



- Cannot be liable for any problem if using the part other than the one from CUCHEN.
- The specifications of this product can be changed to improve functions without notice and may differ from the actual product.



Cuchen IH Electric Pressure Rice Cooker User Manual

- Read this manual carefully before using your Cuchen electric pressure rice cooker.
- After reading, store this manual at a place where it would be available to everyone.

Looks Good



Easy



Smart



With Cuchen, quality is always priority number one.

Thank you for purchasing a Cuchen electric pressure rice cooker. To ensure proper use and maintenance of the product, please read this manual carefully. Refer to the manual if you are having trouble with the product's use. Also, remember to keep this manual at a safe location.

Product Specifications

Product	IH Electric Pressure Rice Cooker WHA-LX1000iDUS Series
Rated Voltage & Frequency	AC 120V / 60 Hz
Rated Power Consumption	1400 W (Cooking) / 100 W (Keep Warm)
Max. Cooking Capacity	1.8 L (10 Servings)
Regulator Pressure/ Safety Device Pressure	88.3 kPa / 166.7 kPa
Demension (W x D x H)	411(W)×298(D)×286(H)(mm) (16.18×11.73×11.26(inch))
Weight	7.2 kg (15.87lbs)

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

Contents

Before Getting Started	Safety Precautions	4
	Parts and Features.....	8
Operating Instructions	Care and Maintenance	10
	To Cook Tasty Rice	14
	Taste Control	16
	Cooking Rice	18
	Preset Timer.....	20
	Steam and Slow/Preset	21
	Keeping Warm	22
	Voice Adjustment/Auto Clean.....	24
	Key Backlight	25
	Recipes	26
Troubleshooting	Please troubleshoot before contacting the service center.	28

Safety Precautions

- ※ Information contained in this section serve to protect the user's safety and prevent damage to property.
- ※ Carefully read and follow all safety precautions.

- ⚠ Danger** Risk of severe injury or even death is assumed if the instructions are not followed.
- ⚠ Warning** Risk of severe injury or even death is assumed if the instructions are not followed.
- ⚠ Caution** Risk of slight injury or property damage is assumed if the instructions are not followed.



This product is rated for AC 120V. Plug this device into a 120V outlet with a 15A rating or above only.

There is risk of electric shock and fire.



Do not plug in if the power plug is damaged or the power outlet is loose.

There is risk of electric shock and fire.



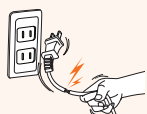
Do not touch the power plug with wet hands.

There is risk of electric shock and fire.



Do not pull on the power cord to unplug.

There is risk of electric shock and fire.



Do not splice or modify the power cord or plug.

There is risk of electric shock and fire.



Do not plug in and pull out the power cord repeatedly.

There is risk of electric shock and fire.



Do not move the product by pulling on the power cord.

There is risk of electric shock and fire.



Unplug the product if not intending to use for an extended period of time.

There is risk of electric shock, short-circuiting, and fire.



Keep the power plug clean of debris.

There is risk of fire.



Do not excessively bend or extend the power cord. Do not tie the power cord in a knot.

There is risk of electric shock and fire.



Do not plug in to an outlet that is powering multiple products. Use a dedicated outlet.

There is risk of overheating, ignition, electric shock, and fire.



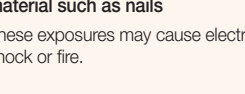
If placing the product on top of a cabinet or a shelf, ensure that the power cord is not caught anywhere.

There is risk of electric shock and fire.



Protect the cord and the power plug from animals or sharp metal material such as nails

These exposures may cause electric shock or fire.



Keep the product at least 30 cm away while using it.

A magnetic field of electronic goods may be emitted.



Installation



DANGER

Avoid exposure to direct sunlight and heat-radiating appliances.

There is risk of fire, deformation, and discoloration.



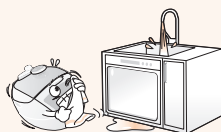
Do not use or store combustible gases or inflammable materials in the product's vicinity.

There is risk of fire.



Do not install the product where water might make its way into the product (in or near a sink, in the bathroom, etc.).

There is risk of short-circuiting and electric shock.



Do not install the product in areas with a high level of dust or where chemicals are stored.

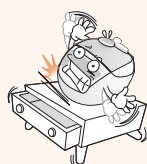
There is risk of electric shock and fire. Can also lower the product's performance.



CAUTION

Install the product on an even surface and protect the product from excessive force and impact.

There is risk of bodily injury and product damage.



Be cautious against tripping on the power cord and knocking off the product.

There is risk of bodily injury and product damage.



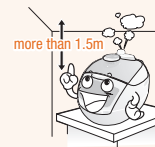
Do not drop the product or the inner pot.

There is risk of bodily injury and product damage.



Secure at least 1.5m of clearance above the product.

Steam discharged from the product can potentially contaminate the ceiling.



During Use



DANGER

Always unplug the power cord before cleaning. Do not spray water directly on the product and do not use benzene or thinner to clean. If water has gone inside the product, contact the service center.

There is risk of electric shock, fire and discoloration.



If you sense strange noise, burning smell, or smoke from the product, unplug the power cord right away, depressurize by tilting the pressure cap back, and then contact the service center.

There is risk of fire.



Safety Precautions



During Use



DANGER

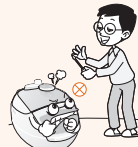
Do not use the product on top of a mat, pillow, or electric blanket.

May cause fire or product malfunction.



Do not disassemble, repair, or modify the product on your own.

There is risk of electric shock, fire, and product damage.



Do not clog the product's inlets or other openings with debris. If clogged, unplug the power cord and contact the service center.

There is risk of electric shock, fire, and bodily harm.

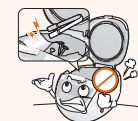
Do not allow children to operate the product unsupervised or place the product within children's reach.

There is risk of electric shock, burn, and bodily harm.



Do not use with aluminum foil or other metallic materials attached to the outer surface of the inner pot.

There is risk of electric shock, fire and discoloration.



Close the lid by pushing all the way down until you hear a click. Also, turn the lid lock handle to the lock position before cooking.

There is risk of bodily harm. Can also lower the product's performance.

See the diagrams when closing the lid.



By both hands



WARNING

Do not use without the inner pot inside the rice cooker.

May cause electric shock, fire, or product malfunction.

If you've added rice or water inside the rice cooker without using the inner pot, have the unit inspected by the service center right away.



Do not touch the inner pot immediately after cooking has completed or while the cooker is in keep warm mode.

There is risk of bodily harm.



Do not use the inner pot if it has been deformed. Also, do not use the inner pot from another rice cooker.

May cause fire or product malfunction.



Use only the exclusive inner pot

Do not cook or warm rice with a decorative cover or a dish towel placed on top of the rice cooker.

Can lower the product's performance and potentially cause the rice cooker to explode.



Do not place foreign objects inside the product.

May cause electric shock or fire. (especially important for children)



Do not use the inner pot for purposes other than as intended.

May cause product malfunction.



Do not use it for other circumstances.

Do not place your face or hands near the rice cooker's steam vent during or just after cooking.

There is risk of getting burned.

※ Do not allow children near the cooker during those times.



Do not unplug the cooker or press other control buttons while cooking is in progress.

May cause product malfunction.



The rice cooker remains in a highly pressurized state during and immediately after cooking. Do not open the lid by force.

There is risk of bodily harm, including getting burned.

If you must open the lid while cooking is in progress, press the **CANCEL** button and wait until the rice cooker is completely depressurized.



Contact the service center if the inner pot's coating has been damaged or peeled.

The inner pot's coating may come off after long use. Also, cleaning the inner pot with a rough or metallic scrubbing brush can peel the coating. Use a neutral dish detergent and a sponge only.

Do not overfill the inner pot.

May prevent the content from being cooked properly, cause water to spill out, or cause product malfunction.



Do not place magnetic objects on top of the lid or use the cooker in the vicinity of highly magnetic objects.

May cause product malfunction.



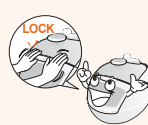
Remove the collected water from inside the cooker after each use.

May cause the product to discolor, develop a foul odor, or perform poorly.



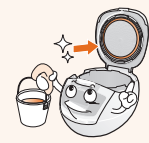
Securely close the lid before cooking or warming.

May cause the product to discolor, develop a foul odor, or perform poorly.



Regularly wash and clean the inner pot, pressure packing, and clean cover.
(See p.24 through p.27)

A dirty pressure packing can lower the cooker's performance.



If the power goes out while cooking is in progress, the content can spill out through the steam vent.



Do not use the cooking and warming features for purposes other than as intended.

May cause the product to malfunction or develop a foul odor.



Do not lift the rice cooker by the inner pot's handles. Doing so can cause the lid to open accidentally.

May cause product malfunction, product damage, or bodily harm.

When placing the inner pot inside the cooker, align the pot's handles to the cooker's handle grooves.

May cause product malfunction.

Always clean the rice cooker after cooking in the STEAM and SLOW mode.

Cooking or keeping rice warm without cleaning the cooker after using the Steam feature can cause the rice to take on the previously prepared food's smell. Thoroughly wash the inner pot, the inner pot lid, and the pressure packing after use.

If you have the rice cooker on top of a cabinet or a shelf, pull out the shelf when using the cooker.

Steam discharged from the cooker can damage the cabinet or shelf.

Do not spray pesticides and other chemicals inside the cooker.

May cause fire. If an insect has made its way inside the cooker, please contact the service center.

Do not place the clean cover or other metallic objects inside the cooker without the inner pot.

May cause electric shock or fire.

Always attach the clean cover when using the cooker.

Clean cover protects against discoloration and foul odors.

Do not use rough scrubbing pads, brushes, or abrasives to clean the product's exterior or clean cover.

May damage and even deform the product.

Do not immerse the cooker in water or any other liquid.

May cause electric shock or fire.

Do not place the inner pot inside the cooker if there are grains of rice or other foreign substances stuck on the outer surface of the pot.

May cause product malfunction.

Do not use outdoors.

May cause electric shock or fire.

Persons with an artificial heart or who rely on a pacemaker should consult with a doctor before using this product.

The product, while in operation, may interfere with pacemakers.

Parts and Features

Exterior and Interior

Pressure Cap

Regulates the cooker's internal pressure.

Lid Lock Handle

Pressure Packing

Forms a tight seal to prevent steam from inside the cooker escaping. The pressure packing should be replaced once a year.

※ Replacement pressure packings are available for purchase from the service center.

Clean Cover

Enables detachment and washing.

Inner Pot (Diamond Coating)

Features a special quintuple layer coating that doesn't come off easily or let food stick.

Lid Release

Releases the lid.

Controls/Display

Includes buttons for controlling all of the cooker's features.

Environment Sensor

Monitors cooking and keep warm temperatures.

Auto Pressure Regulator (steam vent)

Automatically discharges pressure from inside the cooker.

Steam Cap

Safety Sensor

Monitors the temperature inside the cooker.

Clean Cover Detachment button

Press the button to detach the clean cover.

Pressure Lid

Inner Packing

Forms a tight seal to prevent steam from escaping from inside the cooker.

Water Collector

Empty the collector after each use and regularly wash it as well (detached from the cooker).

※ Detach the water collector and wash using a neutral dish detergent and a sponge.

Inner Pot Handle

Auto Temperature Sensor

Monitors cooking and keep warm temperatures.

Power Plug

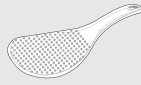
Accessories



User Manual



Measuring Cup



Rice Scoop



Clean Cover

Controls/Display

MENU/TASTE CONTROL
button

Used to operate the menus
and to perform taste control.

STEAM WARM/REHEAT
button

Used to enter **STEAM WARM**
or **REHEAT** mode.

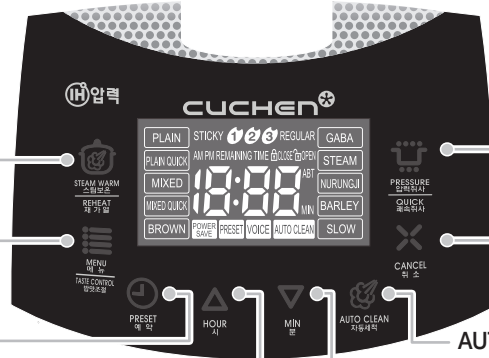
CANCEL button

Used to disable all the features.

