CUCHEN*

쿠첸 전기보온밥솥

CD03 Series



본 제품은 국내용입니다. 사용 전압이 다른 국외에서는 사용할 수 없습니다.

"쿠첸" 전기보온밥솥을 바르게 사용하기 위해 사용전에 본 사용설명서를 반드시 읽어 주십시오.

읽고 난 뒤에는 제품을 사용하는 사람이 항상 볼 수 있는 곳에 보관해 주십시오.

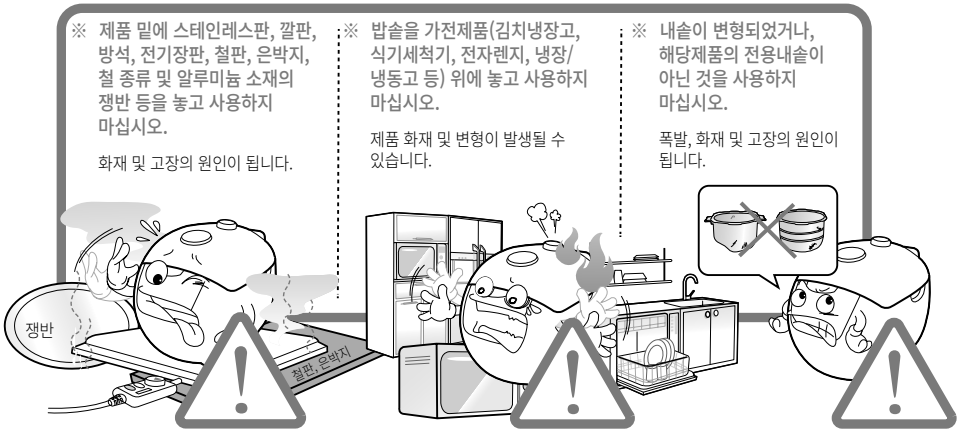
쿠첸 밥솥에 대해 자세한 내용은
QR 코드로 접속해서 확인해보세요.

본 사용설명서에는 제품 보증서가 포함되어 있습니다 / 본 설명서는 공용으로 제작되어 구입한 제품과 다른 이미지나 내용이 표함 되어 있을 수 있습니다.
/ 본 설명서는 회사 사정에 따라 변경 될 수 있습니다.

K-CD03-V1

CUCHEN*

저희 쿠첸 전기보온밥솥을 사용해 주셔서 감사합니다. 제품의 올바른 사용과 유지를 위해 사용 설명서를 반드시 읽어보시기 바랍니다. 제품의 사용 중 문제가 발생했을 때 사용설명서를 참고하시기 바라며 사용설명서에는 제품보증서가 포함되어 있으므로 잘 보관하시기 바랍니다.



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

제품규격

제품명	전기보온밥솥 CD03 Series
정격전압 및 주파수	220 V~, 60 Hz
정격 소비전력	380 W
최대취사용량	0.63 L (3.5인분)
제품크기 (길이 X 폭 X 높이)	273.6 X 244.8 X 211 mm
중량	2.3 kg

* 제품의 성능 개선을 위하여 약간의 규격변동이 있을 수 있습니다.

차 례

사용하기 전에
안전을 위한 주의사항 ····· 4
각 부분의 이름 및 기능 ····· 8
제품 손질 방법 ····· 10

사용하기
맛있는 밥을 지으려면 ····· 12
밥 짓는 방법 ····· 13
예약취사 방법 ····· 15
만능찜 취사 방법 및 보온하기 ····· 17
자동세척 방법 ····· 18
요리 안내 ····· 19
쿠첸 이유식 메뉴 안내 ····· 21

고장신고 전에
고장신고 전에 확인 하십시오 ····· 29

서비스안내
소비자 피해보상 안내/유상서비스 ····· 31
폐 가전제품 처리방법 ····· 31
제품 보증서 ····· 32

中文说明书
查询中文食谱的方法 ····· 33

안전을 위한 주의사항

※ 사용자의 안전을 지키고 재산상의 손해를 막기 위한 내용입니다.
※ 주의사항을 잘 읽고 올바르게 사용하십시오.

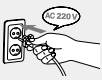
⚠ **위험** 지시한 내용이 지켜지지 않으면 사망 또는 중대한 상해가 예상되는 경우
⚠ **경고** 지시한 내용이 지켜지지 않으면 상당한 신체 상해 또는 물적 손해가 예상되는 경우
⚠ **주의** 지시한 내용이 지켜지지 않으면 경미한 신체 상해 또는 물적 손해가 예상되는 경우

전원관련

위 험

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

정격 전용 콘센트에서 사용하지 않을 경우, 감전 및 화재의 위험이 있습니다. 15 A 이상의 연장 코드를 사용하십시오.



교류 220 V 이외에는 사용하지 마십시오.

변압용 트랜스 사용 시 감전, 화재의 원인이 될 수 있습니다.
(한국전력에 승압 공사를 의뢰하여 220 V로 승압 후 사용하십시오.

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

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



전원 플러그를 제거할 시에는 코드를 잡아 당기지 마시고 반드시 전원 플러그를 잡고 제거하십시오.

충격으로 인한 감전 및 화재의 위험이 있습니다.



전원 플러그를 임의로 연결하거나 가공하여 사용하지 마십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.



전원 플러그를 연속하여 꽂았다 빼지 마십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.



제품 이동 시 전원 코드를 당겨서 이동하지 마십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.



오랫동안 사용하지 않을 때는 전원 플러그를 빼십시오.

감전, 누전, 화재의 원인이 될 수 있습니다.



전원 플러그에 묻은 이물질은 물기가 없는 천으로 깨끗이 제거하십시오.

플러그에 먼지나 이물 때가 묻어 있으면 접속이 불완전하여 화재의 원인이 될 수 있습니다. 수시로 전원 플러그의 상태를 확인하십시오.



전원 코드를 무리하게 구부리거나, 묶거나 잡아당기지 마십시오.

합선으로 인한 화재 및 감전의 위험이 있습니다.

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

발열 및 발화, 감전, 화재의 위험이 있습니다.



코드 및 전원 플러그를 동물이 물어 뜯거나 못과 같이 날카로운 금속 물체로부터 충격을 받지 않도록 사용하십시오.

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

손상된 코드 및 전원 플러그나, 헐거운 콘센트에서는 사용을 중지하고 A/S 고객센터1577–2797)에 문의하십시오.

제품 사용 중 사용상의 부주의로 전원코드의 피복이 벗겨지거나 찍힐 경우 화재 및 감전의 원인이 될 수 있으므로 코드 위에 무거운 물건을 올려 놓거나 코드가 제품에 눌리지 않도록 수시로 전원코드와 전원 플러그의 상태를 확인하십시오 .
전원코드나 전원 플러그가 파손된 경우에는 반드시 지정된 A/S 고객센터에서 수리하십시오.

이 기기는 신체, 감각, 정신 능력이 결여되어 있거나 경험과 지식이 부족하여 감독이나 지시 없이는 안전하게 기기를 사용할 수 없는 사람(어린이 포함)이 사용하도록 만들어지지 않았습니다. 어린이가 기기를 가지고 놀지 않도록 감시하는 것이 좋습니다.

설치관련

위 험

제품을 직사 광선이 쬐는 곳, 가스레인지, 라이터, 전열기구, 풍로 등 열원 가까이에서 사용하지 마십시오.

전기 누전, 감전, 변색, 변형의 위험이 있습니다.
전원 코드를 열원 가까이 두지 마십시오. 열원에 의해 코드가 손상될 경우 감전 및 화재의 위험이 있습니다. 오디오, TV등과 같은 가전제품과 2 m 이상 거리를 유지하고 사용하십시오.



제품을 싱크대, 목욕탕 등 물이 들어갈 수 있는 곳에 설치하거나 닦지 마십시오.

전기누전 및 감전, 화재의 위험이 있습니다.
제품에 물이 들어간 경우에는 사용을 중지하고 전원 플러그를 뽑은 후에 A/S 고객센터(1577-2797)로 문의하여 주십시오.



제품과 가까운 곳에서 가연성 가스나 인화성 물질 등을 사용하거나 보관하지 마십시오.

화재의 위험이 있습니다.



먼지가 많은 곳이나 화학성 물질이 있는 곳에 설치하지 마십시오.

감전, 화재의 위험 및 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.

쌀통 및 다용도 선반 등 위에 제품을 놓고 사용하지 마십시오.

틈새에 전원 코드가 눌려 화재 및 감전의 원인이 됩니다.

증기 배출 시에 다용도 쌀통 및 다용도 선반에 의해 기기의 손상, 화재, 감전의 위험이 있습니다.



주 의

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

신체 상해 및 제품 파손의 우려가 있습니다.



전원 코드에 손이나 발, 기타 물체가 걸려 제품이 떨어지지 않도록 주의하십시오.

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 설치하십시오.

제품 이상 작동의 원인이 됩니다.



사용 중에

위 험

반드시 전원 플러그를 뺀 후 청소하고, 물을 직접 뿌리거나 벤젠, 시너 등으로 제품을 닦지 마십시오. 물이 들어갔을 경우 A/S 고객센터로 꼭 문의하십시오.

감전, 화재, 변색의 위험이 있습니다.



제품에서 이상한 소리나 타는 냄새, 연기가 나면 즉시 전원 플러그를 뽑은 후 A/S 고객센터로 연락하십시오.

