

CUCHEN*

CUCHEN ELECTRIC THERMAL RICE COOKER/WARMER

[US] CD061 Series



Prior to using your Cuchen Electric Thermal Rice Cooker/Warmer, please read this User's Guide to ensure proper use of this product.

After reading it, keep it in a place where users of the product can always see it.

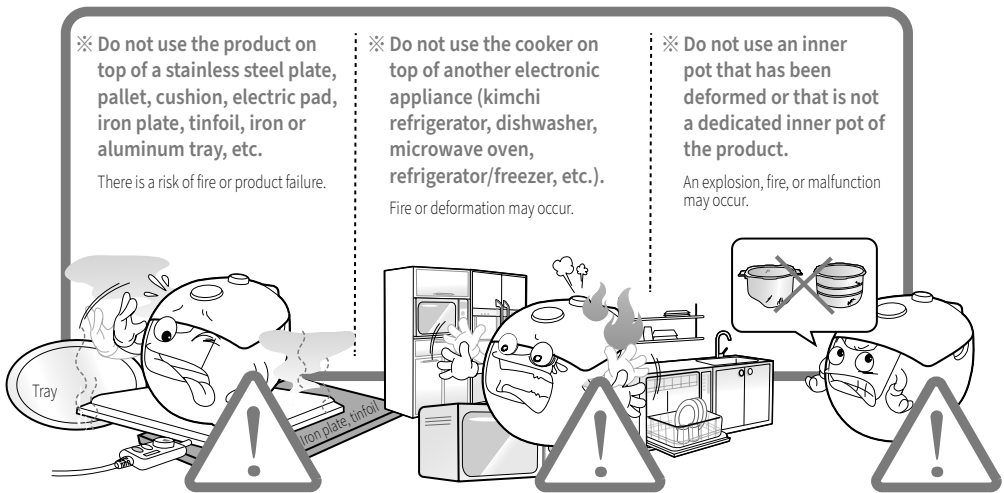
You can access more information about Cuchen rice cookers by using the QR code.



This User's Guide includes a product warranty. /This guide was created for common use for multiple products and may contain images or contents that are different from the product purchased. /This guide is subject to change according to the company's circumstances.

US-CD061-V1

Thank you for choosing the Cuchen Electric Thermal Rice Cooker/Warmer. Be sure to read the User's Guide for proper use and maintenance of the product. Refer to this User's Guide when a trouble occurs while using the product. Please keep this guide in a safe place because it contains the product warranty.



⚠ Do not use the product on top of a stainless steel plate, pallet, cushion, electric pad, iron plate, tinfoil, iron or aluminum tray, etc.

There is a risk of fire or product failure.

⚠ Do not use the cooker on top of another electronic appliance (kimchi refrigerator, dishwasher, microwave oven, refrigerator/freezer, etc.).

Fire or deformation may occur.

⚠ Do not use an inner pot that has been deformed or that is not a dedicated inner pot of the product.

An explosion, fire, or malfunction may occur.



Do not boil or cook foods (beans, red beans, tomatoes, flour, etc.) other than the specified menu items. Doing so may clog the automatic steam outlet, which poses a risk of explosion and burns.

Product Specifications

Product Name	Electric Rice Thermal Cooker/Warmer [US] CD061 Series
Rated Voltage and Frequency	120 V~, 60 Hz
Rated Power Consumption	685 W
Maximum Cooking Capacity	1.08L (6 servings)
Product Size (length X width X height)	320 X 270 X 228.3 mm
Weight	3.2 kg (3.8 kg including box packaging)

In order to improve performance of the product, some specifications may be changed.

Table of Contents

Before Use	Important Safety Precautions.....	4
	Part Names and Functions	9
	Taking Care of the Product	11
Using the Product	How to Cook Tasty Rice	13
	How to Cook Rice	14
	How to Use Preset Cooking	16
	How to Use Steam and Warm	18
	Auto Clean	19
	Cooking Guide	20
	Cuchen Baby Food Menu Guide	23
	Baby Food Stage 1	25
	Baby Food Stage 2	26
Baby Food Stage 3	28	
Before Reporting Malfunction	Read this before contacting Customer Service....	31

Important Safety Precautions




IMPORTANT SAFEGUARDS

※ When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:











- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or (state specific part or parts in question) in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning.
- Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors .
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- CAUTION: Risk of Electric Shock. Cook only in removable container.
- Before serving be sure food is at safe temperature.
- Before serving, unplug cord from wall outlet and dish. Do not leave cord within child's reach.

※ The purposes of these precautions are to protect your safety and prevent property damages.

※ Carefully read the cautions to use the product correctly.

-  **Danger** If the instructions are not followed, severe injury or even death may occur.
-  **Warning** If the instructions are not followed, serious injury or property damage may occur.
-  **Caution** If the instructions are not followed, minor injury or property damage may occur.

Power Supply

<p> Danger This product is only for 120V. Plug the product into an outlet of 120V with a 15A rating or above only.</p> <p>If you use the product connected to an outlet other than one with the proper rating specified above, there is a danger of electric shock or fire. Use an extension cord of 15A or higher.</p> 	<p>Do not use the product with any other voltage than AC 120V.</p> <p>Using a voltage transformer can be the cause of electric shock or fire.</p>	<p>Be sure to remove any water from your hands before holding the power plug to plug or unplug the product in/from the outlet.</p> <p>If you touch the power plug or outlet with a wet hand, there is a danger of electric shock.</p> 
<p>When removing the power plug, do not pull on the cord, but instead grab the power plug to remove it.</p> <p>There is a danger of electric shock or fire due to impact.</p> 	<p>Do not make a connection or modification to the power plug on you own.</p> <p>There is a danger of electric shock or fire.</p> 	<p>Do not plug and unplug the power cord repeatedly many times.</p> <p>There is a danger of electric shock or fire.</p> 
<p>Do not pull the power cord to move the product.</p> <p>Doing so may cause electric shock or fire.</p> 	<p>Unplug the power plug if you are not using the product for a long period of time.</p> <p>Doing so may cause electric shock, electric leak or fire.</p> 	<p>Remove any foreign matters from the power plug with a clean dry cloth.</p> <p>If there is dust or foreign matters on the plug, connection may be incomplete, which may cause fire. Check the condition of the power plug often.</p> 
<p>Do not bend, tie or pull the power cord excessively.</p> <p>There is a danger of fire or electric shock due to short circuit.</p>	<p>Do not plug multiple electrical appliances into one outlet at the same time. Use a dedicated outlet.</p> <p>There is a danger of overheating, ignition, electric shock, or fire.</p> 	<p>Do not use the product where the power cord or plug can be bitten by an animal or cut by sharp metal objects such as nails.</p> <p>Damage to the power cord or plug due to impact may cause fire or electric shock.</p>
<p>If the power cord or plug gets damaged or the power outlet becomes loose, stop using the product and contact Customer Center.</p> <p>If the power cord shield is peeled off or cut, it may cause fire or electric shock. So check the condition of the power cord and plug often and make sure that the power cord is not placed under the product or a heavy object.</p> <p>If the power cord or plug is damaged, be sure to repair it at the designated Customer Center.</p>	<p>This device is not manufactured for people who lack physical, sensory, or mental abilities, or who cannot use it safely without supervision or instruction due to the lack of experience or knowledge (including children). It is advised to watch children not to play with the device.</p>	
<p>a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.</p> <p>b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.</p>	<p>c) If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. 2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally. 3) If the appliance is of the grounded type, the cord set or extension cord should be a grounding-type 3-wire cord. 	

Important Safety Precautions



Installation



Do not use the product near a heat source such as direct sunlight, gas stove, lighter, heating appliance, and furnace.

There is a danger of electric leak, electric shock, discoloration or deformation.

Do not place the power cord near a heat source. If the cord is damaged by a heat source, there is a danger of electric shock or fire. Keep the product at least six feet away from home appliances such as audio player, TV, etc.



Do not install or clean the product in a sink, bathroom or other places where water can enter.

Electric leak, electric shock or fire may occur.

If water enters the product, discontinue the use, unplug the device and contact Customer Center.



Do not use or store flammable gas or materials near the product.

There is a danger of fire.



Do not install the product in a dusty place or where there are chemical substances.

It may cause electric shock, fire or performance deterioration of the product.

Do not use the product on top of a rice container, multi-purpose rack, etc.

If the power cord is pressed in a gap, it may cause fire or electric shock.

There is a danger of device damage, fire or electric shock caused by the rice container or multi-purpose shelf during steam discharge.



Do not install the product on a sloping surface and do not apply excessive force or impact on the product.

There is a danger of bodily injury or product damage.



Be careful not to let your hands, feet, or other objects tangled in the power cord and cause the product to fall.

There is a danger of bodily injury or product damage.



Do not drop the product or inner pot or cause impact on it.

There is a danger of bodily injury or product damage.



Secure at least five feet of space above the product to install it.

Failure to do so may cause malfunction of the product.



During Use



Remove the power plug before cleaning the product, and do not sprinkle water on it or wipe it with benzene, thinner, etc. Please contact Customer Center if water entered inside the product.

There is a danger of electric shock, fire or discoloration.



If any unusual sound, burning smell or smoke comes out from the product, immediately unplug it, remove the internal pressure by pushing the pressure weight, and contact Customer Center.

There is a danger of fire.



Do not place a stainless steel plate, pallet, cushion, electric blanket, steel plate, tinfoil, copper pipe, or platter made of iron or aluminum under this product.

There is a danger of electric shock, fire or discoloration.



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

There is a danger of electric shock, fire or product damage. No one other than the authorized service persons may disassemble or repair the product. Please contact Customer Center for repair consultation.



Do not place the product where a child can use or touch it alone.

There is a danger of electric shock, burns or bodily injury.



Do not use the product with a metal object such as aluminum foil put on the outer surface of the inner pot.

There is a danger of electric shock, fire or discoloration.



When you close the lid, close it completely until you can hear a click. Before starting to cook rice or other food, put the lid handle in the locked position.

Failure to do so may result in bodily injury or bad performance.



Close the lid with two hands!

Do not use the product on top of another device such as a microwave oven, kimchi refrigerator, etc. And do not use it on a sink, pallet, cushion, electric pad, iron plate, aluminum foil, etc.

Fire or deformation may occur.

Do not insert any foreign matters into the suction inlet or gap on the product. If foreign matters have entered the product, unplug the product and contact Customer Center.

There is a danger of electric shock, fire or bodily injury.

During Use



Never use the product without the inner pot.

There is a danger of electric shock or fire.

If you have added rice and water into the product without the inner pot, be sure to contact Customer Center to check for any abnormality before using the product.



Do not touch the inside of the inner pot, pressure weight, clean cover, etc. during or after cooking rice or other food since they are hot.

There is a danger of burn due to the high temperature.

The pressure weight may be pushed, and the discharged steam may cause a burn.



Do not use a deformed inner pot. Only use a genuine, dedicated inner pot.

There is a danger of fire, malfunction or explosion.

If the inner pot has been deformed by dropping, etc., please contact Customer Center.



Use only dedicated inner pot

Do not put a decorative cover, cloth, or other objects on the lid while using the product.

There is a danger of product explosion due to fire, deformation or pressure.



Do not put the clean cover or a metal container, metal stick or other metal objects in the product without the inner pot and use the product.

There is a danger of electric shock or fire. (Especially, prevent children from doing so.)



Do not unplug the product or press any other function button while cooking.

Doing so may cause malfunction.



Do not put your face or hand near the steam outlet during or immediately after cooking.

There is a danger of burn injury due to the high-temperature steam.

Especially, prevent children from coming near.



Do not place the inner pot on a gas fire or IH range or use it for other purposes.

Discoloration or deformation of the inner pot may cause the product to malfunction.



When cooking is in progress, do not turn the lid handle to the opening direction or press the lid open button.

There is a risk of fire or bodily injury.

When cooking is in progress, the lid will not open due to the pressure.

If you open it forcibly, there is a danger of explosion or burns due to the pressure.

After cooking is completed, turn the lid handle only after the steam is completely discharged.

If it is inevitable to open the lid while cooking, press and hold the [Cancel] button for at least 1 second, then open it after the internal pressure has been completely removed.

Do not cook using a method other than the provided cooking methods, such as by using grain amounts in excess of the given ratio.

Doing so may cause product failure or injury to your body.

Do not put the clean cover, metal objects, etc. in the product without the inner pot to use the product.

There is a danger of electric shock or fire.



If the inner pot coating is peeled off, please contact Customer Center.

If you use the product for a long time, the coating on the inner pot may peel off. If you clean the inner pot with a coarse scrubber or metallic scrubber, the impact may peel off the coating, so be sure to wash it with a mild detergent and a sponge.

Do not fill the pot over the maximum capacity to use the product.

Doing so may cause malfunction such as faulty cooking and overflow.

Keep a distance of at least one foot from the product body during use.

The electronic product may emit magnetic fields.

Do not place a magnetic object on the lid or use the product near a highly magnetic object.

Doing so may cause malfunction.



After cooking, be sure to wipe collected water off the body.

Failure to do so may cause discoloration, odor or performance deterioration.

Wipe off water collected on the water tray of the main body.



Be sure to close the lid fully before cooking or warming.

Failure to do so may cause discoloration, odor or performance deterioration.



Clean the inner pot, pressure packing, clean cover packing and clean cover frequently. (See How to Clean)

Failure to do so may cause odor or performance deterioration.



In the event of a power outage during cooking, the steam exhaust unit may operate, and the product may spew out the contents.

Be sure to cook with the steam cover attached.



Do not use the product for purposes other than cooking or warming rice and cooking the provided menu items, such as for boiling water or making sikhye, seaweed soup, curry, fried food, etc.

Doing so may cause malfunction or odor.



Important Safety Precautions

During Use



To wash the inner pot, soak it in water sufficiently before cleaning, and do not use a coarse scrubber, metallic scrubber, brush or abrasive as it may peel off the coating on the inside and outside of the pot.

In particular, do not use an abrasive, toothpaste, or other polishing agents to wash the surface of the inner pot. Discoloration may occur, or the coating may peel off.



Do not lift the product by holding the inner pot handle. If you lift the product by holding the inner pot handle, the lid may be opened.

Doing so may cause malfunction, damage or injury.

When cleaning the exterior of the product (especially metal parts) or the clean cover, do not use a coarse scrubber, metallic scrubber or abrasive.

Doing so may cause damage or deformation of the product.

Scrubbers for Cleaning Inner Pot

May Be Used	May Not Be Used
Microfiber scrubber	Iron scrubber
Sponge scrubber	Green scrubber
Mesh scrubber	Scrubber for burnt pots

Be sure to clean the product after cooking a menu item (Deluxe Steam, Porridge).

If you cook or warm rice without washing after cooking a menu item, the remaining smell may permeate the rice. Use the product after thoroughly cleaning the inner pot, clean cover, pressure packing, etc.

If you use the product on top of a rice container or multi-purpose shelf, pull the cooker or shelf out for cooking.

Failure to do so may cause damage to the rice container or shelf when the steam is discharged.

Do not spray or inject pesticides or chemicals into the product.

There is a danger of fire.

If a cockroach or another insect enters the product, please contact Customer Center.

To allow steam to escape, the steam outlet of the pressure regulator should be regularly checked to ensure that there is no blockage.

Do not put the product into water or other liquids to clean it.

There is a danger of electric shock or fire.

Always keep the area around the product clean.

Repair after malfunction caused by cockroaches or other insects may be provided at a cost.

Do not use the product outdoors.

There is a danger of electric shock or fire.

Be sure to install the clean cover for cooking or warming rice or cooking a menu item.

If the clean cover is not attached, the cooking, reheating, and automatic cleaning functions will not work.

Do not insert the inner pot with the lid handle in the lock position and close the lid.

Deformation or breakage of the locking device or the inner pot may cause steam leak and explosion.

When you are cooking food that has bones such as braised short ribs, season it in a separate container before putting it in the pot.

Failure to do so may cause damage to the inner pot coating or deformation of the pot.

If the inner pot coating is scratched or peeled off due to the customer's fault, the service will be charged even during the free service period.

Turning the locking handle immediately after cooking may scratch the inner pot due to the residual pressure. Wait 2-3 seconds until the residual pressure is completely discharged then close the lid. This prevents peeling of the coating at the location where the lid meets the inner pot. Wash rice in a separate container and move it to the inner pot, and do not tap the inner pot to shake off the remaining rice in the container.

If the inner pot coating is scratched or peeled off due to the customer's fault, the service will be charged even during the free service period.

Keep the PE bag packaging material out of reach of children or discard it.

Actions like wearing the packaging over the head may clog the nose or the mouth, resulting in suffocation.

Refrain from warming foods other than white rice such as those susceptible to food spoilage (red bean rice, mixed food, croquette, gratin, etc.).

Do not use a metallic rice scoop or spoon to scoop rice. Only use plastic or wooden rice scoops. Also, do not store metal kitchen tools such as knife and scissors in the inner pot.

Failure to do so may cause damage to the inner pot coating or deformation of the pot.

When inserting the inner pot into the main body, align the inner pot handle to the groove on the main body.

Doing so may cause malfunction.

Always keep the automatic temperature sensor clean so that there is no foreign matter (rice grains, other food residue, etc.) or moisture on it.

The inner pot may overheat due to incorrect temperature sensing and cause fire.

Before using the product, be sure to check whether there are any foreign matters.

Do not use the product where the plug or power cord can be bitten by an animal or cut by sharp metal objects such as nails.

Such impact may cause a short circuit, electric shock, or fire.

Check the condition of the power plug and cord frequently.

Do not boil or cook foods (beans, red beans, tomatoes, etc.) other than the specified menu items.

Doing so may clog the automatic steam outlet, which poses a risk of explosion and burns.

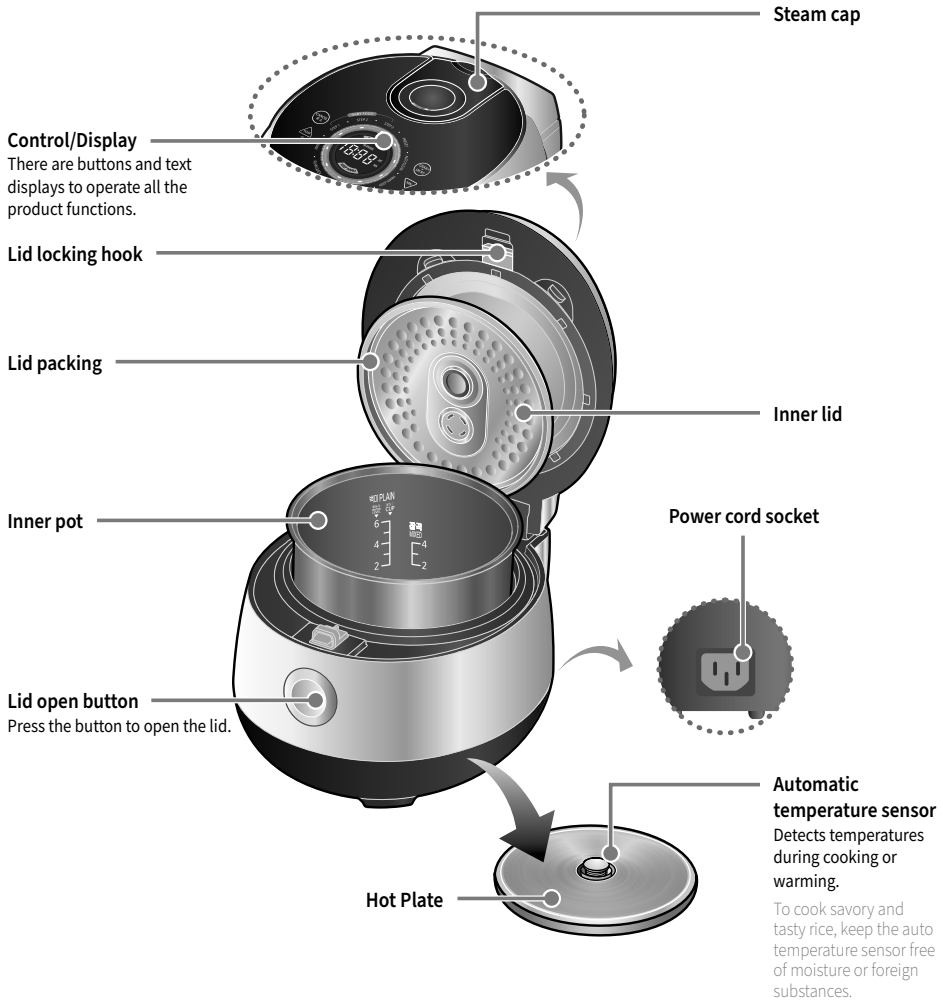
If foreign matters or food residues are stuck on the inner pot and cannot be removed easily, soak the pot in water sufficiently and clean it.

<Steam plates are sold separately.> Be careful that the product or steam plate is not deformed by incorrect use.

- Save these instructions -

Part Names and Functions

Front/Internal Parts



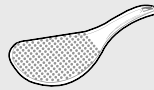
Accessories



User's Guide



Measuring cup



Rice scoop



Power cord

Part Names and Functions

Control/Display



Do not clean the control/display panel with a liquid containing volatile ingredients (e.g. alcohol, acetone). Doing so may discolor the panel or erase the printed text and symbols on the panel.



Number	Name	Function
1	[CANCEL]	<ul style="list-style-type: none"> Used to cancel the current function. If the temperature inside the rice cooker is hot during cooking, warming, and auto cleaning, operation will be canceled only if the [CANCEL] button is pressed for more than 1 second.
2	[HOUR], [MIN]	<ul style="list-style-type: none"> Used to set the preset time or to set the cooking time for Steam or menus. <ul style="list-style-type: none"> - [HOUR] Button: Increase the time. - [MIN] Button: Decrease the time.
3	[DIRECT TOUCH]	Used to select menu, warming, auto cleaning, and preset.
4	[COOK/OK]	<ul style="list-style-type: none"> Used to start cooking of each menu item. Used to cook in the quick mode. <ul style="list-style-type: none"> - Within 3 seconds before the rice function starts to work, press the "cook / OK" button twice to start fast cooking, This will reduce the cooking time.

! To perform the function safely, you must press the [COOK/OK] button for more than 1 second to proceed with the operation.

Taking Care of the Product

How to Clean the Lid

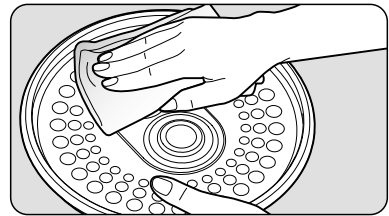
After cleaning the inner lid, be sure to dry it before attaching it to the lid.

- If you do not clean the clean cover, it will cause an odor during warming. (Unplug the product and let the main body cool down before cleaning it.)
- Wipe the main body and lid with a dry cloth. Do not use benzene, thinner, etc.
- While using the product, rice water on the lid or inside of the inner pot may create starch films, and this is not an unsanitary phenomenon.
- Evaporation of internal moisture during cooking may cause small amounts of vapor to come out through the sides of the lid.

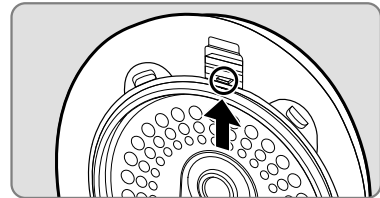
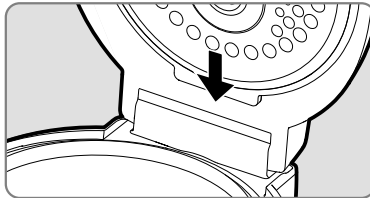
- 1 After holding the handle of the inner lid with one hand, lift the lid locking hook in the center with the other hand and pull the handle of the inner lid forward to remove it.

! Do not pull by holding the lid packing.

- 2 After removing the inner lid from the main body, dampen a dishcloth, squeeze the water out, and wipe the inner lid and lid packing. Cleanliness of the inner lid and the packing maintains the product performance and inhibits odor. Be careful not to deform the inner lid, and make sure to mount it after cleaning.



