

**CUCHEN\***

# **CUCHEN ELECTRIC IH PRESSURE RICE COOKER**

[US] VEA062 Series



Prior to using your Cuchen Electric Pressure Rice Cooker, 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.

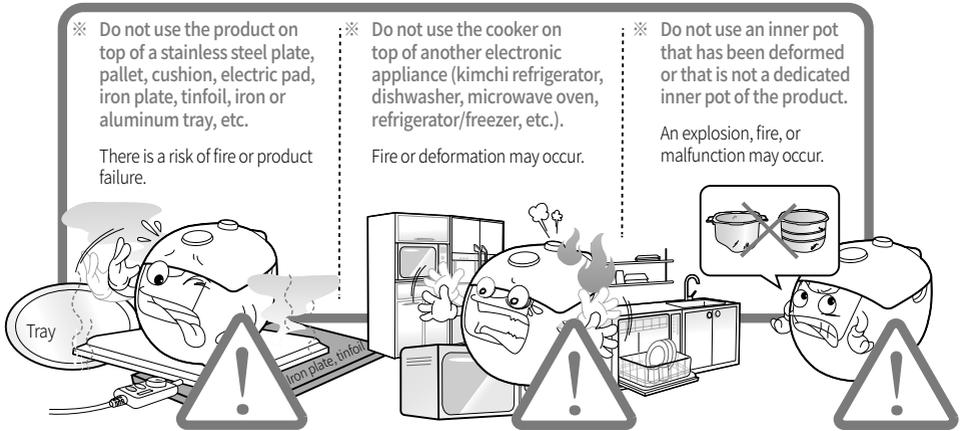
You can access more information about Cuchen rice cookers by using the QR code.



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-VEA062-V1

Thank you for purchasing our Cu Chen IH Electric Pressure Rice Cooker. 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 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.

## Heating Method

In the electromagnetic induction heating (IH) method of the IR/IH electric rice cookers, a strong current is sent through copper coils to the bottom and sides, forming a magnetic force line around the coils to heat the entire inner pot and cook every single grain properly to make shiny, delicious, and evenly cooked rice.

\* You may hear a resonant sound from IH operation during cooking or warming. This is a normal phenomenon, and you can use it with relief.

## Product Specifications

Product Name	IH Electric Pressure Rice Cooker [US] VEA062 Series
Rated Voltage and Frequency	120 V~, 60 Hz
Rated Power Consumption	1 100 W
Maximum Cooking Capacity	1.08 L (6 servings)
Regulator Pressure/Safety Device Pressure	88.3 kPa/166.7 kPa
Product Size (length X width X height)	355 X 264 X 267 mm
Weight	5.1 kg (6 kg including box packaging)

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

---

## Table of Contents

---

<b>Before Use</b>	Important Safety Precautions .....	4
	Part Names and Functions .....	8
	Taking Care of the Product .....	10
<b>Using the Product</b>	How to Cook Tasty Rice .....	16
	3-step Rice Taste Control Using Pressure .....	17
	Delicate Rice Taste Control .....	18
	How to Cook Rice .....	19
	How to Preset .....	22
	Deluxe Steam/Slow Cook .....	23
	Auto Clean .....	24
	During Warming .....	25
	Voice Guide Setting .....	27
Food Recipes .....	28	
<b>Before Reporting Malfunction</b>	Read this before contacting Customer Service. ....	33

# Important Safety Precautions

- ※ 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



This product is only for 120 V. Plug the product into an outlet of 120 V with a 15 A rating or above only.

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 15 A or higher.



Do not use the product with any other voltage than AC 120 V.

Using a voltage transformer can be the cause of electric shock or fire.

Be sure to remove any water from your hands before holding the power plug to plug or unplug the product in/from the outlet.

If you touch the power plug or outlet with a wet hand, there is a danger of electric shock.



When removing the power plug, do not pull on the cord, but instead grab the power plug to remove it.

There is a danger of electric shock or fire due to impact.



Do not make a connection or modification to the power plug on your own.

There is a danger of electric shock or fire.



Do not plug and unplug the power cord repeatedly many times.

There is a danger of electric shock or fire.



Do not pull the power cord to move the product.

Doing so may cause electric shock or fire.



Unplug the power plug if you are not using the product for a long period of time.

Doing so may cause electric shock, electric leak or fire.



Remove any foreign matters from the power plug with a clean dry cloth.

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.



Do not bend, tie or pull the power cord excessively.

There is a danger of fire or electric shock due to short circuit.

Do not plug multiple electrical appliances into one outlet at the same time. Use a dedicated outlet.

There is a danger of overheating, ignition, electric shock, or fire.



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.

Damage to the power cord or plug due to impact may cause fire or electric shock.

If the power cord or plug gets damaged or the power outlet becomes loose, stop using the product and contact Customer Center.

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. If the power cord or plug is damaged, be sure to repair it at the designated Customer Center.

## 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.



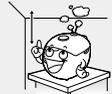
**Do not drop the product or inner pot or cause impact on it.**

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.

# Important Safety Precautions



## During Use



### Warning

**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.



**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.



### Caution

**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.





## 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.



### 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

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.

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 shell 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.

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.

Do not put the inner pot into the main body with rice grains or foreign matters on its outside surface.

Doing so may cause malfunction.

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.

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.

If you are using an artificial cardiac pacemaker or another electric medical assistant device, please consult a physician before using this product.

Operation of this product may affect operation of the artificial cardiac pacemaker or other electric medical assistant devices.

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.

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.).

Always keep the infrared temperature sensor (IR sensor) / temperature sensor clean, free of foreign substances (rice or other food, etc.), and moisture.

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 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.

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.

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.

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.

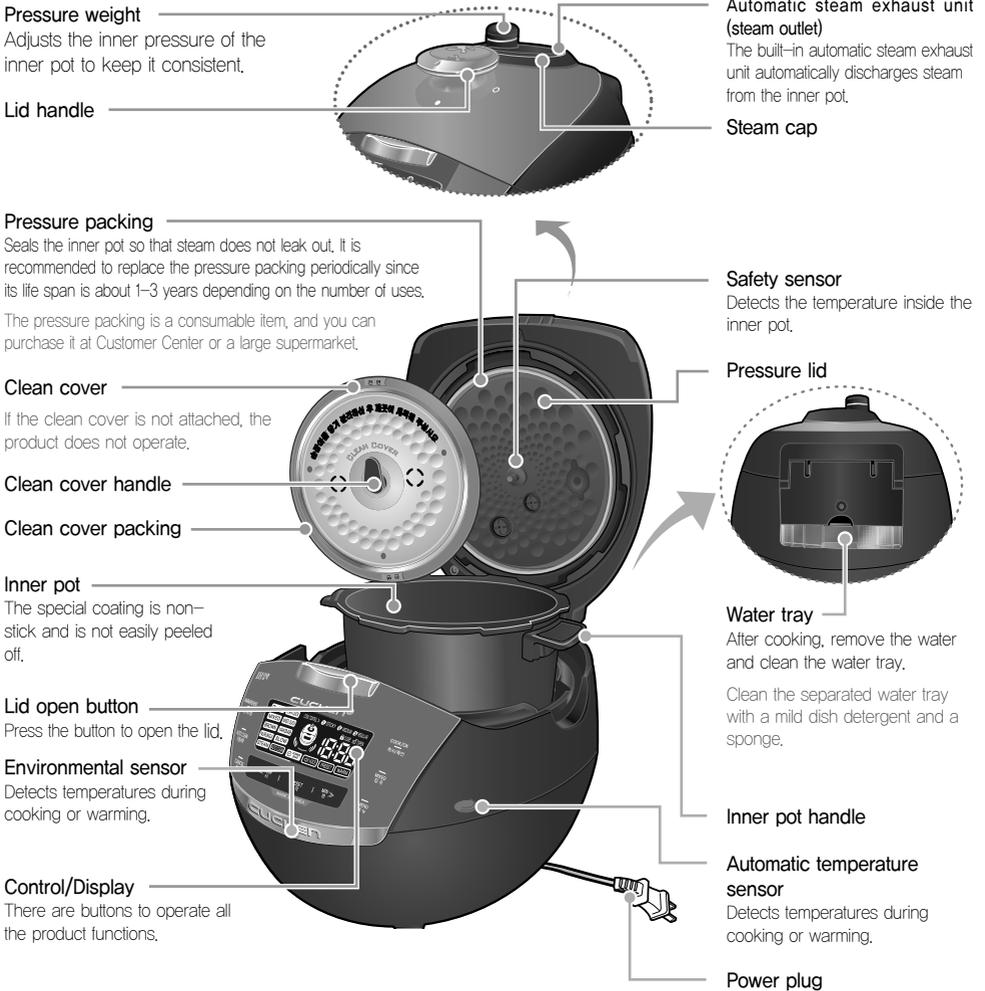
Do not boil or cook foods (beans, red beans, tomatoes, etc.) other than the specified menu items.

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

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

# Part Names and Functions

## Front/Internal Parts



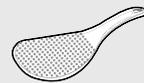
## Accessories



User's Guide



Measuring cup



Rice scoop

## Control/Display

### [AUTO CLEAN] button

Use it for auto-cleaning.

### [WARM/REHEAT] button

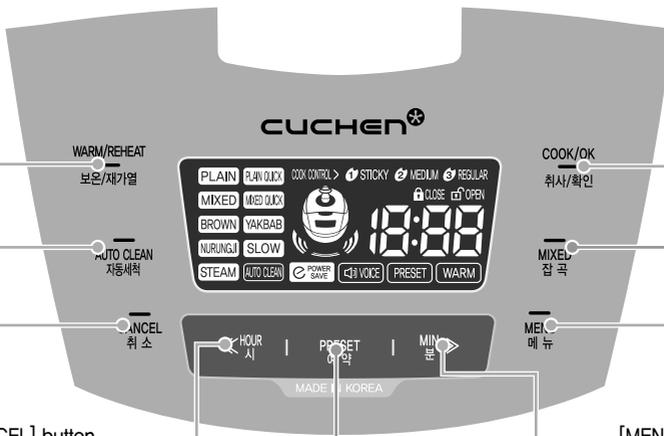
- Used to warm or reheat rice.
- Used to enter the warming temperature control.

### [COOK/OK] button

- Used to start cooking of each menu item.
- Press the [COOK/OK] button twice in rapid succession to start Quick Cooking which cooks rice in a shortened amount of time. If you soak rice in water before cooking and start Quick Cooking, you can enjoy more delicious rice.

! Quick Cooking is available only for the "PLAIN" and "MIXED" menu items.

! Adjust the amount of water using the scale for the "PLAIN" or "MIXED" menu item.



### [CANCEL] button

Used to cancel the current function

### [MIXED] button

Used to select the MIXED menu item.

### [PRESET] button

Used to preset the cooking time.

### [MENU] button

Used to select menu items or control the rice taste.

### [HOUR] button

- Increases "HOUR" when presetting the cooking time or setting the current time.
- Used to set the rice soaking time in Delicate Rice Taste Control Mode.
- Used to set the language for the voice guide.
- Used to set the warming temperature.
- Used to set the cooking time for STEAM or SLOW.

### [MIN] button

- Increases "MIN" when presetting the cooking time or setting the current time.
- Used to set the heating level in Delicate Rice Taste Control Mode.
- Used to set the sound volume for the voice guide.
- Used to set the warming temperature.
- Used to set the cooking time for STEAM or SLOW.

### Power Saving Mode

It is a function to minimize power consumption during standby of the cooker.

- If no button is pressed for one minute in the standby mode, the product enters the power saving mode.
- The product does not enter the power saving mode during cooking, auto clean, warming, reheating, or preset cooking.
- When the product enters the power saving mode,  is turned on.
- If you operate buttons or open or close the lid in the power saving mode, the mode is released.

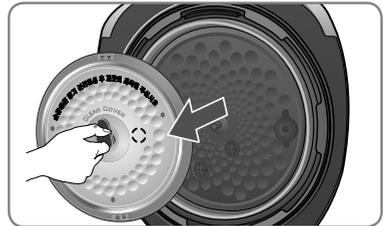
# Taking Care of the Product

## How to Clean the Clean Cover

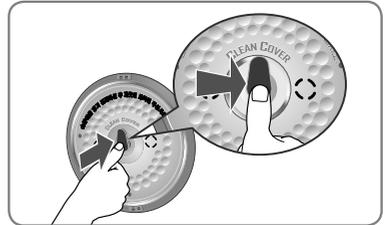
After cleaning the clean cover, be sure to dry it before attaching it to the lid.

- 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 clean cover, 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.

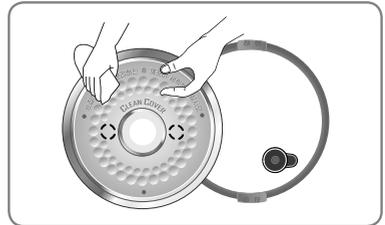
- 1 Hold the clean cover handle and pull it in the direction of the arrow to easily remove it from the lid for cleaning.



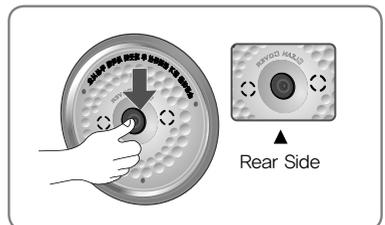
- 2 When cleaning the clean cover, push the corner of the clean cover handle at the front as shown in the figure and separate the outer packing as well.



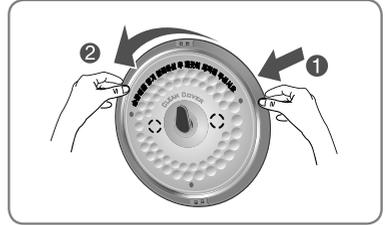
- 3 Wash the clean cover frequently with a mild dish detergent and a sponge. Use a dry cloth to remove moisture.



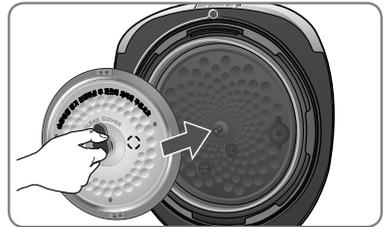
- 4 On the back of the clean cover, press the center of the clean cover handle in the direction of the arrow to fix it in place.



- 5 To mount the outer packing on the clean cover, position the packing so that the letters on it are upright, fix the groove on the packing into the clean cover starting at ① and secure it in place by pressing it in a circle in the direction of ②. (The front side of the packing is marked with the word 'Front' on the top and bottom.)



- 6 To attach the clean cover on the pressure lid, hold the clean cover handle, align it with the holder at the center of the pressure lid, and push it in with force in the direction of the arrow.



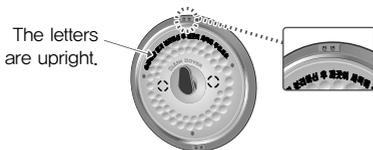
### Precautions When Attaching Clean Cover

- Be sure to check the front and back of the clean cover.
- Do not insert screws or other foreign matters into the holes on the clean cover.
- If the clean cover is not attached, the product does not recognize the lid lock, and you cannot use its cooking and auto cleaning functions.

### How to Attach It Correctly

#### [Front View of Clean Cover]

The letters are upright, the clean cover handle is visible, and the word 'Front' on the packing is positioned right in the middle of the letters.



#### [Rear View of Clean Cover]

The letters are reversed, the hole for the clean cover handle is visible, and the wings of the packing are in close contact with the pressure lid.