PRESSURE/QUICK button

- Used to start cooking in each of the menus.
- Quickly press the **PRESSURE/QUICK** button twice to cook in **QUICK** mode. This will lead to a reduction in cooking duration. Soak rice in water before cooking, and cook the rice in **QUICK** mode. Then, you will be able to serve much tastier rice.

※ **QUICK** is enabled in Plain and Mixed menus only. Fill the water using the scale for Plain or Mixed to cook rice in **QUICK** mode.

**PRESET** button

Used to enter Preset or Preset Warm mode.

HOUR button

Used to change the clock, preset time, or preset warm time.
(Used to set soak duration in the event of fine-tuning flavor.)

AUTO CLEAN button

Used to enter Auto Clean mode.

MIN button

Used to change the clock, preset time, or preset warm time.
(Used to set soak duration in the event of fine-tuning flavor.)

※ **Soft Touch Button Function** – The buttons are operated by the touch of a human finger (static elasticity).

- Touch a button softly to select a function.
- Touch the center of a button as if you are pressing it.

※ **Key Backlight Function** – This function enables the display of keys as well as that of Preset Timer, Preset Warm, Keep Warm, and Cooking modes.

※ Since Controls/Display contains volatile ingredients (e.g. alcohol and acetone), do not clean it. (Failure to comply with this instruction may discolor it or erase printing.)

※ **Voice Navigation and Control**

- Performs voice notifications when cooking starts or ends, or steam is ventilated. Also informs you of the next step.
- Press the **CANCEL** button for three seconds, and then use the **HOUR** or **MIN** button to adjust voice intensity.

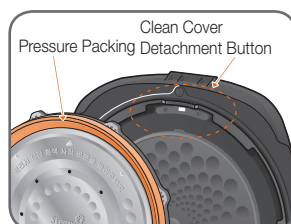
Care and Maintenance

Cleaning the Clean Cover

After washing the clean cover, ensure to dry it completely before attaching it back on.

- Not keeping the clean cover clean is one of the causes of rice taking on a smell while being kept warm. (Pull out the power cord first and allow the cooker to cool before cleaning.)
- Clean the main unit and the lid, in particular, the inner packing of the clean cover using a wrung out kitchen towel. Do not use benzene or thinner to clean.
- It's possible for a film of starch from the rice to form on the clean cover, the lid, and the inner pot. This however does not pose any health risks.

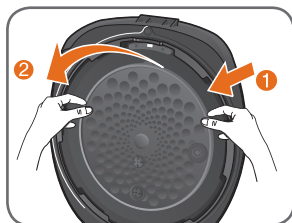
- 1 Hold the pressure packing of the clean cover and press the white rectangular button at the upper part of the clean cover to detach the packing. Then, clean the pressure packing. (Detach the pressure packing after the main unit cools.)



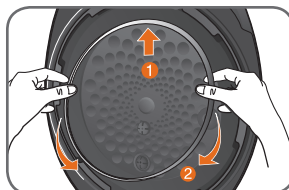
- 2 Use a neutral kitchen detergent and a sponge to frequently clean the cover. Allow to dry and then wipe off excess moisture with a dry kitchen towel. Using your fingers, push the packing in all the way around during cleaning. Then, use the cooker. If the pressure packing is detached from the clean cover, attach the packing by fitting into the six bumps of the clean cover. (For information on the method of attaching the pressure packing, see p.11.)



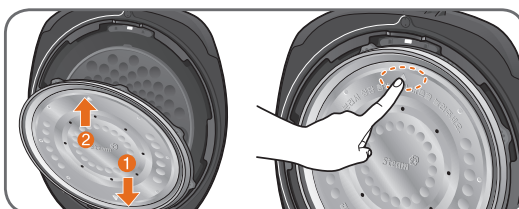
- 3 Hold the inner packing and pull it out to the arrow direction to detach the packing. Then, clean it.



- 4 Clean the inner packing with the kitchen detergent and sponge, wipe off excess moisture from the packing, and place it on the top of the groove. Then, pull the packing down and insert it into the groove by pressing the packing downwards with your both hands.

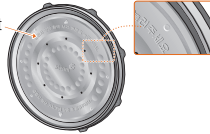


- 5 Fit the bump of the clean cover into the lower prop and press Δ at the upper part of the clean cover to attach the cover. If the clean cover is not properly attached, you will not be able to turn the Lid Lock to the Lock position.



Proper Assembly

Text shown right side up

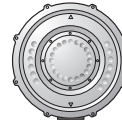


<Clean Cover – Front>

The texts should be shown properly, and the bumps of the pressure packing and clean cover should be located correctly.

<Clean Cover – Rear>

The texts are shown backward.



- ※ Do not insert screws or any other foreign object into the hole.
- ※ Carefully examine the clean cover to determine which side is the front and which is the back.

Caution: If the pressure packing/inner packing is not properly attached, it may cause steam escaping.

Detachment and Attachment of the Pressure Packing

1 Detachment of the Pressure Packing

Hold the outer part of the stainless steel and outer part of the clean cover first and pull out the packing slowly to detach the packing. (Clean the packing with the neutral kitchen detergent and sponge.)

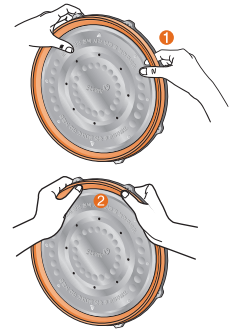
2 Attachment of the Pressure Packing

Insert the packing into the groove of the clean cover. Turn the clean cover while pressing the inner and outer parts of the packing with both of your thumbs, and press the packing.

- If the packing is not firmly attached to the clean cover, steam will escape and cooking and keeping rice warm will be disabled. (Before attaching the pressure packing, the bumps of the packing must fit into the those of the clean cover.) (See p.10.)

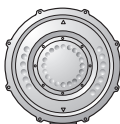
3 Verification of Pressure Packing Attachment

Place the clean cover in a clean place. Then, turn the inner and outer parts of the pressure packing with your thumb or index finger to firmly insert the packing into the groove of the clean cover. (Check if the packing is round.)



Proper Attachment

- ※ The packing should maintain the round shape of the clean cover.



Improper Attachment

- ※ If the clean cover is in an oval shape, it will mean that the pressure packing is not properly attached. (For easy attachment, attach the pressure packing right after cleaning.)



Care and Maintenance

Cleaning

- ⚠ Unplug the power cord before cleaning. Do not spray water directly on the product and do not use benzene or thinner to clean.
- ⚠ Failure to keep the cooker clean is one of the causes of rice taking on a smell while being kept warm.

1 Inner Pot

Do not use a rough or metallic scrubber or brush or harsh abrasives. These products can strip or damage the coating. Use a dish detergent with soft cloth or a sponge to clean.

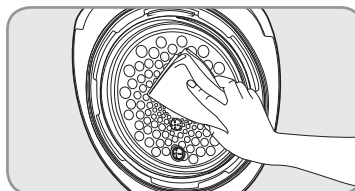
Do not use abrasives, toothpaste, or any type of polish to bring gloss to surface of the inner pot. Doing so can discolor or damage the coating.



2 Inner Pot Lid and Pressure Packing

Take a dish towel, soaked in water and then wrung out, and wipe off debris and buildup. Keeping the pressure packing clean maintains the product's performance and helps keep the rice smelling fresh.

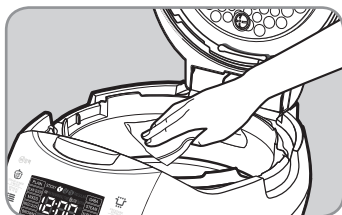
Do not detach the pressure packing to clean. Instead, simply wipe it clean using a clean dish towel.



3 Inside of the Main Unit

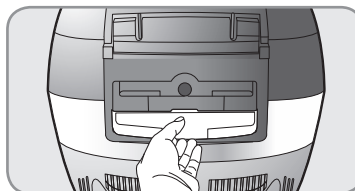
Take out the inner pot and remove all debris and buildup from the bottom surface. Debris and buildup on the automatic temperature sensor and the bottom surface inside the cooker prevent the cooker from monitoring the temperature, resulting in poor performance and malfunction. There is also risk of fire. Clean using a dish towel that has been soaked in water and wrung out. Take caution not to damage the automatic temperature sensor.

Do not clean immediately after cooking or keeping rice warm. There is risk of getting burned.



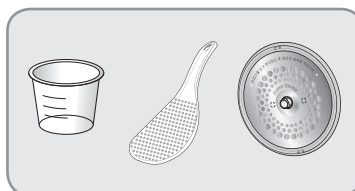
4 Water Collector

Detach the water collector and clean. Detach the water collector and wash using a neutral dish detergent and a sponge.



5 Accessories

Wash the rice scoop, measuring cup, and clean cover and then dry them completely before storing.

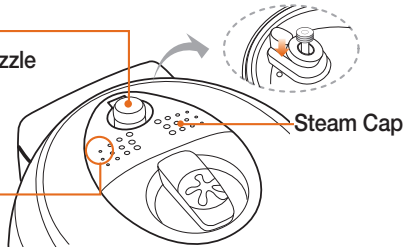


Cleaning the Pressure Nozzle

Pressure Cap/ Pressure Regulation Nozzle

If water has collected here, soak it up using a dry kitchen towel.

Steam Vent



If the pressure regulation nozzle's packing is out of place (as shown in the diagram), steam will be allowed to seep through. Make sure the packing is properly seated in place.

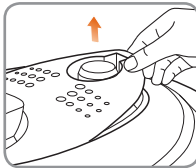
※ These parts become very hot. Do not touch immediately after cooking.

● Use the Auto Clean feature to clean debris and buildup from the steam vent. (See p.24.)

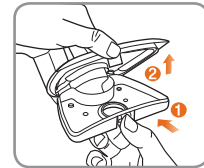
Cleaning the Steam Cap

※ The steam cap becomes very hot. Do not touch immediately after cooking. You may get burned. Take extra caution.

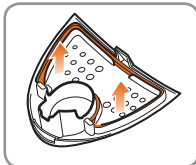
- ① Detach the steam cap as shown in the diagram.



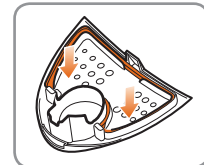
- ② Press down on the clip on the front in the direction of ① and then spread open by pushing in the direction of ②. Clean this part regularly.



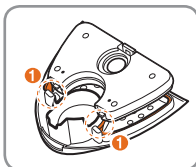
- ③ Hold the handle of the steam cap packing, and detach the steam cap. Then, clean it.



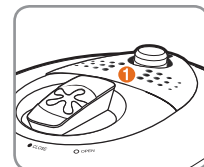
- ④ Insert the steam cap packing to the arrow direction.



- ⑤ To reassemble the steam cap, align the parts at the grooves (①) and push down in the direction of the arrow until the two parts are securely attached.



- ⑥ To reinstall the steam cap to the cooker, seat the steam cap on the lid and press down on ① until securely set in place.



To Cook Tasty Rice

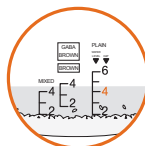
- **Tasty rice starts from controlling the amount of water used!**

Type of Rice	Water Level
Old Rice	Slightly above the scale.
Fresh Rice	Slightly below the scale.
Soaked Rice	Slightly below the scale.
To get a hard-boiled result	Slightly below the scale.
To get a fluffy result	Slightly above the scale.

- ※ If using polished and ready to boil rice, use the standard water level.
(Polished and Ready to Boil Rice: Prewashed rice)

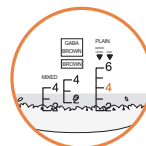
- 4 Servings of Plain Rice -

Cooking old rice or to get a fluffy result



Slightly above the scale.

Cooking fresh/soaked rice or to get an hard-boiled result



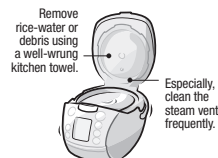
Slightly below the scale.

- **If the Cooked Rice Smells**

Clean the cooker regularly. In particular, germs can quickly spread and cause foul odor to develop if the lid and its parts are not kept in a clean state.

Not cleaning the inner pot and other cooker parts can allow bacteria to spread and cause cooked rice to develop a smell. In this case, fill the inner pot with a mixture of water and vinegar, disinfect the pot by running the Steam feature for 15 minutes, and then thoroughly wash the pot. (Ratio: Water to the plain rice scale's 2-serving level and 1 tablespoon of vinegar)

If rice is kept warm without cleaning the pot thoroughly after soups or steamed dishes are cooked in the pot, rice may take on the smell of the previously cooked food.