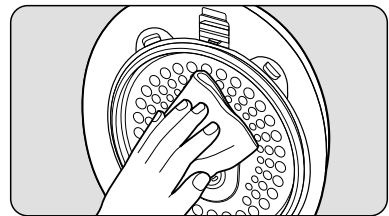
- 3 Align one of the locking parts at the bottom of the inner lid and insert it. Press the upper handle of the inner lid until it makes a 'click' sound.



- If the inner lid is not present or is not mounted correctly, the lid will not close.
- This is not a malfunction, so mount the inner lid correctly before using it.

- 4 Inside the lid

After removing the inner lid from the main body, dampen a dishcloth, squeeze the water out, and wipe the inside of the lid.



Taking Care of the Product

Cleaning the Product



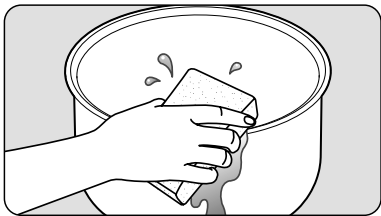
Caution

- Unplug the product before cleaning it. Do not sprinkle water on it or wipe it with benzene, thinner, etc.
- If you do not thoroughly clean the product, there may be odors during warming.

1 Inner pot

Do not use a coarse scrubber, metallic scrubber, brush, abrasive, etc. As the coating on inner and outer parts of the inner pot may be peeled off, use a kitchen detergent with soft cloths or a sponge to clean it.

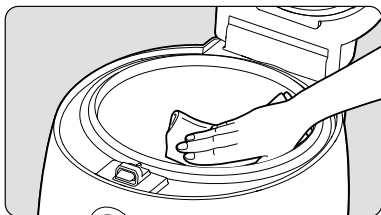
- ! Especially, do not wipe the inner pot using abrasives, tooth paste or other brightener to brighten its surface. Discoloration may occur, or the coating may peel off.



3 Inside the main body

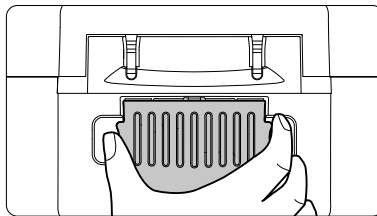
Remove the inner pot and remove foreign matters on the bottom before use. If foreign substances are present at the auto temperature sensor or the hot plate, the sensor may be unable to detect temperature, preventing proper rice cooking or causing malfunction or fire. Wipe it with a well wrung-out dish towel and be careful not to damage the infrared temperature sensor (IR sensor).

- ! Do not touch or clean the inner parts of the main body right after cooking or warming. There is a danger of burns.





2 Water tray

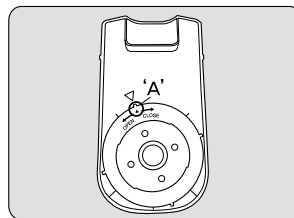
Separate the water tray and clean it thoroughly. Clean the separated water tray with a mild dish detergent and a sponge.



4 Steam cap

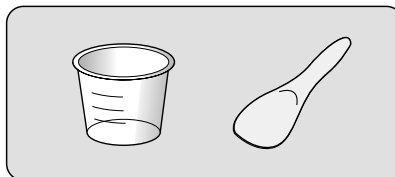
Turn it in the OPEN direction and pull it forward to separate it.

Clean the inside thoroughly. Align the  part and  part (3 places) based on the direction of the arrow and the 'A' protrusion, and assemble it by turning it in the CLOSE direction.



5 Accessories

Clean the accessories, dry them well, and keep them properly.

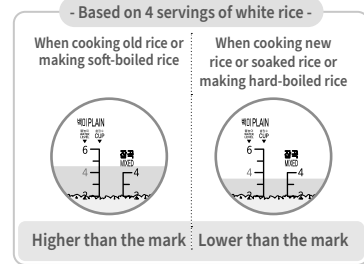


How to Cook Tasty Rice

- Delicious rice starts with good water level control!

Rice Type	Water Adjustment
When cooking old rice	Higher than the mark
When cooking new rice	Lower than the mark
When cooking soaked rice	Lower than the mark
To make hard-boiled rice	Lower than the mark
To make soft-boiled rice	Higher than the mark

! When cooking musenmai, keep the standard water level based on the number of servings.
(musenmai: rice that has been washed before being put out in the market)

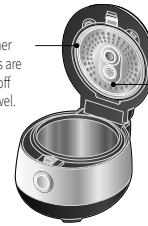


- If there is an odor during warming

- Clean the product often. Especially, if the lid area is not cleaned properly, bacteria may grow and cause odors during warming.
- If you continue to use the inner pot and accessories without cleaning them, bacteria from spoiled rice propagate and make odors. In this case, put a solution of water and vinegar in the inner pot and perform Auto Clean. (Solution ratio: marked water amount for Auto Clean and 1 tablespoon of vinegar)
- If you do not clean the product after cooking a soup, steamed food, etc. and warm rice, the remaining smell may permeate the rice.
- If you keep the rice warm without mixing it, odor may be generated. Keep it warm after mixing it.
- Keeping it warm for a long time may result in smell.
- Keeping it warm for a long time may result in smell in the packing oven.
- Keep it warm within 12 hours.

! Make sure that the inner lid is securely engaged.

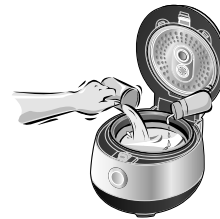
If rice grains or other foreign substances are stuck, wipe them off with a dry dish towel.



Especially, clean the steam outlet frequently.

- How to remove odors from cooking old rice

The older the rice is, the more smell it produces when cooked. The smell gets worse if you warm it. In this case, add one droplet of vinegar to water and rinse the rice clean with it during the night before. In the morning, rinse the rice once more using lukewarm water just before cooking. This can prevent the rice from smelling.



- How to store rice (The taste of rice depends on how to store it.)

	Good	Bad
Storage Location	- Low temperature and cool - Low humidity and good ventilation	- Hot place where boiler pipes pass - Under direct sunlight - Below the sink
Rice Purchase Amount and Storage Period	It is recommended to purchase rice in small packages (5-10kg) and cook rice within 2 weeks after opening the bag.	



! Notes

- If you cook rice that has been stored for long or that has reduced moisture, the rice may become undercooked or quickly become smelly during warming.
- Even new rice that has been polished recently will lose moisture and become dry if it is not stored properly.
- If you do not want to see insects on rice, keep garlic in the rice container.

How to Cook Rice

Basic Cooking Instructions

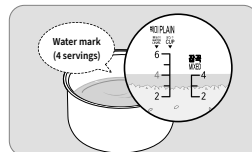


If you press Cook or Warm without the inner pot, the inner heating plate will overheat and there is a risk of burns if touched.

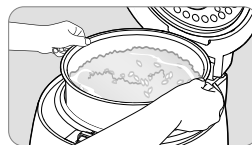
- 1 Scoop an exact amount of rice for the number of servings using the measuring cup and wash it.
 - One full cup is for one serving.
 - Plain Quick and Mixed menus can be cooked for up to 4 people.



- 2 Fill water up to the water scale based on the serving size.
 - For Plain and Plain Quick menus, set the water scale for Plain, and for Mixed menu, set the water scale for Mixed.



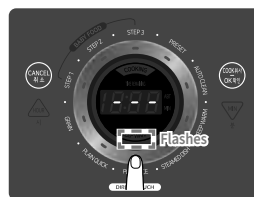
- 3 Put the inner pot into the main unit and close its lid.
 - Before inserting the inner pot, remove foreign substances from the outside of the inner pot and the hot plate.
 - After checking that the inner lid is installed, close the lid by pressing it until there is a 'click' sound.



! The product lid is not closed without the inner lid.

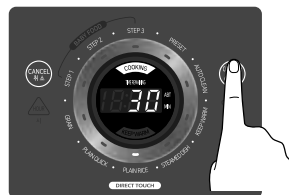
- 4 Press the desired menu.
 - Plain, Plain Quick, Grain, Baby Food Stage 1, Baby Food Stage 2, Baby Food Stage 3, Preset, Auto Clean, Warm, and Steamed dish are selected.

! Menu selection is not available during the Warm, Preset Cooking, or Auto Clean state. Select the menu after canceling Warm or Preset mode.



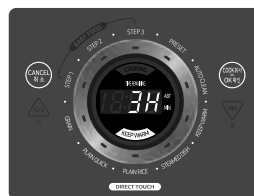
- 5 Press the [COOK/OK] button.
 - When cooking starts, the LED around the selected menu blinks and rotates.
 - The remaining time is displayed.

! Do not press the Cook button without the inner pot. If you pressed a wrong button, press the [CANCEL] button immediately.



- 6 Once cooking is finished, the cooker automatically enters the warming mode.
 - When cooking is complete, it automatically switches to the warming mode and the Warm lamp turns on.
 - Once the cooker finishes cooking rice, immediately and thoroughly mix the rice. If you leave it without stirring, the rice will become stiff and discolored with a smell.
 - If you keep it warm for a long time, the rice may discolor and smell, so it is recommended to keep it warm within 12 hours.

! Fully fasten the power cord. If the power cord is not fastened enough, it may be canceled during cooking or warming.



Cooking Times by Menu Item

Classification Menu Item	No. of Servings	Cooking Time	Dishes
Plain Rice	2-6 servings	Approx. 40 to 52 mins.	Plain Rice
Plain Quick	2-4 servings	Approx. 33 to 43 mins.	Plain Rice
Mixed Grains	2-4 servings	Approx. 50 to 60 mins.	Multi-Grain Rice
Steam	Refer to the cooking guide for detailed cooking instructions.		Steamed Sweet Potato, Steamed Potato, Boiled Egg

- The cooking amount may vary depending on the dish type.
- When cooking plain white rice in Quick mode, fill the water to the white rice water level.
- Using an excessive amount of water in the quick mode can prolong the overall cooking time.
- If you cook or warm rice without washing after cooking Steam, the remaining smell may permeate the rice.
- Cooking time may vary slightly depending on the season (water temperature, indoor temperature), amount of water, voltage, and rice type, etc.
- Steam: Up to 600g of potatoes or sweet potatoes can be steamed. If the size is too large, cut it in half and use it.

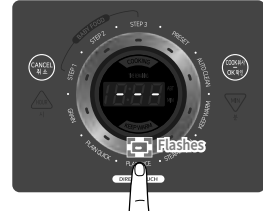
How to Use Preset Cooking

Presetting Cooking

1 Press the desired button in the standby mode.

- Plain, Plain Quick, Mixed, Baby Food Stage 1, Baby Food Stage 2, Baby Food Stage 3, Preset, Auto Clean, Warm, and Steam are selected.

! You cannot make preset Plain Quick, Steam, Warm, or Auto Clean.

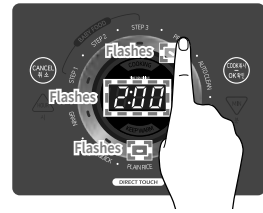


2 Select a menu and press [PRESET].

- When [PRESET] is pressed, the preset time on the display blinks.

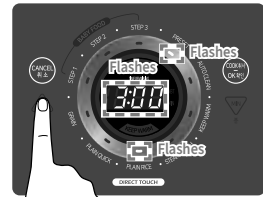
! Make sure that the inner lid is mounted properly before closing the lid.,
The product lid is not closed without the inner lid.

! You cannot set the preset time when Warm, Auto Clean, Plain Quick, or Steam is selected.



3 After selecting the menu, set the preset time.

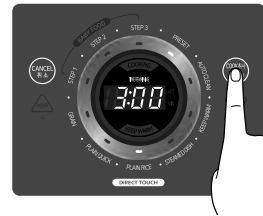
- The preset timer setting is the time when you want the cooking to be finished.
- [HOUR] Button: Increases by 1 hour
- [MIN] Button: Increases by 10 minutes
- Pressing the [HOUR] or [MIN] button for more than 1 second will raise the number consecutively.



4 Press the [COOK/OK] button.

- The remaining time until cooking will light up and the preset menu lamp will turn on.
- When the preset cooking is completed, it will automatically switch to the Warm menu.

! In preset cooking, the actual completion time may vary by 30 minutes or so, depending on the amount of rice being cooked and the selected cooking mode.



Available timer ranges for each menu item

Menu Item Available for Preset Cooking	Available Preset Time
Plain Rice	Approx. 51 minutes to 13 hours
Mixed Grains	Approx. 56 minutes to 13 hours
Baby Food Stage 1	Approx. 1 hrs 1 minutes to 13 hours
Baby Food Stage 2	Approx. 56 minutes to 13 hours
Baby Food Stage 3	Approx. 51 minutes to 13 hours



Notes

- Preset cooking is not available for menus other than Plain Rice, Mixed, Baby Food Stage 1, Baby Food Stage 2, Baby Food Stage 3.
- You can set the preset time to up to 13 hours. If you set the timer to greater than 13 hours, the cooker will override the setting and automatically set it to 13 hours.



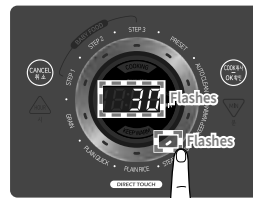
Precautions When Using Preset Cooking

- Because rice can go bad more easily in summer, make sure that the preset time does not exceed 10 hours.
- If the rice package has been open for a long time or if the rice is excessively dry, the result rice may be layered or half-crushed.
- If the rice is dry, add about 50% more water to the indicated water level to avoid half-cooked rice.
- If you run preset cooking when the inner pot is hot immediately after cooking rice, the rice may go bad, so allow the inner pot to cool down enough before starting preset cooking.
- Avoid setting a long preset time because the ingredients may go bad depending on the ingredient types and temperature.
- For preset cooking when the rice has been sitting on the bottom for a while, fine starch that settles on the bottom of the inner pot may intensify melanoising than for normal cooking.

How to Use Steam and Warm

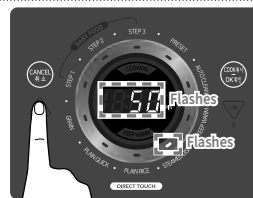
Cooking for 30 minutes with Steam

- 1 Press [STEAMED DISH] in the standby mode.

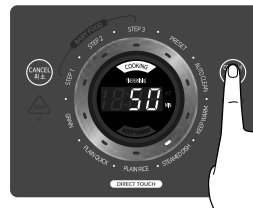


- 2 Press the [HOUR] or [MIN] button to set the time.

	Steam
Time Setting	10 - 60 mins.
[HOUR] Button	Increases by 5 minutes
[MIN] Button	Decreases by 5 minutes



- 3 Press the [COOK/OK] button to start cooking.
 - Once cooking starts, the cooker will display the remaining cooking time.



Keeping the Rice Warm

Once cooking is finished, the cooker automatically enters the warming mode. Alternatively, in the standby mode, press [KEEP WARM] and then press the [COOK/OK] button to start warming.

- Once switched to the warming mode, the cooker displays the elapsed warming time.
 - Time is displayed in minutes up to 59 minutes, and from then on, it is displayed in hours up to 199 hours.
 - If the time goes over 199 hours, the time display stops at 199.



Cautions During Warming

- Stir the rice and collect it in the center.
 - To prevent rice near to the surfaces of the inner pot from drying, stir the rice and gather it toward the center.
 - Do not let the rice touch the inner pot lid.
- Do not put a rice scoop inside during warming.
 - If you keep a rice scoop inside during warming, the rice may harden or be discolored and odorous.
 - In particular, wooden rice paddle may develop germs and cause the rice to smell.
- Warming is suitable within 12 hours.
 - If you warm rice for more than 12 hours, the rice starts to lose its flavor and be discolored and odorous.
 - Be sure to close the lid properly for warming.
 - Only keep plain rice warm. If possible, avoid keeping mixed rice warm. Instead, serve them right after cooking.

Auto Clean

Auto Clean Function

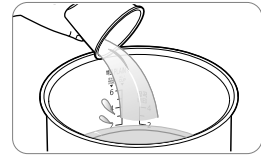
You can use the Auto Clean mode to keep the steam vent inside the lid clean.
This feature removes foreign substances, thus eliminating odor and preventing germs from spreading.


Using the Auto Clean Function

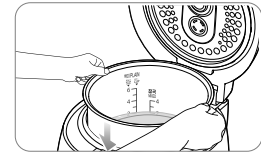


Do not use detergent, soap, or any other chemical products for cleaning. Use water only.




- 1 Use the measuring cup and the water scale of the inner pot for two servings to pour in water.

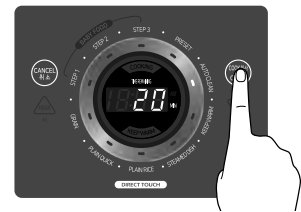


- 2 Put the inner pot into the rice cooker and close its lid.
 Make sure that the inner lid is attached properly before closing the lid.



- 3 In the standby state, press [AUTO CLEAN] and then press the [COOK/OK] button.
 - Auto Clean is carried out for 20 minutes.
 - When Auto Clean is finished, the cooker enters the standby mode.

-  If you touch the inner pot immediately after completion, you may get burned.
-  After the product has completely cooled down, rinse the pot and inner lid under running water before use.
-  When the lid is opened after Auto Cleaning, fine moisture trapped inside the steam cap may fall to the floor.



Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

Cooking Guide



Plain rice (white rice)

- **Ingredients** : rice, water
 - **How to Cook**
1. Measure rice amount with the measuring cup according to the number of servings you need.
 2. Rinse the rice thoroughly until the rice water becomes clear.
 3. Put the washed rice into the inner pot and pour the right amount of water for the number of servings using the scale for Plain Rice.
 4. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
 5. Select White Rice in the menu and press the [COOK/OK] button to start cooking.
 6. When cooking is completed, stir the rice well.



Plain Quick

- **Ingredients** : rice, water
 - **How to Cook**
1. Measure rice amount with the measuring cup according to the number of servings you need.
 2. Rinse the rice thoroughly until the rice water becomes clear.
 3. Put the washed rice into the inner pot and pour the right amount of water for the number of servings using the scale for Plain Rice.
 4. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
 5. Select Plain Quick in the menu and press the [COOK/OK] button to start cooking.
 6. When cooking is completed, stir the rice well.



Mixed Grains

- **Ingredients** : rice, various grains, water
 - **How to Cook**
1. Measure rice and grains (ratio of 7 to 3) using the measuring cup.
 2. Rinse the rice and grains thoroughly until the water becomes clear.
 3. Put the washed rice and grains into the inner pot and pour the right amount of water for the number of servings using the scale for Mixed Grains.
 4. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
 5. Select Mixed in the menu and press the [COOK/OK] button to start cooking.
 6. When cooking is completed, stir the rice well.
- ※ Soak beans in lukewarm water for at least 2 hours.
 - ※ Be sure to keep the proper grain ratio.



Steamed Sweet Potato

- **Ingredients:** 3 sweet potatoes (less than 150g each)
- **How to Cook**
 1. Pour 2 cups of water into the inner pot.
 2. Place the steam plate in the inner pot and put the cleaned sweet potatoes on the plate.
 3. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
 4. Select Steam in the menu, set the time to 50 minutes, and start cooking by pressing the [COOK/OK] button.
 5. The sweet potatoes can get very hot. Do not touch them immediately after cooking.
 - ※ Cut big sweet potatoes (more than 150g) in half.
 - ※ Purchase a steam plate separately.



Steamed Potato

- **Ingredients:** 3 potatoes (less than 200g each)
- **How to Cook**
 1. Pour 2 cups of water into the inner pot.
 2. Place the steam plate in the inner pot and put the cleaned potatoes on the plate.
 3. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
 4. Select Steam in the menu, set the time to 50 minutes, and start cooking by pressing the [COOK/OK] button.
 5. The potatoes can get very hot. Do not touch them immediately after cooking.
 - ※ Cut big potatoes (more than 200g) in half.
 - ※ Purchase a steam plate separately.



Boiled Egg

- **Ingredients:** 5 eggs, 2 cups of water, and 1 to 2 drops of vinegar
- **How to Cook**
 1. Put the eggs, water, and vinegar in the inner pot.
 2. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
 3. Select Steam in the menu, set the time to 30 minutes, and start cooking by pressing the [COOK/OK] button.



Cuchen Baby Food Menu Guide

Make baby food easily and conveniently with Cuchen Rice Cooker!

Q. At which stage of baby food is it good to use it?

A. USE FROM THE MIDDLE STAGE.

Unlike the initial stage where you have to make a small amount and eat each time, you can make several portions at once in the middle stage, so you can make baby food easily and conveniently using the Cuchen Rice Cooker.

Q. What is the difference by stage?

A. IT IS MADE TO ADAPT WELL TO THE PARTICLE/TEXTURE OF VARIOUS INGREDIENTS ACCORDING TO THE CHILD'S GROWTH RATE.

CLASSIFICATION	NUMBER OF MONTHS	GOAL	RICE FORM	TEXTURE	PARTICLE SIZE OF BABY FOOD INGREDIENTS
BABY FOOD STAGE 1	7 - 8 MONTHS	STAGE TO INCREASE BABY FOOD PARTICLES	SOAKED RICE	WATERY PORRIDGE	3 mm
BABY FOOD STAGE 2	9 - 10 MONTHS	TO ADOPT TO CHEWING TRAINING	SOAKED RICE	5 TO 1 RATIO PORRIDGE	3 mm
BABY FOOD STAGE 3	11 MONTHS	TO ADOPT TO THE TEXTURE OF (NORMAL) RICE	RICE	STICKY RICE	5 mm

i Depending on the baby's growth rate, there may be a difference in the appropriate baby food stage.

Q. What are the types of baby food for each stage?

A. BY CONSIDERING NUTRITION AND TASTE, WE PROVIDE 15 RECIPES FOR EACH CHILD'S GROWTH RATE AND DIGESTIVE ABILITY.

STAGE	BABY FOOD TYPE
BABY FOOD STAGE 1	CHICKEN SWEET PUMPKIN CABBAGE GLUTINOUS RICE PORRIDGE, CHICKEN ZUCCHINI SWEET POTATO GLUTINOUS RICE PORRIDGE, CHICKEN BOK CHOY BANANA PORRIDGE, BEEF APPLE BROCCOLI PORRIDGE, BEEF ZUCCHINI PEAR PORRIDGE
BABY FOOD STAGE 2	CHICKEN SWEET POTATO BEETROOT PORRIDGE, CHICKEN BEAN SPROUTS JUJUBE GLUTINOUS RICE PORRIDGE, CODFISH VITAMIN CARROT PORRIDGE, BEEF OYSTER MUSHROOM BROCCOLI PORRIDGE, BEEF SHIITAKE MUSHROOM EGG PORRIDGE
BABY FOOD STAGE 3	CHICKEN PINE CHESTNUT SPINACH STICKY RICE, CHICKEN CHEESE BEET EGGPLANT STICKY RICE, CODFISH SWEET PUMPKIN BEAN SPROUTS BLACK SESAME STICKY RICE, BEEF BEETROOT ENOKI MUSHROOM PERILLA STICKY RICE, BEEF CABBAGE MUSHROOM JUJUBE STICKY RICE

Cuchen Baby Food Menu Guide

Baby Food Tips for Each Stage

1. INGREDIENTS PREPARATION PROCESS

- Use a scale to measure the ingredients.
(Based on water, 1 cup = 200 ml = 200 cc = 200 g)
- When rice is soaked for 30 minutes, its weight increases by about 1.3 times.
(50 g of rice → 65 g of soaked rice)

2. COOKING PROCESS

- Use the water measured indicated in the ingredients to grind the rice in the mixer, and add the remaining water when cooking.
- Discard the water used to cook beef, chicken, fish, etc.
(This is to remove impurities, odors, etc.)
- For Stage 1 (7 - 8 months) and Stage 2 (9 - 10 months) baby food, cook minced beef, cool it, and chop it finely once more.
At this time, if it is difficult to chop after cooling down, you can also add 100 ml (½ cup) of measured water and grind it in a blender.
- In Stage 1 (7-8 months), peel vegetables with a peeler instead of mincing them, and after cooking, you can mash them with a food masher or fork.
- Depending on the stickiness of the rice used in Stage 3 (11 months), the degree of stickiness of the rice may also vary.

3. POST-COOKING PROCESS

- For the suggested recipe, select ingredients and adjust the concentration of water according to the child's developmental status and digestive ability.
- Depending on the child's developmental status, if you feel that the baby food is hard or sticky, this is what to do:
 - **If baby food is dry:** Add a little more water and cook for another 10 minutes.
 - **If baby food is sticky:** Put it in a wide bowl and stir continuously while blowing steam. When cooking the below baby food, reduce the water amount and cook.