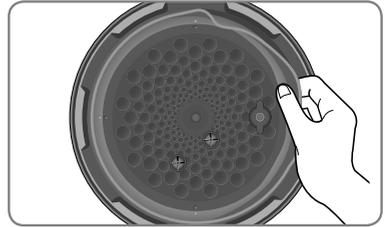
Caution: If the clean cover is not attached, friction noises may occur, and the pressure lid coating may peel off.

# Taking Care of the Product

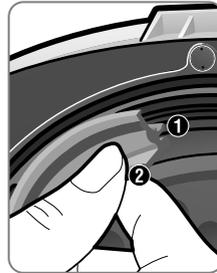
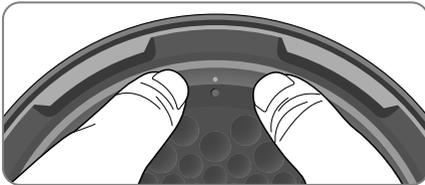
## How to Replace Pressure Packing

- The packing is designed to prevent leakage of steam and is designed not to easily fall out, but you can pull it out with some force by hands. When necessary, you can remove it for cleaning.
- The packing is a consumable item. If there is a steam leak, remove the packing and clean it. After cleaning, fix it back in as shown below and check the condition. If there is still a leak, please purchase the packing at a retail store or Customer Center.
- It is recommended to replace the pressure packing periodically since its life span is about 1–3 years depending on the number of uses. (The pressure packing is made of silicone.)

- 1** Pull out the pressure packing by hand as shown in the figure to remove it.

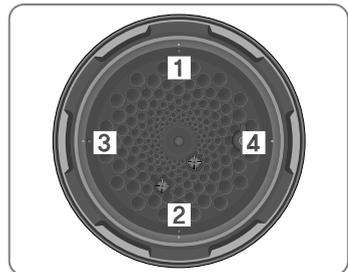
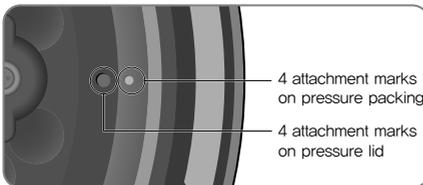


- 2** Align the attachment marks on the pressure packing and pressure lid as shown in the figure and push in the spot.

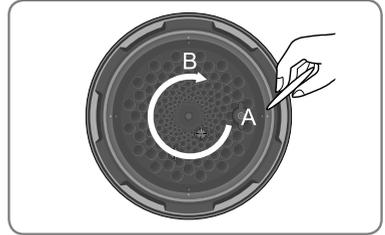


- 1** Outer protrusion for insertion  
**2** Inner protrusion for insertion  
• Pressure packing  
Insertion order  
**1** → **2**

- 3** The four spots of attachment marks have been inserted.  
Insert the spots in the numerical order.



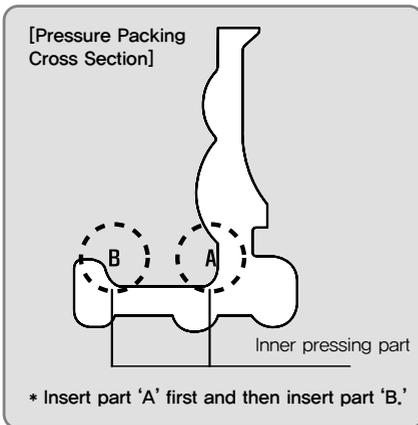
- 4 Using a pen with a cap, press and rub the pressure packing in the direction of the arrow (A → B) as shown in the figure to complete the attachment. Refer to [Pressure Packing Cross Section] below.



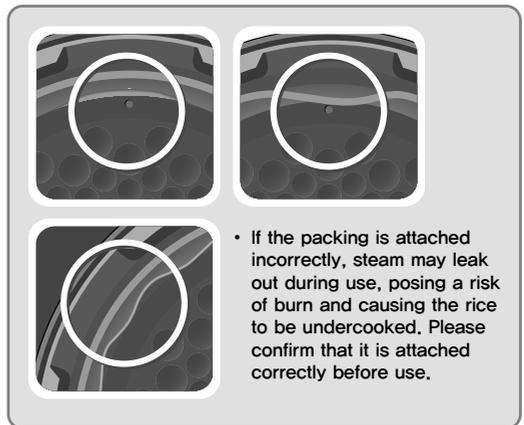
- 5 The attachment is completed correctly.



Correct Attachment



Wrong Attachment



**!** Caution: After cleaning the packing, be sure to follow the above instructions in order to prevent steam leakage.

# Taking Care of the Product

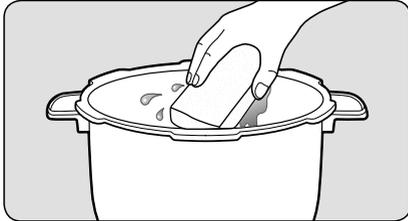
## How to Clean

- ⚠️ 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. Wipe the product using a soft cloth or sponge dipped in a dish detergent as the coating may peel off.

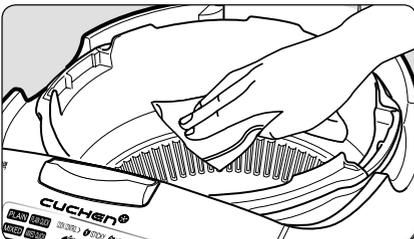
- ⚠️ Especially, do not wipe the inner pot using abrasives, tooth paste or other brightener to brighten its surface. Discoloration may occur, or the coating may peel off.



### 3 Inside the main body

Remove the inner pot and remove foreign matters on the bottom before use. If foreign matters are caught on the automatic temperature sensor or the bottom, the product will not be able to detect temperatures, causing undercooking, abnormal operation, or fire. Wipe it with a well wrung-out cloth and be careful not to damage the metal plate of the automatic temperature sensor.

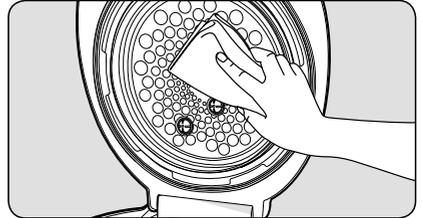
- ⚠️ Do not touch or clean the inner parts of the main body right after cooking or warming. There is a danger of burns.



### 2 Inner pot lid, pressure packing

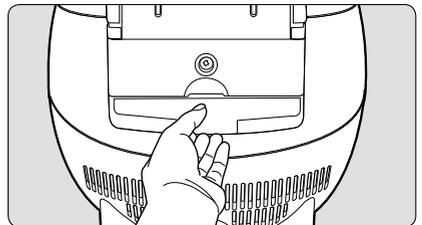
Soak a dish towel in hot water, wring it out, and wipe off foreign matters. Cleanliness of the pressure packing maintains performance of the product and suppresses odors.

- ⚠️ Do not remove the pressure packing after use, and be sure to clean it with a clean cloth.



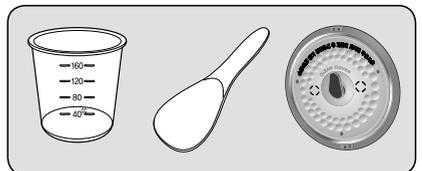
### 4 Water tray

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

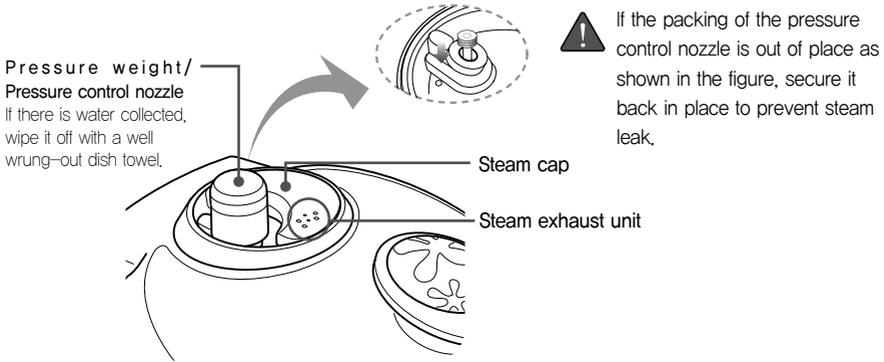


### 5 Accessories

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



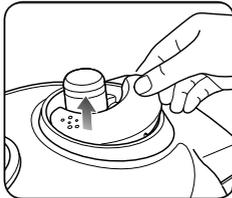
## How to Clean a Clogged Pressure Nozzle



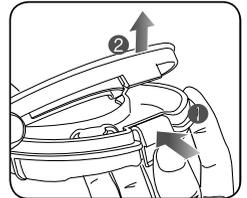
- You can use the AUTO CLEAN mode to clean the steam exhaust unit and remove foreign matters from it. (Refer to page 24.)

## How to Clean the Steam Cap **!** Caution: Do not touch the steam cap immediately after cooking because it is hot. It may cause burns.

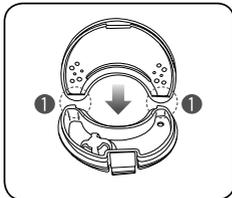
- 1 Remove the steam cap as shown in the figure.



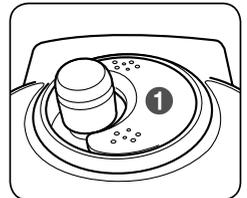
- 2 Push the front handle in direction ① and separate the cap in the direction of ②. Clean the cap frequently.



- 3 To attach the steam cap, align it with the grooves of ①, press it in the direction of the arrow to insert it firmly.



- 4 When attaching the steam cap to the product, place the steam cap on the lid securely and press the ① part to fix it firmly.

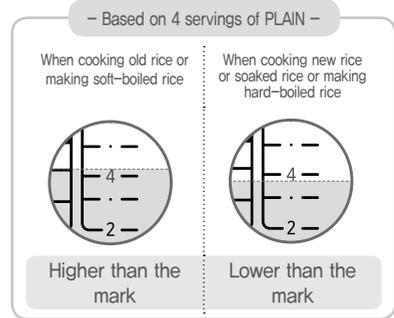


# How to Cook Tasty Rice

## ● 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 you cook pre-washed rice (musenmai), adjust water according to the water scale for 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.

**!** Be sure to check if the clean cover is inserted properly.

If there are rice grains or foreign matters stuck, wipe them off with a well wrung-out cloth.



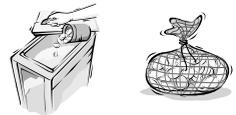
## ● How to remove odors from cooking old rice

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
<b>Storage Location</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Low temperature and cool</li> <li>- Low humidity and good ventilation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hot place where boiler pipes pass</li> <li>- Under direct sunlight</li> <li>- Below the sink</li> </ul>
<b>Rice Purchase Amount and Storage Period</b>	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.

# 3-step Rice Taste Control Using Pressure

## 3-step Rice Taste Control Using Pressure

※ The 3 stages of pressure taste control are enabled only in PLAIN mode.

Press the MENU button to select the mode for the desired taste (STICKY → MEDIUM → REGULAR). It is normal that the steam is discharged during cooking after selecting a rice taste; the phenomenon is the result of the inner pot's adjusting the inner pressure. (Choose a taste according to your preference.)

※ When cooking is in progress, you cannot use the taste selection function.

### 1 STICKY

#### 1 Sticky Rice

The result is sticky soft rice that is made under a high pressure.

 Turned on in the initial state.

### 2 MEDIUM

#### 2 Medium Rice

The result is rice that is both sticky and well-cooked.

### 3 REGULAR

#### 3 Regular Rice

The result is normal well-cooked rice as if cooked in a regular rice cooker than a pressure cooker.



Caution

It is normal that the steam is discharged during cooking after selecting a rice taste; the phenomenon is the result of the inner pot's adjusting the inner pressure.

During cooking



### Melanoising phenomenon

- The Cuchen electric pressure cooker may produce slightly burnt rice with a pale brown color on the bottom. This phenomenon is called "melanoising," which gives rice savory fragrance and flavor. Note that, 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.

# Delicate Rice Taste Control

- ※ The Delicate Rice Taste Control function is available for cooking PLAIN, MIXED, BROWN, and Nurungji.
- ※ You cannot use the Delicate Rice Taste Control function in PRESET Mode.

**1** Press the [MENU] button to select the desired menu item.

- ! To use the Delicate Rice Taste Control function for PLAIN, you must set the soaking time and heating temperature with one of the three rice tastes selected.



**2** Press and hold the [MENU] button for 3 seconds with the desired menu item selected to display the soaking time and heating temperature.

- ! Initial soaking time 0 minute, heating temperature 0°C



**3** Press the [HOUR] button to select the desired soaking time.

- ! You can choose a soaking time among 0, 2, 4, 6, and 8 minutes. (Select 0 minute for cooking with the initial set soaking time, and if you want to extend the soaking time, select 2 minutes, 4 minutes, 6 minutes, or 8 minutes.)
- ! If you increase the soaking time, the rice will absorb more moisture and become softer.
- ! If the soaking time is long, the cooking time may become longer, and as the water-soluble starch flows out and falls down, melanising may be more severe than in normal cooking.



**4** Press the [MIN] button to set the desired heating temperature.

- ! You can select the heating temperature from -2, 0, 2, and 4 C. (Select 0 C to cook at the initial set heating temperature or 2, 4 or -2 C if you want to increase or decrease the heating temperature.)
- ! By adjusting the boiling temperature before cooking, you can control savoriness of the rice.
- ! If you raise the temperature, the cooking time may become longer, and melanising may be more severe than in normal cooking.



**5** Press the [COOK/OK] button to start cooking. Cooking will start for the pre-set rice taste.

- ! Even if the cooking is completed, the product remembers the soaking time and heating temperature.
- ! If you do not make an input for 15 seconds during Delicate Rice Taste Control setting, it will be automatically canceled.
- ! The estimated cooking time changes as you adjust the soaking time for Delicate Rice Taste Control.



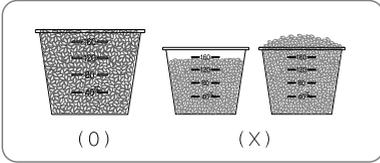
**Notes**

- **For soft and fluffy rice:** Set the soaking time to 2, 4, 6, or 8 minutes.
- **For savory rice:** Set the heating temperature to 2 or 4 C.
- **For non-savory rice:** Set the heating temperature to -2°C.
- When you use the rice taste control function, the cooking time and the condition of the cooked rice can be affected by the condition of rice, water temperature, water amount, etc.

# How to Cook Rice

## How to Cook

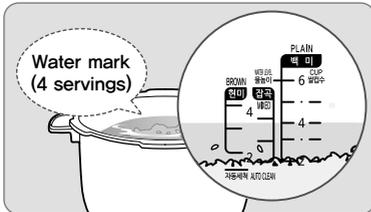
- 1 Scoop an exact amount of rice for the number of servings using the measuring cup and wash it.



! One full cup is for one serving.

- 2 Adjust the water using the water scale according to the number of servings.

ex) When cooking 4 servings of rice

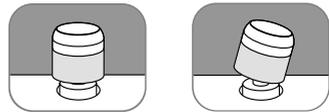


Rinse 4 cups of rice and put it in the inner pot, and put water into the inner pot up to 4 on the scale for PLAIN.

- 3 Plug in the product, close the lid, and turn the lid handle to the lock position.

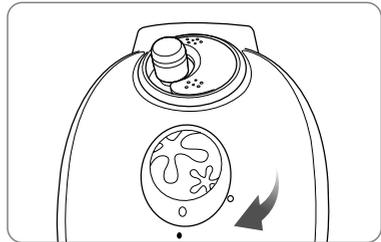
- Always check that the pressure packing is properly attached and that the pressure weight is horizontal.
- If you press the [COOK/OK] button without locking, the product will not start the operation.
- If there are foreign matters on the temperature sensor, be sure to remove it.
- Wipe off water around the inner pot completely and put the inner pot into the main body.