- **Getting Rid of the Smell when Cooking Old Rice**

When cooked, old rice tends to develop an unpleasant smell that only gets worse when kept warm.

On the evening before cooking the rice, soak the uncooked rice in water and add a drop of vinegar. Rinse the rice clean and then rinse it once more using lukewarm water just before cooking to prevent the rice from smelling.



- **Storing Rice (determines the flavor of rice)**

Once cooked, old or dried rice can develop poor texture, end up undercooked, and even become smelly when kept warm.

① Storing Rice

	Good	Bad
Area	<ul style="list-style-type: none"> - Cool and Dry - Good Ventilation 	<ul style="list-style-type: none"> - Areas with boiler pipes passing through - Direct Sunlight - Underneath a Sink
Rice Quantity and Duration of Storage	Rice should be purchased in small quantities between 5kg and 10kg and should be consumed within two weeks of breaking the packaging seal.	

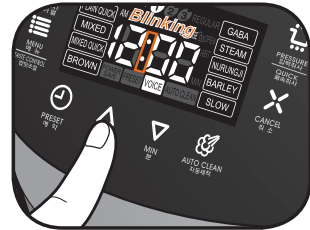
- ② To prevent bugs from mixing in with the rice, add cloves of garlic in the rice container.

Freshly polished rice can quickly become dry unless stored properly.



Setting the Time (Example: 9:30AM)

- 1 Press the **HOUR** or **MIN** button for at least one second.



- 2 Press the **HOUR** or **MIN** button to set time.

Press the **HOUR** button to change the hour setting in 1-hour increments. Verify the AM/PM setting.

Press the **MIN** button to change the minute setting in 1-minute increments.

- ※ If you press the **HOUR** or **MIN** button for at least one second, the displayed time will continue to change in the unit of minute or hour.



- 3 If you do not press the **HOUR** or **MIN** button after time change, the current time will be automatically set in 15 seconds.

- ※ Even if you press the **PRESS/QUICK** or **STEAM WARM/REHEAT** button regardless of whether the key backlight is in a normal state or not, the current time setting will be completed.
- ※ Pressing **CANCEL** within 15 seconds of applying the new setting will cancel the change and restore the previous time setting.



► Power Outage Compensation

Cuchen electric pressure rice cookers feature a power outage compensation function that automatically stores the cooker's status information. In the event of a power outage, this feature makes sure the operation that was taking place is resumed once the power is restored.

► Lithium Ion Battery

Cuchen electric pressure rice cookers feature a lithium battery that powers the power outage compensation feature and the clock. The battery's lifecycle can vary depending on the product's specifications.

Taste Control

3 Pressure Settings

- ※ These 3 pressure settings are enabled in **PLAIN** mode only.
Use the **MENU/TASTE CONTROL** button to select the mode for the taste of polished rice.
The rice cooker may release steam while operating in this mode. This is the result of the cooker regulating its internal pressure, and is completely normal.
(Adjust the rice texture setting according to your preference.)
- ※ Cook control cannot be used while cooking is already in progress.

STICKY **1** **2** **3** REGULAR

3 Perfectly Cooked

Produces perfectly cooked rice. Ideal for making rice rolls and sushi.

2 A Right Balance of Sticky and Perfectly Cooked

Produces a blend of sticky rice and perfectly cooked rice.

1 Iron Pot-Style Sticky Rice

Produces sticky and plump rice like you would by cooking in an iron pot.



WARNING

The rice cooker may release steam while operating in this mode.
This is the result of the cooker regulating its internal pressure, and is completely normal.



► Melanoizing

Cooking rice with a Cuchen electric pressure rice cooker leaves rice at the bottom of the pot slightly brown in color. This is known as melanoizing and adds savory flavor and aroma to the cooked rice.

If using the timer to cook, starch released from the rice can settle to the bottom of the pot and lead to more evident melanoizing effect.

Fine-Tuning

- ※ Fine-tuning is available for Plain, Brown, Mixed, Nurungji, and Barley modes only.
- ※ Fine-tuning is disabled if the Preset option has been selected.

- 1 Press the **MENU/TASTE CONTROL** button to select the desired menu.

You must first select from the three available pressure settings and then fine-tune the Soak and Heat settings.



- 2 Press and hold the **MENU/TASTE CONTROL** button for three seconds under the desired menu to display the current Soak and Heat settings.

- ※ Default settings are 0 minutes and 0°C, respectively.



- 3 Press the **HOUR** button to select the desired soak time.

- ※ Select from 0 minutes, 2 minutes, 4 minutes, 6 minutes, and 8 minutes. (To cook using the default soak time setting, select 0 minutes. Otherwise, select 2 minutes, 4 minutes, 6 minutes, or 8 minutes.)
- ※ Increasing the soak time allows the rice to absorb more water and become softer.
- ※ Using a high Soak setting will increase the overall cooking duration. In addition, water-soluble starch from the rice will settle down to the bottom and make a more prominent melanoizing effect than regular cooking.



- 4 Press the **MIN** button to select the desired heating temperature.

- ※ Available heating temperature settings are -2°C, 0°C, 2°C, and 4°C. (To cook using the default heating temperature setting, select 0°C. Otherwise, select 2°C, 4°C, or -2°C.)
- ※ Adjusting the heating temperature before the cooking process lets you control the savoriness of the cooked rice.
- ※ Using a high Heat setting will increase the overall cooking duration and make a more prominent melanoizing effect than regular cooking.



- 5 Press the **PRESSURE/QUICK** button to start cooking. Then, rice will begin to cook under the Rice Flavor settings.

- ※ The configured soak time and heating temperature settings will remain in memory even after the rice has been cooked.
- ※ If the fine-tune setting is not changed for at least 10 seconds, the setting will be automatically completed.
- ※ Once the Soak setting is changed, the expected cooking duration will be changed as well.



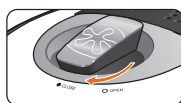
- For Soft and Fluffy Rice: Set the soak time to 2, 4, 6, or 8 minutes.
- For Savory Rice: Set the heating temperature to 2°C or 4°C.
- For Non-Savory Rice: Set the heating temperature to -2°C.
- When using the Taste Control feature, condition of the rice being cooked, the temperature of the water, the amount of water used, and other factors can affect the overall cooking duration and the end result.

Cooking Rice

Instructions

- 1 Plug in the cooker, close the lid, and turn the Lid Lock to the Lock position.

- Ensure that the pressure packing is seated properly and that the pressure cap is perpendicular.
- Pressing the **PRESSURE/QUICK** button while not having the Lid Lock in the Lock position will not start cooking the rice.
- If the surface of the temperature sensor has debris, remove it.
- Ensure that the outer surface of the inner pot is dry before placing it inside the cooker.



- 2 Use the **MENU/TASTE CONTROL** button to select the desired menu.

Whenever you press the **MENU/TASTE CONTROL** button, **PLAIN STICKY->PLAIN Medium->PLAIN REGULAR->PLAIN QUICK->MIXED->MIXED QUICK->BROWN->GABA->STEAM->NURUNGJI->BARLEY->SLOW** will be repeatedly selected in sequence.



- 3 Press the **PRESSURE/QUICK** button.

- The remaining cooking time is displayed.
- ※ The pressure cap may not spin if cooking the maximum number of servings allowed. However, this does not indicate a product malfunction.



- 4 Once finished cooking, the cooker will automatically go into keep warm mode.

- Once the steaming stage begins, the remaining time will be shown on the display.



- Just before ventilating steam, you will hear a message warning you about the ventilation. Do not be alarmed, but do make sure you don't get injured by the steam.
- Once finished cooking, you will hear a message telling you that cooking has finished and the cooker is entering keep warm mode. The message will also remind you to fluff and mix the rice.
- Once cooked, make sure to fluff and mix the rice right away.



Regular Option

- Enabling this option cooks the rice without using any pressure, resulting in al dente style rice.



PLAIN/MIXED Mode

- Quickly press the **PRESSURE/QUICK** button twice to cook in **QUICK** mode.
- Cooking in **QUICK** mode is recommended for servings of less than 4. Also note that rice cooked in **QUICK** mode may not taste as good as rice cooked in normal mode.
- The Quick option is available for **PLAIN** and **MIXED** modes only.



GABA Mode

- Activating brown rice increases the amount of antioxidants and other nutrients in the rice and loosens the molecular bonds for rice that's softer to chew and easier to digest.
- Wash brown rice and fill with water using the GABA scale.
- Cooking GABA takes approximately 3 hours.
- The Preset option is not available for **GABA** mode.

Cooking Times by Mode

Mode Category	PLAIN		PLAIN QUICK	BROWN	GABA	MIXED	MIXED QUICK	BARLEY	NURUNGJI	STEAM	SLOW
	Sticky	Misc.									
Servings	2 to 10	2 to 8	2 to 6	2 to 6	2 to 6	2 to 6	2 to 6	2 to 6	2 to 10		
Cooking Time	Approx. 27 mins to 40 mins	Approx. 35 mins to 40 mins	Approx. 13 mins to 27 mins	Approx. 50 mins to 60 mins	Approx. 2 hours and 40 mins to 2 hours and 50 mins	Approx. 38 mins to 46 mins	Approx. 29 mins to 36 mins	Approx. 50 mins to 63 mins	Approx. 29 mins to 40 mins	For detailed cooking instructions by menu, see Recipes.	
Types of Dishes	Rice, rice+potatoes and black sesame seeds, rice+vegetables and mushrooms, sticky rice+sweet pumpkin, rice+bean sprouts, seafood rice	Rice, rice+octopus, rice+vegetables, rice+curry, rice+beef, rice+fried bean curd, rice rolls, kimchi fried rice	Rice	Brown Rice	Activated brown rice	Rice+beans, rice+cereals	Rice+beans, rice+cereals	Barley	Rice, Nurungji	Braised short ribs, boiled beef, sweet potatoes, potatoes, eggs, bread, braised chicken, squid blood sausage	Jujube tea, fruit punch, pumpkin porridge, vegetable soup

- ※ The actual cooking time may vary depending on the type of dish being prepared.
- ※ When cooking barley, add water using the following plain scale conversion: (2 servings = 3 servings on plain scale, 3 servings = 5 servings on plain scale, 4 servings = 6 servings on plain scale, 5 servings = 8 servings on plain scale, 6 servings = 9 servings on plain scale)
- ※ When using the **PLAIN QUICK** and **NURUNGJI** mode, use the plain scale for the amount of water to add.
- ※ When using the **MIXED QUICK** mode, use the mixed scale for the amount of water to add.
- ※ Adding water in excess of the max line can cause the water to spew out through the steam vent.
- ※ The actual cooking time may vary depending on the Cook control settings used.
- ※ When using the Quick option, using an excessive amount of water can prolong the overall cooking time.
- ※ Cooking or warming rice after using the Slow or Steam feature can cause the new rice to take on a smell (see p.14).

MIXED QUICK Mode

Cook mixed grains in 20 minutes!

- ※ Select **MIXED** mode and quickly press the **PRESSURE/QUICK** button twice to cook in **QUICK** mode and to reduce cooking duration
- ※ The Mixed Quick option cooks 2 servings in 20 minutes.
- ※ Cooking in **MIXED QUICK** mode is recommended for servings of less than 4. Also note that rice cooked in **MIXED QUICK** mode may not taste as good as rice cooked in normal mode.
- ※ Cooking rice mixed with thoroughly steepened black or red beans in normal **MIXED** mode can produce a mushy result. Use the Mixed Quick option to prevent this.
- ※ The actual cooking time may vary depending on the ratio of grains, water temperature, amount of water used, and other factors.

Preset Timer

Using Preset (When current time is 8:00 PM and the cooker is preset to the Plain Sticky menu at 9:00 AM)

1 Check to see if the clock setting is correct.

For instructions on setting the time, see p.15.

If the current clock setting is incorrect, the preset timer will not be accurate.

2 Turn the Lid Lock to the Lock position, and select the **MENU/TASTE CONTROL** button. Then, press the **PRESET** button to set the preset time.

PRESET mode cannot be selected if the Lid Lock is not in the Lock position.



3 Setting the Preset Time.

Example) Current time is 8:00 PM and you wish to have the rice ready by 9:00 AM the next day.