Baby Food Stage 1 (7~8 months)

completed amount: Approx. 400~460 g / Time required: 60 minutes



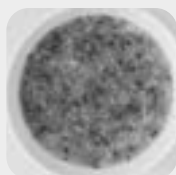
Chicken sweet pumpkin
cabbage glutinous rice
porridge

- **Ingredients:** 40 g chicken (tender breast), 40 g sweet pumpkin (excluding skin), 45 g soaked rice (35 g unsoaked rice), 40 g cabbage, 15 g soaked glutinous rice (11 g unsoaked glutinous rice), 390 ml water
- **How to Cook**
 1. Add soaked rice, soaked glutinous rice, and water (1 cup) to the mixer and grind them into 1/3 particle size.
 2. Boil 400 ml of water in a pot, and then add the chicken cut into two and cook it over low heat. (Approx. 3~4 minutes)
 3. Remove the cooked chicken and let it cool, then mince it finely like powder.
 4. Wash cabbage, chop it, and then mince it finely.
 5. Peel the sweet pumpkin and cut the inside into 1 cm cubes.
 6. Add all the trimmed ingredients and water to the inner pot to mix, then put it in the rice cooker.
 7. After selecting Baby Food Stage 1, press the [COOK/OK] button to cook.
 8. When the porridge is complete, mash the sweet pumpkin with a food masher.



Chicken zucchini sweet
potato glutinous rice
porridge

- **Ingredients:** 40 g chicken (tender breast), 30 g zucchini (excluding skin), 45 g of soaked rice (35 g of unsoaked rice), 70 g of sweet potato (excluding skin), 15 g soaked glutinous rice (11 g of unsoaked glutinous rice), 410 ml water
- **How to Cook**
 1. Add soaked rice, soaked glutinous rice, and water (1 cup) to the mixer and grind them into 1/3 particle size.
 2. Boil 400 ml of water in a pot, and then add the chicken cut into two and cook it over low heat. (Approx. 3~4 minutes)
 3. Remove the cooked chicken and let it cool, then mince it finely like powder.
 4. Wash and peel the zucchini and chop it finely.
 5. Peel the sweet potato and cut it into 1 cm cubes.
 6. Add all the trimmed ingredients and water to the inner pot to mix, then put it in the rice cooker.
 7. After selecting Baby Food Stage 1, press the [COOK/OK] button to cook.
 8. When the porridge is complete, mash the sweet potato with a food masher.



Chicken bok choy banana
porridge

- **Ingredients:** 40 g chicken (tender breast), 20 g bok choy leaves (excluding stem), 60 g banana (excluding skin), 60 g soaked rice (46 g unsoaked rice), 420 ml water
- **How to Cook**
 1. Add soaked rice and water (1 cup) to the mixer and grind them into 1/3 particle size.
 2. Boil 400 ml of water in a pot, and then add the chicken cut into two and cook it over low heat. (Approx. 3~4 minutes)
 3. Remove the cooked chicken and let it cool, then mince it finely like powder.
 4. Peel the banana and cut it into thin slices.
 5. Blanch the bok choy leaves in boiling water for 2 minutes, put them in cold water to cool, squeeze out the water and chop them finely.
※ The stem part is not used because it has a lot of fiber and is too tough.
 6. Add all the trimmed ingredients and water to the inner pot to mix, then put it in the rice cooker.
 7. After selecting Baby Food Stage 1, press the [COOK/OK] button to cook.
 8. When the porridge is complete, mash the banana with a food masher and mix the trimmed bok choy leaves.

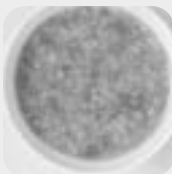
Baby Food Stage 2 (9~10 months)

completed amount: Approx. 420~480g / Time required: 55 minutes



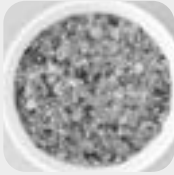
Beef apple broccoli porridge

- **Ingredients:** 40 g minced beef, 60 g apple (excluding skin), 20 g broccoli (excluding stem), 60 g soaked rice (46 g unsoaked rice), 410 ml water
- **How to Cook**
 1. Add soaked rice and water (1 cup) to the mixer and grind them into 1/3 particle size.
 2. Boil 300 ml of water in a pot and then add minced beef and cook over medium heat for one minute while stirring.
 3. Remove the cooked beef through a strainer and rinse in cold water, wash off impurities and finely chop it like powder.
 4. Peel and finely chop the apple.
 5. Blanch the broccoli in boiling water for 2 minutes, then place it in cold water to cool.
※ The stem part is not used because it has a lot of fiber and is too tough.
 6. Chop the broccoli finely.
 7. Add all the trimmed ingredients and water to the inner pot to mix, then put it in the rice cooker.
 8. After selecting Baby Food Stage 1, press the [COOK/OK] button to cook.
 9. When the porridge is complete, add the last trimmed broccoli and mix.



Beef zucchini pear porridge

- **Ingredients:** 40 g minced beef, 70 g zucchini (excluding skin), 90 g pear (excluding skin), 60 g soaked rice (46 g unsoaked rice), 390 ml water
- **How to Cook**
 1. Add soaked rice and water (1 cup) to the mixer and grind them into 1/3 particle size.
 2. Boil 300 ml of water in a pot and then add minced beef and cook over medium heat for one minute while stirring.
 3. Remove the cooked beef through a strainer and rinse in cold water, wash it and finely chop it like powder.
 4. Peel the zucchini and chop it finely.
 5. Peel the pear and cut it into 1 cm cubes.
 6. Add all the trimmed ingredients and water to the inner pot to mix, then put it in the rice cooker.
 7. After selecting Baby Food Stage 1, press the [COOK/OK] button to cook.
 8. When the porridge is complete, mash the pear with a food masher.



Chicken sweet potato beet
beetroot porridge

- **Ingredients:** 60 g chicken (tender breast), 40 g beet (excluding skin), 20 g beetroot (excluding stem), 60 g sweet potato (excluding skin), 80 g soaked rice (62 g unsoaked rice), 450 ml water
- **How to Cook**
 1. Add soaked rice and water (1 cup) to the mixer and grind them into 1/2 particle size.
 2. Boil 400 ml of water in a pot, and then add the chicken cut into 3 and cook it over low heat. (Approx. 3~4 minutes)
 3. Remove the cooked chicken and let it cool, then mince it finely.
 4. Peel the beet and cut it into 1 mm cubes.
 5. Peel the sweet potato and cut it into 3 mm cubes.
 6. Remove the stem of the beetroot leaves, rub the leaves, and blanch them in boiling water for 2 minutes, then cool them down in cold water.
 - ※ The stem part is not used because it has a lot of fiber and is too tough. The leaves also contain a lot of fiber compared to other leafy vegetables, so rub and blanch them.
 7. Squeeze out the water from the beetroot and chop it finely.
 8. Add all other trimmed ingredients except for the beetroot and water to the inner pot to mix, then put it in the rice cooker.
 9. After selecting Baby Food Stage 2, press the [COOK/OK] button to cook.
 10. When the porridge is complete, add the last trimmed beetroot and mix.



Chicken, bean sprouts,
jujube glutinous rice
porridge

- **Ingredients:** 60 g chicken (tender breast), 40 g bean sprouts, 30 g jujube, 20 g soaked glutinous rice (15 g unsoaked glutinous rice), 60 g soaked rice (46 g unsoaked rice), 450 ml water
- **How to Cook**
 1. Put dried jujubes and 500 ml of water in a pot and bring to a boil, then add jujubes and boil for 5 minutes.
 2. Add soaked glutinous rice, soaked rice, and water (1 cup) to the mixer and grind them into 1/2 particle size.
 3. Boil 400 ml of water in a pot, and then add the chicken cut into 3 and cook it over low heat. (Approx. 3~4 minutes)
 4. Remove the cooked chicken and let it cool, then mince it finely.
 5. After removing the head and tail of the bean sprouts, chop the stems into 2 mm size.
 6. Remove the seeds from the jujube and chop finely.
 7. Add all the trimmed ingredients and water to the inner pot to mix, then put it in the rice cooker.
 8. After selecting Baby Food Stage 2, press the [COOK/OK] button to cook.



Codfish vitamin carrot
porridge

- **Ingredients:** 45 g codfish, 30 g vitamin leaves, 40 g carrots (excluding skin), 80 g soaked rice (62 g unsoaked rice), 450 ml water
- **How to Cook**
 1. Add soaked rice and water (1 cup) to the mixer and grind them into 1/2 particle size.
 2. Boil 300 ml of water in a pot, and then add the codfish cut into 2 and cook it over low heat. (Approx. 1 minute)
 3. Remove the cooked codfish and let it cool, then mince it finely.
 - ※ Make sure to check and remove any skins or thorns on the codfish.
 4. Peel the carrot and cut it into 3 mm cubes.
 5. Remove stems and blanch vitamin leaves in boiling water for 2 minutes, then place them in cold water to cool.
 - ※ The stem part is not used because it has a lot of fiber and is too tough.
 6. Squeeze out the water from the vitamins and chop finely.
 7. Add the rest of the ingredients except vitamins and water into the inner pot to mix, then put it in the rice cooker.
 8. After selecting Baby Food Stage 2, press the [COOK/OK] button to cook.
 9. When the porridge is complete, add the last trimmed vitamins and mix.

Baby Food Stage 3 (11 months)

completed amount: Approx. 380~410g / Time required: 50 minutes



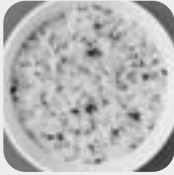
Beef oyster mushroom
broccoli porridge

- **Ingredients:** 60 g minced beef, 30 g oyster mushroom, 40g broccoli (excluding stem), 80 g soaked rice (62g unsoaked rice), 450 ml water
- **How to Cook**
 1. Add soaked rice and water (1 cup) to the mixer and grind them into 1/2 particle size.
 2. Boil 500 ml of water in a pot and then add minced beef and cook over medium heat for 1 minute while stirring.
 3. Remove the cooked beef through a strainer and rinse in cold water, wash off impurities and finely chop it like powder.
 4. Peel the oyster mushroom and cut it into 3 mm cubes.
 5. Blanch the broccoli in boiling water for 2 minutes, then place it in cold water to cool.
※ The stem part is not used because it has a lot of fiber and is too tough.
 6. Chop the broccoli finely.
 7. Add all the trimmed ingredients and water to the inner pot to mix, then put it in the rice cooker.
 8. After selecting Baby Food Stage 2, press the [COOK/OK] button to cook.
 9. When the porridge is complete, add the trimmed broccoli and mix.



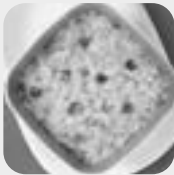
Beef shiitake mushroom
egg porridge

- **Ingredients:** 60 g minced beef, 30 g shiitake mushroom (excluding stem), 1 egg yolk, 80 g soaked rice (62 g unsoaked rice), 450 ml water
- **How to Cook**
 1. Add soaked rice and water (1 cup) to the mixer and grind them into 1/2 particle size.
 2. Boil 500 ml of water in a pot and then add minced beef and cook over medium heat for 1 minute while stirring.
 3. Remove the cooked beef through a strainer and rinse in cold water, wash off impurities and finely chop.
 4. Remove stem of the shiitake mushroom and cut it into 3 mm cubes.
 5. Prepare the egg yolk separately.
 6. Add all the trimmed ingredients and water to the inner pot to mix, then put it in the rice cooker. At this time, mix well so that the yolk spreads evenly.
 7. After selecting Baby Food Stage 2, press the [COOK/OK] button to cook.



Chicken pine nut chestnut
spinach sticky rice

- **Ingredients:** 45 g chicken (breast), 20 g pine nuts, 60 g peeled chestnuts, 20 g spinach leaves, 150 g cooked rice, 200 ml water
- **How to Cook**
 1. Boil 400 ml of water in a pot, and then add the chicken cut into 3 and cook it over low heat. (Approx. 3~4 minutes)
 2. Remove the cooked chicken and let it cool, then chop it into 3 mm cubes.
 3. Chop the peeled chestnuts into 5 mm cubes.
 4. Wrap the pine nuts in a kitchen towel and grind them finely with a rolling pin.
 5. Blanch spinach leaves in boiling water for 2 minutes, then place it in cold water to cool.
 6. Squeeze out the water from the spinach and chop finely.
 7. Add all the trimmed ingredients except for spinaches and water to the inner pot to mix, then put them in the rice cooker.
 8. After selecting Baby Food Stage 3, press the [COOK/OK] button to cook.
 9. When the sticky rice is complete, add the trimmed spinach and mix.



Chicken cheese beet
eggplant rice

- **Ingredients:** 45 g chicken (breast), 1 baby cheese (low sodium), 30 g beets (excluding skin), 30 g eggplant, 150 g cooked rice, 200 ml water
- **How to Cook**
 1. Boil 400 ml of water in a pot, and then add the chicken cut into 3 and cook it over low heat. (Approx. 3~4 minutes)
 2. Remove the cooked chicken and let it cool, then chop it into 3 mm cubes.
 3. Chop the eggplant into 5 mm cubes.
 4. Peel the beet and chop it into 2 mm cubes.
 5. Cut the cheese into 5 mm cubes.
 - ※ If you mix the cheese at the end without cutting it, the rice grains will become lumpy.
 6. Add all the trimmed ingredients and water to the inner pot to mix, then put it in the rice cooker.
 7. After selecting Baby Food Stage 3, press the [COOK/OK] button to cook.

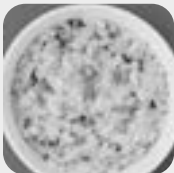


Codfish sweet pumpkin
bean sprouts black sesame
sticky rice

- **Ingredients:** 45 g codfish (codfish in pieces), 10 g black sesame seeds, 60 g sweet pumpkin (skin removed), 30 g bean sprouts (seaweed), 150 g cooked rice, 200 ml water
- **How to Cook**
 1. Boil 300 ml of water in a pot, and then add the codfish cut into 2 and cook it over low heat. (Approx. 1 minute)
 2. Remove the cooked codfish, cool it, and chop it into 3 mm cubes.
 - ※ When chopping, make sure to check and remove any skins or thorns.
 3. Peel the sweet pumpkin and chop it into 5 mm cubes.
 4. Remove the head and tail of the bean sprouts and chop them into 3 mm size.
 5. Crush the black sesame seeds in a mortar to make them into powder.
 6. Add all the trimmed ingredients and water to the inner pot to mix, then put it in the rice cooker.
 7. After selecting Baby Food Stage 3, press the [COOK/OK] button to cook.

Baby Food Stage 3 (11 months)

completed amount: Approx. 380~410g / Time required: 50 minutes



Beef beetroot enoki
mushroom perilla sticky
rice

- **Ingredients:** 60 g minced beef, 25 g beetroot leaves (excluding stems), 20 g enoki mushrooms (excluding roots), 10g peeled perilla powder, 150g cooked rice, 200ml water
- **How to Cook**
 1. Boil 500 ml of water in a pot and then add minced beef and cook over medium heat for 1 minute while stirring.
 2. Remove the cooked beef through a strainer and rinse in cold water, wash off impurities and finely chop it into 3 mm size.
 3. Cut the enoki mushrooms into 3 mm thickness.
 4. Remove the stem of the beetroot leaves, rub the leaves only, and blanch them in boiling water for 2 minutes, then place them in cold water to cool.
 - ※ The stem part is not used because it has a lot of fiber and is too tough.
 5. Squeeze the water out of the beetroot leaves by hand and chop them finely.
 6. Add all the trimmed ingredients except for the beetroot and water to the inner pot to mix, then put them in the rice cooker.
 7. After selecting Baby Food Stage 3, press the [COOK/OK] button to cook.
 8. When the sticky rice is complete, add the last trimmed beetroot and mix.



Beef cabbage mushroom
jujube stick rice

- **Ingredients:** 60 g minced beef, 12 g dried jujube, 15 g mushroom (excluding stem), 20g cabbage leaves, 150g cooked rice, 200ml water
- **How to Cook**
 1. Put dried jujubes and 500 ml of water in a pot and boil for 5 minutes.
 2. Remove the seeds from the jujube and chop finely. (8 g of minced jujube)
 3. Boil 500 ml of water in a pot and then add minced beef and cook over medium heat for one minute while stirring.
 4. Remove the cooked beef through a strainer and rinse in cold water, wash off impurities and finely chop it into 3 mm size.
 5. Chop the cabbage leaves into 5 mm cubes.
 6. Remove stem of the mushroom and cut it into 5 mm cubes.
 7. Add all the trimmed ingredients and water to the inner pot to mix, then put it in the rice cooker.
 8. After selecting Baby Food Stage 3, press the [COOK/OK] button to cook.

Read this before contacting Customer Service

Please check the following table before contacting Customer Service.

A fully functional cooker may appear to malfunction if you are not familiar with how to use the rice cooker/warmer or due to easily correctable causes. If this is the case, check the following and you may be able to solve simple issues without having to contact Customer Service. If the problem persists, contact Customer Service.

Symptom	Please check the following.	How to Troubleshoot
1. When canceled while cooking or warming Unable to cook occasionally. Takes too long to cook.	Is the power plug securely connected? Has the power gone out while cooking? Did you press the [CANCEL] button or any other buttons while cooking is in progress?	Insert the power plug securely. If the power has gone out for an extended duration of time, start over again. Do not press any buttons while cooking is in progress.
2. Water spews out during cooking.	Is there anything wrong with the lid packing? Are there any foreign substances between the lid packing and the inner pot? Is the inner pot dented or deformed?	Replace the inner lid. Remove foreign substances. Replace the deformed inner pot. Wash rice in an extra container at all times to keep the inner pot from not to be deformed.
3. Rice gets overcooked or undercooked.	Did you add the right amount of water? Is the bottom of the inner pot free of foreign substances?	Use the water level scale to add the right amount of water for the number of servings to cook. Remove foreign substances from the bottom of the inner pot and the auto temperature sensor.
4. Unable to use the preset option.	Is the preset option available for the selected menu item?	Make sure that the preset option is available for the selected menu item. (Refer to page 16 ~17 .)
5. The bottom of the rice takes on a yellowish tinge.	This is called the melanoising effect and adds savory flavor and aroma to the cooked rice.	

Read this before contacting Customer Service

Symptom	Please check the following.	How to Troubleshoot
6. When steam escapes from the side of the lid	<p>Are there any grains of rice stuck to the lid packing?</p> <p>Is the lid packing torn?</p> <p>Is the inner pot dented or deformed?</p>	<p>Clean the upper side of the inner pot and the outer side of the lid packing. (The area touched by the lid packing).</p> <p>Replace the inner lid.</p> <p>Replace the deformed inner pot. Wash rice in an extra container at all times to keep the inner pot from not to be deformed.</p>
7. Rice develops a smell or discolors while being kept warm.	<p>Did you keep the rice warm for more than 12 hours? Did you warm the rice that was cooked using the preset option with a long time setting?</p> <p>Did you use a dish-cooking function?</p>	<p>Do not warm the rice for more than 12 hours. (Refer to page 18.)</p> <p>Do not warm the rice that has been cooked using the preset option with a long time setting.</p>
8. Rice is stuck to the inner pot and has turned brown.	<p>Did you wash and rinse the rice thoroughly?</p> <p>Is the surface of the inner pot or auto temperature sensor covered with moisture or foreign substances?</p>	<p>Always wash and rinse the rice well.</p> <p>Remove moisture or foreign substances from the inner pot surface or the auto temperature sensor's surface.</p>
9. When you hear "clack clack" sound while cooking or warming up	<p>Isn't it the sound of cooking and warming relays?</p> <p>Did you wipe the water off on the bottom of the pot?</p>	<p>The "clack" sound of the relay is normal as it is the operation sound of turning on and off.</p> <p>If there is water on the bottom of the pot, you will hear a "clack clack" sound. Wipe the water off when you put the pot in.</p>
10. The buttons do not work.	<p>Do the buttons not work?</p>	<p>Press the center of the buttons firmly. The buttons do not work if pressed with a wooden or plastic object.</p>

CUCHEN*

CUCHEN 保温电饭煲

[US] CD061 Series



请务必详细阅读本使用说明书, 正确使用“CUCHEN”保温电饭煲。

阅读后, 请将其保管在用户随手可及处。



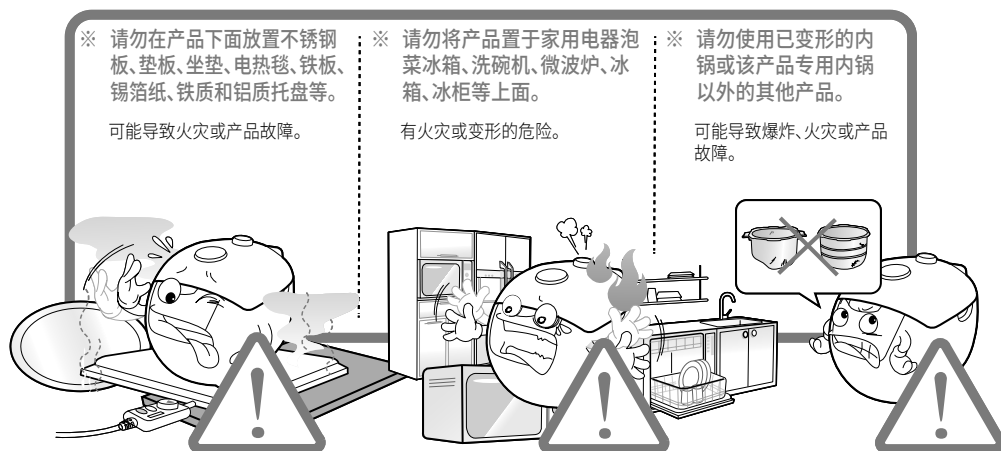
扫描二维码查看 CUCHEN 电饭煲详细内容。

本使用说明书内含质量保证书。/ 本说明书为通用版, 因此其中包含的图片及内容可能会与您购买的产品有所不同。

/ 本说明书可能会因公司情况变化发生变更。

US-CD061-V1

感谢您使用 CUCHE 保温电饭煲。为保证您可以正确地使用和维护本产品，请务必仔细阅读本使用说明书。在产品使用过程中如果出现问题，请参考使用说明书，并妥善保管说明书和质量保证书。



请勿将本产品用于烹饪指定菜单以外的食物(豆类、红豆、番茄、粉状食品等)。蒸汽排放口可能堵塞，造成爆炸或烫伤的危险。

产品规格

产品名称	保温电饭煲 [US] CD061 Series
额定电压及频率	120 V~, 60 Hz
额定功率	685 W
最大煮饭容量	1.08L (6 人份)
产品尺寸(长×宽×高)	320×270×228.3 mm
重量	3.2 kg (带包装总重量 3.8 kg)

为了改善产品的性能，产品规格有可能有所变动。




目 录

使用前	安全注意事项·····	4
	各部分名称及功能·····	8
	产品清洁方法·····	10
使用	如何煮出美味的饭·····	12
	煮饭方法·····	13
	预约煮饭方法·····	15
	万能炖煮饭方法及保温·····	17
	自动清洗方法·····	18
	烹饪指南·····	19
	CUCHEN 宝宝粥菜单介绍 ·····	22
	宝宝粥 1 档 ·····	24
	宝宝粥 2 档 ·····	26
宝宝粥 3 档 ·····	28	
故障申报前	申请故障前的确认事项·····	30
	环保清单·····	32

安全注意事项

※为保证用户的安全,防止财产损失。

※请详阅注意事项,正确使用产品。

-  **危险** 不遵守指示内容可能导致重伤甚至死亡
-  **警告** 不遵守指示内容可能导致严重受伤和物质损失
-  **注意** 不遵守指示内容可能导致轻微受伤和物质损失