! Make sure that the clean cover is attached properly before closing the lid. If the clean cover is not attached, the product does not recognize the lid lock, and its cooking function does not start.



(O)

(X)



### Regular Rice menu item

- The result is normal well-cooked rice as if cooked in a regular rice cooker than a pressure cooker.

### Medium Rice menu item

- The result is rice that is both sticky and well-cooked.

### PLAIN/MIXED

- Press the [COOK/OK] button twice in rapid succession to start Quick Cooking which cooks rice in a shortened amount of time.
- The quick mode is recommended for no more than 4 servings. If you cook more than 4 servings in the quick mode, the resulting rice condition may be worse than in normal cooking.
- Quick cooking is available only for the "PLAIN" and "MIXED" menu items.

### BROWN

- Press the [COOK/OK] button on the BROWN menu item to cook brown rice.

# How to Cook Rice

- 4 Select the desired menu item using the [MENU] button.

Every time you press the [MENU] button, it selects a menu item in the order of PLAIN 1 (STICKY)→ PLAIN 2 (MEDIUM)→ PLAIN 3 (REGULAR)→ PLAIN QUICK→ MIXED→ MIXED QUICK→ BROWN→ YAKBAB→ NURUNGJI→ SLOW→ STEAM.



- 5 Press the [COOK/OK] button.

When you press the [COOK/OK] button, rice cooking starts and the remaining time is displayed.

- ! When cooking the maximum number of servings, the pressure weight may not rotate, and it is not a defect in operation.



- Settling in steam



- End of rice cooking

When rice is fully cooked, stir it well.

- ! If you leave it without stirring, the rice will become stiff and discolored with a smell.
- ! The slow opening of the lid immediately after cooking is a normal phenomenon for safety.

## Cooking Times by Menu Item

Classification Menu Item	No. of Servings	Cooking Time	Dishes	
PLAIN	STICKY	2–6 servings	Approx. 26 to 36 mins.	Plain rice, potato black sesame rice, aster saesongi rice, sweet pumpkin sticky rice, bean sprouts rice, seafood rice in hot pot
	Others	2–5 servings	Approx. 33 to 46 mins.	Plain rice, spicy stir-fried octopus with rice, herb bibimbap, curry rice, bulgogi with rice, fried tofu rice balls, kimbap, kimchi fried rice
PLAIN QUICK	2–4 servings	Approx. 15 to 27 mins.	Plain Rice	
BROWN	2–4 servings	Approx. 47 to 54 mins.	Brown Rice	
MIXED	2–4 servings	Approx. 36 to 44 mins.	Mixed grains rice, five-grain rice	
MIXED QUICK	2–4 servings	Approx. 29 to 35 mins.	Mixed grains rice, five-grain rice	
NURUNGJI	2–6 servings	Approx. 33 to 38 mins.	Plain rice, Nurungji	
YAKBAB			Yakbab	
STEAM	Refer to the cooking guide for detailed cooking instructions.		Samgyetang, boiled Pork, braised short ribs	
SLOW			Jujube tea, persimmon punch, sweet pumpkin soup, vegetable soup	

- The cooking amount may vary depending on the dish type.
- For PLAIN QUICK and NURUNGJI, the water level is the same as for PLAIN.
- For MIXED QUICK, the water level is the same as for MIXED.
- If you put more water than the standard level, rice water may spew out when steam is discharged.
- The cooking time may differ when using the taste control function.
- If you put more water than the standard level for Quick Cooking, the cooking time may increase.
- If you cook or warm rice without washing after cooking STEAM, the remaining smell may permeate the rice.

### MIXED QUICK

This product provides the function to cook mixed grains rice within around 20 minutes for the first time in the domestic market.

- In the MIXED menu item, press the [COOK/OK] button twice in rapid succession to start quick cooking which cooks rice in a shortened amount of time.
- It is possible to cook 2 servings of rice in around 20 minutes if you select quick cooking.
- MIXED QUICK is recommended for no more than 4 servings, and the result rice condition may be worse than in normal cooking.
- If you include sufficiently soaked green kernel black beans or red beans, the mixed grains rice may become too soft and slushy. Here, if you use MIXED QUICK, you can improve the condition.
- The cooking time may vary depending on the grain ratio, water temperature, water amount, etc.

# How to Preset

## Presetting Cooking Time

1 Set the lid handle to the lock position and press the [PRESET] button. To change the menu item, press the [MENU] button to select the item.

- If you press the [PRESET] button without setting the lid handle to the lock position, the preset function will not start.

! Make sure that the clean cover is attached properly before closing the lid, if the clean cover is not attached, the product does not recognize the lid lock, and its preset cooking does not work.



2 How to adjust the time

- HOUR: Adjustable in 1 hour increments.
- MIN: Adjustable in 10-minute increments.
- The displayed time is the time remaining until the scheduled cooking is completed.
- After the preset cooking is completed, the cooker does not remember the most recent preset time.



3 Press the [COOK/OK] button.

- The preset time display and the "PRESET" indicator stay on, and the setting starts to be effective.
- The preset time is the time when the cooking is finished.
- The time when the preset cooking is finished may vary by up to 30 minutes depending on the menu item and amount of rice.

! Preset cooking may be completed before the completion time.



## Available timer ranges for each menu item

\* It is not possible to preset the cooking time for PLAIN QUICK or MIXED Quick.

Menu Item Available for Preset Cooking	Available Preset Time
PLAIN, MIXED, BROWN, NURUNGJI	1 hour ~ 12 hours and 50 minutes



### Cautions for 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.

# STEAM/SLOW Cook

## How to Cook (when cooking STEAM for 30 minutes)

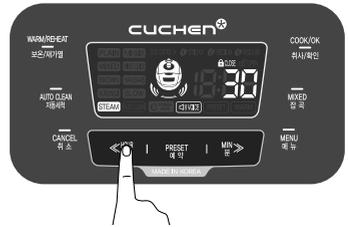
- 1 Select STEAM with the [MENU] button.

Every time you press the [MENU] button, it selects a menu item in the order of PLAIN 1 (Sticky) → PLAIN 2 (Medium) → PLAIN 3 (Regular) → PLAIN QUICK → MIXED → MIXED QUICK → BROWN → YAKBAB → NURUNGJI → SLOW → STEAM.



- 2 Set the desired time using the [HOUR] and [MIN] buttons and press the [COOK/OK] button.

	STEAM	SLOW
<b>Time Setting</b>	15 ~ 90 minutes	1 hour ~ 12 hours and 50 minutes
<b>HOUR</b>	Increases by 5 minutes	Increases by 1 hour
<b>MIN</b>	Decreases by 5 minutes	Increases by 10 minutes

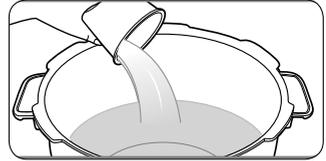


# Auto Clean

## Auto Clean

You can keep the rice cooker clean by using AUTO CLEAN Mode. It is a function to eliminate odors by removing foreign matters and to suppress bacteria growth.

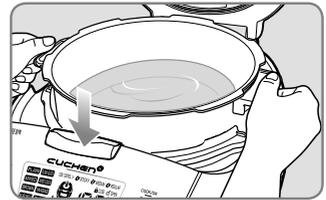
- 1 Use the measuring cup and the AUTO CLEAN water scale of the inner pot to pour in water.



- 2 Put the inner pot in the cooker, close the lid and turn the handle to the lock position.

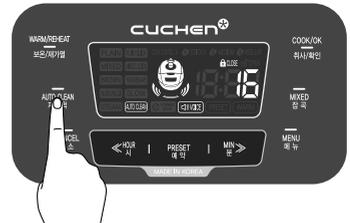
- Before closing the lid, make sure that the clean cover is attached.

- !** Make sure that the clean cover is attached properly before closing the lid. If the clean cover is not attached, the product does not recognize the lid lock, and its Auto Clean function does not start.



- 3 In Standby Mode, press the [AUTO CLEAN] button.

- AUTO CLEAN is carried out for 16 minutes.
- When Auto Clean is finished, the cooker enters the standby mode.



### Cautions for Auto Clean

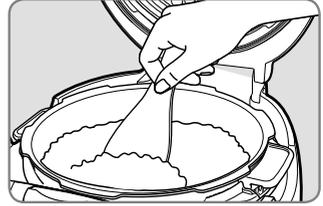
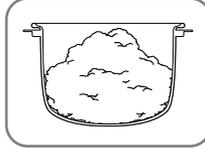
- Add water using the AUTO CLEAN water scale.
- Never put cleaner, soap, detergent, or chemicals other than clean water.
- When steam is exhausted, do not touch the steam outlet with your face or body.

# During Warming

## Cautions During Warming

### 1 Stir the rice and collect it in the center.

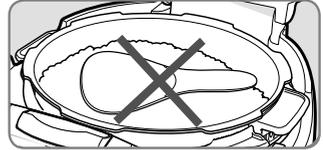
To prevent rice near the surfaces of the inner pot from drying, stir the rice and gather it toward the center. Do not let the rice touch the inner pot lid.



### 2 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.

! A wooden rice scoop causes bacteria to grow and cause odors.



### 3 Warming is suitable within 12 hours.

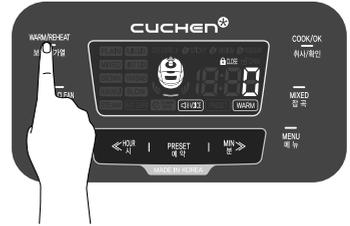
If you warm rice for more than 12 hours, the rice starts to lose its flavor and be discolored and odorous.

Be sure to close the lid properly for warming.

! Warm PLAIN only. Consume MIXED or BROWN immediately after cooking. Do not keep and warm it like PLAIN.

! It is a characteristic of rice cooked in a pressure cooker that it is discolored faster than rice cooked in a normal rice cooker.

! Always attach the clean cover when keeping the rice warm or reheating it.



#### Notes

If you need to keep the rice warm for a long time (more than 12 hours), put it in a container and keep it in a freezer. Then, put a proper amount in a microwave oven and heat it to eat.



# During Warming

## How to Adjust the Warming Temperature and Heating Level

❶ Press and hold the [WARM/REHEAT] button for 3 seconds to enter Warming Temperature Setting Mode.

❷ Set the desired temperature using the [HOUR] and [MIN] buttons.

- The default temperature is 74°C.
- The temperature can be changed within 69 ~ 78°C.
- If the rice is cold or smelly, increase the temperature by 2 ~ 3 degrees.
- If the rice turns yellow, lower the temperature by 2 ~ 3 degrees.



❸ Press the [COOK/OK] button to set the warming temperature and enter Warming Heat Control Mode.

❹ Set the desired warming heat level using the [HOUR] and [MIN] buttons.

- The default heating level is 0°C.
- The heating level can be changed within -2 ~ 5°C.
- If the much moisture is formed on the lid, select a heating level of 1 ~ 2°C.
- If the rice is too slushy near the inner pot surfaces or smells bad, select the heating level of -2 ~ -1°C.



❺ Press the [COOK/OK] button to finish setting the heating level.

- ❗ If you press the [CANCEL] button before setting is completed or do not press any button for 15 seconds, the setting reverts to the state before the change.

## Reheating Mode

This function makes rice being warmed fresher and its taste closer to newly cooked rice.

Press the [WARM/REHEAT] button during warming to start reheating.

- Reheating only works during warming.
- When reheating is finished, the cooker switches back to the warming mode.
- During reheating, press the [WARM/REHEAT] button again to cancel the reheating and switch back to warming.



### Notes

- It is recommended to eat the rice immediately after reheating.
- It is recommended to eat other kinds of rice than PLAIN (mixed rice, brown rice, etc.) immediately after cooking, because such kinds of rice may get discolored and become smelly when reheated.
- If you use the reheating function too often, rice may be discolored or dry.
- Reheating proceeds only when the lid handle is in the lock (●) position. When it is in the open (○) position, warming continues after a beep. (If the clean cover is not attached, the product does not recognize the lid lock and its reheating function does not work.)

# Voice Guide Setting

## Voice Guide Setting

- 1 Press and hold the [CANCEL] button for more than 3 seconds in Standby Mode. If you hold the button for more than 3 seconds in Standby Mode, the volume control function is activated.

! If you press the [CANCEL] button during cooking, rice water may spew out. So, adjust the voice volume after cooking is finished.

! You can set the language and adjust volume only in Standby Mode.



- 2 Select the guide language (Korean, Chinese, English) by pressing the [HOUR] button.

- 1- Korean, 2- Chinese, 3- English
- Each time you press the [HOUR] button, a selection is made between Korean, Chinese and English (1 → 2 → 3 → 1).



- 3 Select a volume level by pressing the [MIN] button.

- The volume can be set to level 0 ~ 4. When the volume level is set to 0, the voice guide is deactivated, and the voice navigation icon on the display disappears.
- Each time you press the [MIN] button, a selection is made in the order of 2 → 3 → 4 → 0 → 1 → 2.



- 4 Press the [COOK/OK] button to finish voice setting.

- If you press the [CANCEL] button before completing the setting or do not press a button in 15 seconds, the voice guide setting is canceled.



# Food Recipes



Plain 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 PLAIN in the menu and press the [COOK/OK] button to start cooking.
  6. When cooking is completed, stir the rice well.
- ※ Press the [MENU] button to select the desired taste, and then press the [COOK/OK] button.



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 15 minutes.
- ※ Be sure to keep the proper grain ratio.



Mixed Quick

- **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 Quick 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 15 minutes.
- ※ Be sure to keep the proper grain ratio.



Nurungji

- **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 NURUNGJI in the menu and press the [COOK/OK] button to start cooking.
6. When cooking is completed, stir the rice well.



Brown Rice

- **Ingredients:** brown rice, water

- **How to Cook**

1. Put the right amount of brown rice in the measuring cup according to the number of servings.
2. Rinse the brown rice thoroughly until the rice water becomes clear.
3. Put the washed brown rice into the inner pot and pour the right amount of water for the number of servings using the scale for Brown Rice.
4. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
5. Select BROWN in the menu and press the [COOK/OK] button to start cooking.
6. When cooking is completed, stir the rice well.

# Food Recipes



Five-grain Rice

- **Ingredients:** 2 cups of glutinous rice,  $\frac{1}{2}$  cup each of green kernel black beans (black beans) and red beans,  $\frac{1}{2}$  tablespoon of salt, 1 cup of glutinous sorghum + glutinous foxtail millet + glutinous Chinese millet, 3 cups of water + remaining water after boiling red beans
- **How to Cook**
  1. Wash the glutinous rice, glutinous sorghum, glutinous foxtail millet, glutinous Chinese millet, and green kernel black beans thoroughly, and put them through a sieve.
  2. Wash the red beans thoroughly, boil them in water on a strong fire, discard the water, put them in plenty of clean cold water, and boil them until they are about to burst.
  3. Add the glutinous rice and grains into the inner pot, mix them in the water that boiled red beans, season the mixture with salt, and pour water to level 3 for Brown Rice.
  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 15 minutes.  
※ Be sure to keep the proper grain ratio.