- ① Check if the current time is 8:00 PM, and press the **PRESET** button. 'Preset' will be displayed and **PRESET** mode is enabled. '7:30 AM', the initial preset time, will be shown on the display.
- ② Press the **HOUR** button twice to perform the hour setting to 9 and the **MIN** button to perform the minute setting to 00. Use the **HOUR** button to adjust the time in 1-hour increments and the **MIN** button to do so in 1-minute increments.



- After preset cooking is completed, the previous preset time will continue to be remembered. Thus, the next time you wish to use the Preset option with the same settings, simply press the **PRESET** and **PRESSURE/QUICK** buttons in sequence.
- ※ If you select **PRESET** mode, the key backlight feature will guide you through the keys used for Preset Timer mode in sequence.

4 Press the **PRESSURE/QUICK** or **PRESET** button.

- The cooker will continue to display 'Preset', along with the preset timer indicator.
- The preset timer setting is the time when you want the cooking to be finished.
- In **PRESET** mode, the actual completion time may vary by 30 minutes or so, depending on the amount of rice being cooked or the selected cooking mode.



- ※ To check the current time while the preset timer is counting down, press and hold the **HOUR** or **MIN** button for three seconds.
- ※ It is possible for the cooking to finish before the preset time.

Available Timer Range in Each Menu

- ※ Preset Timer mode is disabled in **PLAIN QUICK**, **MIXED QUICK**, or **GABA** mode.
- ※ If you set the timer to greater than 13 hours, the cooker will override the setting and automatically set it to 13 hours before entering preset timer mode.

Modes that can be Preset	Available Timer Range
PLAIN and NURUNGJI	36 minutes to 13 hours
MIXED	45 minutes to 13 hours
BROWN and BARELY	55 minutes to 13 hours
STEAM and SLOW	Current Time+1 minute to 13 hours



Preset Precautions

- Rice can quickly turn sour in the summer months. Therefore, in the summer months, the preset timer should not be set to more than 10 hours.
- Cooking old (seal broken long ago) or overly dry rice can produce an overcooked or unevenly cooked result.
- If the rice is half-cooked, add more water than usual (about half a scale more).
- Starting Preset Timer cooking while the inner pot is still hot or warm from the previous cooking will cause the rice to turn sour. Allow the inner pot to cool down sufficiently before using the Preset Timer feature.
- Certain ingredients, depending on factors such as the ambient temperature and state of the ingredient itself, can spoil if left soaked for an extended duration of time. Avoid using long Preset Timer settings if possible.

Steam and Slow/Preset

Operating Instructions

Instructions for Cooking (40 minutes of Steam)

- Press the **MENU** button.
 - Select **STEAM** or **SLOW**.
 - Use the **HOUR** or **MIN** button to select the Steam or Slow cooking duration.

	STEAM	SLOW
Time Setting	10 mins to 90 mins	1:00 to 12:50
Hour	Increase by 5 minutes.	Increase by 1 hour.
Min	Decrease by 5 minutes.	Increase by 10 minutes.



- Press the **PRESSURE/QUICK** button.

Once cooking starts in **STEAM** or **SLOW** mode, the cooker will display the remaining cooking time.



Preset (Steam at 4:30pm)

- Press the **PRESET** button and then the **HOUR** or **MIN** button.

Adjust the preset cooking time using the **HOUR** or **MIN** button.



- Press the **MENU** button.
 - Select **STEAM** or **SLOW**.
 - Use the **HOUR** or **MIN** button to select the Steam or Slow cooking duration.

	STEAM	SLOW
Hour	Increase by 5 minutes.	Increase by 1 hour.
Min	Decrease by 5 minutes.	Increase by 10 minutes.



- Press the **PRESSURE/QUICK** or **PRESET** button.

Adjusting **PRESET** mode's time setting and pressing either the **PRESSURE/QUICK** or **PRESET** button enables Preset Timer mode.



Keeping Warm

Preset Warm (Preset warm at 6:50 AM in Sticky mode)

- 1 Check to see if the clock setting is correct.
- 2 Press the **STEAM WARM** button and then the **PRESET** button for at least one second to enter Preset Warm mode.



- 3 Use the **HOUR** or **MIN** button to set the preset warm completion time.
 - If preset warm is enabled by using the key backlight feature, only the button in use will be highlighted.



- 4 Press the **STEAM WARM** or **PRESET** button for many seconds or do not press a button for at least seven seconds to automatically enter Preset Warm mode.
 - Preset Warm mode will end at the preset time.
 - If you have made a mistake with the completion time setting, press the **CANCEL** button and start over again.



- ※ Preset Warm keeps the rice at a low temperature until the preset time, at which point the warming temperature is increased to prevent the rice from discoloring and drying out.
- ※ Increasing the warming temperature at the preset time protects against discoloration and keeps the flavors locked in.
- ※ Preset Warm remains in effect until the timer reaches zero or the **REHEAT** button is pressed.
- ※ To serve rice before Preset Warm timer reaches zero, press the **CANCEL** button and start from the beginning. (The temperature of the rice may be low and you may notice condensation on the lid while Preset Warm is in progress.)
- ※ If possible, use Preset Warm for servings of less than 4.

Adjusting Temperature Setting

- 1 Press the **STEAM WARM/REHEAT** button for at least five seconds to enter warming temperature setting mode.
- 2 Use the **HOUR** or **MIN** button to set the desired warming temperature.
 - The default temperature is 74 °C.
 - The temperature may be set to between 69 °C and 77 °C.
 - If the rice is cold or smells sour, increase the setting by 2°C or 3°C.
 - If the rice turns yellow, lower the setting by 2°C or 3°C.
- 3 Press the **STEAM WARM/REHEAT** button or do not press the button for at least 10 seconds to set warming temperature.



Reheat (for heating rice that's being kept warm)

Press the **STEAM WARM/REHEAT** button while the rice is being kept warm to start reheating. Reheating can only be performed while rice is being kept warm and will produce rice that's as hot as freshly cooked rice. It is recommended to serve reheated rice right away and to continue to keep it warm.

- ※ Rice cooked in modes other than Plain (Mixed, Brown, etc.) should be served immediately after cooking. Reheating may cause the rice to discolor and/or develop a smell.
- ※ Reheating frequently can cause the rice to discolor and/or dry out.
- ※ The lid must be closed in order for Reheat to work. If Reheat is activated while the lid is open, a warning buzzer will sound and the cooker will remain in Warm mode.
- ※ While Reheat is in progress, press the **STEAM WARM/REHEAT** button once to cancel **REHEAT** and return to Warm mode.



► Warming Precautions

- 1) Fluff and mix the rice and gather into a pile at the center.
 - ※ Mixing and gathering the rice prevents the outer edges from drying out.
 - ※ Do not allow the rice to touch the inner pot's lid.
- 2) Do not leave the rice spatula inside the cooker while the rice is kept warm.
 - ※ Keeping rice warm with the spatula placed inside the cooker can harden and discolor the rice and even cause the rice to develop a smell.
 - ※ In particular, wooden rice spatulas are not as hygienic and will cause the rice to smell.
- 3) Do not keep rice warm for more than 12 hours.
 - ※ Keeping rice warm in excess of 12 hours can leave the rice tasting flavorless and/or cause the rice to discolor or smell.
 - ※ Securely close the lid before warming.
 - ※ Keep plain rice warm only. If possible, avoid keeping mixed or brown rice warm. Instead, serve right away after cooking.

Voice Adjustment/Auto Clean

Volume Control

- 1 Press and hold the **CANCEL** button for at least three seconds.

Press and hold the **CANCEL** button for at least three seconds in standby to enable the volume control feature.

※ If you press the **CANCEL** button during cooking, water in the rice cooker may get out of it. Thus, perform volume control after cooking is completed.



- 2 Use the **HOUR** or **MIN** button to set volume. If you do not press any buttons for at least seven seconds, automatically volume control will be enabled.

Press the **HOUR** button to turn up the volume. Press the **MIN** button to turn down the volume.

- ※ Volume can be set to 0 to 4. If the volume is set to 0, the voice feature will be disabled and the Voice Navigation icon of the display will disappear.
- ※ Volume setting is enabled only in standby mode.
- ※ The initial setting is 2.
- ※ Press the **PRESSURE/QUICK** button regardless of whether the key backlight is in a normal state or not to perform volume setting.



Auto Clean

- ※ **AUTO CLEAN** mode helps keep the rice cooker clean.
This feature removes debris and buildup and prevents germs from spreading.

- 1 Use the measuring cup to insert water into the inner pot by the Auto Clean scale.



- 2 Insert the inner pot into the rice cooker.
Close the lid, and turn the Lid Lock to the Lock position.



- 3 Press the **AUTO CLEAN** button to start automated cleaning.



▶ Auto Clean Precautions

Extremely hot and highly pressurized air will be discharged from the steam vent.

Use water only. Do not use detergent, soap, or any other chemical product.

Key Backlight

- ※ This feature enables the key backlight to turn off when the rice cooker does not need to be used.
- ※ If you press a button when the backlight is turned off, the backlight of every key will turn on again. In this case, the pressed button will be disabled.
- ※ The backlight of only the buttons used in Preset and Preset Warm modes turns on and guides you through the buttons.
- ※ In about 10 seconds after Cooking, Preset Timer, Keep Warm, Preset Warm, Warm/Reheat, or Auto Clean mode starts, the key backlight will display the current operation status. (See the figures below.)

1 Usual



2 Sleep Mode



- ※ If the rice cooker is not operated for the given amount of time while the power cord of the rice cooker is connected, the rice cooker will switch to Sleep mode.
- ※ If the lid of the rice cooker is open or close in Sleep mode, the mode will be disabled.

3 Cooking



4 Preset Timer Mode Setting



- ※ In order to enable Preset Timer mode, flash the [Menu], [Hour], [Minute], and [Cooking] keys by following a message. Then, turn on the [Preset] and [Cancel] keys by following a message.

5 Preset Timer Mode



6 Keep Warm Mode



7 Preset Warm Setting



8 Preset Warm Mode



9 Keep Warm/Reheat Mode



10 Auto Clean Mode



11 Time Setting/Volume Control Setting



12 Warming Temperature Setting



Recipes

Create amazing dishes with Cuchen!



Five-Grain Rice

Cook in **MIXED** Mode

- **Ingredients:** 2 cups of sticky rice, 1/2 cup of black bean, 1/2 cup of red bean, 1/2 tablespoon of salt, 1 cup of waxy sorghum+glutinous millet+glutinous Chinese millet (1 part each), and 3 cups of water used to boil the red beans and regular water
 - **Directions**
 1. Wash and set aside the sticky rice, glutinous millet, and glutinous Chinese millet.
 2. Wash the red beans thoroughly and place them in a pot. Add cold water to the pot. Boil the beans, drain them, add cold water to them, and boil them again. Cook until the beans are about to burst. Set aside the water used to boil the red beans.
 3. Soak the waxy sorghum in warm water for twenty minutes. Scrub to peel the skin off and rinse until the water runs clear (not red).
 4. Add the rice and grains to the inner pot. Dilute the red bean water with regular water and add to the pot. Add salt.
 5. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
 6. Select Mixed using the **MENU** button, and start cooking.
- ※ Soak the beans in lukewarm water for at least 15 minutes.



Rice+Bean Sprouts

Select the **STICKY** Mode

- **Ingredients:** 4 cups of rice, 200g of thin bean sprouts, 150g of ground beef, 5 tablespoons of soy sauce and seasoned soy sauce, 1 tablespoon of cayenne, 1 tablespoon of chopped green onions, 1 teaspoon of minced garlic, 2 teaspoons of salt with parched sesame, and 1 teaspoon of sesame oil.
 - **Directions**
 1. Trim off the tails from the bean sprouts. Wash and drain the bean sprouts.
 2. Add washed rice to the inner pot, fill with water to the 4 serving level on the plain scale, and top off with the bean sprouts and the ground beef.
 3. Place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
 4. Set Taste Control to Sticky, and start cooking.
 5. Mix the bean sprouts and the ground beef well into the rice and serve with the seasoned soy sauce to be mixed with the rice on the side.
- ※ The end result may take on a yellowish tinge (due to juices from the meat and salt content).



