

CUCHEN®

CUCHEN ELECTRIC PRESSURE RICE COOKER

[US] PQWK034 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.

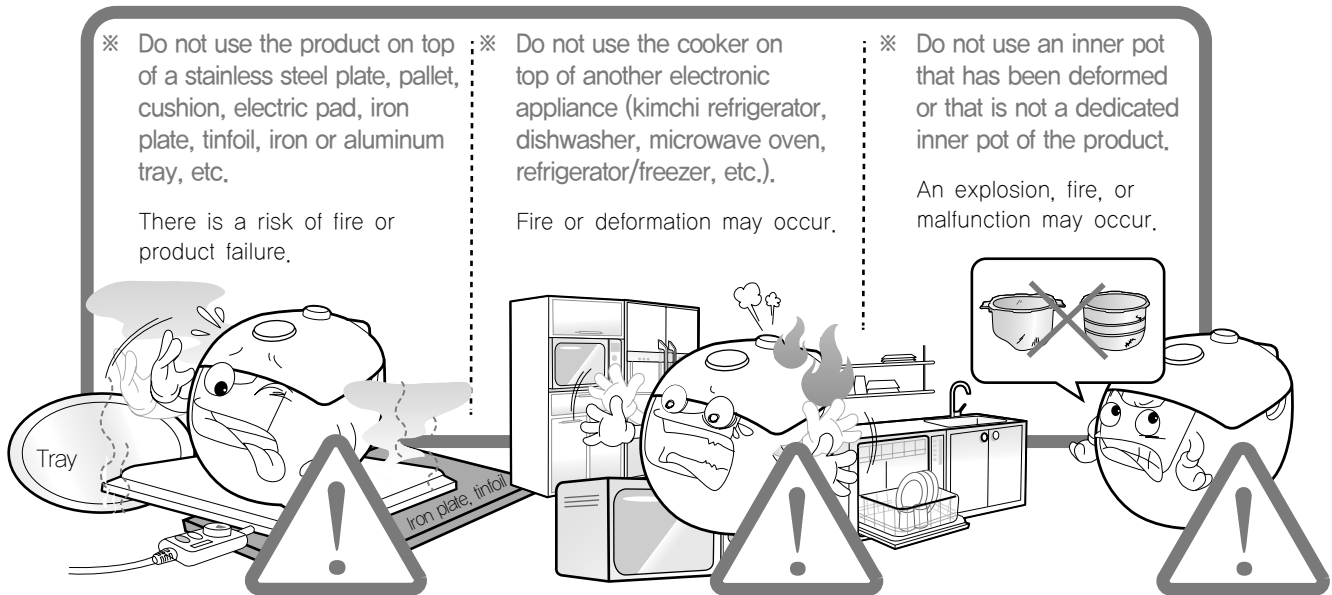


You can access more information about Cuchen rice cookers by using the QR code.

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-PQWK034-V1

Thank you for purchasing our Cuchen IH Electric Pressure Rice Cooker. To ensure proper use and maintenance of the product, please read this manual carefully. Also, please refer to this manual if you have any trouble using the product. The product warranty card is included. Please make sure to keep it in a safe place.



Caution 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	Electric IH Pressure Rice Cooker PQWK034 Series
Rated Voltage and Frequency	120 V~, 60 Hz
Rated Power Consumption	870 W
Maximum Cooking Capacity	0.54 L (3 servings)
Regulator Pressure/Safety Device Pressure	88.3 kPa/166.7 kPa
Product Size (length X width X height)	328 X 253 X 247 mm
Weight	Weight 4.9 kg (when packed, 5.8 kg)

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

The product images in this manual may differ from the actual product appearance for performance improvement reasons.

This device complies with Part 18 of the FCC Rules.

Table of Contents

Before Use	Important Safety Precautions	4
	Part Names and Functions	8
	Taking Care of the Product	11
Using the Product	How to Cook Tasty Rice	17
	How to Cook Rice	18
	Taste Control	20
	How to Fine-tune the Taste	21
	How to Use Preset Cooking	22
	Steam Dish Cooking Instructions	24
	Warm/Reheat	25
	How to Adjust Warming Temperature	26
	How to Select Language and Adjust Voice Guide Volume	27
	Auto Clean	28
	Auto Clean/Packing Replacement Alert	29
	How to Set Screen Brightness	32
Food Recipes	33	
Before Reporting Malfunction	Read This Before Contacting Customer Service.	38

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.

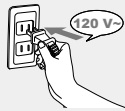
- Danger** If the instructions are not followed, severe injury or even death may occur.
- Warning** If the instructions are not followed, serious injury or property damage may occur.
- Caution** If the instructions are not followed, minor injury or property damage may occur.

Power Supply



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



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

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 Service.

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.

This device is not manufactured for people who lack physical, sensory, or mental abilities, or who cannot use it safely without supervision or instruction due to the lack of experience or knowledge (including children). It is advised to watch children not to play with the device.

Installation



Danger 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.



Caution 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.



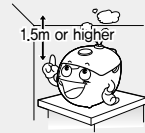
Do not drop the product or inner pot or cause impact on it.

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



Danger 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 the product on other equipment such as a microwave oven or a kimchi refrigerator or on a sink, and do not place a pallet, cushion, electric blanket, steel plate, or tinfoil under the 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 insert any foreign matters into the suction inlet or a 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



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.



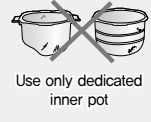
Do not touch the inside or the handle of the inner pot, inner pot handle, pressure weight, clean cover, etc., during or after cooking rice or other food since they are hot.

There is a danger of burn due to the high temperature. The pressure weight may be pushed, and the discharged steam may cause a burn.



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

There is a danger of fire, malfunction or explosion. If the inner pot has been deformed by dropping, etc., please contact Customer Center.



Use only dedicated inner pot

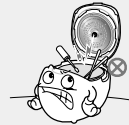
Do not put a decorative cover, cloth, or other objects on the lid while using the product.

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



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

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



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

Doing so may cause malfunction.



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

There is a danger of burn injury due to the high-temperature steam. Especially, prevent children from coming near.



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

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



Do not use for other purposes

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 use sharp objects, rough scouring pads, or dry cloths to clean the rubber parts on the outside of the sensor.

Failure to do so may cause deterioration of quality.



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.

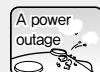
Clean the inner pot, pressure packing, clean cover packing and clean cover frequently. (See How to Clean)

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 sweet rice punch, seaweed soup, curry, fried food, etc.

Doing so may cause malfunction or odor.



During Use



Caution

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 (Steam Dish).

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

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

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

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

There is a danger of fire.

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

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.

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.

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

Always keep the area around the product clean.

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

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.

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.

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.

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

The inner pot may overheat due to incorrect temperature sensing and cause fire. Before using the product, be sure to check whether there are any foreign matters.

Do not 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.

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

Do not use 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.

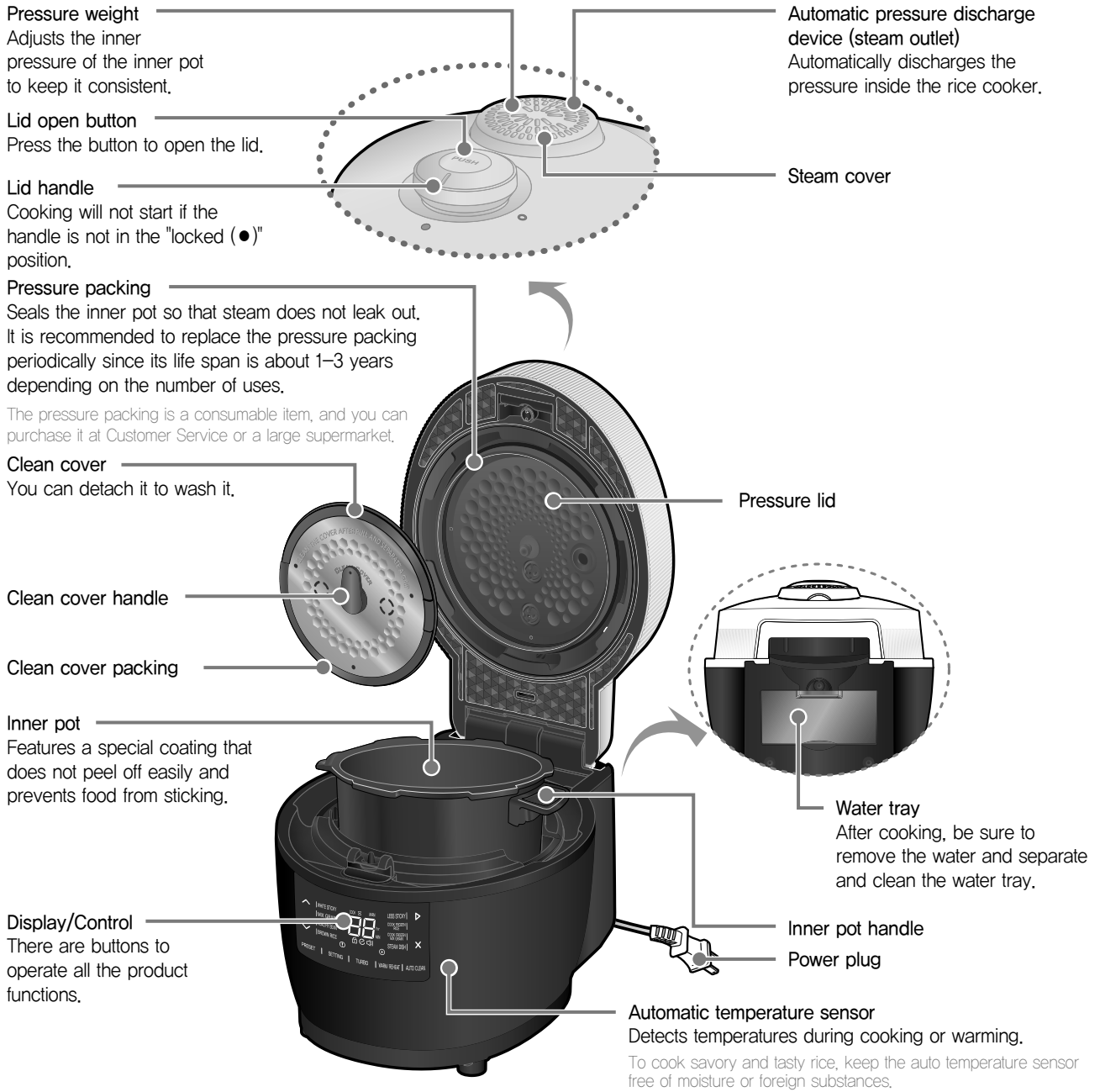
Do not use a metallic rice scoop or spoon to scoop rice. Only use plastic or wooden rice scoops. Also, do not store metal kitchen tools such as knife and scissors in the inner pot.

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

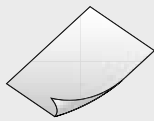
If foreign matters or food residues are stuck on the inner pot and cannot be removed easily, soak the pot in water sufficiently and clean it.

Part Names and Functions

Front/Internal Parts



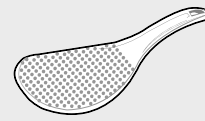
Accessories



User's Guide



Measuring cup



Rice scoop

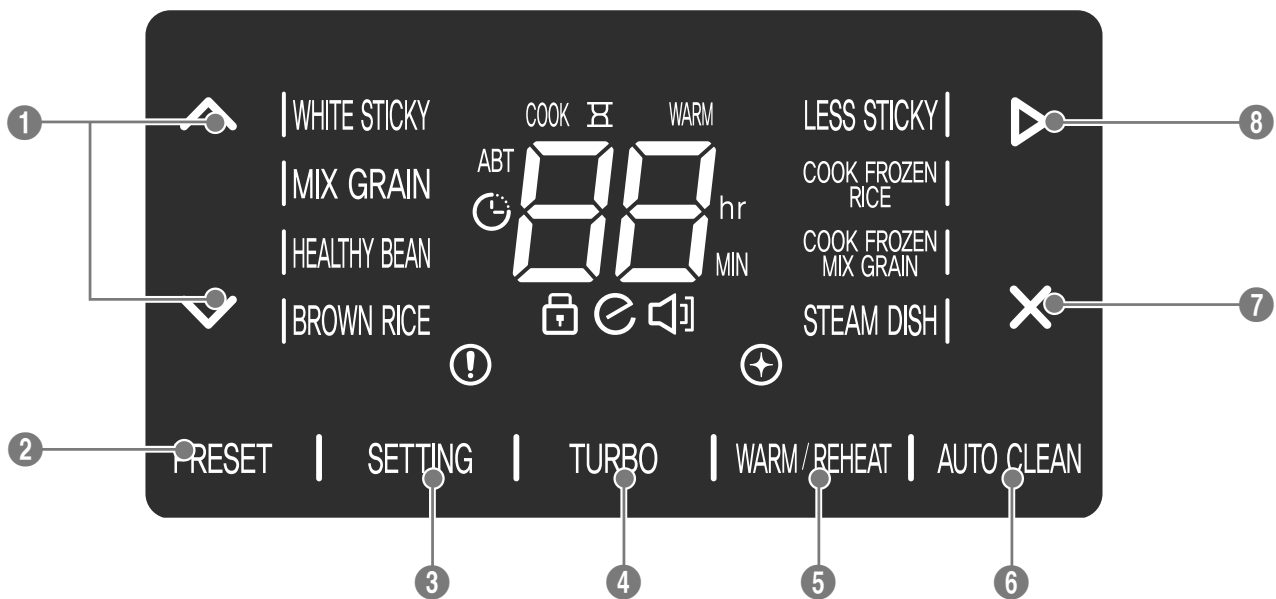
Control/Display



Caution

Do not clean the control/display panel with a liquid containing volatile ingredients (e.g. alcohol, acetone).

Doing so may discolor the panel or erase the printed text and symbols on the panel.




Number	Icon	Name	Function
1		-	<ul style="list-style-type: none"> Used to select a menu. Used to select the setting values such as time, sound volume, and temperature.
2	-	[PRESET]	Used to preset the cooking time.
3	-	[SETTING]	<p>Used when entering Volume Control, Warning Temperature Adjustment, Heating Intensity Adjustment, Packing Replacement Alert setting mode, Fine-Tuning Taste Mode, Auto Clean Alert Adjustment Mode, or Screen Brightness Adjustment mode.</p> <ul style="list-style-type: none"> Menus for fine-tuning: White Sticky, Less Sticky, Cook Frozen Rice, Cook Frozen Mix Grain, Mix Grain, Healthy Bean, Brown Rice
4	-	[TURBO]	Used when selecting Plain Turbo, Mixed Turbo.
5	-	[WARM/REHEAT]	Used to warm or reheat rice.