화재의 위험이 있습니다.



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

감전, 화재, 변색의 위험이 있습니다.



제품을 임의로 분해하거나 수리, 개조하지 마십시오.

감전, 화재 및 제품 훼손의 위험이 있습니다.
서비스기사 이외의 사람은 분해하거나 수리하지 마십시오. 수리 상담은 A/S 고객센터로 연락하십시오.



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

감전, 화상, 신체 상해의 위험이 있습니다.



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

감전, 화재, 변색의 위험이 있습니다.



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

신체 상해의 위험 및 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.



뚜껑을 닫을 때에는 두손으로!!

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

제품 화재 및 변형이 발생될 수 있습니다.

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

감전, 화재, 신체 상해의 위험이 있습니다.

안전을 위한 주의사항

사용 중에

경 고

내솥 없이 절대 사용하지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다.

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



취사 및 요리 진행 중이거나 완료 직후에는 내솥 내부 및 클린커버 등이 뜨거우므로 손을 대지 마십시오.

고열에 의한 화상의 위험이 있습니다.



내솥이 변형되었거나, 전용 내솥이 아닌 것을 사용하지 마십시오.

화재 및 고장의 원인 또는 폭발의 위험이 있습니다. 내솥이 변형되었거나, 떨어트린 경우에는 A/S 고객 센터(1577-2797)로 문의 바랍니다.



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

제품 화재 및 변형으로 인한 폭발의 위험이 있습니다.



내솥이 없는 상태로 클린커버, 금속성 그릇 및 막대기 금속성 물질 등을 넣어서 사용하지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다. (특히, 어린이주의)



취사 도중 전원 플러그를 뽑거나 다른 기능의 버튼을 누르지 마십시오.

고장의 원인이 됩니다.



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

고온의 증기로 인한 화상의 위험이 있습니다. 특히 어린이의 접근을 막아 주십시오.



내솥을 지정된 제품 외 가스 불 또는 IH 레인지 위에 올려 놓거나 다른 용도로 사용하지 마십시오.

내솥의 변색 및 변형으로 인하여 제품에 이상이 발생할 수 있습니다.



취사나 요리가 진행 중일 때 뚜껑 손잡이를 열림 방향으로 돌리거나, 뚜껑 열림 버튼을 누르지 마십시오.

화상 및 신체 상해의 위험이 있습니다. 취사나 요리 완료 후 증기가 완전히 배출된 후에 뚜껑 손잡이를 돌리십시오.

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

신체상해의 위험 및 고장의 원인이 됩니다.

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

감전 및 화재의 원인이 됩니다.

주 의

내솥 코팅이 벗겨진 경우 A/S 고객센터로 문의하십시오.

제품을 장시간 사용할 경우 내솥의 코팅이 벗겨질 수 있습니다. 거친 수세미, 금속성 수세미로 내솥을 씻을 경우, 코팅에 충격이 가해지면 코팅이 벗겨질 수 있으니 반드시 주방용 중성 세제와 스폰지로 씻으십시오.

최대 용량 이상으로 내용물을 넣어 사용하지 마십시오.

취사 불량 및 밥물 넘침 등 고장의 원인이 됩니다.

사용 중에는 제품 본체와 30 cm 이상의 거리를 유지하십시오.

전자제품에서 자기장이 방출 될 수 있습니다.

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

고장의 원인이 됩니다.



취사가 끝난 뒤에는 반드시 본체에 고인 물을 닦으십시오.

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



취사나 보온 시 뚜껑을 확실히 닫으십시오.

변색, 냄새 및 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.



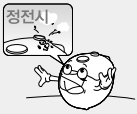
내솥, 클린커버 패킹, 클린커버를 자주 손질하십시오. (청소방법 참조)

냄새 및 성능 저하의 원인이 됩니다.



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

스팀커버가 장착된 상태에서 취사하십시오.



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

고장 및 냄새의 원인이 됩니다.



사용 중에

주 의

내솥을 세척하실 때는 물에 충분히 불린 다음 세척하고, 내솥 내외측의 코팅이 벗겨질 수 있으므로 거친 수세미, 금속성 수세미, 솔, 연마제 등은 사용하지 마십시오.

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



내솥 세척용 수세미 구분

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

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.

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

제품손상 및 변형의 원인이 됩니다.

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

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

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

증기 배출 시 쌀통 및 선반 손상의 원인이 됩니다.

제품 내에 살충제나 화학물질 등을 뿌리거나 투입하지 마십시오.

제품 화재의 위험이 있습니다.
제품 내에 바퀴벌레나 벌레 등이 들어갔을 경우에는 A/S 고객센터(1577-2797)로 문의하십시오.

내솥을 본체에 넣을 때 본체의 홈과 내솥의 손잡이 부분을 맞추어 넣으십시오.

고장의 원인이 됩니다.

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

고장의 원인이 됩니다.

제품을 물 또는 다른 액체에 담그거나 씻지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다.

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

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

제품주위를 늘 청결히 하십시오.

바퀴벌레 및 벌레로 인한 고장에 대해서는 수리 비용이 발생할 수 있습니다.

실외에서는 사용하지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다.

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

머리에 쓰는 행위 등으로 코와 입이 막혀 질식의 원인이 됩니다.

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

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

취사, 보온 및 요리 시 클린커버를 반드시 장착하십시오.

클린커버를 장착하지 않으면 취사, 재가열 및 자동세척 기능이 작동하지 않습니다.

흰밥 이외의 변질되기 쉬운 식품(팥밥, 혼식, 크로켓, 그라탱 등)은 보온을 삼가십시오.

플러그 및 전원 코드부를 동물이 물어 뜯거나 못과 같이 날카로운 금속 물체로부터 충격을 받지 않도록 주의하십시오.

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

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

잠금 장치 및 내솥의 변형, 파손으로 인한 증기 누설 및 폭발의 위험이 있습니다.

플라스틱이나 나무 소재의 주걱 이외에 금속성 소재의 주걱이나 숟가락으로 밥을 푸지 마십시오.
또한, 칼, 가위 등의 금속성 주방도구를 내솥에 넣어 보관하지 마십시오.

내솥 코팅의 손상 및 변형이 될 수 있습니다.

이물질이나 음식물이 내솥에 말라붙어 제거가 되지 않을 경우에는 물에 충분히 불려서 제거하십시오.

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

내솥 코팅의 손상 및 변형이 될 수 있습니다.

고객과실에 의한 내솥 코팅의 스크래치 및 벗겨짐이 발생할 경우에는 무상 서비스 기간 내라도 유상 처리됩니다.

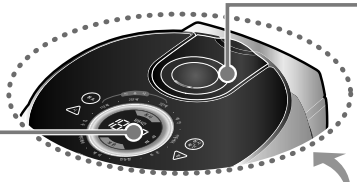
지정된 메뉴 이외의 기타 음식물(콩, 팥, 토마토 등)을 임의로 삶거나 조리하지 마십시오.

자동 증기 배출구의 막힘으로 인해 폭발 및 화상의 위험이 있습니다.

〈찜판 별도 구매〉
오사용 시 제품 및 찜판에 변형이 발생할 수 있으니 주의하십시오.

각 부분의 이름 및 기능

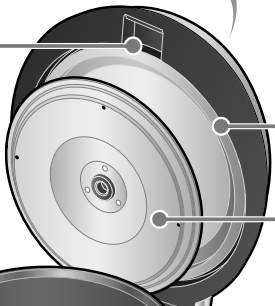
전면 / 내부 이름



스팀커버

조작부/표시부
제품의 모든 기능을 조작하는
버튼과 문자 표시기가 있습니다.

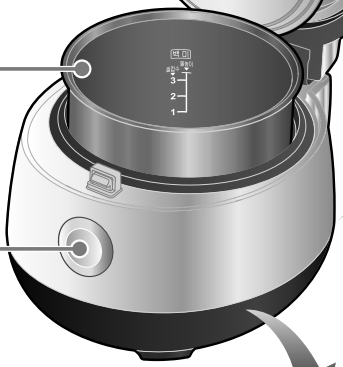
뚜껑 잠김 걸이



뚜껑 패킹

속뚜껑

내솥



전원코드 소켓



뚜껑 열림 버튼
버튼을 눌러 뚜껑을 엽니다.



열판

자동온도 센서
취사나 보온 시 온도를
감지합니다.

풍미 있고 맛있는
밥을 지으려면
자동온도센서에 물기나
이물질이 없도록 항상
깨끗하게 유지하세요.

부 속 품



사용설명서



계량컵



주걱



전원 코드

조작부/표시부

주 의 조작부/표시부는 휘발 성분(알코올, 아세톤 등)이 함유된 것으로 청소하지 마십시오.
변색 또는 인쇄가 지워질 수 있습니다.



번호	이름	기능
1	[취소]	• 모든 기능의 취소 시 사용합니다. • 취사, 보온, 자동세척 진행 중 밥솥 내부 온도가 뜨거울 경우에는 [취소] 버튼을 1초 이상 눌러야 작동이 취소됩니다.
2	[시], [분]	• 예약 시간을 설정하거나 만능찜, 메뉴의 취사 시간을 설정할 때 사용합니다. - [시] 버튼: 시간 증가 - [분] 버튼: 시간 감소
3	[DIRECT TOUCH]	메뉴, 보온, 자동세척, 예약 선택 시 사용합니다.
4	[취사/확인]	• 각 메뉴의 취사 시작 시 사용합니다. • 쾌속 취사 진행 시 사용합니다. - 백미 메뉴에서 버튼을 두 번 연속 누르면 쾌속 취사로 작동해 밥 짓는 시간이 단축됩니다.