Bean Sprouts Rice

- **Ingredients:** 3 cups of rice, 150g of bean sprouts, 100g of minced beef
- **Seasoning sauce:** 5 tablespoons of soy sauce, 1 tablespoon of chili powder, 2 teaspoons of ground sesame mixed with salt, 1 tablespoon of chopped green onion, 1 teaspoon of minced garlic, 1 teaspoon of sesame oil
- **How to Cook**
  1. Remove the bean sprout tails, clean the bean sprouts thoroughly, and shake off water.
  2. Pour the washed rice in the inner pot, pour water up to level 3 for Plain Rice, and add the bean sprouts and meat.
  3. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
  4. Select Sticky PLAIN Rice in the menu and press the [COOK/OK] button to start cooking.
  5. When cooking is completed, scoop rice and good amounts of the bean sprouts and beef into bowls and serve them up. Mix the rice with the prepared sauce and eat it.

※ Depending on the characteristics of ingredients such as meat juice and salt, there may be partial scorching.



Samgyetang

- **Ingredients:** 600g of chicken, 4 cloves of garlic,  $\frac{3}{4}$  cups of glutinous rice, 1-2 roots of fresh ginseng, 2 jujubes, 3 cups of water, a little salt and pepper
- **How to Cook**
  1. Cut both sides of the chicken's stomach and make holes.
  2. Fill the stomach of the chicken with the soaked glutinous rice. (It is recommended to soak the glutinous rice for about 2 hours.)
  3. Put the ginseng roots, jujubes, and garlic inside the chicken, cross the legs, and fix them. If you prefer the broth to be thick, take half of the glutinous rice out of the chicken and cook.
  4. Put 3 into the inner pot and pour 3 cups of water.
  5. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
  6. Select STEAM in the menu, set the time to 60 minutes, and start cooking by pressing the [COOK/OK] button.



Jujube Tea

- **Ingredients:** 180g of jujube, a little ginger, a little honey (sugar)
  - **How to Cook**
1. Put the torn jujubes and chopped ginger that have been cleaned into the inner pot and add water to the 6 servings level for PLAIN Rice.
  2. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
  3. Select SLOW in the menu, set the time to 8 ~ 10 hours, and start cooking by pressing the [COOK/OK] button.
  4. When cooking is finished, sift out the solid ingredients if you do not want them.
  5. Put honey or sugar into the well-brewed jujube tea according to your taste.



Persimmon Punch

- **Ingredients:** 30g of cinnamon sticks, 40g of ginger, brown sugar, a little garnish (dried persimmon and pine nuts)
  - **How to Cook**
1. Peel off and chop the ginger and put it into the inner pot with the cinnamon sticks and add water to the 5 servings level for PLAIN.
  2. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
  3. Select SLOW in the menu, set the time to 8 ~ 10 hours, and start cooking by pressing the [COOK/OK] button.
  4. When cooking is finished, add a little brown sugar and cool it before drinking.
  5. Put dried persimmons or pine nuts according to your preference.
- ※ Leave the persimmons until they become tender.



Boiled Pork

- **Ingredients:** 600g of pork, 1 green onion, 1 ginger root, 5 cloves of garlic, 3 cups of water
  - **How to Cook**
1. Remove fat from the pork and put it in the inner pot with chopped green onion, ginger, and garlic, and pour 3 cups of water.
  2. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
  3. Select STEAM in the menu, set the time to 50 minutes, and start cooking by pressing the [COOK/OK] button.
- ※ Depending on the characteristics of ingredients such as meat juice and salt, there may be partial scorching.
- ※ Note that, if you put more water than the standard amount, the soup may spew out when the steam is exhausted. So, be careful.
- ※ If you have large lumps, make 2 or 3 deep cuts.



Yakbab

- **Ingredients:** 4 cups of glutinous rice, 60g of raisins, 15 chestnuts, 10 jujubes, 1 tablespoon of pine nut, 100g of black sugar, 1 tablespoon of thick soy sauce, 2 tablespoons of sesame oil, a little salt, ½ teaspoon of cinnamon powder, 3 cups of water
  - **How to Cook**
1. Rinse the glutinous rice thoroughly and soak it in water for at least 2 hours.
  2. Peel the chestnuts and remove seeds from the jujubes and cut them into appropriate sizes.
  3. Add some black sugar, sesame oil, aged soy sauce, cinnamon powder, and salt to the prepared glutinous rice and mix them well.
  4. Put 3 and all the ingredients into the inner pot, pour 3 cups of water, and mix them evenly.
  5. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
  6. Select YAKBAB in the menu and press the [COOK/OK] button to cook.

# Food Recipes



Sweet Pumpkin Porridge

- **Ingredients:**  $\frac{1}{2}$  of sweet pumpkin,  $\frac{1}{2}$  cup of glutinous rice flour,  $2\frac{1}{2}$  cups of water, a little salt and honey

- **How to Cook**

1. Wash the sweet pumpkin thoroughly, dig out its inside, and peel it off. Add it into the inner pot with  $\frac{1}{2}$  cup of water and steam it for 20 minutes in STEAM Mode.
2. Crush the steamed sweet pumpkin.
3. Put the glutinous rice flour a little by little into 2 cups of water, stirring it so that no lump is formed. Mix it with the mashed sweet pumpkin evenly and put the mixture into the inner pot.
4. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
5. Select SLOW in the menu, set the time to 2 hours, and start cooking by pressing the [COOK/OK] button.
6. When cooking is finished, add salt and honey and stir it lightly.

※ Note that, if you put more water than the standard amount, the rice water may spew out when the steam is exhausted. So, be careful.



Vegetable Soup

- **Ingredients:** 50g of onions ● and potatoes, 40g of carrots, 40g of mushrooms, 100g of beef sirloin, 160g of cream soup powder, a little olive oil and salt, 8 cups of water (1200g)

- **How to Cook**

1. Thinly chop the onions, potatoes, carrots and beef sirloin, and slice the mushrooms.
2. Slightly stir-fry the sliced ingredients with a little olive oil and salt.
3. Put the soup powder and water into the inner pot, stir them well, and add the above ingredients.
4. Select SLOW in the menu, set the time to 5 hours, and start cooking by pressing the [COOK/OK] button.

※ You do not have to fry the ingredients.



Braised Short Ribs

- **Ingredients:** 600g of beef rib, 1 carrot,  $\frac{1}{2}$  onion,  $\frac{1}{4}$  pear, 10 chestnuts, 10 ginkgo nuts, 2 tablespoons of sugar, 2 tablespoons of liquor

- **Seasoning sauce:** 7 tablespoons of thick soy sauce, 1 tablespoon of ground sesame mixed with salt, 1 tablespoon of minced garlic, 1 teaspoon of pepper powder, 1 teaspoon of sesame oil, 2 tablespoons minced green onion, 2 tablespoons of starch syrup

- **How to Cook**

1. Chop the beef ribs and remove oil and tendons and soak them in cold water for 2 hours to remove blood.
2. Scoop the ribs with a sieve to remove water, make some cuts, and let them sit in the sugar and liquor for about 30 minutes to tenderize the meat.
3. Stir-fry the ginkgo nuts on a pan with a little salt added to peel off the skin and cut the carrots to nut sizes. Grind the onion and pear on a grater to make onion and pear juice.
4. Make a seasoning sauce by adding the ingredients.
5. Mix all the ingredients and marinate them in the seasoning sauce for about 1 hour and then put them into the inner pot.
6. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
7. Select STEAM in the menu, set the time to 45 minutes, and start cooking by pressing the [COOK/OK] button.

※ You do not need to add any water because it is cooked with meat juice, sauce, and pear juice.

※ If you add more water, be careful because the broth may spew out when the steam is exhausted.

# 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 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. Unable to cook occasionally. Takes too long to cook.	<p>Is the power cord plugged in?</p> <p>Has the power gone out while cooking?</p> <p>Did you press the [CANCEL] button or do any other operation while cooking?</p>	<p>Plug in the power cord securely.</p> <p>If the power has gone out for an extended duration of time, start over again.</p> <p>Do not press any buttons while cooking is in progress.</p>
2. Water spews out during cooking.	<p>Is the pressure weight tilted?</p> <p>Did you use the measuring cup?</p> <p>Did you add the right amount of water?</p> <p>Did you select the right mode?</p>	<p>Straighten the pressure weight.</p>
3. Rice gets overcooked or undercooked.	<p>Did you add the right amount of water?</p> <p>Is the bottom of the inner pot free of foreign substances?</p>	<p>Use the water level scale to add the right amount of water for the number of servings to cook.</p> <p>Remove foreign substances from the auto temperature sensor.</p>
4. Steam escapes from the side of the lid.	<p>Are there any grains of rice stuck to the pressure packing?</p> <p>Did you replace the pressure packing on time?</p> <p>Is the pressure packing worn?</p>	<p>Clean the top rim of the inner pot and the outer side of the pressure packing. (Parts where the pressure packing is in contact with)</p> <p>If steam escapes, tilt the pressure weight back to depressurize the cooker. Unplug the cooker and contact Customer Service. (The pressure packing is a consumable part.)</p> <p>It is recommended to replace the pressure packing periodically since its life span is about 1–3 years depending on the number of uses.</p>
5. <b>E r 2</b> message appears.	<p>This error message indicates that the pressure (due to clogged pressure regulator nozzle) or temperature inside the cooker is too high.</p>	<p>For safety reasons, the product stops operation when <b>E r 2</b> is displayed. Please contact Customer Service and have the product examined before using it.</p>
6. Unable to use the preset option.	<p>Is the preset option available for the selected menu item?</p>	<p>Make sure that the preset option is available for the selected menu item. (Refer to page 22.)</p>
7. <b>E r 1, E r 3, E r 5, E r 8</b> appear.	<p>These error messages appear when there is a problem with the temperature sensor.</p>	<p>Please contact Customer Service.</p>

# Read this before contacting Customer Service.

Symptom	Please check the following.	How to Troubleshoot
8. 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.	Set the heating temperature of the fine-tuning function to $-2^{\circ}\text{C}$ or $0^{\circ}\text{C}$ .(Refer to page 18.)
9. The cooker makes a noise while cooking or keeping rice warm.	Do you hear a fan noise while cooking?  Does the rice cooker make a buzzing sound while cooking or keeping rice warm?	The rice cooker features a fan to cool the internal components. This is the sound of the fan spinning. This is normal, not a failure.  The buzzing noise during cooking or warming is a normal sound made by the IH pressure rice cooker. This is normal, not a failure.
10. Rice develops a smell or discolors while being kept warm.	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?  Did you use a dish-cooking function?  Did you clean the pressure packing on a regular basis? Make sure that the clean cover is securely engaged.	Do not warm the rice for more than 12 hours. (Refer to pages 25 – 26.)  Do not warm rice that was cooked using the Preset option with a long time setting.
11.  appears when a button is pressed.	Is the inner pot inside the rice cooker?  Is the rice cooker plugged into a 220 V outlet?	Cooking, preset cooking, and warming cannot be performed if the inner pot is not inside the rice cooker. Place the inner pot inside the rice cooker.  This product uses 120 V. Connect to a proper power outlet.
12. Rice is stuck to the inner pot and has turned brown.	Did you wash and rinse the rice thoroughly?  Is the surface of the inner pot or auto temperature sensor covered with moisture or foreign substances?	Always wash and rinse the rice well.  Remove moisture or foreign substances from the inner pot surface or the auto temperature sensor's surface.
13. Beans and Mixed grains come out undercooked.	Are the beans and/or Mixed grains too dry?	Soak the beans and/or Mixed grains in water before cooking.
14. The buttons do not work.	Do the buttons not work?	Press the center of the buttons firmly. The buttons do not work if pressed with a wooden or plastic object.

# 고장신고 전에 확인 하십시오

현상	확인해주세요.	조치방법
8. 밥의 밑면에 누런 빛깔이 나타날 때	밥 특유의 향기와 맛을 내는 현상 (멜라노이징 현상)으로 맛있는 밥이 되도록 설계되어 있기 때문입니다.	미세밥맛 조절 기능에서 가열온도를 -2℃ 또는 0℃로 선택하십시오.(18쪽 참조)
9. 취사나 보온 시 이상한 소음이 날 때	취사 시 바람부는 소리("붕")가 나지 않습니까?  취사 및 보온 중 "징~"하는 소리가 납니까?	내부 부품의 열을 식혀주기 위해 송풍모터가 돌아가는 소리입니다. 정상입니다.  취사 및 보온 중 "징~"하는 소리는 H압력밥솥이 작동할 때 나는 소리입니다. 정상입니다.
10. 보온 중에 밥에서 냄새가 나거나 변색이 될 때	12시간 이상 보온하지 않았나요?  장시간 예약취사한 밥을 보온하지 않았나요?  요리 기능을 사용하지 않았나요?  압력패킹을 자주 세척하셨나요? 클린커버의 결합 상태를 반드시 확인하십시오.	12시간 이상 보온하지 마십시오. (25 ~ 26쪽 참조)  장시간 예약 취사한 밥은 가능한 보온하지 마십시오.
11. 버튼 입력 시 [ ] 표시가 나타날 때	내솥이 제품에 들어 있습니까?  220 V용(전원)에 사용하지 않았습니까?	내솥이 들어 있지 않은 상태에서는 취사, 예약취사, 보온이 되지 않습니다. 내솥을 넣어 주십시오.  본 제품은 120 V전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.
12. 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.
13. 콩(잡곡)이 설 익을 때	콩(잡곡)이 너무 마르지 않았습니까?	콩(잡곡)을 불리거나 삶아서 취사를 하십시오.
14. 버튼이 작동되지 않을 때	버튼이 작동되지 않습니까?	버튼의 중앙부를 정확히 접촉하십시오. 너무나 플라스틱 등으로 버튼을 누르면 작동되지 않습니다.

# 고장신고 전에 확인 하십시오

A/S를 요청하시기 전에 아래의 사항을 확인해 주십시오.

제품의 고장은 아니지만 사용법에 익숙하지 않거나 사소한 원인으로 전기압력밥솥이 정상적으로 작동하지 않을 수 있습니다. 이런 때에는 다음의 사항에 대해 점검하신다면 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. 가끔 취사가 안된다. 시간이 오래 걸린다.	전원플러그가 빠져 있지 않았나요? 취사 중에 정전이 되지 않았나요? 취사 중 [취소] 버튼을 누르거나 다른조작을 하지 않았나요?	전원플러그를 확실히 꽂아 주십시오. 장시간 정전 시에는 다시 취사를 하십시오. 취사중에는 다른 버튼 조작을 하지 마십시오.
2. 취사 도중 밥 물이 넘친다.	압력추가 기울지 않았나요? 계량컵을 사용하셨습니까? 물 조절을 확실히 하셨습니까? 메뉴 선택은 확실히 하셨습니까?	압력추를 똑바로 세워주십시오.
3. 밥이 너무 되거나 살았을 때나 너무 진밥 일 때	밥물 조절은 제대로 되었나요? 내솥 바닥에 이물질이 붙어 있지는 않은가요?	쌀의 양에 따라 측정 눈금에 맞게 수위 조절을 하여 주십시오. 자동 온도 센서의 이물질을 제거해 주십시오.
4. 뚜껑 옆으로 증기가 샌다.	압력패킹 부위에 밥알 등이 붙어 있지 않나요? 압력패킹을 적기에 교환하셨나요? 압력패킹이 낡지 않았습니까?	내솥의 상부측면과 압력패킹 외측 면을 깨끗이 손질해 주십시오. (압력패킹이 달는 부위) 증기가 누설되면 압력추를 젖혀서 증기를 빼낸 후 전원 플러그를 뽑아 센터로 문의하십시오. (패킹은 소모품입니다.) 압력패킹의 수명은 사용 횟수에 따라 약 1~3년이므로 주기적으로 교체하여 사용하는 것이 좋습니다.
5. E r 2 표시가 나타날 때	압력 조절 노즐이 막혀 내부 압력이 높을 때 나타나거나, 내부 온도가 너무 높을 때 나타납니다.	안전을 위해 E r 2 표시된 후에는 제품이 작동되지 않도록 되어있습니다. A/S 고객센터로 문의하여 제품을 점검 받으신 후 사용하여 주십시오.
6. 예약이 안될 때	예약이 가능한 메뉴입니까?	예약 가능 메뉴인지 확인하십시오. (22쪽 참조)
7. E r 1, E r 3, E r 5, E r 8 표시가 나타날 때	온도감지기에 이상이 있을 때 나타납니다.	A/S 고객센터로 문의하십시오.