Part Names and Functions

Number	Icon	Name	Function
6	–	[AUTO CLEAN]	Used for auto-cleaning.
7	✕	CANCEL	Used to cancel all functions.
8	▶	[COOK/OK]	<ul style="list-style-type: none">• Used to start cooking of each menu item.• Used to go to the next step or complete the settings.

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.

Soft Touch Buttons

- The buttons are operated by the touch of a human finger (static electricity). Touch the button softly with a finger to select a function.
- Touch each button as if you are pressing the center of it.
- There may be a decrease in the sensitivity of the touch buttons depending on the use environment, but there is no change in the operation mode.

Button LED

Button LEDs let you know the button to press to activate a function and display the product status.

Voice Navigation and Volume Control

The function uses voice to notify the user of the operating status of the product, such as cooking start, cooking end, and steam discharge. It also guides the user to the next steps.

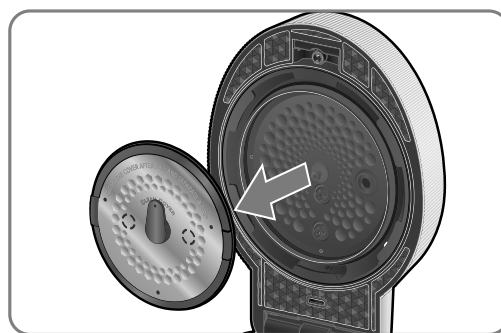
Taking Care of the Product

How to Clean the Clean Cover

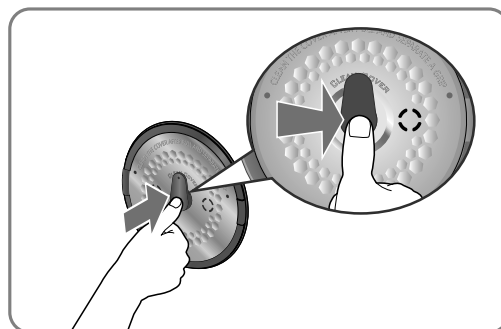
After cleaning the clean cover, be sure to dry it before attaching it to the lid.

- 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.

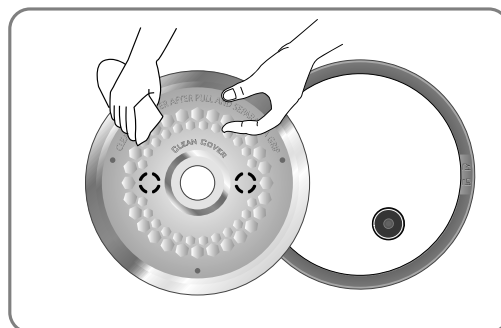
- 1 Hold the clean cover handle and pull it in the direction of the arrow to easily remove it from the lid for cleaning.



- 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.

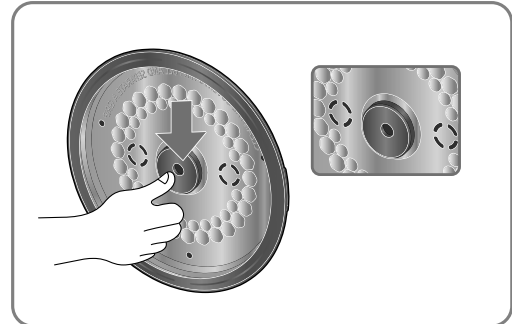


- 3 Wash the clean cover frequently with a mild dish detergent and a sponge. Use a dry cloth to remove moisture.

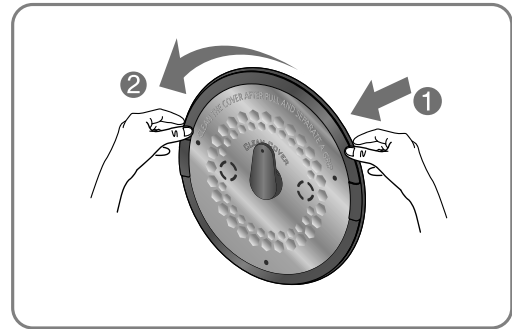


Taking Care of the Product

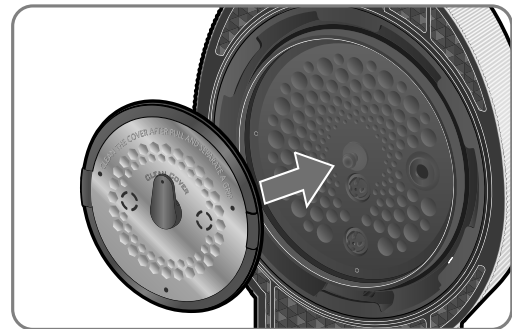
- 4 On the back of the clean cover, press the center of the clean cover handle in the direction of the arrow to fix it in place.



- 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.



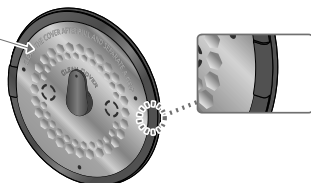
Precautions When Attaching Clean Cover

- 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.

[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.

The letters are upright.



[Rear View of Clean Cover]

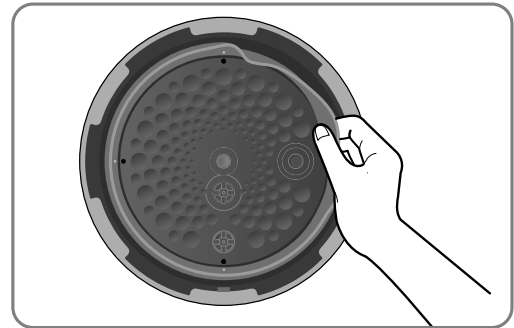
The letters are upside down.



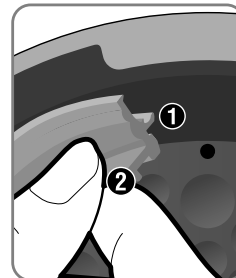
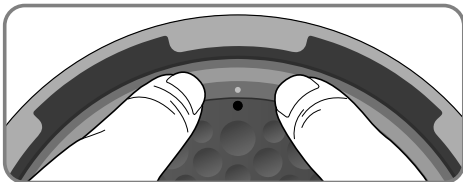
How to Detach the Pressure Packing

- 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. (Packing is made of silicone.)

- ① Pull the pressure packing to remove it as shown in the figure.

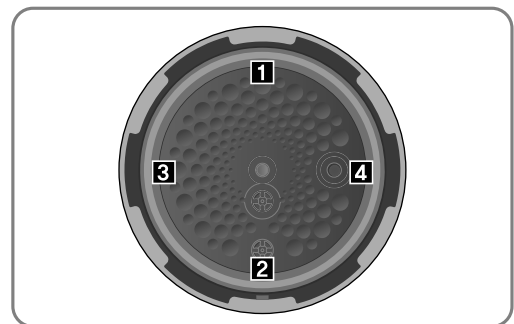
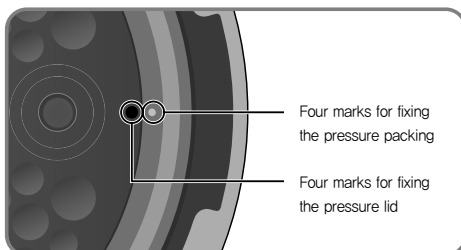


- ② Align the attachment marks on the pressure packing and pressure lid as shown in the figure and push in the spot.



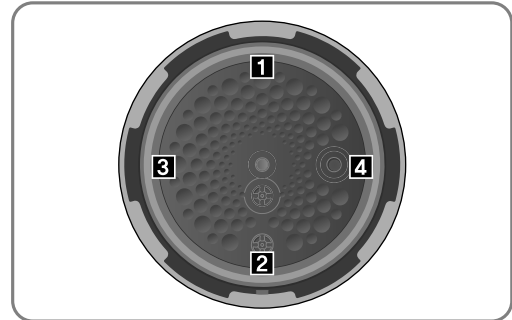
- ① External fixing bump
- ② Internal fixing bump
- Pressure packing insertion order
- ① → ②

- ③ The four spots of attachment marks have been inserted. Align them in the order in which they are ordered.

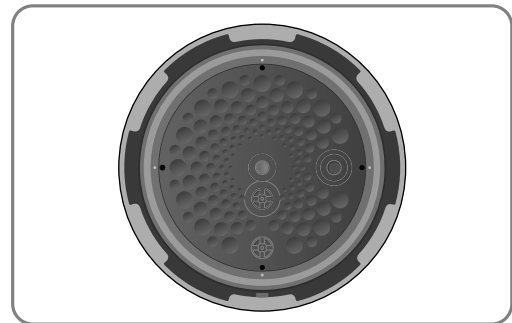


Taking Care of the Product

- 4 Using the pen with the lid, rub the pressing part (A→B) of the pressure packing in the direction of the arrow in the figure to complete the insertion.

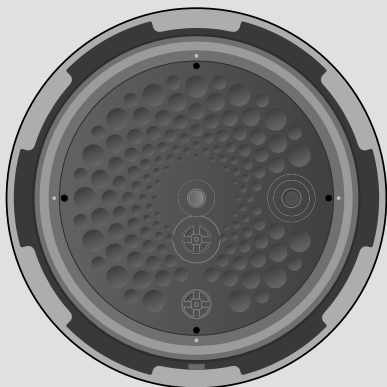


- 5 The attachment is completed correctly.

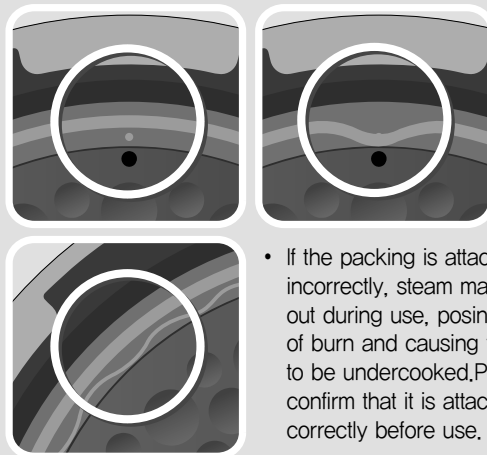


Properly Assembled


 The packing maintains a circular shape.



Improperly Assembled



- If the packing is attached incorrectly, steam may leak out during use, posing a risk of burn and causing the rice to be undercooked. Please confirm that it is attached correctly before use.

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

Cleaning the Product



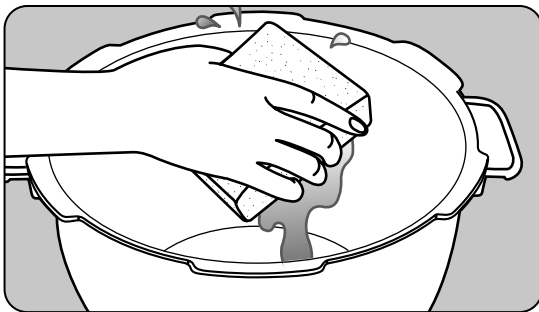
Caution

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

1 Inner pot

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

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

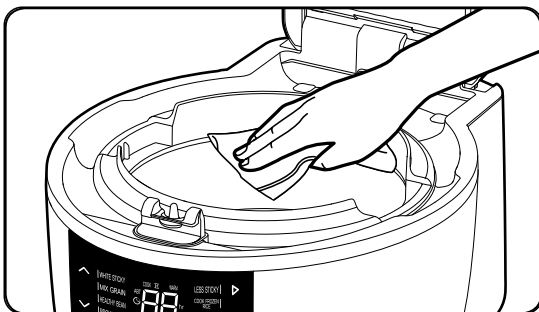


3 Inside the main body

Remove the inner pot and remove any 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.

Do not clean the sensor area with sharp objects, rough scrubbers, dry cloths, etc. and avoid applying excessive force when cleaning. Be careful not to damage (break) the metal plate and the components of the sensor. This may result in product degradation.

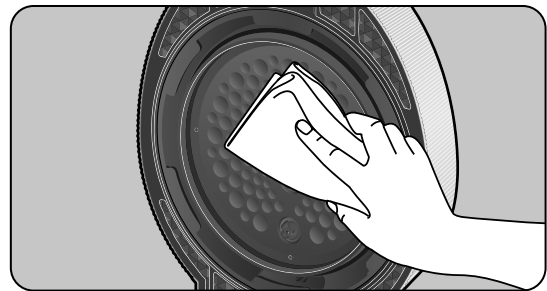
! Do not touch or clean the inner parts of the main body right after cooking or warming. There is a danger of burns.



2 Pressure lid, pressure packing

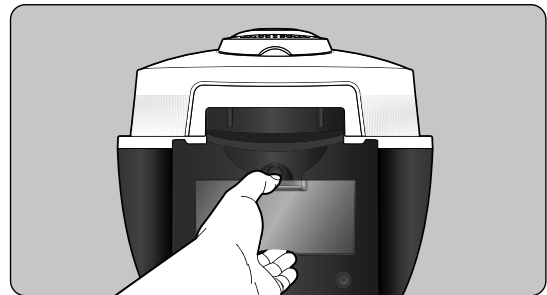
Soak a dish towel in hot water, wring it out, and wipe off foreign matters. If you keep the inner packing clean, you can maintain product performance and prevent odors.

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



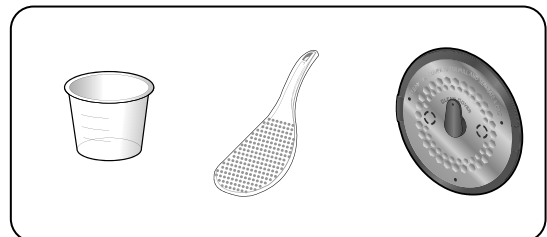
4 Water tray

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.

