 불림시간 조정시 취사예상시간이 변경됩니다.



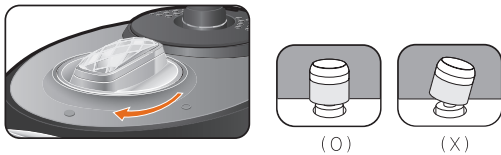
- 부드러운 밥맛을 원할 경우 : 불림 시간을 2, 4, 6, 8분으로 선택하십시오.
- 구수한 밥맛을 원할 경우 : 가열온도를 2℃ 또는 4℃로 선택하십시오.
- 구수한 밥맛을 원하지 않을 경우 : 가열온도를 -2℃로 선택하십시오.
- 밥맛 조절 기능을 사용시 쌀의 상태나 수온, 물량 등에 의해 취사 시간 및 밥 상태에 영향을 줄 수 있습니다.

밥 짓는 방법

취사방법

1 전원플러그를 꽂은 후 뚜껑을 닫고, 뚜껑 결합 손잡이를 돌려 잠금(●)에 맞춰 주십시오.

- 압력패킹이 바르게 끼워졌는지 압력추가 수평인지 항상 확인하십시오.
- 잠금(●)으로 맞추지 않고 압력취사/쾌속취사 버튼을 누르면 작동되지 않습니다.
- 온도센서에 이물질이 묻어 있으면 반드시 제거해 주십시오.
- 내솥 주위의 물기를 완전히 제거한 후 내솥을 본체에 넣어 주십시오.



2 다이얼을 돌려 원하시는 메뉴를 선택하십시오.

대기상태에서 다이얼을 우로 돌릴때마다 “백미 찰진밥 → 백미 중간밥 → 백미 일반밥 → 백미쾌속 → 건강잡곡 → 잡곡쾌속 → 건강현미 → 이유식 → 영양찜 → 자동세척 → 백미 찰진밥” 순으로 반복 선택됩니다.

※ 우로 돌릴 경우 좌로 돌릴 때의 역순으로 선택됩니다.



3 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.

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



4 취사가 완료되면 자동으로 보온으로 전환합니다.

- 증기배출 전에 "이제부터 증기가 배출됩니다. 안전에 유의하여 주십시오."라는 음성멘트 후 증기가 자동 배출되므로 놀라거나 화상을 입지 않도록 주의하십시오.
- 밥짓기가 끝나는 즉시 골고루 잘 섞어 주십시오.



일반밥 메뉴

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

백미/잡곡 취사

- 압력취사/쾌속취사 버튼을 연속해서 두 번 누르면 쾌속취사로 동작되며 밥짓는 시간이 단축됩니다.
- 쾌속취사는 2인분 이하를 권장하며, 정상취사보다 밥 상태가 좋지 않을 수 있습니다.
- 쾌속취사는 백미/잡곡 모드에서만 가능합니다.

메뉴별 취사시간

구분	메뉴명		백미	백미쾌속	건강현미	건강잡곡	잡곡쾌속	영양찜	이유식
	찰진밥	기 타							
취사량	1인분 ~ 4인분	1인분 ~ 3인분		1인분 ~ 2인분	1인분 ~ 3인분	1인분 ~ 3인분	1인분 ~ 2인분	메뉴별 상세 요리 방법은 24~27페이지를 참조하여 주십시오.	
취사 시간	약28분 ~ 약34분	약32분 ~ 약41분		약14분 ~ 약20분	약47분 ~ 약56분	약38분 ~ 약43분	약27분 ~ 약30분		
요리 종류	쌀밥, 감자흑임자밥, 취나물 새송이밥, 단호박찰밥, 콩나물밥, 해물술밥	쌀밥, 낙지덮밥, 나물비빔밥, 카레라이스, 쇠고기 불고기 덮밥, 유부초밥, 김밥, 김치볶음밥		쌀밥	현미밥	콩밥, 오곡밥,	콩밥, 오곡밥,	단호박 수프, 채소쌀미음, 생크림 케이크, 달걀찜, 밥피자 버터초콜릿 케이크, 약밥	고구마 사과죽, 흰죽, 전복죽, 울무죽, 해삼죽, 오복죽

- ※ 취사량은 요리 종류에 따라 다를 수 있습니다.
- ※ 백미쾌속이 물 높이는 백미 눈금으로 맞춰 주십시오.
- ※ 잡곡쾌속의 물 높이는 건강잡곡 눈금으로 맞춰 주십시오.
- ※ 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출시 밥물이 뿜어져 나올 수 있습니다.
- ※ 밥맛조절 기능 사용시 취사시간이 달리 질 수 있습니다.
- ※ 쾌속취사 시 기준 물눈금 이상으로 물을 넣으면 취사시간이 늘어날 수 있습니다.
- ※ 영양찜, 이유식 기능 이용 후 취사 및 보온을 하게 되면 밥에 냄새가 베어 들 수 있습니다.
(13페이지 참조하여 사용하여 주십시오.)

잡곡쾌속 메뉴

국내최초 잡곡 취사 20분대 쾌속취사

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

예약취사 방법

예약취사를 할 경우 (현재 시각이 오후 8시이고 오전 8시로 백미찰진밥 메뉴 예약시)

1 현재시각이 맞는지 확인하십시오.

현재시각을 맞추는 방법은 14페이지를 참조하십시오.
현재시각이 맞지 않으면 예약시각도 틀려지므로 정확히 맞추어 주십시오.

2 대기상태에서 뚜껑 결합 손잡이를 잠금으로 맞추고 [예약]버튼을 1회 누르면 예약설정 모드로 진입합니다.



3 예약 설정 모드로 진입 후 다이얼을 이용하여 원하시는 예약시간을 설정하여 주십시오.

- 다이얼 방향 우 : 10분 증가
- 다이얼 방향 좌 : 10분 감소
- ※ 오전, 오후를 확인해 주십시오.



4 메뉴를 변경하고자 할시 설정 버튼을 누른 후 다이얼을 이용하여 메뉴를 설정하여 주십시오.



- 예약 취사가 완료 된 후, 이전의 예약한 시간은 계속 기억하고 있습니다.

5 예약 시간 설정 후 압력취사/쾌속취사 버튼이나 예약버튼을 눌러 주십시오.

- 예약과 예약시각이 표시되어 예약진행중임을 표시합니다.
- 예약시각은 밥짓기가 끝나는 시각입니다.
- 예약으로 밥짓기를 하면 밥의 양이나 메뉴에 따라서 약 30분 정도 차이가 날 수 있습니다.



- ※ 예약 취사 중 현재시각을 확인할 경우에는 다이얼을 좌 또는 우로 돌리면 3초간 확인하실 수 있습니다.
- ※ 예약취사 완료시간보다 미리 끝날 수 있습니다.

