

www.cuchen.com

CUCHEⁿ

Cuchen IH electrical pressure cooker user manual

- Make sure to read this manual for right use of Cuchen electrical pressure cooker
- Be sure to put this manual where users can easily reach.

Looks Good 

Easy 

Smart 





Thank you for purchasing our Cuchen electrical pressure cooker. We recommend that you read user manual for right use of the product. Refer to this manual in case that any problem occurs when you use this product and make sure to keep this manual safely as it includes product warranty.

Product specification

Product name	IH electrical pressure cooker WHA-LX0601iD Series
Rated voltage and frequency	AC 120 V, 60 Hz
Rated power consumption	1100 W (for cooking) / 90 W (for keeping warm)
Maximum capacity	1.08 L (for 6 people)
Adjustment pressure/ safety device pressure	88.3 kPa / 166.7 kPa
Product Size	360mm(L) x 264mm(W) x 267mm(H) 11.47inch(L) x 10.34inch(W) x 10.51inch(H)
Weight	5.2(kg) 11.46(lbs)

※ These specifications are subject to minor change for product performance enhancement purposes.




Table of contents

Before use	Safety instruction04
	Names and functions for each part08
	How to handle products10
Use	How to cook delicious steamed rice14
	How set current time15
	Function to adjust flavor of steamed rice16
	Cooking Rice18
	How to preset cooker20
	Cooking nutrition steamed dish / how to preset21
	In the process of keeping warm22
	Language selection, voice adjustment / automatic washing24
	Key backlight function26
	Cooking guide27
Before requesting A/S	Articles for you to check before requesting29

Safety instructions

※ This instruction is for user's safety and preventing property damage

※ Read this instruction and make sure to use the product correctly

-  **Danger** Death or serious injuries may occur unless user keeps instructions
-  **Warning** Serious injuries or property damages may occur unless user keeps instructions
-  **Cautions** Slight injuries or property damages may occur unless user keeps instructions



Powers



Danger

This product is only available for AC 120V. Make sure to connect it into dedicated receptacle with 120V and more than rated current 15A.

Otherwise, electric shock or fire may occur.

Do not pull power plug by grabbing cord line.

Otherwise, electric shock or fire may occur.

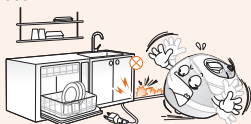
Do not pull power cord when you move the product.

Otherwise, electric shock or fire may occur.



Do not excessively bend, bind or pull power cord.

Otherwise, electric shock or fire may occur.



Do not let animal bite cord and power plug, or do not let them shocked from sharp metal objects.

Otherwise, shock may cause electric shock or fire.

Do not use damaged power plugs or loosened consent.

Otherwise, electric shock or fire may occur.



Do not connect power plug at your discretion or use it by machining the plug.

Otherwise, electric shock or fire may occur.



Pull power plug when the product is not used for a long time.

Otherwise, electric shock, short circuit or fire may occur.



Do not touch power plug with wet hands

Otherwise, electric shock or fire may occur.



Do not consecutively connect or pull power plug.

Otherwise, electric shock or fire may occur.



Completely remove foreign substance smeared with power plug.

Otherwise, risk of fire may exist.



Don't put the product on rice container and multi-purposed shelves and consequently do not let power cords pinched between gaps.

Otherwise, risks for electric shock and fire may exist.



Keep the power away more than 30cm from product body.

Otherwise, magnetic field may be generated from product.



Before using this product



Powers



Danger

Make sure not to install the product near direct sun ray or heat sources.

Otherwise it may cause fire, deformation or discoloration.



Do not use or store combustible substance near product.

Otherwise, it may cause fire.



Do not install product at places such as kitchen sink, bathroom where water may penetrate.

Otherwise it may cause short circuit or electric shocks.



Do not install product where dusts or chemical substances exist.

Otherwise, it may cause electrical shock, fire or performance deterioration.



Cautions

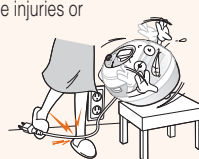
Do not install product at sloped place or do not impose excessive forces on product or shock product.

Otherwise, it may cause injuries or product broken.



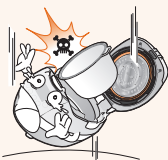
Be careful that product drops with power cords hung with hands, feet or other objects.

Otherwise, it may cause injuries or product broken.



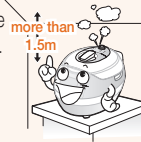
Do not drop product or its internal container or shock it.

Otherwise, it may cause injuries or product broken.



Make sure to install product in a way that its upper space is more than 1.5 m

Otherwise it may cause malfunction of product.



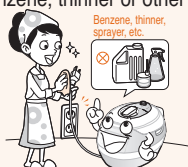
During using product



Danger

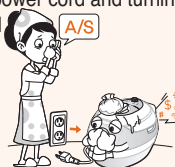
Make sure to clean product by disconnecting power plug and do not directly spray water on product or do not polish it with benzene, thinner or other chemical substances.

Otherwise it may cause electrical shock, fire or discoloration.



In case that there is any strange noise, burning odor or smoke, immediately remove internal pressure by unplugging power cord and turning over pressure weight and contact service center.

Otherwise it may cause fire.



Safety instructions



During using product



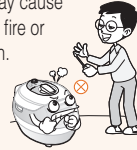
Do not put stainless plate, mat, electrical mat, steel plate, tinfoil, copper pipe, irons or aluminum-based container.

Otherwise it may cause fire or malfunction.



Do not disassemble or repair product at your discretion.

Otherwise it may cause electric shock, fire or product broken.



Do not input any foreign substance at inlet or other gaps in product and in case that any foreign substance exits in product, contact **service center**.

Otherwise it may cause electric shock, fire and body injuries.

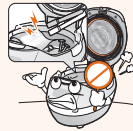
Do not place product where children may use or they can reach.

Otherwise it may cause electrical shock or body injuries.



Do not place other metallic substances such as aluminum foils on outer surface of internal container.

Otherwise, it may cause electric shock, fire or discoloration.



Make sure to close cap firmly enough to hear click sounds. And cook rice while knob of cap is under "lock".

Otherwise, it may cause body injuries or poor product performance.

Close cap as shown in picture.



By both hands



Make sure not to use product without internal container

Otherwise it may cause electric shock or fire. **If you had inputted rice and water, make sure to use it after you check if there is any abnormality at service center.**



Do not touch internal container or clean cover right after rice cooking is completed or while keeping rice warming is under process.

Otherwise it may cause body injuries.



Do not use deformed internal container or other container which is not for this product.

Otherwise it may cause fire or malfunction.



Use only the exclusive inner pot

Do not place ornamental cover or dishcloth on cap of product.

Otherwise it may cause poor performance or explosion.



Make sure not to put metallic sticks or other foreign substance.

Otherwise it may cause electrical shock or fire. (Especially be careful for children)



Do not use internal container for other purposes and do not put it on gas flames.

Otherwise it may cause malfunctions.



Do not use it for other circumstances.

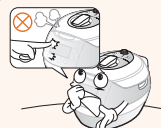
Do not place your face near automatic steam discharging spot or close it with hands during rice cooking or right after cooking is completed.

Otherwise it may cause burn injuries. **Especially be careful for children.**



Do not unplug power cords or push other functional buttons during cooking.

Otherwise it may cause malfunction.



If there is any residual internal pressure in cooker during cooking or after cooking is completed, make sure not to force cap to be opened.

Otherwise it may cause body injuries.

If you need to open cap during cooking, make sure to remove steam in cooker before opening it.

Before using this product

**Cautions**

In case that internal coating is peeled off, consult with customer service center

When this produce is used for a long time, coating on internal container may be peeled off. In case that internal container is washed by coarse loofah and metallic loofah, coating may be peeled off. So make sure to wash it with neutral detergent and sponge

Make sure to remove liquid collected at main body of the product.

Otherwise it may cause discoloration or bad performance.



In case that power failure occurs during cooking, be careful as contents in cooker may pop out through steam discharging device.

In case of power failure



When you put internal container into main body, make sure to align it with groove in main body and handle.

Otherwise it may cause malfunction.

Spray or inject pesticide or chemical substance into product.

Otherwise, it may cause fire. In case that cockroach or insects exist in product, consult with customer service center.

Do not put clean cover or metallic substance without internal container or do not use it under those conditions. Otherwise it may cause electric shock or fire.

Make sure to equip clean cover for making steamed rice, keeping warm and cooking.

Otherwise, it may cause discoloration or smells.

Do not put contents into cooker exceeding maximum capacity.

Otherwise, it may cause improper cooking or overflow of rice liquid.



Make sure to close cap during cooking or keeping warm.

Otherwise it may cause discoloration or bad performance.



Do not use product for other purposes than cooking, warming and specified functions.

Otherwise, it may cause malfunction and smells



Do not lay magnetic objects on cap of cooker or do not use strong magnetic object nearby cooker.

Otherwise it may cause malfunctions.



Make sure to clean and check internal container, pressure packing and clean cover as frequently as possible.

Otherwise, it may cause bad performance (Refer to 10P ~ 13P)



Do not lift the product up by grabbing handle of internal container. Otherwise the cap may be opened.

It may cause malfunctions, breakage and injuries.

When you use the product on rice container and multi-purposed shelves, make sure to remove shelves for making steamed rice.

Otherwise, rice container and shelves may be damaged.

When you insert internal container into main body, make sure to do that without rice grain or other foreign substances.

Otherwise it may cause malfunctions.

Do not use product outdoor.

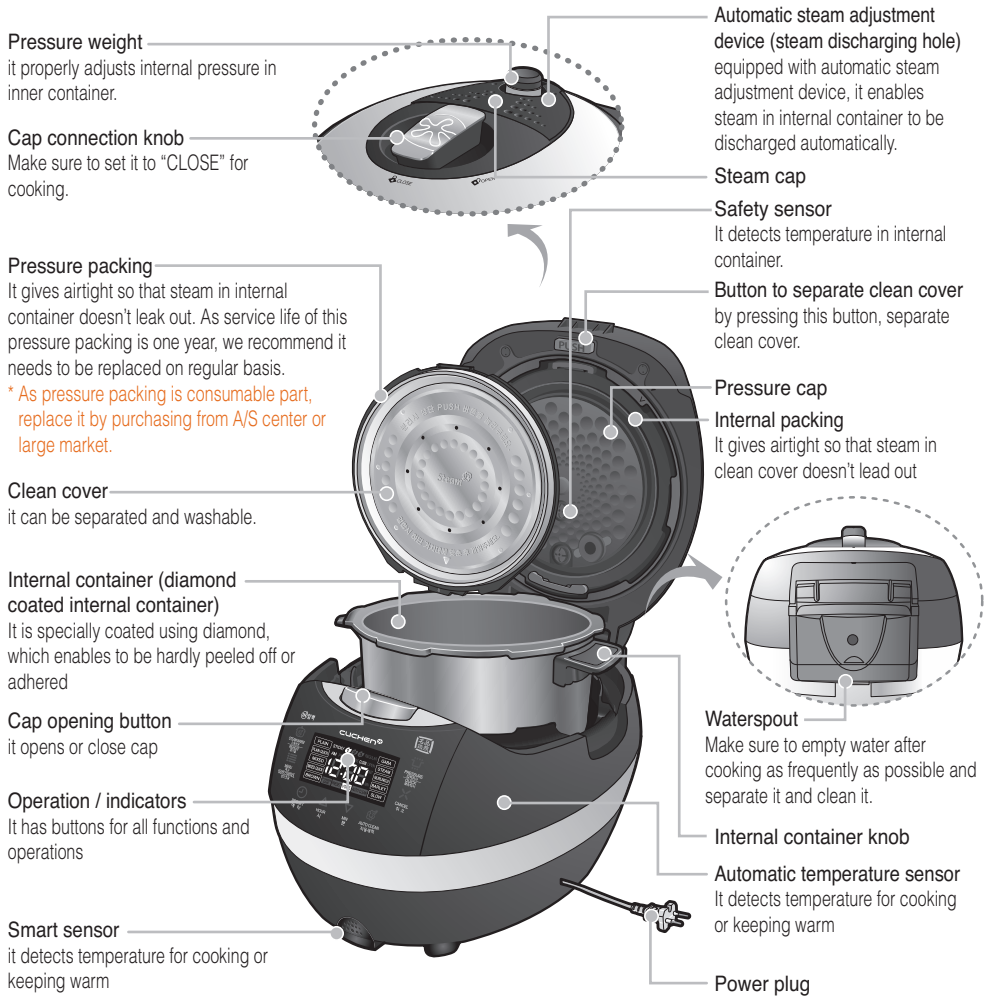
Otherwise it may cause electric shock or fire.

Those who use artificial heart and pacemaker need to consult with doctor before using this product.

This product may affect operation of pacemaker.