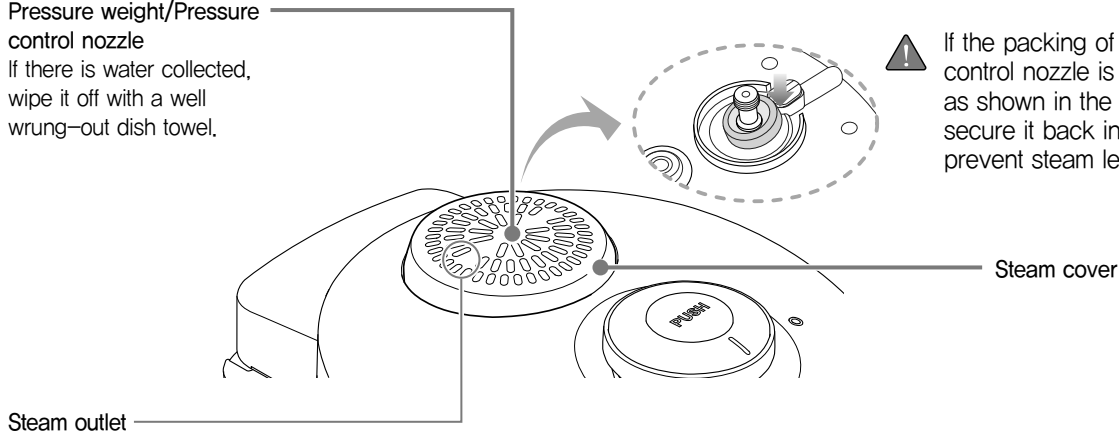


Taking Care of the Product

How to Clean a Clogged Pressure Nozzle

⚠ Caution: Do not touch these parts immediately after cooking because they are hot, it may cause burns.

Pressure weight/Pressure control nozzle
If there is water collected, wipe it off with a well wrung-out dish towel.



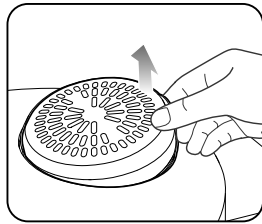
⚠ If the packing of the pressure control nozzle is out of place as shown in the figure, secure it back in place to prevent steam leak.

- You can use the Auto Clean mode to clean the steam exhaust unit and remove foreign matters from it. (Refer to page 28.)

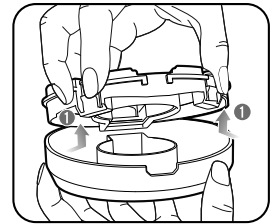
How to Clean the Steam Cover

⚠ Caution: Do not touch the steam cover immediately after cooking because it is hot, it may cause burns.

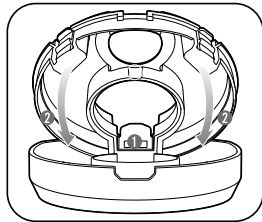
- 1 Remove the steam cover as shown in the figure.



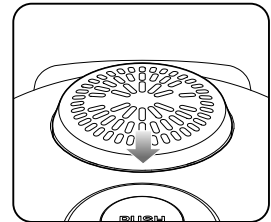
- 2 Press the handle on the back in the direction shown under 1 to detach it and wash it frequently.



- 3 To attach the steam cover, align it with the grooves of 1 press it in the direction of 2 to insert it firmly.



- 4 To reinstall the steam cover on the cooker, seat the cover on the lid and press the area indicated by the arrow until it is securely fitted in place.

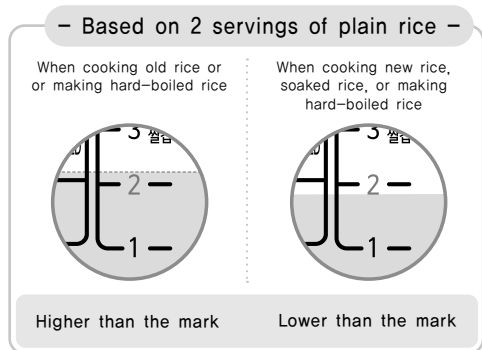


How to Cook Tasty Rice

● Delicious rice starts with good water level control!

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

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



● If there is an odor during warming

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



● If discoloration occurs during warming

- Discoloration may occur when using glutinous rice or old rice produced at least 1 year ago or polished at least 3 months ago.
- Use Warming Temperature Adjustment/Heating Intensity Adjustment to adjust the level of discoloration.

● 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.

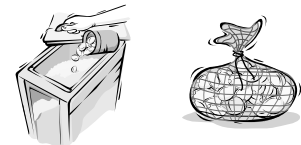


● If the cooked old rice lacks glutinosity

- The cooking state may vary due to the state of rice/storage method of rice/amount of water.
- Add half of the amount of water recommended for one portion, or use the Plain Frozen/Mixed menu.

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

	Good	Bad
Storage Location	<ul style="list-style-type: none"> - Low temperature and cool - Low humidity and good ventilation 	<ul style="list-style-type: none"> - Hot place where boiler pipes pass - Under direct sunlight - Below the sink
Rice Purchase Amount and Storage Period	It is recommended to purchase rice in small packages (5–10kg) and cook rice within 2 weeks after opening the bag.	



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

How to Cook Rice

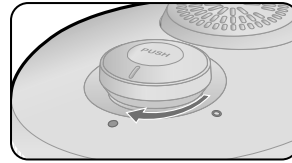
Instructions

1 Plug in the cooker and close the lid.

- Remove moisture or foreign substances from the auto temperature sensor's surface. (Maintain the auto temperature sensor clean to always cook savory and tasty rice.)
- Make sure that the outer surface of the inner pot is completely dry and clean before placing it inside the cooker.
- Make sure that the pressure packing is fitted properly.

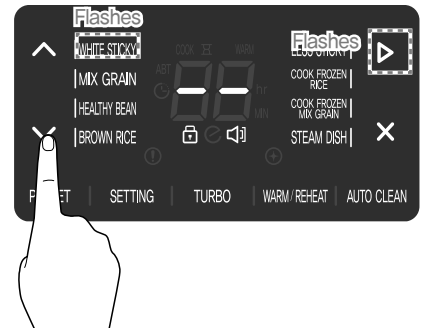
2 Turn the lid lock to the locked (●) position.

- Always make sure that the pressure weight is level.
- Pressing the [▶] button when the lid lock is not in the locked (●) position will not start cooking.



3 In the standby mode, use the [^], [v] buttons to select a menu.

- Each time you press the [^] button, White Sticky → Steam Dish → Cook Frozen Mix Grain → Cook Frozen Rice → Less Sticky → Brown Rice → Healthy Bean → Mixed Grain → White Sticky are selected in this order.
- Each time you press the [v] button, White Sticky → Mix Grain → Healthy Bean → Brown Rice → Less Sticky → Cook Frozen Rice → Cook Frozen Mix Grain → Steam Dish → White Sticky are selected in this order.
- To select the Plain Turbo or Mixed Turbo menu, press the [Turbo] button. Each time you press the [Turbo] button, Plain Turbo → Mixed Turbo → Plain Turbo are selected in this order.



4 Press the [▶] button.

- Once cooking starts, the cooker displays the remaining cooking time.
- ! The pressure weight may not move when cooking rice at its maximum serving capacity or depending on the characteristics of the menu item. This is not a product malfunction.



Once cooking is finished, the cooker automatically enters the warming mode.

- Once the rice has been cooked, immediately mix the rice well.



- Just before steam is discharged, you will hear the voice message "Now, the steam will be discharged. Watch out for your safety." Then steam will be automatically discharged. Be cautious not to get burned by the discharged steam.
- Be careful not to burn yourself as the inner pot handle is hot when keeping the rice warm after cooking is completed.

Cooking Times by Menu Item

Classification Menu Item	No. of Servings	Cooking Time	Dishes
White Sticky	1 to 3 servings	Approx. 25 to 35 mins.	Plain rice, nutritious rice in hot pot, black rice
Less Sticky	1 to 2 servings	Approx. 35 to 45 mins.	Plain Rice
Cook Frozen Rice	1 to 2 servings	Approx. 35 to 45 mins.	Cook Frozen Rice
Plain Turbo	1 to 2 servings	Approx. 15 to 25 mins.	Plain Rice
Brown Rice	1 to 2 servings	Approx. 45 to 55 mins.	Brown Rice
Mix Grain	1 to 2 servings	Approx. 35 to 45 mins.	Multi-Grain Rice, Rice with Beans, Mixed Mushrooms Rice, Rice with Nuts
Mixed Turbo	1 to 2 servings	Approx. 29 to 35 mins.	
Healthy Bean	1 to 2 servings	Approx. 35 to 45 mins.	Rice with Beans
Cook Frozen Mix Grain	1 to 2 servings	Approx. 35 to 45 mins.	Cook Frozen Mix Grain
Steam Dish	Refer to the cooking guide for details.		Steamed Egg with Tomatoes, Steamed Egg, Baked Egg, Boiled Egg, Rice Pizza, Yakbap, Steamed Sweet Potato, Steamed Potato, Sweet Potato & Apple Porridge, Potato & Carrot Porridge, Broccoli Porridge, Tuna Vegetable Rice, Sweet Pumpkin Soup

- The cooking amount may vary depending on the dish type.
- For White Sticky, Less Sticky, Cook Frozen Rice, and Plain Turbo, the water level is the same as for Plain Rice.
- For Mix Grain, Healthy Bean, Cook Frozen Mix Grain, and Mixed Turbo, the water level is the same as for Mix Grain.
- When cooking with glutinous rice, unlike with the non-glutinous rice, the color may become murky (yellowish) and the smell may seem odd.
- 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.
- Using an excessive amount of water in the Turbo mode can prolong the overall cooking time.
- If you cook or warm rice without washing after cooking Steam Dish, the remaining smell may permeate the rice.

Plain Turbo

- This function allows you to cook plain rice in around 10 minutes.
- In the Standby Mode, use the [Turbo] button to select the Plain Turbo menu and press the [▶] button to speed up the cooking process.
- The Turbo mode is recommended for no more than 2 servings. If you cook more than 4 servings in the Turbo mode, the resulting rice condition may be worse than in normal cooking.
- If you soak rice in water before Turbo cooking, you can enjoy more delicious rice.

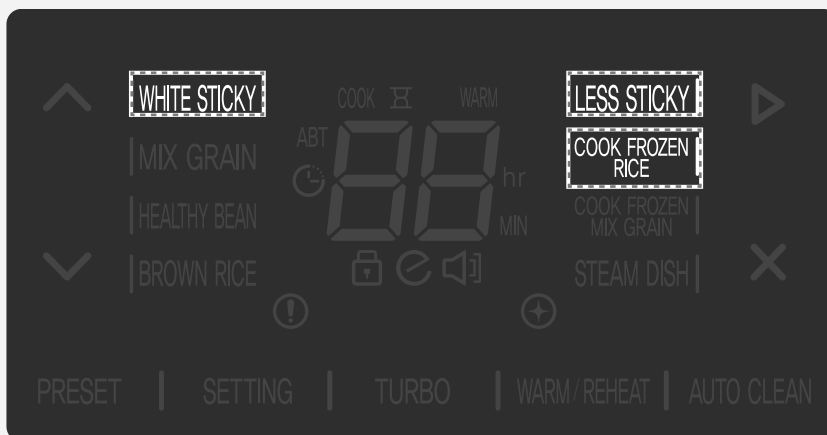
Mixed Turbo

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

- In the Standby Mode, use the [Turbo] button to select the Mixed Turbo menu, and press the [▶] button to speed up the cooking process.
- It is possible to cook 1 servings of rice in around 20 minutes if you select Mixed Turbo.
- Mixed Turbo is recommended for no more than 2 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 may become too soft and slushy. Here, if you use Mixed Turbo, you can improve the condition.
- The cooking time may vary depending on the grain ratio, water temperature, water amount, etc.

Taste Control

- In the Standby Mode, use the [^] and [v] buttons to select White Sticky, Less Sticky, and Cook Frozen Rice.
- Adjust the rice taste setting according to your taste.
- You cannot use the taste control function while cooking is in progress.
- The rice cooker may release steam during cooking. This is the result of the cooker regulating its internal pressure and is completely normal.



White Sticky

Produces sticky and plump rice.

Less Sticky

Produces normal well-cooked rice as if cooked in a regular rice cooker than a pressure cooker.

Cook Frozen Rice

Preserves perfect texture even after thawing.



Notes

Melanoising Phenomenon (Rice Browning)

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.

How to Fine-tune the Taste

Fine-tuning Taste

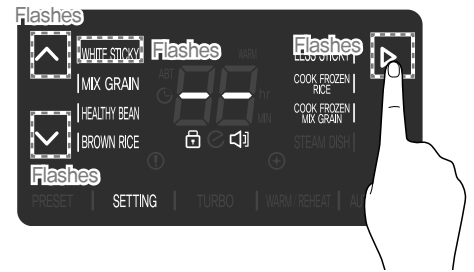
You can fine-tune the taste of rice according to your taste by adjusting the soaking time or heating temperature.

! The Fine-tuning Taste function can be used in White Sticky, Less Sticky, Mix Grain, Healthy Bean, Brown Rice, Cook Frozen Rice, and Cook Frozen Mix Grain functions.

1 Press the [Settings] button 4 times in the standby mode to enter the fine-tuning mode.

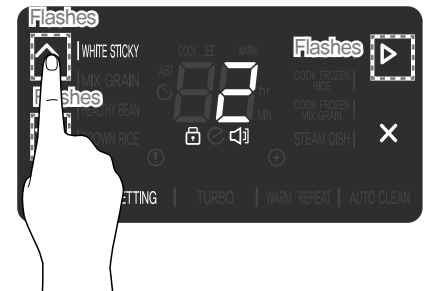
2 Use the [^] and [v] buttons to select a menu and press the [▶] button.

- Each time you press the [^] and [v] buttons, **White Sticky** → **Mix Grain** → **Healthy Bean** → **Brown Rice** → **Less Sticky** → **Cook Frozen Rice** → **Cook Frozen Mix Grain** → **White Sticky** are selected in this order.
- By default, the soaking time is set to 0 min, and the heating temperature to 0°C.



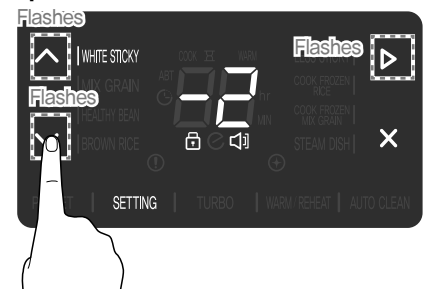
3 Use the [^] and [v] buttons to select the soaking time and press the [▶] button.

- Each time you press the [^] and [v] buttons, **0 min** → **2 min** → **4 min** → **6 min** → **8 min** → **10 min** → **0 min** are repeatedly selected.
- By default, 0 minute is selected. If you want to increase the soaking time, select one among 2, 4, 6, 8, and 10 minutes.
- Increasing the soaking time allows the rice to absorb more water and become softer.
- If you use a high soaking time, the overall cooking duration increases, and water-soluble starch from the rice settles down on the bottom, which leads to a more prominent browning effect than in regular cooking.