메뉴별 예약 가능 시간

※백미 쾌속, 잡곡쾌속, 자동세척, 영양찜, 이유식 메뉴는 예약취사가 되지 않습니다.
※ 13시간 초과 예약시 현재에서 13시간 후로 자동으로 재설정된 후 예약 취사를 진행합니다.

예약 가능 메뉴	예약 가능 시간
백미 찰진밥	31분 후 ~ 13시간까지
백미 중간밥	36분 후 ~ 13시간까지
백미 일반밥, 건강잡곡	41분 후 ~ 13시간까지
건강현미	51분 후 ~ 13시간까지

예약취사시 주의사항

- 여름철에는 쌀이 쉰 수가 있으므로 예약시간을 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 예약취사를 하면 쌀이 쉰 수가 있으므로 충분히 열을 식힌 후 예약하십시오.
- 기온과 식재료의 종류 및 상태에 따라 변질될 수 있으니 장시간 예약 설정은 피해 주십시오.

영양짬 및 이유식 취사 방법

취사방법 (영양짬 40분 취사시)

- 1 다이얼을 돌려 영양짬 및 이유식 메뉴를 선택하여 주십시오.



- 2 메뉴 선택 후 설정 버튼을 누르면 다이얼로 시간 설정이 가능합니다.

	영양짬	이유식
시간설정	10~90분	1시간~12시간 50분
다이얼 우	5분씩 증가	10분씩 증가
다이얼 좌	5분씩 감소	10분씩 감소



- 3 시간 설정 후 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오. 영양짬 또는 이유식 취사가 시작되면 남은 시간이 표시됩니다.



보온중에

예약보온을 할 경우 (오전 7시 30분으로 백미찰진밥 메뉴 예약보온 설정시)

① 현재 시각이 맞는지 확인합니다.

② 보온/재가열 버튼을 누른 후 예약 버튼을 1초간 이상 누르면 예약보온 설정 모드로 진입합니다.



③ 다이얼을 돌려 예약보온 완료시간을 설정합니다.

- 다이얼 방향 우 : 10분 증가
- 다이얼 방향 좌 : 10분 감소
- ※ 오전, 오후를 확인해 주십시오.



④ 취사버튼, 보온/재가열 버튼을 누르거나 버튼 입력 없이 15초가 지나면 자동으로 예약보온을 시작합니다.

- 설정을 해둔 시간에 예약보온이 완료됩니다.
- 예약보온 완료시간을 잘못 입력하셨을 경우 "취소"버튼을 누른 후 처음부터 다시 시작하십시오.



- ※ 예약 보온은 밥을 다음에 다시 먹을 시간에 맞추어 시간 설정을 하면 밥을 저온상태로 유지하다가 그 시간에 맞춰 다시 따뜻하게 가열해서 밥의 변색과 미음을 억제하여 밥맛을 좋게 하며, 전기를 절약하는 기능입니다.
- ※ 예약 보온은 예약보온이 완료되거나 취소버튼을 누르면 예약보온 설정이 해제됩니다.
- ※ 예약 보온 중에는 밥이 저온으로 유지되고 있으므로 만약 예약 보온 중간에 식사를 하시려면 취소 버튼을 눌러 예약 보온을 취소하신 후 보온 재가열을 실시하신 후 드시기 바랍니다.
- ※ 예약 보온 중간에는 밥의 온도가 낮게 유지되므로 뚜껑에 물이 생길 수 있습니다. ※ 예약 보온은 되도록 3인분 이하에서 사용하십시오.
- ※ 예약 보온이 완료되면 자동으로 일반 보온으로 전환됩니다.
- ※ 예약 보온은 최대 8시간까지 설정됩니다.(8시간을 초과하여 설정시 자동으로 8시간으로 재설정된 후 예약 보온을 시작합니다.)

재가열 모드 (보온중 따뜻한 밥을 원하실때)

보온중 보온/재가열 버튼을 눌러 재가열을 시작합니다. 보온 시에만 작동이 가능하며, 보온중인 밥을 새로 한 밥과 같이 따끈따끈한 밥으로 만들어 줍니다. 재가열이 끝나면 곧바로 밥을 드시는 것이 좋으며, 보온상태를 계속 유지합니다.

- ※ 백미 이외의 메뉴(잡곡, 현미등)는 취사 후 바로 드시는 것이 좋으며 재가열시 밥색깔이 변하거나 냄새가 날 수 있습니다.
- ※ 재가열 기능을 너무 자주 사용하면 밥이 변색되거나 마르는 경우가 있습니다.
- ※ 재가열 진행 중 보온/재가열 버튼을 1회 누르면 재가열이 취소되고, 보온으로 전환됩니다.
- ※ 뚜껑 결합 손잡이가 잠금(●) 위치에 있을때만 재가열이 진행되며, 열림(○)위치에 있을때는 경고음이 울린 후 보온이 계속 진행됩니다.



▶ 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 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. ※ 보온시 뚜껑을 확실하게 닫아 주십시오.
 - ※ 백미만 보온해 주십시오. 잡곡밥, 현미 등은 가급적 보온하지 마시고 취사 후 바로 드시기 바랍니다.

보온중에

보온 온도 조절 방법

① 대기상태에서 [설정] 버튼을 3회 누르면 보온온도 설정 모드로 진입합니다.

② 다이얼을 이용하여 원하는 보온 온도를 설정합니다.

- 기본 설정 온도는 74도 입니다.
- 온도는 69~77도까지 변경 가능합니다.
- 밥이 차갑거나 쉰냄새가 발생시 제어 온도를 2~3도 높여주세요.
- 밥이 누렇게 변하면 제어 온도를 2~3도 낮춰주세요.



③ 보온/재가열 버튼을 누르거나 버튼 입력없이 15초가 지나면 보온 온도가 설정됩니다.

- ※ 보온온도 설정 중 15초 이내에 취소 버튼을 누르면 변경 전의 설정 보온온도로 복귀됩니다.



④ 보온온도 설정이 완료되면 이어서 보온 가열량 설정모드로 진입합니다.

⑤ 다이얼을 이용하여 -2 ~ 5까지 가열량 변경이 가능합니다.

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



⑥ 보온/재가열 버튼을 누르거나 버튼 입력없이 15초가 지나면 보온 가열량이 설정됩니다.

- ※ 보온 가열량 설정 중 15초 이내에 취소 버튼을 누르면 변경 전의 설정 보온 가열량으로 복귀됩니다.



언어, 음성조절/자동세척 방법

언어, 음성 조절 기능

- 1 대기상태에서 설정 버튼을 2회 눌러 주십시오.
 대기 상태에서 설정 버튼을 2회 누르면 음량조절 기능이 설정됩니다.
 기본설정 : 한국어, 볼륨 2단
 ※ 언어 및 음성조절은 반드시 대기 상태에서만 설정 가능합니다.