Names and functions for each part

Names of front / internal areas



Auxiliary parts



User manual



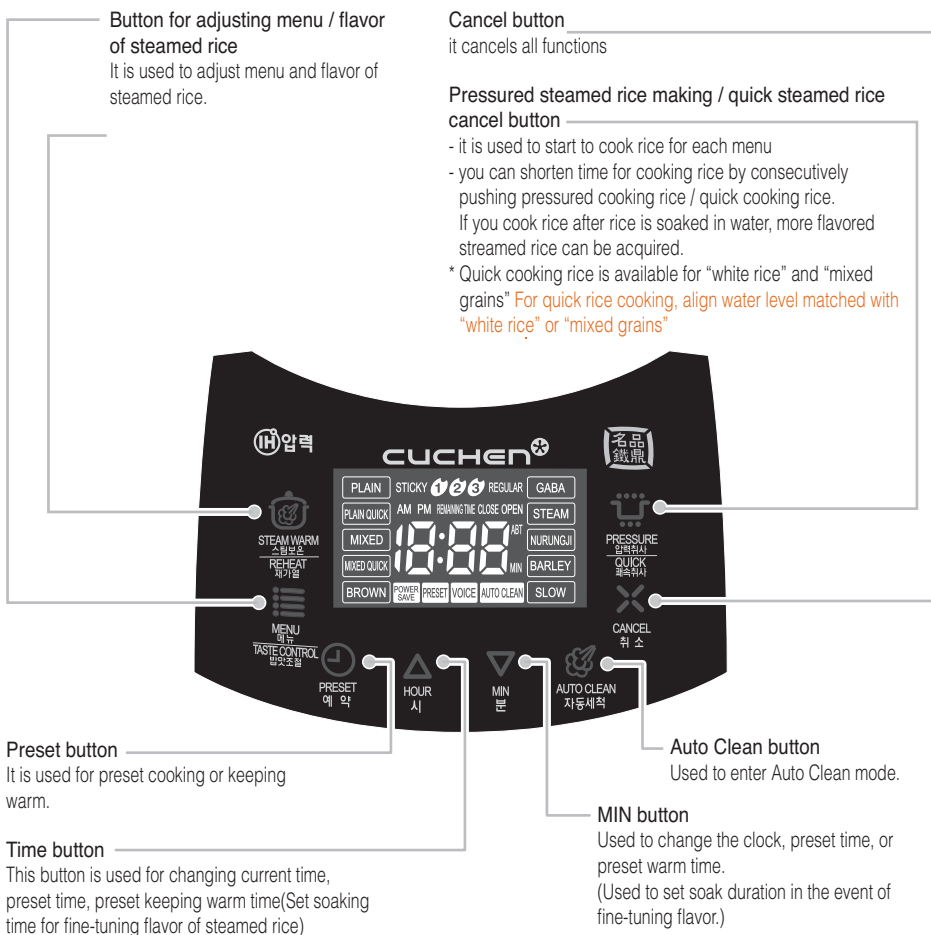
Measuring cup



Rice scoop

Before using this product

Operational / Indicating areas



- ※ **Soft touch button** – it is operated by human's finger contact (static electricity)
 - All functions can be selected by touching by fingers smoothly
 - Touch buttons just like you push central area of each functional button
- ※ **Key backlight function** – it indicates keys through backlight function and it also indicates states for processing preset cooking, preset keeping warm, keeping warm and under cooking.
- ※ Do not clean operational / indicating areas with volatile substances (alcohol, acetone or other volatile substances) (Otherwise it may cause discoloration or printing may be removed)
- ※ **Voice navigation function and voice adjustment function**
 - it notifies operational statuses for product such as starting cooking, completed cooking, discharging steam and also further operations are also notified.
 - Intensity of voice can be adjustable by hour and minute button after you push cancel button for 3 seconds.

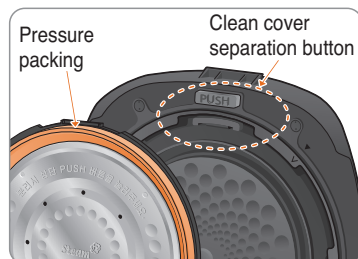
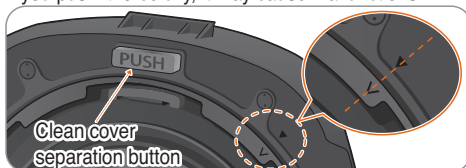
How to treat product

How to clean (clean) cover

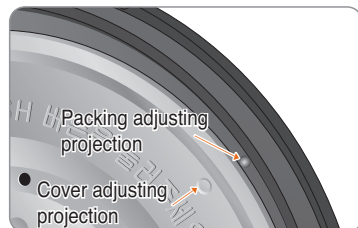
Make sure to dry clean cover and equip cap on it after you wash it.

- If clean cover is not cleaned, it may cause bad smells during keeping warm (make sure to unplug power cords and heats in main body are cooled before you clean it)
- Polish main body and cap (especially inner packing of clean cover) with dried cloth after removing moisture. Do not use benzene, thinner or other chemical substance.
- Sometimes starch layers may be created at clean cover, cap and internal container due to vaporization of moisture, which do not affect sanitation at all.
- Small amount of steam may be discharged through side areas of cap due to vaporization of tiny amount of moisture.

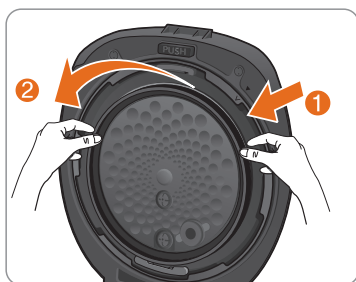
- Align “V, ▼” as shown in picture by rating it and press **PUSH** button while grabbing pressure packing in clean cover and the cover is separated and then you can wash it (separate it after heat is cooled)
※ Unless “V, ▼” is matched, clean cover is not separated and if you push it forcefully, it may cause malfunctions.



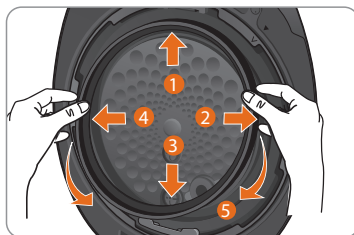
- Wash clean cover with kitchen neutral detergent and sponge as frequently as possible and polish it with dried cloth. Make sure to tightly fit pressure packing at loosened parts into groove and correctly insert adjusting projection when packing is unplugged.
(Refer to page 11 for assembling pressure packing)



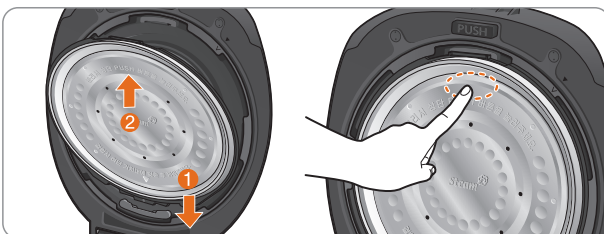
- Pull inner packing to arrow direction in the picture while grabbing it and then you can wash it



- Wash inner packing with kitchen neutral detergent and remove moisture in it with sponge and insert packing into the groove and rotate inner and outer areas of packing with index finger as shown in below picture.



- Align projection in clean cover with bottom hanger and equip it by pushing upper part.
If you equip it to opposite direction, clean cover may be broken. So be careful for equipping it. In case that clean cover is not equipped, cap connection knob is not rotated to “CLOSE”

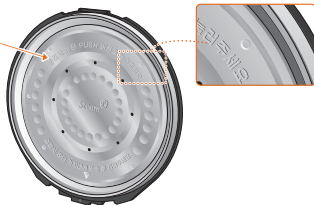


Using product

Right assembling method

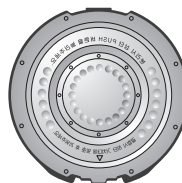
⚠ Caution: when pressure packing / inner packing is not equipped, it may cause steam leakage.

Characters are exactly appearing



< Front side of clean cover >

Make sure check if characters are rightly written and projections in pressure packing and clean cover are exactly positioned.



<Rear side of clean cover>

Characters are written to the opposite direction

- * Do not put screws or other foreign substances into the hole
- * Make sure to check front and rear side of clean cover.

How to separate and assemble pressure packing

1 How to separate pressure packing

Separate it by pulling the packing while you are grabbing outer part of clean cover and stainless part of it.
(Wash it with kitchen neutral detergent and sponge)

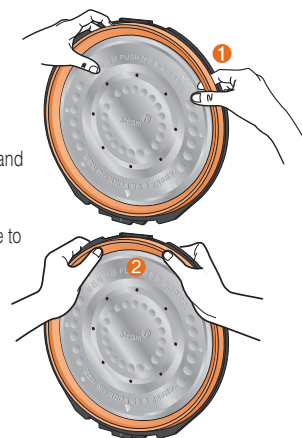
2 How to assemble pressure packing

Insert the packing into groove in clean cover and push the packing by pushing inner and outer parts of the packing with thumb and rotating clean cover.

- In case that there is any gap in packing groove when you assemble packing, steam leakage may occur, which makes it impossible to cook rice or keep warm (Make sure to check if projection in packing is exactly matched with that of clean cover before assembling it) Refer to page 10.

3 Check pressure packing assembling statuses

Lay clean cover on clean place and push unplugged packing again with thumb or index finger while you rotate inner and outer parts of packing.
(Check if shape of packing is circular)



Right assembling

* Keep clean cover circular type



Wrong assembling

* If clean cover is eclipse, it's wrong assembled (It's easier to be assembled right after clean cover is washed)



How to handle products

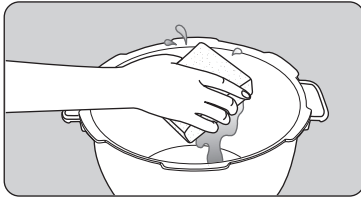
How to clean

- ⚠ Clean the product after power plug is unplugged and do not clean the product by spraying water or by polishing it with benzene or thinner
- ⚠ Unless the product is cleaned, it may cause smells in keeping warm.

1 Internal container

Do not use coarse loofah, metallic loofah or abradant as coating on inner and outer part of internal container may be peeled off. Use kitchen detergents, smooth cloths and sponge.

Especially do not wipe it using abradant, tooth paste and other brightener to brighten surface of internal container. Otherwise color might be changed or coating may be peeled off.



2 Cap of internal container, inner packing

Soak dishcloth into hot water and remove moisture on it by squeezing and remove foreign substance with it. Keeping pressure packing clean maintains performance of product and prevents generation of smells.

Make sure not to unplug pressure packing after it is used, and wash it with clean dishcloth.



3 Inside main body

Make sure to remove foreign substance at internal container after you take it out before using it. If any foreign substance is jammed at automatic temperature sensor or bottom, temperature detection may be impossible, which may cause malfunctions or fire making it impossible to steam rice.

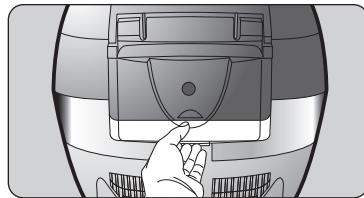
Wipe it out with a squeezed dishcloth and be careful not to damage metal plate on sensor.

Do not touch inner parts of main body right after cooking and keeping warm. Otherwise risk of burn may exist.



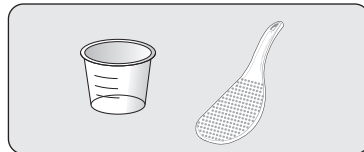
4 Waterspout

Clean it by separating waterspout. Clean and wash the separated waterspout using kitchen neutral detergent and sponge.



5 Auxiliary parts

Clean rice scoop, measuring cup and others and dry them before keeping them.



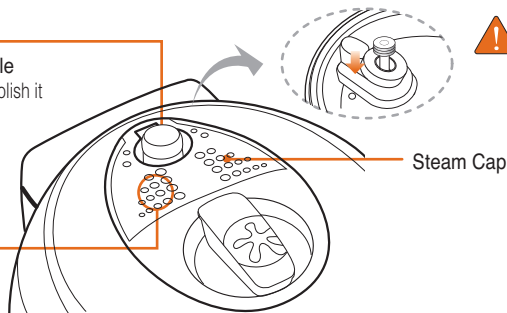
How to clean jammed nozzle

Pressure weight

Pressure adjusting nozzle

If there is water collected, polish it with squeezed dishcloth.

Steam discharging holes



In case that packing on pressure adjusting nozzle is derailed, steam may leak. Therefore, make sure to fix packing at nozzle.

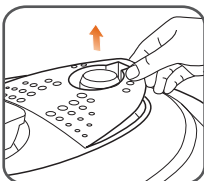
※ Do not touch it right after cooking as it is very hot.

- You can remove foreign substances or wash it using automatic washing mode (Refer to Page 24)

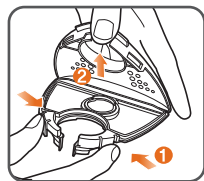
How to clean steam cap

※ Do not touch steam cap as it is very hot right after cooking. Otherwise burn injuries may be caused.

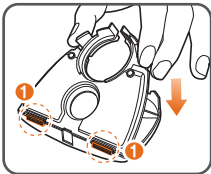
- 1 Separate steam cap as shown in picture



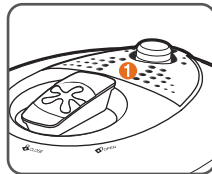
- 2 Push knob in rear side to ① direction and separate steam cap to ② direction and wash it.



- 3 Assemble steam cap by aligning it with ① groove and insert it firmly by pushing it to arrow direction.



- 4 For equipping product with steam cap, lay steam cap and fix it firmly by pushing ①



How to make delicious steamed rice

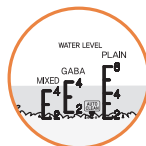
- Water level for starting to make delicious steamed rice!

Rice types	Water level
Long-stored rice	Higher than scale
New rice	Lower than scale
Soaked rice	Lower than scale
Hard steamed rice	Lower than scale
Soft steamed rice	Higher than scale

✱ When you cook steamed rice with washed rice, align water level with water scale depending on number of people

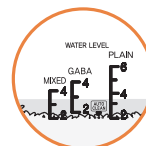
Based on amount of polished rice for 4 people

For making soft steamed rice with long-stored rice



Higher than scale

For making hard steamed rice with newly harvested rice and soaked rice



Lower than scale

- In case that you smell odors during keeping warm

- ▶ Clean it as frequently as possible. Especially if cap is not well cleaned, bacteria might be breeding. It may cause bad odors.
- ▶ In case that internal container and auxiliary parts are used without them washed, bacteria from deteriorated steamed rice breeds and this causes odors. In this case, perform automatic washing injecting water and mixed liquid with water and vinegar and wash it cleanly (mixing ratio: water amount equivalent to polished rice amount for 2 people and 1 large cup of vinegar)
- ▶ If you keep warm without washing internal container cleanly after cooking soup or steamed dishes, odor may be soaked into steamed rice.

In case that rice pasta or other substances are attached on container, wipe them out with squeezed dishcloth.



Especially clean steam discharging holes as frequently as possible.

- To remove smells when you cook steamed rice with long-stored rice

The longer rice has been stored, the more odor is discharged and it generates more odors for keeping warm. In this case, take out rice to be cooked out in advance the day before and soak it into water with one drop of vinegar and then wash it and rinse it with tepid water again and then cook it. This removes odors.



