



이 종이는 친환경 인증을 받은 업체에서
공급받아 제작하였습니다.

CUCHEN *

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.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 목적으로 필요한 부품)의 최저 보유기간은 제조가 끝난 후 6년으로 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.



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.

본 제품 이미지는 성능향상을 위해 실제와 다소 차이가 날 수 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

* 제품의 성능 개선을 위하여 약간의 규격변동이 있을 수 있습니다.

제품명	IH 전기압력밥솥 VE10 FND Series
정격전압 및 주파수	AC 220 V, 60 Hz
정격 소비전력	1400 W
최대취사용량	1.8 L (10인분)
조정장치 압력 / 안전장치 압력	88.3 kPa / 166.7 kPa
제품크기(mm)	406(W) × 307(D) × 302(H)
중량	6.6 kg

차 례

사용하기전에	안전을 위한 주의사항 04
	각 부분의 이름 및 기능 08
 사용하기	
	맛있는 밥을 지으려면 10
	3단계 압력 밥맛 조절기능 11
	밥짓는 방법 12
	예약 방법 15
	ку친으로 맛있는 밥 짓기 16
	영양찜 취사/예약방법 18
	자동세척 방법 19
	보온중에 20
	제품 손질 방법 22
 고장신고전에	고장신고 전에 확인하십시오 28
 서비스안내	
	소비자 피해보상안내/유상서비스에 대하여 30
	폐 가전제품 처리절차 31
	제품보증서 31

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.

감전, 화재의
위험이
있습니다.



전원선 부분을 잡아 당겨서 뽑지
마십시오.

감전, 화재의
위험이
있습니다.



제품 이동시 전원코드를 당겨서
이동하지 마십시오.

감전, 화재의
위험이
있습니다.



전원코드를 무리하게 구부리거나,
묶거나 잡아당기지 마십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.



코드 및 전원플러그를 동물이 물어
뜯거나 뜯거나 같이 날카로운 금속
물체로부터 충격을 받지 않도록
사용하십시오.

충격으로 인해 감전 및
화재의 원인이 됩니다.

손상된 전원플러그나 헐거운
콘센트는 사용하지 마십시오.

감전, 화재의
위험이
있습니다.



전원플러그를 임의로 연결하거나
가공하여 사용하지 마십시오.

감전, 화재의 위험
이 있습니다.



오랫동안 사용하지 않을 때는
전원플러그를 빼 주십시오.

감전, 누전, 화재의
원인이 될 수
있습니다.



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

발열 및 발화,
감전, 화재의
위험이
있습니다.



사용중에는 제품 본체와 30Cm
이상의 거리를 유지 하여 주십시오.

전자제품에서 자기장이
방출 될 수 있습니다.

젖은 손으로 전원플러그를 만지지
마십시오.

감전, 화재의
위험이
있습니다.



전원플러그를 연속하여 꽂았다
빼지 마십시오.

감전, 화재의
위험이
있습니다.



전원플러그에 묻은 이물질은
깨끗이 제거하여 주십시오.

화재의 위험
이 있습니다.



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

감전, 화재의
위험이
있습니다.



사용하기 전에



설치관련



직사광선이 찌는 곳이나 열기구와 가까운 곳에 설치하지 마십시오.

위험

화재 및 변형, 변색의 위험이 있습니다.



제품과 가까운 곳에서 가연성 기스나 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 설치 하지 마십시오.

감전, 화재의 위험 및 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.



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

주의

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, 내솥을 떨어뜨리거나 충격을 주지 마십시오.

신체 상해 및 제품 파손의 우려가 있습니다.



제품 상측의 공간을 1.5 m 이상 확보하여 설치하여 주십시오.

증기배출로 인한 천정 오염이 될 수 있습니다.



사용중에



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, 압력주를 젓혀 내부 압력을 제거한 후 서비스 센터로 연락 하십시오.

화재의 위험이 있습니다.



안전을 위한 주의사항

사용중에

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

화재 및 고장의 원인이 됩니다.



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

제품 화재 및 변형이 발생될 수 있습니다.

제품을 임의로 분해하거나 수리, 개조하지 마십시오.

김전, 화재, 제품 혼선의 위험이 있습니다.



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

김전, 화재, 신체 상해의 위험이 있습니다.

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

김전, 화상, 신체 상해의 위험이 있습니다.



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

김전, 화재 및 제품 파손의 위험이 있습니다.



뚜껑을 닫을 때 딸깍하는 소리를 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.



내솥이 변형되었거나, 전용내솥이 아닌 것을 사용하지 마십시오.

화재 및 고장의 원인이 됩니다.



경고 내솥이 절대 사용하지 마십시오.

김전, 화재 및 고장의 원인이 됩니다.

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



뚜껑위에 정식용 덮개나 행주등을 올려놓고 취사나 보온을 하지 마십시오.

제품 성능 저하 및 폭발의 원인이 됩니다.



취사가 완료된 직후나 보온 중에 내솥에 손을 대지 마십시오.

신체 상해의 위험이 있습니다.



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.

사용하기 전에



내솥 코팅이 벗겨진 경우 고객상담실로 문의하여 주십시오.

주 의

제품을 장시간 사용 할 경우 내솥의 코팅이 벗겨질 수 있습니다. 거친 수세미, 금속성 수세미로 내솥을 씻을 경우, 코팅에 충격이 가해지면 코팅이 벗겨 질 수 있으니 반드시 주방용 중성 세제와 스푼지로 씻어 주십시오.

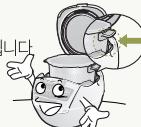
취사가 끝난 뒤에는 반드시 본체에 고인 물을 닦아 주십시오.