- 2 다이얼을 좌 또는 우로 돌려 언어 및 음량을 선택 할 수 있습니다.
 ※ 다이얼을 돌릴 경우
 0:0 ↔ 1:1 ↔ 1:2 ↔ 1:3 ↔ 1:4 ↔ 2:1 ↔ 2:2 ↔ 2:3 ↔ 2:4 ↔ 0:0
 순으로 변경이 됩니다.

앞	나라	뒤	음량
0	OFF	1	1단
1	한국	2	2단
2	중국	3	3단
		4	4단

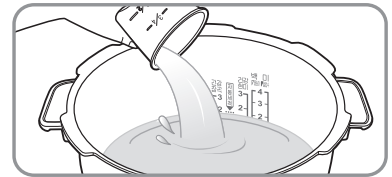


- 3 취소 버튼을 누르거나, 버튼 입력 없이 15초가 경과하면 음성 설정이 완료됩니다.
 ※ 설정이 완료되기 전에 취소버튼을 입력하면 변경 전 설정사항으로 복귀됩니다.

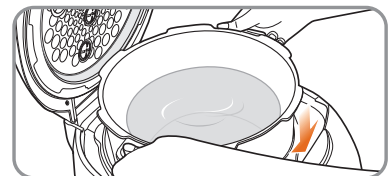
자동세척 방법

※ 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 잠금(●)에 맞춰 주십시오.



- 3 자동세척 메뉴를 선택 후 취소버튼을 누르면 자동세척을 시작합니다.



▶ 자동세척시 주의사항

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

요리안내



쌀밥(백미)

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



콩밥

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



오곡밥

- 재료 : 찰쌀 2컵, 서리태(검정콩) · 붉은 팥 ½컵씩, 소금 ½큰술, 차수수, 차조, 찰기장 합해1컵, 물, 팥 삶은 물 합해 3컵
 - 조리방법
1. 찰쌀, 차수수, 차조, 찰기장, 서리태는 각각 깨끗이 씻어 체에 받쳐 두십시오.
 2. 팥은 깨끗이 씻어 냄비에 담고 찬물을 부어 센 불에 후루룩 삶아 첫물을 따라 버리고 다시 찬물을 넉넉히 부어 팔알이 터지기 직전까지 삶아 주십시오.
 3. 내솥에 준비한 찰쌀과 잡곡을 담고 팥 삶은 물에 섞어 소금간을 한 뒤 건강잡곡 물 눈금 3까지 물을 부어 주십시오.
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 다이얼을 돌려 메뉴의 건강잡곡을 선택하여 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 6. 보온으로 되면 밥을 잘 섞어 주십시오.



건강현미밥

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



발아현미밥

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



영양솔밥

- 재료(2인분) : 쌀 2컵, 콩(밤콩 또는 검은콩), 수삼2뿌리, 밤 대추 2개씩, 은행 10개, 잣 ½큰 술, 청주 1큰술
 - 양념간장 : 간장 4큰술, 다진파 2큰술, 다진마늘 ½큰술, 고춧가루 ½작은술, 깨소금 2작은술, 참기름 1작은술
 - 조리방법
1. 수삼은 깨끗이 씻어 뇌두 부분을 잘라내고 얇게 어슷 썰어 두십시오.
 2. 밤은 껍질을 벗겨 반으로 썰고, 대추는 깨끗이 씻어 씨를 발라내고 반으로 잘라 두십시오.
 3. 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 백미 물 눈금 2까지 채우고 청주, 콩, 수삼, 밤, 대추를 넣어 잘 섞어 주십시오.
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 다이얼을 돌려 메뉴의 백미 찰진밥을 선택하여 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 6. 취사가 완료되면 잣과 은행을 넣어 고루 섞어 밥그릇에 분 뒤 기호에 따라 준비한 양념장에 비벼 드십시오.
- ※ 재료 특성에 따라 눌음이 발생할 수 있습니다.
※ 콩은 미지근한 물에 15분 이상 불려 주십시오.



견과류밥

- **재료(2인분)** : 쌀 2컵, 호두 2개, 잣 1큰술, 아몬드 1큰술, 캐슈너트 1큰술, 은행 10개, 청주 1큰술
- **양념장** : 간장 4큰술, 고춧가루 ½작은술, 깨소금 2작은술, 다진파 2큰술, 다진마늘 ½큰술, 참기름 1작은술
- **조리방법**
 1. 호두는 겉껍질을 제거한 뒤 따뜻한 물에 불려 속껍질을 제거하여 주십시오.
 2. 은행은 기름을 조금 넣고 볶아 껍질을 벗기거나, 끓는 물에 넣고 2~3분 정도 삶으면서 손가락 등으로 문질러 껍질을 벗겨 주십시오.
 3. 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 백미 물눈금 2까지 부은 후 청주를 넣어 주십시오.
 4. 호두, 은행, 아몬드, 캐슈너트, 잣을 올린 뒤 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 다이얼을 돌려 메뉴의 건강잡곡을 선택하여 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 6. 취사가 완료되면 기호에 따라 준비한 양념장에 비벼 드십시오.



모듬버섯밥

- **재료(2인분)** : 쌀 2컵, 만가닥버섯 30g, 팽이버섯 20g, 양송이버섯 2개, 새송이버섯 30g, 청주 1큰술
- **양념장** : 간장 4큰술, 고춧가루 ½작은술, 깨소금 2작은술, 다진파 2큰술, 다진마늘 ½큰술, 참기름 1작은술
- **조리방법**
 1. 만가닥버섯과 팽이버섯은 씻어 가닥가닥 찢어두고, 양송이버섯은 껍질을 벗기고 도톰하게 저며 두십시오.
 2. 새송이버섯은 길이대로 저민 후 먹기 좋은 크기로 등분 하여 주십시오.
 3. 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 백미 물눈금 2까지 부은 후 청주를 넣어 주십시오.
 4. 손질해 둔 버섯을 넣은 뒤 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 다이얼을 돌려 메뉴의 건강잡곡을 선택하여 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 6. 취사가 완료되면 기호에 따라 준비한 양념장에 비벼 드십시오.



전복죽

- **재료** : 쌀 0.5컵, 참기름 1큰술, 전복 1개, 물 3컵, 소금 약간
- **조리방법**
 1. 쌀을 깨끗이 씻어서 불려 두십시오.
 2. 전복을 솔로 문질러 씻어 도려내고 내장을 뺀 후 얇게 썰어 두십시오.
 3. 내솥에 물 6컵과 쌀, 전복을 넣고, 참기름을 넣은 후 섞어 주십시오.
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 다이얼을 돌려 이유식 모드에서 1시간 30분을 선택한 후 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 6. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.
- **참고**
입맛에 따라 새우죽이나 굴죽도 위와 같은 방법으로 요리해 드시면 됩니다.
자연산과 양식산의 차이점 : 패각의 색깔에 따라 달라지는데, 주로 자연산은 흑갈색 혹은 갈색을 나타내고 양식산은 녹색을 띄게 됩니다.