- How to store rice (flavor of steamed rice depends on how to store rice)

✱ When steamed rice is cooked with long-stored rice or rice with reduced moisture, it might be crumble and half-cooked and generate odors quickly.

① How to store rice

	Good place	Bad place
Place to store rice	- Low temperature and cooled place - Low humidity and good ventilation	- Hot spots such as boiler pipe - Direct sun ray - Below kitchen sink
Amount of rice to be purchased	It's recommended to purchase rice by small packing unit (5~10 kg) and it is good to consume rice within 2 weeks after it is unpacked.	

② Put garlic into rice container to avoid worms

✱ Although rice is newly harvested one, moisture in rice may be reduced due to improper storing, which make it dried.



Using product

How to set current time (Example: set time to 9:30 AM)

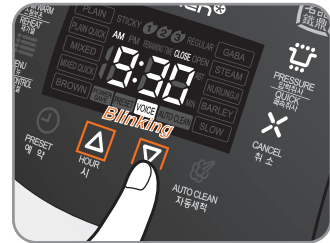
- ❶ Push hour or minute button for more than 1 second



- ❷ Set time by pushing hour or minute button

When you set hour, it is changed by 1 hour unit for each pushing. Check AM / PM when you set minutes, it is changed by 1 minute unit for each pushing.

✳ When you push hour or minute button for more than 1 second, time is consecutively changed by 1 hour or 1 minute unit.



- ❸ Unless button is pressed after time is changed, the system automatically sets current time in 15 seconds.

✳ Time set is also completed by pushing pressure cooking rice / quick cooking rice or steam keeping war / re-heating button regardless of key backlight.

✳ If you push cancel button within 15 seconds after you changed current time, time is automatically recovered to previous time.



► Compensation for power failure

As Cuchen electrical pressure cooker has a function for memorizing previous statuses before power failure, it normally functions when electricity is recovered.

► Lithium ion battery

Cuchen electrical pressure cooker is equipped with lithium ion battery necessary for power failure compensation and time memory function. Service life for the battery depends on product performance.

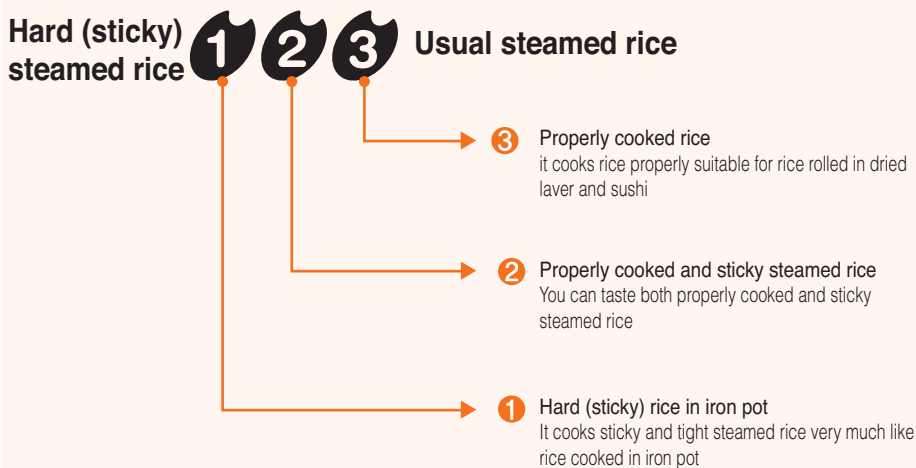
Function to adjust flavor of steamed rice

Function to adjust flavor of pressured steamed rice with 3 steps

※ This function is only available for polished rice mode you can select modes corresponding to flavor of polished rice by button in menu/flavor adjustment.

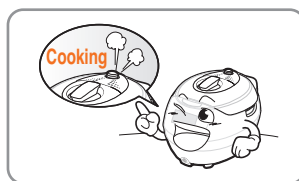
Steam may be discharged during cooking after adjusting flavor of steamed rice. This phenomenon is a normal action to adjust internal pressure (select flavor adjustment by your favorite one)

※ Flavor adjustment can't be used during rice cooking.



Attentions

Steam may be discharged during cooking after adjusting flavor of steamed rice. This phenomenon is a normal action to adjust internal pressure



► Melanoizing

In Cuchen cooker, color of steamed rice may be changed into thin brown as bottom of rice is scorched. This phenomenon is called "Melanoizing" which means steamed rice has deep flavors and fragrant smells. For reset cooking, when rice grains are sunk for a long time, there are many fine starches in bottom. Therefore, melanoizing might be higher than usual cooking.

Fine-tuning flavor of steamed rice

* Fine-tuning flavor of steamed rice is available for mixed grains, unpolished rice, scorched rice and boiled barley

* Fine-tuning function is not available for preset mode.

- 1** Select menu you want by pushing menu/flavor adjustment

* it adjusts flavor of steamed rice by setting soaking time and heating temperature correctly



- 2** Soaking time and heating temperature are appearing by pushing menu/flavor adjustment for 3 seconds.

* initially set soaking time is 0 minute and heating temperature is 0°C



- 3** You can select soaking time by pushing hour button

* Soaking time is set to 0, 2, 4, 6 and 8 minutes (Initial set time is 0 and you can select one among 2, 4, 6 and 8 minutes)

* Longer soaking time helps to increase moisture in rice and to smoothen steamed rice

* Longer soaking time may take longer time to cook rice and melanoizing is more likely to occur than usual cooking as it makes water soluble starch extracted and sediment



- 4** Heating temperature is set by pushing minute button

* Heating temp is selectable from -2°C, 0°C, 2°C and 4°C (if you want initial heating temp, select 0°C and if you want to increase or decrease temp, select 2°C, 4°C or -2°C)

* You can select delicate flavor or non-delicate one by adjusting boiling temperature before cooking rice

* Higher temperature may take longer time to cook rice and melanoizing is more likely to occur than usual cooking



- 5** Start to cook rice by pushing pressure cooking rice / quick cooking rice button

* Soaking time and heating temperature are memorized even after cooking is finished

* Unless changes in fine-tuning flavor of rice exist for 10 seconds, it is automatically set.

* Expected cooking time is changed when you adjust soaking time for fine-tuning flavor of steamed rice.

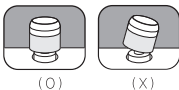


- For smooth flavor of steamed rice: set soaking time to 2, 4, 6 and 8 minutes
- For delicate flavor of steamed rice: set heating temperature to 2°C or 4°C
- For non-delicate flavor of steamed rice: set heating temperature to -2°C
- Conditions of rice, water temperature and amount of water may affect cooking time and rice when you use flavor adjustment function.

How to cook steamed rice

Cooking steamed rice

- 1 Connect power plug and close cap and align cap connection knob with "lock"
 - Make sure to check if pressure packing is correctly fitted and pressure weight is horizontal
 - If you push pressure cooking / quick cooking button while knob is not set to lock, cooker doesn't work.
 - Make sure to remove other foreign substances which might exist in temperature sensor
 - Remove moisture around internal container completely and put it into main body.



- 2 Select menu you want with menu/flavor adjustment button

Whenever you push menu/flavor adjustment, it shows cycle in order of: polished rice sticky rice → polished medium rice → polished rice usual rice → polished rice quick cooking → mixed grains → mixed grains quick cooking → unpolished rice → activated unpolished rice → Nutrition steamed dish → scorched rice → boiled barley → slow cooking.



- 3 Push pressured cooking/quick cooking button
 - It indicates expected residual time
 - ✱ In case of cooking for maximum capacity, pressure weight might not be rotated. This is not abnormality.



- 4 When cooking is completed, it automatically switches into keeping warm mode.

- When thorough steam process starts, it indicates residual time.
- Steam is automatically discharged after voice instruction. In this case, be careful not to be astonished or burn injuries
- It automatically starts keeping warm process after cooking is completed.



☺ "General steamed rice" menu

- it cooks rice properly without pressure imposed like usual cooker

☺ "Quick cooking" menu

- This menu is activated by pushing pressured cooking/quick cooking consecutively
- For quick cooking, it's recommended you cook less than 4 people's amount of rice. It may not be as good as usual cooking.
- Quick cooking is only available for polished rice / mixed grains

☺ "Activated unpolished rice"

- When unpolished rice is activated, nutritional ingredients such as antioxidant are increased and its taste is smoothened due to relaxation of combined structure while it becomes easy to be digested.
- Wash unpolished rice cleanly and align it with water level of unpolished rice
- Cooking activated unpolished rice takes around 3 hours
- Preset cooking is not available for activated unpolished rice

Using product

Cooking time for each menu

Menu Item	Polished rice		Quick cooking with P.R	Unpol- ished Rice	Act. Unpol- ished rice	Mixed grain	Quick cook with mixed grain	Boiled barley	Scorched rice	Nutritional steamed dishes	Slow cooking
	Sticky rice	Others									
Amount of cook (people)	2~6	2~5	2~4	2~4	2~4	2~4	2~4	2~4	2~6	Refer to cooking guide for detailed information	
Cooking time (min)	28~37	33~42	15~24	50~65	2h 35~ 2h50	38~45	28~38	47~53	28~43		
Foods	Steamed rice. Potato Chinamul and Mushroom rice, Cooked rice, silk squash, Cooked glutinous rice, Bean sprout, Sea food kettle rice	Steamed rice, Rice with small octopus, Mixed rice with herbs, bibimbap, Curry rice, Rice with beef and bulgogi, vinegared rice stuffed in fried bean curd, rice rolled in dried laver, baked rice with Kimchi	Steamed rice	Unpol- ished cooked rice	Activated unpol- ished cooked rice	Cooked rice with bean and five- grains	Cooked rice with bean and five- grains	Boiled barley	Scorched rice	beef-rib stew, boiled pork, sweet potato, potato, boiling eggs, nutritional bread, Boiled chicken, cuttlefish sausage made of bean curd	
										Jujube tea, Cinnamon Punch with Dried Persim- mon, pumpkin porridge, vegetable soup	

* Amount of rice may vary depending on types of cuisines

* Set water level for boiled barley to scale of polished rice as shown below (2 people – 3 people for polished rice, 3 people - 4 people for polished rice, 4 people - 5 people for polished rice)

* Set water level for quick cooking polished rice and scorched rice to scale of polished rice

* Set water level for quick cooking of mixed grains to scale of mixed grain

* If water exceeds standard amount, liquid of steamed rice may be oozed during steam discharge process

* Cooking time may vary when you use flavor adjustment

* When you cook rice or keep warm after slow cook and nutritional dishes are used, odor may be soaked into rice. (Refer to Page 14)

Mixed grain quick cook menu

This product made it possible to cook mixed grain within 20 minutes for the first time in domestic market.

* It is switched into quick cooking mode by pushing pressured cooking/quick cooking button 2 times consecutively and it shortens cooking time

* Mixed grain quick cook makes it possible to shorten time into 20 minutes for 2 people's capacity

* Mixed grain quick cooking is recommended for less than 4 people and this cooking may not be as good as usual cooking for ripening grains.

* When fully soaked red beans or other beans are cooked as of mixed grains, it might be watery. In this case, this watery rice can be improved using mixed grain quick cooking

* Cooking time may vary depending on ratio of mixed grain, water temperature and large amount of water.

How to do preset cooking

For preset cooking (For preset cooking at 9 AM from current time 8AM to cook hard steamed rice with polished rice)

1 Check if current time set is correct

Refer to Page 15 for setting current time unless current time is correct, accordingly preset time is also incorrect. So make sure to set correct time completely and put it into main body.

2 Align knob of cap with lock and select menu/flavor adjustment and set time by pushing preset button,

If you push preset button without aligning knob of cap into lock, preset function doesn't work.



3 How to set preset time

Example) if you are supposed to have meal at 9 AM while it's 8 PM

- ① Push preset button after checking if current time is 8 PM then "preset" is turned on and enters into preset mode display board indicates its initial preset time, "7:30 AM"
- ② Set hour to 9 AM by pushing hour button twice and set minute unit to 00 minute by pushing minute button. You can set hour by 1 hour of unit and minute by 1 minute of unit.



- Cooker memories previous preset time after preset cooking is finished. Therefore if you want to cook rice without changing preset time, push "preset" / quick cooking
- * This cooker instructs key orders for preset cooking using key backlight function for preset cooking.

4 Push pressured cooking/quick cooking button or preset button

- When preset time and "preset" indicator continues to be turned ON, preset proceeds.
- Preset time means the time when cooking is finished
- For preset cooking, cooking time may vary depending on amount of rice or menu.



- * You can check current time for 3 seconds by pushing hour or minute button
- * Cooking time may take less time than preset time

Possible preset time for each menu

- * Polished rice quick cooking, mixed grain quick and activated unpolished rice are not available for preset cooking
- * In case that preset time exceeds more than 13 hours, cooker automatically presets 13 hours from current time.

Foods for preset cook	Available preset time
Polished rice, scorched rice	36 minutes ~ 13 hours
Mixed grain	45 minutes ~ 13 hours
Polished rice, boiled barley	55 minutes ~ 13 hours
Nutrition steamed dishes, slow cooking	(preset time + 1 minute) ~ 13 hours



Cautions for preset cooking

- As rice might be deteriorated in summer, it's recommended to set preset time not exceeding 10 hours
- Long-stored or too much dried rice may be cooked as layered steamed rice or half-crushed rice.
- When rice is not properly cooked, add water up to half scale of water level more than indicated water level.
- When you do preset cooking while internal side of container is hot after rice is cooked, rice may be deteriorated. Therefore make sure to cook rice after heat is enough cooled.
- Rice might be deteriorated depending on temperature and types of food. Therefore, it's recommended to avoid long-preset cooking.

Cooking nutrition steamed dish / how to preset

For preset cooking (for 40 minutes of nutritional steamed dishes)

1 Push menu button

- Select "nutritional steamed dish" or "slow cook".
- Set time for "nutritional steamed dish" or "slow cook" by pushing hour or minute button.