변색, 냄새 및 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.



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

고장의 원인이 됩니다.



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

제품내에 살충제나 화학물질 등을 뿌리거나 투입하지 마십시오.

화재 발생의 원인이 됩니다. 제품내 비퀴벌레나 벌레등이 들어갔을 경우는 고객상담실로 문의해 주십시오.

내솥이 없는 상태로 클린커버, 금속성 물질 등을 넣거나, 넣어서 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.

최대용량 이상으로 내용물을 넣어 사용하지 마십시오.

취사 불량 및 밥물 넘침 등 고장의 원인이 됩니다.



취사나 보온시 뚜껑을 확실히 닫아주십시오.

변색, 냄새 및 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.



지정된 메뉴 이외에 다른 용도로 사용하지 마십시오.

(미역국, 카레, 기름으로 튀기는 요리 등)

고장 및 냄새의 원인이 됩니다.



요리(영양찜을 이용한 요리) 후에는 반드시 청소해 주십시오.

요리 후 취사 및 보온을 하게 되면 밥에 냄새가 배어들 수 있습니다. 내솥, 내솥뚜껑, 압력파킹 등을 깨끗이 닦아낸 후 사용하십시오.

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

제품손상 및 변형의 원인이 됩니다.

제품을 물 또는 다른 액체에 담그거나 씻지 마십시오.

김전 및 화재의 원인이 됩니다.

인공식장, 박동기를 사용하시는 분은 본제품을 사용하시기 전에 의사와 상담하여 주십시오.

본 제품의 동작시 심장 박동기의 작동에 영향을 미칠 경우가 있습니다.

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

고장의 원인이 됩니다.



내솥, 압력파킹, 클린커버를 자주 손질해 주십시오.

(22P~27P 참조)

제품 성능 저하의 원인이 됩니다.



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

제품의 고장 및 파손, 상해의 원인이 됩니다.

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

증기 배출시 쌀통 및 선반 손상의 원인이 됩니다.

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

열판 과열 등 고장의 원인이 됩니다.

실외에서는 사용하지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다.

제품주위를 늘 청결하게 사용해주세요.

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

<찜판 별도 구매>

오사용시 제품 및 찜판에 변형이 발생할 수 있으니 주의하십시오.

각 부분의 이름 및 기능

전면 / 내부 이름



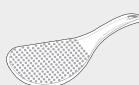
부속품



사용설명서



계량컵



주걱

사용하기 전에

조작부/표시부

자동세척 버튼

자동세척을 할 경우 사용합니다.

스마트보온/재가열 버튼

보온 및 재가열 동작시 사용합니다.

예약보온 버튼

예약보온을 실시하고자 할때 사용합니다.

압력취사/쾌속취사 버튼

- 각 메뉴의 취사 시작시 사용합니다.
 - 압력취사/쾌속취사 버튼을 연속하여 2번 누르면 쾌속 취사로 작동하여 밥짓는 시간이 단축됩니다. 취사전 쌀을 불린 다음 쾌속으로 취사하시면 한층 더 맛있는 밥을 드실 수 있습니다.
- ※ 쾌속 취사는 '백미'와 '잡곡' 메뉴에서만 가능합니다.



시 버튼

영양糙米 시간 감소
예약/예약보온 시 증가시
사용합니다.

예약 버튼

예약취사를 할 경우
사용합니다.

취소 버튼

모든 기능의 취소시 사용합니다.

분 버튼

영양糙米 또는 예약/예약보온
분 증가시 사용합니다.

메뉴 버튼

메뉴 선택 시 사용 가능합니다.

맛있는 밥을 지으려면

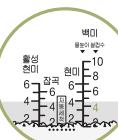
● 맛있는 밥은 알맞은 물 조절로부터!

쌀의 종류	물조절
묵은쌀로 밥을 지을 때	눈금보다 많게
햅쌀로 밥을 지을 때	눈금보다 적게
불린 쌀로 밥을 지을 때	눈금보다 적게
된밥을 자을 때	눈금보다 적게
진밥을 지을 때	눈금보다 많게

※ 무세미로 밥을 지을 때에는 인분 수에 따라 기준 물눈금에 맞추어 주십시오.
(무세미 : 씻어져 나온 쌀)

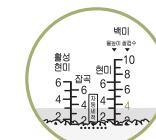
- 백미 4인분 기준 -

묵은쌀, 진밥을 지을 경우



눈금보다 많게

햅쌀, 불린 쌀, 된밥을 지을 경우



눈금보다 적게

● 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)
- ▶ 당이나 짬 등의 요리를 한 후 깨끗이 씻어내지 않고 보온하면 밥에 냄새가 배어들 수 있습니다.



● 묵은 쌀로 밥을 지었을 때 냄새를 없애려면

오래 묵은 쌀일수록 밥을 지으면 냄새가 나며, 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 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 파석하거나 설익고 보온시 냄새가 빨리 날 수 있습니다.

① 쌀 보관방법

	좋은 곳	피해야 할 곳
보관장소	<ul style="list-style-type: none"> - 온도가 낮고 서늘한 곳 - 습기가 적고 통풍이 잘 되는 곳 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 듭니다.

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



3단계 압력 밥맛 조절 기능

3단계 압력 밥맛 조절 기능

- ※ 3단 압력 밥맛 조절은 백미 모드에서만 가능합니다.
- 메뉴 버튼을 누르면 각각의 밥맛의 해당하는 모드를(백미1(찰진밥)→백미2(중간밥)→백미3(일반밥)) 선택하실 수 있습니다. 밥맛 조절을 하여 취사도중 증기 배출현상이 나타나는 것은 내솥의 내부 압력을 맞추기 위한 정상적인 작동입니다.
- (밥맛 조절은 임맛에 맞게 선택하여 사용하여 주십시오.)
- ※ 취사가 진행중일 때는 밥맛조절기능을 사용할 수 없습니다.