4 Use the [^] and [v] buttons to select the heating temperature.

- Each time you press the [^] and [v] buttons, **0 degrees** → **2 degrees** → **4 degrees** → **6 degrees** → **-2 degrees** → **0 degrees** are repeatedly selected.
- By default, 0°C is selected. If you want to increase the heating temperature, select one among 2°C or 4°C, and 6°C. If you want to decrease the heating temperature, select -2°C.
- If you want a savory rice flavor, select 2°C or 4°C to increase the heating temperature.
- If you do not want savoriness, select -2°C to decrease the heating temperature.
- If you increase the heating temperature, the browning effect may become more prominent than in regular cooking.



5 To save the Fine-tuning Taste setting values, press the [▶] button.

- Press the [▶] button to immediately start cooking.
- If you press the [X] button or do not press any button for 15 seconds while fine-tuning the rice taste, the setting is canceled, and the product enters the standby mode.



- If you adjust the soaking time, the expected cooking time also changes.
- The cooking time and the cooking result may also be affected by the condition of the rice as well as the water temperature and the amount of water.

How to Use Preset Cooking

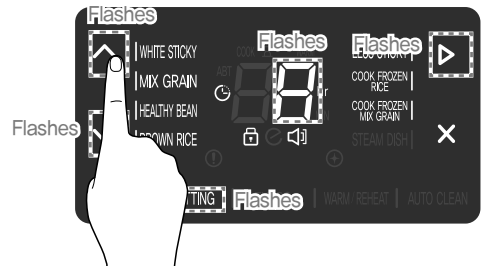
Using Preset Cooking

- 1 Set the lid lock to the locked position in the standby mode and press the [PRESET] button.

! If you do not place the lid handle in the Lock position and press the [PRESET] button, preset cooking will not operate.

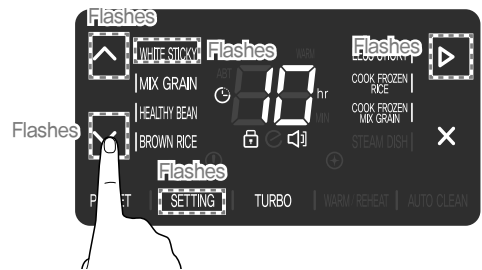
- 2 Use the [^], [v] buttons to preset the cooking time and press the [SET] button.

- Each time you press the [^] and [v] buttons, 8 → 9 → 10 → 11 → 12 → 13 → 1 → 2 → 3 → 4 → 5 → 6 → 7 → 8 are selected as the preset time.
- The preset time is the time when you want the cooking to be finished.
- You can preset the time to up to 13 hours after the current time.
- After the preset cooking is complete, the preset time remains in the memory.



- 3 Use the [^], [v], and [Turbo] buttons to select a menu.

- You can use the preset cooking in the Steam Dish menu.
- Each time you press [^] and [v] buttons, White Sticky → Mix Grain → Healthy Bean → Brown Rice → Less Sticky → Cook Frozen Rice → Cook Frozen Mix Grain → White Sticky are selected in this order.
- To select the Plain Turbo or Mixed Turbo menu, press the [Turbo] button.



- 4 To confirm the settings, press the [▶] button.

- Once the preset timer is started, the cooking completion time is displayed.
- The last preset time remains in the memory after cooking is completed.
- The time when the preset cooking is finished may vary by up to 30 minutes depending on the menu item and amount of rice.

! If 25 seconds have elapsed or if you press the [X] button, the preset timer is canceled.



Using Preset Cooking

Available timer ranges for each menu item

- The Preset option is not available in the Steam Dish mode.
- If you set the timer to later than 13 hours from the current time, the cooker will override the setting and automatically set it to 13 hours before entering the preset cooking mode.

Menu Item Available for Preset Cooking	Available Preset Time
White Sticky	31 minutes to 13 hours
Less Sticky, Mix Grain, Healthy Bean, Cook Frozen Rice, Cook Frozen Mix Grain	41 minutes to 13 hours
Plain Turbo	16 minutes to 13 hours
Mixed Turbo	30 minutes to 13 hours
Brown Rice	51 minutes to 13 hours



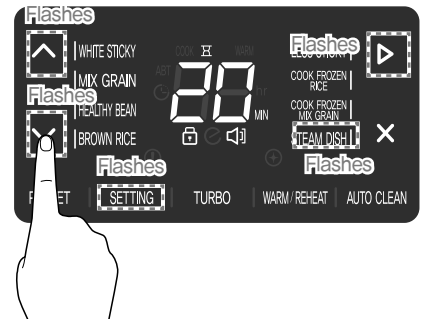
Precautions When Using Preset Cooking

- Because rice can go bad more easily in summer, make sure that the preset time does not exceed 10 hours.
- If the rice package has been open for a long time, or if the rice is excessively dry, the resulting rice may be layered or half-crushed.
- If rice is half-cooked, add about 50% more water to the indicated water level.
- 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 (rice browning) than for normal cooking.

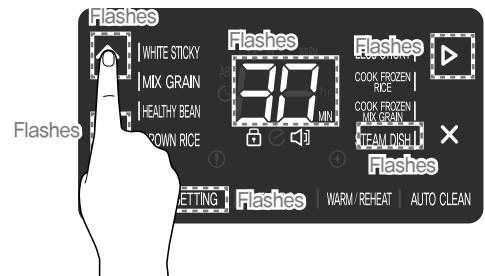
Steam Dish Cooking Instructions

Cooking Instructions (Steam Dish 30 minutes)

- 1 Press the [^] and [v] buttons to select the Steam Dish menu and press the [Settings] button.
 - When pressing the [^] and [v] buttons, White Sticky → Mix Grain → Healthy Bean → Brown Rice → Less Sticky → Cook Frozen Rice → Cook Frozen Mix Grain → Steam Dish → White Sticky are selected in this order.



- 2 Press the [^] and [v] buttons to set the time.
 - Time settings available for Steam Dish: 15–90 minutes
 - [^]: Increases by 5 minutes.
 - [v]: Decreases by 5 minutes.



- 3 Press the [▶] button.
 - Once Steam Dish cooking starts, the cooker displays the remaining cooking time.



Warm/Reheat

Switching to Warming after Cooking

Once rice cooking is finished, the rice cooker switches to the warming mode. Or, you can press the [WARM/REHEAT] button in the standby mode.

- Once switched to the warming mode, the cooker displays the elapsed warming time.
 - Time is displayed in minutes up to 59 minutes, and from then on, it is displayed in hours up to 99 hours.
 - If the time goes over 99 hours, the time display stops at 99.



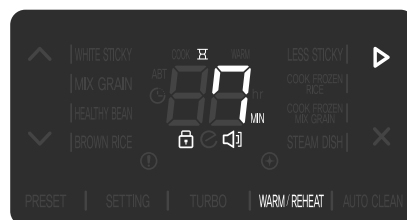
Reheating

Reheating allows you to warm heat the rice in the warming mode.

To reheat rice stored in a refrigerator/freezer, please use a microwave, etc.

Press the [WARM/REHEAT] button during warming.

- The reheating time is 7 minutes.
- Press the [WARM/REHEAT] button during reheating to switch back to warming.
- When reheating is finished, the cooker switches back to the warming mode.



Notes

- It is recommended to eat the rice immediately after reheating.
- It is recommended to eat other kinds of rice than plain rice (mixed grains, 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 can proceed only when the lid handle is in the locked (●) position. When it is in the open (○) position, the cooker is switched to the standby mode after making a beep sound.

Cautions During Warming

- **Mix the rice and collect it to the middle.**
 - To prevent rice near the surface of the inner pot from drying, stir the rice well top to bottom and gather it toward the center.
 - Do not let the rice touch the inner pot lid.
- **Do not put a rice scoop inside during warming.**
 - If you keep a rice scoop inside during warming, the rice may harden or be discolored and odorous.
 - A wooden rice paddle may develop germs and cause rice to smell.
- **Warming is suitable within 12 hours.**
 - If you warm rice for more than 12 hours, the rice starts to lose its flavor and be discolored and odorous.
 - Be sure to close the lid fully before warming.
 - Warm only plain rice. If possible, avoid keeping mixed or brown rice warm. Instead, serve them right after cooking.
- **Always attach the clean cover when keeping the rice warm or reheating it.**
- **Mixed warming for glutinous rice**
 - When cooking or warming, glutinous rice produces a murky (brownish) color and a peculiar smell because it contains more amylose than non-glutinous rice. It is recommended to consume immediately after cooking than warming for a long time.

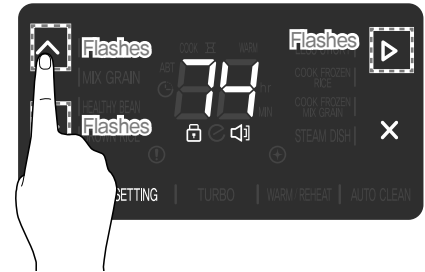
How to Adjust Warming Temperature

How to Adjust Warming Temperature

1 If you press the [Settings] button twice, it changes to Warming Temperature Adjustment mode.

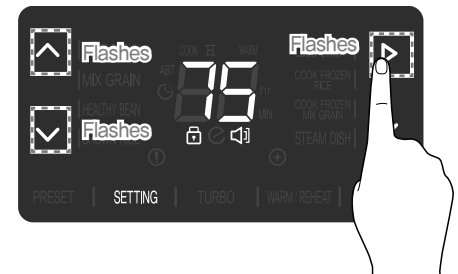
2 Press the [^] and [v] buttons to select the desired warming temperature.

- The default setting value is 74.
- The temperature can be adjusted between 69 and 80 degrees.
- If the rice is cold or smells sour, increase the temperature by 2° C to 3° C.
- If the rice turns yellow, lower the temperature by 2° C to 3° C.



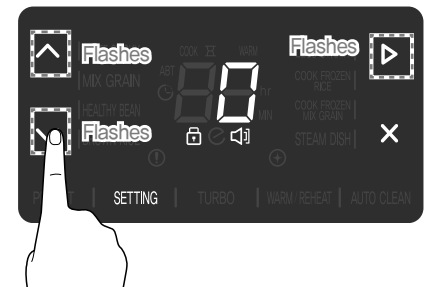
3 After setting the Warming Temperature, press the [▶] button.

- Press the [▶] button to save the warming temperature and enter the warming heat level control mode.
- If you press the [X] button or not press any button for 15 seconds while setting the warming temperature, the setting is canceled, and the cooker switches back to the standby mode.



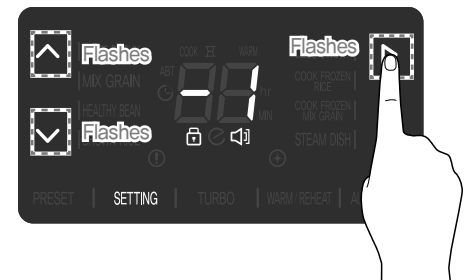
4 Press the [^] and [v] buttons to select the desired Heating Intensity Level.

- Each time you press the [^] and [v] buttons, -2 → -1 → 0 → 1 → 2 → 3 → 4 → 5 → -2 are selected in sequence.
- The default setting value is 0.
- When a lot of condensation occurs on the lid, set it between 1 and 5 to increase the heating intensity.
- If the rice is too slushy near the inner pot surface or smells bad, select -2 or -1 to decrease the heating intensity.



5 Press the [▶] button to confirm the settings.

- Press the [▶] button to save the heating intensity level and finish all settings.
- If you press the [X] button or not press any button for 15 seconds while setting the Heating intensity level, the setting is canceled, and the cooker switches back to the standby mode.



How to Select Language and Adjust Voice Guide Volume

How to Select Language and Adjust Voice Guide Volume

1 Press the [Settings] button 1 time to enter the Language Settings mode.

- Default setting: English, volume level 3

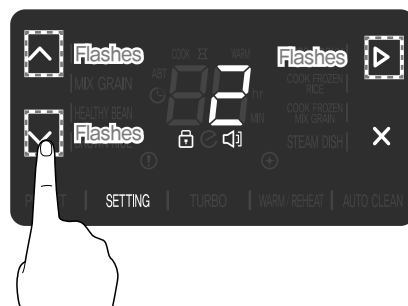
! Language selection and volume control is only available in the standby state.

2 Press the [^] and [v] buttons, select a language, and press the [▶] button.

- Each time you press the [^] and [v] buttons, a selection is made between Korean, Chinese and English (1 ↔ 2 ↔ 3).

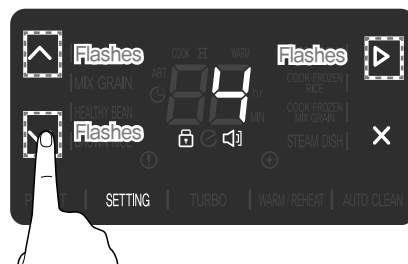
The numbers represent the following.

Number	Language
1	Korean
2	Chinese
3	English



3 Press the [^] and [v] buttons to adjust the sound volume.

- Each time you press the [^] and [v] buttons, 3 ↔ 4 ↔ 5 ↔ 6 ↔ 7 ↔ 0 ↔ 1 ↔ 2 are repeatedly selected.
- The volume can be set to a value between 0 and 7. When volume is set to level 0, voice function is deactivated and the [🔇] icon disappears.



4 Press the [▶] button to confirm the settings.

- While setting the language or volume, press the [X] button or do not press any button for 15 seconds to cancel the setting and enter the standby mode.

Auto Clean

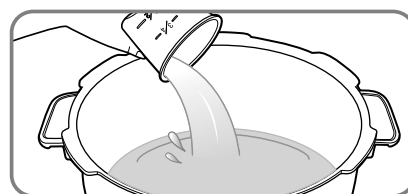
Auto Clean

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



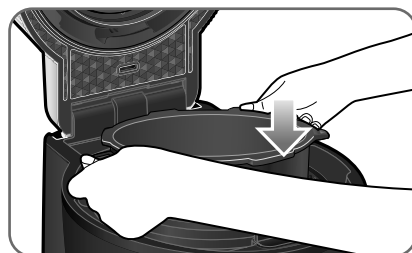
- Be careful as high-temperature, high-pressure steam may be discharged through the steam outlet.
- Do not use detergent, soap, or any other chemical products for cleaning. Use water only.

- 1 Use the measuring cup to pour water into the inner pot up to the Auto Clean mark on the scale.