안전한 기능 구현을 위하여 [취사/확인] 버튼을 1초 이상 눌러야 동작이 진행됩니다.

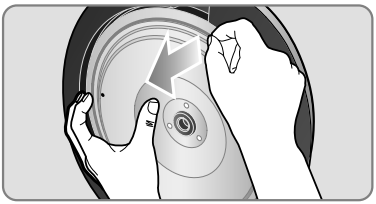
제품 손질 방법

뚜껑 청소 방법

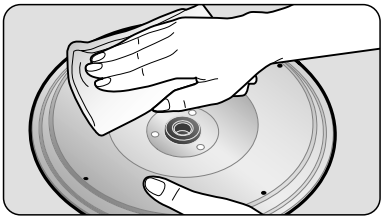
속뚜껑을 세척한 후에는 반드시 건조하여 뚜껑에 장착하세요.
- 청소를 하지 않으면 보온 중에 냄새가 나는 원인이 됩니다.(반드시 전원 플러그를 빼고 본체에 열이 식고 난 후 청소하세요.)
- 본체 및 뚜껑은 물기를 제거한 행주로 닦으세요. 벤젠, 시너 등은 사용하지 마십시오.
- 사용 중 뚜껑, 내솥 내부에 밥물이 묻어 전분 막이 생기는 수가 있으나, 위생상 아무런 영향이 없습니다.
- 취사 중 내부 수분의 증발로 인해 뚜껑의 측면부로 미세 증기가 나올 수 있습니다.

❶ 속뚜껑에 표시된 부분에 손가락을 걸어 앞으로 당겨주면 쉽게 분리됩니다.

! 뚜껑 패킹을 잡고 당기지 마십시오.

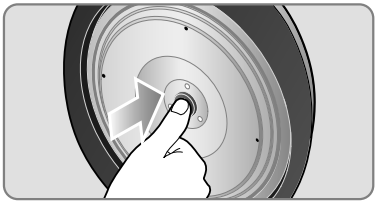


❷ 속뚜껑을 본체에서 탈거한 후 행주를 물에 적셔 물기를 짠 다음 속뚜껑과 뚜껑 패킹을 닦아 주십시오. 속뚜껑 및 패킹의 청결은 제품의 성능을 유지시켜 주며, 냄새 발생을 억제합니다. 속뚜껑이 변형되지 않도록 주의해 사용하시고 청소 후 반드시 장착하여 사용하세요.



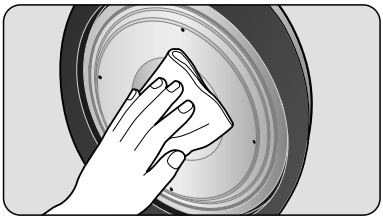
❸ 화살표 방향대로 속뚜껑을 부착축에 끼워 넣으세요

△ 주 의
- 속뚜껑이 없거나 올바르게 장착되지 않을 경우에는 취사 상태가 좋지 않거나 보온 시 밥에서 냄새가 날 수 있습니다.
- 고장이 아니므로 속뚜껑을 올바르게 장착 후 사용해 주십시오.



❹ 뚜껑 내부

속뚜껑을 본체에서 탈거 한 후 행주를 물에 적셔 물기를 짠 다음 뚜껑 안쪽을 닦아 주십시오.



제품 청소 방법

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

❶ 내솥

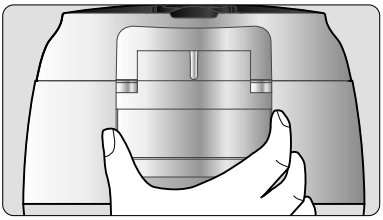
거친 수세미, 금속성 수세미, 솔, 연마제 등은 사용하지 마십시오. 내솥 내외측의 코팅이 벗겨질 수 있으므로 주방용 세제와 부드러운 천이나 스폰지로 닦으세요.

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



❷ 물받이

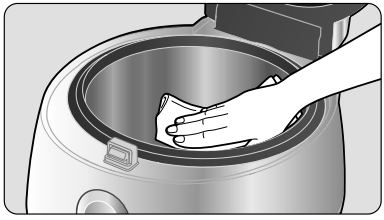
물받이를 분리하여 깨끗하게 청소하세요. 분리된 물받이를 주방용 중성세제와 스폰지로 깨끗하게 세척합니다.



❸ 본체 내부

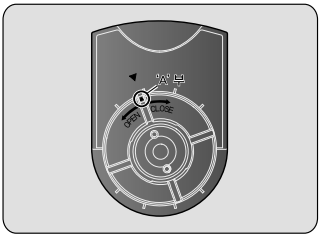
내솥은 들어내고 바닥 면의 이물질은 반드시 제거한 후 사용하세요. 자동 온도 센서나 열판에 이물질이 끼어 있으면 온도감지를 못하여 밥이 안되거나 제품의 이상 작동 및 화재의 원인이 됩니다. 물을 꼭 짠 행주로 닦고 자동 온도 센서가 손상되지 않게 주의하세요.

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



❹ 스팀커버

OPEN 방향으로 돌린 후 앞으로 당겨 분리해 주세요. 내부를 깨끗이 청소해 주세요.
화살표 방향과 'A' 돌기를 기준으로 ⊔ 부와 ⊓ 부(3개소)를 맞춘 후 CLOSE 방향으로 돌려서 조립해 주세요.

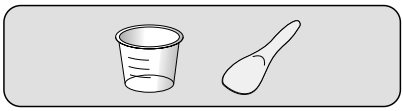


❺ 부속품

부속품을 깨끗이 손질하여 건조시킨 후 잘 보관하세요.

❗ 위생과 안전한 사용을 위해 반드시 세척한 주걱을 사용하여 주십시오.

※ 사용한 주걱을 세척하지 않고 반복하여 사용할 경우, 보온 중인 밥이 쉽게 변질(냄새, 변색) 될 수 있습니다. 특히, 고온 다습한 여름철에는 주걱에 세균 번식이 활발해 질 수 있으므로 주의하여 주십시오.

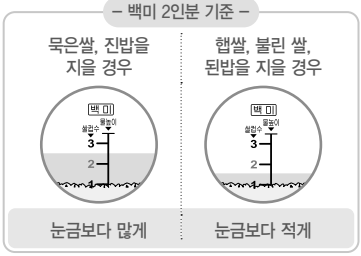


맛있는 밥을 지으려면

● 맛있는 밥은 알맞은 물 조절로부터!

쌀의 종류	물 조절
묵은쌀로 밥을 지을 때	눈금보다 많게
햅쌀로 밥을 지을 때	눈금보다 적게
불린 쌀로 밥을 지을 때	눈금보다 적게
된밥을 지을 때	눈금보다 적게
진밥을 지을 때	눈금보다 많게

무세미로 밥을 지을 때에는 인분 수에 따라 기준 물 눈금에 맞추세요.
(무세미 : 씻어져 나온 쌀)



● 보온 시 냄새가 날 때

- 청소를 자주 하세요. 특히, 뚜껑부의 청소 상태가 나쁘면 세균이 번식하여 보온 시 냄새가 날 수 있습니다.
- 내솥 및 부속품 등을 세척하지 않고 그대로 사용할 경우, 변질된 밥의 박테리아가 번식하여 냄새가 나게 됩니다. 이런 경우에는 내솥에 물과 식초 배합물을 넣고, 자동세척을 실시한 후 깨끗이 씻으세요.
  (배합비율 : 자동세척 눈금의 물, 식초 1 큰술)
- 만능찜 요리를 한 후 깨끗이 씻어내지 않고 보온하면 밥에 냄새가 배어들 수 있습니다.
- 밥을 섞지 않고 보온 시 냄새가 발생 될 수 있습니다. 섞어서 보온하세요.
- 장시간 보온 시 냄새가 날 수 있습니다.
- 장시간 보온 시 패킹 오븐에 냄새가 날 수 있습니다.
- 12시간 이내로 보온하세요.

속뚜껑의 결합 상태를 반드시 확인하세요.



● 묵은 쌀로 밥을 지었을 때 냄새를 없애려면

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



● 쌀 보관 방법 (쌀의 보관 방법이 밥맛을 좌우합니다.)

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



참 고

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

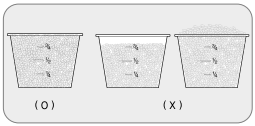
밥 짓는 방법

기본 취사 방법

주 의 내솥이 없는 상태에서 취사 또는 보온을 누르면 내부 열판이 과열되어 손으로 만졌을 시 화상의 위험이 있습니다.

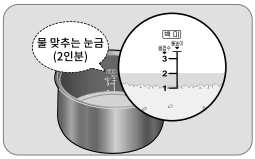
❶ 계량컵으로 인분수만큼 정확히 담아 씻으세요.

- 한컵은 1인분입니다.
- 백미쾌속, 잡곡 메뉴는 2인분까지 취사 가능합니다.