关于电源



本产品是 120V~ 专用产品。
请务必将其插入额定电流为 15A 以上的
120V 专用插座。

不使用额定专用插座,有
可能发生触电或火灾危
险。
请使用 15A 以上的电源
延长线。



请不要使用交流 120V 以外的电源。
使用变压器可能发生触电、火灾。

将电源插头插入或拔出插座时,请保持手
部没有沾水。

用湿手触碰电源插头和
插座时,有触电危险。



请勿拉拽电源线,务必抓住电源插头拔出。

冲击可能导致触电和火
灾。



请勿任意连接或加工电源插头。

有触电、火灾的危险。



请勿反复插拔电源插头。

有触电、火灾的危险。



请勿拉扯电线拖拽产品。

有触电,火灾的
危险。



长时间不使用时请拔下电源插头。

有触电,漏电,火灾的
原因一团。



电源插头上沾有异物时,请用干布擦拭去除。

插头上的灰尘或异物可
能导致接触不良,诱发火
灾。请随时检查电源插头
的状态。



请勿过度弯曲、捆绑或拉拽电源线。

短路可能导致火灾和触电。

请勿在一个插座上同时插入几个电子产
品,请使用专用插座。

有发热、点火、触电、
火灾的危险。



使用时请注意不要让宠物咬坏电
源线和插头,或受到钉子等锋
利金属物体的冲击。

冲击导致的电
源线和电源插头破损可能
会导致火灾、触电。

请停止使用电源线损坏和电源插头或插座松动的产品,并咨询
A/S 客服中心。

在产品使用过程中,因不注意而导致电源线的外皮脱落或被划
破时,可能导致火灾及触电,请随时确认电
源线和电源插头的状态,请勿在电
源线上放置重物,请勿使电源线
被产品压住。电源线或者电源插
头破损时,一定要到指定的 A/S
服务中心进行修理。

该设备不适用于身体、感官或智力有缺陷者,或经验及知识不足,
无他人监督或指导而无法安全使用设备者(包括儿童)。请监管儿
童以确保他们不会玩耍本产品。

关于安装



危险 请勿将本产品放在有光线直射的地方或燃气灶、打火机、电热器具、炉子等靠近热源的地方使用。

有漏电、触电、变色、变形的危险。
请勿将电源线放在靠近热源的地方。
因热源造成电源线损伤时，有可能发生触电或火灾危险。使用时，请与音响、电视等家电保持2米以上的距离。



请不要将产品安装在洗手池、浴室等容易进水之处。

有漏电、触电、火灾的危险。
产品进水时，请停止使用，拔出电源插头后，联系 A/S 客服中心。



请不要在产品附近使用或保管可燃性气体和易燃物。

有火灾危险。



请不要将产品安装在灰尘多，或有化学物质之处。

可能导致触电、火灾、产品性能下降。

请勿将本产品放置在米桶或多功能搁板上。

夹在缝隙中的电源线可能导致火灾和触电。

蒸汽排出时，多功能米桶和多功能搁板可能造成机身损伤或诱发火灾、触电。



注意 请不要将产品安装在倾斜处，并对其过度施加压力，或冲击。

可能导致受伤及产品破损。



请注意防止手脚及其他物体绊到电源线，导致产品掉落。

可能导致受伤及产品破损。



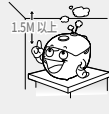
请防止产品、内锅掉落，或对其加以冲击。

可能导致受伤及产品破损。



请将产品安装在距上方物体有 1.5 m 以上空间的场所。

可能会成为产品运转异常的原因。



使用中



危险 请务必拔下电源插头后清洁，请勿直接喷水、苯或辛那水等擦拭产品。产品进水时，请务必向 A/S 服务中心咨询。

有触电、火灾、变色的危险。



产品发出异响、糊味和烟雾时，请立即拔下电源插头，提起压力阀排放内部压力，然后与 A/S 服务中心联系。

有火灾危险。



请勿在产品下面放置不锈钢板、垫板、坐垫、电热毯、铁板、锡箔纸、铜管、铁质和铝质托盘等。

有触电、火灾、变色的危险。



请勿任意拆卸、维修或改造产品。

有触电、火灾、毁损产品的危险。
请勿让服务人员以外的人进行产品拆卸或维修。
维修咨询请联系 A/S 服务中心。



请勿让儿童独自使用本产品或将其置于儿童可以触及之处。

有触电、烫伤和受伤的危险。



请不要在内锅外部表面附有铝箔等其他金属物体的状态下使用。

有触电、火灾、变色的危险。



关闭锅盖时，听到‘咯噔’的声响确认完全关闭，请将锅盖结合手柄置于锁定位置后开始煮饭或烹饪。

可能导致受伤或产品性能降低。



关闭锅盖时，要使用双手操作！！

请勿将产品放置在微波炉、泡菜冰箱等电器或洗碗池上。请勿将垫板、坐垫、电热毯、铁板、锡箔纸等垫在本产品下面使用。

有火灾或变形的危险。

请勿在产品的吸入口或夹缝间放入异物，有异物进入时，请拔下插头并联系 A/S 服务中心。

有触电、火灾和受伤的危险。

安全注意事项

使用中



禁止在没有内锅的情况下使用。

可能导致触电和火灾。

已放入米和水时，请务必与 A/S 服务中心联系，确认有无异常后再使用。



煮饭和烹饪过程中或完成后，因内锅内部和压力阀、清洁盖等处温度过热，请勿用手触碰。

可能因高温造成烫伤的危险。
压力阀掀开，蒸汽排出，可能造成烫伤。



请勿使用已变形的内锅或专用内锅以外的其他产品。

可能会导致火灾及故障，同时存在爆炸的危险。
内锅变形或掉落时，请联系 A/S 客服中心。



使用专用内锅

请勿将装饰罩、抹布或其他物品放在锅盖上使用。

产品着火、变形或受压可能造成爆炸危险。



没有内锅的状态下，请勿放入清洁盖、金属制餐盘及棍子、金属性物质等进行使用。

可能导致触电和火灾。（特别，注意儿童）



请勿在煮饭中拔出电源插头或按下其他按钮。

可能导致故障。



请勿在煮饭状态下或煮饭刚结束后，将脸或手部等靠近或阻挡自动蒸汽排放装置。

高温蒸汽可能造成烫伤的危险。
特别注意防止儿童接近。



除指定产品外，请勿将内锅放在煤气灶或 IH 电磁炉上使用。

内锅变色、变形可能造成产品出现异常。



煮饭或烹饪状态下，请勿将锅盖手柄朝打开方向转动，请勿按下打开锅盖按钮。

有烫伤和受伤的危险。
煮饭或烹饪进行过程中，压力会使锅盖无法打开。强制打开时，可能因压力造成爆炸或烫伤的危险。
煮饭或烹饪结束后，请在蒸汽完全排出后，转动锅盖手柄。
若不得已必须需要打开锅盖时，请长按 [取消] 按钮 1 秒以上，待内部压力完全排出后再打开。

除提供的烹饪方法外，请勿使用适量比率以上的杂粮等煮饭。

这可能会造成人身伤害和故障。

没有内锅的状态下，请勿放入清洁盖、金属性物质等进行使用。

可能导致触电和火灾。



内锅镀膜脱落时，请联系 A/S 客户服务中心。

如果长时间使用产品，内锅镀膜可能会脱落。如果使用粗糙的洗碗刷、金属洗碗刷清洗内锅，镀膜会受到冲击，可能会出现脱落。请使用厨房专用中性洗涤剂和海绵进行清洗。

请勿放入最大容量以上使用。

可能导致煮饭不良或米汤溢出，进而发生故障。

使用过程中，请与产品保持 30cm 以上的距离。

电子产品可能会发射磁场。

请勿在锅盖上放置磁性物体或将本产品置于磁性较强的物体附近。

可能导致故障。



煮饭结束后，请务必擦净机体上的积水。

可能导致变色、异味及降低性能。
请擦干机身的接水槽中的积水。



煮饭或保温时，请将锅盖牢牢盖紧。

可能导致变色、异味及降低产品性能。



请经常清洗内锅、压力圈、清洁盖密封圈、清洁盖。（参阅清洗方法）

可能导致产品出现异味及性能下降。



煮饭和烹饪过程中，若遭遇停电，蒸汽排放装置会启动，内容物可能有溢出危险。


蒸汽排放帽处于关闭状态时，请勿煮饭。



请勿将本产品用于煮饭，保温和指定菜单以外的烧水，食醋，海带汤，咖喱，煎炸等其他用途。

可能导致故障和异味。



 使用中



洗刷内锅时,经水充分泡后,内锅内外侧的镀膜可能会脱落,因此请勿使用粗糙的洗碗布、金属性洗碗布、毛刷和抛光剂等擦拭。

尤其,请勿为了内锅表面的光泽而使用研磨剂、牙膏、其他抛光剂等进行擦拭。可能导致变色或涂层脱落。



内锅清洗用洗碗刷分类

可以使用	不可使用
超细纤维洗碗刷	钢丝球
海绵洗碗刷	绿色洗碗刷
网眼洗碗刷	烧焦锅专用洗碗刷

请勿握住内锅手柄提起产品。握住内锅手柄提起产品会有锅盖弹起的危险。

可能导致产品故障,破损和伤害。

清洁产品表面(尤其是金属部分)及清洁盖时,请勿使用粗糙的洗碗刷、金属洗碗刷、刷子、研磨剂等。

可能导致产品损坏和变形。

烹饪(使用营养美味蒸、万能粥功能)后,请务必清洁本产品。

烹饪后立即煮饭或保温会有异味混入饭内。请将内锅、清洁盖和压力圈等擦拭干净后使用。

产品置于米桶或多功能架板上时,请在煮饭时抽出架板。

排放的蒸气可能损坏米桶和架板。

请勿向产品内喷放杀虫剂或化学物质等。

产品有发生火灾的危险。

如果有蟑螂或虫子等进入产品内时,请联系 A/S 客服中心。

请将内锅手柄对准机体上的嵌入槽,然后将内锅放入机体。

可能导致故障。

请勿将外部表面上粘有饭粒、异物的内锅放入机体。

可能导致故障。

应定期检查压力调节器的蒸汽排放口,确认是否堵塞,以便蒸汽可以排放。

请勿用水或其他液体浸泡或清洗产品。

可能导致触电和火灾。

请时常保存产品周围的清洁。

因蟑螂和虫子导致产品故障时,需要支付相应的维修费用。

煮饭后立即转动锁定把手的话,可能会因残留的压力导致内胆出现划痕。为确保残留的压力被释放,请稍等待 2~3 秒后再盖上盖子。可防止盖子和内胆衔接部分的涂层脱落。在别的容器洗米装好,不要敲打内锅去除容器内剩余米。

因用户过失造成内胆涂层划伤或脱落的,保修期内仍进行收费修理。

使用人工心脏起搏器和电医疗辅助装置者,使用本产品前请咨询医师。

本产品工作时,可能会对心脏起搏器和电医疗辅助装置的工作造成影响。

请不要在户外使用。

可能导致触电和火灾。

煮饭,保温及烹饪时,必须安装清洁盖。

如果没有安装清洁盖,煮饭,再加热及自动清洗功能将无法工作。

请将 PE BAG 包装材料放在儿童碰触不到的地方进行保管或废弃。

若将其套在头上,可能导致鼻子和嘴部堵塞,诱发窒息事故。

请不要保温白米饭以外的易变质食物(红豆饭、混食、油炸丸子、意式焗烤等)。

自动温度传感器必须保持干净,不能沾染异物(饭粒、其他食物等)和水分。

错误的温度感知,可能造成内锅异常加热,导致火灾。产品使用前,请检查是否有异物。

使用时请注意不要让宠物咬坏插头及电源线部分,或受到钉子等锋利金属物体的冲击。

冲击引发的破损是导致短路、触电、火灾的原因。请经常检查确认电源线与电源插头状态。

将锅盖手柄放到锁定位置后,请勿放入内锅盖上锅盖。

锁定装置和内锅的变形、破损等会造成蒸汽泄漏和爆炸的危险。

除塑料和木质饭勺外,请勿使用金属材质的饭勺盛饭。请不要把菜刀、剪刀等金属厨具放入内锅。

可能造成内胆涂层损伤和变形。

异物或食物沾到内锅上除不掉时,请用水充分泡开后再去除。

烹调美味蒸排骨等有骨头的食物时,请先在其它容器内调好味后再装入内锅。

可能造成内胆涂层损伤和变形。

因用户过失造成内胆涂层划伤或脱落的,保修期内仍进行收费修理。

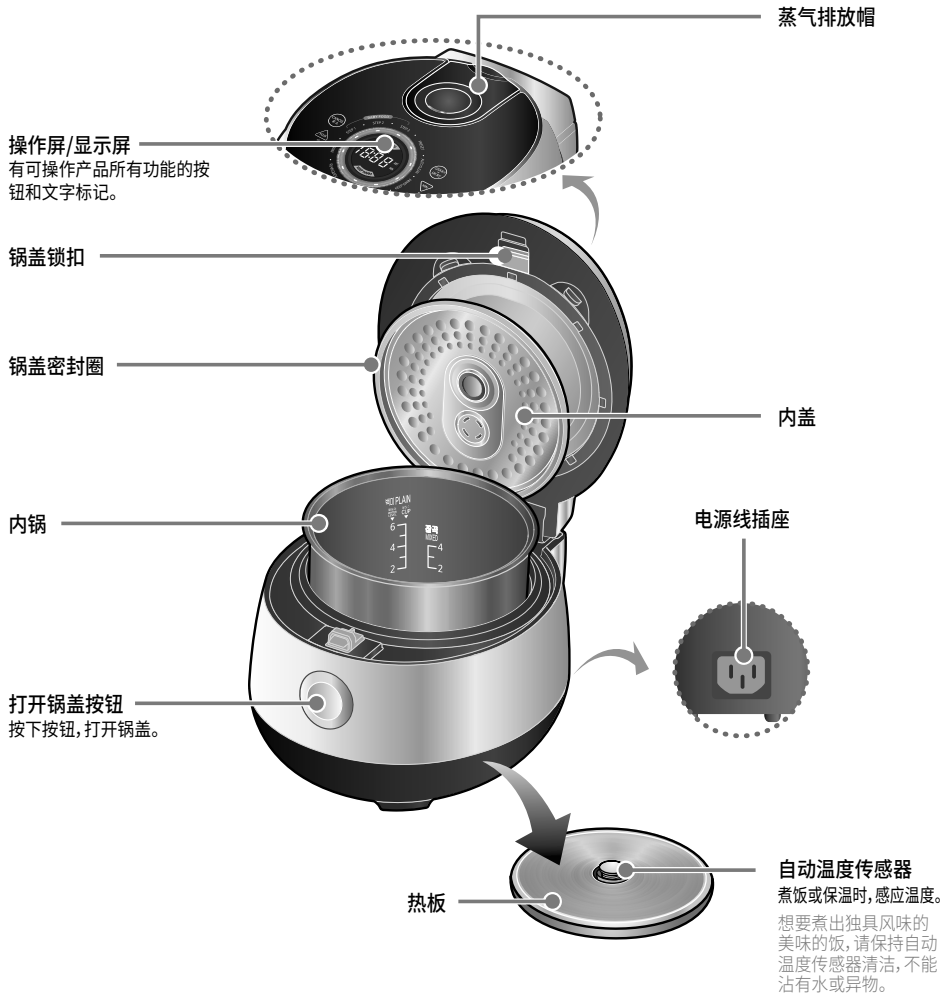
请勿将本产品用于烹饪指定菜单以外的食物(豆类、红豆、番茄等)。

蒸气排放口可能堵塞,造成爆炸或烫伤的危险。

<蒸架单独购买>使用方法不正确时,可能导致产品及蒸架变形。

各部分名称及功能

正面/内部名称



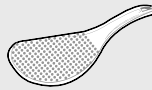
配件



使用说明书



计量杯



饭勺



电源线

操作屏/显示屏

注意 请勿使用内含挥发成分(酒精、丙酮等)的物资清洁操作屏/显示屏。以免导致变色或擦除印字。



编号	名称	功能
①	[CANCEL]	<ul style="list-style-type: none"> 用于取消所有功能。 煮饭、保温、自动清洗过程中,电饭煲内部温度若降低,应按 [CANCEL] 按钮 1 秒以上,取消运行。
②	[HOUR], [MIN]	<ul style="list-style-type: none"> 在设置预约时间或设置万能炖,菜单的煮饭时间时使用。 - [HOUR] 按钮:增加时间 - [MIN] 按钮:减少时间
③	[DIRECT TOUCH]	用于选择菜单、保温、自动清洗、预约。
④	[COOK/OK]	<ul style="list-style-type: none"> 用于开始各菜单的煮饭。 在进行快速烹饪时使用。 - 在白米功能开始工作的前3秒内,再按一次“COOK/OK”键,启动快速烹饪,煮饭时间会缩短

! 为安全操作功能,按下 [COOK/OK] 按钮 1 秒以上方可运行。

产品清洁方法

锅盖清洗方法

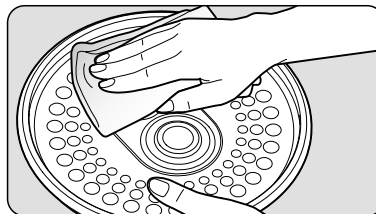
清洗内盖后，必须晾干后才能安装到锅盖上。

- 如不清洗，保温过程中可能会出现异味。(请务必拔下电源插头，待产品冷却后进行清洗。)
- 请用干布擦拭机体和锅盖。请勿使用苯、辛那水等。
- 使用过程中，米汤可能会粘附在锅盖和内锅内部产生淀粉膜，但并不影响清洁卫生。
- 煮饭中，因内部水分的蒸发，锅盖侧面可能会漏出微蒸汽。

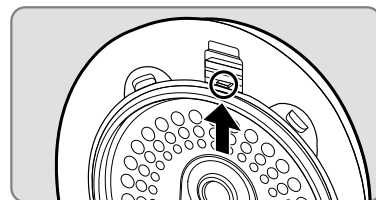
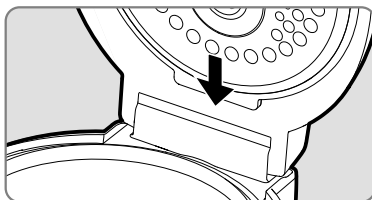
① 一只手抓住内盖手柄后，用另一只手将中央的锅盖锁扣向上抬起，然后向前拉动内盖手柄，即可取下。

❗ 请抓住锅盖密封圈拉动。

② 将内盖从电饭煲上取下后，将抹布用水浸湿，拧干后擦拭内盖和锅盖密封圈。及时清洁内盖及垫圈可以保持产品性能，避免产生异味。使用时请注意避免内盖变形，清洁后请务必安装再使用。



③ 对准内盖下方的连接部位插入。按压内盖上方手柄部分插入，直到听到“咔嗒”声。



注意

- 若无内盖或未正确安装，锅盖将无法关闭。
- 这并非故障，请正确安装内盖后使用。

④ 锅盖内部

将内盖从电饭煲上取下后，将抹布用水浸湿，拧干后擦拭锅盖内侧。



产品清洗方法



- 请拔下电源插头后清洗,而且不要直接喷水或用苯、辛那水等擦拭产品。
- 注意** • 未清洁产品时,会在保温时产生异味。

1 内锅

禁止使用粗糙的洗碗布、金属性洗碗布、毛刷和抛光剂等擦拭。内锅内外侧的镀膜会脱落,请使用厨房专用中性洗涤剂 and 软布或海绵进行清洗。

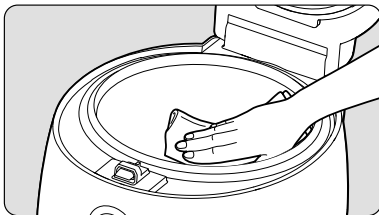
- !** 尤其,请勿为了内锅表面的光泽而使用研磨剂、牙膏、其他抛光剂等进行擦拭。可能导致变色或涂层脱落。



3 锅体内部

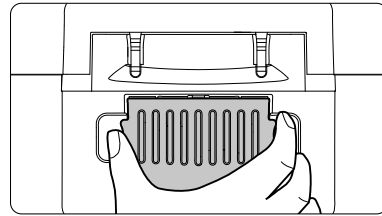
请取出内锅,并将底部沾有的异物清除后,再使用。自动温度传感器或炉盘上有异物时,无法感应温度,从而导致米饭夹生、异常操作和火灾。请使用拧干的软布来擦拭自动温度传感器,避免损伤。

- !** 请不要在煮饭或保温刚结束后触摸(清洁)。有烫伤的危险。



2 接水槽

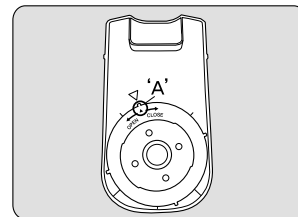
请分离接水槽后,进行清洗。用厨房专用的中性洗涤剂和海绵,彻底清洗拆下的接水槽。



4 蒸气排放帽

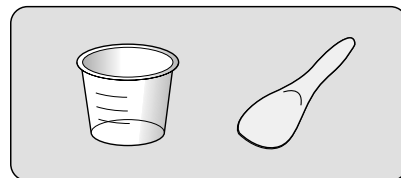
向 OPEN 方向旋转后向前拉动取下。

请将内部清洁干净。以箭头方向和“A”突起为准,对准凹部分与凸部分(3处)后,向 CLOSE 方向旋转组装。



5 配件

请将配件清洗干净,并晾干后,再进行保管。

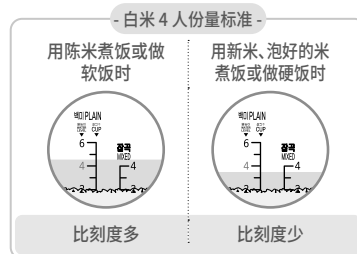


如何煮出美味的饭

● 美味的饭从调节水量开始!