	Nutritional steamed dish	Slow cook
Time set	10~ 90 minutes	1 hour ~ 12 hours 50 minutes
Hour	Increase by 5 minutes	Increase by 1 hour
Minute	Decrease by 5 minutes	Increase by 10 minutes



2 Push pressured rice cooking / quick rice cooking button

When nutritional steamed dish or slow rice cooking starts, residual time is appearing.



How to preset time (For nutritional steamed dish at 4:30 PM)

1 Push preset button and then push hour and minute button

Adjust preset time for changing preset time by pushing hour or minute button



2 Push menu button

- Select "Nutritional steamed dish" or "Slow cook"
- Set time for "Nutritional steamed dish" or "Slow cook" by pushing hour or minute button.

	Nutritional steamed dish	Slow cook
Hour	Increase by 5 minutes	Increase by 1 hour
Minute	Decrease by 5 minutes	Increase by 10 minutes



3 Push pressured rice cooking / quick rice cooking button or preset button

when you push pressured rice cooking / quick rice cooking button or preset button after adjustment, preset cooking starts.



Keep rice warm

For preset keeping warm (For polished sticky rice menu at preset keeping warm at 6:50 AM)

- 1 Check if current time set is correct
- 2 If you push preset button for more than 1 second after keeping warm button is pushed, preset keeping warm mode starts.



- 3 Set finishing time for preset keeping warm by pushing hour or minute button
 - Using key backlight function for preset keeping warm, only buttons for preset are turned ON.



- 4 When you push steamed keep warm / re-heating button or 7 seconds elapses without pushing button, cooker automatically starts to preset keeping warm
 - Preset keeping warm is completed at preserved time
 - If preset time is incorrectly set, start it again by pushing "Cancel" button



- * If you want to maintain long-time keeping warm, you can prevent steamed rice from being deteriorated and improve flavor of rice by keeping warm with temperature increased matched with preset time.
- * Preset time is reset by pushing "Cancel" button or when preset keeping warm is finished.
- * If you take meal before preset keeping warm is finished, make sure to take meal after you cancel preset keeping warm by pushing "Cancel" button.
- * Temperature of steamed rice may be low or moisture may be formed during preset keeping warm
- * It's recommended to use preset keeping warm for less than 4 people's amount
- * When preset keeping warm is finished, the cooker is switched into usual keeping warm.

How to adjust temperature for keeping warm

- 1 Cooker enters into keeping warm temperature setting mode by pushing steamed keeping warm / re-heating button for more than 5 seconds
- 2 Set desired temperature for keeping warm by hour or minute button
 - Basic temperature is 74 °C
 - Temperature can be set to 69~77 °C
 - When steamed rice is cold or odors ooze in rice, lower control temperature by 2~3 °C
 - When rice turns into yellow, then lower control temperature by 2~3 °C
- 3 Temperature for keeping warm is set by pushing steamed keeping warm / re-heating button or when 10 seconds elapsed without any button pushed.



Re-heating mode (if you want warm steamed rice in keeping warm status)

Re-heat rice by pushing steamed keeping warm / re-heating button in keeping warm state. This mode is only available for keeping warm state. This mode makes steamed rice under keeping warm and newly made steamed hot. After re-heating, it's recommended to eat steamed rice immediately and cooker continues to maintain keeping warm state.

- * It's recommended to eat other menus (mixed grains, unpolished rice and others) than polished rice right after they are cooked. Re-heating them may cause discoloration and odors
- * If you use re-heating mode too frequently, it may cause discoloration or dried rice.
- * Re-heating is only running when cap is closed, and in case that cap is opened cooker generates warning buzz and then keeping warm continues to be persistent.
- * If you push steamed keeping warm / Re-heating button one time, re-heating is canceled and then it is switched into keeping warm mode.



► Cautions for keeping warm

- 1) Aggregate steamed rice into center by mixing it
 - * Aggregate steamed rice into center mixing it up and down to prevent it from being dried
 - * Do not let steamed rice touched on cap of internal container
- 2) Do not put rice paddle cooker when keeping warm is proceeding
 - * Otherwise steamed rice gets hardened and discolored, and it may generate odors.
 - * Wooden rice paddle may cause bacteria and consequently generate odors
- 3) It's recommended to set keeping warm time to less than 12 hours.
 - * Otherwise, steamed rice may lost flavors and discolored or odors may ooze.
 - * Make sure to close cap when keeping warm proceeds
 - * Make sure to keep arm only for polished rice. If possible, do not apply keeping warm for mixed grains, unpolished rice or others.

Language selection, voice adjustment / automatic washing

Language selection and voice adjustment

1 Push cancel button for more than 3 seconds

Voice adjustment function is set by pushing cancel button for more than 3 seconds in waiting state.

Default: Korean language, 2 leveled volume

* If you push cancel button during cooking, liquid of steamed rice may ooze. Therefore make sure to adjust voice volume after cooking is completed.

* Language selection and voice adjustment is only available for waiting state.



2 Select languages for instruction (Korean language and Chinese) by pushing hour button

* 1 – Korean, 2 – Chinese

* Whenever you push hour button, language is circulating as order of 1 → 2 → 1



3 You can select volume by pushing minute button

* Volume is adjustable from level 0 to level 4. When volume is set to level 0, voice function is deactivated and voice icon disappears.

* Whenever minute button is selected, volume level is circulating as order of 2 → 1 → 0 → 4 → 3 → 2



4 Voice setting is completed when you push rice cooking button or 7 seconds elapsed without button pushed.

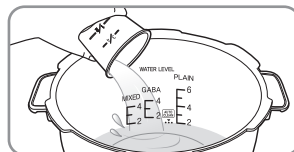
* When you push cancel button before setting is completed, cooker is recovered back to previous state.

Using product

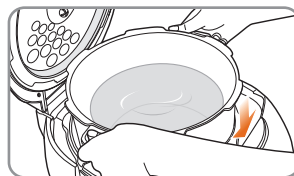
Automatic washing

* You can keep cooker clean using automatic washing mode it enables to remove odors by removing foreign substance and prevent bacteria from being generated.

- 1 Pour water into internal container leveling with automatic washing water level.



- 2 Put internal container into cooker and close cap and align it with lock by rotating knob.



- 3 Automatic washing starts by pushing automatic washing button.



► **Cautions for automatic washing**

- Be careful for steam with high temperature and pressure oozing from steam discharging hole.
- Do not put other detergent, soap and drugs than water into cooker

Key backlight function

- * This function turns off backlight when cooker is not used for certain period
- * All key backlights are turned on again by pushing any key while backlights are turned off. In this case, function of pressed key is not activated.
- * When you set preset rice cooking and keeping warm, only button that is under use is turned ON and it instructs you.
- * Key backlight indicates current operational status around in 3 seconds after rice cooking, preset (reserved) rice cooking, keeping warm, preset (reserved) re-heating and automatic washing is started (as shown below picture)

1 Usual state



2 Power saving mode



- * When you do not operate cooker while power plug is connected and certain time elapsed, cooker is switched into power-saving mode
- * Power-saving mode is canceled when any button is pressed or cap is opened or closed.

3 Rice cooking



4 Preset rice cooking



- * Cooker instructs users for corresponding keys by blinking menu], [hour], [minute] and [rice cooking] key and [preset] and [cancel] key.

5 Preset rice cooking



6 Keeping warm



7 Preset keeping warm



8 Preset keeping warm



9 Keeping warm and re-heating



10 Automatic washing



11 Time set / language selection and voice adjustment



12 Setting keep warm temperature



Cooking guide

Everyone's daily food, steamed rice, how to cook delicious steamed rice with Cuchen



Five-grain rice

Cooking by mixed **grain** mode

- **Ingredients:** 2 cups of glutinous rice, half cups of black bean and red beans respectively, half large cup of salt, 1 cup of glutinous kaoliang + glutinous millet + panicum miliaceum and 3 cups of water made of water + boiled red bean water.
- **How to cook five-grain rice**
 1. Wash glutinous rice, glutinous millet and black bean cleanly and take it out of water
 2. Wash red bean cleanly and put it into pot and pour cold water and boil it and dispose first touched water and then pour enough cold water again, and boil it right before it bursts. And store water extracted boiled red bean at other container.
 3. Pour warm water into glutinous kaoliang and soak it for around 20 minutes and wash it enough to peel off its skin and rinse it until red water is not appearing.
 4. Put rice and mixed grain into internal container and pour boiled red bean water with salt applied.
 5. Mount internal container into cooker and close cap.
 6. Start cook rice by selecting mixed grain mode. ✨ **soak beans in lukewarm water for more than 15 minutes.**



Rice cooked with bean sprouts

Cooking by **sticky steamed** rice mode

- **Ingredients:** 4 cups of rice, 200g of bean sprout (thin sprout), 150 g of crushed beef, 5 large cups of soy sauce, 1 large cup of dried red pepper powder, 1 large cup of chopped small green onion, 1 small cup of crushed garlic, 2 small cups of powdered sesame mixed with salt and 1 small cup of sesame oil
- **How to cook rice with bean sprout**
 1. Cut off tail of bean sprout and wash it and remove moisture from it.
 2. Wash internal container and put rice into it. Add water up to level of polished rice for 4 people and place bean sprout and meat on it.
 3. Mount internal container into cooker and close cap
 4. Cook it by selecting sticky rice mode for flavor adjustment.
 5. Well mix bean sprout and beef and put it into pot with seasoning soy sauce
 - ✨ **There might be scorch depending on characteristics of ingredients, gravy and salt.**



Chicken soup with ginseng

Cooking by **nutritional steamed** dish mode

- **Ingredients:** 600g of chicken, 4 pieces of garlic, 1 or 2 roots of undried ginseng, 3/4 cups of glutinous rice, 2 jujubes and small amount of black pepper and salt
- **How to cook**
 1. Mark shapes of knives on both sides below abdomen of chicken and punch it making holes
 2. Fill the prepared chicken with glutinous rice into (It's recommended to soak glutinous rice for around 2 hours)
 3. Add undried ginseng, jujube and garlic into chicken with chicken legs zigzagged and fix it. if you want thick soup depending on your favorite taste, take out half of glutinous rice from chicken and cook it
 4. Put ingredients into internal container and pour water enough to soak half of chicken.
 5. Cook it by selecting nutritional steamed dish mode with cooking time set to 55 minutes.



Steamed short ribs

Cooking by **nutritional steamed** dish mode

- **Ingredients:** 600 g of calf ribs, 1/2 of carrot and onion respectively, 10 ginkgo nuts, 1/4 of pear sauces > 7 large spoons of thick soy, 1 large spoon of powdered sesame mixed with salt, 1 large spoon of crushed garlic, 1 small spoon of powered black pepper and sesame oil respectively, 2 large spoon of crushed onions and 2 large spoons of starch syrup, liquor and sugar.
- **How to cook**
 1. Remove oil and tendon from chopped ribs and remove blood liquid by soaking it into cold water.
 2. Remove moisture from ribs by taking it out with sieve and mark knife shape on it and tenderize by soaking it in sugar and liquor for 30 minutes.
 3. Bake ginkgo nuts with small amount of salt added on pan and peel its skin off. Cut carrots off in chestnut size and make juice with onion and pear by grinding them on steel plate.
 4. Add spices and condiments into all ingredients and mix them and tenderize them for 1 hour so that all spices and condiments can be soaked and then put them into internal container (don't have to add additional water)
 5. Cook it by selecting nutritional steamed dish mode with cooking time set to 45 minutes.
 6. Put dish in container and add garnishes and water parsley.
 - ✨ **As the dish is made of gravy, sauce and juice of pear, you don't have to additional water into the dish.**
When you add additional water, be careful for soup pouring when steam is discharged.

Cooking guide



Jujube tea

Cooking by **slow cook mode**

- **Ingredients:** 180 g of jujube, small amount of ginger and honey (sugar)
- **How to cook**
 1. Add well-washed jujube and small amount of chopped ginger into internal container and fill it water up to level of 6 people's amount for polished rice and select slow cook mode and cook it with cooking time set to 8~10 hours.
 2. Filter solid ingredients with sieve if you don't want it.
 3. Add honey or sugar to well infused jujube tea for your taste.



Cinnamon Punch with Dried Persimmon

Cooking by **slow cook mode**

- **Ingredients:** 30g of cinnamon, 40g of ginger and small amount of yellow sugar and garnish (dried persimmon and pine nut)
- **How to cook**
 1. Peel off skin of ginger and slice it.
 2. Add ginger and cinnamon to internal container and fill it with water up to level equivalent to 4 people's capacity in polished rice and select slow cook mode with cooking time set to 8~10 hours.
 3. Adjust sugar level with yellow sugar and cool it and add dried persimmon and pine nuts for your taste (soak dried persimmon until it is tenderized)



Boiled pork

Cooking by **nutritional steamed dish mode**

- **Ingredients:** 600g of pork, 1 root of thick green onion and ginger respectively and 5 pieces of garlic
- **How to cook**
 1. Put oil-removed port into internal container and add prepared thick green onion, ginger and garlic with 3 cups of water.
 2. Cook it by selecting nutritional steamed dish mode with cooking time set to 50 minutes.
 - Cut big sized lump into proper size one.
 - ✦ Scorch may occur due to gravy or salt depending on characteristics of ingredients.
 - ✦ Soup may be sprayed out when steam is discharged when water is added more than standard.



Pumpkin porridge

Cooking by **slow cook mode**

- **Ingredients:** 1 kg of pumpkin with skin peeled off, 3/4~1 cup of powdered glutinous rice (based on measuring cup) and small amount of white sugar and fine salt
- **How to cook**
 1. Put cubicle-chopped pumpkin and powdered glutinous rice into internal container and add 2 and 1/2 ~ 3 cups of water (by measuring cup) and cook it with cooking time set to 5 hours in slow cook mode.
 2. After cooking it, take it out from container and mix it
 3. Add sugar and salt for your favorite taste.