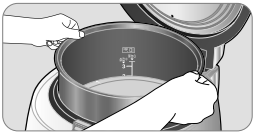
❷ 인분 수에 따라 물을 물 눈금에 맞추세요.

- 백미, 백미쾌속, 잡곡 등 메뉴는 백미 물눈금에 맞춰 주십시오.



❸ 내솥을 본체에 넣은 후 뚜껑을 닫으세요.

- 내솥을 넣기 전 내솥 바깥쪽과 열판에 이물질을 제거해 주십시오.
- 속뚜껑이 장착되었는지 확인 후 뚜껑을 '딸깍' 소리가 날 때까지 눌러 닫아 주십시오.



❹ 원하는 메뉴를 누르세요.

- **백미, 백미쾌속, 잡곡, 이유식 1단계, 이유식 2단계, 이유식 3단계, 예약, 자동세척, 보온, 만능찜이 선택됩니다.**

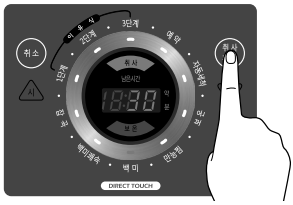
❗ 보온, 예약취사, 자동세척 상태일 경우 메뉴 선택이 되지 않습니다. 보온, 예약 모드 취소 후 메뉴를 선택해 주십시오.



❺ [취사/확인] 버튼을 누르세요.

- 취사가 시작되면 선택 메뉴 주변 LED가 점멸하며 회전합니다.
- 남은시간이 표시됩니다.

❗ 내솥이 없는 상태에서 취사 버튼을 누르지 마십시오. 잘못 눌렀을 경우는 즉시 [취소] 버튼을 눌러 주십시오.



❻ 취사가 완료되면 보온으로 자동 전환됩니다.

- 취사가 완료되면 자동으로 보온모드로 전환되며 보온램프가 켜집니다.
- 밥 짓기가 끝나는 즉시 골고루 잘 섞어 주세요. 섞지 않고 그냥 두면 밥이 굳고 변색이 되어 냄새가 발생합니다.
- 장시간 보온하면 밥이 변색되고 냄새가 날 수 있으므로 보온시간은 12시간 이내로 하는 것이 좋습니다.

❗ 전원 코드선을 완전히 체결해 주세요. 전원 코드선이 덜 체결되었을 시 취사 중 또는 보온 중에 취소될 수 있습니다.



밥 짓는 방법

메뉴별 취사 시간

구분 / 메뉴명	취사량	취사시간	요리종류
백미	1인분 ~ 3.5인분	약 40분 ~ 약 52분	쌀밥
백미쾌속	1인분 ~ 2인분	약 30분 ~ 약 40분	쌀밥
잡곡	1인분 ~ 2인분	약 50분 ~ 약 60분	잡곡밥
만능찜	메뉴별 상세 요리 방법은 요리 안내를 참조하세요.		찐 고구마, 찐 감자, 삶은 달걀

- 취사량은 요리 종류에 따라 다를 수 있습니다.
- 백미쾌속의 물 높이는 백미 눈금으로 맞추세요.
- 쾌속취사 시 기준 물 눈금 이상으로 물을 넣으면 취사 시간이 늘어날 수 있습니다.
- 만능찜 기능 이용 후 취사 및 보온을 하게 되면 밥에 냄새가 배어들 수 있습니다.
- 취사시간은 계절(수온, 실내온도), 물의 양, 전압, 쌀의 종류 등에 따라 다소 차이가 있을 수 있습니다.
- 만능찜 : 감자, 고구마 기준은 300g 입니다. 크기가 클 경우 반으로 잘라 사용해 주십시오.

예약취사 방법

취사 예약하기

❶ 대기 상태에서 원하는 메뉴를 누르세요.

- 백미, 백미쾌속, 잡곡, 이유식 1단계, 이유식 2단계, 이유식 3단계, 예약, 자동세척, 보온, 만능찜이 선택됩니다.

❗ 백미쾌속, 만능찜, 보온, 자동세척은 예약할 수 없습니다.

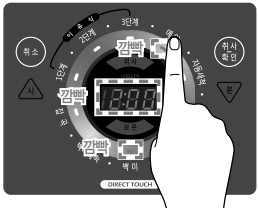


❷ 메뉴를 선택한 후 [예약]을 누르세요.

- [예약]을 누르면 표시부의 예약 시간이 점멸됩니다.

❗ 뚜껑을 닫기 전에 속뚜껑이 장착되어 있는지 확인하세요.,

❗ 보온, 자동세척, 백미쾌속, 만능찜 선택되어 있을 때는 예약 시간을 설정할 수 없습니다.



❸ 메뉴를 선택한 후 예약 시간을 설정하세요.

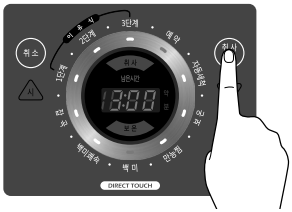
- 예약 시간은 취사가 완료되는 시간입니다.
- [시] 버튼: 1시간씩 증가
- [분] 버튼: 10분씩 증가
- [시] 또는 [분] 버튼을 1초 이상 누르면 숫자가 연속적으로 올라갑니다.



❹ [취사/확인] 버튼을 누르세요.

- 취사가 진행될 때까지 남은 시간의 불이 켜지며, 예약 메뉴 램프가 점등 됩니다.
- 예약취사가 완료되면 보온메뉴로 자동으로 전환됩니다.

❗ 예약취사가 완료되는 시간은 밥의 양이나 메뉴에 따라 약 30분 정도 차이가 날 수 있습니다.



예약취사 방법

메뉴별 예약 가능 시간

예약 가능 메뉴	예약 가능 시간
백미	약 46분 후 ~ 13시간까지
잡곡	약 56분 후 ~ 13시간까지
이유식 1단계	약 1시간 1분 후 ~ 13시간까지
이유식 2단계	약 56분 후 ~ 13시간까지
이유식 3단계	약 51분 후 ~ 13시간까지

참 고

- 백미, 잡곡, 이유식 1단계, 이유식 2단계, 이유식 3단계 이외의 메뉴는 예약취사가 되지 않습니다.
- 예약 시간은 최대 13시간까지 가능합니다. 13시간을 초과해 예약 시 현재 시간에서 13시간 후로 자동으로 재설정됩니다.

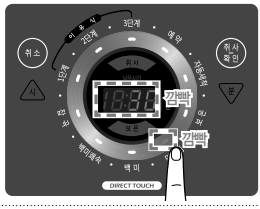
예약취사 시 주의사항

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

만능찜 취사 방법 및 보온하기

만능찜 30분으로 취사할 경우

❶ 대기상태에서 [만능찜]을 누르세요.



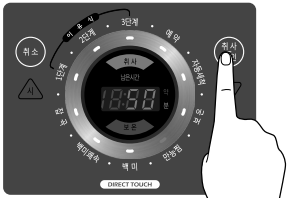
❷ [시] 또는 [분] 버튼을 눌러 시간을 설정하세요.

	만능찜
시간 설정	10~60분
[시] 버튼	5분씩 증가
[분] 버튼	5분씩 감소



❸ [취사/확인] 버튼을 누르면 취사가 시작됩니다.

- 취사가 시작되면 남은 시간이 표시됩니다.



보온하기

취사가 완료되면 보온으로 자동 전환됩니다. 또는 대기 상태에서 [보온]을 누른 후 [취사/확인] 버튼을 누르면 보온이 시작됩니다.

- 보온으로 전환되면 보온 경과 시간이 표시됩니다.
  - 59분까지는 분단위로 표시되며 이후부터는 1시간 단위로 199시간까지 표시됩니다.
  - 199시간에서 시간이 넘어갈 경우 199에서 시간 표시가 정지됩니다.



보온할 때 주의사항

- **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.
- **보온 시 주걱을 넣어두지 마십시오.**
  - 주걱을 넣어둔 채로 보온을 하게 되면 밥이 굳고 변색이 되며 냄새가 날 수 있습니다.
  - 나무주걱 등은 세균을 발생 시켜 냄새의 원인이 됩니다.
- **보온은 12시간 이내가 적당합니다.**
  - 12시간 이상 보온하면 밥의 풍미가 없어지며, 변색 또는 냄새가 날 우려가 있습니다.
  - 보온 시 뚜껑을 확실히 닫아 주십시오.
  - 백미만 보온해 주십시오. 잡곡밥 등은 가급적 보온하지 말고 취사 후 바로 드시기 바랍니다.

자동세척 방법

자동세척 기능

자동세척 모드를 이용하면 뚜껑 내부의 증기가 배출되는 통로를 깨끗하게 유지할 수 있습니다.
이물질을 제거하여 이물질로 인해 발생할 수 있는 악취를 없애주고 세균 발생을 억제하는 기능입니다.

자동세척 기능 사용하기

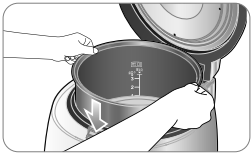
주 의 물 이외의 세제, 비누, 기타 약품 등은 절대 넣지 마십시오.

❶ 계량컵을 이용하여 내솥의 1인분 물눈금에 맞춰 물을 넣어 주세요.



❷ 내솥을 밥솥에 넣은 후, 뚜껑을 닫으세요.

❗ 뚜껑을 닫기 전에 속뚜껑이 장착되어 있는지 확인하세요.