米的种类	调水
用陈米煮饭时	比刻度多
用新米煮饭时	比刻度少
用泡好的米煮饭时	比刻度少
做硬饭时	比刻度少
做软饭时	比刻度多

! 用免洗米煮饭时, 请按人数份量对准刻度标准。
(免洗米: 洗好的米)



● 保温时, 如果有异味

- 请经常进行清洗。尤其, 盖部清洁状态不佳, 可能会导致细菌繁殖, 保温时可能会出现异味。
- 未经清洗直接使用内锅及配件容易导致饭粒变质和细菌繁殖, 进而产生异味。此时, 请在内锅中加入水和醋的混合液, 选择自动清洗功能, 最后洗净。
(配合比率: 自动清洗刻度的水量、1 大匙食醋)
- 煲汤或美味蒸等烹饪后, 如果不洗净后保温, 饭里可能会混有异味。
- 若不混合而保温, 可能发出异味。请混合后保温。
- 长时间保温时有可能产生异味。
- 长时间保温时密封圈有可能产生异味。
- 保温时间请控制在 12 小时内。

! 请务必确认内盖的结合状态。



● 如何消除陈米煮饭的异味

用陈米煮饭容易产生异味, 使用保温功能时异味会加重。此时, 请在前一天傍晚提前浸泡次日早饭用米, 并在水中滴一滴食醋, 次日煮饭时再用温水淘洗一遍, 即可消除异味。



● 米的保管方法(米的保管方法影响饭味。)

	适宜的场所	应避免的场所
保管场所	- 低温阴凉处 - 湿气较少、通风良好处	- 有锅炉管道经过的热处 - 光线直射处 - 洗涤槽(洗手池)下面
米购买量保管期间	建议购买小包装米(5~10kg), 最好在开封后两周内食用。	



! 参考

- 使用保管时间较长或水分流失的米煮饭, 会使饭松散或夹生, 保温时容易产生异味。
- 刚春出的新米也会因疏于保管流失水分, 变为干米。
- 在米桶内放入大蒜可防止生米虫。

煮饭方法

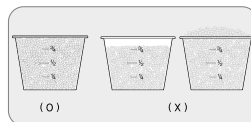
基本煮饭方法



注意 若在没有内锅的状态按下煮饭或保温, 内部热板过热, 用手触碰时存在烫伤危险。

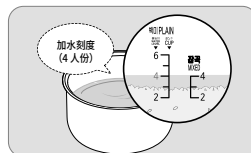
1 请根据人数使用量杯取米后洗净。

- 一杯为 1 人份。
- 白米快速、杂粮菜单最多可做出 4 人份。



2 请按照人数加水至相应的刻度线。

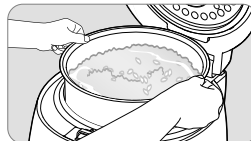
- 白米、白米快速菜单请对准白米水量刻度, 杂粮菜单请对准杂米水量刻度。



3 将内锅放入电饭煲内后盖上锅盖。

- 在放入内锅前请清除内外外侧和热板上的异物。
- 确认是否安装内盖后压下关闭, 直到听到“咔嚓”声。

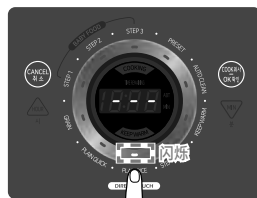
! 在没有内盖的状态下, 产品锅盖无法关闭。



4 请按所需菜单。

- 可选择白米、白米快速、杂粮、宝宝粥 1 档、宝宝粥 2 档、宝宝粥 3 档、预约、自动清洗、保温、万能炖。

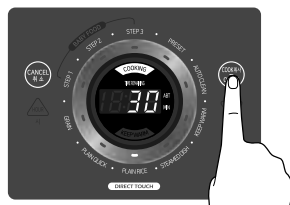
! 处于保温、预约煮饭、自动清洗状态时, 无法选择菜单。请取消保温、预约模式后选择菜单。



5 请按 [COOK/OK] 按钮。

- 开始煮饭后, 选择菜单周围 LED 闪烁并旋转。
- 显示剩余时间。

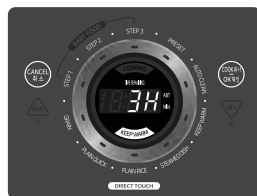
! 请不要在没有内锅的状态下按煮饭按钮。如果按错请立即按下 [CANCEL] 按钮。



6 煮饭结束后, 自动转换为保温模式。

- 煮饭结束后, 自动转换为保温模式, 保温灯亮起。
- 煮好饭后, 请立即进行均匀搅拌。不加搅拌直接放置时, 饭会变硬变色并产生异味。
- 长时间保温时米饭可能会变色并产生异味, 最好将保温时间控制在 12 小时以内。

! 请连接好电源线。若电源线未连接好, 煮饭中或保温中可能会被取消。



煮饭方法

各菜单煮饭时间

菜单名	分类	煮饭量	煮饭时间	烹饪种类
白米		2人份~6人份	约40分钟~52分钟	米饭
白米快速		2人份~4人份	约33分钟~43分钟	米饭
杂粮		2人份~4人份	约50分钟~60分钟	杂粮饭
万能炖		菜单详细烹饪方法, 请参阅烹饪指南。		蒸红薯、蒸土豆、煮鸡蛋

- 煮饭量随烹饪种类略有不同。
- 请按照白米刻度对准白米快速的水位。
- 使用快速煮饭功能时, 如添加的水量超过标准值, 则煮饭时间会延长。
- 使用万能炖功能后, 立即煮饭或保温会有异味混入饭内。
- 煮饭时间根据季节(水温、室内温度)、水量、电压、米的种类等会有所差异。
- 万能炖: 土豆、红薯 600g 为标准。如果大小过大请切成一半。

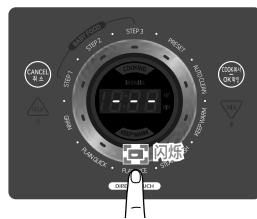
预约煮饭方法

预约煮饭

1 在待机状态时,按下所需菜单。

- 可选择白米、白米快速、杂粮、宝宝粥 1 档、宝宝粥 2 档、宝宝粥 3 档、预约、自动清洗、保温、万能炖。

❗ 白米快速、万能炖、保温、自动清洗不可预约。

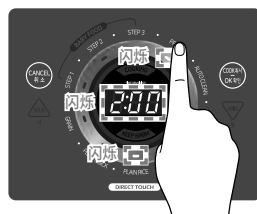


2 选择菜单后,请按 [PRESET]。

- 按下 [PRESET] 后,显示部分的预约时间闪烁。

❗ 关闭锅盖前,请确认是否已安装内盖。
在没有内盖的状态下,产品锅盖无法关闭。

❗ 选择保温、自动清洗、白米快速、万能炖时,无法设置预约时间。



3 请选择菜单后设置预约时间。

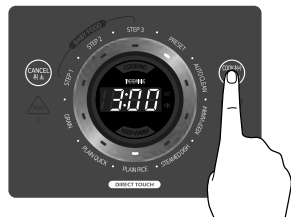
- 预约时间是煮饭结束的时间。
- [HOUR] 按钮:以 1 小时为单位增加
- [MIN] 按钮:以 10 分钟为单位增加
- 按下 [HOUR] 或 [MIN] 按钮 1 秒以上,数字连续增加。



4 请按 [COOK/OK] 按钮。

- 截至开始煮饭的剩余时间的灯亮起,预约菜单灯亮起。
- 预约煮饭结束后,自动切换为保温菜单。

❗ 预约煮饭结束的时间,随饭量和菜单,可能会产生约 30 分钟的差异。



预约煮饭方法

各菜单可预约的时间

可预约的菜单	可预约的时间范围
白米	约 51 分钟后 ~ 13 小时为止
杂粮	约 56 分钟后 ~ 13 小时为止
宝宝粥 1 档	约 1 小时 1 分钟后 ~ 13 小时为止
宝宝粥 2 档	约 56 分钟后 ~ 13 小时为止
宝宝粥 3 档	约 51 分钟后 ~ 13 小时为止



参考

- 白米、杂粮、宝宝粥 1 档、宝宝粥 2 档、宝宝粥 3 档以外的菜单无法预约煮饭。
- 预约时间最长能设定为 13 小时。预约超过 13 小时时，将被自动设定为当前时间开始的 13 小时后。



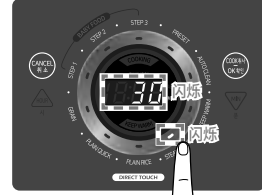
预约煮饭时, 注意事项

- 夏季米容易发馊, 因此, 请勿将预约时间设为 10 小时以上。
- 使用开封已久或过于干燥的米煮饭, 会做出夹生饭或碎米饭。
- 饭夹生时, 请比原本的水量刻度多加半个刻度的水。
- 在煮饭结束后, 锅内较烫的状态下预约煮饭时, 米可能发馊, 请待锅内完全冷却后再预约。
- 随气温和食材的种类及状态不同, 可能发生变质, 因此, 请尽量避免长时间预约。
- 米粒长时间沉淀时内锅底部沉淀细微的淀粉, 和普通煮饭相比黑化现象 (褐变) 可能更加严重。

万能炖煮饭方法及保温

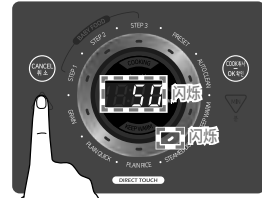
以万能炖煮饭 30 分钟时

- ❶ 请在待机状态下按下 [STEAMED DISH]。



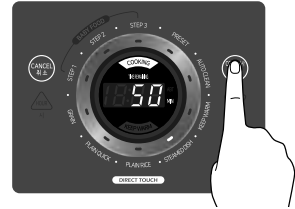
- ❷ 请按下 [HOUR] 或 [MIN] 按钮设置时间。

	万能炖
设定时间	10~60 分钟
[HOUR] 按钮	以 5 分钟为单位增加
[MIN] 按钮	以 5 分钟为单位减少



- ❸ 按下 [COOK/OK] 按钮, 开始煮饭。

- 开始煮饭时, 显示剩余时间。



保温

煮饭结束后, 自动转换为保温模式。或在待机状态下按下 [KEEP WARM] 后按下 [COOK/OK] 按钮, 则开始保温。

- 转换为保温后, 显示保温经过时间。
 - 59 分钟前以分钟为单位表示, 此后以1小时为单位表示, 最长 199 小时。
 - 超过 199 小时后将停止在 199 小时。



保温时注意事项

- 请将饭搅匀后, 堆积到中间。
 - 请将饭由下至上地搅匀后堆积到中间, 以防内锅周围的饭干燥。
 - 请不要使饭接触内锅锅盖。
- 保温时, 请不要将饭勺放在锅内。
 - 将饭勺放在锅内保温时, 饭可能变硬、变色或产生异味。
 - 木制饭勺等可能导致细菌繁殖并导致异味。
- 保温时间以 12 小时以内为宜。
 - 保温超过 12 个小时时, 香甜的饭味消失, 并且可能会变色或产生异味。
 - 保温时, 请盖紧锅盖。
 - 保温功能仅适用于白米。杂粮饭等应在煮饭后立即食用, 不宜保温。

自动清洗方法

自动清洗功能

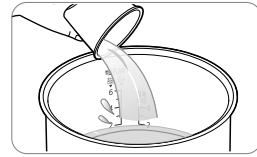
使用自动清洗模式, 可以将锅盖内部的蒸气排出通路清洗干净。
消除异物并消除因异物产生的异味, 防止细菌滋生功能。

自动清洗功能使用



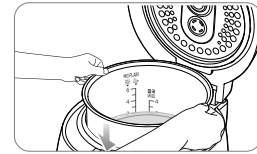
切勿添加水以外的洗涤剂、肥皂、其他药品等。

- 1 请使用计量杯加水至内锅 2 人份的水位刻度。



- 2 将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。

! 盖上锅盖之前, 请确认是否已安装内盖。



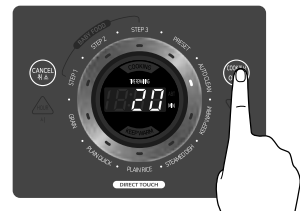
- 3 在待机状态下按下 [AUTO CLEAN] 后按下 [COOK/OK] 按钮。

- 自动清洗将持续 20 分钟。
- 自动清洗结束后, 转换为待机状态。

! 结束后立即触碰内锅可能会导致烫伤。

! 请在产品完全冷却后, 使用流动的清洗内锅和内盖后使用。

! 自动清洗后打开锅盖时, 蒸气排放帽内部的细微水气可能会滴落在地板上。



烹饪指南



米饭(白米)

- **材料:**大米、水
- **烹饪方法**
 1. 请用计量杯量取所需人数份量的米。
 2. 请将量取的米淘洗干净。
 3. 请将洗净的米放入内锅, 然后加水至人数份量对应的白米水量刻度位置。
 4. 请将内锅放入电饭煲内, 并盖好锅盖。
 5. 请在菜单中选择白米后, 按下 [COOK/OK] 按钮。
 6. 烹饪结束后, 请将饭搅拌均匀。



白米快速

- **材料:**大米、水
- **烹饪方法**
 1. 请用计量杯量取所需人数份量的米。
 2. 请将量取的米淘洗干净。
 3. 请将洗净的米放入内锅, 然后加水至人数份量对应的白米水量刻度位置。
 4. 请将内锅放入电饭煲内, 并盖好锅盖。
 5. 请在菜单中选择白米快速后, 按下 [COOK/OK] 按钮。
 6. 烹饪结束后, 请将饭搅拌均匀。



杂粮

- **材料:**大米、各种杂粮、水
- **烹饪方法**
 1. 请用计量杯量取所需人数份量的大米和杂粮(大米和杂粮比例约为7:3)。
 2. 请将量取的大米和杂粮淘洗干净。
 3. 请将洗好的大米和杂粮放入内锅后, 加水至杂粮水量刻度位置。
 4. 请将内锅放入电饭煲内, 并盖好锅盖。
 5. 请在菜单中选择杂粮后, 按下 [COOK/OK] 按钮。
 6. 烹饪结束后, 请将饭搅拌均匀。
 - ※ 将大豆在温水中浸泡2小时以上。
 - ※ 请将所有杂粮按适当比例进行烹饪。

烹饪指南



美味蒸红薯

- **材料:**红薯 (150g 以下) 3 个
- **烹饪方法**
 1. 请在内锅中倒入 2 杯水。
 2. 请将蒸架放入内锅,再放入洗净的红薯。
 3. 请将内锅放入电饭煲内,并盖好锅盖。
 4. 请在菜单中选择万能蒸,并将时间设成 50 分钟,再按下 [COOK/OK] 按钮。
 5. 烹饪结束后,红薯较烫,敬请注意。
 - ※ 请将大红薯 (150g 以上) 切半烹饪。
 - ※ 销售的蒸架需另行购买



美味蒸马铃薯

- **材料:**马铃薯 (200g 以下) 3 个
- **烹饪方法**
 1. 请在内锅中倒入 2 杯水。
 2. 请将蒸架放入内锅,再放入马铃薯。
 3. 请将内锅放入电饭煲内,并盖好锅盖。
 4. 请在菜单中选择万能蒸,并将时间设成 50 分钟,再按下 [COOK/OK] 按钮。
 5. 烹饪完毕后马铃薯较烫,敬请注意。
 - ※ 请将马铃薯 (200g 以上) 切半烹饪。
 - ※ 销售的蒸架需另行购买



煮鸡蛋

- **材料:**鸡蛋 5 个、水 2 杯、醋 1~2 滴
- **烹饪方法**
 1. 请在内锅中放入鸡蛋、水和醋。
 2. 请将内锅放入电饭煲内,并盖好锅盖。
 3. 请在菜单中选择万能蒸,并将时间设成 30 分钟,再按下 [COOK/OK] 按钮。



CUCHEN 宝宝粥菜单介绍

请利用 CUCHEN 电饭煲轻松简便地制作宝宝粥！

Q. 宝宝粥适合在哪一阶段使用？

A. 请从中期阶段开始使用。

不同于需要少量煮饭食用的初期阶段，中期阶段可以一次性制作多次食用的量，使用 CUCHEN 电饭煲可以轻松简便地制作宝宝粥。

Q. 各阶段有什么不同？

A. 按照孩子的发育速度打造，可以很好地适应各种材料的粒子/口感。

分类	月数	目标	米形态	质感	宝宝粥材料 粒子大小
宝宝粥 1 档	7-8 个月	宝宝粥粒子增加阶段	泡好的大米	稀粥	3 mm
宝宝粥 2 档	9-10 个月	咀嚼训练适应阶段	泡好的大米	5倍粥	3 mm
宝宝粥 3 档	11 个月	(一般)米饭质感适应阶段	饭	偏软饭	5 mm

! 根据孩子的发育速度，适合的宝宝粥阶段可能有所不同。

Q. 各阶段宝宝粥种类有哪些？

A. 按照孩子的发育速度和消化功能，提供考虑营养和口味的 15 个食谱。

阶段	宝宝粥种类
宝宝粥 1 档	鸡肉南瓜卷心菜糯米粥、鸡肉小南瓜红薯糯米粥、鸡肉青梗菜香蕉粥、牛肉苹果西蓝花粥、牛肉小南瓜梨粥
宝宝粥 2 档	鸡肉红薯甜菜着迭菜粥、鸡肉豆芽大枣糯米粥、鳕鱼肉维生素胡萝卜粥、牛肉杏鲍菇西蓝花粥、牛肉香菇鸡蛋粥
宝宝粥 3 档	鸡肉松子栗子菠菜偏软饭、鸡肉芝士甜菜茄子偏软饭、鳕鱼肉南瓜绿豆芽黑芝麻偏软饭、牛肉着迭菜金针菇紫苏偏软饭、牛肉白菜洋菇大枣偏软饭

宝宝粥各档TIP

1. 材料准备过程

- 请用称量材料。
(以水为准, 1 杯 = 200 ml = 200 cc = 200 g)
- 大米泡 30 分钟, 重量约增加 1.3 倍。
(大米 50 g → 泡好的米 65 g)

2. 烹饪过程

- 使用材料中规定重量的水将大米放入搅拌机中, 并在烹饪时加入剩余的水。
- 煮熟牛肉、鸡肉、鱼肉等使用的水请倒掉。
(用于去除杂质、异味等)
- 1 档 (7~8 个月)、2 档 (9~10 个月) 宝宝粥将碎牛肉煮熟晾凉后, 请再次处理得更碎。
此时, 若晾凉后难以处理得更碎, 可以加入计量的水 100 ml (1/2 杯), 在搅拌机中搅拌使用。
- 1 档 (7~8 个月) 蔬菜不要切, 使用削皮器处理后使用, 也可以煮饭完成后使用食物捣碎器或叉子捣碎。
- 根据 3 档 (11 个月) 中使用的饭的硬度, 软饭的硬度可能有所不同。

3. 烹饪后过程

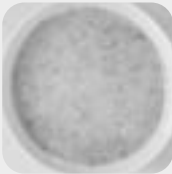
- 对于给出的菜谱, 请根据孩子的发育状态和消化能力, 选择材料并调节水量。
- 根据孩子的发育状态感觉宝宝粥做好了或者过软时的处理要领
 - 宝宝粥做好时: 加适量水, 再煮 10 分钟。
 - 宝宝粥做好时: 装到较大的容器中后, 一边挥发水蒸气一边不断搅拌。下一次煮宝宝粥时, 减少一些水量。

宝宝粥 1 档 (7~8 个月) 完成量: 约 400~460g / 需要时间: 60分钟



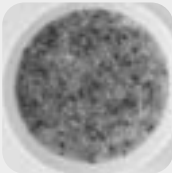
鸡肉南瓜卷心菜糯米粥

- **材料:** 鸡肉 (鸡胸肉) 40g、南瓜 (去皮) 40g、泡好的米 45g (未泡的米 35g)、卷心菜 40g、泡好的糯米 15g (未泡的糯米 11g)、水 390ml
- **烹饪方法**
 1. 请将泡好的米、泡好的糯米、水 (1 杯) 倒入搅拌器后, 磨碎为 1/3 粒子大小。
 2. 在平底锅中加入 400ml 水煮沸后, 放入 2 等分的肌肉, 小火煮熟。(约 3~4 分钟)
 3. 将煮熟的鸡肉捞出晾凉后, 切成细末。
 4. 请将卷心菜洗净后切碎。
 5. 请将南瓜去皮, 切成 1cm 的块状。
 6. 请在内锅中放入准备好的材料和水, 混合后放入电饭煲中。
 7. 请选择宝宝粥 1 档后, 按下 [COOK/OK] 按钮, 进行烹饪。
 8. 粥做好后, 请利用食物捣碎器捣碎南瓜。



鸡肉小南瓜红薯糯米粥

- **材料:** 鸡肉 (鸡胸肉) 40g、南瓜 30g (去皮)、泡好的米 45g (未泡的米 35g)、红薯 (去皮) 70g、泡好的糯米 15g (未泡的糯米 11g)、水 410ml
- **烹饪方法**
 1. 请将泡好的米、泡好的糯米、水 (1 杯) 倒入搅拌器后, 磨碎为 1/3 粒子大小。
 2. 在平底锅中加入 400ml 水煮沸后, 放入 2 等分的肌肉, 小火煮熟。(约 3~4 分钟)
 3. 将煮熟的鸡肉捞出晾凉后, 切成细末。
 4. 请将南瓜洗净去皮后切碎。
 5. 请将红薯去皮后切成 1cm 的块状。
 6. 请在内锅中放入准备好的材料和水, 混合后放入电饭煲中。
 7. 请选择宝宝粥 1 档后, 按下 [COOK/OK] 按钮, 进行烹饪。
 8. 粥做好后, 请利用食物捣碎器捣碎红薯。



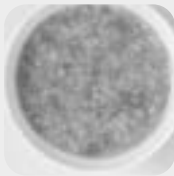
鸡肉青梗菜香蕉粥

- **材料:** 鸡肉 (鸡胸肉) 40g、青梗菜叶 (去茎) 20g、香蕉 (去皮) 60g、泡好的米 60g (未泡的米 46g)、水 420ml
- **烹饪方法**
 1. 请将泡好的米、水 (1 杯) 倒入搅拌器后, 磨碎为 1/3 粒子大小。
 2. 在平底锅中加入 400ml 水煮沸后, 放入 2 等分的肌肉, 小火煮熟。(约 3~4 分钟)
 3. 将煮熟的鸡肉捞出晾凉后, 切成细末。
 4. 请将香蕉去皮, 切成薄片后放入。
 5. 请将青梗菜叶在煮沸的水中焯一下后, 放入冷水中冷却, 然后去除水分并切碎。
※ 茎部纤维较多, 因此不使用。
 6. 请在内锅中放入准备好的材料和水, 混合后放入电饭煲中。
 7. 请选择宝宝粥 1 档后, 按下 [COOK/OK] 按钮, 进行烹饪。
 8. 粥做好后请利用食物捣碎器将香蕉捣碎, 与处理的青梗菜叶混合。



牛肉苹果西蓝花粥

- **材料:**牛肉末 40g、苹果(去皮) 60g、西蓝花(去茎) 20g、泡好的米 60g(未泡的米 46g)、水 410ml
- **烹饪方法**
 1. 请将泡好的米、水(1杯)倒入搅拌器后,磨碎为 1/3 粒子大小。
 2. 在平底锅中倒入 300ml 水并煮沸,放入牛肉末并用中火搅拌 1 分钟左右煮熟。
 3. 用漏勺将煮好的牛肉捞出,过一下冷水后洗净杂质,并切碎。
 4. 请将苹果去皮并切碎。
 5. 请将西蓝花在煮沸的水中焯 2 分钟后,放入冷水中冷却。
※ 茎部纤维较多,因此不使用。
 6. 请将西蓝花切成细末。
 7. 请在内锅中放入准备好的材料和水,混合后放入电饭煲中。
 8. 请选择宝宝粥 1 档后,按下 [COOK/OK] 按钮,进行烹饪。
 9. 粥做好后,请最后放入处理的西蓝花混合。



牛肉小南瓜梨粥

- **材料:**牛肉末 40g、小南瓜(去皮) 70g、梨(去皮) 90g、泡好的米 60g(未泡的米 46g)、水 390ml
- **烹饪方法**
 1. 请将泡好的米、水(1杯)倒入搅拌器后,磨碎为 1/3 粒子大小。
 2. 在平底锅中倒入 300ml 水并煮沸后,放入牛肉末并用中火搅拌 1 分钟左右煮熟。
 3. 用漏勺将煮好的牛肉捞出,过一下冷水后洗净并切碎。
 4. 请将小南瓜去皮后切碎。
 5. 请将梨去皮后切成 1cm 的块状。
 6. 请在内锅中放入准备好的材料和水,混合后放入电饭煲中。
 7. 请选择宝宝粥 1 档后,按下 [COOK/OK] 按钮,进行烹饪。
 8. 粥做好后,请利用食物捣碎器捣碎梨。

宝宝粥 2 档 (9~10 个月) 完成量: 约 420~480g / 需要时间: 55 分钟



鸡肉红薯甜菜
苜蓿菜粥

- **材料:** 鸡肉 (鸡胸肉) 60g、甜菜 (去皮) 40g、苜蓿菜 (去茎) 20g、红薯 (去皮) 60g、泡好的米 80g (未泡的米 62g)、水 450ml
- **烹饪方法**
 1. 请将泡好的米、水 (1 杯) 倒入搅拌机后, 磨碎为 1/2 粒子大小。
 2. 在平底锅中加入 400ml 水煮沸后, 放入 3 等分的鸡肉, 小火煮熟。(约 3~4 分钟)
 3. 将煮熟的鸡肉捞出晾凉后切碎。
 4. 请将甜菜去皮后切成 1mm 的块状。
 5. 请将红薯去皮后切成 3mm 的块状。
 6. 请将苜蓿菜去茎, 只留下叶子, 浸泡后在煮沸的水中焯 2 分钟后, 放入冷水中冷却。
※ 茎部纤维较多, 因此不使用。前面部分的叶菜纤维素较多, 请浸泡后再用水焯。
 7. 请去除苜蓿菜水分后切碎。
 8. 请在内锅中放入准备好的除苜蓿菜外的材料和水, 混合后放入电饭煲中。
 9. 请选择宝宝粥 2 档后, 按下 [COOK/OK] 按钮, 进行烹饪。
 10. 粥做好后, 请最后放入处理的苜蓿菜混合