Ginseng Chicken Soup

Cook in **STEAM** Mode

- **Ingredients:** **6 to 7 Servings** 600g of chicken, 4 cloves of garlic, 1 to 2 green ginseng roots, 3/4 cup of sticky rice, 2 jujubes, salt, and pepper (to taste)
10 Servings 800g of chicken, 4 cloves of garlic, 1 to 2 green ginseng roots, 3/4 cup of sticky rice, and 2 jujubes salt and pepper (to taste)
- **Directions**
 1. Cut open the chicken's belly with a knife.
 2. Pull out the innards and clean. Stuff the chicken with steepened sticky rice. (soak the sticky rice in water for about two hours)
 3. Add the ginseng roots, jujubes, and garlic inside the chicken. Cross the legs of the chicken in place. For a thicker broth, take out half the sticky rice from the chicken and cook in the broth.
 4. Place the stuffed chicken of 3. inside the inner pot, and cover with water about half way.
 5. Select **STEAM** mode, and start cooking. See the table for the recommended cooking duration.

Servings	6	10
Time	55 minutes	60 minutes



Braised Short Ribs

Cook in **STEAM** Mode

- **Ingredients:** 800g of beef short ribs, 1/2 of a carrot, 1/2 of an onion, 10 chestnuts, 10 ginkgo nuts, 1/4 of a pear, (for marinade) 7 tablespoons of aged soy sauce, 1 tablespoon of salt with parched sesame, 1 tablespoon of minced garlic, 1 teaspoon of pepper, 1 teaspoon of sesame oil, 2 tablespoons of minced spring onions, 2 tablespoons of starch syrup, 2 tablespoons of cooking wine, and 2 tablespoons of sugar
 - **Directions**
 1. Remove fat and tendons from chopped short ribs and soak in cold water for 2 hours to draw out the blood.
 2. Take out the ribs, pat dry, and score. Marinate in a mixture of the sugar and cooking wine for 30 minutes to tenderize.
 3. Lightly sauté the ginkgo nuts with a small amount of salt. Dice the carrots into chestnut sizes. Puree the onion and pear after grinding.
 4. Mix all prepared ingredients with the soy sauce. Marinate the ribs with the mixture for more than an hour, and then place them inside the pot. (Water does not need to be added.)
 5. Select **STEAM** mode, and cook for 45 minutes.
 6. Plate the short ribs, and garnish with dropwort and boiled eggs (julienne).
- ※ The ingredients cook in their own juices and the marinade and do not require additional water. Adding more water can cause it to spew out through the steam vent.



Jujube Tea

Cook in **SLOW** Mode

- **Ingredients:** **6 to 7 Servings** 180g of jujubes, ginger, and a small amount of honey (sugar)
10 Servings 200g of jujubes, ginger, and a small amount of honey (sugar)
- **Directions**
 1. Thoroughly rinse and tear the jujubes, and slice the ginger. Place the jujubes in the inner pot, along with little bit of the ginger. Fill the pot with water and cook for 8 to 10 hours in **SLOW** mode.
 2. You may choose to strain out the bits of jujubes and ginger.
 3. Add honey or sugar to the brewed jujube tea depending on your taste.

6 to 7 Servings	6 Servings of Plain Rice
10 Servings	8 Servings of Plain Rice



Fruit Punch

Cook in **SLOW** Mode

- **Ingredients:** **6 to 7 Servings** 30g of whole cinnamon, 40g of ginger, brown rice, and a small amount of dried persimmon and pine nuts
10 Servings 45g of whole cinnamon, 50g of ginger, brown rice, and a small amount of dried persimmon and pine nuts
- **Directions**
 1. Peel the ginger, and slice thin.
 2. Place the ginger and cinnamon sticks inside the inner pot, and fill with water. Cook for 8 to 10 hours in **SLOW** mode.
 3. Add brown sugar to taste, and allow the mixture to cool. Garnish with persimmons and pine nuts depending on your taste. (Marinate the dried persimmons until tender.)

6 to 7 Servings	5 Servings of Plain Rice
10 Servings	10 Servings of Plain Rice



Boiled Beef

Cook in **STEAM** Mode

- **Ingredients:** 800g of pork, 1 large green onion, 1 ginger, and 5 cloves of garlic
- **Directions**
 1. Trim fat off the pork, and place it inside the inner pot along with the spring onion, ginger, and garlic. Add 3 cups of water.
 2. Select **STEAM** mode, and cook for 50 minutes.
 - * Cut large chunks of meat into appropriate sizes before adding.
 - ※ The end result may take on a yellowish tinge (due to juices from the meat and salt content).
 - ※ Adding water in excess of the max line can cause the water to spew out through the steam vent. Pumpkin Porridge



Pumpkin Porridge

Cook in **SLOW** Mode

- **Ingredients:** **6 to 7 Servings** 1kg of peeled pumpkin, 3/4 to 1 measuring cup of sticky rice powder, white sugar, and a small amount of fine salt
10 Servings 1.5kg of peeled pumpkin, 1 to 2 measuring cups of sticky rice powder, white sugar, and a small amount of fine salt
- **Directions**
 1. Dice the pumpkin into cubes and add to the inner pot along with the sticky rice powder. Add water (2 1/2 to 3 measuring cups for 6- to 7-serving pots and fill to the 8-serving level if using a 10-serving pot). Cook in **SLOW** mode for five hours.
 2. Strain and mash the pumpkin or use a blender to grind it.
 3. Add the salt and sugar depending on your taste.



Vegetable Soup

Cook in **SLOW** Mode








- **Ingredients:** **6 to 7 Servings** 50g of onions and potatoes, 40g of carrots, 40g of champignon mushrooms, 100g of beef sirloin, 160g of cream soup powder, a small amount of olive oil, and 8 cups (1,200g) of water.
10 Servings 100g of onions and potatoes, 60g of carrots, 70g of champignon mushrooms, 200g of beef sirloin, 160g of cream soup powder, a small amount of olive oil, and 8 cups (1,200g) of water.
- **Directions**
 1. Slice the onions, potatoes, carrots, and beef sirloin thin, and cut champignon mushrooms.
 2. Sauté the ingredients in a small amount of olive oil. Add 1/2 tablespoon of salt. (Sautéing is optional.)
 3. Fill the inner pot with water, and add the soup powder. Add the rest of the ingredients, and cook for five hours in **SLOW** mode.

Please troubleshoot before contacting the service center.

Check the information below before contacting the service center.

A fully functional cooker may appear to be malfunctioning if you are not familiar with the cooker's use or due to easily correctable causes. Troubleshoot by referencing the information below, and it might be possible to solve simple issues without having to contact the service center. If the problem persists, then contact the service center.

Problem	Check	Solution
1. Unable to cook. Takes too long to cook.	<ul style="list-style-type: none"> Is the power cord plugged in? Has the power gone out while cooking? Did you press the CANCEL button or any other button while cooking was in progress? Were you cooking in GABA mode? 	<p>Plug in the power cord securely.</p> <p>If the power has gone out for an extended duration of time, start over again.</p> <p>Do not press any other button while cooking is in progress.</p> <p>Cooking in GABA mode takes approximately 2 to 3 hours.</p>
2. Water is spilling out during cooking.	<ul style="list-style-type: none"> Is the pressure cap at a tilt? Did you use the measuring cup? Have you added the right amount of water? Have you made the right mode selection? 	<p>Straighten the pressure cap.</p>
3. The rice is getting overcooked or undercooked.	<ul style="list-style-type: none"> Have you added the right amount of water? Is the bottom of the inner pot free of debris and buildup? 	<p>Use the appropriate scale and add the right amount of water for the number of servings being cooked.</p> <p>Remove debris and buildup from the automatic temperature sensor.</p>
4. Steam is escaping from the side of the lid.	<ul style="list-style-type: none"> Are there any grains of rice stuck to the pressure packing? Have you been replacing the pressure packing on time? Is there pressure packing worn? 	<p>Clean the top rim of the inner pot and the contact surface of the pressure packing.</p> <p>If steam is escaping, tilt the pressure cap back to depressurize the cooker. Unplug the cooker and contact the service center. (the pressure packing is a consumable part)</p> <p>The pressure packing should be replaced every 12 months.</p>
5. E r2 message is shown.	<ul style="list-style-type: none"> This error message indicates that pressure (due to clogged pressure regulation nozzle) or temperature inside the cooker is too high. 	<p>Please contact the service center.</p>
6. Unable to use the Preset option.	<ul style="list-style-type: none"> Is the Preset option available for the selected cooking mode? 	<p>Make sure Preset is available for the selected mode. (See p.20.)</p>

Problem	Check	Solution
7.  is shown on the display.	<ul style="list-style-type: none"> Did you set the preset time to greater than 13 hours? 	Automatically the preset time is adjusted to 13 hours, and Preset Timer mode starts.
8.  ,  ,  ,  or  message is shown.	<ul style="list-style-type: none"> These error messages indicate a problem with the temperature sensor. 	Please contact the service center.
9. If the bottom of the rice takes on a yellowish tinge.	<ul style="list-style-type: none"> This is called the melanoizing effect and actually the result of adding flavor to the rice. Have you chosen PLAIN mode and set Cook Control's Heat setting to between 2°C and 4°C? 	Set Cook Control's Heat setting to -2°C or 0°C (see p.17).
10. The cooker is making noise while cooking or keeping rice warm.	<ul style="list-style-type: none"> Do you hear a fan noise? Is the rice cooker making a buzzing sound while cooking or keeping rice warm? 	<p>The cooker features a fan for cooling internal components. This is the sound of that fan running. Do not be alarmed.</p> <p>A buzzing noise while cooking or keeping rice warm is a normal sound made by your IH rice cooker. Do not be alarmed.</p>
11. The rice develops a smell or discolors when kept warm.	<ul style="list-style-type: none"> Have you been keeping it warm for more than 12 hours? Did you warm up rice that was cooked using the Preset option? Did you use a cooking feature? Have you been cleaning the pressure packing on a regular basis? 	<p>Do not warm rice for more than 12 hours</p> <p>Do not warm up rice that has been cooked using the Preset option at a high timer setting. (See p.10.)</p>
12.  symbol shows up when the buttons are pressed.	<ul style="list-style-type: none"> Is the inner pot inside the cooker? Is the cooker plugged into an 110V outlet? 	<p>Cooking, preset, and keep warm cannot be performed if the inner pot is not inside the cooker.</p> <p>Place the inner pot inside the cooker.</p> <p>This product uses 120V of electricity.</p> <p>Connect to a proper power outlet.</p>
13. Rice is coming out brown in color, stuck to the inner pot.	<ul style="list-style-type: none"> Did you wash and rinse the rice thoroughly? Is the automatic temperature sensor covered in debris or buildup? 	<p>Always wash and rinse the rice clean.</p> <p>Remove debris and buildup from the automatic temperature sensor's surface.</p>
14. Peas, beans, and mixed grains are coming out undercooked.	<ul style="list-style-type: none"> Are the peas, beans, and/or mixed grains overly dry? 	Soak the peas, beans, and/or mixed grains in water before cooking.
15. The buttons are nonreactive.	<ul style="list-style-type: none"> Are the buttons not working? 	<p>Press firmly at the center of the button.</p> <p>The buttons do not work if pressed with a wooden or plastic object.</p>

MEMO

A large rectangular area with horizontal dashed lines for writing. The area is light orange and contains 20 horizontal dashed lines.

A large, light orange rectangular area with rounded corners, occupying the central portion of the page. It contains 20 horizontal dashed lines, evenly spaced, intended for handwritten notes or a memo.



CUCHEN



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



품질 제일주의를 실현하는 간단한 쿠첸 전기압력밥솥

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-LX1000iDUS Series
정격전압 및 주파수	AC 120V/ 60 Hz
정격 소비전력	1400 W (취사시) / 100 W (보온시)
최대취사용량	1.8 L (10인분)
조정장치 압력 / 안전장치 압력	88.3 kPa / 166.7 kPa
제품크기	411(W)×298(D)×286(H)(mm) (16.18×11.73×11.26(inch))
중량	7.2 kg (15.87lbs)

※ 제품의 성능 개선을 위하여 약간의 규격변동이 있을 수 있습니다.

차 례

사용하기 전에	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
	음성조절/자동세척 방법.....	24
	키 백라이트 기능.....	25
요리안내.....	26	
고장신고 전에	고장신고 전에 확인하세요.....	28

설치관련



위험

직사광선이 쬐는 곳이나 열기구와 가까운 곳에 설치하지 마십시오.

화재 및 변형, 변색의 위험이 있습니다.