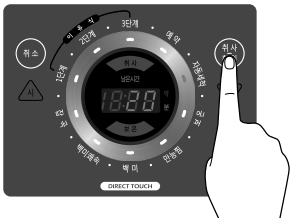
❸ 대기 상태에서 [자동세척]을 누른 후 [취사/확인] 버튼을 누르세요.

- 자동세척은 20분 동안 진행됩니다.
- 자동세척이 종료되면 대기 상태로 전환됩니다.

❗ 완료 후 내솥을 바로 만지면 화상을 입을수 있습니다.

❗ 제품이 완전히 식힌 후 냄비와 속뚜껑을 흐르는 물에 헹구어 주신 후 사용하여 주세요.

❗ 자동세척 후 뚜껑을 열었을 때 스팀커버 내부에 고여 있는 미세 물기가 바닥에 떨어질 수 있습니다.



요리 안내



쌀밥(백미)

- **재료 : 쌀, 물**
- **조리방법**

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



백미쾌속

- **재료 : 쌀, 물**
- **조리방법**

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



잡곡

- **재료 : 쌀, 여러가지 잡곡, 물**
- **조리방법**

1. 쌀과 잡곡을(쌀과 잡곡의 비율 약 7:3) 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
2. 쌀과 잡곡을 섞어 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
3. 내솥에 씻은 쌀과 잡곡을 담고 인분 수에 맞는 백미 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
5. 메뉴의 잡곡을 선택하여 [취사/확인] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

※ 콩은 미지근한 물에 2시간 이상 불려 주십시오.

※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.

요리 안내



찐 고구마

- **재료 :** 고구마 (100g이하) 3개
- **조리방법**

1. 내솥에 물 2컵을 부어 주십시오.
2. 찜판을 내솥에 넣고 그 위에 잘 씻은 고구마를 올려 놓아 주십시오.
3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
4. 메뉴의 만능찜을 선택한 후 시간을 50분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
5. 요리가 완료되면 고구마가 뜨거우므로 주의 하십시오.

※ 큰 고구마(150g이상)는 반으로 잘라서 조리하십시오.
※ 시판 찜판 별도 구입



찐 감자

- **재료 :** 감자 (100g이하) 3개
- **조리방법**

1. 내솥에 물 2컵을 부어 주십시오.
2. 찜판을 내솥에 넣고 그 위에 잘 씻은 감자를 올려 놓아 주십시오.
3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
4. 메뉴의 만능찜을 선택한 후 시간을 50분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
5. 요리가 완료되면 감자가 뜨거우므로 주의하십시오.

※ 큰 감자(200g이상)는 반으로 잘라서 조리하십시오.
※ 시판 찜판 별도 구입



삶은 달걀

- **재료 :** 달걀 5개, 물 2컵, 식초 1~2방울
- **조리방법**

1. 내솥에 달걀, 물, 식초를 넣어 주십시오.
2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
3. 메뉴의 만능찜을 선택한 후 시간을 30분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

쿠첸 이유식 메뉴 안내

이유식 조리 전에

[이유식]을 조리하기 전에 밥솥의 청결을 유지하여 주십시오.

- **제품 내부에 밥알 및 기타 이물이 없는지 확인하여 주시고, 깨끗이 제거 후 조리하여 주십시오. 특히, 속뚜껑, 뚜껑 패킹, 내솥, 뚜껑 내부 등의 청결을 유지한 후 이유식을 조리하여 주십시오.**

  ❗ 제품 손질은 10 ~ 11쪽을 참고하십시오.

- **증기가 배출되는 통로는 자동 세척 기능을 이용하여 세척해 주십시오.**

  ❗ 자동세척은 18쪽을 참고하십시오.

- **내솥의 코팅이 벗겨진 경우에는 A/S 고객센터(1577-2797)로 문의하십시오.**

쿠첸 밥솥으로, 쉽고 간편하게 이유식을 만들어 보세요!

Q. 이유식 어느 단계에서 사용하는 것이 좋은가요?

A. 중기 단계부터 사용하세요.

소량으로 그때 그때 만들어야 먹어야 하는 초기 단계와 달리,
중기 단계는 여러 번의 분량을 한번에 만들어 놓을 수 있어 쿠첸 밥솥을 이용하면
쉽고 간편하게 이유식을 만들 수 있습니다.

Q. 단계별 차이가 무엇인가요?

A. 아이의 성장속도에 맞춰 다양한 재료의 입자/식감에 잘 적응 할 수 있도록 만들었습니다.

구분	개월수	목표	쌀 형태	질감	이유식 재료 입자 크기
이유식 1단계	7~8개월	이유식 입자 늘리기 단계	불린쌀	묽은 죽	3 mm
이유식 2단계	9~10개월	씹는 훈련 적응 단계	불린쌀	5배죽	3 mm
이유식 3단계	11개월	(일반) 밥 질감 적응 단계	밥	진밥	5 mm

❗ 아기의 성장속도에 따라 알맞는 이유식 단계는 차이가 있을 수 있습니다.

Q. 단계별 이유식 종류는 무엇인가요?

A. 아이의 성장속도 및 소화능력 맞춤별, 영양과 맛을 고려한 15개의 레시피를 제공합니다.

단계	이유식 종류
이유식 1단계	닭고기 단호박 양배추 찹쌀죽, 닭고기 애호박 고구마 찹쌀죽, 닭고기 청경채 바나나죽, 소고기 사과 브로콜리죽, 소고기 애호박 배죽
이유식 2단계	닭고기 고구마 비트 근대죽, 닭고기 콩나물 대추 찹쌀죽, 대구살 비타민 당근죽, 소고기 새송이 브로콜리죽, 소고기 표고버섯 달걀죽
이유식 3단계	닭고기 잣밤 시금치 진밥, 닭고기 치즈 비트 가지 진밥, 대구살 단호박 숙주 검은깨 진밥, 소고기 근대 팽이 들깨 진밥, 소고기 배추 양송이 대추 진밥

쿠첸 이유식 메뉴 안내

이유식 단계별 TIP

1. 재료 준비과정

- 재료의 계량은 저울을 사용하여 주십시오.
- 쌀은 30분간 불리면 중량이 약 1.3배 증가합니다.
  (쌀 50 g → 불린 쌀 65 g, 1T = 15 g)

2. 조리 과정

- 재료에 제시된 물은 쌀을 분쇄할 때 사용하여 주십시오.
- 소고기, 닭고기, 생선 등을 익히는데 사용한 물은 버려 주십시오.
  (불순물, 잡내 등 제거하기 위함)
- 1단계(7~8개월), 2단계(9~10개월) 이유식은 다진 소고기와 닭고기를 익혀서 식힌 후 한번 더 곱게 다져 주십시오.
  이 때, 식힌 후 다지기가 어려우시면 계량한 물 100 ml을 넣고 믹서기에 갈아서 사용하셔도 좋습니다.
- 1단계(7~8개월) 채소는 다지기 대신 필러로 속살을 벗겨 사용하시고, 취사 완료 후, 푸드메셔로 으깨어 주십시오.
- 3단계(11개월)에 사용하는 밥의 질기 정도에 따라 진밥의 질기 정도도 달라질 수 있습니다.

! 기준치 이상으로 재료와 물을 넣으면 이유식이 넘쳐 안전사고의 위험이 있으니 주의하여 주십시오.

3. 조리 후 과정

- 제시된 레시피는 유아의 발육상태와 소화능력에 따라서 재료 선택과 물 양의 농도를 조절하여 주십시오.
- 유아의 발육상태에 따라 이유식이 되거나 질다고 느껴지실 때 대처 요령은
  - **이유식이 될 때 :** 물을 약간 더 넣고 취사를 10분간 더 진행한다.
  - **이유식이 질 때 :** 넓은 그릇에 담은 후, 수증기를 날리면서 계속 저어준다. 다음 이유식 취사 시에는 물량을 줄여서 취사한다.
- 제시된 완성 분량은 미지근하게 (또는 한 김) 식힌 후의 분량이며 재료의 상태나 완료된 이유식을 식힌 정도 등에 따라 차이가 발생할 수 있습니다.

! 조리 후에는 제품 내부와 속뚜껑, 물받이, 스팀커버 등에 밥알 및 기타 이물 등을 깨끗이 제거하여 주시고, 항상 청결하게 유지하여 주십시오.

이유식 1단계(7~8개월) 완성 분량: 약 330 ~ 380g / 소요시간: 60분



닭고기 단호박 양배추 찹쌀죽

- **재료 :** 불린 쌀 30g(안 불린 쌀 23g), 불린 찹쌀 10g(안 불린 찹쌀 7g), 닭(안심) 25g, 단호박(껍질 제외) 25g, 양배추 25g, 물 260ml
- **조리방법**

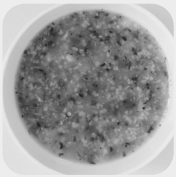
1. 믹서에 불린 쌀, 불린 찹쌀, 물을 넣은 후 ⅓입자 크기로 갈아 주십시오.
2. 냄비에 물 400ml를 넣고 끓인 후 2등분한 닭을 넣고 약 불에서 익혀 주십시오. (약 3~4분)
3. 익힌 닭고기를 건져서 식힌 후 가루처럼 곱게 다져 주십시오.
4. 양배추는 씻은 후 곱게 다져 주십시오.
5. 단호박은 껍질을 벗기고 속을 사방 1cm 크기로 잘라 주십시오.
6. 내솥에 손질한 모든 재료와 물을 넣고 섞은 후 밥솥에 넣어 주십시오.
7. 메뉴의 이유식 1단계를 선택한 후 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
8. 이유식이 완성되면 푸드매셔로 단호박을 으깨 주십시오.