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



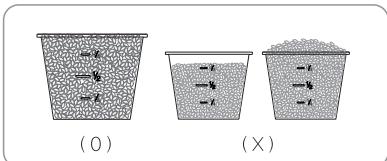
▶ 멜라노이징 현상

- 쿠친 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 가리앉아 있을 때에는 내솥 밑부분에 미세 전분이 가라앉아 일반 취사보다 멜라노이징 현상이 심하게 나타날 수 있습니다.

밥 짓는 방법

취사를 할 경우

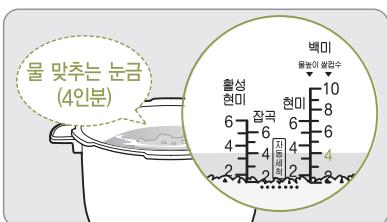
- 1** 계량컵으로 인분수만큼 정확히 담아 씻어 주십시오.



※ 한컵은 1인분입니다.

- 2** 인분 수에 따라 물을 물 눈금에 맞추어 주십시오.

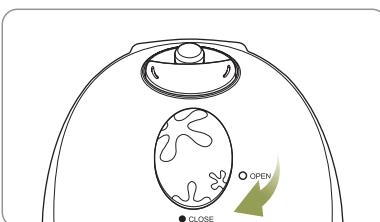
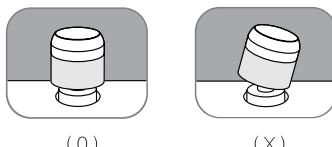
예) 백미 4인분의 밥을 지을 때



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

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

- 압력패킹이 바르게 끼워졌는지 압력추가 수평 인지 항상 확인하십시오.
- 잠금으로 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.



일반밥 메뉴

압력밥솥이 아닌 일반 밥솥처럼 압력이 가해지지 않은 고슬고슬한 밥이 됩니다.

백미/잡곡 쾌속 취사

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

활성현미 메뉴

- 현미를 활성 시키면 항산화성분 등 영양소가 증대되고 결합 구조가 이완 됨으로써, 식감이 부드럽고 체내에서 소화시키기 용이한 상태의 밥이 됩니다.
- 현미를 깨끗이 씻어 활성현미의 물놀이에 맞춰 주십시오.
- 활성현미는 약 3시간 정도의 취사시간이 걸립니다.
- 활성현미 메뉴는 예약취사가 되지 않습니다.



사용하기

④ 메뉴버튼으로 원하시는 메뉴를 선택하십시오.

메뉴버튼을 누를 때마다 백미1(찰진밥) → 백미2(중간밥) → 백미3(일반밥) → 현미 / 잡곡밥 → 활성현미 → 영양찜순으로 반복선택됩니다.



⑤ 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.

압력취사/쾌속취사를 누르면 밥짓기가 시작되며 남은시간이 표시됩니다.

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



● 뜸들이기



● 밥짓기 끝

- 밥짓기가 끝나면 즉시 골고루 잘 섞어 주십시오.
- ※ 섞지 않고 그냥 두면 밥이 굳고 변색이 되어 냄새가 발생합니다.
- ※ 취사 직후 뚜껑이 서서히 열리는 현상은 안전성을 고려한 정상적인 작동입니다.

건강메뉴

가족의 건강을 생각하신다면, 쿠첸 전기압력밥솥의 건강메뉴로 취사해 보십시오.

백미/현미/잡곡밥/활성현미/영양찜을 한번에 해결할 수 있습니다. 매끼 먹는 밥, 건강에 특히 도움이 되어야 합니다. 맛있게 즐기면서 건강도챙겨 보십시오.

▶ 본 사용 설명서를 참고 하십시오.

※ 잡곡밥 취사시 콩이나 팥 등은 충분히 불려서 넣어 주십시오.



밥 짓는 방법

메뉴별 취사시간

메뉴명 구분	백미		백미 쾌속	현미	활성 현미	잡곡 밥	잡곡 쾌속	영양 찌
	찰진 밥	기타						
취사량	2인분 ~ 10인분	2인분 ~ 8인분	2인분 ~ 6인분	2인분 ~ 6인분	2인분 ~ 6인분	2인분 ~ 6인분	2인분 ~ 6인분	메뉴별 상세 요리 방법은 16~17 페이지를 참조하여 주십시오.
취사시간	약27분 ~ 약41분	약27분 ~ 약41분	약13분 ~ 약27분	약40분 ~ 약60분	약2시간 37분~ 약2시간 45분	약40분 ~ 약46분	약27분 ~ 약37분	
요리종류	쌀밥, 김자흑임자밥, 취나물 새송이밥, 단호박찰밥, 콩나물밥, 해물 솥밥	쌀밥, 낙지 떡밥, 나물비빔밥, 카레라이스, 쇠고기 불고기 떡밥, 유부초밥, 김밥, 김치볶음밥	쌀밥	현미밥	활성 현미밥	콩밥, 오곡밥	콩밥, 오곡밥	갈비찜, 수육, 고구마, 김자, 계란 살기, 영양빵, 김자 보트, 닭찜, 오징어 순대

※ 취사량은 요리 종류에 따라 다를 수 있습니다.

※ 백미쾌속의 물 높이는 백미 눈금으로 맞춰 주십시오. 잡곡쾌속의 물 높이는 잡곡 눈금으로 맞춰 주십시오.

※ 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출 시 밥풀이 뿐어져 나올 수 있습니다.