鸡肉豆芽大枣
糯米粥

- **材料:** 鸡肉 (鸡胸肉) 60g、豆芽 40g、大枣 30g、泡好的糯米 20g (未泡的糯米 15g)、泡好的米 60g (未泡的米 46g)、水 450ml
- **烹饪方法**
 1. 请在平底锅中倒入 500ml 水煮沸后, 放入干大枣煮 5 分钟。
 2. 请将泡好的糯米、泡好的米、水 (1 杯) 倒入搅拌机后, 磨碎为 1/2 粒子大小。
 3. 在平底锅中加入 400ml 水煮沸后, 放入 3 等分的鸡肉, 小火煮熟。(约 3~4 分钟)
 4. 将煮熟的鸡肉捞出晾凉后切碎。
 5. 豆芽去头去尾后, 将茎切成 2mm 大小。
 6. 请去除大枣核并切碎。
 7. 请在内锅中放入准备好的材料和水, 混合后放入电饭煲中。
 8. 请选择宝宝粥 2 档后, 按下 [COOK/OK] 按钮, 进行烹饪。



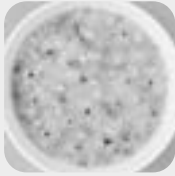
鳕鱼肉维生素胡萝卜粥

- **材料:** 鳕鱼肉 45g、维生素叶 30g、胡萝卜 (去皮) 40g、泡好的米 80g (未泡的米 62g)、水 450ml
- **烹饪方法**
 1. 请将泡好的米、水 (1 杯) 倒入搅拌机后, 磨碎为 1/2 粒子大小。
 2. 在平底锅中加入 300ml 水煮沸后, 放入 2 等分的鳕鱼肉, 大火煮熟。(约 1 分钟)
 3. 将煮熟的鳕鱼肉捞出晾凉后切碎。
※ 请务必确认鳕鱼肉上是否有杂质或鱼刺, 如果有的话, 清除干净。
 4. 请将胡萝卜去皮后切成 3mm 的块状。
 5. 请将维生素叶去茎, 只浸泡后在煮沸的水中焯 2 分钟后, 放入冷水中冷却。
※ 茎部纤维较多, 因此不使用。
 6. 请去除维生素水分后切碎。
 7. 请在内锅中放入准备好的除维生素外的材料和水, 混合后放入电饭煲中。
 8. 请选择宝宝粥 2 档后, 按下 [COOK/OK] 按钮, 进行烹饪。
 9. 粥做好后, 请最后放入处理的维生素混合。



牛肉杏鲍菇
西兰花粥

- **材料:**牛肉末 60g、杏鲍菇 30g、西兰花(去茎) 40g、泡好的米 80g(未泡的米 62g)、水 450ml
- **烹饪方法**
 1. 请将泡好的米、水(1杯)倒入搅拌机后,磨碎为1/2粒子大小。
 2. 在平底锅中倒入500ml水并煮沸后,放入牛肉末并用中火搅拌1分钟左右煮熟。
 3. 用漏勺将煮好的牛肉捞出,过一下冷水后洗净杂质,并切碎。
 4. 请将杏鲍菇去皮后切成3mm的块状。
 5. 请将西兰花在煮沸的水中焯2分钟后,放入冷水中冷却。
※ 茎部纤维较多,因此不使用。
 6. 请将西兰花切成细末。
 7. 请在内锅中放入准备好的材料和水,混合后放入电饭煲中。
 8. 请选择宝宝粥2档后,按下[COOK/OK]按钮,进行烹饪。
 9. 粥做好后,请放入处理的西兰花混合。



牛肉香菇鸡蛋粥

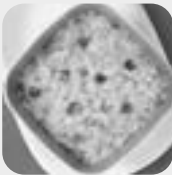
- **材料:**牛肉末 60g、香菇(去茎) 30g、蛋黄 1个、泡好的米 80g(未泡的米 62g)、水 450ml
- **烹饪方法**
 1. 请将泡好的米、水(1杯)倒入搅拌机后,磨碎为1/2粒子大小。
 2. 在平底锅中倒入500ml水并煮沸后,放入牛肉末并用中火搅拌1分钟左右煮熟。
 3. 用漏勺将煮好的牛肉捞出,过一下冷水后洗净杂质并切碎。
 4. 请将香菇去茎后切成3mm的块状。
 5. 请将鸡蛋黄分离出来准备好。
 6. 请在内锅中放入准备好的材料和水,混合后放入电饭煲中。
此时,要将鸡蛋黄搅拌均匀。
 7. 请选择宝宝粥2档后,按下[COOK/OK]按钮,进行烹饪。

宝宝粥 3 档 (11 个月) 完成量: 约 380~410g / 需要时间: 50 分钟



鸡肉松子栗子
菠菜偏软饭

- **材料:** 鸡肉 (鸡胸肉) 45g、松子 20g、栗子 60g、菠菜叶 20g、米饭 150g、水 200ml
- **烹饪方法**
 1. 在平底锅中加入 400ml 水煮沸后, 放入 3 等分的鸡肉, 小火煮熟。(约 3~4 分钟)
 2. 将煮熟的鸡肉捞出晾凉后切成 3mm 的块状。
 3. 请将栗子切成 5mm 的块状。
 4. 请用厨房毛巾包裹松子, 用擀面杖均匀碾碎。
 5. 请将菠菜叶在煮沸的水中焯 2 分钟后, 放入冷水中冷却。
 6. 请用手去除菠菜水分后切碎。
 7. 请在内锅中放入准备好的除菠菜外的材料和水, 混合后放入电饭煲中。
 8. 请选择宝宝粥 3 档后, 按下 [COOK/OK] 按钮, 进行烹饪。
 9. 偏软饭做好后, 请放入处理的菠菜混合。



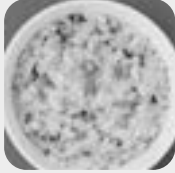
鸡肉芝士甜菜
茄子偏软饭

- **材料:** 鸡肉 (鸡胸肉) 45g、儿童专用芝士 1 片 (低盐)、甜菜 (去皮) 30g、茄子 30g、米饭 150g、水 200ml
- **烹饪方法**
 1. 在平底锅中加入 400ml 水煮沸后, 放入 3 等分的鸡肉, 小火煮熟。(约 3~4 分钟)
 2. 将煮熟的鸡肉捞出晾凉后切成 3mm 的块状。
 3. 请将茄子切成 5mm 的块状。
 4. 请将甜菜去皮后切成 2mm 的块状。
 5. 请将芝士切成 5mm 的块状。
※ 芝士若不切开, 最后混合时可能和饭粒聚成一团。
 6. 请在内锅中放入准备好的材料和水, 混合后放入电饭煲中。
 7. 请选择宝宝粥 3 档后, 按下 [COOK/OK] 按钮, 进行烹饪。



鳕鱼肉南瓜绿豆芽
黑芝麻偏软饭

- **材料:** 鳕鱼肉 (切好的鳕鱼肉) 45g、黑芝麻 10g、南瓜 (去皮) 60g、绿豆芽 (去头去尾) 30g、米饭 150g、水 200ml
- **烹饪方法**
 1. 在平底锅中加入 300ml 水煮沸后, 放入 2 等分的鳕鱼肉, 大火煮熟。(约 1 分钟)
 2. 将煮熟的鳕鱼肉捞出晾凉后切成 3mm 的块状。
※ 切的时候请务必确认是否有杂质或鱼刺, 如果有的话, 清除干净。
 3. 请将南瓜去皮后切成 5mm 的块状。
 4. 绿豆芽去头去尾后, 切成 3mm 大小。
 5. 请将白芝麻在黑芝麻春成粉末。
 6. 请在内锅中放入准备好的材料和水, 混合后放入电饭煲中。
 7. 请选择宝宝粥 3 档后, 按下 [COOK/OK] 按钮, 进行烹饪。



牛肉苕苳菜金针菇
紫苏偏软饭

- **材料:**牛肉末 60g、苕苳菜叶(去茎) 25g、金针菇(去根) 20g、豌豆粉 10g、米饭 150g、水 200ml
- **烹饪方法**
 1. 在平底锅中倒入 500ml 水并煮沸后,放入牛肉末并用中火搅拌 1 分钟左右煮熟。
 2. 用漏勺将煮好的牛肉捞出,过一下冷水后洗净杂质并成 3mm 大小。
 3. 请将金针菇切成 3mm 厚度。
 4. 请将苕苳菜叶去茎,只浸泡叶子后在煮沸的水中焯 2 分钟后,放入冷水中冷却。
※ 茎部纤维较多,因此不使用。
 5. 请去除苕苳菜叶水分后切碎。
 6. 请在内锅中放入除苕苳菜外准备好所有材料和水,混合后放入电饭煲中。
 7. 请选择宝宝粥 3 档后,按下 [COOK/OK] 按钮,进行烹饪。
 8. 偏软饭做好后,请最后放入处理的苕苳菜混合。



牛肉白菜香菇
大枣偏软饭

- **材料:**牛肉末 60g、干大枣 12g、洋菇(去茎) 15g、白菜叶 20g、米饭 150g、水 200ml
- **烹饪方法**
 1. 请在平底锅中倒入 500ml 水后,放入干大枣煮 5 分钟。
 2. 请去除大枣核并切碎。(切好的大枣 8g)
 3. 在平底锅中倒入 500ml 水并煮沸后,放入牛肉末并用中火搅拌 1 分钟左右煮熟。
 4. 用漏勺将煮好的牛肉捞出,过一下冷水后洗净杂质并成 3mm 大小。
 5. 请将白菜叶切成 5mm 大小。
 6. 请将洋菇去茎后切成 5mm 的块状。
 7. 请在内锅中放入准备好的材料和水,混合后放入电饭煲中。
 8. 请选择宝宝粥 3 档后,按下 [COOK/OK] 按钮,进行烹饪。

申请故障前的确认事项

故障申报前,请先确认以下事项。

除产品故障外,不熟悉使用方法,或其他很小的原因也会造成保温电饭煲无法正常运行。此时,请检查下列事项,无需 A/S 服务中心帮助即可简单解决问题。检查下列事项后仍无法解决时,请向 A/S 服务中心咨询。

现象	需要确认事项	应对措施
1. 煮饭中或保温中被取消时 偶尔不能煮饭。煮饭时间较长。	电源插头是否正确连接? 煮饭时是否停电? 煮饭中,是否按下 [CANCEL] 按钮或没有进行其他操作吗?	请插好电源插头。 长时间停电时,请重新按下煮饭按钮。 请不要在煮饭状态下进行其他操作。
2. 煮饭过程中饭水溢出来。	锅盖密封圈有无异常? 锅盖密封圈或内锅之间是否有异物? 内锅是否有压痕或变形?	请更换内盖。 请清除异物。 请更换变形的容器。 平时使用其他容器淘米,避免内锅变形。
3. 饭太硬或未熟或太熟时	是否正确调节水量? 内锅底部是否粘有异物?	请根据米量对准测定刻度调整水位。 请清除内锅底部及自动温度传感器上的异物。
4. 不能预约时	是可预约菜单吗?	请确认该菜单能否预约。 (参考第 15~16 页)
5. 底层的饭呈黄褐色时	本产品设计了散发独特饭香和味道的功能(黑化现象)。	
6. 锅盖旁边漏蒸气时	锅盖密封圈部位是否粘有饭粒等? 锅盖密封圈部位是否破损? 内锅和盖子是否变形?	请将内锅的上部侧面与锅盖密封圈外侧面清理干净。(锅盖密封圈接触部位) 请更换内盖。 请更换变形的容器。 平时使用其他容器淘米,避免内锅变形。

现象	需要确认事项	应对措施
7. 保温时饭产生异味或变色时	是否持续保温 12 小时以上?是否长时间对预约煮饭的饭进行保温? 是否使用烹饪功能?	请不要保温 12 小时以上。 (参考第17 页) 请不要对长时间预约煮饭做出的饭进行保温。
8. 有黄褐色的饭粘在内锅上时	米是否充分经过淘洗? 内锅表面及自动温度传感器表面是否沾有水或异物?	请将米淘净。 清除内锅表面及自动温度传感器表面的水和异物。
9. 煮饭或保温中发出“嗒嗒”声	是否是煮饭、保温继电器声音? 是否已将平底锅底面的水气擦除干净?	继电器的“嗒嗒”声是开启、关闭的运行声音,是正常的。 若平底锅底面有水,会发出“嗒嗒”声。放入平底锅时,请将水份擦拭干净。
10. 按钮不工作时	按钮不工作吗?	请正确触摸按钮的中央部分。使用木头或塑料等按下按钮时,不会有反应。

环保清单

本产品与实物接触材料均符合国际GB4806. 1-2016的要求：

食品接触用		
部件名称	材质	备注
保温座板	1, 1, 1, 2, 2, 3, 3-七氟-3-[(三氟乙烯基)氧]丙烷与四氟乙烯的聚合物涂层 / 铸铝	涂层使用温度不超过250°C
内锅	1, 1, 1, 2, 2, 3, 3-七氟-3-[(三氟乙烯基)氧]丙烷与四氟乙烯的聚合物涂层 / STS+铝	涂层使用温度不超过250°C
密封圈、密封胶座	聚二甲基硅氧烷	硅橡胶
防溢盖板、限压阀	不锈钢06Cr19Ni10	SUS304
蒸汽管	不锈钢Y12Cr18Ni9MoCu	/
饭勺、汤勺、蒸蛋架	聚丙烯（丙烯均聚物） / 丙烯乙烯共聚物	PP
量杯	聚丙烯（丙烯均聚物）	PP

铝合金 (wt.%): Si≤0.6, Fe≤0.7, Cu≤0.3, Mn≤1.5, Mg≤0.9, Zn≤0.15, Cr≤0.1

铸铝 (wt.%): Si≤15, Fe≤2.5, Cu≤3.5, Mn≤0.5, Mg≤0.3, Ni≤0.5, Zn≤2.9, Pb≤0.1

쿠첸 전기보온밥솥

[US] CD061 Series



"쿠첸" 전기보온밥솥을 바르게 사용하기 위해 사용전에 본 사용설명서를 반드시 읽어 주십시오.
읽고 난 뒤에는 제품을 사용하는 사람이 항상 볼 수 있는 곳에 보관해 주십시오.

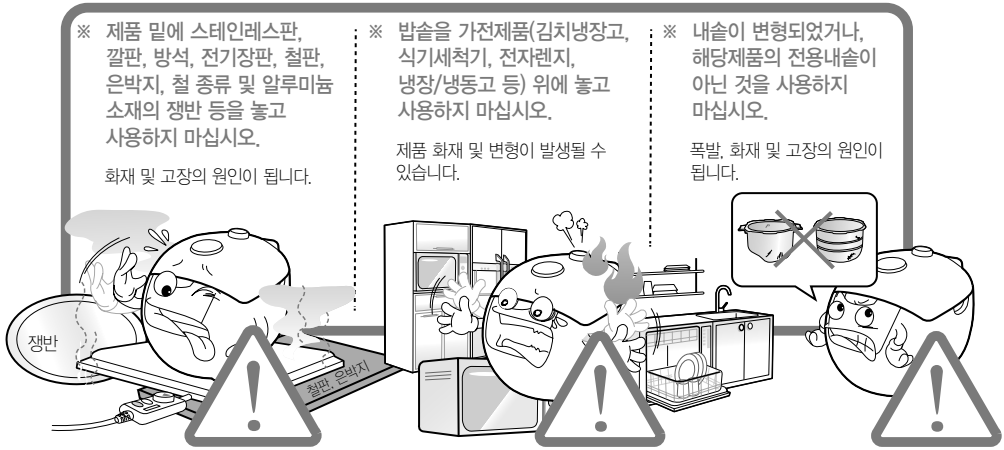


쿠첸 밥솥에 대해 자세한 내용은 QR
코드로 접속해서 확인해보세요.

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

US-CD061-V1

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



※ 제품 밑에 스테인레스판, 깔판, 방석, 전기장판, 철판, 은박지, 철 종류 및 알루미늄 소재의 쟁반 등을 놓고 사용하지 마십시오.
화재 및 고장의 원인이 됩니다.

※ 밥솥을 가전제품(김치냉장고, 식기세척기, 전자렌지, 냉장/냉동고 등) 위에 놓고 사용하지 마십시오.
제품 화재 및 변형이 발생할 수 있습니다.

※ 내솥이 변형되었거나, 해당제품의 전용내솥이 아닌 것을 사용하지 마십시오.
폭발, 화재 및 고장의 원인이 됩니다.

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

제품규격

제품명	전기보온밥솥 [US] CD061 Series
정격전압 및 주파수	120 V~, 60 Hz
정격 소비전력	685 W
최대취사용량	1.08 L (6인분)
제품크기 (길이 X 폭 X 높이)	320 X 270 X 228.3 mm
중량	3.2 kg (BOX 포장 중량 3.8 kg)

제품의 성능 개선을 위하여 약간의 규격변동이 있을 수 있습니다.

차 례

사용하기 전에	안전을 위한 주의사항	4
	각 부분의 이름 및 기능	8
	제품 손질 방법	10
사용하기	맛있는 밥을 지으려면	12
	밥 짓는 방법	13
	예약취사 방법	15
	만능찜 취사 방법 및 보온하기	17
	자동세척 방법	18
	요리 안내	19
	쿠첸 이유식 메뉴 안내	22
	이유식 1단계	24
	이유식 2단계	26
이유식 3단계	28	
고장신고 전에	고장신고 전에 확인 하십시오	30

안전을 위한 주의사항

※ 사용자의 안전을 지키고 재산상의 손해를 막기 위한 내용입니다.

※ 주의사항을 잘 읽고 올바르게 사용하십시오.

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

전원관련



위험 본 제품은 120V~ 전용입니다. 반드시 정격 15A 이상의 120V 전용 콘센트에 꽂으십시오.

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



교류 120V 이외에는 사용하지 마십시오. 변압용 트랜스 사용 시 감전, 화재의 원인이 될 수 있습니다.

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

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



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

충격으로 인한 감전 및 화재의 위험이 있습니다.



전원 플러그를 임의로 연결하거나 가공하여 사용하지 마십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.



전원 플러그를 연속하여 꽂았다 빼지 마십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.



제품 이동 시 전원 코드를 당겨서 이동하지 마십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.



오랫동안 사용하지 않을 때는 전원 플러그를 빼십시오.

감전, 누전, 화재의 원인이 될 수 있습니다.



전원 플러그에 묻은 이물질은 물기가 없는 천으로 깨끗이 제거하십시오.

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



전원 코드를 무리하게 구부리거나, 묶거나 잡아당기지 마십시오.

합선으로 인한 화재 및 감전의 위험이 있습니다.

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

발열 및 발화, 감전, 화재의 위험이 있습니다.



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

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

손상된 코드 및 전원 플러그나, 헐거운 콘센트에서는 사용을 중지하고 A/S 고객센터에 문의하십시오.

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

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

설치관련



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

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



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

전기누전 및 감전, 화재의 위험이 있습니다. 제품에 물이 들어간 경우에는 사용을 중지하고 전원 플러그를 뽑은 후에 A/S 고객센터로 문의하여 주십시오.



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

화재의 위험이 있습니다.



먼지가 많은 곳이나 화학성 물질이 있는 곳에 설치하지 마십시오.

감전, 화재의 위험 및 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.

쌀통 및 다용도 선반 등 위에 제품을 놓고 사용하지 마십시오.

틈새에 전원 코드가 눌러 화재 및 감전의 원인이 됩니다. 증기 배출 시에 다용도 쌀통 및 다용도 선반에 의해 기기의 손상, 화재, 감전의 위험이 있습니다.



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

신체 상해 및 제품 파손의 우려가 있습니다.



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

신체 상해 및 제품 파손의 우려가 있습니다.



제품, 내수를 떨어뜨리거나 충격을 주지 마십시오.

신체 상해 및 제품 파손의 우려가 있습니다.



제품 상층의 공간을 1.5 m 이상 확보하여 설치하십시오.

제품 이상 작동의 원인이 됩니다.



사용 중에



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

감전, 화재, 변색의 위험이 있습니다.



제품에서 이상한 소리나 타는 냄새, 연기가 나면 즉시 전원 플러그를 뽑은 후, 입력추를 눌러 내부 압력을 제거한 후 A/S 고객센터로 연락하십시오.

화재의 위험이 있습니다.



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

감전, 화재, 변색의 위험이 있습니다.



제품을 임의로 분해하거나 수리, 개조하지 마십시오.

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



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

감전, 화상, 신체 상해의 위험이 있습니다.



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

감전, 화재, 변색의 위험이 있습니다.



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

신체 상해의 위험 및 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.



뚜껑을 닫을 때에는 두손으로!!

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

제품 화재 및 변형이 발생될 수 있습니다.

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

감전, 화재, 신체 상해의 위험이 있습니다.

안전을 위한 주의사항

사용 중에



내술 없이 절대 사용하지 마십시오.
감전 및 화재의 원인이 됩니다.

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



취사 및 요리 진행 중이거나 완료 직후에는 내술 내부 및 압력추, 클린커버 등이 뜨거우므로 손을 대지 마십시오.

고열에 의한 화상의 위험이 있습니다. 압력추가 떨어져 증기 배출에 의한 화상을 입을 수 있습니다.



내술이 변형되었거나, 전용 내술이 아닌 것을 사용하지 마십시오.

화재 및 고장의 원인 또는 폭발의 위험이 있습니다. 내술이 변형되었거나, 떨어트린 경우에는 A/S 고객센터로 문의 바랍니다.



전용내술사용

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

제품 화재 및 변형 및 압력으로 인한 폭발의 위험이 있습니다.



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

감전 및 화재의 원인이 됩니다. (특히, 어린이주의)



취사 도중 전원 플러그를 뽑거나 다른 기능의 버튼을 누르지 마십시오.

고장의 원인이 됩니다.



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

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



내술을 지정된 제품 외 가스 불 또는 IR 레인지 위에 올려 놓거나 다른 용도로 사용하지 마십시오.

내술의 변색 및 변형으로 인하여 제품에 이상이 발생할 수 있습니다.



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

화상 및 신체 상해의 위험이 있습니다.

취사나 요리가 진행 중일 때는 압력에 의해 뚜껑이 열리지 않습니다. 강제로 열 경우 압력으로 인한 폭발 및 화상의 위험이 있습니다. 취사나 요리 완료 후 증기가 완전히 배출된 후에 뚜껑 손잡이를 돌리십시오. 부득이 뚜껑을 열어야 할 경우 [취소] 버튼을 약 1초 이상 누른 후 내부 압력이 완전히 제거된 후 열어 주십시오.

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

신체상해의 위험 및 고장의 원인이 됩니다.

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

감전 및 화재의 원인이 됩니다.



내술 코팅이 벗겨진 경우 A/S 고객센터로 문의하십시오.

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

최대 용량 이상으로 내용물을 넣어 사용하지 마십시오.

취사 불량 및 발포 넘침 등 고장의 원인이 됩니다.

사용 중에는 제품 본체와 30cm 이상의 거리를 유지하십시오.

전자제품에서 자기장이 방출 될 수 있습니다.

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

고장의 원인이 됩니다.



취사가 끝난 뒤에는 반드시 본체에 고인 물을 닦으십시오.

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



취사나 보온 시 뚜껑을 확실하 닫으십시오.

변색, 냄새 및 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.



내술, 압력 패킹, 클린커버 패킹, 클린커버를 자주 손질하십시오. (청소방법 참조)

냄새 및 성능 저하의 원인이 됩니다.



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

스팀커버가 장착된 상태에서 취사 하십시오.



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

고장 및 냄새의 원인이 됩니다.



 사용 중에



내술을 세척하실 때는 물에 충분히 불린 다음 세척하고, 내술 내외측의 코팅이 벗겨질 수 있으므로 거친 수세미, 금속성 수세미, 솔, 연마제 등은 사용하지 않습니다.

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



내술 세척용 수세미 구분

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

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.

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

제품 손상 및 변형의 원인이 됩니다.

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

요리 후 찌사 및 보온을 하게 되면 밥에 냄새가 배어들 수 있습니다. 내술, 클린커버, 압력 패킹 등을 깨끗이 닦아낸 후 사용하십시오.

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

증기 배출 시 쌀통 및 선반 손상의 원인이 됩니다.

제품 내에 살충제나 화학물질 등을 뿌리거나 투입하지 마십시오.

제품 화재의 위험이 있습니다. 제품 내에 바퀴벌레나 벌레 등이 들어갔을 경우에는 A/S 고객센터로 문의하십시오.