Vegetable soup

Cooking by **slow cook mode**

- **Ingredients:** 50g of onion and potato, 40g of carrot, 40g of button mushroom, 160g of cream soup powder, small amount of olive and 8 cups of water (1200g)
- **How to cook**
 1. Chop onion, potato, beef sirloin, and slice button mushroom by certain shape.
 2. Add small amount of olive oil and 1/2 large-sized spoon of salt and bake it (don't have to bake)
 3. Put powdered soup and water and loosen it evenly and add it to above ingredients and cook it with cooking time set to 5 hours in slow cook mode.

Before requesting A/S

Check following articles before request A/S

Even if there is any malfunction in product, cooker may not be normally operated due to minute causes or user's unfamiliarity for it. In this case, simple problems can be solved by checking following articles without requesting A/S. We recommend you to check following articles. If you still have some problems, request A/S.

Symptoms	Check following	How to fix
1. Sometime, food is not cooked. It takes long time.	Isn't power plug disconnected? Is there any power failure during cooking? Haven't you push cancel button or other buttons during cooking? Haven't you cook rice with activated unpolished rice?	Make sure to connect power plug. Re-cook rice for long-time power failure. Do not operate other buttons during cooking rice. Cooking time for activated unpolished takes approximately 2 or 3 hours.
2. Liquid of steamed rice overflows during cooking rice.	Hasn't pressure weight be tilted? Did you use measuring cup? Did you surely adjust water level? Did you select correct menu?	Straighten pressure weight.
3. Rice is too sticky or improperly cooked or too watery.	Did you correctly adjust water level? Is there any foreign substance in bottom of internal container?	Adjust water level matched with measurement scale depending on amount of rice. Remove foreign substances from automatic temperature sensor.
4. Steam leaks at side of cap.	Is there any grain of steamed rice clinging to pressure packing parts? Did you timely replace pressure packing? Isn't pressure packing old?	Clean upper side of internal container and out side of pressure packing cleanly (area touching pressure packing) If steam leaks, subtract steam by flipping pressure weight and unplug power cords and request A/S (Packing is consumable parts) As service life of packing is around 12 months, it's recommended to replace packing every 1 year.
5. When Symbol "E r2" is appearing	It shows either when internal pressure is too high due to clogged pressure adjustment nozzle or when internal temperature is too high.	Request service center
6. When preset is unavailable	Is a menu available for preset?	Check if a menu is possible to be preset. (Refer to Page 20)

Before requesting A/S

Symptoms	Check following	How to fix
7. When 13H0 is appearing	Had you happened to set preset cooking time exceeding 13 hours?	Cooker automatically adjusts preset time to 13 hours and cooking is starting.
8. Symbols E r 1 , E r 3 , E r 5 , E r 6 , E r 7 , E r 8 appears	It appears when temperature sensor has any abnormality.	Consult with A/S
9. Yellow color appears in bottom of rice.	It is an phenomenon to give fragrance of steamed rice with good taste (Melanoizing) Haven't you select 2°C ~ 4°C for heating temperature with fine-tuning rice flavor?	Select -2 °C or 0 °C of heating temperature in fine-tuning rice flavor (Refer to Page 17)
10. Strange noise during cooking or keeping warm.	Isn't there sound of buzz during cooking? Is there sound "Zzi" during cooking or keeping warm?	This sound is generated by fan to cool heats in internal parts. It's normal. Sound "ZZi" is generated by operation of IH pressure cooker. It's normal.
11. Odor oozes or color of rice is changed during keeping warm.	Didn't you keep warm for more than 12 hours? Didn't you keep rice warm for long time preset cooking? Didn't you use cooking function? Did you frequently wash pressure packing?	Do not keep rice warm for more than 12 hours. If possible, do not keep rice warm for long time preset cooked rice. (Refer to Page 10~12)
12. Symbol, L appears when button is pushed.	Is internal container mounted in cooker? Didn't you use 110V of power source?	Without internal container set in cooker, it's impossible to cook rice, preset cook and keep rice warm. Mount internal container with cooker. This product is only available for 220V. Use correct voltage.
13. When rice gets scorched with yellow color.	Did you wash rice enough? Isn't there any foreign substance on surface of automatic temperature sensor?	Make sure to wash rice cleanly. Remove foreign substance from surface of automatic temperature sensor.
14. When bean (mixed grain) is not properly cooked	Isn't bean (mixed grain) too dried?	Cook bean (mixed grain) after it is soaked or boiled.
15. When button is not working	Isn't button working?	Correctly contact center of button. Do not contact button with wood or plastic objects. In this case, button doesn't work.

www.cuchen.com

CUCHEEN

쿠첸 IH 전기압력밥솥 사용설명서

- 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





저희 쿠첸 전기압력밥솥을 사용해 주셔서 감사합니다. 제품의 올바른 사용과 유지를 위해 사용설명서를 반드시 읽어보시기 바랍니다. 제품의 사용 중 문제가 발생했을 때 사용설명서를 참고하시기 바랍니다.

제품규격

제품명	IH 전기압력밥솥 WHA-LX0601iD Series
정격전압 및 주파수	AC 120 V, 60 Hz
정격 소비전력	1100 W (취사시) / 90 W (보온시)
최대취사용량	1,08 L (6인분)
조정장치 압력 / 안전장치 압력	88,3 kPa / 166,7 kPa
제품크기	360mm(L) x 264mm(W) x 267mm(H) 11,47inch(L) x 10,34inch(W) x 10,51inch(H)
중량	5,2(kg) 11,46(lbs)

※ 제품의 성능 개선을 위하여 약간의 규격변동이 있을 수 있습니다.

차 례

사용하기전에	안전을 위한 주의사항	04
	각 부분의 이름 및 기능	08
	제품손질 방법	10
사용하기	맛있는 밥을 지으려면	14
	현재시각 맞추는 방법	15
	밥맛 조절 기능	16
	밥 짓는 방법	18
	예약취사 방법	20
	영양찜 슬로우쿡 취사/예약방법	21
	보온중에	22
	언어, 음성조절/자동세척 방법	24
	키 백라이트 기능	26
	요리안내	27
고장신고전에	고장신고전에 확인하세요	29

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 120V 전용입니다.
반드시 정격 15A 이상의 120V
전용콘센트에 꽂아 주십시오.

감전, 화재의
위험이
있습니다.



손상된 전원플러그나 헐거운
콘센트는 사용하지 마십시오.

감전, 화재의
위험이
있습니다.



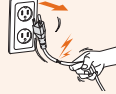
젖은 손으로 전원플러그를 만지지
마십시오.

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.



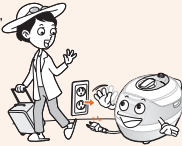
제품 이동시 전원코드를 당겨서
이동하지 마십시오.

감전, 화재의
위험이
있습니다.



오랫동안 사용하지 않을 때는
전원플러그를 빼 주십시오.

감전, 누전,
화재의
원인이
될 수
있습니다.



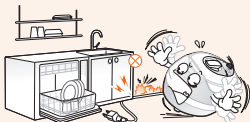
전원플러그에 묻은 이물질은
깨끗이 제거하여 주십시오.

화재의 위험이
있습니다.



전원코드를無理하게 구부리거나,
묵거나 잡아당기지 마십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.



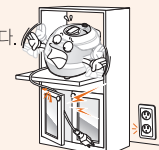
한개의 콘센트에 여러 전기 제품을
동시에 꽂아 사용하지 마시고 전용
콘센트를 사용하십시오.

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 뚫과 같이 날카로운 금속
물체로부터 충격을 받지 않도록
사용하십시오.

충격으로 인해 감전 및
화재의 원인이 됩니다.

사용 중에는 제품 본체와 30Cm
이상의 거리를 유지 하여 주십시오.

전자제품에서 자기장이
방출 될 수 있습니다.

사용하기 전에



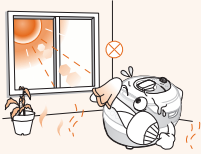
설치관련



위험

직사광선이 쬐는 곳이나 열기구와 가까운 곳에 설치하지 마십시오.

화재 및 변형, 변색의 위험이 있습니다.



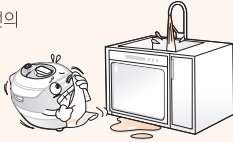
제품과 가까운 곳에서 가연성 가스나 인화성 물질 등을 사용하거나 보관하지 마십시오.

화재의 위험이 있습니다.



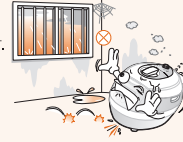
싱크대, 목욕탕 등 제품에 물이 들어갈 수 있는 곳에 설치하지 마십시오.

전기누전 및 감전의 위험이 있습니다.



먼지가 많은 곳이나 화학성 물질이 있는 곳에 설치하지 마십시오.

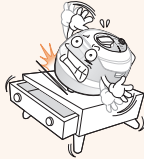
감전, 화재의 위험 및 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.



주의

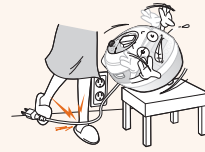
경사진 곳에 제품을 설치하지 마시고 제품에無理하게 힘을 가하거나 충격을 주지 마십시오.

신체 상해 및 제품 파손의 우려가 있습니다.



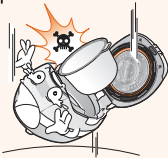
전원코드에 손이나 발, 기타 물체가 걸려 제품이 떨어지지 않도록 주의해 주십시오.

신체 상해 및 제품 파손의 우려가 있습니다.



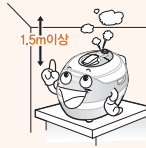
제품, 내술을 떨어뜨리거나 충격을 주지 마십시오.

신체 상해 및 제품 파손의 우려가 있습니다.



제품 상측의 공간을 1.5m 이상 확보하여 설치하여 주십시오.

제품 이상 동작의 원인이 됩니다.



사용중에



위험

반드시 전원플러그를 뺀 후, 청소하고 물을 직접 뿌리거나 벤젠, 신나 등으로 제품을 닦지 마십시오.

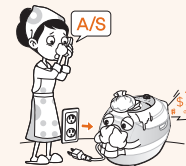
물이 들어갔을 경우 서비스 센터로 꼭 문의하십시오.

감전, 화재, 변색의 위험이 있습니다.



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

화재의 위험이 있습니다.



안전을 위한 주의사항



사용중예



위험

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

화재 및 고장의 원인이 됩니다.



제품을 임의로 분해하거나 수리, 개조하지 마십시오.

감전, 화재, 제품 훼손의 위험이 있습니다.



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

감전, 화재, 신체 상해의 위험이 있습니다.

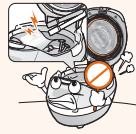
어린이가 혼자 사용하거나 어린이가 만질 수 있는 장소에 제품을 두지 마십시오.

감전, 화상, 신체 상해의 위험이 있습니다.



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

감전, 화재, 변색의 위험이 있습니다.



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

신체 상해의 위험 및 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.

뚜껑을 닫을 때에는 그림과 같이 닫아 주십시오



두손으로!!



경고

내솔없이 절대 사용하지 마십시오.

감전, 화재의 고장의 원인이 됩니다.

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



취사가 완료된 직후나 보온중에 내솔 및 클린커버에 손을 대지 마십시오.

신체 상해의 위험이 있습니다.



내솔이 변형되었거나, 전용내솔이 아닌 것을 사용하지 마십시오.

화재 및 고장의 원인이 됩니다.



전용내솔사용

뚜껑위에 장식용 덮개나 행주등을 올려놓고 취사나 보온을 하지 마십시오.

제품 성능 저하 및 폭발의 원인이 됩니다.



제품내부에 금속막대기등 이물질들을 절대 넣지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다 (특히, 어린이주의)



내솔을 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



주의

내술 코팅이 벗겨진 경우 고객센터로 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 밥물넘침 등 고장의 원인이 됩니다.



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

고장의 원인이 됩니다.



취사가 끝난 뒤에는 반드시 본체에 고인 물을 닦아 주십시오.

변색, 냄새 및 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.



취사나 보온시 뚜껑을 확실히 닫아주십시오.

변색, 냄새 및 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.



내술, 압력 패킹, 내측 패킹, 클린 커버를 자주 손질해 주십시오. (10P~13P참조)

제품 성능 저하의 원인이 됩니다.



취사 중 정전이 되면 증기배출장치를 통해 내용물이 뿔어져 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, 슬로우쿡 기능을 이용한 요리) 후에는 반드시 청소해 주십시오.

요리 후 취사 및 보온을 하게 되면 밥에 냄새가 배어들수 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 비취벌레나 벌레등이 들어갔을 경우는 고객센터로 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, 본제품을 사용하시기 전에 의사와 상담하여 주십시오.

본 제품의 동작시 심장 박동기의 작동에 영향을 미칠 경우가 있습니다.

각 부분의 이름 및 기능

전면 / 내부 이름

압력추

내솥 내부의 압력을 일정하게 조절하여 줍니다.

뚜껑 결합 손잡이

취사 시 손잡이 표시가 "CLOSE" 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.

내솥(다이아몬드 코팅 내솥)

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.

클린 커버 분리 버튼

버튼을 눌러 분리합니다.

압력 뚜껑

내솥 패킹 클린커버의 증기를 새지 않게 밀폐시켜 줍니다.

물받이

취사 후 물을 자주 비우고 물받이를 분리하여 깨끗하게 청소하여 주십시오.

내솥 손잡이

자동온도센서

취사나 보온시 온도를 감지합니다

전원 플러그

부속품



사용설명서



계량컵



주걱

사용하기 전에

조작부/표시부



※ 소프트 터치 버튼 기능 - 사람 손가락의 접촉(정전기)을 통하여 버튼이 동작됩니다.

- 손가락으로 부드럽게 접촉하면 각 기능이 선택됩니다.
- 각 기능버튼의 중앙부를 누르듯이 접촉하여 주십시오.

※ 키 백라이트 기능 - 백라이트 기능을 통해 키를 표시하며, 예약취사중, 예약보온중, 보온중, 취사중 표시도 나타냅니다.

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

※ 음성 네비게이션 기능 및 음성 조절 기능

- 취사시작, 취사완료, 증기 배출 등 제품의 동작상태를 음성으로 알려주며, 다음 조작 방법까지 알려 줍니다.
- 취소 버튼을 3초간 누르신 후 시, 분 버튼으로 음성크기를 조절할 수 있습니다.