※ 쾌속취사 시 인분 수에 따른 쌀과 물의 양, 수온(적정온도 20 °C)이 맞지 않으면 취사시간이 늘어날 수 있습니다.

잡곡쾌속 메뉴

국내최초 잡곡 취사 20분대 쾌속취사

※ 잡곡 메뉴에서 압력취사/쾌속취사 버튼을 연속해서 두번 누르면 쾌속취사로 동작하며 밥짓는 시간이 단축됩니다.

※ 잡곡취사시 2인분에서 20분대 취사가 가능합니다.

※ 잡곡쾌속은 4인분 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.

예약 방법

예약 취사를 할 경우

- 1** 뚜껑결합 손잡이를 잠금으로 맞추고 메뉴를 선택한 후 예약 버튼을 눌러 예약시각을 맞춰 주십시오.

뚜껑결합 손잡이를 잠금으로 맞추지 않고 예약 버튼을 누르면 예약이 되지 않습니다.



- 2** 예약시각은 시, 분 버튼을 이용하여 설정 가능합니다.

시버튼은 1시간, 분버튼은 10분 단위로 맞출 수 있습니다.



- 3** 압력취사/쾌속취사 또는 예약 버튼을 눌러 주십시오.

예약시각과 “예약” 표시가 계속 켜져 있으며 예약이 진행됩니다.

예약으로 밥짓기를 하면 밥의 양이나 메뉴에 따라서 약 30분 정도 차이가 날 수 있습니다.



메뉴별 예약가능 시간

* 활성현미, 백미쾌속, 잡곡쾌속은 예약이 되지 않습니다.

예약 가능 메뉴	예약 가능 시간
백미, 잡곡밥, 현미, 영양찜	1시간 ~ 12시간 50분까지

(*) 예약취사시 주의사항

- 여름철에는 쌀이 썰 수 있으므로 예약시간을 10시간이 초과되지 않도록 예약하십시오.
- 쌀이 개봉되었거나 많이 말라버린 경우에는 충밥 또는 싸라기 밥이 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 썰 수 있으므로 충분히 열을 식힌 후 예약하십시오.
- 기온과 식재료의 종류 및 상태에 따라 변질될 수 있으니 장시간 예약 설정은 피해 주십시오.

쿠첸으로 맛있는 밥 짓기

매일 먹는 밥, 쿠첸으로 맛있는 밥 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 헹군다.
- 3 내솥에 씻은 쌀을 담고 백미 물 눈금까지 물을 채운다.
- 4 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫는다.
- 5 메뉴에서 백미를 선택하여 취사한다.

‘밥맛조절’ 기능으로 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 때 까지 헹군다.
- 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’ 기능으로 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 때 까지 헹군다.
- 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.



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 때 까지 헹군다.
- 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.

사용하기



수육

영양찜모드에서 취사

- 재료 : 돼지고기 800g, 굽은 파 · 생강 1뿌리씩, 미늘 5쪽

조리방법

- 1 기름을 떼낸 제육을 내솥에 넣고 손질한 굽은 파, 생강, 미늘을 넣은 다음 3컵의 물을 붓는다.
- 2 메뉴를 영양찜으로 선택한 후 요리시간을 50분으로 설정하고 취사한다.
* 텅어리가 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 있습니다.



오곡밥

잡곡모드에서 취사

- 재료 : 침쌀 2컵, 서리태(검정콩) · 붉은 팥 $\frac{1}{2}$ 컵씩, 소금 $\frac{1}{2}$ 큰술, 차수수+차조+찰기장 합해 1컵, 물+팥 삶은 물 합해 3컵

조리방법

- 1 침쌀, 차조, 찰기장 서리태는 각각 깨끗이 씻어 건진다.
- 2 팥은 깨끗이 씻어 냅비에 담고 찬물을 부어 샌불에 후루룩 삶아 첫물을 따라버리고 다시 찬물을 넉넉히 부어 팥알이 터지기 직전까지 삶는다. 팥 삶은 물은 따로 받아둔다.
- 3 차수수는 따뜻한 물을 부어 20분쯤 불렸다가 겹질이 벗겨지도록 박박 비벼 씻어 붉은 물이 나오지 않을 때까지 헹군다.
- 4 내솥을 준비한 쌀과 잡곡을 담고 팥 삶은 물에 물을 섞어 소금 간을 하여 볶는다.
- 5 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫는다.
- 6 메뉴의 잡곡 모드를 선택하여 취사한다.
※ 푸른 미지근한 물에 15분 이상 불린다



고구마 · 감자

영양찜모드에서 취사

- 재료 : 6~10인용 고구마 2~6개

조리방법

- 1 잘 씻은 감자를 내솥에 넣는다.
- 2 계량컵으로 표와 같이 물을 넣는다.
- 3 메뉴를 영양찜으로 선택한 후 요리시간을 35분으로 설정하고 취사한다
※ 재료의 크기에 따라 설익을 수 있으니 2등분하여 조리해 주십시오



갈비찜

영양찜모드에서 취사

- 재료 : 소갈비 800g, 당근 · 양파 $\frac{1}{2}$ 개씩, 밤 10개, 은행 10개
배 $\frac{1}{2}$ 개 **양념장** > 진간장 7큰술, 깨소금 1큰술, 다진 미늘 1큰술, 후추기루 · 참기름 1작은술씩, 다진파 2큰술, 물엿 · 술 · 설탕 2큰술씩

조리방법

- 1 토막난 갈비에 기름기와 힘줄을 제거하고 찬물에 2시간 담궈 뗏물을 뺀다.
- 2 갈비를 제예에 건져 물기를 빼고 갈집을 낸 후 설탕과 술에 30분 정도 재워 고기를 연하게 해 준다.
- 3 은행은 소금을 조금 넣어 페에서 볶아 겹질을 벗겨내고, 당근은 밤돌 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 황백지단과 미나리초대 등을 고명으로 얹어낸다.
※ 육즙과 양념장 배급으로 취사보드로 물을 넣을 필요가 없습니다. 물을 추가로 넣으실 경우 증기 배출 시 국물이 뿜어져 나올 수 있으니 주의하시기 바랍니다.