내술을 본체에 넣을 때 본체의 홈과 내술의 손잡이 부분을 맞추어 넣으십시오.

고장의 원인이 됩니다.

내술을 본체에 넣을 때 내술 바깥 면에 밥알, 이물질이 있는 상태에서 넣지 마십시오.

고장의 원인이 됩니다.

증기가 빠져 나갈 수 있도록 압력 조절기의 증기 배출구를 정기적으로 점검하여 막히지 않았는지 확인해야 합니다.

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

제품주위를 늘 청결히 하십시오.

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

취사 직후 바로 잠금 손잡이를 돌리면 잔류 압력으로 인해 내술의 균열 현상이 발생할 수 있습니다. 잔류 압력이 배출될 수 있도록 2~3초간 기다리신 후 뚜껑을 닫으십시오. 뚜껑과 내술의 맞물리는 부분에 코팅 벗겨짐을 방지할 수 있습니다.

쌀은 별도의 용기에서 씻어서 옮겨 담아 주시고, 용기에 남은 쌀을 털어 내기 위해 내술을 두드리지 마십시오.

고개 과실에 의한 내술 코팅의 스크래치 및 벗겨짐이 발생할 경우에는 무상서비스 기간 내라도 유상처리됩니다.

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

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

실외에서는 사용하지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다.

취사, 보온 및 요리 시 클린커버를 반드시 장착하십시오.

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

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

머리에 쓰는 행위 등으로 코와 입이 막혀 질식의 원인이 됩니다.

환방 이외의 변질되기 쉬운 식품(말발, 혼식, 크로켓, 그라탕 등)은 보온을 삼가하십시오.

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

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

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

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

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

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

플라스틱이나 나무 소재의 주걱 이외에 금속성 소재의 주걱이나 숟가락으로 밥을 푸지 마십시오.

또한, 칼, 가위 등의 금속성 주방도구를 내술에 넣어 보관하지 마십시오.

내술 코팅의 손상 및 변형이 될 수 있습니다.

이물질이나 음식물이 내술에 달라붙어 제거가 되지 않을 경우에는 물에 충분히 불려서 제거하십시오.

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

내술 코팅의 손상 및 변형이 될 수 있습니다.

고개과실에 의한 내술 코팅의 스크래치 및 벗겨짐이 발생할 경우에는 무상 서비스 기간 내라도 유상 처리됩니다.

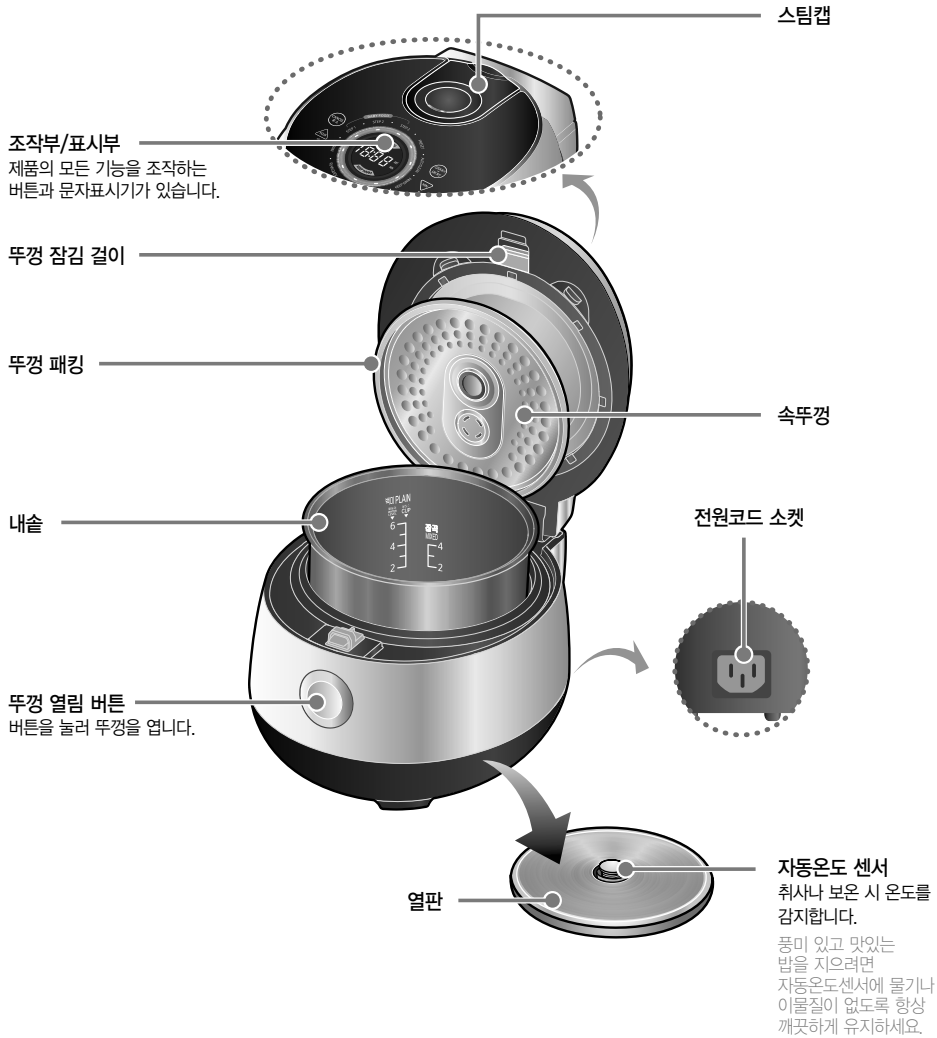
지정된 메뉴 이외의 기타 음식물(콩, 팥, 토마토 등)을 임의로 삶거나 조리하지 마십시오.

자동 증기 배출구의 막힘으로 인해 폭발 및 화상의 위험이 있습니다.

<찜판 별도 구매>
오사용 시 제품 및 찜판에 변형이 발생할 수 있으니 주의하십시오.

각 부분의 이름 및 기능

전면 / 내부 이름



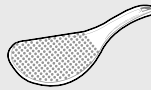
부속품



사용설명서



계량컵



주걱



전원 코드

조작부/표시부

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



번호	이름	기능
1	[CANCEL]	<ul style="list-style-type: none"> 모든 기능의 취소 시 사용합니다. 취사, 보온, 자동세척 진행 중 밥솥 내부 온도가 뜨거울 경우에는 [CANCEL] 버튼을 1초 이상 눌러야 작동이 취소됩니다.
2	[HOUR], [MIN]	<ul style="list-style-type: none"> 예약 시간을 설정하거나 만능찜, 메뉴의 취사 시간을 설정할 때 사용합니다. - [HOUR] 버튼: 시간 증가 - [MIN] 버튼: 시간 감소
3	[DIRECT TOUCH]	메뉴, 보온, 자동세척, 예약 선택 시 사용합니다.
4	[COOK/OK]	<ul style="list-style-type: none"> 각 메뉴의 취사 시작 시 사용합니다. 패속 취사 진행 시 사용합니다. - 백미 메뉴 시작하기 전 3초 동안에 버튼을 연속 누르면 패속 취사로 작동해 밥 짓는 시간이 단축됩니다.

! 안전한 기능 구현을 위하여 [COOK/OK] 버튼을 1초 이상 눌러야 동작이 진행됩니다.

제품 손질 방법

뚜껑 청소 방법

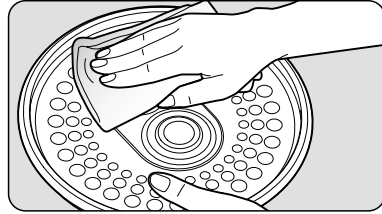
속뚜껑을 세척한 후에는 반드시 건조하여 뚜껑에 장착하세요.

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

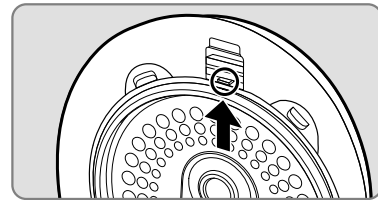
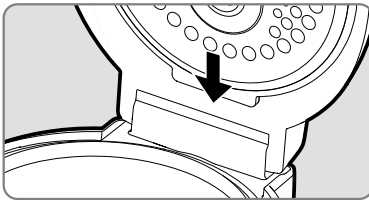
① 한 손으로 속뚜껑의 손잡이를 잡은 후 다른 손으로 중앙의 뚜껑 잠김 걸이를 위로 올린 후 속뚜껑 손잡이를 앞쪽으로 당기면 탈거됩니다.

❗ 뚜껑 패키지를 잡고 당기지 마십시오.

② 속뚜껑을 본체에서 탈거한 후 행주를 물에 적셔 물기를 짰 다음 속뚜껑과 뚜껑 패키지를 닦아 주십시오. 속뚜껑 및 패키지의 청결은 제품의 성능을 유지시켜 주며, 냄새발생을 억제합니다. 속뚜껑이 변형되지 않도록 주의해 사용하시고 청소 후 반드시 장착하여 사용해 주십시오.



③ 속뚜껑 아래쪽의 걸림부 한 곳을 맞추어 끼워 넣습니다. 속뚜껑 위쪽 손잡이 부를 '딸깍' 소리가 나도록 눌러 끼웁니다.

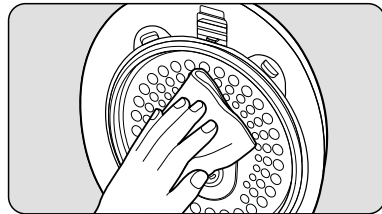


주의

- 속뚜껑이 없거나 올바르게 장착되지 않을 경우에는 뚜껑이 닫히지 않습니다.
- 고장이 아니므로 속뚜껑을 올바르게 장착 후 사용해 주십시오.

④ 뚜껑 내부

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



제품 청소 방법



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

1 내솥

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

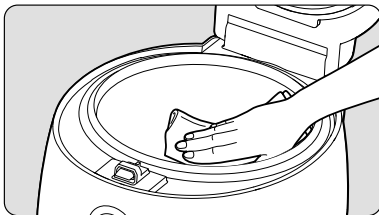
- ! 특히 내솥 표면의 광택을 내기 위하여 연마제, 치약, 기타 광택제 등을 사용하여 닦지 마십시오. 변색이나 코팅이 벗겨질 수 있습니다.



3 본체 내부

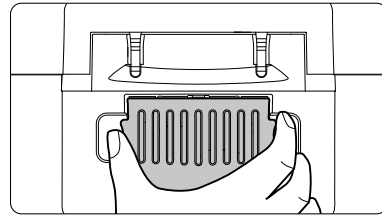
내솥은 들어내고 바닥 면의 이물질은 반드시 제거한 후 사용하세요. 자동 온도 센서나 열판에 이물질이 끼어 있으면 온도감지를 못하여 밥이 안되거나 제품의 이상 작동 및 화재의 원인이 됩니다. 물을 꼭 짠 행주로 닦고 자동 온도 센서가 손상되지 않게 주의하세요.

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





2 물받이

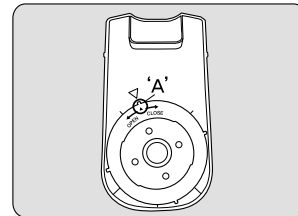
물받이를 분리하여 깨끗하게 청소하세요. 분리된 물받이를 주방용 중성세제와 스폰지로 깨끗하게 세척합니다.



4 스팀캡

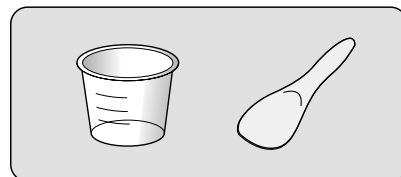
OPEN 방향으로 돌린 후 앞으로 당겨 분리해 주세요.

내부를 깨끗이 청소해 주세요. 화살표 방향과 'A' 돌기를 기준으로  부와  부(3개소)를 맞춘 후 CLOSE 방향으로 돌려서 조립해 주세요.



5 부속품

부속품을 깨끗이 손질하여 건조시킨 후 잘 보관하세요.

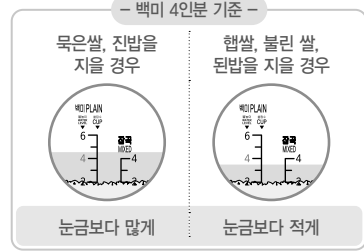


맛있는 밥을 지으려면

● 맛있는 밥은 알맞은 물 조절로부터!

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

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



● 보온 시 냄새가 날 때

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

❗ 속뚜껑의 결합 상태를 반드시 확인하세요.



● 묵은 쌀로 밥을 지었을 때 냄새를 없애려면

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



● 쌀 보관 방법 (쌀의 보관 방법이 밥맛을 좌우합니다.)

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



❗
참고

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

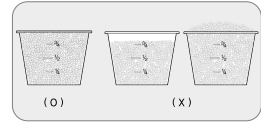
밥 짓는 방법

기본 취사 방법

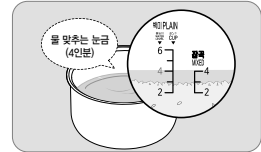


주의 내솥이 없는 상태에서 취사 또는 보온을 누르면 내부 열판이 과열되어 손으로 만졌을 시 화상의 위험이 있습니다.

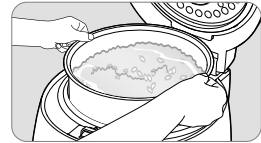
- 1 계량컵으로 인분수만큼 정확히 담아 씻으세요.
- 한컵은 1인분입니다.
 - 백미래속, 잡곡 메뉴는 4인분까지 취사 가능합니다.



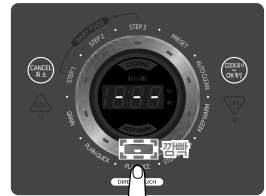
- 2 인분 수에 따라 물을 물 눈금에 맞추세요.
- 백미, 백미래속 메뉴는 백미 물눈금에 맞춰 주시고, 잡곡 메뉴는 잡곡 물눈금에 맞춰 주십시오.



- 3 내솥을 본체에 넣은 후 뚜껑을 닫으세요.
- 내솥을 넣기 전 내솥 바깥쪽과 열판에 이물질 제거해 주십시오.
 - 속뚜껑이 장착되었는지 확인 후 뚜껑을 '딸깍' 소리가 날 때까지 눌러 닫아 주십시오.
- !** 속뚜껑이 없는 상태에서는 제품 뚜껑이 닫히지 않습니다.



- 4 원하는 메뉴를 누르세요.
- 백미, 백미래속, 잡곡, 이류식 1단계, 이류식 2단계, 이류식 3단계, 예약, 자동세척, 보온, 만능찜이 선택됩니다.
- !** 보온, 예약취사, 자동세척 상태일 경우 메뉴 선택이 되지 않습니다. 보온, 예약 모드 취소 후 메뉴를 선택해 주십시오.



- 5 [COOK/OK] 버튼을 누르세요.
- 취사가 시작되면 선택 메뉴 주변 LED가 점멸하며 회전합니다.
 - 남은시간이 표시됩니다.
- !** 내솥이 없는 상태에서 취사 버튼을 누르지 마십시오. 잘못 눌렀을 경우는 즉시 [CANCEL] 버튼을 눌러 주십시오.



- 6 취사가 완료되면 보온으로 자동 전환됩니다.
- 취사가 완료되면 자동으로 보온모드로 전환되며 보온램프가 켜집니다.
 - 밥 짓기가 끝나는 즉시 골고루 잘 섞어 주세요. 섞지 않고 그냥 두면 밥이 굳고 변색이 되어 냄새가 발생합니다.
 - 장시간 보온하면 밥이 변색되고 냄새가 날 수 있으므로 보온시간은 12시간 이내로 하는 것이 좋습니다.
- !** 전원 코드선을 완전히 체결해 주세요. 전원 코드선이 덜 체결되었을 시 취사 중 또는 보온 중에 취소될 수 있습니다.



밥 짓는 방법

메뉴별 취사 시간

메뉴명 \ 구분	취사량	취사시간	요리종류
백미	2인분 ~ 6인분	약40분 ~ 약52분	쌀밥
백미패속	2인분 ~ 4인분	약33분 ~ 약43분	쌀밥
잡곡	2인분 ~ 4인분	약50분 ~ 약60분	잡곡밥
만능찜	메뉴별 상세 요리 방법은 요리 안내를 참조하세요.		찜 고구마, 찜 감자, 삶은 달걀

- 취사량은 요리 종류에 따라 다를 수 있습니다.
- 백미패속의 물 높이는 백미 눈금으로 맞추세요.
- 패속취사 시 기준 물 눈금 이상으로 물을 넣으면 취사 시간이 늘어날 수 있습니다.
- 만능찜 기능 이용 후 취사 및 보온을 하게 되면 밥에 냄새가 배어 들 수 있습니다.
- 취사시간은 계절(수온, 실내온도), 물의 양, 전압, 쌀의 종류 등에 따라 다소 차이가 있을 수 있습니다.
- 만능찜 : 감자, 고구마 기준은 600g 입니다. 크기가 클 경우 반으로 잘라 사용해 주십시오.

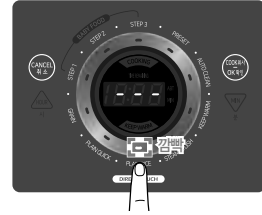
예약취사 방법

취사 예약하기

1 대기 상태에서 원하는 메뉴를 누르세요.

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

❗ 백미쾌속, 만능찜, 보온, 자동세척은 예약할 수 없습니다.

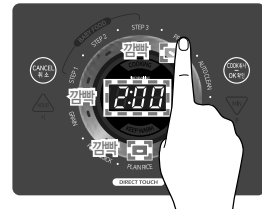


2 메뉴를 선택한 후 [PRESET]을 누르세요.

- [PRESET]을 누르면 표시부의 예약 시간이 점멸됩니다.

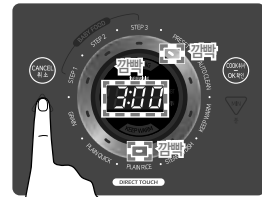
❗ 뚜껑을 닫기 전에 속뚜껑이 장착되어 있는지 확인하세요, 속뚜껑이 없는 상태에서는 제품 뚜껑이 닫히지 않습니다.

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



3 메뉴를 선택한 후 예약 시간을 설정하세요.

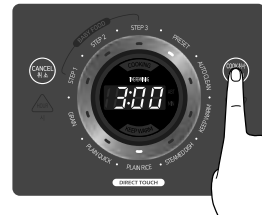
- 예약 시간은 취사가 완료되는 시간입니다.
- [HOUR] 버튼: 1시간씩 증가
- [MIN] 버튼: 10분씩 증가
- [HOUR] 또는 [MIN] 버튼을 1초 이상 누르면 숫자가 연속적으로 올라갑니다.



4 [COOK/OK] 버튼을 누르세요.

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

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



예약취사 방법

메뉴별 예약 가능 시간

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



참고

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



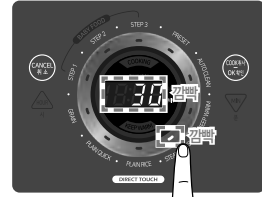
예약취사 시 주의사항

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

만능찜 취사 방법 및 보온하기

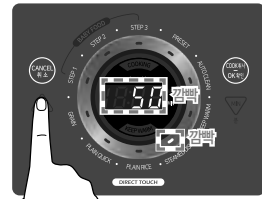
만능찜 30분으로 취사할 경우

- 1 대기상태에서 [STEAMED DISH]을 누르세요.



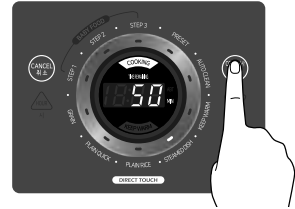
- 2 [HOUR] 또는 [MIN] 버튼을 눌러 시간을 설정하세요.

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



- 3 [COOK/OK] 버튼을 누르면 취사가 시작됩니다.

- 취사가 시작되면 남은 시간이 표시됩니다.



보온하기

취사가 완료되면 보온으로 자동 전환됩니다. 또는 대기 상태에서 [KEEP WARM]을 누른 후 [COOK/OK] 버튼을 누르면 보온이 시작됩니다.

- 보온으로 전환되면 보온 경과 시간이 표시됩니다.
 - 50분까지는 분단위로 표시되며 이후부터는 1시간 단위로 199시간까지 표시됩니다.
 - 199시간에서 시간이 넘어갈 경우 199에서 시간 표시가 정지됩니다.



보온할 때 주의사항

- 밥을 섞어 가운데로 모아 주십시오.
 - 내솥의 주변에 있는 밥의 건조를 막기 위해 밥을 아래 위로 잘 섞어서 밥을 가운데로 모아 주십시오.
 - 밥이 내솥 뚜껑에 닿지 않도록 하십시오.
- 보온 시 주걱을 넣어두지 마십시오.
 - 주걱을 넣어둔 채로 보온을 하게 되면 밥이 굳고 변색이 되며 냄새가 날 수 있습니다.
 - 나무주걱 등은 세균을 발생 시켜 냄새의 원인이 됩니다.
- 보온은 12시간 이내가 적당합니다.
 - 12시간 이상 보온하면 밥의 풍미가 없어지며, 변색 또는 냄새가 날 우려가 있습니다.
 - 보온 시 뚜껑을 확실히 닫아 주십시오.
 - 백미만 보온해 주십시오. 잡곡밥 등은 가급적 보온하지 말고 취사 후 바로 드시기 바랍니다.

자동세척 방법

자동세척 기능

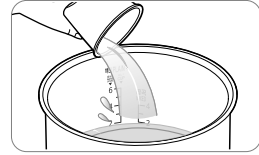
자동세척 모드를 이용하면 뚜껑 내부의 증기가 배출되는 통로를 깨끗하게 유지할 수 있습니다. 이물질질을 제거하여 이물질로 인해 발생할 수 있는 악취를 없애주고 세균 발생을 억제하는 기능입니다.

자동세척 기능 사용하기



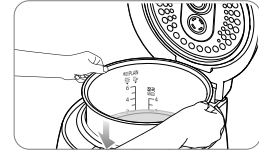
물 이외의 세제, 비누, 기타 약품 등은 절대 넣지 마십시오.

- 1 계량컵을 이용하여 내솥의 2인분 물눈금에 맞춰 물을 넣어 주세요.



- 2 내솥을 밥솥에 넣은 후, 뚜껑을 닫으세요.

! 뚜껑을 닫기 전에 속뚜껑이 장착되어 있는지 확인하세요.



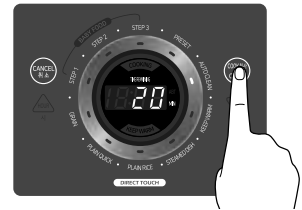
- 3 대기 상태에서 [AUTO CLEAN]을 누른 후 [COOK/OK] 버튼을 누르세요.

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

! 완료 후 내솥을 바로 만지면 화상을 입을 수 있습니다.

! 제품이 완전히 식은 후 냄비와 속뚜껑을 흐르는 물에 행구어 주신 후 사용하여 주세요.

! 자동세척 후 뚜껑을 열었을 때 스팀캡 내부에 고여 있는 미세 물기가 바닥에 떨어질 수 있습니다.



요리 안내



쌀밥(백미)

- 재료 : 쌀, 물
- 조리방법

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



백미쾌속

- 재료 : 쌀, 물
- 조리방법

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



잡곡

- 재료 : 쌀, 여러가지 잡곡, 물
- 조리방법

1. 쌀과 잡곡(쌀과 잡곡의 비율 약 7:3) 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
 2. 쌀과 잡곡을 섞어 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
 3. 내솥에 씻은 쌀과 잡곡을 담고 인분 수에 맞는 잡곡 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 메뉴의 잡곡을 선택하여 [COOK/OK] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
 6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.
- ※ 쿨은 미지근한 물에 2시간 이상 불려 주십시오.
※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.