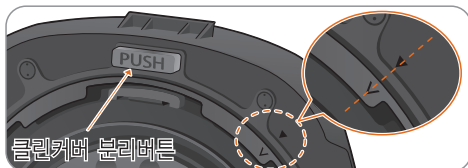
제품 손질 방법

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 본체의 열이 식고 난 후 청소해 주십시오.)
- 본체 및 뚜껑(특히, 클린커버 내측 패킹)은 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오. 벤젠, 신나 등은 사용하지 마십시오.
- 사용 중 클린커버 및 뚜껑, 내솜 내부에 발물이 묻어 진분 막이 생기는 수가 있으나, 위생상 아무런 영향이 없습니다.
- 취사 중 내부 수분의 증발로 인해 뚜껑의 측면부로 미세 증기가 나올 수 있습니다.

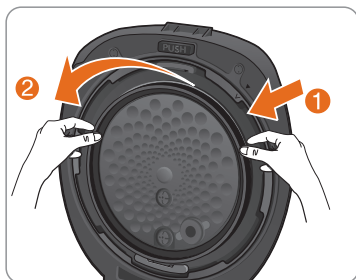
- 1 손잡이를 돌려 “V, ▼” 형상을 그림과 같이 일치시킨 후 클린 커버 압력 패킹을 잡고 상단의 PUSH 버튼을 누르면 분리되어 세척이 가능합니다.(본체 열이 식고 난 후 분리해 주십시오.)
※ “V, ▼” 형상이 일치 하지 않으면 클린 커버가 탈거 되지 않으며, 강제로 누를 시 부품 파손의 원인이 됩니다.



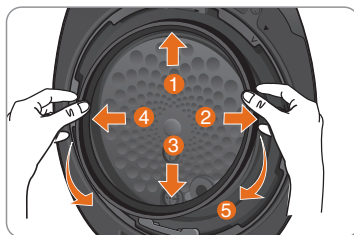
- 2 주방용 중성세제 및 스폰지로 자주 세척해 주시고 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오. 청소 시 압력 패킹이 부분적으로 빠진 곳은 손가락으로 꼭 눌러 뚜껑의 홈에 완전히 끼워 넣은 후 사용하십시오. 패킹이 빠졌을 경우 맞춤 돌기를 정확하게 맞춰 끼워 주십시오.(7개소)
(압력패킹조립 방법 11페이지 참조)



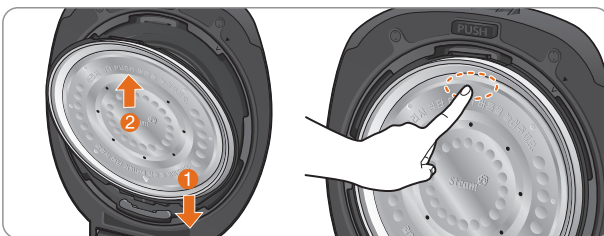
- 3 내측 패킹 잡고 화살표 방향으로 잡아 당기면 분리되어 세척이 가능합니다.



- 4 내측 패킹을 주방용 중성세제 및 스폰지로 세척해 주시고 물기를 제거한 후 패킹을 홈에 넣고 아래 그림과 같이 패킹 내, 외측을 검지손가락으로 누르면서 돌려 주세요.



- 5 결합 시 하단 거치대에 클린커버 돌기를 맞춘 후 상단을 눌러 장착하십시오.
반대로 장착시 클린커버 파손이 발생하오니 유의하여 장착하여 주십시오. 클린 커버를 미 장착시 뚜껑 결합 손잡이가 “CLOSE” 위치로 돌아가지 않습니다.



사용하기

올바른 조립 방법

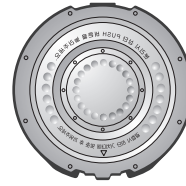
⚠ 주의 : 압력 패킹/내측 패킹을 미장착시 증기 누설의 원인이 됩니다.

글자가 똑바로 보임



〈클린 커버 앞 모습〉

글자가 똑바로 적혀 있고 압력 패킹부의 돌기와 클린커버 돌기 위치가 정확하게 위치해야 합니다.



〈클린 커버 뒷 모습〉

글자가 반대로 적혀 있습니다.

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

압력 패킹 분리 및 조립 방법

1 압력 패킹 분리 방법

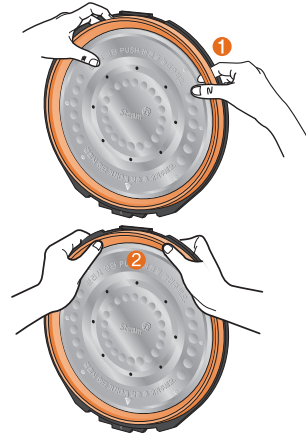
클린커버의 외곽 혹은 외곽과 클린커버 스텐을 편하게 먼저 잡고 패킹을 서서히 잡아 당기면 분리됩니다.
(주방용 중성세제 및 스폰지로 세척해 주십시오)

2 압력 패킹 조립 방법

패킹을 클린커버 홈에 넣고 우측 그림과 같이 패킹 내,외측을 양쪽 엄지손가락으로 눌러 클린커버를 돌리면서 패킹을 눌러 주십시오.
- 패킹 조립시에 패킹 홈에 틈새가 발생하면 증기 누설이 되어 취사, 보온이 되지 않습니다. (조립 전 압력 패킹 돌기와 클린커버 돌기를 정확하게 위치 해야 합니다.) 10쪽 참조

3 압력 패킹 조립 상태 확인

클린커버를 깨끗한 곳에 놓은 다음 다시 한번 패킹이 빠진 부분을 엄지 혹은 검지 손가락으로 패킹 내, 외측을 돌리면서 눌러 주십시오.
(패킹이 원형 형상이 되어 있는지 확인 합니다)



올바른 조립 형상

※ 클린커버를 패킹이 원형 형상 유지



잘못된 조립 형상

※ 클린커버를 패킹이 타원 형상 유지가 되면 잘못 조립 .
(세척 후에 바로 조립하면 쉽게 조립이 용이 합니다.)



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 사용 하지 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 마야 주십시오. 변색이나 코팅이 벗겨질 수 있습니다.



3 본체내부

내솥을 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 손상 되지 않게 주의해 주십시오.

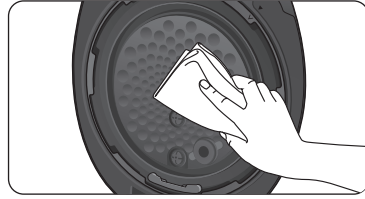
취사나 보온 직후는 만지지(청소하지) 마십시오. 화상의 위험이 있습니다.



2 내솥 뚜껑, 내측패킹

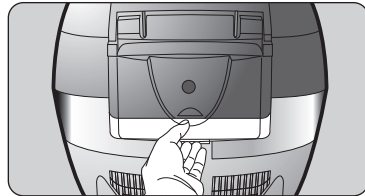
행주를 더운물에 적셔 물기를 짰 다음 이물질을 닦아 주십시오. 압력패킹의 청결은 제품의 성능을 유지시켜주며, 냄새발생을 억제합니다.

압력패킹은 사용 후 빼지 마시고 반드시 깨끗한 행주를 사용하여 닦아주십시오.



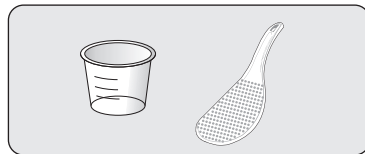
4 물받이

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



5 부속품

주걱, 계량컵을 깨끗이 손질하여 건조시킨 후 잘 보관해 주십시오.



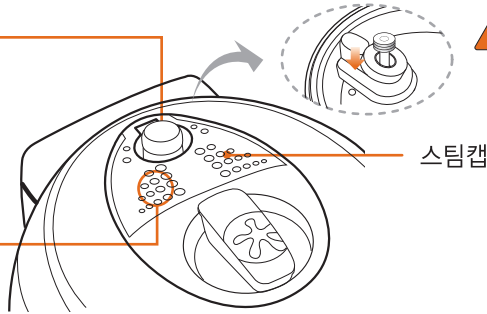
사용하기

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 안착 해주십시오.

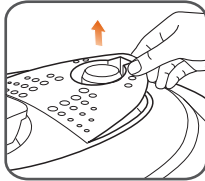
※ 취사 직후에는 뜨거우므로 만지지 마십시오.

- 자동세척 모드를 이용하여 증기배출장치치의 이물질 제거 및 세척 하실 수 있습니다.
(24페이지를 참조하세요)

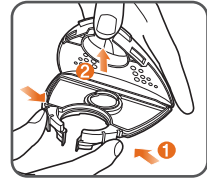
스팀캡 청소방법

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

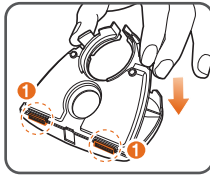
- ① 스팀캡을 그림과
같이 떼어 냅니다.



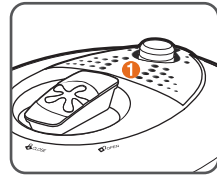
- ② 후면에 있는 손잡이를
① 방향으로 누른 후
② 방향으로 분리하여
자주 세척해 주십시오.



- ③ 스팀캡을 조립하여
끼울 때에는 ①의
홈부분을 맞춘 후,
화살표 방향으로
눌러 확실히 끼워
주십시오.



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



맛있는 밥을 지으려면

● 맛있는 밥은 알맞은 물 조절로 부터!

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

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

- 백미 4인분 기준 -



● 보온시 냄새가 날 때

- ▶ 청소를 자주 해 주십시오. 특히, 뚜껑부 의 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:백미논금 2인분의 물, 식초 1큰술)
- ▶ 탕이나 찜 등의 요리를 한 후 깨끗이 씻어내지 않고 보온하면 밥에 냄새가 배어 들 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 헹군 뒤 밥을 지으면 냄새가 나지 않습니다.



● 쌀 보관 방법 (쌀의 보관 방법이 밥맛을 좌우합니다.)

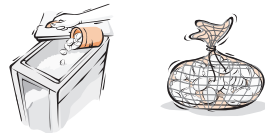
※ 오래 보관한 쌀 또는 쌀의 수분이 줄어든 마른 쌀로 밥을 지으면, 밥이 퍼석하거나 설익고 보온시 냄새가 빨리 날 수 있습니다.

① 쌀 보관방법

	좋은 곳	피해야 할 곳
보관장소	- 온도가 낮고 서늘한 곳 - 습기가 낮고 통풍이 잘되는 곳	- 보일러 배관이 지나가는 뜨거운 곳 - 직사광선을 받는 곳 - 개수대(싱크대) 아래
쌀 구입량 보관기간	쌀은 소포장 단위(5~10kg)로 구입하시는게 좋으며, 쌀 봉지를 개봉 후 2주 이내로 사용하시는게 좋습니다.	

② 쌀에 벌레가 생기지 않게 하려면 쌀통에 마늘을 넣어 둡니다.

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



사용하기

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

- ❶ 시 또는 분 버튼을 1초 이상 눌러 주십시오.

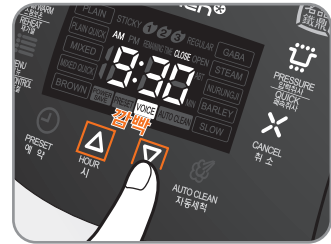


- ❷ 시 또는 분 버튼을 눌러 시각을 설정해 주십시오.

시 설정시 시 버튼을 누를 때마다 1시간 단위로 변합니다.
오전/오후를 확인해 주십시오.

분 설정시 분 버튼을 누를 때마다 1분 단위로 변합니다

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



- ❸ 시각 변경 후 버튼을 누르지 않으면 15초 후
자동으로 현재 시각이 설정됩니다.

※ 키 백라이트의 상태와 관계없이 압력취사/쾌속취사
또는 스팀보온/재가열 버튼을 눌러도 설정이 완료됩니다.

※ 현재 시간 변경 후 15초 이내에 취소 버튼을 누르면
변경 전의 시각으로 복귀됩니다.



▶ 정전 보상 기능

쿠첸 전기압력밥솥은 정전이 일어날 때 정전 이전의 상태를 기억하는 기능이 있어 정전 후에 다시 전기가 들어오면 정상적으로 작동하게 됩니다.

▶ 리튬 이온 배터리

쿠첸 전기압력밥솥에는 정전보상 기능 및 시계 기억 기능에 필요한 리튬 이온 배터리가 내장되어 있습니다. 배터리의 수명은 제품 성능에 따라서 차이가 날 수 있습니다.

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.

찰진밥 1 2 3 일반밥

- ③ 고슬고슬한 밥맛
김밥과 초밥 등에 적합한 고슬고슬한 밥을 지어 줍니다.
- ② 찰기와 고슬고슬함을 동시에
찰진 밥맛과 고슬고슬한 밥맛이 동시에 느껴집니다.
- ① 가마솥의 찰진 밥맛
가마솥에서 지어낸 찰지고 탱글탱글한 밥을 지어 줍니다.



주의

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



▶ 멜라노이징 현상

쿠첸 전기압력밥솥은 밥의 밑부분이 눌게 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.

사용하기

미세 밥맛 조절 기능

※ 미세 밥맛 조절 기능은 백미, 잡곡, 현미, 누룽지, 콩보리밥 취사시 사용가능 합니다.

※ 미세 밥맛 조절 기능은 예약 모드시 사용할 수 없습니다.

- 1** 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 원하는 메뉴를 선택합니다.

※ 백미의 미세 밥맛 조절은 3단계 압력 밥맛을 선택한 상태에서 불림시간 및 가열온도를 설정해야 올바르게 설정됩니다.



- 2** 원하는 메뉴에서, 메뉴/밥맛조절 버튼에서 손을 떼지 않고 3초간 계속 누르면 설정된 불림시간과 가열온도가 표시됩니다.

※ 초기 설정된 불림시간 0분, 가열온도 0 ℃



- 3** 시 버튼을 누르면 원하는 불림시간이 선택됩니다.