흰죽

- **재료** : 쌀 1컵, 물 6컵
- **조리방법**
 1. 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물 6컵을 부어 주십시오.
 2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 3. 다이얼을 돌려 이유식 모드에서 2시간을 선택한 후 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
- 죽은 우리의 먹거리 중에서 가장 일찍부터 발달한 주식입니다.
농경 문화가 시작된 신석기시대에 토기에 물과 함께 곡물을 넣어 끓였을 것으로 추정되는데, 이것이 죽의 기원이라고 할 수 있습니다.



고구마사과죽

- **재료** : 고구마 100g, 사과 100g, 물 50ml, 꿀 약간
- **조리방법**
 1. 사과와 고구마는 껍질을 벗기고 얇게 썰어 주십시오.
 2. 내솥에 1과 물 50ml 를 넣어 주십시오.
 3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 4. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 5. 요리가 완료되면 나무주걱으로 곱게 으깨어 꿀을 조금 넣어 섞어 주십시오.



삶은달걀

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

요리안내



고구마

- **재료** : 고구마 3개
※ 큰 고구마(150g이상)는 반으로 잘라서 조리하십시오.
- **조리방법**
1. 내솥에 1컵의 물을 부어 주십시오.
2. 내솥에 잘 씻은 고구마를 넣어 주십시오.
3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
4. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 35분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
5. 요리가 완료되면 고구마가 뜨거우므로 주의하십시오.
- **다양한 효과의 고구마**
변비에겐 찐 고구마 : 찐 고구마를 껍질째 먹으면 변비에 효과가 있습니다.
허약체질인 사람에게겐 생고구마 : 고구마는 비타민 B군과 미네랄, 카로틴 등이 다량으로 함유되어 있어 영양가가 높은 식품인데, 특히 생고구마를 갈아서 먹으면 허약체질인 사람의 건강 증진에 효과가 있습니다. 이는 생고구마를 잘랐을 때 나오는 유즙과 같은 액체에 각종 효소가 함유되어 있기 때문입니다.



감자

- **재료** : 감자(200g이하) 3개
- **조리방법**
1. 내솥에 1컵의 물을 부어 주십시오.
2. 내솥에 잘 씻은 감자를 넣어 주십시오.
3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
4. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 45분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
5. 요리가 완료되면 감자가 뜨거우므로 주의하십시오.
- **감자보관법**
감자는 여름철의 경우 상온에 두면 금방 썩이 돌아나므로 냉장고에 넣는 것이 좋지만 양이 많은 경우에는 봉투에 감자를 넣고 입구를 벌린 채로 골판지 상자에 보관합니다. 이때 사과 1, 2개를 함께 넣어 두면 효소의 작용으로 썩이 잘 나지 않는다고 합니다.



단호박수프

- **재료** : 단호박 200g, 빵가루 2큰술, 물 200ml, 소금 약간, 우유 1작은술
- **조리방법**
1. 단호박은 노랗게 잘 익은 것으로 골라 껍질을 벗기고 씨를 제거한 후 얇게 썰어 물에 헹구어 주십시오.
2. 내솥에 손질한 단호박과 빵가루, 물을 넣어 주십시오.
3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
4. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
5. 요리가 완료되면 나무주걱으로 으깨어 뜨거울 때 우유를 섞어 주시고, 기호에 따라 소금을 넣어 주십시오.



채소쌀미음

- **재료** : 쌀 2컵, 브로콜리 30g, 물 1½컵, 소금 약간
- **조리방법**
1. 쌀을 깨끗이 씻어서 30분 정도 불린 후 믹서에 쌀, 물, 브로콜리를 함께 넣고 곱게 갈아 준비해 주십시오.
2. 내솥에 준비한 재료를 넣은 뒤 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
3. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
4. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.



생크림케이크

- **재료** : 밀가루(백력분) 2컵, 달걀 2개, 버터 ½큰술, 우유 ½큰술, 바닐라향 약간, 설탕 2큰술, 소금 약간
- **휘핑크림** : 생크림 100ml, 설탕 2큰술
- **과일** : 체리 1개, 딸기 3개, 밀감통조림 ½통, 키위 1개
※ 1컵은 계량컵 1컵 기준입니다.
- **조리방법**
1. 밀가루에 소금을 넣고 체에 내려 주십시오.
2. 달걀 흰자와 노른자를 분리해 두십시오.
3. 흰자를 그릇에 넣고 일정한 방향으로 저어 거품을 내다가 커다란 거품이 일면 설탕을 여러 번 나누어 넣고, 그릇을 뒤집었을 때 흘러내리지 않을 정도까지 거품을 저어 주십시오.
4. 3에 노른자를 조금씩 넣으면서 계속 저어주시고, 바닐라향을 조금 넣어 주십시오.
5. 4가 크림상태가 되면 밀가루를 넣고 날 밀가루가 보이지 않게 살살 섞어 주십시오.
6. 우유와 충분한 버터를 섞고 5의 반죽에 넣어 주십시오.
7. 내솥의 밀면, 옆면에 버터를 얇게 바른 후 케이크 반죽을 내솥에 부어 주십시오.
8. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
9. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 40분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
10. 취사가 완료된 카스텔라를 식혀 주십시오.
11. 그릇에 휘핑크림을 붓고, 되다고 여겨지도록 충분히 거품을 낸 뒤에 슈거파우더를 넣어 주십시오. (슈거파우더는 설탕을 커터에 넣어서 갈아주시면 됩니다.)
12. 식힌 카스텔라에 생크림을 고르게 퍼 발라 주십시오.
13. 준비된 여러 가지 과일로 장식해 주십시오.



달걀찜

- **재료** : 달걀 2개, 물 150ml, 새우젓 ½작은술, 소금 약간, 당근 10g, 파 10g, 당근 15g, 파 푸른부분 15g
- **조리방법**
1. 그릇에 달걀과 물 또는 멸치 다시마 육수를 넣고 풀어 주십시오.
2. 당근과 파의 푸른 부분은 잘게 다져서 1과 같이 섞어 주십시오.
3. 새우젓은 다져서 물을 약간 섞어 국물을 만들어 2에 넣고, 소금으로 간해 주십시오.
4. 내솥에 3을 부어 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.