닭고기 애호박 고구마 찹쌀죽

- **재료 :** 불린 쌀 30g(안 불린 쌀 23g), 불린 찹쌀 10g(안 불린 찹쌀 7g), 닭(안심) 25g, 애호박 20g(껍질제외), 고구마(껍질 제외) 45g, 물 270ml
- **조리방법**

1. 믹서에 불린 쌀, 불린 찹쌀, 물을 넣은 후 ⅓입자 크기로 갈아 주십시오.
2. 냄비에 물 400ml를 넣고 끓인 후 2등분한 닭을 넣고 약 불에서 익혀 주십시오. (약3 ~4분)
3. 익힌 닭고기를 건져서 식힌 후 가루처럼 곱게 다져 주십시오.
4. 애호박은 씻어 껍질을 벗기고 곱게 다져 주십시오.
5. 고구마는 껍질을 벗기고 사방 1cm 크기로 잘라 주십시오.
6. 내솥에 손질한 모든 재료와 물을 넣고 섞은 후 밥솥에 넣어 주십시오.
7. 메뉴의 이유식 1단계를 선택한 후 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
8. 이유식이 완성되면 푸드매셔로 고구마를 으깨 주십시오.



닭고기 청경채 바나나죽

- **재료 :** 불린 쌀 40g(안 불린 쌀 30g), 닭(안심) 25g, 청경채잎(줄기제외) 15g, 바나나(껍질제외) 40g, 물 260m
- **조리방법**

1. 믹서에 불린 쌀, 물을 넣은 후 ⅓입자 크기로 갈아 주십시오.
2. 냄비에 물 400ml를 넣고 끓인 후 2등분한 닭을 넣고 약 불에서 익혀 주십시오.(약 3~4분)
3. 익힌 닭고기를 건져서 식힌 후 가루처럼 곱게 다져 주십시오.
4. 바나나는 껍질을 벗기고 얇게 편 썰어 넣어 주십시오.
5. 청경채잎은 끓는 물에 2분간 데친 후 곱게 다져 주십시오.

※ 줄기 부분은 섬유소가 많아 질기므로 사용하지 않습니다.

6. 내솥에 손질한 청경채잎을 제외한 나머지 재료를 넣고 섞은 후 밥솥에 넣어 주십시오.
7. 메뉴의 이유식 1단계를 선택한 후 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
8. 이유식이 완성되면 푸드매셔로 바나나를 으깬 후 손질한 청경채잎을 섞어 주십시오.

이유식 1단계(7~8개월) 완성 분량: 약 330 ~ 380g / 소요시간: 60분



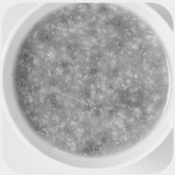
소고기 사과 브로콜리죽

- **재료 :** 불린 쌀 40g(안 불린 쌀 30g), 다진 소고기 25g, 사과(껍질제외) 40g, 브로콜리(줄기제외) 15g, 물 270ml
- **조리방법**

1. 믹서에 불린 쌀, 물을 넣은 후 ⅓입자 크기로 갈아 주십시오.
2. 냄비에 물 300ml를 넣고 끓인 후 다진 소고기를 넣고 중간 불에서 1분 가량 저으면서 익혀 주십시오.
3. 익힌 소고기를 채망에 건져서 찬물에 헹군 후 불순물을 씻고 가루처럼 곱게 다져 주십시오.
4. 사과는 껍질을 벗기고 곱게 다져 주십시오.
5. 브로콜리는 끓는 물에 2분간 데친 후 곱게 다져 주십시오.

※ 줄기 부분은 섬유소가 많아 질기므로 사용하지 않습니다.

6. 내솥에 손질한 브로콜리를 제외한 나머지 재료를 넣고 섞은 후 밥솥에 넣어 주십시오.
7. 메뉴의 이유식 1단계를 선택한 후 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
8. 이유식이 완성되면 손질한 브로콜리를 넣고 섞어 주십시오.

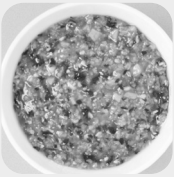


소고기 애호박 배죽

- **재료 :** 불린 쌀 40g(안 불린 쌀 30g), 다진 소고기 25g, 애호박(껍질제외) 45g, 배(껍질 제외) 60g, 물 260ml
- **조리방법**

1. 믹서에 불린 쌀, 물을 넣은 후 ⅓입자 크기로 갈아 주십시오.
2. 냄비에 물 300ml를 넣고 끓인 후 다진 소고기를 넣고 중간 불에서 1분 가량 저으면서 익혀 주십시오.
3. 익힌 소고기를 채망에 건져서 찬물에 헹군 후 불순물을 씻고 가루처럼 곱게 다져 주십시오.
4. 애호박은 씻어 껍질을 벗기고 곱게 다져 주십시오.
5. 배는 껍질을 벗기고 사방 1cm 크기로 잘라 주십시오.
6. 내솥에 손질한 모든 재료를 넣고 섞은 후 밥솥에 넣어 주십시오.
7. 메뉴의 이유식 1단계를 선택한 후 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
8. 이유식이 완성되면 푸드매셔로 배를 으깨 주십시오.

이유식 2단계(9~10개월) 완성 분량: 약 370~420g / 소요시간: 55분



닭고기 고구마 비트 근대죽

- **재료 :** 불린 쌀 55g(안 불린 쌀 42g), 닭(안심) 40g, 비트(껍질제외) 25g, 근대(줄기제외) 15g, 고구마(껍질제외) 40g, 물 300ml
- **조리방법**

1. 믹서에 불린 쌀, 물을 넣은 후 ½입자 크기로 갈아 주십시오.
2. 냄비에 물 400ml를 넣고 끓인 후 3등분한 닭을 넣고 약 불에서 익혀 주십시오.(약 3~4분)
3. 익힌 닭고기를 건져서 식힌 후 곱게 다져 주십시오.
4. 비트는 껍질을 벗기고 사방 1mm 크기로 다져 주십시오.
5. 고구마는 껍질을 벗기고 사방 3mm 크기로 다져 주십시오.
6. 근대잎은 끓는 물에 2분간 데친 후 곱게 다져 주십시오.

※ 줄기 부분은 섬유소가 많아 질기므로 사용하지 않습니다.

7. 내솥에 손질한 근대잎을 제외한 나머지 재료를 넣고 섞은 후 밥솥에 넣어 주십시오.
8. 메뉴의 이유식 2단계를 선택한 후 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
9. 이유식이 완성되면 손질한 근대잎을 넣고 섞어 주십시오.



닭고기 콩나물 대추 찹쌀죽

- **재료 :** 불린 쌀 40g(안 불린 쌀 30g), 불린 찹쌀 15g(안 불린 찹쌀 10g), 닭(안심) 40g, 콩나물 25g, 대추 20g, 물 300ml
- **조리방법**

1. 믹서에 불린 쌀, 불린 찹쌀, 물을 넣은 후 ½입자 크기로 갈아 주십시오.
2. 냄비에 물 400ml를 넣고 끓인 후 3등분한 닭을 넣고 약 불에서 익혀 주십시오.(약 3~4분)
3. 익힌 닭고기를 건져서 식힌 후 곱게 다져 주십시오.
4. 건 대추는 냄비에 물 500ml를 넣고 5분간 끓여 주십시오.
5. 대추는 씨를 제거하고 곱게 다져 주십시오.(다진 대추양 13g)
6. 콩나물의 머리, 꼬리를 제거 한 후 2mm 크기로 다져 주십시오.
7. 내솥에 손질한 모든 재료를 넣고 섞은 후 밥솥에 넣어 주십시오.
8. 메뉴의 이유식 2단계를 선택한 후 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.



대구살 비타민 당근죽

- **재료 :** 불린 쌀 55g(안 불린 쌀 42g), 대구살(포 떠 놓은 대구살) 30g, 비타민잎 20g, 당근(껍질제외) 25g, 물 300ml
- **조리방법**

1. 믹서에 불린 쌀, 물을 넣은 후 ½입자 크기로 갈아 주십시오.
2. 냄비에 물 300ml를 넣고 끓인 후 2등분한 대구살을 넣고 센 불에서 익혀 주십시오.(약 1분)
3. 익힌 대구살을 건져서 식힌 후 곱게 다져 주십시오.

※ 대구살에 껍질이나 가시가 있는지 반드시 확인하고 제거하여 주십시오.

4. 당근은 껍질을 벗기고 사방 3mm 크기로 다져 주십시오.
5. 비타민잎은 끓는 물에 2분간 데친 후 곱게 다져 주십시오.

※ 줄기 부분은 섬유소가 많아 질기므로 사용하지 않습니다.

6. 내솥에 비타민잎을 제외한 나머지 재료를 넣고 섞은 후 밥솥에 넣어 주십시오.
7. 메뉴의 이유식 2단계를 선택한 후 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
8. 이유식이 완성되면 손질한 비타민잎을 넣고 섞어 주십시오.