영양찜 취사/예약방법

취사방법

- 1** 메뉴 버튼을 눌러 “영양찜”을 선택하신 후, 시 또는 분 버튼을 눌러 “영양찜”의 시간설정을 해 주십시오.

※ 영양찜 시간은 10분에서 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.

예약시각 변경은 시 또는 분 버튼을 눌러 조정해 주십시오.



- 2** 메뉴 버튼을 눌러 “영양찜”을 선택하신 후, 시 또는 분 버튼을 눌러 “영양찜”의 시간설정을 해 주십시오.



- 3** 압력취사/쾌속취사 또는 예약 버튼을 눌러 주십시오.

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

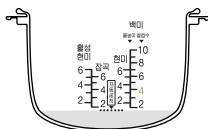


자동세척 방법

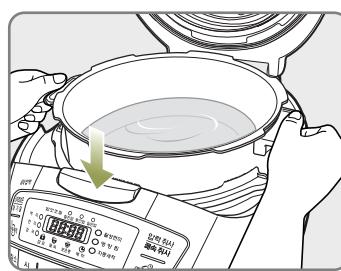
자동세척 방법

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

- 1** 자동세척 물 수위선 눈금에 맞추어
담아주세요.



- 2** 내솥을 밥솥에 넣은 후, 뚜껑을 닫고 손잡이를
돌려 잠금에 맞춰 주십시오.



- 3** 자동세척 버튼을 눌러 주십시오.

자동세척 버튼을 누르면 자동세척
기능을 시작합니다.



▶ 자동세척 주의사항

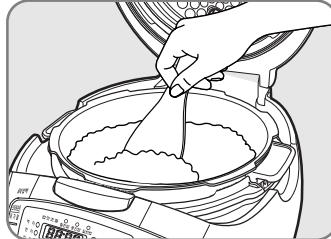
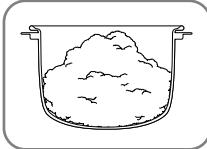
- ▶ 자동세척 물 수위선 눈금에 맞추어 물을 담아 주세요.
- ▶ 깨끗한 물 이외의 세척제, 비누, 세정제, 기타 약품등은 절대 넣지 마세요.
- ▶ 증기가 배출 될때 증기배출구에 얼굴, 신체 등의 접촉을 하지 마세요.

보온중에

보온할 때 주의사항

① 밥을 섞어 가운데로 모아 주십시오.

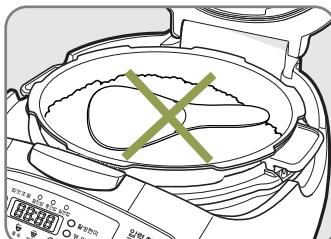
내솥의 주변에 있는 밥의 건조를 막기 위해 밥을 아래 위로 잘 섞어서 밥을 가운데로 모아 주십시오. 밥이 내솥 두께에 닿지 않도록 하십시오.



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 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.
- ※ 특히 압력밥은 특성상 일반 밥솥의 밥보다 변색이 빨리 됩니다.



● 참고하세요

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



사용하기

예약보온을 할 경우 (12시간 설정시)

① 예약보온버튼을 누릅니다.

예약보온 버튼을 누르면 예약보온중 램프의 표시가 점등되고
예약보온시간이 표시됩니다.(초기 6:00시간 표시)
예약보온 시간은 현재부터 남은 시간을 표시합니다.



② 시/분 버튼을 이용 하여 예약보온 시간을 설정합니다.

분버튼은 10분 단위로 변경되고 시 버튼은 1시간 단위로 변경합니다.
12시간 설정시 현재부터 12시간 예약보온을 실시합니다.



③ 예약보온버튼이나 보온버튼을 누릅니다.

예약보온이 시작되고 시간이 경과할수록 1분 단위로 감소합니다.
(2시간 30분 경과시 남은시간 9시간 30분 표시)

- ※ 예약보온이 완료되기 전 식사를 하시려면 스마트보온/재가열 버튼을 눌러 약 15분 후 드시기 바랍니다. (예약보온 중간에는 밥의 보온 온도가 낮으며 보온 온도가 낮으면 두경에 물이 생길 수 있습니다.)
- ※ 예약보온이 완료되면 일반보온으로 전환됩니다. (예약보온은 보온 중에도 사용 가능합니다.)
- ※ 예약보온은 되도록 6인분 이하에서 사용하십시오.



재가열 모드 (보온중 따뜻한 밥을 원하실때)

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

- ※ 백미이외의 메뉴(찹곡밥, 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 스마트보온/재가열 버튼을 1회 누르면 재가열이 취소되고, 보온으로 전환됩니다.



제품 손질 방법

청소 방법

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

1 내솥

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

헹주를 더운물에 적셔 물기를 짠 다음 이물질을 닦아 주십시오. 압력패킹의 청결은 제품의 성능을 유지시켜주며, 냄새발생을 억제합니다.

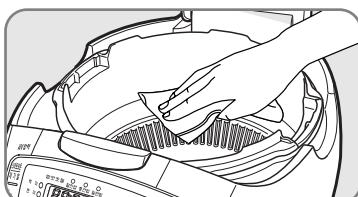
압력패킹은 사용 후 빼지 마시고 반드시 깨끗한 행주를 사용하여 닦아주십시오.