참치채소무른밥

- 재료 : 밥 70g, 참치캔(살) 40g, 피망 15g, 당근 15g, 물 130ml, 버터 약간, 김가루 약간
- 조리방법

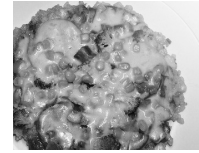
 1. 참치살은 기름을 빼고 젓가락으로 잘게 찢어 준비해 주십시오.
 2. 피망과 당근은 잘게 다져 주십시오.
 3. 그릇에 밥과 참치살, 피망, 당근을 섞어서 준비해 주십시오.
 4. 내솥 바닥에 버터를 골고루 바른 후 3의 재료를 넣고, 물을 부어 주십시오.
 5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 6. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 15분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 7. 요리가 완료되면 주걱으로 잘 섞어 주십시오.



약밥

- 재료 : 찹쌀 2컵, 건포도 30g, 밥 10개, 대추 7개, 잣 1큰술, 흑설탕 70g, 진간장 ½큰술, 참기름 2큰술, 물 1½컵, 계핏가루 ½작술, 소금 약간
- 조리방법

 1. 찹쌀을 깨끗이 씻어서 2시간 이상 충분히 물에 불려 두십시오.
 2. 밥과 대추는 적당한 크기로 잘라서 준비해 두십시오.(단, 밥과 대추는 껍질과 씨를 제거해 주십시오.)
 3. 미리 불려놓은 찹쌀에 흑설탕, 참기름, 진간장, 계핏가루, 소금 약간을 넣은 후 골고루 섞어 주십시오.
 4. 3과 모든 재료를 내솥에 넣고 물 2컵을 부은 후 한번 더 골고루 섞어 주십시오.
 5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 6. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 40분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.



밥피자

- 도우 재료 : 밥 200g
- 토핑 재료 : 슬라이스햄 4장, 양송이버섯 4개, 캔옥수수 4큰술, 크래미 2개, 피자치즈 80g, 피자소스 5큰술
- 조리방법

 1. 양송이 버섯은 껍질을 제거한 후 모양을 살려 썰어두고, 크래미는 길이대로 찢어 준비해 두십시오.
 2. 슬라이스햄은 네모 모양으로 잘라두고, 캔옥수수는 물기를 제거하여 주십시오.
 3. 밥은 내솥 바닥에 편편하게 깔아 주십시오.
 4. 밥 위에 피자소스를 손가락으로 편편하게 발라주고, 그 위에 손질한 재료를 골고루 얹어 주십시오.
 5. 4에 피자치즈를 올린 후 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 6. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.



버터초콜릿케이크

- 재료 : 버터 100g, 설탕 60g, 달걀 2개, 핫케이크가루 70g, 초콜릿30g
- 조리방법

 1. 버터를 실온에 두어 말랑해지면 둥근 그릇에 담고 설탕과 섞어 두십시오.
 2. 1에 달걀을 넣고 거품기로 부드러워지도록 섞어 주십시오.
 3. 2에 핫케이크 가루를 넣고 주걱으로 섞어 주십시오.
 4. 3에 초콜릿을 넣고 섞은 후 내솥에 녹인 버터를 바른 후 반죽을 넣고 편편하게 해주십시오.
 5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 6. 다이얼을 돌려 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 45분으로 설정한 뒤 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.



울무죽

- 재료 : 울무 0.5컵, 물 3컵, 표고버섯 ½개, 참기름 ½작술, 소금 약간
- 조리방법

 1. 울무는 12시간 동안 불려서 준비해 두십시오.
 2. 표고버섯은 잘게 썰어 주십시오.
 3. 내솥에 불린 울무와 표고버섯을 넣고 참기름을 넣은 후 섞어 주십시오.
 4. 물 5컵을 부어 주십시오.
 5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 6. 다이얼을 돌려 이류식 모드에서 2시간을 선택한 후 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 7. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.



해삼죽

- 재료 : 멥쌀0.5컵, 물3컵, 소금 약간, 불린 해삼25g, 당근, 양파, 애호박 약간씩, 참기름 ½큰술, 국간장 ½큰술, 소금 약간
- 조리방법

 1. 멥쌀은 3시간 동안 불려서 준비해 두십시오.
 2. 불린 해삼은 잘게 채 썰어 주십시오.
 3. 당근, 양파, 애호박은 잘게 다져 주십시오.
 4. 내솥에 불린 멥쌀과 해삼, 채소, 참기름, 국간장을 넣은 후 골고루 섞어 주십시오.
 5. 물 5컵을 부어 주십시오.
 6. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 7. 다이얼을 돌려 이류식 모드에서 2시간을 선택한 후 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 8. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.



오복죽

- 재료 : 쌀 50g, 물 3컵, 소금 약간, 팥, 울무, 좁쌀, 녹두, 찹쌀, 흑미, 옥수수, 밀(소맥) 각 7g씩, 소금 약간
- 조리방법

 1. 쌀, 팥, 울무, 좁쌀, 녹두, 찹쌀, 흑미, 옥수수, 밀(소맥)을 3~4시간 동안 불려서 준비해 두십시오.
 2. 내솥에 모든 재료를 넣은 후 물 5컵을 부어 주십시오.
 3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 4. 다이얼을 돌려 이류식 모드에서 2시간을 선택한 후 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.
 5. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 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 서비스 센터의 도움 없이도 간단한 문제는 해결할 수 있습니다. 아래의 항목에 대해 점검하시고도 문제가 해결이 안 되면 서비스 센터로 문의해 주십시오.

현상	확인해주세요.	조치방법
1. 가끔 취사가 안된다. 시간이 오래 걸린다.	전원플러그가 빠져 있지 않았나요? 취사중에 정전이 되지 않았나요? 취사중 취소 버튼을 누르거나 다른조작은 하지 않았나요?	전원플러그를 확실히 꽂아 주십시오. 장시간 정전시에는 다시 취사를 하십시오. 취사중에는 다른 버튼 조작을 하지 마십시오.
2. 취사 도중 밥 물이 넘친다.	압력추가 기울지 않았나요? 계량컵을 사용하셨습니까? 물조절을 확실히 하셨습니까? 메뉴 선택은 확실히 하셨습니까?	압력추를 똑바로 세워주십시오.
3. 밥이 너무 되거나 설익었을 때나 너무 진밥 일때	밥물조절은 제대로 되었나요? 내솥 바닥에 이물질이 붙어있지는 않은가요?	쌀의 양에 따라 측정 눈금에 맞게 수위 조절을 하여 주십시오. 자동 온도 센서의 이물질을 제거해 주십시오.
4. 뚜껑 옆으로 증기가 샌다.	압력패킹 부위에 밥알 등이 붙어 있지 않나요? 압력패킹을 적기에 교환하셨나요? 압력패킹이 낡지 않았습니까?	내솥의 상부측면과 압력패킹 외측면을 깨끗이 손질해 주십시오. (압력패킹이 닿는 부위) 증기가 누설되면 압력추를 젖혀서 증기를 빼낸 후 전원 플러그를 뽑아 센터로 문의 하십시오. (패킹은 소모품입니다.) 패킹의 수명은 약 12개월이므로 1년의 한번씩 교체하는 것이 좋습니다.
5. E r2 표시가 나타날때	압력 조절 노즐이 막혀 내부 압력이 높을때 나타나거나, 내부 온도가 너무 높을 때 나타납니다.	서비스 센터로 문의하십시오.
6. 예약이 안될 때	예약이 가능한 메뉴입니까?	예약 가능 메뉴인지 확인하십시오. (19페이지 참조)