이유식 2단계(9~10개월) 완성 분량: 약 370~420g / 소요시간: 55분



소고기 새송이
브로콜리죽

- **재료 :** 불린 쌀 55g(안 불린 쌀 42g), 다진 소고기 40g, 새송이버섯 20g, 브로콜리(줄기제외) 25g, 물 300ml
- **조리방법**

1. 믹서에 불린 쌀, 물을 넣은 후 ½입자 크기로 갈아 주십시오.
2. 냄비에 물 500ml를 넣고 끓인 후 다진 소고기를 넣고 중간 불에서 1분 가량 저으면서 익혀 주십시오.
3. 익힌 소고기를 채망에 건져서 찬물에 헹군 후 불순물을 씻고 곱게 다져 주십시오.
4. 새송이버섯은 껍질을 벗기고 사방 3mm 크기로 다져 주십시오.
5. 브로콜리는 끓는 물에 2분간 데친 후 곱게 다져 주십시오.

※ 줄기부분은 섬유소가 많아서 질기므로 사용하지 않습니다.

6. 내솥에 브로콜리를 제외한 나머지 재료를 넣고 섞은 후 밥솥에 넣어 주십시오.
7. 메뉴의 이유식 2단계를 선택한 후 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
8. 이유식이 완성되면 손질한 브로콜리를 넣고 섞어 주십시오.



소고기 표고버섯 달걀죽

- **재료 :** 불린 쌀 55g(안 불린 쌀 42g), 다진 소고기 40g, 표고버섯(기둥제외) 20g, 달걀노른자 1개, 물 300ml
- **조리방법**

1. 믹서에 불린 쌀, 물을 넣은 후 ½입자 크기로 갈아 주십시오.
2. 냄비에 물 500ml를 넣고 끓인 후 다진 소고기를 넣고 중간 불에서 1분 가량 저으면서 익혀 주십시오.
3. 익힌 소고기를 채망에 건져서 찬물에 헹군 후 불순물을 씻고 곱게 다져 주십시오
4. 표고버섯은 기둥을 제거 하고 사방 3mm 크기로 다져 주십시오.
5. 달걀노른자만 분리하여 준비해 주십시오.
6. 내솥에 손질한 모든 재료를 넣고 섞은 후 밥솥에 넣어 주십시오. 이 때, 노른자를 골고루 잘 섞어 주십시오.
7. 메뉴의 이유식 2단계를 선택한 후 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

이유식 3단계(11개월) 완성 분량: 약 400~440g / 소요시간: 50분



닭고기 잣 밤
시금치 진밥

- **재료 :** 밥 150g, 닭(가슴살) 45g, 잣 20g, 깐밤 60g, 시금치잎 20g, 물 200ml
- **조리방법**

1. 냄비에 물 400ml를 넣고 끓인 후 3등분한 닭을 넣고 약 불에서 익혀 주십시오. (약 3~4분)
2. 익힌 닭고기를 건져서 식힌 후 사방 3mm 크기로 다져 주십시오.
3. 깐 밤은 사방 5mm 크기로 다져 주십시오.
4. 잣은 키친타올에 감싸서 밀대로 밀어서 곱게 다져 주십시오.
5. 시금치잎은 끓는 물에 2분간 데친 후 곱게 다져 주십시오.
6. 내솥에 손질한 시금치잎을 제외한 나머지 재료를 넣고 섞은 후 밥솥에 넣어 주십시오.
7. 메뉴의 이유식 3단계를 선택한 후 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
8. 진밥이 완성되면 손질한 시금치잎을 넣고 섞어 주십시오.



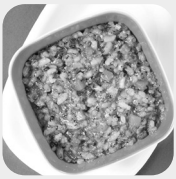
닭고기 치즈 비트
가지 진밥

- **재료 :** 밥 150g, 닭(가슴살) 45g, 아기전용치즈 1장(저염), 비트(껍질제외) 30g,
  가지 30g, 물 200ml
- **조리방법**

1. 냄비에 물 400ml를 넣고 끓인 후 3등분한 닭을 넣고 약 불에서 익혀 주십시오. (약 3~4분)
2. 익힌 닭고기를 건져서 식힌 후 사방 3mm 크기로 다져 주십시오.
3. 가지는 사방 5mm 크기로 다져 주십시오.
4. 비트는 껍질을 벗겨 사방 2mm 크기로 다져 주십시오.
5. 치즈는 사방 5mm 크기로 잘라 주십시오.

※ 치즈를 자르지 않고 마지막에 섞으면 밥알이 뭉게집니다.

6. 내솥에 손질한 모든 재료를 넣고 섞은 후 밥솥에 넣어 주십시오.
7. 메뉴의 이유식 3단계를 선택한 후 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.



대구살 단호박 숙주
검은깨 진밥

- **재료 :** 밥 150g, 대구살(포떠 놓은 대구살) 45g, 검은깨 10g,
  단호박(껍질제거) 60g, 숙주(거두절미) 30g, 물 200ml
- **조리방법**

1. 냄비에 물 300ml를 넣고 끓인 후 2등분한 대구살을 넣고 센 불에서 익혀 주십시오.(약 1분)
2. 익힌 대구살을 건져서 식힌 후 사방 3mm 크기로 다져 주십시오.

※ 다질 때 껍질이나 가시가 있는지 반드시 확인하고 제거하여 주십시오.

3. 단호박은 껍질을 벗기고 사방 5mm 크기로 다져 주십시오.
4. 숙주는 머리, 꼬리를 제거하고 3mm 크기로 다져 주십시오.
5. 검은깨는 절구에 찧어서 가루로 만들어 주십시오.
6. 내솥에 손질한 모든 재료를 넣고 섞은 후 밥솥에 넣어 주십시오.
7. 메뉴의 이유식 3단계를 선택한 후 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

이유식 3단계(11개월) 완성 분량: 약 400~440g / 소요시간: 50분



소고기 근대 팽이 들깨 진밥

- **재료 :** 밥 150g, 다진 소고기 60g, 근대잎(줄기제외) 25g, 팽이버섯(뿌리제외) 20g, 거피들깨가루 10g, 물 200ml
- **조리방법**

1. 냄비에 물 500ml를 넣고 끓인 후 다진 소고기를 넣고 중간 불에서 1분 가량 저으면서 익혀 주십시오.
2. 익힌 소고기를 채망에 건져서 찬물에 헹군 후 불순물을 씻고 사방 3mm 크기로 다져 주십시오.
3. 팽이버섯은 3mm 크기로 잘라 주십시오.
4. 근대잎은 끓는 물에 2분간 데친 후 곱게 다져 주십시오.

※ 줄기 부분은 섬유소가 많아 질기므로 사용하지 않습니다.

5. 내솥에 손질한 근대잎를 제외한 나머지 재료를 넣고 섞은 후 밥솥에 넣어 주십시오.
6. 메뉴의 이유식 3단계를 선택한 후 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
7. 진밥이 완성되면 손질한 근대잎을 넣고 섞어 주십시오.



소고기 배추 양송이 대추 진밥

- **재료 :** 밥 150g, 다진 소고기 60g, 건 대추 12g, 양송이(기둥제외) 15g, 배추잎 20g, 물 200ml
- **조리방법**

1. 냄비에 물 500ml를 넣고 끓인 후 다진 소고기를 넣고 중간 불에서 1분 가량 저으면서 익혀 주십시오.
2. 익힌 소고기를 채망에 건져서 찬물에 헹군 후 불순물을 씻고 사방 3mm 크기로 다져 주십시오.
3. 건 대추는 냄비에 물 500ml를 넣고 5분간 끓여 주십시오.
4. 대추는 씨를 제거하고 곱게 다져 주십시오.(다진 대추양 8g)
5. 배추 잎은 사방 5mm 크기로 다져 주십시오.
6. 양송이버섯은 기둥을 제거한 후 사방 5mm 크기로 다져 주십시오.
7. 내솥에 손질한 모든 재료를 넣고 섞은 후 밥솥에 넣어 주십시오.
8. 메뉴의 이유식 3단계를 선택한 후 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

고장신고 전에 확인 하십시오

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

현상	확인해주세요.	조치방법
1. 취사 중 또는 보온 중 취소 되었을 때 **가끔 취사가 안된다. 시간이 오래 걸린다.**	전원 플러그가 제대로 체결이 되어 있나요? 취사 중에 정전이 되지 않았나요? 취사 중 [취소] 버튼을 누르거나 다른조작은 하지 않았나요?	전원 플러그를 확실히 꽂아 주십시오. 장시간 정전 시에는 다시 취사를 하십시오. 취사 중에는 다른 버튼 조작을 하지 마십시오.
2. 취사 도중 밥 물이 넘친다.	뚜껑패킹과 내솥 사이에 이물질이 끼지는 않았나요? 내솥이 찌히거나 변형되지는 않았나요?	이물질을 제거해 주십시오. 변형된 용기를 교환하십시오. 항상 별도의 다른 용기에 쌀을 씻어 내솥의 변형을 방지하십시오.
3. 밥이 너무 되거나 설익었을 때나 너무 진밥 일 때	밥물 조절은 제대로 되었나요? 내솥 바닥에 이물질이 묻어있지는 않은가요?	쌀의 양에 따라 측정 눈금에 맞게 수위 조절을 하여 주십시오. 내솥 바닥 및 자동 온도 센서의 이물질을 제거해 주십시오.
4. 예약이 안될 때	예약이 가능한 메뉴입니까?	예약 가능 메뉴인지 확인하십시오. (15 ~ 16쪽 참조)
5. 밥의 밑면에 누런 빛깔이 나타날 때	밥 특유의 향기와 맛을 내는 현상 (멜라노이징 현상)으로 맛있는 밥이 되도록 설계되어 있기 때문입니다.	
6. 뚜껑 옆으로 증기가 샐때	뚜껑패킹 부위에 밥알 등이 붙어 있지 않나요? 내솥이나 뚜껑이 찌히거나 변형되지는 않았나요?	내솥의 상부측면과 뚜껑패킹 외측면을 깨끗이 손질해 주십시오.(뚜껑패킹이 닿는 부위) 변형된 용기를 교환하십시오. 항상 별도의 다른 용기에 쌀을 씻어 내솥의 변형을 방지하십시오.