3 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 짠 행주로 닦아주시고 자동 온도 센서의 금속판이 손상되지 않게 주의해 주십시오.

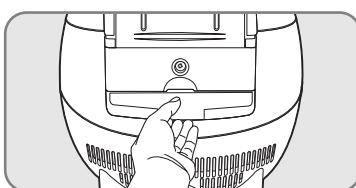
* 츄사나 보온 직후는 만지지(청소하지) 마십시오.
화상의 위험이 있습니다.



4 물받이

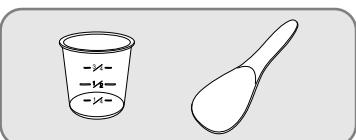
물받이를 분리하여 깨끗하게 청소하여 주십시오.

분리된 물받이를 주방용 중성세제와 스푼지로 깨끗하게 세척합니다.



5 부속품

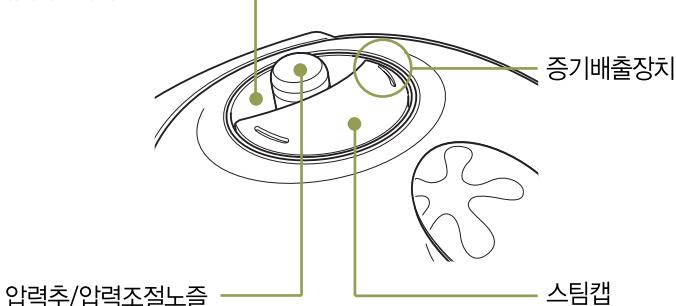
계량컵, 주걱 등을 깨끗이 손질하여 건조시킨 후 잘 보관해 주십시오.



사용하기

압력 노즐 막힘 청소방법

물이 고여 있는 경우에는 물을 꼭 짠 행주로 닦아 주십시오.



그림과 같이 압력 조절 노즐의 패킹이 이탈 되어 있는 경우 증 기누설이 발생 하오니 패킹을 노즐에 인착 해주십시오.

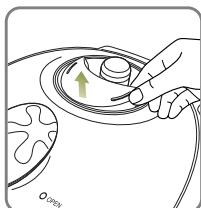
※ 취사 직후에는 뜨거우므로 만지지 마십시오.

- 자동세척 모드를 이용하여 증기배출장치의 이물질을 제거 및 세척 하실 수 있습니다.
(19페이지를 참조하세요)

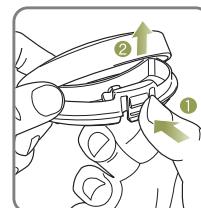
스팀캡 청소방법

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

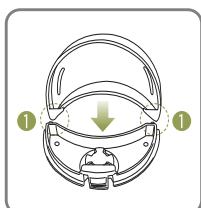
- 스팀캡을 그림과 같이 떼어 냅니다.



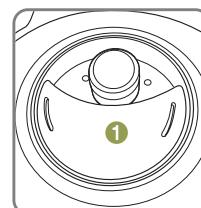
- 전면에 있는 손잡이를 ①방향으로 누른 후 ②방향으로 분리하여 자주 세척해 주십시오.



- 스팀캡을 조립하여 끼울 때에는 ①의 흙부분을 맞춘 후, 회날표 방향으로 눌러 확실히 끼워 주십시오.



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



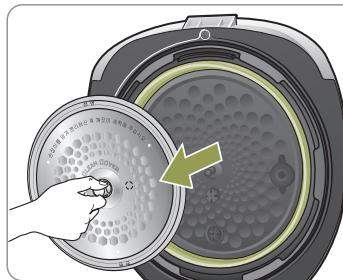
제품 손질 방법

클린 커버 청소 방법

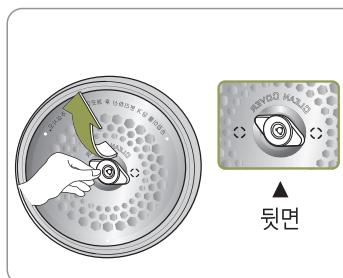
클린 커버를 세척 후에는 반드시 건조하여 뚜껑에 장착해 주십시오.

- 청소를 하지 않으면 보온 중에 냄새가 나는 원인이 됩니다.
(특히 전원 플러그를 빼고 본체의 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.

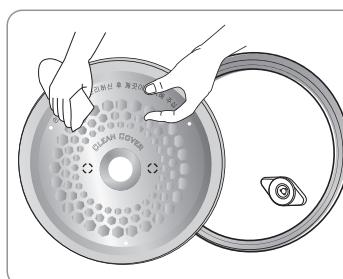
- 1** 클린 커버 손잡이를 잡고 화살표 방향대로 당기면 뚜껑에서 쉽게 분리되어 세척이 가능합니다.



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

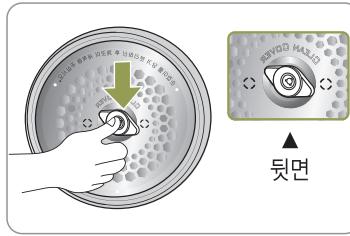


- 3** 주방용 중성세제 및 스푼지로 자주 세척해 주시고 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오.

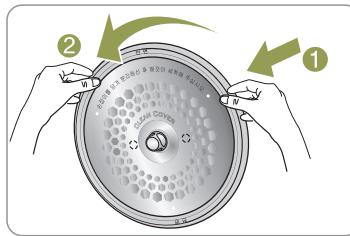


사용하기

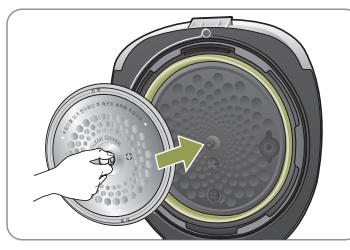
- 4** 클린 커버 뒷면에서 클린 커버 손잡이 중앙부를 화살표 방향으로 눌러서 끼워 주십시오.