현상	확인해주세요.	조치방법
7. 13시간 8시간 표시가 나타날 때	예약취사를 13시간이 초과하도록 설정하지 않았습니까? 예약보온을 8시간이 초과하도록 설정하지 않았습니까?	자동으로 13시간으로 예약시간이 조정되어 예약취사가 시작됩니다. 자동으로 8시간으로 시간이 조정되어 예약보온이 시작됩니다.
8. Er1, Er3, Er5, Er6, Er7, Er8 표시가 나타날 때	온도감지기에 이상이 있을 때 나타납니다.	서비스 센터로 문의하십시오.
9. 밥의 밑면에 누런 빛깔이 나타날 때	밥 특유의 향기와 맛을 내는 현상 (멜라노이징 현상)으로 맛있는 밥이 되도록 설계되어 있기 때문입니다. 백미 메뉴에서 밥맛 조절 기능으로 가열온도를 2°C~4°C로 선택하지 않았습니까?	밥맛 조절 기능에서 가열온도를 -2°C 또는 0°C로 선택하여 주십시오. (16페이지 참조)
10. 취사나 보온시 이상한 소음이 날 때	취사시 바람부는 소리("뽕")가 나지 않습니까? 취사 및 보온 중 "찌"하는 소리가 납니까?	내부 부품의 열을 식혀주기 위해 송풍모터가 돌아가는 소리입니다. 정상입니다. 취사 및 보온 중 "찌"하는 소리는 H압력밥솥이 동작할 때 나는 소리입니다. 정상입니다.
11. 보온 중에 밥에서 냄새가 나거나 변색이 된다	12시간 이상 보온하지 않았나요? 장시간 예약 취사한 밥을 보온하지 않았나요? 요리기능을 사용하지 않았나요? 압력패킹을 자주 세척하셨나요?	12시간 이상 보온하지 마십시오. (21~22페이지 참조) 장시간 예약 취사한 밥은 가능한 보온하지 마십시오. (10~11페이지, 13페이지 참조)
12. 버튼 입력시 L 표시가 나타날 때	내술이 제품에 들어 있습니까? 110V용(전원)에 사용하시 않았습니까?	내술이 들어 있지 않은 상태에서는 취사, 예약취사, 보온이 되지 않습니다. 내술을 넣어 주십시오. 본 제품은 220V전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.
13. 밥이 내술에 황갈색으로 눌러 붙어 있을 때	쌀은 충분히 씻었나요? 자동온도센서 표면에 이물질이 있지 않습니까?	쌀을 항상 깨끗이 씻어 주십시오. 자동온도센서 표면의 이물질을 제거해 주십시오.
14. 콩(잡곡)이 설익을 때	콩(잡곡)이 너무 마르지 않았습니까?	콩(잡곡)을 불리거나 삶아서 취사를 하십시오.

※ A/S 고객센터 : 1577-2797

소비자 피해보상 안내 (제품보증기간 : 구입일로부터 1년 이내)

소비자의 피해유형		보상내역		
		보증기간 이내	보증기간 경과후	
부품보유 기간내 정상적인 사용중 자연 발생한 성능, 기능상의 고장 및 하자가 발생	구입 10일 이내에 중요한 수리를 요하는 경우	제품교환, 환불		
	구입 1개월 이내에 중요부품에 수리를 요하는 경우	제품교환		
	교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 경우	환불		
	부품 교환 불가능시	무상수리		유상수리
	수리가능	하자 발생시	제품교환, 환불	정액 감가상각한 금액에 10%를 가산하여 환불
		동일한 하자에 대하여 수리했으나 4회째 발생		
	여러 부위의 고장으로 총 4회 수리 받았으나 고장이 재발(5회째)			
	수리 불가능시	제품교환, 환불		
수리용 부품을 보유하고 있지 않아 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 제조년월일로 부터 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)인가하여 제품 고장이 발생하였을 경우
- 6) 고객이 제품을 임의로 분해하여 부속품이 분실 및 파손 되었을 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 "안전을 위한 주의사항"을 지키지 않아 고장이 발생하였을 경우
(“안전을 위한 주의사항”을 잘 지키면 제품을 오래 사용하실 수 있습니다.)
- 10) 기타 고객 과실에 의하여 제품 고장이 발생할것을 경우

폐 가전제품 처리방법

※ 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 주민센터로 연락하시면 됩니다.



제품보증서

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

보증
기간
1년

1. 정상적인 사용중 제품 제조상의 결함으로 하자가 발생한 고장에 대해서는 보증기간에 한해 무상으로 교환하여 드립니다.
2. 만일 고장인 경우는 A/S 고객 센터로 연락해 주십시오.
3. 다음의 경우는 보증기간 중이라도 유상으로 수리해 드립니다.
 - ▶ 사용상의 부주의 또는 부당한 수리와 개조에 의한 고장
 - ▶ 사용설명서에 명시된 사항의 불이행에 따른 고장
4. 보증 기간 경과 후 수리 : 유상수리가 가능합니다.
5. 수리를 요할 때는 구입일자가 기재된 보증서를 꼭 제시하십시오.
6. 본 보증서는 국내에서만 적용됩니다.
(This warranty is valid only in Korea.)
7. 보증서는 재발행하지 않으므로 소중히 보관하십시오.
8. 에너지소비효율등급라벨 또는 에너지소비효율라벨에 명기된 에너지비용 표시사항과 실제 에너지비용은 소비자가 실제 사용하는 에너지사용량, 에너지사용시간 또는 전기요금 인상 등 에너지가격 변동에 따라 달라질 수 있음

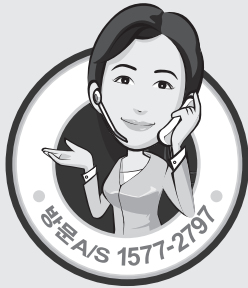


쿠첸 순정품이 아닌 부품을 사용하였을 경우 발생한 문제는 책임질 수 없습니다.

(주)리홈쿠첸

충청남도 천안시 서북구 공단로 78-65 (성성동)

A/S 고객 센터



전국 어디서나
(지역번호 없이)

방문 A/S 가능(일부 도서 산간 지역 제외)

1577-2797

평일 09:00~18:00까지/토요일 09:00~15:00까지 (단, 공휴일 제외)

온라인 인터넷 서비스 : <http://www.lihom-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.