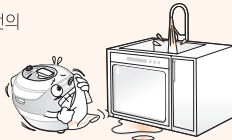
제품과 가까운 곳에서 가연성 가스나 인화성 물질 등을 사용하거나 보관하지 마십시오.

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.

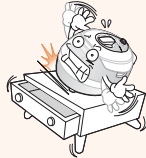
감전, 화재의 위험 및 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.



주의

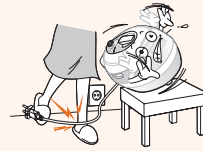
경사진 곳에 제품을 설치하지 마시고 제품에 무리하게 힘을 가하거나 충격을 주지 마십시오.

신체 상해 및 제품 파손의 우려가 있습니다.



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

신체 상해 및 제품 파손의 우려가 있습니다.



제품, 내수를 떨어뜨리거나 충격을 주지 마십시오.

신체 상해 및 제품 파손의 우려가 있습니다.



제품 상측의 공간을 1.5m 이상 확보하여 설치하여 주십시오.

제품 이상 동작의 원인이 됩니다.



사용중에



위험

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

감전, 화재, 변색의 위험이 있습니다.



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

화재의 위험이 있습니다.



안전을 위한 주의사항



사용중에



위험

제품 밑에 깔판, 방석, 전기장판 등의 위에 놓고 사용하지 마십시오.

화재 및 고장의 원인이 됩니다.



제품을 임의로 분해하거나 수리, 개조하지 마십시오.

감전, 화재, 제품 훼손의 위험이 있습니다.



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

감전, 화재, 신체 상해의 위험이 있습니다.

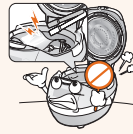
어린이 혼자 사용하거나 어린이가 만질 수 있는 장소에 제품을 두지 마십시오.

감전, 화재, 신체 상해의 위험이 있습니다.



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

감전, 화재, 변색의 위험이 있습니다.



뚜껑을 닫을 때 딸각하는 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 그림과 같이 닫아 주십시오



두손으로!!



경고

내솥없이 절대 사용하지 마십시오.

감전, 화재의 고장의 원인이 됩니다.

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



취사가 완료된 직후나 보온중에 내솥 및 클린커버에 손을 대지 마십시오.

신체 상해의 위험이 있습니다.



내솥이 변형되었거나, 전용내솥이 아닌 것을 사용하지 마십시오.

화재 및 고장의 원인이 됩니다.



전용내솥사용

뚜껑위에 장식용 덮개나 행주등을 올려놓고 취사나 보온을 하지 마십시오.

제품 성능 저하 및 폭발의 원인이 됩니다.



제품내부에 금속막대기등 이물질을 절대 넣지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다 (특히,어린이주의)



내솥을 다른 용도로 사용하거나 가스불 위에 올리지 마십시오.

고장의 원인이 됩니다.



취사 중이나 취사완료 직후 자동 증기 배출장치에 얼굴이나 손등을 가까이 대거나 막지 마십시오.

화상의 위험이 있습니다. 특히 어린이의 접근을 막아 주십시오.



취사도중 전원플러그를 뽑거나 다른 기능의 버튼을 누르지 마십시오.

고장의 원인이 됩니다.



취사 중이나 취사완료 후 밥솥 내부에 압력이 남아 있을 경우 뚜껑을 강제로 열지 마십시오.

화상 및 신체 상해의 위험이 있습니다. 취사중 부득이하게 뚜껑을 열어야 할 경우 취소 버튼을 눌러 밥솥 내부의 증기를 완전히 배출시킨 후 뚜껑을 열어 주십시오.



주의

내술 코팅이 벗겨진 경우 고객상담실로 문의하여 주십시오.

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

최대용량 이상으로 내용물을 넣어 사용하지 마십시오.

취사 불량 및 밥물남침 등 고장의 원인이 됩니다.



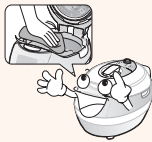
뚜껑 위에 자성을 지닌 물체를 올려 놓거나 자성이 강한 물체 근처에서 사용하지 마십시오.

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. (24P~27P 참조)

제품 성능 저하의 원인이 됩니다.

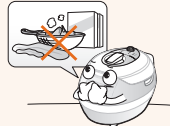


취사 중 정전이 되면 증기배출장치를 통해 내용물이 빠져져 나올 수 있으니 주의하여 주십시오.



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 배어 들 수 있습니다. 내술, 내술뚜껑, 압력패킹 등을 깨끗이 닦아낸 후 사용하십시오.

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

증기 배출시 쌀통 및 선반 손상의 원인이 됩니다.

제품내에 살충제나 화학물질 등을 뿌리거나 투입하지 마십시오.

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

제품 외관(특히 금속부분) 및 클린커버를 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 담거나 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



부속품



사용설명서

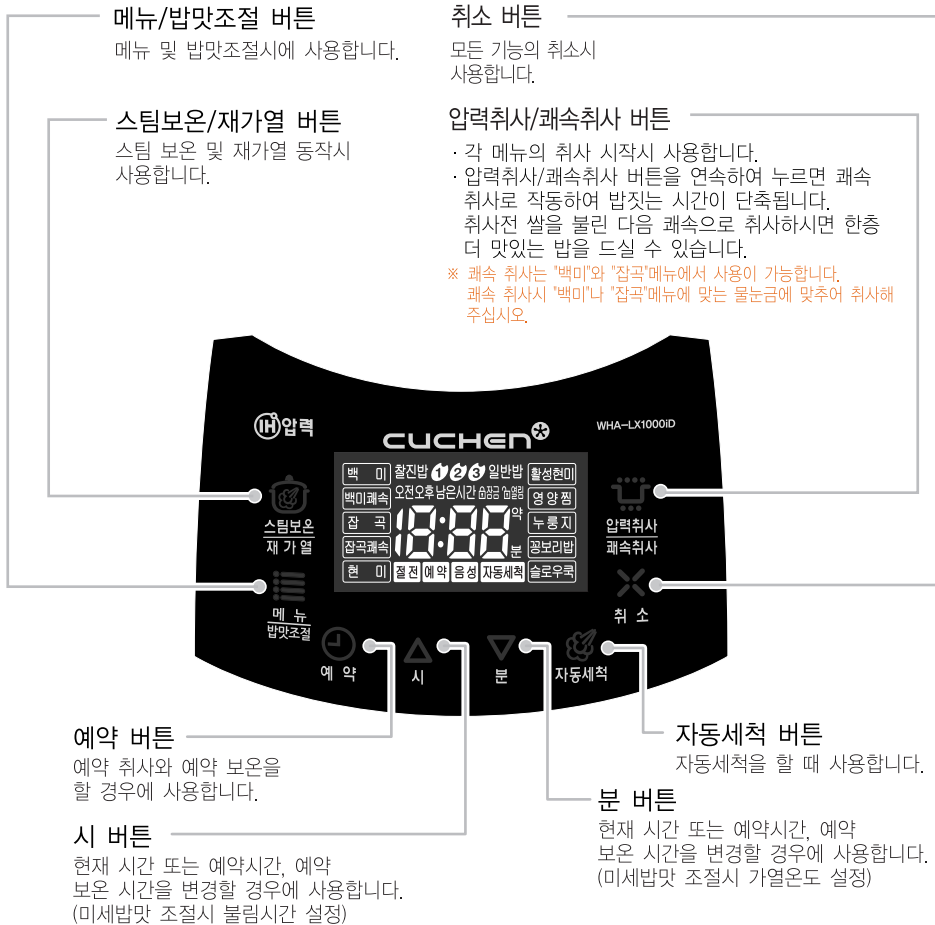


계량컵



주걱

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 인색이 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 누르면 시, 분 버튼으로 음성크기를 조절할 수 있습니다.

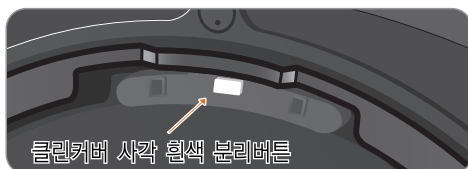
제품 손질 방법

클린 커버 청소 방법

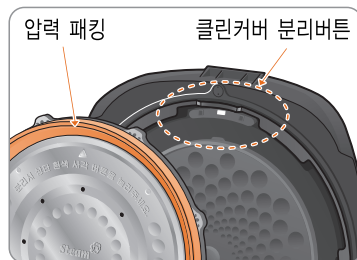
클린 커버를 세척 후에는 반드시 건조하여 뚜껑에 장착해 주십시오.

- 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 밥물이 묻어 전분 막이 생기는 수가 있으나, 위생상 아무런 영향이 없습니다.

- 1** 클린커버 압력 패킹을 잡고 상단에 사각 흰색 버튼을 누르면 분리되어 세척이 가능합니다. (본체 열이 식고 난 후 분리해 주십시오.)



클린커버 사각 흰색 분리버튼



압력 패킹

클린커버 분리버튼

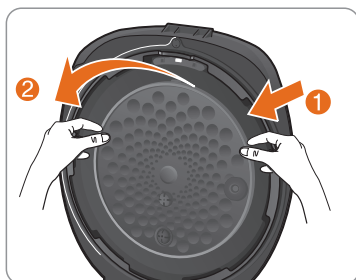
- 2** 주방용 중성세제 및 스폰지로 자주 세척해 주시고 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오. 청소 시 압력 패킹이 부분적으로 빠진 곳은 손가락으로 꼭 눌러 뚜껑의 홈에 완전히 끼워 넣은 후 사용 하십시오. 패킹이 빠졌을 경우 맞춤 돌기를 정확하게 맞춰 끼워 주십시오.(6개소) (압력패킹조립 방법 11페이지 참조)



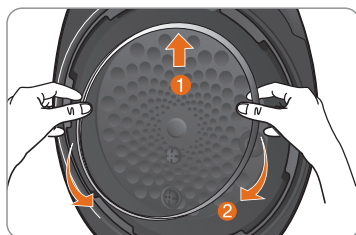
패킹 맞춤 돌기

커버 맞춤 돌기

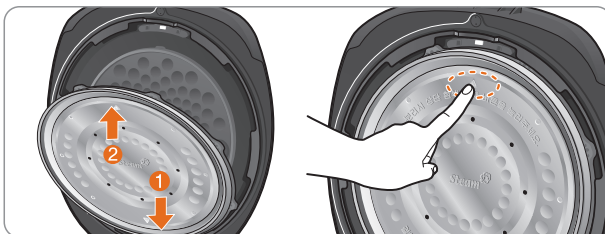
- 3** 내측 패킹 잡고 화살표 방향으로 잡아 당기면 분리되어 세척이 가능합니다.



- 4** 내측 패킹을 주방용 중성세제 및 스폰지로 세척해 주시고 물기를 제거한 후 홈 상단부에 걸친 후 양손으로 위에서 아래로 눌러 주면서 아래로 잡아 당겨 끼워 주십시오.

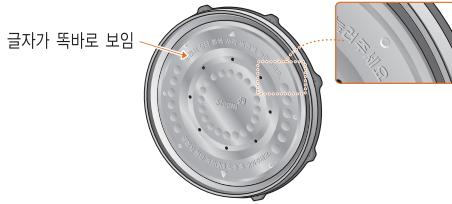


- 5** 결합 시 하단 거치대에 클린 커버 돌기를 맞춘 후 상단 "△" 표시를 눌러 장착 하십시오. 클린커버를 미장착시 뚜껑 결합 손잡이가 "잠금" 위치로 돌아 가지 않습니다.



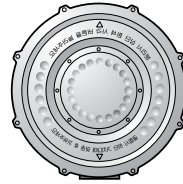
올바른 조립 방법

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



〈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 이물질을 넣지 마십시오.
- ※ 클린 커버 앞쪽과 뒤쪽을 잘 살펴주십시오.

압력 패킹 분리 및 조립 방법

① 압력 패킹 분리 방법

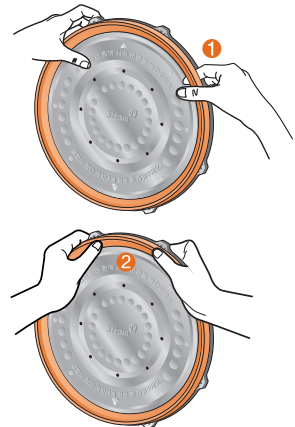
클린커버의 외곽 혹은 외곽과 클린커버 스텐을 편하게 먼저 잡고 패킹을 서서히 잡아 당기면 분리됩니다.
(주방용 중성세제 및 스폰지로 세척해 주십시오)

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

1 내솥

가친 수세미, 금속성 수세미, 솔, 연마제 등은 사용 하지 마십시오. 내솥 내,외측의 코팅이 벗겨질 수 있으므로 주방용 세제와 부드러운 천, 스폰지로 닦아 주십시오.