- 5** 클린 커버 외측 패킹을 장착시킬 경우 클린 커버의 글자가 똑바로 보이게 하여 외측 한 부분(①)부터 패킹의 흄을 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 훌더에 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.

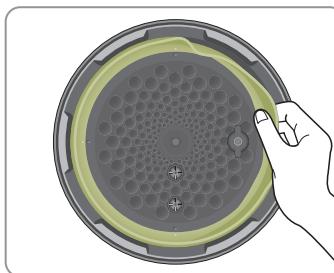
⚠ 주의 클린 커버 패킹을 미장착시 마찰소음 발생 및 압력뚜껑 코팅면이 벗겨질 수 있습니다.

제품 손질 방법

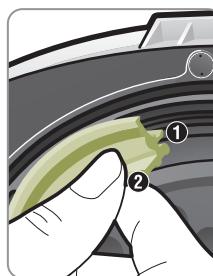
압력패킹 교체 방법

- 패킹은 김이 사는 것을 방지하기 위하여 잘 빼지지 않도록 되어 있으나, 손으로 잡고 힘주어 당기면 뺄 수 있으며 필요시 빼서 청소하시면 됩니다.
- 패킹은 소모품입니다. 김이 샐 경우는 패킹을 빼내어 청소를 하시고 아래와 같은 방법으로 패킹을 까우신 후 확인해 주십시오.
그 이후에도 김이 샐 때는 대리점 및 서비스 센터에서 패킹을 구입 하시어 교환하시기 바랍니다.
- 패킹의 교환주기는 1년입니다. 1년에 한번씩 교환하여 사용하십시오.(패킹은 실리콘으로 되어 있습니다.)

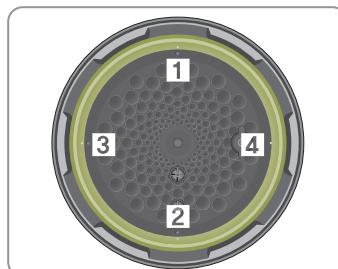
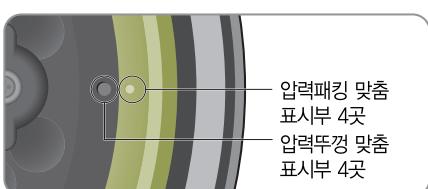
- 1** 압력패킹을 그림과 같이 손으로 잡아 당겨서 제거해 주십시오.



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

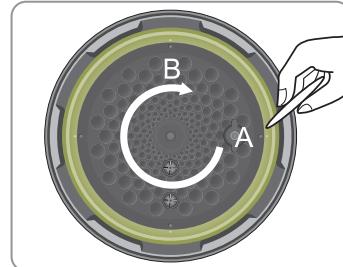


- 3** 맞춤 표시부 4곳을 삽입한 상태입니다.
번호순으로 맞춰 주십시오.

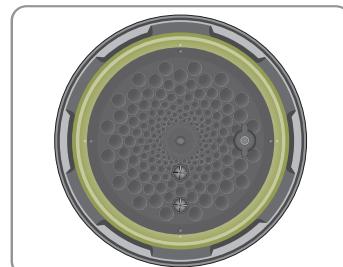


 사용하기

- 4 뚜껑이 있는 펜을 이용하여 압력패킹의 누름부 (A→B순서)를 그림의 화살표 방향으로 문질러 삽입을 완료해 주십시오.
아래의 [압력패킹 단면]참조바랍니다.

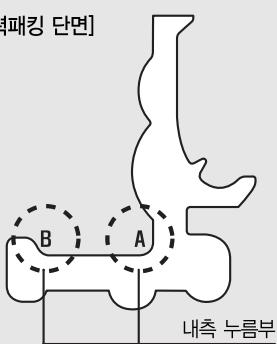


- 5 정상적으로 부착이 완료 된 상태 입니다.



올바른 조립 방법

[압력패킹 단면]



* 'A'부를 먼저 삽입후 'B'부를 삽입해 주세요.

잘못된 조립 방법



- 잘못 부착을 하였을 경우 사용 중 증기누설에 의하여 밥이 설익거나 화상의 우려가 있습니다.
바르게 부착되었는지 확인후 사용 하시기 바랍니다.

 주의 패킹은 청소 후 위 내용을 지켜야 증기 누설을 방지 할 수 있습니다.

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.	<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 꽂아주세요.</p> <p>장시간 정전시에는 다시 취사를 하십시오.</p> <p>취사중에는 다른 버튼 조작을 하지 마십시오.</p> <p>활성현미 취사시간은 약 3시간 정도 걸립니다.</p>
2. 취사 도중 밥물이 넘친다.	<ul style="list-style-type: none">압력추가 기울지 않았나요?압력패킹에 이상은 없나요?압력패킹과 내솥 사이에 이물질이 끼지는 않았나요?내솥이 찍히거나 변형되지는 않았나요?	압력추를 똑바로 세워 주십시오.
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">압력패킹 부위에 밥알 등이 붙어 있지 않았나요?압력패킹을 적기에 교환하셨나요?압력패킹이 낡지 않았습니까?	<p>내솥의 상부측면과 압력패킹 외측면을 깨끗이 순질해 주십시오. (압력패킹이 닿는 부위)</p> <p>증기가 누설되면 압력추를 젖혀서 증기를 뺀 후 전원 플러그를 뽑아 센터로 문의 하십시오. (패킹은 소모품입니다)</p> <p>패킹의 수명은 약 12개월이므로 1년의 한번씩 교체하는 것이 좋습니다.</p>
5. E r2 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none">압력 노즐이 막혀 내부 압력이 높을 때 나타나거나, 내부 온도가 너무 높을 때 나타납니다.	서비스 센터로 문의하십시오.