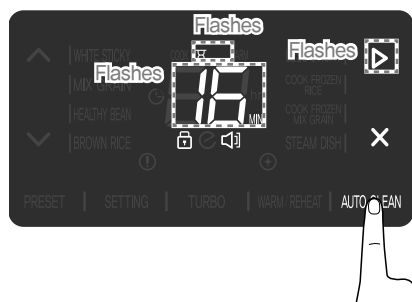
- 2 Insert the inner pot into the rice cooker. Close the lid, and turn the lid lock to the locked (●) position.

- ! If you do not place the lid handle in the Lock position and press the [AUTO CLEAN] button, auto clean will not be carried out.



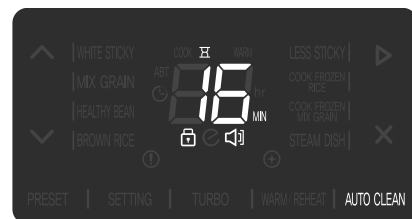
- 3 In Standby Mode, press the [Auto Clean] button.

- Auto Clean is selected.
- Press the [X] button to cancel and switch to the standby mode.



- 4 Press the [▶] button.

- Auto Clean is carried out for 16 minutes.
- When Auto Clean is finished, the cooker enters the standby mode.
- Press the [X] button to cancel and switch to the standby mode.



Auto Clean/Packing Replacement Alert

Auto Clean Alert

If the product reaches the point when Auto Clean is necessary, the “Auto Clean Alert” indicator (⊕) lights up.

If the indicator lights up, proceed with Auto Clean before using it again.

! Refer to the Auto Clean 28 page.

! Without Auto Clean odors may be generated the next time you cook.



Auto Clean Alert Time

The Auto Clean alert is displayed when cooking is completed 30 times with the product, or when cooking is completed using the Steam Dish function.

! If Auto Clean has not been performed, the Auto Clean alert is displayed (except for the Power Saving Mode).

! If you do not want to see the alert, follow the below instructions on how to set the alert to disable the alert.

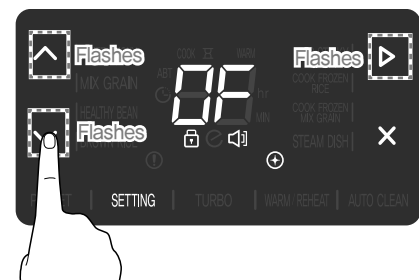
How to Set Auto Clean Alert

You can enable or disable the function through the Auto Clean alert setting.

1 Press the [Settings] button 5 times to select the Auto Clean Alert function.

2 Use the [^] and [v] buttons to choose ON or OF(off).

- The default setting is ON.
- To disable the function, select OF(off).



3 Press the [▶] button.

- If you do not press any button for 15 seconds, or if you press the [X] button, the setting is canceled, and the cooker switches to the standby mode.



Auto Clean/Packing Replacement Alert

Packing Replacement Alert

When it becomes necessary to replace the packing after the cooker is used for a certain period, the "Packing Replacement Alert" indicator (ⓘ) turns on.

When the packing replacement alert is displayed, replace the packing before using the cooker.

❗ Refer to page 13 for instructions on packing replacement.

❗ If the packing is not replaced in time, steam leak may occur.



Packing Replacement Alert Time

After about 730 times of cooking, the packing replacement alert will appear.



Notes

Even after the packing replacement alert appears, the cooking or warming functions operate normally.

Setting Packing Replacement Alert

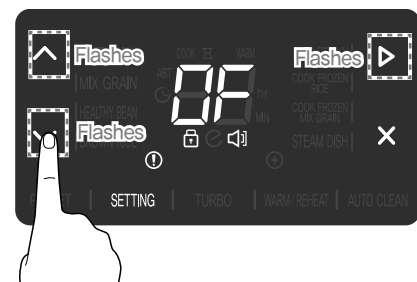
You can turn on or off the packing replacement alert function.

1 Press the [Settings] button 3 times to select the Auto Clean Alert function.

2 Use the [^] and [v] buttons to select On, OF(off) or CL.

- Select ON if you want to use the packing replacement alert function.
- Select OF(off) if you want to turn off the packing replacement alert function.
- Select CL if you want to initialize the packing replacement alert function.

❗ For initializing packing replacement alert, refer to page 31.



3 Press the [▶] button.

- If you do not press any button for 15 seconds, or if you press the [X] button, the setting is canceled, and the cooker switches to the standby mode.



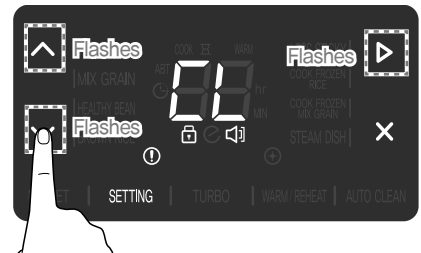
Initializing Packing Replacement Alert

After replacing the packing according to the instructions on page (13), initialize the packing replacement alert setting as follows.

- 1 Press the [Settings] button 3 times to select the Auto Clean Alert function.

- 2 Use the [^] and [v] buttons to select CL.

- Each time you press the [^] and [v] buttons, On → OF(off) → CL → On are switched in this order.



- 3 Press the [▶] button.

- If you do not press any button for 15 seconds, or if you press the [X] button, the setting is canceled, and the cooker switches to the standby mode.



Caution

Even if you are replacing the packing before the packing replacement alert is displayed, you still have to initialize the packing replacement alert setting after the replacement. If you fail to do so, the packing replacement alert may appear before the time when replacement is necessary.

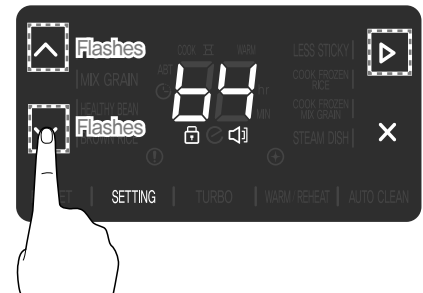
How to Set Screen Brightness

How to Set Screen Brightness

1 Press the [Settings] button 6 times to select Screen Brightness.

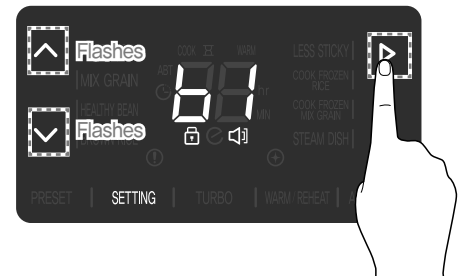
2 Use the [^] and [v] buttons to adjust Screen Brightness.

- Each time you press the [^] and [v] buttons to switch between levels, 1 ↔ 2 ↔ 3 ↔ 4 ↔ 5 are repeated in this order.
- The default setting value is 4.



3 Press the [▶] button to confirm the settings.

- Press the [▶] button to save the Screen Brightness level and confirm all the settings.
- If you do not press any button for 15 seconds or press the [X] button while setting screen brightness, the setting is canceled, and the cooker switches to the standby mode.



Food Recipes



White Sticky

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



Less Sticky

- **Ingredients:** rice, water
 - **How to Cook**
1. Measure the rice 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 Less Sticky in the menu and press the [▶] button to start cooking.
 6. When cooking is completed, stir the rice well.



Cook Frozen 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 Cook Frozen Rice and press the [▶] button.
 6. When cooking is completed, stir the rice well.
 7. Divide the rice into appropriate amounts and store it in a frozen rice storage container in the refrigerator.
- ※ Consume within a week as water loss and odor may occur depending on the temperature of the freezer and the sealing of the container.



Plain Turbo

- **Ingredients:** rice, water
 - **How to Cook**
1. Measure the rice 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 Turbo and press the [▶] button.
 6. When cooking is completed, stir the rice well.



Multi-Grain Rice

- **Ingredients (2 servings):** 1½ cups of rice, ½ cups of various mixed grains, water
 - **How to Cook**
1. Measure the rice and mixed grains with the measuring cup according to the number of servings you need.
 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 Mix Grain.
 4. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
 5. Select Mix Grain in the menu and press the [▶] button to start cooking.
 6. When cooking is completed, stir the rice well.
- ※ Dried beans may be unripe and need to be soaked in cold water for at least 1 hour and in lukewarm water for at least 30 minutes.
- ※ Be sure to keep the proper grain ratio.



Cook Frozen Mix Grain

- **Ingredients (2 servings):** 1½ cups of rice, ½ cups of various mixed grains, water
 - **How to Cook**
1. Measure the rice and mixed grains with the measuring cup according to the number of servings you need.
 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 Mix Grain.
 4. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
 5. Select Cook Frozen Mix Grain in the menu and press the [▶] button to start cooking.
 6. When cooking is completed, stir the rice well.
- ※ Some ingredients cannot be cooked under low pressure due to characteristics of the ingredients and conditions.
- ※ Dried beans may be unripe and need to be soaked in cold water for at least 1 hour and in lukewarm water for at least 30 minutes.
- ※ Be sure to keep the proper grain ratio.

Food Recipes



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. Wash the brown rice and rinse it until the water runs 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 Rice in the menu and press the [▶] button to start cooking.
 6. When cooking is completed, stir the rice well.



Mixed Turbo

- **Ingredients (2 servings):** 1¼ cups of rice, ½ cups of various mixed grains, water
 - **How to Cook**
1. Measure the rice and mixed grains with the measuring cup according to the number of servings you need.
 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 Mix Grain.
 4. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
 5. Select Mixed Turbo in the menu and press the [▶] button to start cooking.
 6. When cooking is completed, stir the rice well.
 - ※ Dried beans may be unripe and need to be soaked in cold water for at least 1 hour and in lukewarm water for at least 30 minutes.
 - ※ Be sure to keep the proper grain ratio.



Rice with Beans

- **Ingredients (2 servings):** 1¾ cups of rice, ½ cups of various beans, water
 - **How to Cook**
1. Measure the rice and beans with the measuring cup according to the number of servings you need.
 2. Mix the rice and beans, and wash and rinse the mixture until the water runs clear.
 3. Put the washed rice and beans into the inner pot and pour the right amount of water for the number of servings using the scale for Mix Grain.
 4. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
 5. Select Healthy Bean in the menu and press the [▶] button to start cooking.
 6. When cooking is completed, stir the rice well.
 - ※ Dried beans may be unripe and need to be soaked in cold water for at least 1 hour and in lukewarm water for at least 30 minutes.
 - ※ Be sure to keep the proper grain ratio.



Black Rice

- **Ingredients (2 servings):** 1¼ cups of rice, ½ cups of black rice, water
 - **How to Cook**
1. Measure the rice and black rice with the measuring cup according to the number of servings you need.
 2. Rinse the rice and black rice thoroughly until the water becomes clear.
 3. Put the washed rice and black rice into the inner pot and pour the right amount of water for the number of servings using the scale for Plain Rice.
 4. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
 5. Select White Sticky in the menu and press the [▶] button to start cooking.
 6. When cooking is completed, stir the rice well.



Nutritious Rice in Hot Pot

- **Ingredients:** 2 cups of rice, 20 g of beans (gorbanzo or black soybeans), 2 roots of fresh ginseng, 2 chestnuts, 2 jujubes, 10 ginkgo nuts, ½ tablespoon of pine nuts, 1 tablespoon of refined rice wine, water
 - **Seasoning sauce:** 4 tablespoons of soy sauce, ½ teaspoon of red pepper powder, 2 teaspoons of ground sesame mixed with salt, 2 tablespoons of chopped green onion, ½ tablespoon of minced garlic, and 1 teaspoon of sesame oil
 - **How to Cook**
1. Wash the fresh ginseng cleanly and cut off its top. Then, chop the ginseng obliquely and thinly.
 2. Peel the chestnuts, and chop them into halves. Wash jujubes cleanly, and remove the pits from them. Then, chop them in thick strips.
 3. Stir-fry the ginkgo nuts with a little bit of oil or boil them in water for 2 to 3 minutes to peel them.
 4. Pour washed rice into the inner pot and pour water to level 2 of the Plain Rice scale. Then, add some refined rice wine, beans, fresh ginseng, chestnuts, and jujubes and mix them all.
 5. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
 6. Select White Sticky in the menu and press the [▶] button to start cooking.
 7. Once cooking is completed, thoroughly mix and fluff the rice with pine nuts and ginkgo nuts. Then, mix the rice with the sauce to your taste.
 - ※ The end result may take on a yellowish tinge due to the characteristics of the ingredients.
 - ※ Dried beans may be unripe and need to be soaked in cold water for at least 1 hour and in lukewarm water for at least 30 minutes.
 - ※ Be sure to keep the proper grain ratio.



Rice with Nuts

- **Ingredients:** 2 cups of rice, 2 walnuts, 1 tablespoon of pine nuts, 1 tablespoon of almonds, 1 tablespoon of cashew nuts, 10 ginkgo nuts, 1 tablespoon of refined rice wine, water
 - **Seasoning sauce:** 4 tablespoons of soy sauce, ½ teaspoon of red pepper powder, 2 teaspoons of ground sesame mixed with salt, 2 tablespoons of chopped green onion, ½ tablespoon of minced garlic, and 1 teaspoon of sesame oil
 - **How to Cook**
1. Crack the walnuts and soak them in warm water to remove the skin.
 2. Stir-fry the ginkgo nuts with a little bit of oil or boil them in water for 2 to 3 minutes to peel them.
 3. Pour washed rice in the inner pot and pour water to level 2 on the Plain Rice scale. Then, add some refined rice wine, walnuts, ginkgo nuts, almonds, cashew nuts, and pine nuts to the pot.
 4. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
 5. Select Mix Grain in the menu and press the [▶] button to start cooking.
 6. Once cooking is completed, mix the rice with the sauce to your taste.



Mixed Mushrooms Rice

- **Ingredients:** 2 cups of rice, 30g of beech mushrooms, 20g of enoki mushrooms, 2 champignon mushrooms, 30g of oyster mushrooms, 1 tablespoon of refined rice wine, water
- **Seasoning sauce:** 4 tablespoons of soy sauce, ½ teaspoon of red pepper powder, 2 teaspoons of ground sesame mixed with salt, 2 tablespoons of chopped green onion, ½ tablespoon of minced garlic, and 1 teaspoon of sesame oil
- **How to Cook**
 1. Tear the beech mushrooms and enoki mushrooms into pieces. Peel the champignon mushrooms and cut them into thick slices.
 2. Cut the king oyster mushrooms longitudinally and cut them into bite-size pieces.
 3. Pour washed rice into the inner pot and pour water to level 2 of the Plain Rice scale. Then, add the mushrooms and some refined rice wine.
 4. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
 5. Select Mix Grain in the menu and press the **[▶]** button to start cooking.
 6. Once cooking is completed, mix the rice with the sauce to your taste.