Memo

A large, light-orange rounded rectangle containing 20 horizontal dotted lines for writing.

烹饪指南



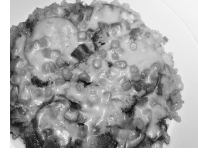
金枪鱼蔬菜稀饭

- 材料：米饭70g、金枪鱼肉(罐头)40g、青椒15g、胡萝卜15g、水130ml、黄油、紫菜末各少许
- 烹饪方法
 1. 撇除金枪鱼肉的油分，用筷子将其分成细丝备用。
 2. 青椒和胡萝卜切丝备用。
 3. 在碗内放入米饭、金枪鱼肉、青椒和胡萝卜备用。
 4. 在内锅底均匀涂抹黄油，然后放入3的内容物并添水。
 5. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
 6. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设成15分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
 7. 煮饭结束后请用饭勺搅拌均匀。



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2杯
- 烹饪方法
 1. 糯米洗净后在水中浸泡2小时以上。
 2. 板栗和大枣切成适当大小备用。(板栗去皮、大枣去核)
 3. 请将泡好的糯米加红糖、香油、浓汁酱油、桂皮粉、食盐少许后搅匀。
 4. 将3项的所有材料放入内锅，添加两杯水，然后再次搅匀。
 5. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
 6. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设成40分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。



米饭比萨

- 面饼材料：米饭200g
- 馅料材料：火腿片4片、洋香菇4个、玉米罐头4大匙、蟹肉条2个、比萨饼用奶酪80g、比萨饼酱料5大匙
- 烹饪方法
 1. 将洋香菇去皮沿蘑菇特有的形状切好备用。蟹肉条保持原本长度撕好备用。
 2. 将火腿片切成方形，控去玉米罐头的水分。
 3. 将米饭平铺于内锅底。
 4. 用汤匙在米饭上平铺般地涂抹比萨饼酱料，然后均匀放上准备好的材料。
 5. 请将比萨饼用奶酪放在4的内容物上面，然后将内锅放入电饭煲并盖紧锅盖。
 6. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设成20分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。



黄油巧克力蛋糕

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



薏米粥

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



海参粥

- 材料：泡好的粳米1杯、水5杯、泡好的海参50g、胡萝卜、洋葱、小南瓜少许、香油 $\frac{1}{2}$ 大匙、汤酱油1大匙、食盐少许
- 烹饪方法
 1. 粳米浸泡3个小时备用。
 2. 泡好的海参切丝。
 3. 胡萝卜、洋葱、小南瓜切成细丝。
 4. 在内锅中放入泡好的粳米和海参、蔬菜、香油、汤酱油并搅拌均匀。
 5. 添5杯水。
 6. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
 7. 请转动旋钮在慢炖模式下选择2个小时30分后按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
 8. 请在煮饭结束后根据个人口味加入适量的盐轻搅。



五福粥

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

烹饪指南



红薯

● 材料：红薯3个

※ 请将大红薯(150g以上)切半烹饪。

● 烹饪方法

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

● 红薯的各种功效

便秘时食用蒸红薯：连皮食用蒸红薯具有改善便秘的效果。

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



马铃薯

● 材料：马铃薯(200g以下)3个

● 烹饪方法

1. 在内锅中倒入两杯水。
2. 将蒸架放入内锅，再放入马铃薯。
3. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
4. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设成45分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
5. 烹饪完毕后马铃薯较烫，敬请注意。

● 马铃薯保管方法

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



南瓜汤

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

● 烹饪方法

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



蔬菜米汤

● 材料：大米 $\frac{3}{4}$ 杯、西兰花30g、水 $1\frac{1}{2}$ 杯、食盐少许

● 烹饪方法

1. 将大米洗净后泡30分钟左右，将泡好的大米、 $1\frac{1}{2}$ 杯水和西兰花放入搅拌机搅碎备用。
2. 请在内锅中放入准备好的材料，然后将内锅放入电饭煲并盖紧锅盖。
3. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设成20分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。

※ 未将大米搅碎直接烹制会有米汤溢出，敬请注意。

※ 还可以选用西兰花以外的蔬菜(菠菜、胡萝卜等)，采用同样的方法烹制。



鲜奶油蛋糕

● 材料：面粉(薄力粉) $\frac{3}{4}$ 杯、鸡蛋2个、黄油 $\frac{1}{2}$ 大匙、牛奶 $\frac{1}{2}$ 大匙、香草香料少许、糖 $\frac{3}{4}$ 杯、食盐少许
● 淡奶油：鲜奶油100cc、糖 $\frac{1}{4}$ 杯
● 水果：樱桃1个、草莓3个、蜜橘罐头 $\frac{1}{4}$ 罐、猕猴桃1个
※ 1杯的量以计量杯为标准。

● 烹饪方法

1. 在面粉内加盐并用筛网过滤。
2. 将鸡蛋的蛋清和蛋黄分开备用。
3. 蛋清盛入碗中沿一定方向搅拌起沫，起较大泡沫后分数次加糖，继续搅拌至倒置时碗内的蛋清亦不会流出的程度。
4. 在3的内容物中加少量蛋黄继续搅拌，然后加少许香草香料。
5. 4的内容物呈奶油状后加入面粉，充分搅拌直至生面粉完全消失为止。
6. 在牛奶中加入热黄油，然后添加5的内容物。
7. 在内锅底和侧面略微涂一层黄油，然后倒入和好的蛋糕面。
8. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
9. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设成40分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
10. 待蒸制完毕的蛋糕凉透。
11. 在盘中倒入淡奶油，搅拌至可以挤花后加入糖粉。(将糖放入切割器搅碎制成糖粉。)
12. 在凉透的蛋糕上均匀涂抹鲜奶油。
13. 请用准备好的各种水果装饰。



蒸鸡蛋

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

● 烹饪方法

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

烹饪指南



坚果类饭

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



蘑菇拼盘饭

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



鲍鱼粥

- 材料：大米1杯、香油1大匙、鲍鱼1个、水6杯、食盐少许
- 烹饪方法
 1. 洗净大米后浸泡备用。
 2. 用刷子刷洗鲍鱼，剔除内脏后切成细条备用。
 3. 请在内锅中加6杯水、大米和鲍鱼，然后放入香油搅匀。
 4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
 5. 请转动旋钮在慢炖模式下选择2个小时后按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
 6. 请在煮饭结束后根据个人口味加入适量的盐轻搅。
- 参考
根据个人口味，可以用同样的方法烹制虾粥和牡蛎粥。
天然鲍鱼和养殖鲍鱼的差异：贝壳颜色不同，天然鲍鱼多呈黑褐色或褐色，养殖鲍鱼多呈绿色。