사용하기

현상	확인해주세요.	조치방법
6. 예약이 안될 때	• 활성현미 메뉴를 예약하지 않았습니까?	활성현미는 예약이 되지 않습니다.
7. <i>E r 1, E r 3, E r 5, E r 6, E r 7</i> 표시가 나타날 때	• 온도감지기에 이상이 있을 때 나타납니다.	서비스 센터로 문의하십시오.
8. 밥의 밑면에 누런 빛깔이 나타날 때	• 밥 특유의 향기와 맛을 내는 현상(멜라노이징 현상)으로 맛있는 밥이 되도록 설계되어 있기 때문입니다.	
9. 보온중에 밥에서 냄새가 나거나 변색이 된다.	• 12시간 이상 보온하지 않았나요? • 장시간 예약 취사한 밥을 보온하지 않았나요?	12시간 이상 보온하지 마십시오. 장시간 예약 취사한 밥은 가능한 보온하지 마십시오.
10. <i>L J</i> 표시가 나타날 때	• 내솥이 제품에 들어 있습니까?	내솥이 들어 있지 않은 상태에서는 버튼 입력이 되지 않습니다. 내솥을 넣어 주십시오.
11. 밥이 내솥에 황갈색으로 놀아 붙어 있을 때	• 쌀은 충분히 씻었나요? • 자동온도센서 표면에 이물질이 있지 않습니까?	쌀을 항상 깨끗이 씻어 주십시오. 자동온도센서 표면의 이물질을 제거해 주십시오.
12. 콩(잡곡)이 설익을 때	• 콩(잡곡)이 너무 마르지 않았습니까?	콩(잡곡)을 불리거나 삶아서 취사 를 하십시오.
13. 취사나 보온시 이상한 소음이 날 때	• 취사시 바람부는 소리("붕")가 나지 않습니까? • 취사 및 보온 중 "찌"하는 소리가 납니다?	내부 부품의 열을 식혀주기 위해 송풍 모터가 돌아가는 소리입니다. 정상입니다. 취사 및 보온 중 "찌"하는 소리는 IH압력밥솥이 동작할 때 나는 소리입니다. 정상입니다.

※ A/S 고객 센터 : 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	환불
	구입 1개월 이내에 중요부품에 수리를 요하는 경우	제품교환	
	교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 경우		
	부품 교환 불가능시		
	수리 가능	하자 발생시 동일한 하자에 대하여 수리했으나 3회째 발생 여러 부위의 고장으로 총 4회 수리 받았으나 고장이 재발(5회째)	무상수리
	수리 불가능시		제품교환, 환불 정액 감상각한 금액에 10%를 기산하여 환불
	수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우		
	소비자가 수리 의뢰한 제품을 분실한 경우		
	제품 구입시 운송과정 및 설치 중 발생한 피해	제품교환	
	수리가 가능한 경우	유상수리	유상수리
소비자의 과실에 의한 고장	수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우	유상수리에 해당하는 금액징수 후 제품교환	
	천재지변에 의해 고장이 발생한 경우	유상수리	유상수리
	사용전원의 이상 및 접속기기의 불량으로 인하여 고장이 발생한 경우		
	ку첸의 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. * 명시되지 않은 사항은 소비자분쟁해결기준에 따릅니다.

* 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 기간내에도 유상처리 됩니다.

- 제품내에 이물질을 투입(물, 음료수, 커피, 장난감 등)하여 고장이 발생하였을 경우
- 고객의 과실로 제품을 떨어뜨리거나 충격으로 인하여 제품 파손 및 기능상의 고장이 발생하였을 경우
- 신나, 벤젠 등 유기용을 사용하여 외관 손상 및 변형이 된 경우
- ку첸 정품이 아닌 부품 또는 소모품을 사용하여 제품 고장이 발생하였을 경우
ку첸 정품은 서비스 센터로 문의하여 지정된 서비스 센터에서 구입하신 후 사용하십시오.
- 사용전압을 오(誤)인가하여 제품 고장이 발생하였을 경우
- 고객이 제품을 임의로 분해하여 부속품이 분실 및 파손되었을 경우
- ку첸 서비스 센터의 수리기사가 아닌 사람이 제품을 수리 또는 개조하여 고장이 발생하였을 경우
- 천재지변(뇌파, 화재, 풍수해, 가스, 영해, 지진 등)에 의해 고장이 발생하였을 경우
- ку첸 제품 사용설명서내에 '안전을 위한 주의사항'을 지키지 않아 고장이 발생하였을 경우
('안전을 위한 주의사항'을 잘 지키면 제품을 오래 사용하실 수 있습니다.)
- 기타 고객 과실에 의하여 제품 고장이 발생하였을 경우

폐 가전제품 처리절차 ※ 배터리는 안전하게 처분하여 주십시오.
※ 배터리는 기기를 폐기하기 전에 기기에서 분리하시고 분리할 때는 기기 전원으로부터 차단하여 주십시오.

신규제품 구입시

신제품을 구입하시고 폐 가전 제품 발생시는 고객 상담실 (1577-2797)로 문의하시면 처리 방법 안내해 드립니다.



단순 폐기시

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





제 품 보 증 서

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

보증
기간
1년

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

충청남도 천안시 서북구 공단로 78-65 (성성동)