# 요리 안내



단호박죽

- **재료** : 단호박 ½개, 찹쌀가루 ½ 컵, 물 2½컵, 소금·꿀 약간
  - **조리방법**
    1. 단호박은 깨끗이 씻어 속을 파내고, 걸쭉질은 벗겨내어 내솥에 물 ½컵을 넣고 영양찜 모드로 20분 찌주십시오.
    2. 찌 단호박은 으깨어 주십시오.
    3. 물 2컵에 찹쌀가루를 조금씩 넣어가며 덩어리가 생기지 않게 풀어준 후 으깬 단호박에 넣어 골고루 섞어 내솥에 넣어 주십시오.
    4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
    5. 메뉴의 슬로우쿡을 선택한 후 시간을 2시간으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
    6. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금과 꿀을 넣고 가볍게 저어 주십시오.
- ※ 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출 시 밥물이 넘칠 수 있으니 주의하여 주십시오.



야채스프

- **재료** : 양파·감자 50g, 당근 40g, 양송이 40g, 쇠고기등심 100g, 크림스프가루 160g, 올리브오일·소금 약간, 물 8컵(1200g)
  - **조리방법**
    1. 양파, 감자, 당근, 쇠고기등심은 잘게 썰고 양송이는 모양대로 편을 썰어주십시오.
    2. 썰어낸 재료를 올리브오일과 소금을 약간 넣어 볶아주십시오.
    3. 스프가루와 물을 내솥에 넣고 잘 풀어준 뒤 위의 재료를 넣어주십시오.
    4. 메뉴의 슬로우쿡을 선택한 후 시간을 5시간으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
- ※ 재료를 볶지 않으셔도 됩니다.



갈비찜

- **재료** : 소갈비 600g, 당근 1개, 양파 ½개, 배 ½개, 밤 10개, 은행 10개, 설탕 2큰술, 술 2큰술
  - **양념장** : 진간장 7큰술, 깨소금 1큰술, 다진 마늘 1큰술, 후춧가루 1작은술, 참기름 1작은술, 다진 파 2큰술, 물엿 2큰술
  - **조리방법**
    1. 토막 낸 갈비를 기름기와 힘줄을 제거하고 찬물에 2시간 담가 핏물을 빼주십시오.
    2. 갈비를 체에 건져 물기를 빼고 칼집을 낸 후 설탕과 술에 30분 정도 재워 고기를 연하게 해주십시오.
    3. 은행은 소금을 조금 넣어 팬에서 볶아 껍질을 벗겨내고 당근은 밤톨 크기로 깎고 양파와 배는 강판에 갈아 즙을 만들어 주십시오.
    4. 분량의 재료를 넣어 양념장을 만들어 주십시오.
    5. 준비한 모든 재료에 양념을 넣고 버무려 1시간 정도 재워 양념이 배도록 한 다음 내솥에 넣어 주십시오.
    6. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
    7. 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 45분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
- ※ 육즙과 양념장, 배즙으로 요리되므로 물을 넣을 필요가 없습니다.
- ※ 물을 추가로 넣으실 경우 증기배출 시 국물이 뿔어져 나올 수 있으니 주의해 주십시오.



대추차

- **재료** : 대추 180g, 생강 약간, 꿀(설탕) 약간
- **조리방법**
  1. 내솥에 잘 씻어 찢어놓은 대추와 썰은 생강 약간을 넣고 물을 백미 6인분 눈금까지 채워 주십시오.
  2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  3. 메뉴의 슬로우쿡을 선택한 후 시간을 8~10시간으로 선택한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
  4. 요리가 완료되면 건더기가 필요 없는 경우 체에 걸러 주십시오.
  5. 잘 우려난 대추차에 기호에 맞게 꿀이나 설탕을 넣어 주십시오.



수정과

- **재료** : 통계피 30g, 생강 40g, 황설탕, 고명(곶감잼) 약간
- **조리방법**
  1. 내솥에 껌질을 벗겨 얇게 썬 생강과 계피를 넣고 물을 백미 5인분 눈금까지 채워 주십시오.
  2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  3. 메뉴의 슬로우쿡을 선택한 후 시간을 8~10시간으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
  4. 요리가 완료되면 황설탕으로 당도를 맞추고 차게 식혀 주십시오.
  5. 기호에 맞게 곶감이나 잼을 넣어 주십시오.

※ 곶감은 부드러워질 때까지 재워두십시오.



수육

- **재료** : 돼지고기 600g, 대파 1개, 생강 1뿌리, 마늘 5쪽, 물 3컵
- **조리방법**
  1. 기름을 떼낸 제육을 내솥에 넣고 손질한 대파, 생강, 마늘을 넣은 다음 물 3컵을 부어 주십시오.
  2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  3. 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 50분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

※ 재료 특성에 따라 육즙이나 염분에 의한 눌림이 발생할 수 있습니다.

※ 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출시 국물이 뿜어져 나올 수 있으니 주의해 주십시오.

※ 덩이가 큰 경우 2~3군데 깊게 칼집을 내어 주십시오.



약식

- **재료** : 찹쌀 4컵, 건포도 60g, 밤 15개, 대추 10개, 잼 1큰술, 흑설탕 100g, 진간장 1큰술, 참기름 2큰술, 소금 약간, 계피가루 ½작은술, 물 3컵
- **조리방법**
  1. 찹쌀을 깨끗이 씻어서 2시간 이상 충분히 물에 불려 주십시오.
  2. 밤과 대추는 껍질과 씨를 제거하여 적당한 크기로 잘라서 준비해 주십시오.
  3. 미리 불려놓은 찹쌀에 흑설탕, 참기름, 진간장, 계피가루, 소금 약간씩 넣은 후 골고루 섞어 주십시오.
  4. 3과 모든 재료를 내솥에 넣고 물 3컵을 부은 후 한번 더 골고루 섞어 주십시오.
  5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  6. 메뉴의 약식을 선택하여 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

# 요리 안내



오곡밥

- **재료** : 찹쌀 2컵, 서리태(검정콩)·볶은 팥 ½컵씩, 소금 ½큰술, 차수수+차조+찰기장 = 1컵, 물+팥 삶은 물 = 3컵
- **조리방법**
  1. 찹쌀, 차수수, 차조, 찰기장, 서리태는 각각 깨끗이 씻어 체에 받쳐 주십시오.
  2. 팥은 깨끗이 씻어 센 불에 삶아 첫물을 따라 버리고 다시 찬물을 넉넉히 넣어 팔알이 터지기 직전까지 삶아 주십시오.
  3. 내솥에 준비한 찹쌀과 잡곡을 담고 팥 삶은 물에 섞어 소금간을 한 뒤 잡곡 물눈금 3까지 물을 부어 주십시오.
  4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  5. 메뉴의 잡곡을 선택하여 [취사/확인] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
  6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

※ 공은 미지근한 물에 15분 이상 불려 주십시오.  
※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.



콩나물밥

- **재료** : 쌀 3컵, 콩나물 150g, 다진 쇠고기 100g
- **양념간장** : 간장 5큰술, 고춧가루 1큰술, 깨소금 2작은술, 다진 파 1큰술, 다진 마늘 1작은술, 참기름 1작은술
- **조리방법**
  1. 콩나물은 꼬리를 떼고 깨끗이 씻어 물기를 빼주십시오.
  2. 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 백미 물 눈금 3까지 부은 후 콩나물과 고기를 얹어 주십시오.
  3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  4. 메뉴의 백미 찰진밥을 선택하여 [취사/확인] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
  5. 취사가 완료되면 콩나물과 쇠고기를 고루 섞어 퍼담고 기호에 따라 준비한 양념장에 비벼 드십시오.

※ 재료특성에 따라 육즙이나 염분에 의한 눌림이 발생할 수 있습니다.



삼계탕

- **재료** : 닭 600g, 통마늘 4쪽, 찹쌀 ½컵, 수삼 1~2뿌리, 대추 2개, 물 3컵, 소금·후춧가루 약간
- **조리방법**
  1. 닭의 배 아래 양쪽에 칼집을 내어 구멍을 뚫어 주십시오.
  2. 손질한 닭의 뱃속에 불린 찹쌀을 채워 넣어 주십시오. (찹쌀은 2시간 정도 불리는 것이 좋습니다.)
  3. 닭 안에 수삼, 대추, 마늘을 넣어서 다리를 엇갈리게 하여 고정시켜 주십시오. 식실에 따라 걸쭉한 국물을 원하시면 찹쌀의 반을 닭의 밖으로 꺼내 조리하여 주십시오.
  4. 3을 내솥에 넣고 물 3컵을 부어 주십시오.
  5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  6. 메뉴의 영양찜을 선택한 후 시간을 60분으로 설정한 뒤 [취사/확인] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.



잡곡패속

- 재료 : 쌀, 여러가지 잡곡, 물
  - 조리방법
1. 쌀과 잡곡을(쌀과 잡곡의 비율 약 7:3) 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
  2. 쌀과 잡곡을 섞어 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
  3. 내솥에 씻은 쌀과 잡곡을 담고 인분 수에 맞는 잡곡 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
  4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  5. 메뉴의 잡곡패속을 선택하여 [취사/확인] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
  6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.
- ※ 콩은 미지근한 물에 15분 이상 불려 주십시오.  
 ※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.



누룽지

- 재료 : 쌀, 물
  - 조리방법
1. 쌀을 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
  2. 분량의 쌀을 깨끗이 씻어 물이 맑아질때까지 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 누룽지를 선택하여 [취사/확인] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
  6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.



현미

- 재료 : 현미, 물
  - 조리방법
1. 현미를 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
  2. 분량의 현미를 깨끗이 씻어 물이 맑아질때까지 헹구어 주십시오.
  3. 내솥에 씻은 현미를 담고 인분 수에 맞는 현미 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
  4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  5. 메뉴의 현미를 선택하여 [취사/확인] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
  6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

# 요리 안내



쌀밥(백미)

● 재료 : 쌀, 물

● 조리방법

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

※ [메뉴] 버튼을 눌러 기호에 맞는 밥맛을 선택하여 [취사/확인] 버튼을 눌러 주십시오.



백미쾌속

● 재료 : 쌀, 물

● 조리방법

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



잡곡

● 재료 : 쌀, 여러가지 잡곡, 물

● 조리방법

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

※ 쿡은 미지근한 물에 15분 이상 불려 주십시오.

※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.

# 음성 조절 기능

## 음성 조절 기능

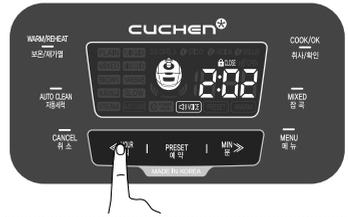
① 대기 상태에서 [취소] 버튼을 3초 이상 누르세요. 대기 상태에서 [취소] 버튼을 3초 이상 누르면 음량 조절 기능이 설정됩니다.

- ❗ 취사 중 [취소] 버튼을 누르면 밥물이 뿔어져 나올 수 있으므로 취사가 끝난 후 음성 조절을 하십시오.
- ❗ 언어 및 음성 조절은 반드시 대기 상태에서만 설정 가능합니다.



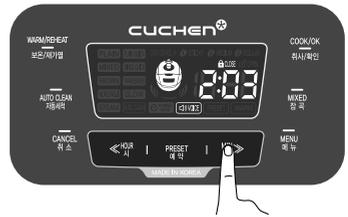
② [시] 버튼을 눌러 안내 언어(한국어, 중국어, 영어)를 선택할 수 있습니다.

- 1 - 한국어, 2 - 중국어, 3 - 영어
- [시] 버튼을 입력할 때마다 1 → 2 → 3 → 1로 반복 선택됩니다.



③ [분] 버튼을 눌러 음량을 선택할 수 있습니다.

- 0 ~ 4 단까지 음량 설정이 가능합니다. 0 단으로 설정 시 음성 기능은 해제되며 표시부의 음성 내비게이션 아이콘이 사라집니다.
- [분] 버튼을 입력할 때마다 2 → 3 → 4 → 0 → 1 → 2로 반복 선택됩니다.



④ [취사/확인] 버튼을 누르시면 음성 설정이 완료됩니다.

- 설정이 완료되기 전에 [취소] 버튼을 누르거나, 버튼 입력없이 15초가 경과하면 음성설정이 취소됩니다.



# 보온 중에

## 보온 온도 및 가열량 조절 방법

① [보온/재가열] 버튼을 3초 동안 길게 누르면 보온 온도설정 모드로 진입합니다.

② [시] 또는 [분] 버튼으로 원하는 온도를 설정하세요.

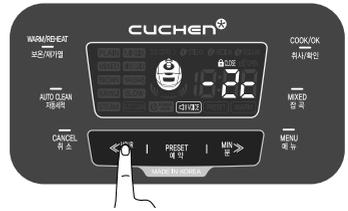
- 기본 설정 온도는 74도 입니다.
- 온도는 69~78도까지 변경 가능합니다.
- 밥이 차갑거나 냄비가 발생시 제어 온도를 2~3도 높여주십시오.
- 밥이 누렇게 변하면 제어 온도를 2~3도 낮춰주십시오.



③ [취사/확인] 버튼을 누르면 보온 온도가 설정 되고 보온가열량 조절 모드로 진입합니다.

④ [시] 또는 [분] 버튼으로 원하는 보온 가열량을 설정합니다.

- 기본 가열량은 0도 입니다.
- 가열량은 -2 ~ 5도 까지 변경 가능합니다.
- 뚜껑에 물때힘이 많을 경우 가열량을 1~2로 선택하여 주십시오.
- 내솥 테두리의 밥 퍼짐이 심하거나 선 냄새가 날 경우 가열량을 -2 ~ -1로 선택하여 주십시오.



⑤ [취사/확인] 버튼을 누르면 보온 가열량 설정이 완료됩니다.

! 설정이 완료되기 전에 [취소] 버튼을 누르거나 버튼 입력없이 15초가 지나면 변경 전 설정 사항으로 복귀 합니다.

## 재가열 모드

보온 중인 밥을 새로 한 밥과 같이 따끈따끈한 밥으로 만들어 줍니다.

보온 중 [보온/재가열] 버튼을 누르면 재가열이 시작됩니다.

- 재가열은 보온 중에만 작동됩니다.
- 재가열이 끝나면 보온 상태로 전환됩니다.
- 재가열 진행 중 [보온/재가열] 버튼을 다시 누르면 재가열이 취소되고, 보온으로 전환됩니다.