Sweet Potato & Apple Porridge

- **Ingredients:** 100g of sweet potatoes, 100g of apples, and 50ml of water
- **How to Cook**
 1. Peel the sweet potatoes and apples and slice them thinly.
 2. Put the ingredients and water into the inner pot.
 3. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
 4. Select Steam Dish in the menu, set the time to 20 minutes and press the **[▶]** button to start cooking.
 5. Once cooking is completed, mash the pieces finely and mix them.



Potato & Carrot Porridge

- **Ingredients:** ½ cup of rice, 1 potato, 30g of carrot, 1½ cups of water
- **How to Cook**
 1. Thoroughly wash the rice and place it on a strainer. Then peel the potato and carrot and slice them into thin strips.
 2. Put the ingredients and water into the inner pot.
 3. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
 4. Select Steam Dish in the menu, set the time to 20 minutes and press the **[▶]** button to start cooking.
 5. When the cooking is completed, put the porridge in a blender and grind it.



Broccoli Porridge

- **Ingredients:** ¾ cup of rice, 30g of broccoli, 1½ cups of water, and a small amount of salt
- **How to Cook**
 1. Wash the rice and soak it in water for 30 minutes. Put the rice, water, and broccoli into a blender and grind them.
 2. Put the ingredients into the inner pot.
 3. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
 4. Select Steam Dish in the menu, set the time to 20 minutes and press the **[▶]** button to start cooking.
 5. When the cooking is completed, add some salt to the cooked porridge to your taste and stir it gently.



Sweet Pumpkin Soup

- **Ingredients:** 150g of sweet pumpkin, 1½ tablespoons of bread crumbs, 100ml of water, a small amount of salt, and 1 teaspoon of milk
- **How to Cook**
 1. Select a ripe sweet pumpkin, peel it, and remove the seeds. Cut it into thin slices and rinse them with water.
 2. Put the cleaned sweet pumpkin, bread crumbs, and water into the inner pot.
 3. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
 4. Select Steam Dish in the menu, set the time to 25 minutes and press the **[▶]** button to start cooking.
 5. After cooking is done, as the mass is hot, add some milk, and mash it thoroughly.
 6. Add salt to the cooked porridge to your taste and stir it gently.



Tuna Vegetable Rice

- **Ingredients:** 70g of rice, 40g of canned tuna, 15g of bell pepper, 15g of carrots, 130ml of water, and a small amount of butter and powdered seaweed
- **How to Cook**
 1. Drain the oil of tuna and tear the tuna fillet into thin pieces with chopsticks.
 2. Finely chop the bell peppers and carrots.
 3. Put the rice, tuna, bell peppers and carrots in a bowl and mix them.
 4. Grease the bottom of the inner pot with butter. Add the prepared ingredients and pour water on top.
 5. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
 6. Select Steam Dish in the menu, set the time to 25 minutes and press the **[▶]** button to start cooking.
 7. When cooking is completed, stir the rice well.

Food Recipes



Steamed Egg with Tomatoes

- **Ingredients:** ½ of tomato, 2 eggs, 100g of milk, 3 teaspoons of water, and a small amount of chopped green onions and salt
- **How to Cook**
 1. Wash the tomato thoroughly and drain the water. Cut it into pieces.
 2. Add and mix the tomato, eggs, and salt in a bowl.
 3. Add milk, water, and chopped green onions to 2 and mix them all. Then pour the content into the inner pot.
 4. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
 5. Select Steam Dish in the menu, set the time to 15 minutes and press the [▶] button to start cooking.



Steamed Egg

- **Ingredients:** 2 eggs, 150ml of water or anchovy and kelp stock, ½ teaspoon of salted shrimp, small amount of salt, 10g of carrots, 10g of the green onion (green parts)
- **How to Cook**
 1. Put the eggs and water or anchovy and kelp stock into a bowl and whisk.
 2. Chop the carrots and green parts of the green onion finely. Then, mix them with 1.
 3. Finely chop the salted shrimps and pour a bit of water to make juice. Put it into 2 and add some salt to it.
 4. Put 3 into the inner pot and place it inside the cooker, and close the lid.
 5. Select Steam Dish in the menu, set the time to 20 minutes and press the [▶] button to start cooking.



Baked Egg

- **Ingredients:** 5 eggs, ½ cup of water, and 1 to 2 drops of vinegar
- **How to Cook**
 1. Put the eggs, water, and vinegar in the inner pot.
 2. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
 3. Select Steam Dish in the menu, set the time to 90 minutes and press the [▶] button to start cooking.



Boiled Egg

- **Ingredients:** 5 eggs, 2 cups of water, and 1 to 2 drops of vinegar
- **How to Cook**
 1. Put the eggs, water, and vinegar in the inner pot.
 2. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
 3. Select Steam Dish in the menu, set the time to 20 minutes and press the [▶] button to start cooking.



Rice Pizza

- **Dough ingredients:** 200g of rice
- **Topping ingredients:** 4 ham slices, 4 champignon mushrooms, 4 tablespoons of canned corn, 2 crab sticks, 80g of pizza cheese, and 5 tablespoons of pizza sauce
- **How to Cook**
 1. Peel the champignon mushrooms and cut them keeping their shape, then tear the crab sticks lengthwise.
 2. Cut the sliced ham square and drain the canned corn.
 3. Spread the rice on the bottom of the inner pot.
 4. Spoon the pizza sauce over the rice and put the prepared ingredients on top of the sauce.
 5. Put the pizza cheese on the ingredients of 4, then place the inner pot inside the rice cooker, and close the lid.
 6. Select Steam Dish in the menu, set the time to 20 minutes and press the [▶] button to start cooking.



Yakbap

- **Ingredients:** 2 cups of glutinous rice, 30g of raisins, 10 chestnuts, 7 jujubes, 1 tablespoons of pine nuts, 70g of black sugar, ½ tablespoon of aged soy sauce, 2 tablespoons of sesame oil, small amount of salt, ½ teaspoon of cinnamon powder, 1½ 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. Place all the ingredients including the mixture of 3 in the inner pot. Pour 1½ cups of water into the pot, then mix them again.
 5. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
 6. Select Steam Dish in the menu, set the time to 40 minutes and press the [▶] button to start cooking.



Steamed Sweet Potato

- **Ingredients:** 3 sweet potatoes (up to 150g), 1 cup of water
 - **How to Cook**
 1. Pour 1 cups of water into the inner pot.
 2. Place the washed sweet potatoes in the inner pot.
 3. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
 4. Select Steam Dish in the menu, set the time to 35 minutes and press the **[▶]** button to start cooking.
 5. The sweet potatoes can get very hot. Do not touch them immediately after cooking.
- ※ Cut big sweet potatoes (more than 150g) in half.



Steamed Potato


- **Ingredients:** 3 potatoes (up to 200g), 1 cup of water
 - **How to Cook**
 1. Pour 1 cups of water into the inner pot.
 2. Place the washed potatoes in the inner pot.
 3. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
 4. Select Steam Dish in the menu, set the time to 45 minutes and press the **[▶]** button to start cooking.
 5. The potatoes can get very hot. Do not touch them immediately after cooking.
- ※ Cut big potatoes (more than 200g) in half for cooking.

Read This Before Contacting Customer Service.


Before requesting a repair service, check the following.

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.	Is the power cord plugged in? Has the power gone out while cooking? Did you press the [X] button or any other buttons while cooking was in progress?	Insert the power plug firmly. If the power has gone out for an extended duration of time, start over again. Do not press any buttons while cooking is in progress.
2. Water spews out during cooking.	Is the pressure weight tilted? Did you use the measuring cup? Did you add the right amount of water? Did you select the right mode?	Straighten the pressure weight.
3. Rice gets overcooked or undercooked.	Did you add the right amount of water? Is the bottom of the inner pot free of foreign substances?	Use the water level scale to add the right amount of water for the number of servings to cook. Remove foreign substances from the auto temperature sensor.
4. Steam Dish escapes from the side of the lid.	Are there any grains of rice stuck to the pressure packing? Did you replace the pressure packing at the right time? Is the pressure packing worn out?	Thoroughly clean the upper side of the inner pot and the outer side of the pressure packing. (the contact surface of the pressure packing) 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.) It is recommended to replace the pressure packing periodically since its life span is about 1–3 years depending on the number of uses.
5. Unable to use the preset option.	Is the preset option available for the selected menu item?	Make sure that the preset option is available for the selected menu item. (Refer to pages 22 – 23)
6. E3, E5, E6, E7, E8 appear.	These error messages appear when there is a problem with the temperature sensor.	Please contact Customer Service.

Symptom	Please check the following.	How to Troubleshoot
7. The bottom of the rice takes on a yellowish tinge.	<p>This is called the melanoising effect (rice browning) and adds savory flavor and aroma to the cooked rice.</p> <p>Did you choose Plain menu and set the heat setting to between 2°C and 4°C in Fine-tuning Taste?</p>	Set the heating temperature of the fine-tuning function to -2°C or 0°C. (Refer to page 21.)
8. The cooker makes a noise while cooking or keeping rice warm.	<p>Do you hear a fan noise while cooking?</p> <p>Does the rice cooker make a buzzing sound while cooking or keeping rice warm?</p>	<p>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.</p> <p>The buzzing noise while cooking or keeping rice warm is a normal sound made by the IH electric pressure rice cooker. This is normal, not a failure.</p>
9. Rice develops a smell or discolors while being kept warm.	<p>Did you keep the rice warm for more than 12 hours? Did you warm the rice that was cooked using the Preset option with a long time setting?</p> <p>Did you use a dish-cooking function? Did you wash the pressure packing often?</p>	<p>Do not warm the rice for more than 12 hours. (Refer to pages 25 – 26)</p> <p>Do not warm the rice that has been cooked using the preset option with a long time setting.</p>
10.  appears when the buttons are pressed.	<p>Is the inner pot inside the rice cooker?</p> <p>Is the rice cooker plugged into a 110V outlet?</p>	<p>Cooking, preset cooking, and warming cannot be performed if the inner pot is not inside the rice cooker. Insert the inner pot.</p> <p>This product uses 120 V. Connect to a proper power outlet.</p>
11. Rice is stuck to the inner pot and has turned brown.	<p>Did you wash and rinse the rice thoroughly?</p> <p>Is the surface of the inner pot or auto temperature sensor covered with moisture or foreign substances?</p>	<p>Always wash and rinse the rice well.</p> <p>Remove moisture or foreign substances from the inner pot surface or the auto temperature sensor (IH sensor)'s surface.</p>
12. 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.
13. 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.



현상	확인해주세요.	조치방법
8. 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 송풍 모터가 돌아가는 소리입니다. 정상입니다. 취사 및 보온 중 "징~"하는 소리는 IH 전기 압력밥솥이 작동할 때 나는 소리입니다. 정상입니다.
9. 보온 중에 밥에서 냄새가 나거나 변색이 될 때	12시간 이상 보온하지 않았나요? 장시간 예약 취사한 밥을 보온하지 않았나요? 요리 기능을 사용하지 않았나요? 압력 패킹을 자주 세척하셨나요?	12시간 이상 보온하지 마십시오. (25~26쪽 참조) 장시간 예약취사한 밥은 가능한 보온하지 마십시오.
10. 버튼 입력 시  표시가 나타날 때	내솥이 제품에 들어 있습니까? 110V용(전원)에 사용하지 않았습니까?	내솥이 들어 있지 않은 상태에서는 취사, 예약취사, 보온이 되지 않습니다. 내솥을 넣으십시오. 본 제품은 120V전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.
11. 밥이 내솥에 황갈색으로 눌러 붙어 있을 때	쌀은 충분히 씻었나요? 내솥 표면 및 자동온도센서 표면에 물기나 이물질이 묻어 있지 않습니까?	쌀을 항상 깨끗이 씻으십시오. 내솥 표면 및 자동온도센서(H 센서) 표면의 물기 및 이물질을 제거하십시오.
12. 콩(잡곡)이 설 익을 때	콩(잡곡)이 너무 마르지 않았습니까?	콩(잡곡)을 불리거나 삶아서 취사하십시오.
13. 버튼이 작동되지 않을 때	버튼이 작동되지 않습니까?	버튼의 중앙부를 정확히 접촉하십시오. 나무나 플라스틱 등으로 버튼을 누르면 작동되지 않습니다.

고장신고 전에 확인 하십시오

A/S를 요청하시기 전에 아래의 사항을 확인하십시오.

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 문의하십시오.

현상	확인해주세요.	조치방법
1. 가끔 취사가 안된다. 시간이 오래 걸린다.	전원플러그가 빠져 있지 않았나요? 취사 중에 정전이 되지 않았나요? 취사 중 [X] 버튼을 누르거나 다른 조작은 하지 않았나요?	전원 플러그를 확실히 꽂으십시오. 장시간 정전 시에는 다시 취사를 하십시오. 취사 중에는 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 세우십시오.
3. 밥이 너무 되거나 설익었을 때나 너무 진밥 일 때	밥물 조절은 제대로 되었나요? 내솥 바닥에 이물질이 붙어 있지는 않은가요?	쌀의 양에 따라 측정 눈금에 맞게 수위를 조절하십시오. 자동 온도 센서의 이물질을 제거하십시오.
4. 뚜껑 옆으로 증기가 샌다.	압력 패킹 부위에 밥알 등이 붙어 있지 않나요? 압력 패킹을 적기에 교환하셨나요? 압력 패킹이 낡지 않았습니까?	내솥의 상부측 면과 압력 패킹 외측 면을 깨끗이 손질하십시오. (압력 패킹이 닿는 부위) 증기가 누설되면 압력추를 젖혀서 증기를 빼낸 후 전원 플러그를 뽑아 센터로 문의하십시오. (패킹은 소모품입니다.) 압력 패킹의 수명은 사용 횟수에 따라 약 1~3년이므로 주기적으로 교체하여 사용하는 것이 좋습니다.
5. 예약이 안될 때	예약이 가능한 메뉴입니까?	예약 가능 메뉴인지 확인하십시오. (22~23쪽 참조)
6. E3, E5, E6, E7, E8 표시가 나타날 때	온도 감지기에 이상이 있을 때 나타납니다.	A/S 고객센터로 문의하십시오.
7. 밥의 밑면에 누런 빛깔이 나타날 때	밥 특유의 향기와 맛을 내는 멜라노이징 현상 (밥 눌음)으로 맛있는 밥이 되도록 설계되어 있기 때문입니다. 백미 메뉴에서 미세 밥맛 조절 기능으로 가열 온도를 2°C~4°C로 선택하지 않았습니까?	미세 밥맛 조절 기능에서 가열 온도를 -2°C 또는 0°C로 선택하십시오. (21쪽 참조)



찐 고구마

- 재료 : 고구마 (150g 이하) 3개, 물 1컵
- 조리방법
- 1. 내솥에 물 1컵을 부어 주십시오.
- 2. 내솥에 잘 씻은 고구마를 넣어 주십시오.
- 3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 4. 메뉴의 만능찜을 선택한 후 시간을 35분으로 설정한 뒤 [▶] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
- 5. 요리가 완료되면 고구마가 뜨거우므로 주의하십시오.
- ※ 큰 고구마(150g 이상)는 반으로 잘라서 조리하십시오.