※ 불림시간 0, 2, 4, 6, 8분을 선택할 수 있습니다.
(초기에 설정된 불림시간으로 취사할 때는 0분으로 선택하시고, 불림시간을 더 하시고 싶을 때 2분, 4분, 6분, 8분 중 하나를 선택합니다.)

※ 쌀의 불림시간을 늘이면 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** 분 버튼을 누르면 원하는 가열온도가 선택됩니다.

※ 가열온도 -2 ℃, 0 ℃, 2 ℃, 4 ℃를 선택할 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 10초간 설정 변경이 없으면 자동으로 미세 밥맛 설정이 완료됩니다.

※ 미세밥맛 불림시간 조정시 취사예상시간이 변경됩니다.



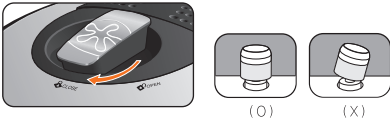
- 부드러운 밥맛을 원할 경우 : 불림 시간을 2, 4, 6, 8분으로 선택하십시오.
- 구수한 밥맛을 원할 경우 : 가열온도를 2℃ 또는 4℃로 선택하십시오.
- 구수한 밥맛을 원하지 않을 경우 : 가열온도를 -2℃로 선택하십시오.
- 밥맛 조절 기능을 사용시 쌀의 상태나 수분, 물양 등에 의해 취사 시간 및 밥 상태에 영향을 줄 수 있습니다.

밥 짓는 방법

취사방법

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

- 압력패킹이 바르게 끼워졌는지 압력추가 수평인지 항상 확인하십시오.
- 잠금으로 맞지 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 메뉴/밥맛조절 버튼으로 원하시는 메뉴를 선택하십시오.

메뉴/밥맛조절 버튼을 누를때 마다 백미찰진밥 → 백미중간밥 → 백미일반밥 → 백미쾌속 → 잡곡 → 잡곡쾌속 → 현미 → 활성현미 → 영양찜 → 누룽지 → 콩보리밥 → 슬로우룩 순으로 반복 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.

- 뜸들이기가 시작되면 남은 시간이 표시 됩니다.
- 증기배출 전에 증기배출 안내멘트가 나간 후 증기가 자동배출 되므로 놀라거나 화상을 입지 않도록 주의하십시오.
- 취사가 완료되면 자동으로 보온을 시작합니다.



☺ '일반밥' 메뉴

압력밥솥이 아닌 일반 밥솥처럼 압력이 가해지지 않은 고슬고슬한 밥이 됩니다.

☺ 쾌속취사 메뉴

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

☺ 활성현미 메뉴

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

사용하기

메뉴별 취사시간

구분	메뉴명	백미		백미 쾌속	현미	활성 현미	잡곡 밥	잡곡 쾌속	공보 리밥	누룽지	영양 찜	슬로우 쿡
		찰진밥	기타									
취사량		2인분 ~ 6인분	2인분 ~ 5인분	2인분 ~ 4인분	2인분 ~ 4인분	2인분 ~ 4인분	2인분 ~ 4인분	2인분 ~ 4인분	2인분 ~ 4인분	2인분 ~ 6인분	메뉴별 상세 요리 방법은 요리 안내를 참조하여 주십시오.	
취사 시간		약28분 ~ 약37분	약33분 ~ 약42분	약15분 ~ 약24분	약50분 ~ 약65분	약2시간35분 ~ 약2시간50분	약38분 ~ 약45분	약28분 ~ 약38분	약47분 ~ 약53분	약28분 ~ 약43분		
요리 종류	쌀밥, 감자죽 임자밥, 취나물 새송이 밥, 단호박 찰밥, 콩나물 밥, 해물 술밥	쌀밥, 낙지 덮밥, 나물 비빔밥, 카레 라이스, 쇠고기 불고기 덮밥, 유부 초밥, 김밥, 김치 볶음밥		쌀밥	현미밥	활성 현미밥	콩밥, 오곡밥	콩밥, 오곡밥	공보 리밥	쌀밥, 누룽지	갈비찜, 수육, 고구마, 감자, 계란 삶기, 영양뎡, 감자 보트, 닭찜, 오징어 순대	대추차, 수정과, 호박죽, 아채 스프

- ※ 취사량은 요리 종류에 따라 다를 수 있습니다.
- ※ 공보리밥의 물 높이는 아래의 표시된 백미 눈금으로 맞춰 주십시오
(2인분-백미 3인분, 3인분-백미 4인분, 4인분-백미 5인분)
- ※ 백미쾌속, 누룽지의 물 높이는 백미 눈금으로 맞춰 주십시오.
- ※ 잡곡쾌속의 물 높이는 잡곡 눈금으로 맞춰 주십시오.
- ※ 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출 시 밥물이 뿔어져 나올 수 있습니다.
- ※ 밥맛 조절 기능 사용시 취사시간이 달라질 수 있습니다.
- ※ 쾌속취사 시 기준 물눈금 이상으로 물을 넣으면 취사시간이 늘어날 수 있습니다.
- ※ 슬로우쿡, 영양찜 기능 이용 후 취사 및 보온을 하게 되면 밥에 냄새가 배어둘 수 있습니다.
(14페이지 참조하여 사용하여 주십시오.)

잡곡쾌속 메뉴

국내최초 잡곡 취사 20분대 쾌속취사

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

예약취사 방법

예약취사를 할 경우 (현재 시간이 오후 8시이고 오전 9시로 백미찰진밥 메뉴 예약시)

1 현재시간이 맞는지 확인하십시오.

현재시간을 맞추는 방법은 15 페이지를 참조하십시오.
현재시간이 맞지 않으면 예약시간도 틀려지므로 정확히 맞추어 주십시오.

2 뚜껑 결합 손잡이를 잠금으로 맞추고 메뉴 및 밥맛 조절을 선택한 후 예약버튼을 눌러 예약시간을 맞춰 주십시오.

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



3 예약시간 맞추는 방법

예) 현재시간이 오후 8시이고 오전 9시에 밥을 드시고자 할 경우입니다.

- ① 현재시간이 오후 8시가 맞는지 확인하고 예약버튼을 누릅니다.
"예약" 표시가 켜지고 예약설정 모드가 됩니다.
표시부에 초기 예약시간인 오전 '7:30'이 됩니다.
- ② 시 버튼을 두번 눌러 9시로 맞추고 분 버튼을 눌러 00분으로 맞춥니다. 시 버튼은 1시간, 분 버튼은 1분 단위로 맞출 수 있습니다.



- 예약 취사가 완료된 후, 이전의 예약한 시간은 계속 기억하고 있습니다. 따라서 예약시간 변경없이 예약 밥짓기를 하려면 "예약", "압력취사/쾌속취사"를 누르시면 됩니다.
- ※ 예약 취사 설정시 키 백라이트 기능을 이용하여 예약취사시 사용하는 키를 순서대로 안내합니다.

4 압력취사/쾌속취사 버튼이나 예약버튼을 눌러 주십시오.

- 예약시간과 "예약" 표시가 계속 켜져 있으며 예약이 진행됩니다.
- 예약시간은 밥짓기가 끝나는 시작입니다.
- 예약으로 밥짓기를 하면 밥의 양이나 메뉴에 따라서 약 30분 정도 차이가 날 수 있습니다.



- ※ 예약취사 중 현재시간을 확인할 경우에는 시 또는 분 버튼을 누르면 3초간 확인하실 수 있습니다.
- ※ 예약취사 완료시간보다 미리 끝날 수 있습니다.

메뉴별 예약가능 시간

예약 가능 메뉴	예약 가능 시간
백미, 누룽지	36분 후 ~ 13시간까지
잡곡	45분 후 ~ 13시간까지
현미, 콩보리밥	55분 후 ~ 13시간까지
영양짬, 슬로우룩	(설정시간+1분) ~ 13시간까지

※ 백미쾌속, 잡곡쾌속, 활성현미 메뉴는 예약취사가 되지 않습니다.

※ 13시간 초과 예약시 현재에서 13시간으로 자동으로 재 설정한 후 예약취사를 진행합니다.



예약취사시 주의사항

- 여름철에는 쌀이 쉼 수가 있으므로 예약시간을 10시간이 초과되지 않도록 예약하십시오.
- 쌀이 개봉된지 오래되었거나 많이 말라버린 경우에는 증압 또는 찌라기 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 쉼 수가 있으므로 충분히 열을 식힌 후 예약하십시오.
- 기온과 식재료의 종류 및 상태에 따라 변질될 수 있으니 장시간 예약 설정은 피해 주십시오.

영양찜 및 슬로우쿡 취사/예약방법

취사방법 (영양찜 40분 취사시)

① 메뉴 버튼을 눌러 주십시오.

- “영양찜” 또는 “슬로우쿡”을 선택하여 주십시오.
- 시 또는 분 버튼을 눌러 “영양찜” 또는 “슬로우쿡”의 시간설정을 해 주십시오.

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



② 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.

영양찜 또는 슬로우쿡 취사가 시작되면 남은 시간이 표시됩니다.



예약방법 (오후 4시 30분에 영양찜 취사시)

① 예약 버튼을 누른 후, 시 또는 분 버튼을 눌러 주십시오.

예약시간 변경은 시 또는 분버튼을 눌러 조정해 주십시오.



② 메뉴버튼을 눌러 주십시오.

- “영양찜” 또는 “슬로우쿡”을 선택하여 주십시오.
- 시 또는 분 버튼을 눌러 “영양찜” 또는 “슬로우쿡”의 시간설정을 해 주십시오.

	영양찜	슬로우쿡
시	5분씩 증가	1시간씩 증가
분	5분씩 감소	10분씩 증가



③ 압력취사/쾌속취사 버튼이나 예약버튼을 눌러 주십시오.

조정이 끝난 후 압력취사/쾌속취사 버튼이나 예약버튼을 누르면 예약취사 모드가 시작됩니다.



보온중에

예약보온을 할 경우(예약보온 오전 6시 50분 백미찰진밥 메뉴 설정시)

- 1 현재 시간이 맞는지 확인하십시오.
- 2 보온 버튼을 누른 후 예약 버튼을 1초 이상 누르면
예약보온 설정 모드로 진입합니다.



- 3 시 또는 분 버튼을 이용하여 예약보온 완료 시간을
설정 합니다.
 - 예약 보온 설정시 키 백라이트 기능을 이용하여 예약
보온시 사용하는 버튼에만 불이 들어옵니다.



- 4 스팀보온/재가열 버튼이나 예약버튼을 누르시거나
버튼 입력 없이 7초가 지나면 자동으로 예약보온을
시작합니다.
 - 예약을 해둔 시간에 예약보온이 완료됩니다.
 - 예약보온 완료시간을 잘못 입력하셨을 경우 "취소" 버튼을
누른 후 처음부터 다시 시작하십시오.



- ※ 예약보온은 장시간 보온 하시고자 할 때 저온상태로 밥을 유지해 주며, 설정된 예약보온 완료 시간에 맞춰 온도를
올려 보온하는 것으로 밥의 변색과 맛을 억제하여 밥맛이 좋습니다.
- ※ 예약보온은 예약보온이 완료되거나 취소버튼을 누르면 예약보온 설정이 해제됩니다.
- ※ 예약보온이 완료되기전 식사를 하시려면 "취소" 버튼을 눌러 예약보온을 취소하신 후 보온 재가열을 실시한 후
드시기 바랍니다.
- ※ 예약보온 중간에는 밥의 온도가 낮으며 뚜껑에 물이 생길 수 있습니다.
- ※ 예약보온은 되도록 4인분 이하에서 사용하십시오.
- ※ 예약보온이 완료되면 일반보온으로 전환됩니다.

사용하기

보온 온도 조절 방법

❶ 스팀보온/재가열 버튼을 5초이상 누르면 보온온도 설정 모드로 진입합니다.

❷ 시 또는 분 버튼으로 원하는 보온 온도를 설정합니다.

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



❸ 스팀보온/재가열 버튼을 누르거나 버튼 입력없이 10초가 지나면 보온 온도가 설정됩니다.



재가열 모드 (보온중 따뜻한 밥을 원하실때)

보온중 스팀보온/재가열 버튼을 눌러 재가열을 시작합니다.
보온 시에만 작동이 가능하며, 보온중인 밥을 새로 한 밥과 같이 따끈따끈한 밥으로 만들어 줍니다. 재가열이 끝나면 곧 바로 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 사용하시면 밥이 변색되거나 마르는 경우가 있습니다.
- ※ 뚜껑이 닫혔을 때만 재가열이 진행되며, 열렸을 때는 경고음이 울린 후 보온이 계속 진행됩니다.
- ※ 재가열 진행 중 스팀보온/재가열 버튼을 1회 누르면 재가열이 취소되고, 보온으로 전환됩니다.



▶ 보온할 때 주의사항

- 1) 밥을 섞어 가운데로 모아주십시오.
 ※ 내솥의 주변에 있는 밥의 건조를 막기 위해 밥을 아래 위로 잘 섞어서 밥을 가운데로 모아주십시오.
 ※ 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.
 ※ 나무주걱등은 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 가급적 보온하지 마시고 취사 후 바로 드시기 바랍니다.

언어, 음성조절 / 자동세척방법

언어, 음성조절 기능

① 취소 버튼을 3초 이상 눌러 주십시오

대기 상태에서 취소 버튼을 3초 이상 누르면 언어, 음성조절 기능이 설정됩니다.

기본설정 : 한국어, 불륨 2단

- ※ 취사 중 취소 버튼을 누르면 밥물이 뿜어져 나올 수 있으므로 취사가 끝난 후 음량조절을 하십시오.
- ※ 언어 및 음성 조절은 반드시 대기 상태에서만 설정 가능합니다.



② 시 버튼을 눌러 안내언어(한국어, 영어)를 선택할 수 있습니다.

※ 1 - 한국어, 2 - 영어

※ 시 버튼을 입력할 때 마다 1→2→1로 한국어와 영어가 반복 선택 됩니다.



③ 분 버튼을 눌러 음량을 선택할 수 있습니다.