참고

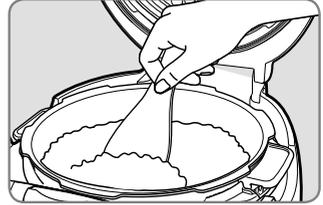
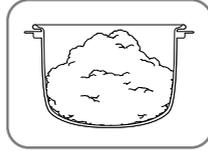
- 재가열이 끝나면 곧바로 밥을 드시는 것이 좋습니다.
- 백미 이외의 메뉴(잡곡, 현미 등)는 취사 후 바로 드시는 것이 좋으며 재가열을 하면 밥 색깔이 변하거나 냄새가 날 수 있습니다.
- 재가열 기능을 너무 자주 사용하면 밥이 변색되거나 마르는 경우가 있습니다.
- 뚜껑 결합 손잡이가 잠금(●) 위치에 있을 때만 재가열이 진행되며, 열림(○) 위치에 있을 때는 경고음이 울린 후 보온이 계속 진행됩니다.(클린커버가 장착되어 있지 않으면 핸들 잠금이 인식되지 않으며, 재가열 기능이 작동하지 않습니다.)

# 보온 중에

## 보온할 때 주의사항

### 1 밥을 섞어 가운데로 모아 주십시오.

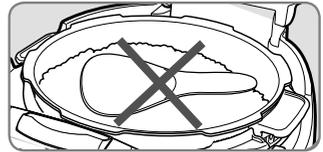
내솥의 주변에 있는 밥의 건조를 막기 위해 밥을 아래 위로 잘 섞어서 밥을 가운데로 모아 주십시오. 밥이 내솥 뚜껑에 달라붙지 않도록 하십시오.



### 2 보온 시 주걱을 넣어두지 마십시오.

주걱을 넣어둔 채로 보온을 하게 되면 밥이 굳고 변색이 되며 냄새가 날 수 있습니다.

! 나무주걱 등은 세균을 발생시켜 냄새의 원인이 됩니다.



### 3 보온은 12시간 이내가 적합합니다.

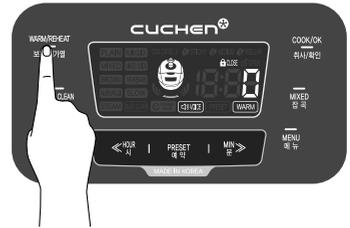
12시간 이상 보온하면 밥의 풍미가 없어지며, 변색 또는 냄새가 날 우려가 있습니다.

보온 시 뚜껑을 확실하게 닫아 주십시오.

! 백미만 보온해 주십시오. 잡곡밥, 현미 등은 보온하지 마시고 취사 후 바로 드시기 바랍니다.

! 특히 압력밥은 특성상 일반 밥솥의 밥보다 변색이 빨리됩니다.

! 보온 및 재가열 시에는 항상 클린커버를 장착하여 주십시오.



참고

장시간(12시간 이상) 보온을 해야 할 경우에는 다른 용기에 담아 냉동 보관하십시오. 그리고 필요한 양만 전자레인지에 넣어 알맞게 데워 드시기 바랍니다.

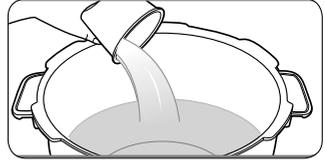


# 자동세척 방법

## 자동세척 방법

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

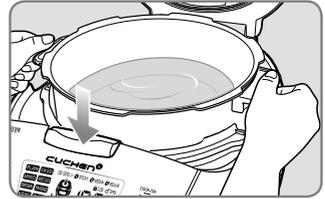
- ❶ 계량컵을 이용하여 내솥의 자동세척 물눈금에 맞춰 물을 넣어 주십시오.



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

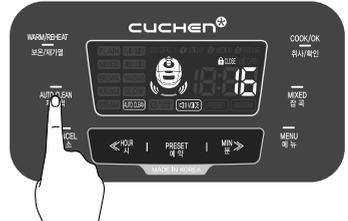
- 뚜껑을 닫기 전에 클린커버가 장착되어 있는지 확인하십시오.

- ❗ 뚜껑을 닫기 전에 클린커버가 장착되어 있는지 확인하세요. 클린커버가 장착되어 있지 않으면 핸들 잠금이 인식되지 않으며, 자동세척 기능이 작동하지 않습니다.



- ❸ 대기 상태에서 [자동세척] 버튼을 누르십시오.

- 자동세척은 16분 동안 진행됩니다.
- 자동세척이 종료되면 대기 상태로 전환됩니다.



### 자동세척 주의사항

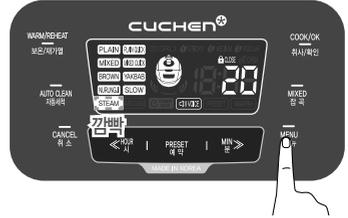
- 자동세척 물 수위선 눈금에 맞추어 물을 담아 주십시오.
- 깨끗한 물 이외의 세척제, 비누, 세정제, 기타 약품 등은 절대 넣지 마십시오.
- 증기가 배출 될때 증기 배출구에 얼굴, 신체 등의 접촉을 하지 마십시오.

# 영양찜 / 슬로우쿡 취사 방법

## 취사 방법 (영양찜 30분 취사 시)

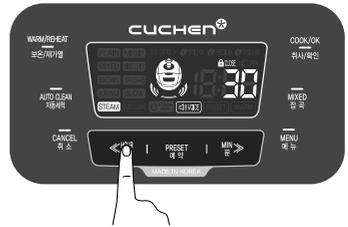
### 1 [메뉴] 버튼으로 영양찜을 선택하세요.

[메뉴] 버튼을 누를때마다 백미(찰진밥) → 백미2(중간밥) → 백미3(일반밥) → 백미쾌속 → 잡곡 → 잡곡쾌속 → 현미 → 약식 → 누룽지 → 슬로우쿡 → 영양찜 순으로 반복 선택됩니다.



### 2 [시] 또는 [분] 버튼으로 원하는 시간을 선택한 후 [취사/확인] 버튼을 누르세요.

	영양찜	슬로우쿡
시간 설정	15 ~ 90분	1시간 ~ 12시간 50분
시	5분씩 증가	1시간씩 증가
분	5분씩 감소	10분씩 증가



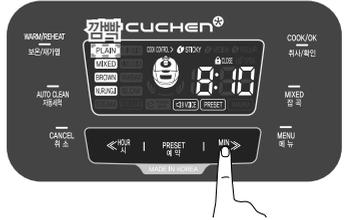
# 예약 방법

## 예약 취소하기

- 1 뚜껑 결합 손잡이를 잠금으로 맞추고 [예약] 버튼을 누르십시오. 메뉴 변경을 원하시면 [메뉴] 버튼을 눌러 메뉴를 선택하세요.
    - 뚜껑 결합 손잡이를 잠금으로 맞추지 않고 [예약] 버튼을 누르면 예약이 되지 않습니다.
- !** 뚜껑을 닫기 전에 클린커버가 장착되어 있는지 확인하세요. 클린커버가 장착되어 있지 않으면 핸들 잠금이 인식되지 않으며, 예약취사 기능이 작동하지 않습니다.



- 2 예약 시간 맞추는 방법.
  - 시: 1시간 단위로 조절 가능
  - 분: 10분 단위로 조절 가능
  - 표시된 시간은 예약 취소 완료까지 남은 시간을 의미합니다.
  - 예약취사가 완료된 후에도 마지막으로 설정한 예약 시간은 기억되지 않습니다.



- 3 [취사/확인] 버튼을 누르세요.
  - 예약 시간과 '예약' 표시가 계속 켜져 있으며 예약이 진행됩니다.
  - 예약 시간은 취사가 끝나는 시간입니다.
  - 예약 취사가 완료되는 시간은 밥의 양이나 메뉴에 따라 약 30분 정도 차이가 날 수 있습니다.



**!** 예약 취사 완료시간보다 미리 끝날 수 있습니다.

## 메뉴별 예약 가능 시간 ※ 백미쾌속, 잡곡쾌속은 예약이 되지 않습니다.

예약 가능 메뉴	예약 가능 시간
백미, 잡곡, 현미, 누룽지	1시간 ~ 12시간 50분

### 예약 취사 시 주의사항

- 여름철에는 쌀이 쉰 수가 있으므로 예약 시간을 10시간이 초과되지 않도록 예약하십시오.
- 쌀이 개봉된지 오래되었거나 많이 말라버린 경우에는 증발 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.

## 메뉴별 취사 시간

메뉴명	구분	취사량	취사시간	요리종류
백미	찰진밥	2인분 ~ 6인분	약 26분 ~ 약 36분	쌀밥, 감자흑임자밥, 취나물 새송이밥, 단호박 찰밥, 콩나물밥, 해물술밥
	기타	2인분 ~ 5인분	약 33분 ~ 약 46분	쌀밥, 낙지덮밥, 나물비빔밥, 케라라이스, 쇠고기 불고기 덮밥, 유부초밥, 김밥, 김치볶음밥
백미쾌속		2인분 ~ 4인분	약 15분 ~ 약 27분	쌀밥
현미		2인분 ~ 4인분	약 47분 ~ 약 54분	현미밥
잡곡		2인분 ~ 4인분	약 36분 ~ 약 44분	잡곡밥, 오곡밥
잡곡쾌속		2인분 ~ 4인분	약 29분 ~ 약 35분	잡곡밥, 오곡밥
누룽지		2인분 ~ 6인분	약 33분 ~ 약 38분	쌀밥, 누룽지
약식				약식
영양찜		메뉴별 상세 요리 방법은 요리 안내를 참조하세요.		삼계탕, 수육, 갈비찜
슬로우쿡				대추차, 수정과, 단호박죽, 아채스프

- 취사량은 요리 종류에 따라 다를 수 있습니다.
- 백미쾌속, 누룽지의 물 높이는 백미 눈금으로 맞추세요.
- 잡곡쾌속의 물 높이는 잡곡 눈금으로 맞추세요.
- 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출 시 밥물이 뿔어져 나올 수 있습니다.
- 밥맛 조절 기능 사용 시 취사 시간이 달라질 수 있습니다.
- 쾌속취사 시 기준 물눈금 이상으로 물을 넣으면 취사 시간이 늘어날 수 있습니다.
- 영양찜 기능 이용 후 취사 및 보온을 하게 되면 밥에 냄새가 배어 들 수 있습니다.

### 잡곡쾌속 메뉴

국내 최초로 잡곡을 20분대에 빠르게 취사할 수 있습니다.

- 잡곡 메뉴에서 [취사/확인] 버튼을 연속해서 두 번 누르면 쾌속취사로 작동하며 밥 짓는 시간이 단축됩니다.
- 잡곡쾌속 취사 시 2인분에서 20분대 취사가 가능합니다.
- 잡곡쾌속은 4인분 이하를 권장하며 정상 취사보다 잡곡의 익은 상태가 좋지 않을 수 있습니다.
- 충분히 불린 서리태나 팥 등을 잡곡으로 취사 시 잡곡밥이 질어지는 현상이 발생할 수 있습니다. 이때 잡곡쾌속 취사를 이용하면 질어지는 현상이 호전될 수 있습니다.
- 잡곡 비율, 수온, 물양 과다 등으로 인하여 취사 시간이 달라질 수 있습니다.

# 밥 짓는 방법

## 4 [메뉴] 버튼으로 원하시는 메뉴를 선택하십시오.

[메뉴] 버튼을 누를때마다 백미(찰진밥) → 백미(중간밥) → 백미(일반밥) → 백미쾌속 → 잡곡 → 잡곡쾌속 → 현미 → 약식 → 누룽지 → 슬로우쿡 → 영양찜 순으로 반복 선택됩니다.



## 5 [취사/확인] 버튼을 눌러 주십시오.

[취사/확인] 버튼을 누르면 밥짓기가 시작되며 남은 시간이 표시됩니다.

! 최대 인분으로 밥짓기를 할 경우에 압력추가 회전하지 않을 수 있으나 제품의 이상은 아닙니다.



## ● 뜸들이기



## ● 밥짓기 끝

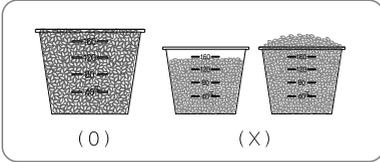
밥짓기가 끝나면 즉시 골고루 잘 섞어 주십시오.

- ! 섞지 않고 그냥 두면 밥이 굳고 변색이 되어 냄새가 발생합니다.
- ! 취사 직후 뚜껑이 서서히 열리는 현상은 안전성을 고려한 정상적인 작동입니다.

# 밥 짓는 방법

## 취사 방법

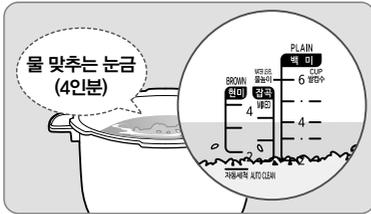
- ① 계량컵으로 인분수만큼 정확히 담아 씻어 주십시오.



! 한컵은 1인분입니다.

- ② 인분 수에 따라 물을 물 눈금에 맞추어 주십시오.

예) 백미 4인분의 밥을 지을때

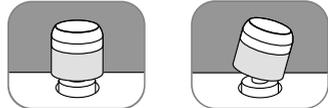


쌀 4컵을 씻어 내솥에 넣은 다음 내솥의 백미 물 눈금 4에 물을 맞추면 됩니다.

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

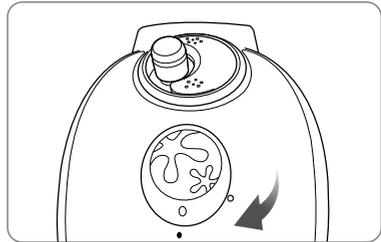
- 압력패킹이 바르게 끼워졌는지 압력추가 수평인지 항상 확인하십시오.
- 잠금으로 맞추지 않고 [취사/확인] 버튼을 누르면 작동되지 않습니다.
- 온도센서에 이물질이 묻어 있으면 반드시 제거해 주십시오.
- 내솥 주위의 물기를 완전히 제거한 후 내솥을 본체에 넣어 주십시오.

! 뚜껑을 닫기 전에 클린커버가 장착되어 있는지 확인하세요. 클린커버가 장착되어 있지 않으면 핸들 잠금이 인식되지 않으며, 취사 기능이 작동하지 않습니다.



(O)

(X)



### 일반밥 메뉴

- 압력밥솥보다 일반밥솥과 유사한 고슬고슬한 밥이 됩니다.

### 중간밥 메뉴

- 찰진 밥맛과 고슬고슬한 밥맛이 동시에 느껴지는 밥이 됩니다.

### 백미/잡곡 취사

- [취사/확인] 버튼을 연속해서 두 번 누르면 쾌속취사로 작동되며 밥짓는 시간이 단축됩니다.
- 쾌속 취사는 4인분 이하를 권장하며, 정상 취사보다 밥 상태가 좋지 않을 수 있습니다.
- 쾌속 취사는 백미/잡곡 메뉴에서만 가능합니다.

### 현미 취사

- 현미 메뉴에서 [취사/확인] 버튼을 누르면 현미취사로 작동합니다.

# 미세 밥맛 조절 기능

- ※ 미세 밥맛 조절 기능은 백미, 잡곡, 현미, 누룽지 취사 시 사용 가능합니다.
- ※ 미세 밥맛 조절 기능은 예약 모드 시 사용할 수 없습니다.

## 1 [메뉴] 버튼을 눌러 원하는 메뉴를 선택합니다.

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



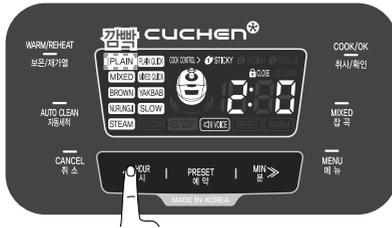
## 2 원하는 메뉴에서 [메뉴] 버튼을 3초간 누르면 설정된 불림시간과 가열온도가 표시됩니다.