고장신고 전에 확인 하십시오

현상	확인해주세요.	조치방법
7. 보온 중에 밥에서 냄새가 나거나 변색이 될 때	12시간 이상 보온하지 않았나요? 장시간 예약취사한 밥을 보온하지 않았나요?	12시간 이상 보온하지 마십시오. (17 쪽 참조)
	요리 기능을 사용하지 않았나요?	장시간 예약취사한 밥은 가능한 보온하지 마십시오.
	충분히 깨끗하게 세척한 내솥, 클린커버, 주걱 등을 사용하셨나요?	사용한 주걱은 반드시 사용 시 마다 충분히 깨끗하게 세척하여 주시고, 세척하지 않고 보관하거나 사용하지 마십시오.
		제품 구입 시 동봉된 새 주걱이나, 타액(침)에 노출된 주걱은 반드시 깨끗하게 세척한 뒤에 사용하여 주십시오.
8. 밥이 내솥에 황갈색으로 눌어 붙어 있을 때	쌀은 충분히 씻었나요?	쌀을 항상 깨끗이 씻어 주십시오.
	내솥 표면 및 자동온도센서 표면에 물기나 이물질이 묻어 있지 않습니까?	내솥 표면 및 자동온도센서 표면의 물기 및 이물질을 제거하십시오.
9. 취사 또는 보온 중에 "딱딱' 소리가 날 때	취사, 보온 릴레이 소리가 아닙니까?	릴레이의 "딱딱" 소리는 켜짐, 꺼짐의 작동소리로 정상입니다.
	냄비 밑면에 물기를 닦았습니까?	냄비 밑면에 물기가 있으면 "딱딱" 소리가 납니다. 냄비를 넣을 때 물기를 닦아 주십시오.
10. 버튼이 작동되지 않을 때	버튼이 작동되지 않습니까?	버튼의 중앙부를 정확히 접촉하십시오. 나무나 플라스틱 등으로 버튼을 누르면 작동되지 않습니다.

A/S 고객센터 : 1577–2797

소비자 피해보상 안내 (제품보증기간 : 구입일로부터 1년 이내)

소비자의 피해유형			보상내역	
			보증기간 이내	보증기간 경과후
부품보유 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 불가능 시			
	수리가능	하자 발생 시	무상수리	유상수리
		동일한 하자에 대하여 수리했으나 3회째 발생	제품교환, 환불	정액 감가상각한 금액에 10%를 가산하여 환불
		여러 부위의 고장으로 총 4회 수리 받았으나 고장이 재발(5회째)		
	수리 불가능 시			
	수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우			
	소비자가 수리 의뢰한 제품을 분실한 경우			
	제품 구입 시 운송과정 및 설치 중 발생한 피해		제품교환	
소비자의 과실에 의한 고장	수리가 가능한 경우		유상수리	유상수리
	수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우		유상수리에 해당하는 금액징수 후 제품교환	
기타	천재지변에 의해 고장이 발생한 경우		유상수리	유상수리
	사용 전원의 이상 및 접속기기의 불량으로 인하여 고장이 발생한 경우			
	쿠첸의 위임을 받지않은 사람의 수리/개조에 의한 고장			
	정상 사용 시 마모되는 소모성 부품의 교환			
	제품의 하자가 아닌 외부원인에 의한 경우			

- 구입일자 확인이 안될 경우 제조년월일로부터 3개월이 경과한 날부터 품질보증기간을 기산합니다.
- 명시되지 않은 사항은 소비자피해보상규정에 따릅니다.
- 명시되지 않은 사항은 소비자분쟁해결기준에 따릅니다.
- 가정용 제품을 영업용도(영업활동, 비정상적인 사용환경 등)로 사용하거나, 산업용 제품인 경우에는 무상보증기간을 6개월로 적용합니다.

유상서비스 (고객의 비용부담)에 대하여

서비스를 신청할 때 다음과 같은 경우는 무상서비스 기간내라도 유상처리 됩니다.

- 제품내에 이물질을 투입(물, 음료수, 커피, 장난감 등)하여 고장이 발생하였을 경우
- 고객의 과실로 제품을 떨어뜨리거나 충격으로 인하여 제품 파손 및 기능상의 고장이 발생하였을 경우
- 시너, 벤젠 등 유기용을 사용하여 외관 손상 및 변형이 된 경우
- 쿠첸 정품이 아닌 부품 또는 소모품을 사용하여 제품 고장이 발생하였을 경우
  쿠첸 정품은 A/S 고객센터로 문의하여 지정된 A/S 고객센터에서 구입하신 후 사용하십시오.
- 사용 전압을 오(誤)인가하여 제품 고장이 발생하였을 경우
- 고객이 제품을 임의로 분해하여 부속품이 분실 및 파손되었을 경우
- 쿠첸 A/S 고객센터의 수리기사가 아닌 사람이 제품을 수리 또는 개조하여 고장이 발생하였을 경우
- 천재지변(낙뢰, 화재, 풍수해, 가스, 영해, 지진 등)에 의해 고장이 발생하였을 경우
- 쿠첸 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 처리방법

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

신규 제품 구입 시

신제품을 구입하고 폐 가전제품이 발생할 경우 A/S 고객센터 (1577–2797)로 문의하시면 처리 방법을 안내해 드립니다.



단순 폐기 시

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



제 품 보 증 서

제품명	전기 보온 밥솥
모델명	CD03 Series
SER. NO.	
구입일자	년 월 일
고객성명	TEL.

보증기간 1년

1. 본 제품에 대한 품질보증은 보증서에 기재된 내용으로 보증 혜택을 받습니다.
2. 무상 보증 기간은 구입일로부터 산정되므로 구입일자를 기재 받으시기 바랍니다.
   (구입일자 확인이 안될 경우 제조년월로 3개월이 경과한 날 이후부터 품질보증 기간을 기산합니다.)
3. 가정용 제품은 영업용도(영업활동, 비정상적인 사용환경 등)로 사용하거나, 산업용제품인 경우에는 무상 보증기간을 영업용도 1/2(6개월)로 적용합니다. (핵심 부품 포함)
4. 이 보증서는 재발행되지 않습니다.
5. 별도 계약에 의한 공급(조달, HOST, 단일용품 등)일 경우에는 주계약에 따라 보증내용을 적용합니다.

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

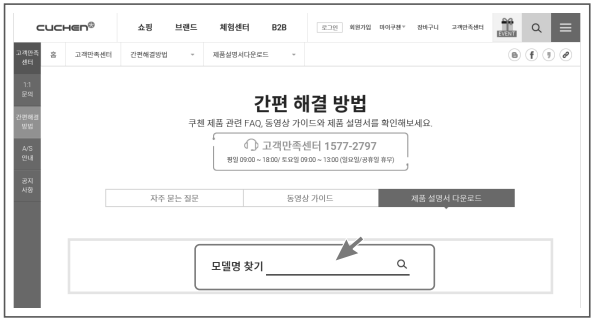
(주)쿠첸

查询中文食谱的方法

❶ 请进入酷晨官网。

- 酷晨官网
- https://www.cuchen.com/customer/solution_way/product_manual/download_list.do

❷ 请输入产品型号。



❸ 点击左侧框可打开产品说明书。点击右侧框可下载产品说明书。



CUCHEN*

A/S 고객 센터

전국 어디서나 (지역번호 없이) **1577-2797**

방문 A/S 가능 (일부 도서 산간 지역 제외)
평일 09:00~18:00까지/토요일 09:00~13:00까지 (단, 공휴일 제외)

온라인 인터넷 서비스 쿠첸몰 www.cuchenmall.co.kr 제품 사용 중 고장으로 인한 서비스가 필요하면 연락하십시오.
언제나 친절하고 빠르고 정확한 서비스를 제공합니다.

애프터 서비스를 받으려면...

· 품질보증: 보증기간은 구입일로부터 1년입니다.
· 수리용 성능부품의 최저 보유기간: 쿠첸의 수리용 성능 부품(기능 유지의 목적에 필요한 부품)의 최저 보유기간은 제조가 끝난 후 6년으로 합니다.
· 서비스에 관한 사항은 A/S 고객센터에 문의하시면 신속히 해결해 드리겠습니다.

쿠첸 순정품이 아닌 부품 사용으로 발생한 문제는 책임지지 않습니다.
제품 사양은 성능 향상을 위해 사전에 예고없이 변경될 수 있으며 실제와 다소 다를 수 있습니다.