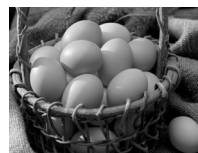
白米粥

- 材料：大米1杯、水6杯
- 烹饪方法
 1. 将洗净的大米放入内锅，然后添加6杯水。
 2. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
 3. 请转动旋钮在慢炖模式下选择2个小时后按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
- 粥是韩国历史最悠久的一种主食。据推测，粥最早起源于农耕文化方兴的新石器时代，当时人们在土器内加水煮食谷物。



红薯苹果粥

- 材料：红薯100g、苹果100g、水50ml、蜂蜜少许
- 烹饪方法
 1. 将苹果和红薯去皮切成细条。
 2. 将1和50ml水放入内锅。
 3. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
 4. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设成20分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
 5. 煮饭结束后用木制饭勺均匀捣碎，略加蜂蜜拌匀。



煮鸡蛋

- 材料：鸡蛋5个、水2杯、醋一两滴
- 烹饪方法
 1. 在内锅中放入鸡蛋、水和醋。
 2. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
 3. 请转动旋钮选择营养炖，将时间设成20分钟，再按下压力煮饭/快速煮饭按钮。

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。(1杯=1人份量)
 - 2. 请将量取的米淘洗干净。
 - 3. 请将洗净的米放入内锅，然后加水至人数份量对应的白米水量刻度位置。
 - 4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
 - 5. 请转动旋钮选择白米后按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
 - 6. 进入保温后请将饭搅拌均匀。
- ※ 使用‘设定’功能，按个人喜好调整饭味后开始煮饭。



黄豆饭

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



五谷饭

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



糙米饭

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



发芽糙米饭

- 材料：发芽糙米3杯
- 烹饪方法
- 1. 请用计量杯量取所需人数份量的发芽糙米。
- 2. 请用流动的水轻轻洗净量取的发芽糙米。
- 3. 请将洗好的发芽糙米放入内锅，按人数份量加水至健康糙米水量刻度的位置。
- 4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
- 5. 请转动旋钮选择健康糙米后按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
- 6. 进入保温后请将饭搅拌均匀。



营养锅饭

- 材料(4人份量)：大米4杯、豆类(褐豆或黑豆)、水参2根、板栗·枣各4个、银杏12个、松子1大勺匙、清酒2大勺匙
 - 调味酱：酱油4大匙、葱末2大匙、蒜末 $\frac{1}{2}$ 大匙、辣椒粉 $\frac{1}{2}$ 小匙、芝麻盐2小匙、香油1小匙
 - 烹饪方法
 - 1. 请将水参洗净后切掉根部并斜切成细条备用。
 - 2. 请将板栗去皮后二等分，红枣去核后切半备用。
 - 3. 请将洗净的米放入内锅，然后加水至白米水量刻度2的位置，再放入清酒、豆类、水参、板栗和枣搅匀。
 - 4. 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
 - 5. 请转动旋钮选择白米后按下压力煮饭/快速煮饭按钮。
 - 6. 请在煮饭结束后放入松子和银杏搅拌均匀，然后盛入碗中，再根据个人口味加入准备好的酱料拌匀食用。
- ※ 随各材料的特点可能产生焦糊现象。
※ 将豆子在温水中泡15分以上。

调节语言和语音

调节语言/语音功能

- ① 在待机状态下按下2次设定按钮。
在待机状态下按2次设定按钮即可设定语音调节功能。
基本设定：韩国语，音量2级
※ 只能在待机状态下设定语言和语音。



- ② 向左或向右转动旋钮可以选择语言和音量。
※ 转动旋钮时
依次按照0:0→1:1→1:2→1:3→1:4→2:1→2:2→2:3→2:4→0:0的顺序变更。

右	国家	后	音量
0	OFF	1	1级
1	韩国	2	2级
2	中国	3	3级
		4	4级



- ③ 按压力煮饭/快速煮饭按钮或不按按钮超过15秒时完成语音设定。
※ 设定结束前按下取消按钮时返回变更前的设定。

各部分名称/功能/操作部 PA04 Series

压力密封

形成严密的密封以防止电饭煲内部的蒸汽溢出。压力密封应每年定期更换。
※ 压力密封属消耗部件，请联系服务中心或者在大型超市内购买。

可拆卸式补盖

可分离清洗。

可拆卸式补盖把手

可拆卸式补盖密封

内胆(金刚石涂层内胆)

内胆是金刚石特殊涂层，不易剥离或者糊锅。

盖锁柄

打开锅盖功能。

控制器/显示屏

包括控制所有电饭煲功能的按钮。

智能感应器

煮饭或保温时，感应温度。

安全感应
感应内胆内部温度。

压力盖

自动蒸汽出口(蒸汽排出口)

内装蒸汽排出口，自动排出内胆蒸汽。

压力锤

调节内胆内部压力。

蒸汽帽

结合手柄

只有当盖锁柄在锁定位置时，才能开始煮饭。



Display window



预约按钮

1. 用于预约煮饭。
2. 用于进入节能保温设定模式。

自动清洗按钮

用于自动清洗。

保温/再加热按钮

操作保温和再加热。

旋钮

1. 用于选择菜单。
2. 用于设定预约时间、节能保温时间、当前时间和营养炖/慢炖菜单的时间。
旋钮向右：增加时间
旋钮向左：减少时间
3. 用于细微调节饭味功能。

压力煮饭/快速煮饭按钮

1. 用于开始各菜单的煮饭。
2. 连续按下压力煮饭/快速煮饭按钮开始快速煮饭，缩短煮饭时间。煮饭前先泡米后使用快速煮饭时饭味更佳。

※ 可以在“白米”和“杂粮”菜单中使用快速煮饭。
快速煮饭时请对准“白米”或“杂粮”菜单的相应水量刻度。

收藏菜单

用于进入收藏菜单模式

设定按钮

1. 用于设定收藏菜单，现在时间，调节语音，保温温度，保温加热量，细微饭味。
2. 用于调节饭味。
可以设定调节饭味的菜单：白米偏软饭、白米标准饭、白米偏硬饭、健康杂粮、健康糙米、铁锅饭、纯大麦饭、锅巴

取消按钮

用于取消所有功能。



※ 软触控按钮功能 - 通过手指接触(静电)操作按钮。

- 用手指轻柔触摸即可选择各种功能。
- 请轻按各功能按钮的中央部分。

※ 按钮LED功能 - 通过按钮的LED显示产品的运行状态，诸如预约煮饭中、自动洗涤中、保温中、煮饭中等。

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

※ 语音向导功能和语音调节功能

- 用语音提示产品的运行状态，诸如煮饭开始、煮饭完毕、排放蒸汽等，提示下一步的操作方法。

MADE IN KOREA

CUCHEN 酷晨

电压力煲(IH电压力煲)/ELECTRIC PRESSURE COOKER

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

美观 

便利 

智能 



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