- ! 초기 설정된 불림시간 0분, 가열온도 0도



## 3 [시] 버튼을 눌러 원하는 불림 시간을 선택합니다.

- ! 불림 시간 0, 2, 4, 6, 8분을 선택하실 수 있습니다. (초기에 설정된 불림시간으로 취사할 때는 0분으로 선택하고, 불림시간을 더 하고 싶을때 2분, 4분, 6분, 8분 중 하나를 선택합니다.)
- ! 쌀의 불림시간을 늘리면 수분 흡수를 도우며 밥이 부드러워 집니다.
- ! 불림시간이 길 경우에는 취사시간이 길어질 수 있으며 수용성 전분이 용출되어 가라앉아 멜라노이징 현상이 일반 취사보다 심하게 나타날 수 있습니다.



## 4 [분] 버튼을 눌러 원하는 가열온도를 선택합니다.

- ! 가열 온도 -2, 0, 2, 4도를 선택할 수 있습니다. (초기 설정된 가열온도로 취사할 때 0도를 선택하고, 가열온도를 높이거나 낮출 때에는 2, 4도 또는 -2를 선택합니다.)
- ! 취사 전 끓는 온도를 조절하여 구수한 밥맛이나 구수하지 않은 밥맛을 조절할 수 있습니다.
- ! 온도를 높일 경우에는 취사시간이 길어질 수 있으며 멜라노이징 현상이 일반취사보다 심하게 나타날 수 있습니다.



## 5 [취사/확인] 버튼을 눌러 취사를 시작합니다. 이때 설정된 밥맛 조절로 취사가 진행됩니다.

- ! 취사가 완료되어도 설정된 불림시간 및 가열온도는 계속 기억되어 있습니다.
- ! 미세밥맛 설정 시 15초간 설정변경이 없으면 자동으로 취소됩니다.
- ! 미세 밥맛 불림시간 조정 시 취사 예상 시간이 변경됩니다.



### 참고

- 부드러운 밥맛을 원할 경우 불림 시간을 2, 4, 6, 8분으로 선택하십시오.
- 구수한 밥맛을 원할 경우 가열 온도를 2도 또는 4도로 선택하십시오.
- 구수한 밥맛을 원하지 않을 경우 가열온도를 -2도로 선택하십시오.
- 밥맛 조절 기능을 사용 시 쌀의 상태나 수온, 물량 등에 의해 취사 시간 및 밥 상태에 영향을 줄 수 있습니다.

# 3단계 압력 밥맛 조절 기능

## 3단계 압력 밥맛 조절 기능

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

### 1 STICKY

#### 1 찰진밥

고압의 압력이 가해진 찰기 있고 부드러운 밥이 됩니다.

! 초기상태에 점등됩니다.

### 2 MEDIUM

#### 2 중간밥

찰진 밥맛과 고슬고슬한 밥맛이 동시에 느껴지는 밥이 됩니다.

### 3 REGULAR

#### 3 일반밥

압력밥솥보다 일반밥솥과 유사한 고슬고슬한 밥이 됩니다.



주의

밥맛 조절을 하여 취사하는 도중 증기배출 현상이 나타나는 것은 내솥의 내부 압력을 맞추기 위한 정상적인 동작입니다.



### 멜라노이징 현상

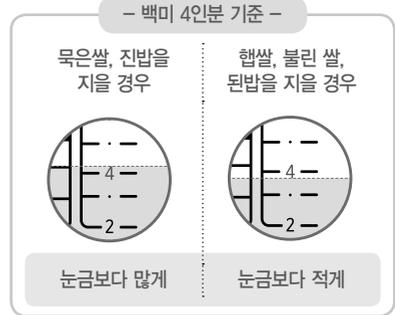
- 쿠첸 전기압력밥솥은 밥의 밑부분이 눌게 되면서 옅은 갈색으로 변할 수 있습니다. "멜라노이징 현상"이라고 하는데 향기있고 풍미있는 즉, 밥의 구수한 향기와 맛을 내는 것을 의미합니다. 참고로 예약취사의 경우 쌀알이 오랜 시간 가라앉아 있을 때에는 내솥 밑부분에 미세 전분이 가라앉아 일반취사보다 멜라노이징 현상이 심하게 나타날 수 있습니다.

# 맛있는 밥을 지으려면

## ● 맛있는 밥은 알맞은 물 조절로부터!

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

❗ 무세미로 밥을 지을 때에는 인분 수에 따라 기준 물논금에 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 논금의 물, 식초 1 큰술)
- 탕이나 찜 등의 요리를 한 후 깨끗이 씻어내지 않고 보온하면 밥에 냄새가 배어 들 수 있습니다.

❗ 클린커버의 결합상태를 반드시 확인하십시오.



## ● 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 헹구 뒤 밥을 지으면 냄새가 나지 않습니다.



## ● 쌀 보관 방법 (쌀의 보관 방법이 밥맛을 좌우합니다.)

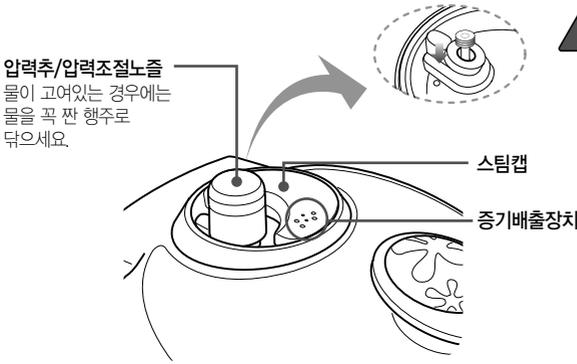
	좋은 곳	피해야 할 곳
보관장소	- 온도가 낮고 서늘한 곳 - 습기가 적고 통풍이 잘 되는 곳	- 보일러 배관이 지나가는 뜨거운 곳 - 직사광선을 받는 곳 - 개수대(싱크대) 아래
쌀 구입량 보관기간	쌀은 소포장 단위(5~10 kg)로 구입하는 것이 좋으며, 쌀 봉지를 개봉한 후 2주 이내로 사용하는 것이 좋습니다.	



❗  
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.

## 압력 노즐 막힘 청소 방법



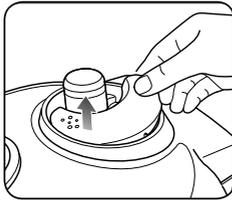
**!** 그림과 같이 압력조절노즐의  
패킹이 이탈되어 있는 경우 증기가  
누설될 수 있으니 패킹을 노즐에  
안착하세요.

- 자동세척 모드를 이용하여 증기배출 장치의 이물질을 제거 및 세척할 수 있습니다. (24쪽을 참조하세요.)

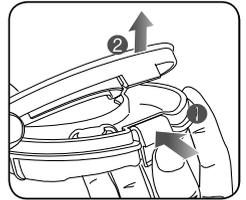
## 스팀캡 청소 방법

**!** 주의 : 취사 직후에는 스팀캡이 뜨거우므로 만지지 마십시오.  
화상을 입을 수 있습니다.

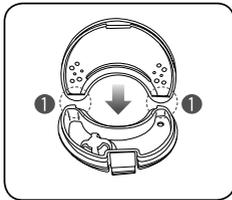
- 1 스팀캡을 그림과  
같이 떼어 냅니다.



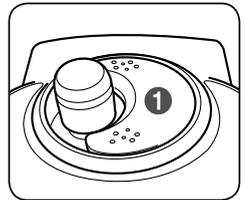
- 2 전면에 있는  
손잡이를 ①  
방향으로 누른 후 ②  
방향으로 분리하여  
자주 세척하세요.



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



- 4 제품에 스팀캡을  
장착할 때는  
뚜껑부에 스팀캡을  
안착한 후 ①  
부분을 눌러 단단히  
고정하세요.



# 제품 손질 방법

## 청소 방법

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

### 1 내솥

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

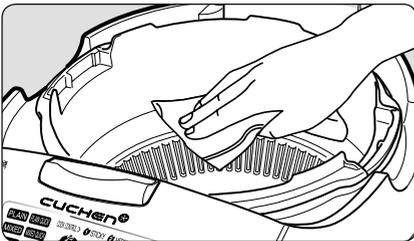
- ❗ 특히 내솥 표면의 광택을 내기 위하여 연마제, 치약, 기타 광택제 등을 사용하여 닦지 마십시오. 변색이나 코팅이 벗겨질 수 있습니다.



### 3 본체 내부

내솥을 들어내고 바닥 면의 이물질은 반드시 제거한 후 사용하세요. 자동 온도 센서나 바닥에 이물질이 끼어 있으면 온도감지를 못하여 밥이 안되거나 제품의 이상 작동 및 화재의 원인이 됩니다. 물을 꼭 짰 행주로 닦고 자동 온도 센서의 금속판이 손상되지 않게 주의하세요.

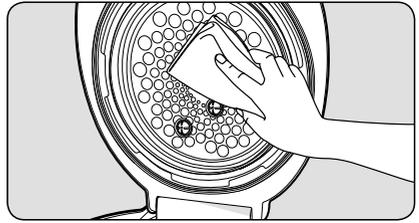
- ❗ 취사나 보온 직후는 만지지(청소하지) 마십시오. 화상의 위험이 있습니다.



### 2 내솥 뚜껑, 압력 패킹

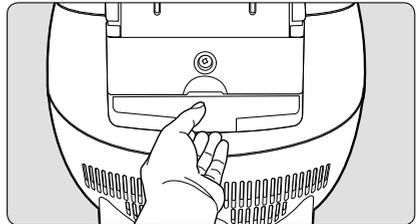
행주를 더운 물에 적서 물기를 짰 다음 이물질을 닦으세요. 압력 패킹의 청결은 제품의 성능을 유지시켜주며, 냄새 발생을 억제합니다.

- ❗ 압력 패킹은 사용 후 빼지 마시고 반드시 깨끗한 행주를 사용하여 닦아주십시오.



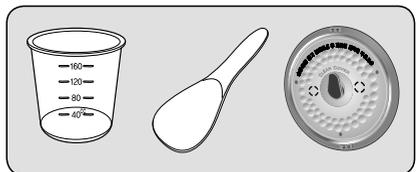
### 4 물받이

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

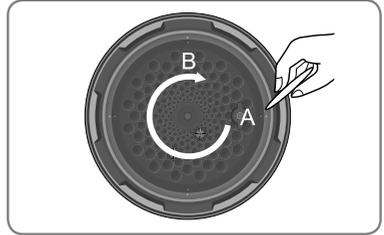


### 5 부속품

부속품을 깨끗이 손질하여 건조시킨 후 잘 보관하세요.



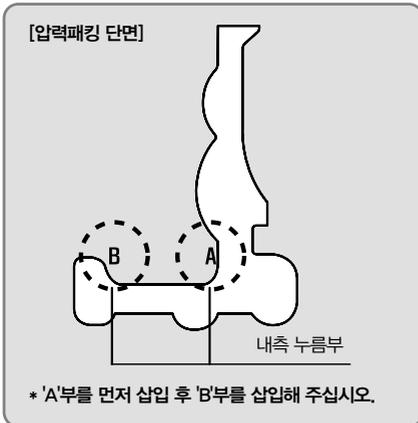
- 4 뚜껑이 있는 펜을 이용하여 압력패킹의 누름부(A → B 순서)를 그림의 화살표 방향으로 문질러 삽입을 완료해 주십시오. 아래의 [압력패킹 단면]을 참조 바랍니다.



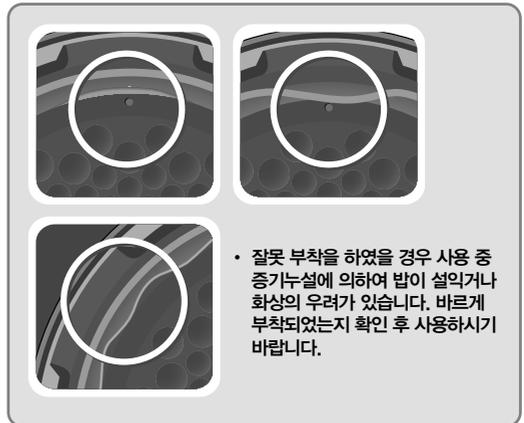
- 5 정상적으로 부착이 완료된 상태입니다.



올바른 조립 방법



잘못된 조립 방법



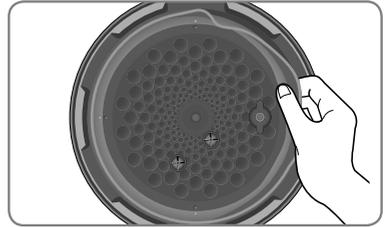
⚠ 주의 : 패키징은 청소 후 위 내용을 지켜야 증기 누설을 방지할 수 있습니다.

# 제품 손질 방법

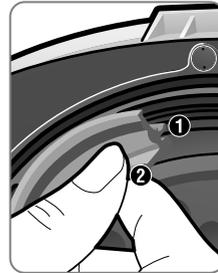
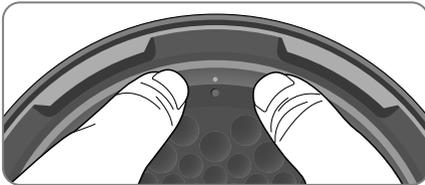
## 압력패킹 교체 방법

- 패킹은 김이 새는 것을 방지하기 위하여 잘 빠지지 않도록 되어 있으나, 손으로 잡고 힘주어 당기면 뺄 수 있으며 필요 시 빼서 청소하면 됩니다.
- 패킹은 소모품입니다. 김이 썰 경우는 패킹을 빼내어 청소를 하시고 아래와 같은 방법으로 패킹을 끼우신 후 확인해 주십시오. 그 이후에도 김이 썰 때는 대리점 및 A/S 고객센터에서 패킹을 구입하시어 교환하기 바랍니다.
- 압력패킹의 수명은 사용 횟수에 따라 약 1~3년이므로 주기적으로 교체하여 사용하는 것이 좋습니다. (압력패킹은 실리콘으로 되어 있습니다.)

① 압력패킹을 그림과 같이 손으로 잡아 당겨서 제거해 주십시오.

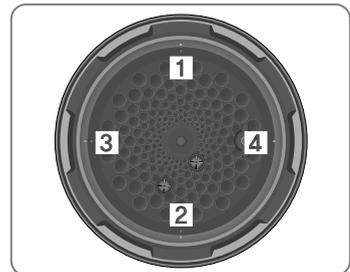
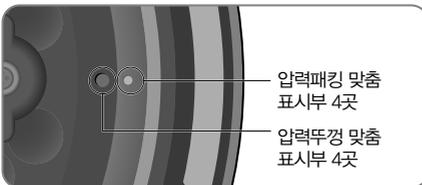


② 압력패킹 맞춤 표시부와 압력 뚜껑 맞춤 표시부를 그림과 같이 맞추어 삽입하여 주십시오.

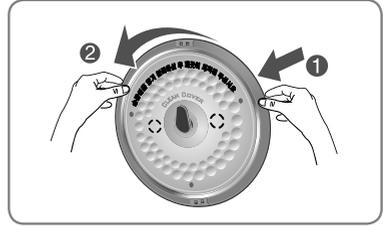


- ① 외측 안착 돌기
- ② 내측 안착 돌기
- 압력패킹 삽입순서  
① → ②

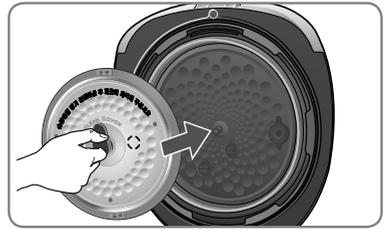
③ 맞춤 표시부 4곳을 삽입한 상태입니다. 번호순으로 맞춰 주십시오.