※ 0~4단까지 음량설정이 가능합니다. 0단으로 설정 시 음성기능은 해제되며 표시부의 음성 아이콘이 사라집니다.

※ 분 버튼을 입력할 때 마다 2 → 1 → 0 → 4 → 3 → 2로 반복 선택 됩니다.



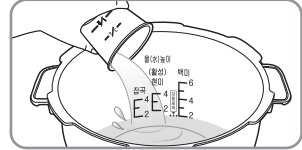
④ 취사 버튼을 입력하거나, 버튼 입력 없이 7초가 경과하면 음성 설정이 완료됩니다.

※ 설정이 완료되기 전에 취소버튼을 입력하면 변경 전 설정사항으로 복귀됩니다.

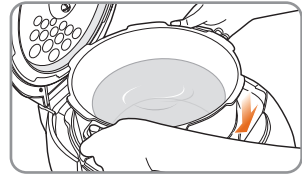
자동세척 방법

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

- 1 내솥의 자동세척 물눈금에 맞춰 물을 넣어 주십시오.



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



- 3 자동세척 버튼을 누르면 자동세척을 시작합니다.



▶ 자동세척시 주의사항

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

키 백라이트 기능

- ※ 본 기능은 펌스 밥솥을 사용하고 있지 않을 때 키 부분의 백라이트를 꺼놓는 기능입니다.
- ※ 백라이트가 꺼진 상태에서 아무 버튼이나 누르게 되면 다시 모든 키의 백라이트가 켜집니다.
이때 누른 버튼의 동작은 하지 않습니다.
- ※ 예약 취사 및 예약 보온 설정시 사용하는 버튼만 백라이트가 켜져 사용 버튼을 안내해 줍니다.
- ※ 취사, 예약취사, 보온, 예약보온, 보온재가열, 자동세척 시작후 약 3초가 지나면 키 백라이트를 이용하여 현재의 동작 상태를 표시하여 줍니다.(아래의 해당 그림 참조)

1 평상시 모습



2 절전모드시 모습



- ※ 밥솥 전원 플러그를 꽂아 놓고 밥솥을 동작시키지 않고 일정시간이 지나면 절전모드 상태로 전환됩니다.
- ※ 절전모드 중 버튼이 눌러지거나 뚜껑이 열리거나 닫히면 절전모드 상태가 취소됩니다.

3 취사중 모습



4 예약취사 설정시 모습



- ※ 예약취사 설정시에는 음성 멘트에 따라 [메뉴], [시], [분], [취사]키를 점멸시키고, [예약], [취소] 키를 점등시켜 사용 키를 안내함.

5 예약취사중 모습



6 보온중 모습



7 예약보온 설정시 모습



8 예약보온중 모습



9 보온재가열중 모습



10 자동세척중 모습



11 시간설정/언어,음성조절시 모습



12 보온 온도 설정시 모습



요리안내

매일 먹는 밥, 쿠첸으로 맛있게 짓기



오곡밥

잡곡모드에서 취사

- **재료** : 찰쌀 2컵, 서리태(검정콩) · 붉은 팥 ½컵씩, 소금 ½큰술, 차수수+차조 +찰기장 합해 1컵, 물+팥 삶은 물 합해 3컵
- **조리방법**
 - 1 찰쌀, 차조, 찰기장 서리태는 각각 깨끗이 씻어 건진다.
 - 2 팥은 깨끗이 씻어 냄비에 담고 찬물을 부어 센불에 후루룩 삶아 첫물을 따라버리고 다시 찬 물을 넉넉히 부어 팔알이 터지기 직전까지 삶는다. 팥 삶은 물은 따로 받아 둔다.
 - 3 차수수는 따뜻한 물을 부어 20분쯤 불렀다가 껍질이 벗겨지도록 박박 비벼 씻어 붉은 물이 나오지 않을 때까지 행군다.
 - 4 내솥에 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. ※ **쿡은 미지근한 물에 15분 이상 불린다.**



콩나물밥

찰진밥모드에서 취사

- **재료** : 쌀 4컵, 콩나물(7는 것) 200g, 다진 쇠고기 150g, 양념간장 > 간장 5큰술, 고춧가루 1큰술, 송송 썬 실파 1큰술, 다진 마늘 1작은술, 깨소금 2작은술, 참기름 1작은술
- **조리방법**
 - 1 콩나물은 꼬리를 떼고 깨끗이 씻어 물기를 뺀다.
 - 2 내솥에 씻어 놓은 쌀을 담고 백미물 4인분까지 물을 채운 뒤 콩나물과 고기를 엷는다.
 - 3 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫는다.
 - 4 밥맛조절을 찰진밥 모드로 선택하고 취사한다.
 - 5 콩나물과 쇠고기를 고루 섞어 퍼 담고 비벼먹을 양념간장을 곁들여 낸다.
※ **재료특성에 따라 육즙이나 염분에 의한 누름이 발생할 수 있습니다.**



삼계탕

영양찜모드에서 취사

- **재료** : 닭 600g, 통마늘 4쪽, 수삼 1~2뿌리, 찰쌀 ½컵, 대추 2개, 소금 · 후추 약간
- **조리방법**
 - 1 닭의 배 아래 양쪽에 갈집을 내어 구멍을 뚫는다.
 - 2 손질한 닭의 배속에 불린 찰쌀을 채워 넣는다. (찰쌀은 2시간 정도 불리는 게 좋습니다.)
 - 3 닭 안에 수삼, 대추, 마늘을 넣어서 다리를 엇갈리게 끼워 고정시킨다.
식성에 따라 걸죽한 국물을 원하시면 찰쌀의 반을 닭의 밖으로 꺼내 조리한다.
 - 4 ③을 내솥에 넣고 닭의 반이 잠길 정도로 물을 붓는다.
 - 5 메뉴를 영양찜으로 선택한 후 요리시간을 55분으로 설정하고 취사한다.



갈비찜

영양찜모드에서 취사

- **재료** : 소갈비 600g, 당근 양파 ½개씩, 밤 10개, 은행 10개, 배 ½개 양념장 > 진간장 7큰술, 깨소금 1큰술, 다진 마늘 1큰술, 후추가루·참기름 1작은술씩, 다진파 2큰술, 물엿·술·설탕 2큰술씩
- **조리방법**
 - 1 토막 난 갈비에 기름기와 힘줄을 제거하고 찬물에 2시간 담근 뒤 물을 뺀다.
 - 2 갈비를 체에 건져 물기를 빼고 갈집을 낸 후 설탕과 술에 30분 정도 재워 고기를 연하게 해준다.
 - 3 은행은 소금을 조금 넣어 팬에서 볶아 껍질을 벗겨내고, 당근은 밤물 크기로 깎고 양파와 배는 강판에 갈아 즙을 만든다.
 - 4 준비한 모든 재료에 양념을 넣고 버무려 1시간 정도 재워 양념이 배도록 한다. 내솥에 넣는다. (별도로 물을 넣지 않아도 된다.)
 - 5 메뉴를 영양찜으로 선택한 후 요리시간을 45분으로 설정하고 취사한다.
 - 6 그릇에 담고 황백지단과 미나리초대 등을 곁들여 낸다.
※ **육즙과 양념장 배주로 취사되므로 물을 넣을 필요가 없습니다. 물을 추가로 넣으실 경우 증기배출 시 국물이 끓어져 나올 수 있으니 주의하시기 바랍니다.**

요리안내



대추차

슬로우쿡모드에서 취사

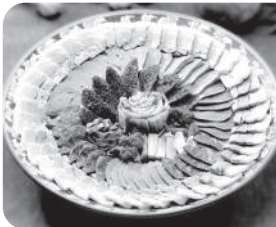
- **재료** : 대추 180g, 생강, 꿀(설탕) 약간
- **조리방법**
 - 1 내솥에 잘 씻어 찢어놓은 대추와 썰은 생강약간을 함께 넣고 물을 백미 6인분 눈금까지 채우고 메뉴를 슬로우쿡으로 선택한 후 요리시간을 8~10시간으로 설정하고 취사한다.
 - 2 건더기가 필요 없는 경우 체에 거른다.
 - 3 잘 우려난 대추차에 기호에 맞게 꿀이나 설탕을 넣는다.



정성과

슬로우쿡모드에서 취사

- **재료** : 통계피 30g, 생강 40g, 황설탕, 고명(꽃감, 잣) 약간
- **조리방법**
 - 1 생강의 껍질을 벗겨 얇게 썬다.
 - 2 내솥에 위의 생강, 계피를 넣고 물을 백미 5인분 눈금까지 채우고 메뉴를 슬로우쿡으로 선택한 후 요리시간을 8~10시간으로 설정하고 취사한다.
 - 3 황설탕으로 당도를 맞추고 차게 식힌 후 기호에 맞게 꽃감, 잣을 넣는다. (꽃감은 부드러워질 때까지 재어둔다)



수육

영양찜모드에서 취사

- **재료** : 돼지고기 600g, 굵은 파 · 생강 1뿌리씩, 마늘 5쪽
- **조리방법**
 - 1 기름을 떼낸 재육을 내솥에 넣고 손질한 굵은 파, 생강, 마늘을 넣은 다음 3컵의 물을 붓는다.
 - 2 메뉴를 영양찜으로 선택한 후 요리시간을 50분으로 설정하고 취사한다.
 - * 덩어리가 큰 것은 적당한 크기로 잘라서 넣는다.
 - * 재료 특성에 따라 육즙이나 염분에 의한 누름이 발생할 수 있습니다.
 - * 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출 시 국물이 끓어 넘쳐 나올 수 있습니다.



호박죽

슬로우쿡모드에서 취사

- **재료** : 껍질벗긴 호박 1kg, 찹쌀가루 2~4컵(계량컵), 백설탕, 고운소금 약간
- **조리방법**
 - 1 내솥에 깍둑썰기를 한 호박과 찹쌀가루를 넣고 물을 2½~3컵(계량컵)까지 채워 슬로우쿡 모드에서 5시간 취사한다.
 - 2 조리후 체에 내려 으개거나 믹서기로 간다.
 - 3 설탕과 소금으로 기호에 맞게 간을 한다.



야채스프

슬로우쿡모드에서 취사

- **재료** : 양파,감자 50g, 당근 40g, 양송이 40g, 쇠고기등심 100g, 크림스프가루 160g, 올리브오일 약간, 물 8컵(1200g)
- **조리방법**
 - 1 양파, 감자, 당근, 쇠고기등심은 잘게 썰고 양송이는 모양대로 편을 낸다.
 - 2 썰어낸 재료를 올리브오일 약간에 ½큰술의 소금을 넣고 볶는다. (볶지 않아도 됩니다)
 - 3 스프가루와 물을 내솥에 넣고 잘 풀어준 뒤 위의 재료에 넣고 슬로우쿡 모드에서 5시간 취사한다.

고장신고 전에 확인 하십시오.

A/S를 요청하시기 전에 아래의 사항을 확인해주십시오.

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? 활성현미 취사를 하지 않았습니까?	전원플러그를 확실히 꽂아 주십시오. 장시간 정전시에는 다시 취사를 하십시오. 취사중에는 다른 버튼 조작을 하지 마십시오. 활성현미 취사시간은 약2~3시간 정도 걸립니다.
2. 취사 도중 밥물이 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 수위조절을 하여 주십시오. 자동 온도 센서의 이물질들을 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 찾혀서 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 높을 때 나타나거나, 내부 온도가 너무 높을 때 나타납니다.	서비스 센터로 문의하십시오.
6. 예약이 안될 때	예약이 가능한 메뉴입니까?	예약 가능 메뉴인지 확인하십시오. (20페이지 참조)

고장신고 전에 확인 하십시오.

현 상	확인해 주세요.	조 치 방 법
7. 13Mo 표시가 나타날 때	13시간이 초과하도록 예약 취소 하지 않았습니까?	자동으로 13시간으로 예약시간이 조정되어 예약취사가 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 미세밥맛 조절 기능으로 가열온도를 2℃~4℃로 선택하지 않았습니까?	미세밥맛 조절 기능에서 가열온도를 -2℃ 또는 0℃로 선택하여 주십시오.(17페이지 참조)
10. 취사나 보온시 이상한 소음이 날 때	취사시 바람부는 소리("붕")가 나지 않습니까? 취사 및 보온 중 "찌" 하는 소리가 납니까?	내부 부품의 열을 식혀주기 위해 송풍 모터가 돌아가는 소리입니다. 정상입니다. 취사 및 보온 중 "찌" 하는 소리 는 H압력밥솥이 동작할 때 나는 소리입니다. 정상입니다.
11. 보온 중에 밥에서 냄새가 나거나 변색이 된다.	12시간 이상 보온하지 않았나요? 장시간 예약 취소한 밥을 보온하지 않았나요? 요리기능을 사용하지 않았나요? 압력패킹을 자주 세척 하셨나요?	12시간 이상 보온하지 마십시오. 장시간 예약 취소한 밥은 가능한 보온하지 마십시오. (10~12페이지 참조)
12. 버튼 입력시 LJ 표시가 나타날 때	내솥이 제품에 들어 있습니까? 110V용(전원)에 사용하지 않았습니까?	내솥이 들어 있지 않은 상태에서 는 취사, 예약취사, 보온이 되지 않습니다. 내솥을 넣어 주십시오. 본 제품은 220V전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.
13. 밥이 내솥에 황갈색으로 눌러 붙어 있을 때	쌀은 충분히 씻었나요? 자동온도센서 표면에 이물질이 있지 않습니까?	쌀을 항상 깨끗이 씻어 주십시오. 자동온도센서 표면의 이물질을 제거해 주십시오.
14. 쿵(잡곡)이 설익을 때	쿵(잡곡)이 너무 마르지 않았습니까?	쿵(잡곡)을 불리거나 삶아서 취사를 하십시오.
15. 버튼이 동작 되지 않을 때	버튼이 작동되지 않았습니까?	버튼의 중앙부를 정확히 접촉하십시오. 나무나 플라스틱등으로 버튼을 누르면 동작이 되지 않습니다.

메모

메모

CUCHEEN 