요리 안내



찐 고구마

- 재료 : 고구마 (150g이하) 3개
 - 조리방법
 1. 내솥에 물 2컵을 부어 주십시오.
 2. 찜판을 내솥에 넣고 그 위에 잘 씻은 고구마를 올려 놓아 주십시오.
 3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 4. 메뉴의 만능찜을 선택한 후 시간을 50분으로 설정한 뒤 [COOK/OK] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
 5. 요리가 완료되면 고구마가 뜨거우므로 주의 하십시오.
- ※ 큰 고구마(150g이상)는 반으로 잘라서 조리하십시오.
※ 시판 찜판 별도 구입



찐 감자

- 재료 : 감자 (200g이하) 3개
 - 조리방법
 1. 내솥에 물 2컵을 부어 주십시오.
 2. 찜판을 내솥에 넣고 그 위에 잘 씻은 감자를 올려 놓아 주십시오.
 3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 4. 메뉴의 만능찜을 선택한 후 시간을 50분으로 설정한 뒤 [COOK/OK] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
 5. 요리가 완료되면 감자가 뜨거우므로 주의하십시오.
- ※ 큰 감자(200g이상)는 반으로 잘라서 조리하십시오.
※ 시판 찜판 별도 구입



삶은 달걀

- 재료 : 달걀 5개, 물 2컵, 식초 1~2방울
- 조리방법
 1. 내솥에 달걀, 물, 식초를 넣어 주십시오.
 2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 3. 메뉴의 만능찜을 선택한 후 시간을 30분으로 설정한 뒤 [COOK/OK] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.



쿠첸 이유식 메뉴 안내

쿠첸 밥솥으로, 쉽고 간편하게 이유식을 만들어 보세요!

Q. 이유식 어느 단계에서 사용하는 것이 좋을까요?

A. 중기 단계부터 사용하세요.

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

Q. 단계별 차이가 무엇인가요?

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

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

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

Q. 단계별 이유식 종류는 무엇인가요?

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

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

이유식 단계별 TIP

1. 재료 준비과정

- 재료의 계량은 저울을 사용하여 주십시오.
(물 기준, 1컵 = 200 ml = 200 cc = 200 g)
- 쌀은 30분간 불리면 중량이 약 1.3배 증가합니다.
(쌀 50 g → 불린 쌀 65 g)

2. 조리 과정

- 재료에 제시된 계량한 물로 쌀을 믹서에 갈 때 사용하시고 남은 물은 취사할 때 넣어주십시오.
- 소고기, 닭고기, 생선 등을 익히는데 사용한 물은 버려 주십시오.
(불순물, 잡내 등 제거하기 위함)
- 1단계(7~8개월), 2단계(9~10개월) 이유식은 다진 소고기를 익혀서 식힌 후 한번 더 곱게 다져 주십시오.
이 때, 식힌 후 다지기가 어려우시면 계량한 물 100 ml (½컵) 을 넣고 믹서기에 갈아서 사용하셔도 좋습니다.
- 1단계(7~8개월) 채소는 다지기 대신 필러로 속살을 벗겨 사용하시고, 취사 완료 후, 푸드메서 또는 포크로 으개어 주셔도 좋습니다.
- 3단계(11개월)에 사용하는 밥의 질기 정도에 따라 진밥의 질기 정도도 달라질 수 있습니다.

3. 조리 후 과정

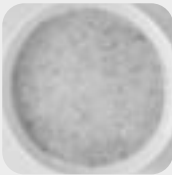
- 제시된 레시피는 유아의 발육상태와 소화능력에 따라서 재료 선택과 물 양의 농도를 조절하여 주십시오.
- 유아의 발육상태에 따라 이유식이 되거나 질다고 느껴지실 때 대처 요령은
 - 이유식이 될 때 : 물을 약간 더 넣고 취사를 10분간 더 진행한다.
 - 이유식이 질 때 : 넓은 그릇에 담은 후, 수증기를 날리면서 계속 저어준다. 다음 이유식 취사 시에는 물량을 줄여서 취사한다.

이유식 1단계(7~8개월) 완성 분량: 약 400~460g / 소요시간: 60분



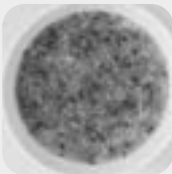
닭고기 단호박 양배추
참쌀죽

- **재료** : 닭(안심) 40g, 단호박(껍질 제외) 40g, 불린 쌀 45g(안 불린 쌀 35g), 양배추 40g, 불린 참쌀 15g(안 불린 참쌀 11g), 물 390ml
- **조리방법**
 1. 믹서에 불린 쌀, 불린 참쌀, 물(1컵)을 넣은 후 1/3입자 크기로 갈아 주십시오.
 2. 냄비에 물400ml를 넣고 끓인 후 2등분한 닭을 넣고 약 불에서 익혀 주십시오. (약 3~4분)
 3. 익힌 닭고기를 건져서 식은 후 가루처럼 곱게 다져 주십시오.
 4. 양배추는 씻은 후 채를 썬 후 곱게 다져 주십시오.
 5. 단호박은 껍질을 벗기고 속을 사방 1cm 크기로 잘라 주십시오.
 6. 내솥에 손질한 모든 재료와 물을 넣고 섞은 후 밥솥에 넣어 주십시오.
 7. 이유식 1단계를 선택한 후 [COOK/OK] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
 8. 죽이 완성되면 푸드매셔로 단호박을 으개 주십시오.



닭고기 애호박 고구마
참쌀죽

- **재료** : 닭(안심) 40g, 애호박 30g(껍질제외), 불린 쌀 45g(안 불린 쌀 35g), 고구마(껍질 제외) 70g, 불린 참쌀 15g(안 불린 참쌀 11g), 물 410ml
- **조리방법**
 1. 믹서에 불린 쌀, 불린 참쌀, 물(1컵)을 넣은 후 1/3 입자 크기로 갈아 주십시오.
 2. 냄비에 물 400ml를 넣고 끓인 후 2등분한 닭을 넣고 약 불에서 익혀 주십시오. (약3 ~4분)
 3. 익힌 닭고기를 건져서 식은 후 가루처럼 곱게 다져 주십시오.
 4. 애호박은 씻어 껍질을 벗긴 후 곱게 다져 주십시오.
 5. 고구마는 껍질을 벗긴 후 사방 1cm 크기로 잘라 주십시오.
 6. 내솥에 손질한 모든 재료와 물을 넣고 섞은 후 밥솥에 넣어 주십시오.
 7. 이유식 1단계를 선택한 후 [COOK/OK] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
 8. 죽이 완성되면 푸드매셔로 고구마를 으개 주십시오.



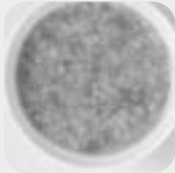
닭고기 청경채 바나나죽

- **재료** : 닭(안심) 40g, 청경채잎(줄기제외) 20g, 바나나(껍질제외) 60g, 불린 쌀 60g(안불린 쌀 46g), 물 420ml
- **조리방법**
 1. 믹서에 불린 쌀, 물(1컵)을 넣은 후 1/3 입자 크기로 갈아 주십시오.
 2. 냄비에 물 400ml를 넣고 끓인 후 2등분한 닭을 넣고 약 불에서 익혀 주십시오. (약 3~4분)
 3. 익힌 닭고기를 건져서 식은 후 가루처럼 곱게 다져 주십시오.
 4. 바나나는 껍질을 벗기고 얇게 편 썰어 넣어 주십시오.
 5. 청경채잎은 끓는 물에 2분간 데친 후 찬물에 넣고 식혀 준 후 물기를 짰 후 곱게 다져 주십시오.
※ 줄기 부분은 섬유소가 많아 질기므로 사용하지 않습니다.
 6. 내솥에 손질한 모든 재료와 물을 넣고 섞은 후 밥솥에 넣어 주십시오.
 7. 이유식 1단계를 선택한 후 [COOK/OK] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
 8. 죽이 완성되면 푸드매셔로 바나나를 으개 후 손질한 청경채잎을 섞어 주십시오.



소고기 사과 브로콜리죽

- **재료** : 다진소고기 40g, 사과(껍질제외) 60g, 브로콜리(줄기제외) 20g, 불린 쌀 60g(안 불린 쌀 46g), 물 410ml
- **조리방법**
 1. 믹서에 불린 쌀, 물(1컵)을 넣은 후 1/3 입자 크기로 갈아 주십시오.
 2. 냄비에 물300ml를 넣고 끓인 후 다진 소고기를 넣고 중간 불에서 1분 가량 저으면서 익혀 주십시오.
 3. 익힌 소고기를 채망에 건져서 찬물에 헹군 후 불순물을 씻고 가루처럼 곱게 다져 주십시오.
 4. 사과는 껍질을 벗기고 곱게 다져 주십시오.
 5. 브로콜리는 끓는 물에 2분간 데친 후 찬물에 넣고 식혀 주십시오.
※ 줄기 부분은 섬유소가 많아 질기므로 사용하지 않습니다.
 6. 브로콜리는 곱게 다져 주십시오.
 7. 내솥에 손질한 모든 재료와 물을 넣고 섞은 후 밥솥에 넣어 주십시오.
 8. 이유식 1단계를 선택한 후 [COOK/OK] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
 9. 죽이 완성되면 마지막에 손질한 브로콜리를 넣고 섞어 주십시오.



소고기 애호박 배죽

- **재료** : 다진 소고기 40g, 애호박(껍질제외) 70g, 배(껍질 제외) 90g, 불린 쌀 60g(안 불린 쌀 46g), 물 390ml
- **조리방법**
 1. 믹서에 불린 쌀, 물(1컵)을 넣은 후 1/3 입자 크기로 갈아 주십시오.
 2. 냄비에 물300ml를 넣고 끓인 후 다진 소고기를 넣고 중간 불에서 1분 가량 저으면서 익혀 주십시오.
 3. 익힌 소고기를 채망에 건져서 찬물에 헹군 후 씻고 가루처럼 곱게 다져 주십시오.
 4. 애호박은 껍질을 벗긴 후 곱게 다져 주십시오.
 5. 배는 껍질을 벗긴 후 사방 1cm 크기로 잘라 주십시오.
 6. 내솥에 손질한 모든 재료와 물을 넣고 섞은 후 밥솥에 넣어 주십시오.
 7. 이유식 1단계를 선택한 후 [COOK/OK] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
 8. 죽이 완성되면 푸드매셔로 배를 으깨 주십시오.

이유식 2단계(9~10개월) 완성 분량: 약 420~480g / 소요시간: 55분



닭고기 고구마 비트 근대죽

- **재료** : 닭(안심) 60g, 비트(껍질제외) 40g, 근대(줄기제외) 20g, 고구마(껍질제외) 60g, 불린 쌀 80g(안 불린 쌀 62g), 물 450ml
- **조리방법**
 1. 믹서에 불린 쌀, 물(1컵)을 넣은 후 1/2 입자 크기로 갈아 주십시오.
 2. 냄비에 물400ml를 넣고 끓인 후 3등분한 닭을 넣고 약 불에서 익혀 주십시오.(약 3~4분)
 3. 익힌 닭고기를 건져서 식은 후 곱게 다져 주십시오.
 4. 비트는 껍질을 벗긴 후 사방 1mm 크기로 다져 주십시오.
 5. 고구마는 껍질을 벗긴 후 사방 3mm 크기로 다져 주십시오.
 6. 근대잎은 줄기는 빼고 잎만 바락바락 주무른 후 끓는 물에 2분간 데친 후 찬물에 넣고 식혀 주십시오.
※ 줄기 부분은 섬유소가 많아 질기므로 사용하지 않습니다. 잎부분도 잎채소중 섬유소가 많아서 바락바락 주무른 후 데쳐 주십시오.
 7. 근대는 물기를 짰 후 곱게 다져 주십시오.
 8. 내수에 손질한 근대를 제외한 나머지 재료와 물을 넣고 섞은 후 밥솥에 넣어 주십시오.
 9. 이유식 2단계를 선택한 후 [COOK/OK] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
 10. 죽이 완성되면 마지막에 손질한 근대를 넣어 섞어 준다



닭고기 콩나물 대추 찹쌀죽

- **재료** : 닭(안심) 60g, 콩나물 40g, 대추 30g, 불린 찹쌀 20g(안 불린 찹쌀 15g), 불린 쌀 60g(안 불린 쌀 46g), 물 450ml
- **조리방법**
 1. 건 대추는 냄비에 물 500ml를 넣고 끓여준 후 대추를 넣고 5분간 끓여 주십시오.
 2. 믹서에 불린 찹쌀, 불린 쌀, 물(1컵)을 넣은 후 1/2 입자 크기로 갈아 주십시오.
 3. 냄비에 물400ml를 넣고 끓인 후 3등분한 닭을 넣고 약 불에서 익혀 주십시오.(약 3~4분)
 4. 익힌 닭고기를 건져서 식힌 후 곱게 다져 주십시오.
 5. 콩나물에 머리, 꼬리를 제거 한 후 줄기를 2mm 크기로 다져 주십시오.
 6. 대추는 씨를 제거하고 곱게 다져 주십시오.
 7. 내수에 손질한 모든 재료와 물을 넣고 섞은 후 밥솥에 넣어 주십시오.
 8. 이유식 2단계를 선택한 후 [COOK/OK] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.



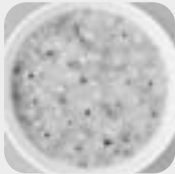
대구살 비타민 당근죽

- **재료** : 대구살 45g, 비타민잎 30g, 당근(껍질제외) 40g, 불린 쌀 80g(안 불린 쌀 62g), 물 450ml
- **조리방법**
 1. 믹서에 불린 쌀, 물(1컵)을 넣은 후 1/2 입자 크기로 갈아 주십시오.
 2. 냄비에 물300ml를 넣고 끓인 후 2등분한 대구살을 넣고 센 불에서 익혀 주십시오.(약 1분)
 3. 익힌 대구살을 건져서 식은 후 곱게 다져 주십시오.
※ 대구살에 껍질이나 가시가 있는지 반드시 확인하고 제거하여 주십시오.
 4. 당근은 껍질을 벗기고 사방 3mm 크기로 다져 주십시오.
 5. 비타민잎은 줄기는 빼고 끓는 물에 2분간 데친 후 찬물에 넣고 식혀 주십시오.
※ 줄기 부분은 섬유소가 많아 질기므로 사용하지 않습니다.
 6. 비타민은 손으로 물기를 짰 후 곱게 다져 주십시오.
 7. 내수에 비타민을 제외한 나머지 재료와 물을 넣고 섞은 후 밥솥에 넣어 주십시오.
 8. 이유식 2단계를 선택한 후 [COOK/OK] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
 9. 죽이 완성되면 마지막에 손질한 비타민을 넣어 섞어 주십시오.



소고기 새송이
브로콜리죽

- **재료** : 다진소고기 60g, 새송이버섯 30g, 브로콜리(줄기제외) 40g, 불린 쌀 80g(안 불린 쌀 62g), 물 450ml
- **조리방법**
 1. 믹서에 불린 쌀, 물(1컵)을 넣은 후 1/2 입자 크기로 갈아 주십시오.
 2. 냄비에 물500ml를 넣고 끓인 후 다진 소고기를 넣고 중간 불에서 1분 가량 저으면서 익혀 주십시오.
 3. 익힌 소고기를 채망에 건져서 찬물에 헹군 후 불순물을 씻고 가루처럼 곱게 다져 주십시오.
 4. 새송이버섯 껍질을 벗긴 후 사방 3mm 크기로 다져 주십시오.
 5. 브로콜리는 끓는 물에 2분간 데친 후 찬물에 넣고 식혀 주십시오.
※ 줄기부분은 섬유소가 많아서 질기므로 사용하지 않습니다.
 6. 브로콜리는 곱게 다져 주십시오.
 7. 내솥에 손질한 모든 재료와 물을 넣고 섞은 후 밥솥에 넣어 주십시오.
 8. 이유식 2단계를 선택한 후 [COOK/OK] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
 9. 죽이 완성되면 손질한 브로콜리를 넣고 섞어 주십시오.



소고기 표고버섯 달걀죽

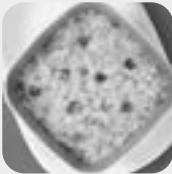
- **재료** : 다진소고기 60g, 표고버섯(기둥제외) 30g, 달걀노른자1개, 불린 쌀 80g(안 불린 쌀 62g), 물 450ml
- **조리방법**
 1. 믹서에 불린 쌀, 물(1컵)을 넣은 후 1/2 입자 크기로 갈아 주십시오.
 2. 냄비에 물500ml를 넣고 끓인 후 다진 소고기를 넣고 중간 불에서 1분 가량 저으면서 익혀 주십시오.
 3. 익힌 소고기를 채망에 건져서 찬물에 헹군 후 불순물을 씻고 곱게 다져 주십시오.
 4. 표고버섯은 기둥을 제거 하고 사방 3mm 크기로 다져 주십시오.
 5. 달걀노른자만 분리하여 준비해 주십시오.
 6. 내솥에 손질한 모든 재료와 물을 넣고 섞은 후 밥솥에 넣어 주십시오.
이 때, 노른자가 고루 퍼지게 잘 섞어 주십시오.
 7. 이유식 2단계를 선택한 후 [COOK/OK] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

이유식 3단계(11개월) 완성 분량: 약 380~410g / 소요시간: 50분



닭고기 찿 밤
시금치 진밥

- **재료** : 닭(가슴살) 45g, 찿 20g, 깐밤 60g, 시금치잎 20g, 공기밥 150g, 물 200 ml
- **조리방법**
 1. 냄비에 물400ml를 넣고 끓인 후 3등분한 닭을 넣고 약 불에서 익혀 주십시오. (약 3~4분)
 2. 익힌 닭고기를 건져서 식은 후 사방 3mm 크기로 다져 주십시오.
 3. 깐 밤은 사방 5mm 크기로 다져 주십시오.
 4. 찿은 키친타올에 감싸서 밀대로 밀어서 곱게 다져 주십시오.
 5. 시금치 잎은 끓는 물에 2분 데친 후 찬물에 넣고 식혀 주십시오.
 6. 시금치는 손으로 물기를 짰 후 곱게 다져 주십시오.
 7. 내수에 손질한 시금치를 제외한 모든 재료와 물을 넣고 섞은 후 밥솥에 넣어 주십시오.
 8. 이유식 3단계를 선택한 후 [COOK/OK] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
 9. 진밥이 완성되면 손질한 시금치를 넣고 섞어 주십시오.



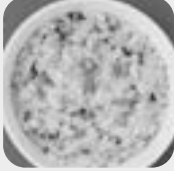
닭고기 치즈 비트
가지 진밥

- **재료** : 닭(가슴살) 45g, 아기전용치즈 1장(저염), 비트(껍질제외) 30g, 가지 30g, 공기밥 150g, 물 200ml
- **조리방법**
 1. 냄비에 물400ml를 넣고 끓인 후 3등분한 닭을 넣고 약 불에서 익혀 주십시오. (약 3~4분)
 2. 익힌 닭고기를 건져서 식은 후 사방 3mm 크기로 다져 주십시오.
 3. 가지는 사방 5mm 크기로 다져 주십시오.
 4. 비트는 껍질을 벗겨 사방 2mm 크기로 다져 주십시오.
 5. 치즈는 사방 5mm 크기로 잘라 주십시오.
※ 치즈를 안자르고 마지막에 섞으면 밥알이 뭉게집니다.
 6. 내수에 손질한 모든 재료와 물을 넣고 섞은 후 밥솥에 넣어 주십시오.
 7. 이유식 3단계를 선택한 후 [COOK/OK] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.



대구살 단호박 숙주
검은깨 진밥

- **재료** : 대구살(포 떠 놓은 대구살) 45g, 검은깨 10g, 단호박(껍질제거) 60g, 숙주(거두절미) 30g, 공기밥 150g, 물 200ml
- **조리방법**
 1. 냄비에 물 300ml를 넣고 끓인 후 2등분한 대구살을 넣고 센 불에서 익혀 주십시오.(약 1분)
 2. 익힌 대구살을 건져서 식은 후 사방 3mm 크기로 다져 주십시오.
※ 다질 때 껍질이나 가시가 있는지 반드시 확인하고 제거하여 주십시오.
 3. 단호박은 껍질을 벗기고 사방 5mm 크기로 다져 주십시오.
 4. 숙주는 머리, 꼬리를 제거하고 3mm 크기로 다져 주십시오.
 5. 검은깨는 절구에 찧어서 가루로 만들어 주십시오.
 6. 내수에 손질한 모든 재료와 물을 넣고 섞은 후 밥솥에 넣어 주십시오.
 7. 이유식 3단계를 선택한 후 [COOK/OK] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.



소고기 근대 팥이
들깨 진밥

- **재료** : 다진소고기 60g, 근대잎(줄기제외) 25g, 팥이버섯(뿌리제외) 20g, 거피들깨가루 10g, 공기밥 150g, 물 200ml
- **조리방법**
 1. 냄비에 물500ml를 넣고 끓인 후 다진 소고기를 넣고 중간 불에서 1분 가량 저으면서 익혀 주십시오.
 2. 익힌 소고기를 채망에 건져서 찬물에 헹군 후 불순물을 씻고 사방 3mm 크기로 다져 주십시오.
 3. 팥이버섯을 3mm두께로 잘라 주십시오.
 4. 근대 잎은 줄기는 빼고 잎만 주무른 후 끓는 물에 2분간 데친 후 찬물에 넣고 식혀 주십시오.
※ 줄기 부분은 섬유소가 많아 질기므로 사용하지 않습니다.
 5. 근대 잎은 손으로 물기를 짜고 곱게 다져 주십시오.
 6. 내솥에 손질한 근대를 제외한 모든 재료와 물을 넣고 섞은 후 밥솥에 넣어 주십시오.
 7. 이유식 3단계를 선택한 후 [COOK/OK] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
 8. 진밥이 완성되면 마지막에 손질한 근대를 넣어 섞어 주십시오.



소고기 배추 양송이
대추 진밥

- **재료** : 다진소고기 60g, 건 대추 12g, 양송이(기둥제외) 15g, 배추잎 20g, 공기밥 150g, 물 200ml
- **조리방법**
 1. 건 대추는 냄비에 물 500ml를 넣고 5분간 끓여 주십시오.
 2. 대추는 씨를 제거하고 곱게 다져 주십시오.(다진 대추양 8g)
 3. 냄비에 물 500ml를 넣고 끓인 후 다진 소고기를 넣고 중간 불에서 1분 가량 저으면서 익혀 주십시오.
 4. 익힌 소고기를 채망에 건져서 찬물에 헹군 후 불순물을 씻고 사방 3mm 크기로 다져 주십시오.
 5. 배추 잎은 사방 5mm 크기로 다져 주십시오.
 6. 양송이버섯은 기둥을 제거한 후 사방 5mm 크기로 다져 주십시오.
 7. 내솥에 손질한 모든 재료와 물을 넣고 섞은 후 밥솥에 넣어 주십시오.
 8. 이유식 3단계를 선택한 후 [COOK/OK] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

고장신고 전에 확인 하십시오

A/S를 요청하시기 전에 아래의 사항을 확인해 주십시오.

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

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

현상	확인해주세요.	조치방법
7. 보온 중에 밥에서 냄새가 나거나 변색이 될 때	12시간 이상 보온하지 않았나요? 장시간 예약취사한 밥을 보온하지 않았나요? 요리 기능을 사용하지 않았나요?	12시간 이상 보온하지 마십시오. (17 쪽 참조) 장시간 예약취사한 밥은 가능한 보온하지 마십시오.
8. 밥이 내솥에 황갈색으로 눌러 붙어 있을 때	쌀은 충분히 씻었나요? 내솥 표면 및 자동온도센서 표면에 물기나 이물질이 묻어 있지 않습니까?	쌀을 항상 깨끗이 씻어 주십시오. 내솥 표면 및 자동온도센서 표면의 물기 및 이물질을 제거하십시오.
9. 취사 또는 보온 중에 '딱딱' 소리가 날 때	취사, 보온 릴레이 소리가 아납니까? 냄비 밀면에 물기를 닦았습니까?	릴레이의 '딱딱' 소리는 쪄짐, 꺼짐의 작동소리로 정상입니다. 냄비 밀면에 물기가 있으면 '딱딱' 소리가 납니다. 냄비를 넣을 때 물기를 닦아 주십시오.
10. 버튼이 작동되지 않을 때	버튼이 작동되지 않습니까?	버튼의 중앙부를 정확히 접촉하십시오. 나무나 플라스틱 등으로 버튼을 누르면 작동되지 않습니다.

CUCHE[®]