- 5 클린커버 외측 패킹을 장착시킬 경우 클린커버의 글자가 똑바로 보이게 하여 외측 한 부분(①)부터 패킹의 홈을 클린커버에 끼운 후 ②번 방향으로 한 바퀴 돌리면서 패킹을 장착합니다. (패킹 전면부(앞면)에는 '전면'이라는 글씨가 아래 위로 표시되어 있습니다.)



- 6 압력뚜껑에 클린커버를 장착 시에는 클린커버 손잡이를 잡고 화살표 방향으로 압력뚜껑 중앙의 홀더에 맞춘 후 힘 주어 눌러 주십시오.



### 클린커버 조립 시 주의사항

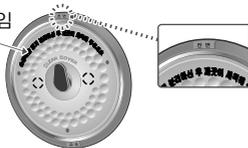
- 클린커버의 앞면과 뒷면을 반드시 확인하십시오.
- 클린커버의 구멍에 나사 및 다른 이물질들을 넣지 마십시오.
- 클린커버를 장착하지 않으면 핸들 잠금이 인식되지 않으며, 취사 기능 및 자동세척 기능이 작동하지 않습니다.

### 올바른 조립방법

#### [클린커버 앞 모습]

글자가 똑바로 적혀 있고, 클린커버 손잡이가 앞에 보이고, 패킹부의 '전면'이라는 글자가 클린커버 글자의 중앙에 위치해야 합니다.

글자가 똑바로 보임



#### [클린커버 뒷 모습]

글자가 반대로 적혀 있고, 클린커버 손잡이부의 구멍이 보이고, 패킹부의 날개가 압력 뚜껑부에 밀착될 수 있도록 되어 있습니다.



**!** 주의 : 클린커버를 장착하지 않으면 마찰소음 발생 및 압력 뚜껑 코팅면이 벗겨질 수 있습니다.

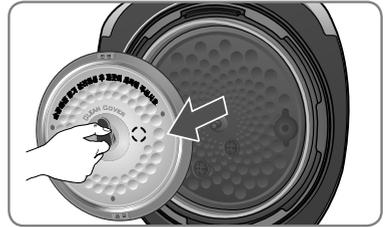
# 제품 손질 방법

## 클린커버 청소 방법

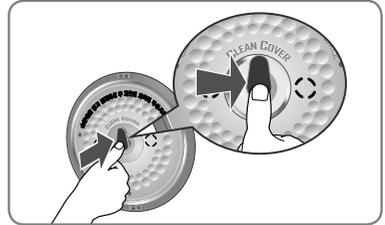
클린커버를 세척한 후에는 반드시 건조하여 뚜껑에 장착하세요.

- 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, 신나 등은 사용하지 마십시오.
- 사용 중 클린커버 및 뚜껑, 내솥 내부에 밥물이 묻어 전분 막이 생기는 수가 있으나, 위생상 아무런 영향이 없습니다.
- 취사 중 내부 수분의 증발로 인해 뚜껑의 측면부로 미세 증기가 나올 수 있습니다.

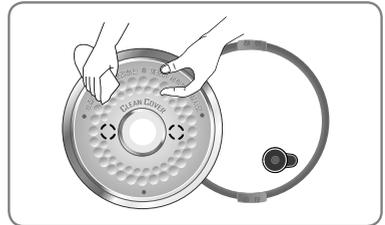
- ❶ 클린 커버 손잡이를 잡고 화살표 방향으로 당기면 뚜껑에서 쉽게 분리되어 세척이 가능합니다.



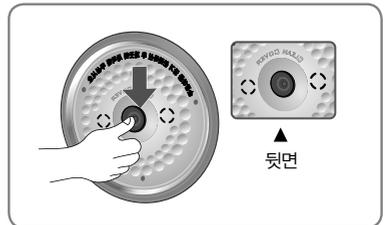
- ❷ 클린 커버를 청소할 때 그림과 같이 앞면의 클린 커버 핸들 코너부를 눌러 분리하고, 외측 패킹도 분리합니다.



- ❸ 주방용 중성세제 및 스폰지로 자주 세척해 주시고 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오.



- ❹ 클린커버 뒷면에서 클린커버 손잡이 중앙부를 화살표 방향으로 눌러서 끼워 주십시오.



## 조작부 / 표시부

### [자동세척] 버튼

자동세척을 할 경우 사용합니다.

### [보온/재가열] 버튼

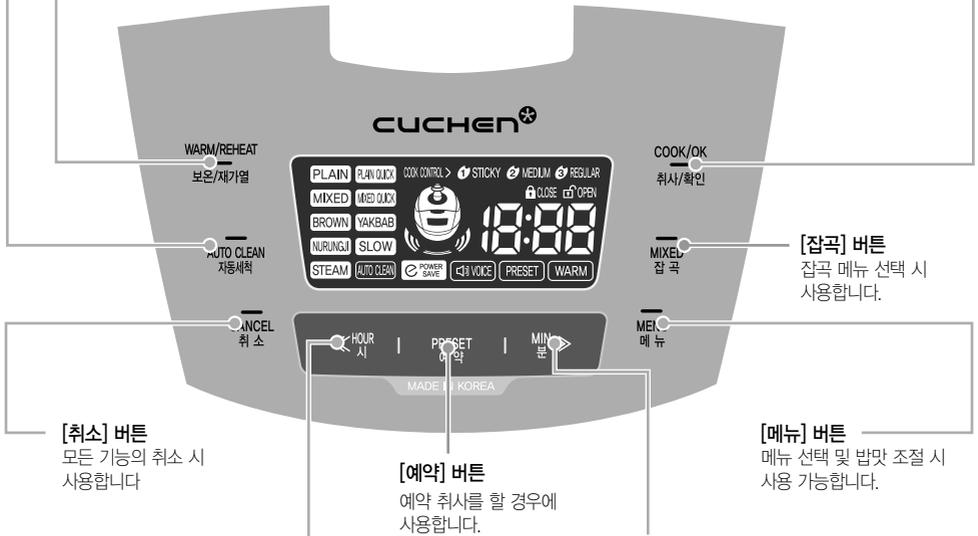
- 보온 및 재가열 작동 시 사용합니다.
- 보온온도 조절 진입 시 사용합니다.

### [취사/확인] 버튼

- 각 메뉴의 취사 시작 시 사용합니다.
- [취사/확인] 버튼을 연속으로 두 번 누르면 쾌속 취사로 작동하여 밥짓는 시간이 단축됩니다.  
취사 전 쌀을 불린 다음 쾌속으로 취사하면 한층 더 맛있는 밥을 드실 수 있습니다.

❗ 쾌속 취사는 “백미”, “잡곡” 메뉴에서만 가능합니다.

❗ “백미”나 “잡곡” 해당 메뉴의 눈금에 물량을 맞추어 취사해 주십시오



**[취소] 버튼**  
모든 기능의 취소 시  
사용합니다

### [시] 버튼

- 예약 시 / 시간 설정 시 '시' 증가
- 미세밥맛 조절모드에서 불림시간 설정 시  
사용됩니다.
- 음성 조절 기능에서 언어 설정 시 사용됩니다.
- 보온온도 설정 시 사용됩니다.
- 영양찜 및 슬로우쿡 시간 설정 시 사용됩니다.

**[예약] 버튼**  
예약 취사를 할 경우에  
사용합니다.

### [분] 버튼

- 예약 시 / 시간 설정 시 '분' 증가
- 미세밥맛 조절모드에서 가열량 설정 시  
사용됩니다.
- 음성 조절 기능에서 음량 설정 시 사용됩니다.
- 보온온도 설정 시 사용됩니다.
- 영양찜 및 슬로우쿡 시간 설정 시 사용됩니다.

**[잡곡] 버튼**  
잡곡 메뉴 선택 시  
사용합니다.

**[메뉴] 버튼**  
메뉴 선택 및 밥맛 조절 시  
사용 가능합니다.

### 절전 모드 기능

밥솥의 대기 상태에서의 대기 전력을 최소화하기 위한 기능입니다.

- 대기 상태에서 버튼의 입력 없이 1분이 경과하면 절전 모드로 진입합니다.
- 취사, 자동세척, 보온, 재가열, 예약취사 중에는 절전 모드로 진입하지 않습니다.
- 절전 모드로 진입하면 디스플레이에  표시등이 켜집니다.
- 절전 모드 중 버튼을 조작하거나, 뚜껑을 열거나 닫으면 절전 모드 상태가 해제됩니다.

# 각 부분의 이름 및 기능

## 전면 / 내부 이름



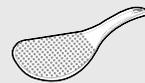
## 부속품



사용설명서



계량컵



주걱

## 사용 중에



주의

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

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 두경이 열릴 위험이 있습니다.

제품의 고장 및 파손, 상해의 원인이 됩니다.

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

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

요리 후 취사 및 보온을 하게 되면 밥에 냄새가 배어올 수 있습니다. 내술, 클린커버, 압력 배기구 등을 깨끗이 닦아낸 후 사용하십시오.

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

중기 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.

제품을 물 또는 다른 액체에 담그거나 씻지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다.

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

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

고액 과실에 의한 내술 코팅의 스크래치 및 벗겨짐이 발생할 경우에는 무상서비스 기간 내라도 유상 처리됩니다.

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

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

제품주위를 늘 청결히 하십시오.

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

고액 과실에 의한 내술 코팅의 스크래치 및 벗겨짐이 발생할 경우에는 무상서비스 기간 내라도 유상 처리됩니다.

실외에서는 사용하지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다.

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

적외선 온도센서(IR 센서) / 온도감지기는 이물질(밥알, 기타 음식물 등) 및 물기가 없도록 항상 깨끗하게 유지하십시오.

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

취사, 보온 및 요리 시 클린커버를 반드시 장착하십시오.

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

현반 이외의 변질되기 쉬운 식품(짬뽕, 혼식, 크로켓, 그라탕 등)은 보온을 삼가하십시오.

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

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

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

잠금 장치 및 내술의 변형, 파손으로 인한 중기 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 양념하여 옮겨 담으십시오.

내술 코팅의 손상 및 변형이 될 수 있습니다.

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

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

자동 중기 배출구의 막힘으로 인해 폭발 및 화재의 위험이 있습니다.

(점판 별도 구매) 오사용 시 제품 및 점판에 변형이 발생할 수 있으니 주의하십시오.

# 안전을 위한 주의사항

## 사용 중에



**내술 없이 절대 사용하지 마십시오.**  
감전 및 화재의 원인이 됩니다.

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



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

고열에 의한 화상의 위험이 있습니다. 압력추가 젖혀져 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, 멀어트린 경우에는 A/S 고객센터로 문의 바랍니다.



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 대개기 금속성 물질 등을 넣어서 사용하지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다. (특히, 어린이주의)



취사 도중 전원 플러그를 뽑거나 다른 기능의 버튼을 누르지 마십시오.

고장의 원인이 됩니다.



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

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



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

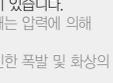
내술의 변색 및 변형으로 인하여 제품에 이상이 발생할 수 있습니다.



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.



제곱되는 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 법률 넘침 등 고장의 원인이 됩니다.

사용 중에는 제품 본체와 30 cm 이상의 거리를 유지하십시오.

전자제품에서 자기장이 방출 될 수 있습니다.

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

고장의 원인이 됩니다.



취사가 끝난 뒤에는 반드시 본체에 고인 물을 닦으십시오.

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



취사나 보온 시 뚜껑을 확실히 닫으십시오.

변색, 냄새 및 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.



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 취사하십시오.



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

고장 및 냄새의 원인이 됩니다.



## 설치관련



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

전기 누전, 감전, 번색, 변형의 위험이 있습니다. 전원 코드를 열원 가까이 두지 마십시오. 열원에 의해 코드가 손상될 경우 감전 및 화재의 위험이 있습니다. 오디오, TV 등과 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. 제품이 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.

**쌈통 및 다용도 선반 등 위에 제품을 놓고 사용하지 마십시오.**

틈새에 전원 코드가 눌러 화재 및 감전의 원인이 됩니다.

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



**경사진 곳에 제품을 설치하지 마시고 제품이 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 상측의 공간을 1.5 m 이상 확보하여 설치하십시오.**

제품 이상 작동의 원인이 됩니다.



## 사용 중



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

감전, 화재, 번색의 위험이 있습니다.



**제품에서 이상한 소리가 터는 냄새, 연기가 나면 즉시 전원 플러그를 뽑은 후, 입력추를 찾아 내부 입력력을 제거한 후 A/S 고객센터로 연락하십시오.**

화재의 위험이 있습니다.



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

감전, 화재, 번색의 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, 번색의 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, 감자생장고 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 이물질이 묻지 마시고, 이물질이 들어간 경우 전원 플러그를 빼고 A/S 고객센터로 연락하십시오.**

감전, 화재, 신체 상해의 위험이 있습니다.

# 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 120 V~ 전용입니다.  
반드시 정격 15 A 이상의 120 V 전용 콘센트에 꽂으십시오.

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



교류 120 V 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 불완전하여 화재의 원인이 될 수 있습니다. 수시로 전원 플러그의 상태를 확인하십시오.



전원 코드를 무리하게 구부리거나, 묶거나 잡아당기지 마십시오.

합선으로 인한 화재 및 감전의 위험이 있습니다.

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

발열 및 발화, 감전, 화재의 위험이 있습니다.



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

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

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

## 차 례

<b>사용하기 전에</b>	안전을 위한 주의사항 .....	4
	각 부분의 이름 및 기능 .....	8
	제품 손질 방법 .....	10
<b>사용하기</b>	맛있는 밥을 지으려면 .....	16
	3단계 압력 밥맛 조절 기능 .....	17
	미세 밥맛 조절 기능 .....	18
	밥 짓는 방법 .....	19
	예약 방법 .....	22
	영양찜 / 슬로우쿡 취사 방법 .....	23
	자동세척 방법 .....	24
	보온 중에 .....	25
	음성 조절 기능 .....	27
요리안내 .....	28	
<b>고장신고 전에</b>	고장신고 전에 확인 하십시오 .....	33

저희 쿠첸 IH 전기압력밥솥을 구매해 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 보관하시기 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.



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.

### 가열방식

IR/IH 전기밥솥의 전자유도가열(IH) 방식은 밀면과 측면에 구리 코일을 감아 강한 전류를 흘려 보내면, 코일 주위에 자력선이 형성돼 내솥 전체를 가열해 주는 방식으로 쌀알 하나 하나까지 골고루 익혀 주어 윤기 있고 맛있는 밥을 지어줍니다.

\* 취사나 보온 중 IH 동작을 위해 공진음("징-" 소리)이 발생할 수 있습니다. 정상이니 안심하고 사용하십시오.

## 제품규격

제품명	IH 전기압력밥솥 [US] VEA062 Series
정격전압 및 주파수	120 V~, 60 Hz
정격 소비전력	1 100 W
최대취사용량	1.08 L (6인분)
조정장치 압력 / 안전장치 압력	88.3 kPa/166.7 kPa
제품크기 (길이 X 폭 X 높이)	355 X 264 X 267 mm
중량	5.1 kg (Box 포장 중량 6 kg)

\* 제품의 성능 개선을 위하여 약간의 규격변동이 있을 수 있습니다.

# 쿠첸 IH 전기압력밥솥

[US] VEA062 Series



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

쿠첸 밥솥에 대해 자세한 내용은  
QR코드로 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 변경 될 수 있습니다.