찐 감자

- 재료 : 감자 (200g 이하) 3개, 물 1컵
- 조리방법
- 1. 내솥에 물 1컵을 부어 주십시오.
- 2. 내솥에 잘 씻은 감자를 넣어 주십시오.
- 3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 4. 메뉴의 만능찜을 선택한 후 시간을 45분으로 설정한 뒤 [▶] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
- 5. 요리가 완료되면 감자가 뜨거우므로 주의하십시오.
- ※ 큰 감자(200g 이상)는 반으로 잘라서 조리하십시오.

요리안내



토마토 달걀찜

- **재료** : 토마토 ½개, 달걀 2개, 우유 100g, 물 3작은술, 다진 파·소금 약간
- **조리방법**
- 1. 토마토는 깨끗이 씻어 물기를 제거한 후, 잘게 잘라 주십시오.
- 2. 불에 자른 토마토와 달걀, 소금을 넣어 잘 풀어 주십시오.
- 3. 2에 우유, 물, 다진 파를 넣어 잘 섞은 후 내솥에 부어 주십시오.
- 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 5. 메뉴의 만능찜을 선택한 후 시간을 15분으로 설정한 뒤 [▶] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.



달걀찜

- **재료** : 달걀 2개, 물 또는 멸치 다시마 육수 150ml, 새우젓 ½작은술, 소금 약간, 당근 10g, 파 푸른 부분 10g
- **조리방법**
- 1. 그릇에 달걀과 물 또는 멸치 다시마 육수를 넣고 풀어 주십시오.
- 2. 당근과 파의 푸른 부분은 잘게 다져서 1과 같이 섞어 주십시오.
- 3. 새우젓은 다져서 물을 약간 섞어 국물을 만들어 2에 넣고 소금으로 간해 주십시오.
- 4. 내솥에 3을 부어 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 5. 메뉴의 만능찜을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 [▶] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.



구운 달걀

- **재료** : 달걀 5개, 물 ½컵, 식초 1~2방울
- **조리방법**
- 1. 내솥에 달걀, 물, 식초를 넣어 주십시오.
- 2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 3. 메뉴의 만능찜을 선택한 후 시간을 90분으로 설정한 뒤 [▶] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.



삶은 달걀

- **재료** : 달걀 5개, 물 2컵, 식초 1~2방울
- **조리방법**
- 1. 내솥에 달걀, 물, 식초를 넣어 주십시오.
- 2. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 3. 메뉴의 만능찜을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 [▶] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.



밥피자

- **도우재료** : 밥 200g
- **토피재료** : 슬라이스 햄 4장, 양송이버섯 4개, 캔 옥수수 4큰술, 크래미 2개, 피자치즈 80g, 피자소스 5큰술
- **조리방법**
- 1. 양송이버섯 껍질을 제거한 후 모양을 살려 썰어두고 크래미는 길이대로 찢어 준비해 주십시오.
- 2. 슬라이스 햄은 네모 모양으로 잘라두고 캔옥수수는 물기를 제거해 주십시오.
- 3. 밥은 내솥 바닥에 평평하게 깔아 주십시오.
- 4. 밥 위에 피자소스를 손가락으로 고르게 발라주고, 그 위에 손질한 재료를 골고루 얹어 주십시오.
- 5. 4에 피자치즈를 올린 후 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 6. 메뉴의 만능찜을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 [▶] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.



약밥

- **재료** : 찰쌀 2컵, 건포도 30g, 밥 10개, 대추 7개, 잣 1큰술, 흑설탕 70g, 진간장 ½큰술, 참기름 2큰술, 소금 약간, 계피가루 ½작은술, 물 1½컵
- **조리방법**
- 1. 찰쌀을 깨끗이 씻어서 2시간 이상 충분히 물에 불려 주십시오.
- 2. 밥과 대추는 껍질과 씨를 제거하여 적당한 크기로 잘라서 준비해 주십시오.
- 3. 미리 불려놓은 찰쌀에 흑설탕, 참기름, 진간장, 계피가루, 소금 약간씩 넣은 후 골고루 섞어 주십시오.
- 4. 3과 모든 재료를 내솥에 넣고 물 1½컵을 부은 후 한번 더 골고루 섞어 주십시오.
- 5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 6. 메뉴의 만능찜을 선택한 후 시간을 40분으로 설정한 뒤 [▶] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.



모듬버섯밥

- **재료** : 쌀 2컵, 만가닥버섯 30g, 팽이버섯 20g, 양송이버섯 2개, 새송이버섯 30g, 청주 1큰술, 물
- **양념장** : 간장 4큰술, 고춧가루 ½작은술, 깨소금 2작은술, 다진 파 2큰술, 다진 마늘 ½큰술, 참기름 1작은술
- **조리방법**
 1. 만가닥버섯과 팽이버섯은 씻어 가닥가닥 찢어두고 양송이버섯은 껍질을 벗기고 도톰하게 저며 주십시오.
 2. 새송이버섯은 길이대로 저민 후 먹기 좋은 크기로 등분하여 주십시오.
 3. 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 백미 물 눈금 2까지 부은 후 버섯, 청주를 넣어 주십시오.
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 메뉴의 혼합잡곡을 선택하여 [▶] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
 6. 취사가 완료되면 기호에 따라 준비한 양념장에 비벼 드십시오.



고구마사과죽

- **재료** : 고구마 100g, 사과 100g, 물 50ml
- **조리방법**
 1. 사과와 고구마는 껍질을 벗기고 얇게 썰어 주십시오.
 2. 내솥에 준비한 재료와 물을 넣어 주십시오.
 3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 4. 메뉴의 만능찜을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 [▶] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
 5. 요리가 완료되면 곱게 으깨어 섞어 주십시오.



감자당근죽

- **재료** : 쌀 ½컵, 감자 1개, 당근 30g, 물 1½컵
- **조리방법**
 1. 쌀은 깨끗이 씻어 체에 밭치고 감자와 당근은 껍질을 벗겨 잘게 썰어 주십시오.
 2. 내솥에 준비한 재료와 물을 넣어 주십시오.
 3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 4. 메뉴의 만능찜을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 [▶] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
 5. 요리가 완료되면 믹서에 곱게 갈아 주십시오.



브로콜리죽

- **재료** : 쌀 ½컵, 브로콜리 30g, 물 1½컵, 소금 약간
- **조리방법**
 1. 쌀을 깨끗이 씻어 30분 정도 불린 후 믹서에 쌀, 물, 브로콜리를 함께 넣고 곱게 갈아 주십시오.
 2. 내솥에 준비한 재료를 넣어 주십시오.
 3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 4. 메뉴의 만능찜을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 [▶] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
 5. 요리가 완료되면 기호에 따라 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.



단호박 수프

- **재료** : 단호박 150g, 빵가루 1½큰술, 물 100ml, 소금 약간, 우유 1작은술
- **조리방법**
 1. 단호박은 노렇게 잘 익은 것으로 골라 껍질을 벗기고 씨를 제거한 후 얇게 썰어 물에 행궈 주십시오.
 2. 내솥에 손질한 단호박, 빵가루, 물을 넣어 주십시오.
 3. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 4. 메뉴의 만능찜을 선택한 후 시간을 25분으로 설정한 뒤 [▶] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
 5. 요리가 완료되면 뜨거울 때, 우유를 넣고 곱게 으깨어 섞어 주십시오.
 6. 기호에 따라 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.



참치채소무른밥

- **재료** : 밥 70g, 참치살(캔) 40g, 피망 15g, 당근 15g, 물 130ml, 버터·김가루 약간
- **조리방법**
 1. 참치살은 기름을 빼고 젓가락으로 잘게 찢어 주십시오.
 2. 피망과 당근을 잘게 다져 주십시오.
 3. 그릇에 밥, 참치살, 피망, 당근을 넣고 섞어 주십시오.
 4. 내솥 바닥에 버터를 골고루 바른 후 준비한 재료를 넣고 물을 부어 주십시오.
 5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 6. 메뉴의 만능찜을 선택한 후 시간을 25분으로 설정한 뒤 [▶] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
 7. 요리가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

요리안내



현미밥

- 재료 : 현미, 물
 - 조리방법
1. 현미를 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
 2. 분량의 현미를 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 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 현미100를 선택하여 [▶] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
 6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.



잡곡괘속

- 재료(2인 기준) : 쌀 1½컵, 여러가지 잡곡 ½컵, 물
 - 조리방법
1. 쌀과 잡곡을 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
 2. 분량의 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 잡곡괘속을 선택하여 [▶] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
 6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.
- ※ 마른 콩은 설익을 수 있으므로 찬물에 1시간 이상, 미지근한 물에 30분 이상 불려 주십시오.
- ※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.



콩밥

- 재료(2인 기준) : 쌀 1½컵, 여러가지 콩 ½컵, 물
 - 조리방법
1. 쌀과 콩을 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
 2. 분량의 쌀과 콩을 섞어 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
 3. 내솥에 씻은 쌀과 콩을 담고 인분 수에 맞는 잡곡 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 메뉴의 건강콩밥을 선택하여 [▶] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
 6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.
- ※ 마른 콩은 설익을 수 있으므로 찬물에 1시간 이상, 미지근한 물에 30분 이상 불려 주십시오.
- ※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.



흑미밥

- 재료(2인 기준) : 쌀 1½컵, 흑미 ½컵, 물
 - 조리방법
1. 쌀과 흑미를 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
 2. 분량의 쌀과 흑미를 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
 3. 내솥에 씻은 쌀과 흑미를 담고 인분 수에 맞는 백미 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 메뉴의 찰진백미를 선택하여 [▶] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
 6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.



영양솔밥

- 재료 : 쌀 2컵, 콩(밤콩 또는 검은콩) 20g, 수삼 2뿌리, 밥 2개, 대추 2개, 은행 10개, 잣 ½큰술, 청주 1큰술, 물
 - 양념장 : 간장 4큰술, 고춧가루 ½작은술, 깨소금 2작은술, 다진 파 2큰술, 다진 마늘 ½큰술, 참기름 1작은술
 - 조리방법
1. 수삼은 깨끗이 씻어 뇌두 부분을 잘라내고 얇게 어슷썰어 주십시오.
 2. 밤은 껍질을 벗겨 반으로 썰고, 대추는 깨끗이 씻어 씨를 발라내고 굵게 채썰어 주십시오.
 3. 은행은 기름을 조금 넣어 볶거나 끓는 물에 2~3분 삶아 껍질을 벗겨 주십시오.
 4. 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 백미 물 눈금 2가지 부은 후 청주, 콩, 수삼, 밤, 대추를 넣어 잘 섞어 주십시오.
 5. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 6. 메뉴의 찰진백미를 선택하여 [▶] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
 7. 취사가 완료되면 잣과 은행을 넣어 고루 섞어 밥그릇에 풀 뒤 기호에 따라 준비한 양념장에 비벼 드십시오.
- ※ 재료 특성에 따라 눌음이 발생할 수 있습니다.
- ※ 마른 콩은 설익을 수 있으므로 찬물에 1시간 이상, 미지근한 물에 30분 이상 불려 주십시오.
- ※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.



견과류밥

- 재료 : 쌀 2컵, 호두 2개, 잣 1큰술, 아몬드 1큰술, 캐슈너트 1큰술, 은행 10개, 청주 1큰술, 물
 - 양념장 : 간장 4큰술, 고춧가루 ½작은술, 깨소금 2작은술, 다진 파 2큰술, 다진 마늘 ½큰술, 참기름 1작은술
 - 조리방법
1. 호두는 껍질을 제거한 뒤 따뜻한 물에 불려 속껍질을 제거하여 주십시오.
 2. 은행은 기름을 조금 넣어 볶거나 끓는 물에 2~3분 삶아 껍질을 벗겨 주십시오.
 3. 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 백미 물 눈금 2가지 부은 후 청주, 호두, 은행, 아몬드, 캐슈너트, 잣을 넣어 주십시오.
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 메뉴의 혼합잡곡을 선택하여 [▶] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
 6. 취사가 완료되면 기호에 따라 준비한 양념장에 비벼 드십시오.

요리안내



찰진백미

- 재료 : 쌀, 물
 - 조리방법
1. 쌀을 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
 2. 분량의 쌀을 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
 3. 내솥에 씻은 쌀을 담고 인분수에 맞는 백미 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 메뉴의 찰진백미를 선택하여 [▶] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
 6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.



고슬백미

- 재료 : 쌀, 물
 - 조리방법
1. 쌀을 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
 2. 분량의 쌀을 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
 3. 내솥에 씻은 쌀을 담고 인분수에 맞는 백미 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 메뉴의 고슬백미를 선택하여 [▶] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
 6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.



백미냉동밥

- 재료 : 쌀, 물
 - 조리방법
1. 쌀을 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
 2. 분량의 쌀을 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
 3. 내솥에 씻은 쌀을 담고 인분수에 맞는 백미 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 메뉴의 백미냉동밥을 선택하여 [▶] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
 6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.
 7. 적당량의 밥을 소분하여 냉동밥 보관 용기에 담아 냉동 보관하여 주십시오.
- ※ 냉동고의 온도, 용기의 밀폐 상태 등에 따라 수분 손실 및 냄새가 났을 수 있으니 일주일 이내로 섭취하여 주십시오.



백미래속

- 재료 : 쌀, 물
 - 조리방법
1. 쌀을 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
 2. 분량의 쌀을 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
 3. 내솥에 씻은 쌀을 담고 인분수에 맞는 백미 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 메뉴의 백미래속을 선택하여 [▶] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
 6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.