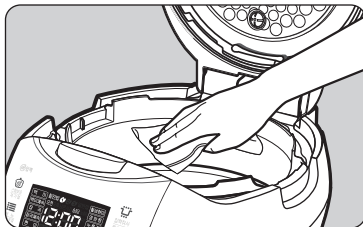
특히 내솥 표면의 광택을 내기 위하여 연마제, 치약, 기타 광택제 등을 사용하여 닦지 말아 주십시오. 변색이나 코팅이 벗겨질 수 있습니다.



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.

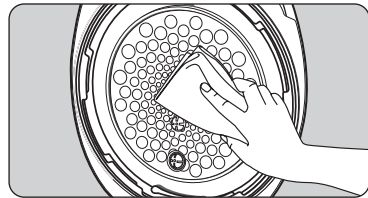
취사나 보온 직후는 만지지(청소하지) 마십시오. 화상의 위험이 있습니다.



2 내솥 뚜껑, 압력패킹

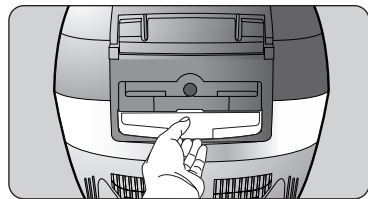
행주를 더운물에 적셔 물기를 짰 다음 이물질들을 닦아 주십시오. 압력패킹의 청결은 제품의 성능을 유지시켜주며, 냄새발생을 억제합니다.

압력패킹은 사용 후 빼지 마시고 반드시 깨끗한 행주를 사용하여 닦아주십시오.



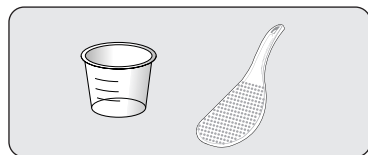
4 물받이

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



5 부속품

주걱, 계량컵을 깨끗이 손질하여 건조시킨 후 잘 보관해 주십시오.

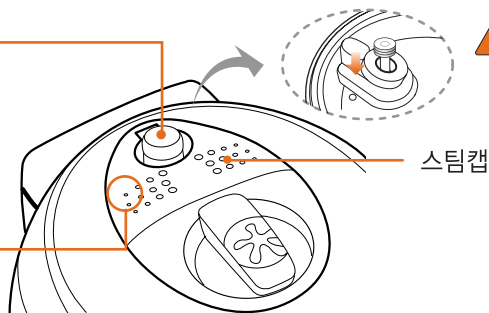


압력 노즐 막힘 청소방법

압력추/
압력조정노즐

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.

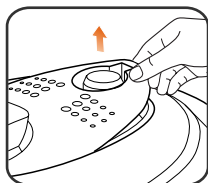
※ 취사 직후에는 뜨거운물로 만지지 마십시오.

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

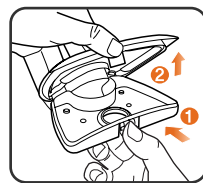
스팀캡 청소방법

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

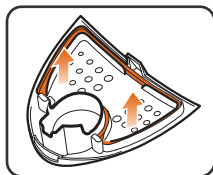
- 1 스팀캡을 그림과
같이 떼어 냅니다.



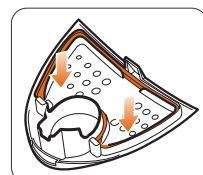
- 2 전면에 있는 손잡이를
① 방향으로 누른 후
② 방향으로 분리하여
자주 세척해 주십시오.



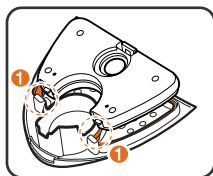
- 3 스팀캡 패킹에
손잡이를 잡고
화살표 방향으로
분리하여 세척해
주십시오.



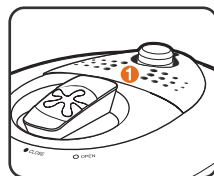
- 4 스팀캡 패킹을
화살표 방향으로
삽입해 주십시오.



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



- 6 제품이 스팀캡을
장착할 때는 뚜껑부의
스팀캡을 안착한 후
① 부분을 눌러 단단히
고정시켜 주십시오.

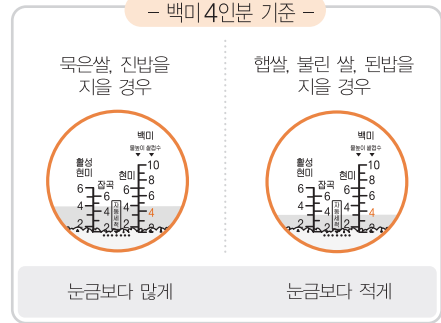


맛있는 밥을 지으려면

● 맛있는 밥은 알맞은 물 조절로 부터!

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

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



● 보온시 냄새가 날 때

- ▶ 청소를 자주 해 주십시오. 특히, 뚜껑부 의 청소상태가 나쁘면 세균이 번식하여 보온시 냄새가 날 수 있습니다.
- ▶ 내솔 및 부속품 등을 세척하지 않고 그대로 사용할 경우, 변질된 밥의 박테리아가 번식하여 냄새가 나게 됩니다. 이런 경우에는 내솔에 물과 식소 배합물을 넣고, 자동세척을 실시한 후 깨끗이 씻어 주십시오.
(배합비율:백미눈금 2인분의 물, 식소 1큰술)
- ▶ 탕이나 찜 등의 요리를 한 후 깨끗이 씻어내지 않고 보온하면 밥에 냄새가 배어들 수 있습니다.



● 묵은 쌀로 밥을 지었을 때 냄새를 없애려면

오래 묵은 쌀일수록 밥을 지으면 냄새가 나며, 보온시 더욱 심합니다.
이럴 때는 아침밥을 지을 쌀을 그 전날 저녁에 미리 꺼내어 식소 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.)

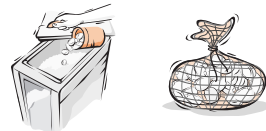
※ 오래 보관한 쌀 또는 쌀의 수분이 줄어든 마른 쌀로 밥을 지으면, 밥이 퍼석하거나 설익고 보온시 냄새가 빨리 날 수 있습니다.

① 쌀 보관방법

	좋은 곳	피해야 할 곳
보관장소	<ul style="list-style-type: none"> - 온도가 낮고 서늘한 곳 - 습기가 낮고 통풍이 잘되는 곳 	<ul style="list-style-type: none"> - 보일러 배관이 지나가는 뜨거운 곳 - 직사광선을 받는 곳 - 개수대(싱크대) 아래
쌀 구입량 보관기간	쌀은 소포장 단위(5~10kg)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 마른쌀이 됩니다.



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

- ① 시 또는 분 버튼을 1초 이상 눌러 주십시오.



- ② 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.



- ③ 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.

미세 밥맛 조절 기능

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

※ 미세 밥맛 조절 기능은 예약 모드시 사용하실 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 °C



3 시 버튼을 누르면 원하는 불림시간이 선택됩니다.

※ 불림시간 0, 2, 4, 6, 8분을 선택하실 수 있습니다.

(초기에 설정된 불림시간으로 취사할 때는 0분으로 선택하시고, 불림시간을 더 하시고 싶을때 2분, 4분, 6분, 8분 중 하나를 선택합니다.)

※ 쌀의 불림시간을 늘이면 수분 흡수를 도우며 밥이 부드러워 집니다.

※ 불림시간이 길 경우에는 취사시간이 길어질 수 있으며 수송성 전분이 용출되어 가라앉아 멜라노이징 현상이 일반 취사보다 심하게 나타날 수 있습니다.



4 분 버튼을 누르면 원하는 가열온도가 선택됩니다.

※ 가열온도 -2 °C, 0 °C, 2 °C, 4 °C를 선택하실 수 있습니다.

(초기에 설정된 가열온도로 취사할 때는 0 °C를 선택하시고, 가열온도를 높이거나 낮출 때에는 2 °C, 4 °C 또는 -2 °C를 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/패속취사 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.



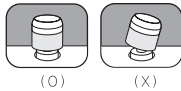
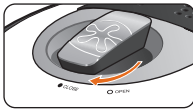
- 부드러운 밥맛을 원할 경우 : 불림 시간을 2, 4, 6, 8분으로 선택하십시오.
- 구수한 밥맛을 원할 경우 : 가열온도를 2°C 또는 4°C로 선택하십시오.
- 구수한 밥맛을 원하지 않을 경우 : 가열온도를 -2°C로 선택하십시오.
- 밥맛 조절 기능을 사용시 쌀의 상태나 수분, 물량 등에 의해 취사 시간 및 밥 상태에 영향을 줄 수 있습니다.

밥 짓는 방법

취사방법

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

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



- 2** 메뉴/밥맛조절 버튼으로 원하시는 메뉴를 선택하십시오.

메뉴/밥맛조절 버튼을 누를때마다 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 “이제부터 증기가 배출됩니다. 안전에 유의하여 주십시오.” 라는 음성멘트 후 증기가 자동 배출되므로 놀라거나 화상을 입지 않도록 주의하십시오.
- 취사 완료 후 “보온을 시작합니다. 잘 섞어서 보온 해 주십시오.” 라는 음성멘트 후 보온 기능을 시작합니다.
- 밥짓기가 끝나는 즉시 골고루 잘 섞어 주십시오.

일반밥 메뉴 압력밥솥이 아닌 일반 밥솥처럼 압력이 가해지지 않은 고슬고슬한 밥이 됩니다.

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

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

메뉴별 취사시간

구분	메뉴명	백 미		백미 쾌속	현미	활성 현미	잡 곡 밥	잡곡 쾌속	공보 리밥	누룽지	영양 찜	슬로 우육	
		찰진밥	기타										
취사량		2인분 ~ 10인분	2인분 ~ 8인분	2인분 ~ 6인분	2인분 ~ 6인분	2인분 ~ 6인분	2인분 ~ 6인분	2인분 ~ 6인분	2인분 ~ 6인분	2인분 ~ 10인분	메뉴별 상세 요리 방법은 요리 안내를 참조하여 주십시오.		
취사 시간		약27분 ~ 약40분	약35분 ~ 약40분	약13분 ~ 약27분	약50분 ~ 약60분	약2시간 40분 ~ 약2시간 50분	약38분 ~ 약46분	약29분 ~ 약36분	약50분 ~ 약63분	약29분 ~ 약40분			
요리 종류	쌀밥, 감자육 임지밥, 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, 영양뽕, 감자 보트 닭찜, 오징어 순대	대추차, 수정과, 호박죽, 야채 스프		

- ※ 취사량은 요리 종류에 따라 다를 수 있습니다.
- ※ 공보리밥의 물 높이는 아래의 표시된 백미 눈금으로 맞춰 주십시오
(2인분-백미 3인분, 3인분-백미 5인분, 4인분-백미 6인분, 5인분-백미 8인분, 6인분-백미 9인분)
- ※ 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.
- ※ 슬로우육, 영양찜 기능 이용 후 취사 및 보온을 하게 되면 밥에 냄새가 베어 들 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 서리데나 팔 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 현재시각이 맞는지 확인하십시오.

현재시각을 맞추는 방법은 15 페이지를 참조하십시오.
현재시각이 맞지 않으면 예약시각도 틀러지므로 정확히 맞추어 주십시오.

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

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



③ 예약시각 맞추는 방법

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

- ① 현재시각이 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 시각은 계속 기억하고 있습니다. 따라서 예약시각 변경없이 예약 받기기를 하시려면 "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.

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



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

메뉴별 예약가능 시간

- ※ 백미쾌속, 잡곡쾌속, 활성현미 메뉴는 예약취사가 되지 않습니다.
- ※ 13시간 초과 예약시 현재에서 13시간으로 자동으로 재 설정한 후 예약취사를 진행합니다.

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



예약취사시 주의사항

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

영양짬 및 슬로우쿡 취사/예약방법

취사방법 (영양짬 40분 취사시)

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

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



- 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.

영양짬 또는 슬로우쿡 취사가 시작되면 남은 시간이 표시됩니다.



예약방법 (오후 4시 30분에 영양짬 취사시)

- 예약 버튼을 누른 후, 시 또는 분 버튼을 눌러 주십시오.

예약시간 변경은 시 또는 분버튼을 눌러 조정해 주십시오.



- 메뉴버튼을 눌러 주십시오.

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

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



- 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 마름을 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 6인분 이하에서 사용하십시오.
- ※ 예약보온이 완료되면 일반보온으로 전환됩니다.

보온 온도 조절 방법

① 스팀보온/재가열 버튼을 5초이상 누르면 보온온도 설정 모드로 진입합니다.

② 시 또는 분 버튼으로 원하는 보온 온도를 설정합니다.

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



③ 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.
- 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.

음성조절/자동세척방법

음성 조절 기능

① 취소 버튼을 3초 이상 눌러 주십시오

대기 상태에서 취소 버튼을 3초 이상 누르면 음량조절 기능이 설정됩니다.

※ 취사 중 취소 버튼을 누르면 밥물이 뿜어져 나올 수 있으므로 취사가 끝난 후 음량조절을 하십시오.



② 시 또는 분 버튼을 눌러 음량 선택 후 7초 동안 버튼 입력이 없으면 자동 설정 됩니다.

시 버튼을 누르면 음량이 커지고 분 버튼을 누르면 음량이 작아집니다.

- ※ 0~4단까지 음량설정이 가능합니다. 0단으로 설정 시 음성기능은 해제되며 표시부의 음성 네비게이션 아이콘이 사라집니다.
- ※ 대기상태에서만 설정 가능합니다.
- ※ 초기 설정 상태는 2단입니다.
- ※ 키 백라이트 상태와 관계없이 압력취사/쾌속취사 버튼을 입력하면 바로 설정 됩니다.

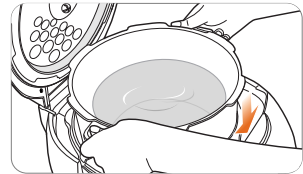


자동세척 방법 ※ 자동세척 모드를 이용하면 밥솥의 깨끗함을 유지할 수 있습니다. 이물질들을 제거하여 냄새를 없애주고 세균발생을 억제하는 기능입니다.

① 계량컵을 이용하여 내솥의 자동세척 물준금에 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 악품등은 절대 넣지 마십시오.

키 백라이트 기능

- ※ 본 기능은 평소 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 취소 및 예약 보온 설정시 사용하는 버튼만 백라이트가 켜져 사용 버튼을 안내해 줍니다.
- ※ 취사, 예약취사, 보온, 예약보온, 보온재가열, 자동세척 시작후 약 10초가 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 [예뉴], [시], [분], [취사]키를 점멸시키고, [예약], [취소] 키를 점멸시켜 사용 키를 안내함.

5 예약취사중 모습



6 보온중 모습



7 예약보온 설정시 모습



8 예약보온중 모습



9 보온재가열중 모습



10 자동세척중 모습



11 시간 설정/음성 조절 설정시 모습



12 보온 온도 설정시 모습



요리안내

매일 먹는 밥, 쿠첸으로 맛있게 짓기



오곡밥

잡곡 모드에서 취사

- **재료** : 찰쌀 2컵, 서리태(검정콩) • 볶은 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 찻물을 따라 버리고 다시 찬물을 넉넉히 부어 팔알이 터지기 직전까지 삶는다. 팥 삶은 물은 따로 받아 둔다.
 - 3 차수는 따뜻한 물을 부어 20분쯤 불렀다가 겹질이 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 메뉴의잡곡모드를선택하여취사한다. **※쿡은미지근한물에 15분 이상 불린다.**



콩나물밥

찰진밥 모드에서 취사

- **재료** : 쌀 4컵, 콩나물(7는 것) 200g, 다진 쇠고기 150g, 양념간장 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 백미 물눈금 4인분까지 물을 채운 뒤 콩나물과 고기를 얹는다.
 - 3 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫는다.
 - 4 밥맛 조절을 찰진밥 모드로 선택하고 취사한다.
 - 5 콩나물과 쇠고기를 고루 섞어 퍼담고 비벼먹을 양념 간장을 곁들여 낸다.
- ※ 재료 특성에 따라 육즙이나 염분에 의한 누름이 발생할 수 있습니다.



삼계탕

영양찜 모드에서 취사

- **재료** : 6~7인용 닭 600g, 통마늘 4쪽, 수삼 1~2뿌리, 찰쌀 ¾컵, 대추 2개, 소금 • 후추 약간
10인용 닭 800g, 통마늘 4쪽, 수삼 1~2뿌리, 찰쌀 ¾컵, 대추 2개, 소금 • 후추 약간
- **조리방법**

	인분	6	10
시간		55분	60분

 - 1 닭의 배 아래 양쪽에 칼집을 내어 구멍을 뚫는다.
 - 2 손질한 닭의 뱃속에 불린 찰쌀을 채워 넣는다. (찰쌀은 2시간 정도 불리는게 좋습니다.)
 - 3 닭안에 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 요리 시간을 표와 같이 설정하고 취사한다.



갈비찜

영양찜 모드에서 취사

- **재료** : 소갈비(800g, 당근•양파½개씩, 밤 10개, 은행 10개, 배¼개 양념장) 진모장 7큰술, 깨소금 1큰술, 다진마늘 1큰술, 후추기름 1작은술씩, 다진파 2큰술, 물엿 • 술 • 설탕 2큰술씩
- **조리방법**
 - 1 토마린 갈비에 기름기와 힘줄을 제거하고 찬물에 2시간 담근 뒤 핏물을 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 겹질을 벗겨내고, 당근은 밤톨크기로 깎고, 양파와 배는 강판에 갈아 즙을 만든다.
 - 4 준비한 모든 재료에 양념을 넣고 버무려 1시간 정도 재워 양념이 배도록 한 다음 내솥에 넣는다. (별도로 물을 넣지 않아도 됩니다.)
 - 5 메뉴를 영양찜으로 선택한 후 요리 시간을 45분으로 설정하고 취사한다.
 - 6 갈비에 담고 황백지단과 미나리초대 등을 곁들여 얹어낸다.

※ 육즙과 양념장, 배즙으로 취사되므로 물을 넣을 필요가 없습니다. 물을 추가로 넣으실 경우 증기 배출시 국물이 끓어져나올 수 있으니 주의하시기 바랍니다.



대추차

슬로우룩 모드에서 취사

- 재료 : 6~7인용 대추 180g, 생강, 꿀(설탕) 약간
10인용 대추 200g, 생강, 꿀(설탕) 약간

● 조리방법

- 1 내술에 잘 씻어 씻어 놓은 대추와 썰은 생강 약간을 함께 넣고 물을 내술에 표와 같이 채우고 메뉴를 슬로우룩으로 선택한 후 요리시간을 8~10시간으로 설정하고 취사한다.
- 2 건더기가 필요없는 경우 체에 거른다.
- 3 잘 우려난 대추차에 기호에 맞게 꿀이나 설탕을 넣는다.

6~7인용	백미 6인분 논금
10인용	백미 8인분 논금



수정과

슬로우룩 모드에서 취사

- 재료 : 6~7인용 통계피 30g, 생강 40g, 황설탕, 고명(꽃감, 잣) 약간
10인용 통계피 45g, 생강 50g, 황설탕, 고명(꽃감, 잣) 약간

● 조리방법

- 1 생강의 껍질을 벗겨 얇게 썬다.
- 2 내술에 위의 생강, 계피를 넣고 물을 내술에 표와 같이 채우고 메뉴를 슬로우룩으로 선택한 후 요리시간을 8~10시간으로 설정하고 취사한다.
- 3 황설탕으로 당도를 맞추고 차게 식힌 후 기호에 맞게 꽃감, 잣을 넣는다. (꽃감은 부드러운 질 때까지 재워둔다.)

6~7인용	백미 6인분 논금
10인용	백미 10인분 논금



수육

영양찜 모드에서 취사

- 재료 : 돼지고기 800g, 굵은 파 · 생강 1뿌리씩, 마늘 5쪽

● 조리방법

- 1 기름을 떠낸 제육을 내술에 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 넘칠 수 있습니다.



호박죽

슬로우룩 모드에서 취사

- 재료 : 6~7인용 껍질 벗긴 호박 1kg, 찹쌀가루 ¾~1컵(계량컵), 백설탕, 고운소금 약간
10인용 껍질 벗긴 호박 1.5kg, 찹쌀가루 1~2컵(계량컵) 백설탕, 고운소금 약간

● 조리방법

- 1 내술에 깎둑썰기를 한 호박과 찹쌀가루를 넣고 물을 6~7인용 밥술은 2 1/2~3컵(계량컵), 10인용 밥술의 경우 내술의 8인분까지 채워 슬로우룩 모드에서 5시간 취사한다.
- 2 조리 후에 내려 으개거나 믹서기로 간다.
- 3 설탕과 소금으로 기호에 맞게 간을 한다.



아이스프

슬로우룩 모드에서 취사

- 재료 : 6~7인용 양파, 감자 50g, 당근 40g, 양송이 40g, 쇠고기등심 100g, 크림스프가루 160g, 올리브오일 약간, 물 8컵(1200g)
10인용 양파, 감자 100g, 당근 60g, 양송이 70g, 쇠고기등심 200g, 크림스프가루 160g, 올리브오일 약간, 물 8컵(1200g)

● 조리방법

- 1 양파, 감자, 당근, 쇠고기등심은 잘게 썰고 양송이는 모양대로 편을 낸다.
- 2 썰어낸 재료를 올리브오일 약간에 1/2큰술의 소금을 넣고 볶는다. (볶지 않아도 됩니다.)
- 3 스프가루와 물을 내술에 넣고 잘 풀어준 뒤 위의 재료에 넣고 슬로우룩 모드에서 5시간 취사한다.

고장신고 전에 확인 하십시오.

A/S를 요청하시기 전에 아래의 사항을 확인해주시십시오.

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 이물질 제거해 주십시오.
4. 뚜껑 옆으로 증기가 샌다.	압력패킹 부위에 밥알 등이 붙어 있지 않나요? 압력패킹을 적기에 교환하셨나요? 압력패킹이 낡지 않았습니까?	내솥의 상부측면과 압력패킹 외측면을 깨끗이 손질해 주십시오. (압력패킹이 닿는 부위) 증기가 누설되면 압력추를 젖혀서 증기를 빼낸 후 전원 플러그를 뽑아 센터로 문의 하십시오 (패킹은 소모품입니다) 패킹의 수명은 약 12개월이므로 1년의 한번씩 교체하는 것이 좋습니다.
5. E r2 표시가 나타날때	압력 조절 노즐이 막혀 내부 압력이 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)

현 상	확 인 해 주 세 요	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 밥맛 조절 기능으로 가열온도를 2℃~4℃로 선택하지 않았습니까?	밥맛 조절 기능에서 가열온도를 -2℃ 또는 0℃로 선택하여 주십시오.(17페이지 참조)
10. 취사나 보온시 이상한 소음이 날 때	취사시 바람부는 소리(“뽕”)가 나지 않습니까? 취사 및 보온 중 “찌” 하는 소리가 납니까?	내부 부품의 열을 식혀주기 위해 송풍 모터가 돌아가는 소리입니다. 정상입니다. 취사 및 보온 중 “찌” 하는 소리 는 IH압력밥솥이 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. (10페이지 참조)
12. 버튼 입력시 LJ 표시가 나타날 때	내술이 제품에 들어 있습니까? 110V용(전원)에 사용하지 않았습니까?	내술이 들어 있지 않은 상태에서 는 취사, 예약취사, 보온이 되지 않습니다. 내술을 넣어 주십시오. 본 제품은 220V전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.
13. 밥이 내술에 황갈색으로 눌러 붙어 있을 때	쌀은 충분히 씻었나요? 자동온도센서 표면에 이물질이 있지 않습니까?	쌀을 항상 깨끗이 씻어 주십시오. 자동온도센서 표면의 이물질을 제거해 주십시오.
14. 콩(잡곡)이 설익을 때	콩(잡곡)이 너무 마르지 않았습니까?	콩(잡곡)을 불리거나 삶아서 취사를 하십시오.
15. 버튼이 동작 되지 않을 때	버튼이 작동되지 않습니까?	버튼의 중앙부를 정확히 접촉하십시오. 나무나 플라스틱등으로 버튼을 누르면 동작이 되지 않습니다.

※ A/S 고객센터 : 1577-2797

메모