잡곡밥

- 재료(2인 기준) : 쌀 1½컵, 여러가지 잡곡 ½컵, 물
 - 조리방법
1. 쌀과 잡곡을 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
 2. 분량의 쌀과 잡곡을 섞어 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
 3. 내솥에 씻은 쌀과 잡곡을 담고 인분수에 맞는 잡곡 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 메뉴의 혼합잡곡을 선택하여 [▶] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
 6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.
- ※ 마른 콩은 설익을 수 있으므로 찬물에 1시간 이상, 미지근한 물에 30분 이상 불려 주십시오.
- ※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.



잡곡냉동밥

- 재료(2인 기준) : 쌀 1½컵, 여러가지 잡곡 ½컵, 물
 - 조리방법
1. 쌀과 잡곡을 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
 2. 분량의 쌀과 잡곡을 섞어 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
 3. 내솥에 씻은 쌀과 잡곡을 담고 인분수에 맞는 잡곡 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
 4. 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 5. 메뉴의 잡곡냉동밥을 선택하여 [▶] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
 6. 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.
- ※ 저압 취사로 재료의 특성 및 상태에 따라 익지 않을 수 있습니다.
- ※ 마른 콩은 설익을 수 있으므로 찬물에 1시간 이상, 미지근한 물에 30분 이상 불려 주십시오.
- ※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.

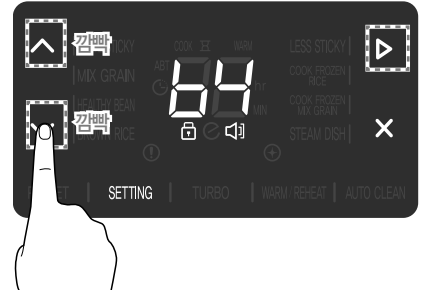
화면 밝기 설정 방법

화면 밝기 설정하기

1 [설정] 버튼을 6회 눌러 화면 밝기 설정 기능을 선택하십시오.

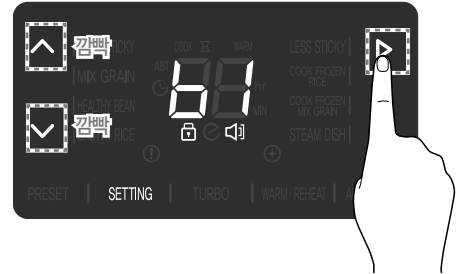
2 [^], [v] 버튼을 이용해 화면 밝기를 설정하십시오.

- [^], [v] 버튼을 누를 때마다 1 → 2 → 3 → 4 → 5단계 순으로 반복됩니다.
- 기본 설정값은 4단계입니다.



3 [▶] 버튼을 눌러 설정을 완료하십시오.

- [▶] 버튼을 누르면 화면 밝기가 저장되고 모든 설정이 완료됩니다.
- 화면 밝기 설정 중에 아무런 버튼을 누르지 않고 15초가 지나거나 [X] 버튼을 누르면 설정이 취소되고 대기 상태로 전환됩니다.



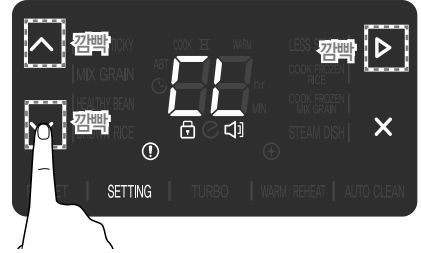
패킹 교체 알림 초기화하기

13쪽의 방법 안내에 따라 패킹 교체를 완료한 후에 다음과 같이 패킹 교체 알림을 초기화합니다.

① [설정] 버튼을 3회 눌러 패킹 교체 알림 기능을 선택하십시오.

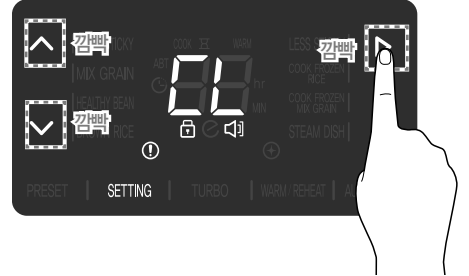
② [▲], [▼] 버튼을 이용해 CL을 선택하십시오.

- [▲], [▼] 버튼을 누를 때마다 On → OF(off) → CL → On 순으로 변경됩니다.



③ [▶] 버튼을 누르십시오.

- 설정한 후 아무런 버튼을 누르지 않고 15초가 지나거나, [X] 버튼을 누르면 설정이 취소되고 대기 상태로 전환됩니다.



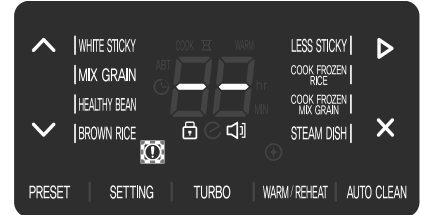
주의 패킹 교체 알림 표시 이전에 패킹을 교환할 경우에도 패킹 교체 후 패킹 교체 알림을 초기화하십시오. 초기화하지 않으면 교체 시기 이전에 패킹 교체 알림이 표시됩니다.

자동세척/패킹 교체 시기 알림 기능

패킹 교체 시기 알림 기능

밥솥을 일정 시간 사용한 후 패킹 교체 시기가 되면
패킹 교체 시기 알림 (ⓘ)아이콘이 표시됩니다.
패킹 교체 알림이 표시되면 패킹을 교체한 후 사용하십시오.

- ! 패킹 교체는 13쪽을 참조하십시오.
- ! 패킹 교체를 제때 하지 않으면 증기 누설이 발생할 수 있습니다.



패킹 교체 알림 시기

취사를 730회 진행한 이후에 패킹 교체 알림이 표시됩니다.



패킹 교체 알림이 표시되어도 취사나 보온 기능은 정상 작동합니다.

참고

패킹 교체 알림 설정하기

패킹 교체 알림 기능을 켜거나 끌 수 있습니다.

1 [설정] 버튼을 3회 눌러 패킹 교체 알림 기능을 선택하십시오.

2 [↖], [↘] 버튼을 이용해 On, OF(off) 또는 CL을 선택하십시오.

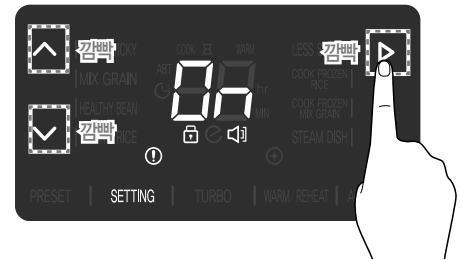
- 패킹 교체 알림 기능을 사용하려면 On을 선택하십시오.
- 패킹 교체 알림 기능을 끄려면 OF(off)를 선택하십시오.
- 패킹 교체 알림 기능을 초기화하려면 CL을 선택하십시오.

! 패킹 교체 알림 초기화하기는 31쪽을 참조하십시오.



3 [▶] 버튼을 누르십시오.

- 설정한 후 아무런 버튼을 누르지 않고 15초가 지나거나, [X] 버튼을 누르면 설정이 취소되고 대기 상태로 전환됩니다.



자동세척/패킹 교체 시기 알림 기능

자동세척 알림 기능

해당 제품을 사용 후 자동세척 시기가 되면 "자동세척 알림" 표시등(⊕)이 켜집니다.

표시등이 켜지면 자동세척을 진행 후 사용하십시오.

- ❗ 자동세척은 28쪽을 참조하십시오.
- ❗ 자동세척을 하지 않으면 다음 취사 시 냄새가 발생할 수 있습니다.



자동세척 알림 시기

해당 제품으로 30회 취사를 완료하거나, 만능찜 기능을 이용하여 요리를 완료한 경우에 자동세척 알림이 표시됩니다.

- ❗ 자동세척을 진행하지 않으면 절전 모드를 제외하고 자동세척 알림이 표시됩니다.
- ❗ 알림표시를 원하지 않으실 경우 아래 알림 설정 방법을 통해 해지하시기 바랍니다.

자동세척 알림 설정 방법

자동세척 알림 설정을 통하여, 기능을 설정 및 해지할 수 있습니다.

1 [설정] 버튼을 5회 눌러 자동세척 알림 기능을 선택하십시오.

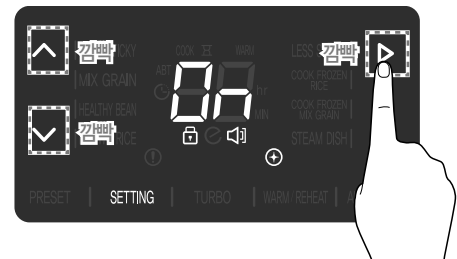
2 [↖], [↘] 버튼을 이용해 On 또는 Off(off)를 선택하십시오.

- 기본 설정은 On입니다.
- 기능을 해제하려면 Off(off)를 선택하십시오.



3 [▶] 버튼을 누르십시오.

- 설정한 후 아무런 버튼을 누르지 않고 15초가 지나거나, [X] 버튼을 누르면 설정이 취소되고 대기 상태로 전환됩니다.



자동세척 방법

자동세척 방법

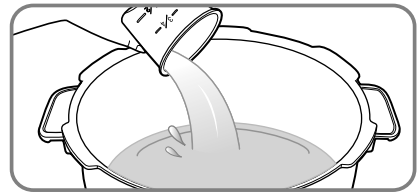
자동세척 모드를 이용하면 뚜껑 내부의 증기가 배출되는 통로를 깨끗하게 유지할 수 있습니다. 이물질 제거하여 이물질로 인해 발생할 수 있는 악취를 없애고 세균 발생을 억제하는 기능입니다.



주의

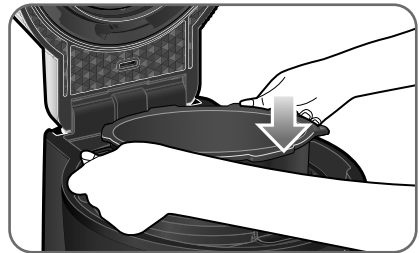
- 증기 배출구로 고온, 고압의 증기가 배출되오니 주의하십시오.
- 물 이외의 세제, 비누, 기타 약품 등은 절대 넣지 마십시오.

1 계량컵을 이용하여 내솥의 자동세척 물 눈금에 맞춰 물을 넣으십시오.



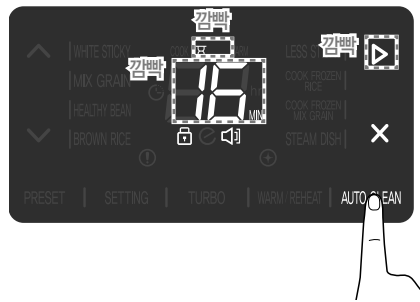
2 내솥을 밥솥에 넣은 후, 뚜껑을 닫고 손잡이를 돌려 잠금 (●)에 맞추십시오.

- ! 뚜껑 손잡이를 잠금으로 맞추지 않고 [자동세척] 버튼을 누르면 자동세척 기능이 작동하지 않습니다.



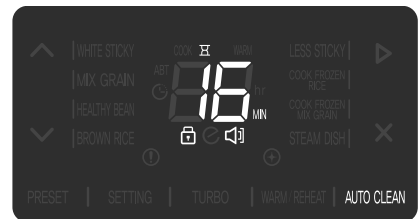
3 대기상태에서 [자동세척] 버튼을 누르십시오.

- 자동세척이 선택됩니다.
- [X] 버튼을 누르면 취소되고 대기 상태로 전환됩니다.



4 [▶] 버튼을 누르십시오.

- 자동세척이 16분 동안 진행됩니다.
- 자동세척이 종료되면 대기 상태로 전환됩니다.
- [X] 버튼을 누르면 취소되고 대기 상태로 전환됩니다.



언어/음량 조절 방법

언어/음량 조절 방법

1 [설정] 버튼을 1회 눌러 언어 설정 모드로 진입하십시오.

- 기본 설정: 영어, 볼륨 3단

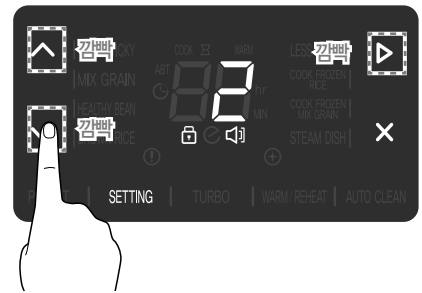
! 언어 및 음량 조절은 반드시 대기 상태에서만 설정할 수 있습니다.

2 [↖], [↘] 버튼을 눌러 언어를 선택하고 [▶] 버튼을 누르십시오.

- [↖], [↘] 버튼을 입력할 때마다 1 ↔ 2 ↔ 3으로 한국어, 중국어 그리고 영어가 반복 선택됩니다.

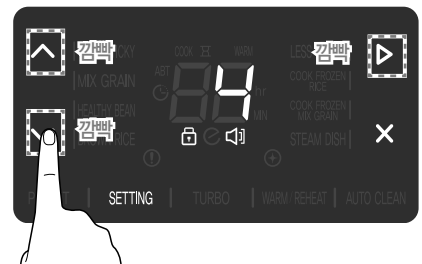
숫자의 의미는 다음과 같습니다.

숫자	언어
1	한국어
2	중국어
3	영어



3 [↖], [↘] 버튼을 눌러 음량을 조절하십시오.

- [↖], [↘] 버튼을 입력할 때마다 3 → 4 → 5 → 6 → 7 → 0 → 1 → 2로 반복됩니다.
- 0~7단까지 음량 설정이 가능합니다. 0단으로 설정 시 음성기능은 해제되며 표시부의 🔊 아이콘이 사라집니다.



4 [▶] 버튼을 눌러 설정을 완료하십시오.

- 언어 및 음량 설정 중에 [X] 버튼을 누르거나 15초 동안 버튼 입력이 없으면 설정이 취소되고 대기 상태로 전환됩니다.

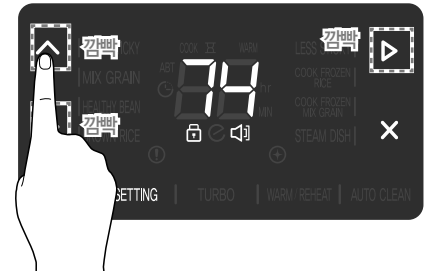
보온 온도 조절 방법

보온 온도 조절 방법

1 [설정] 버튼을 2회 눌러 보온 온도 조절 모드로 진입하십시오.

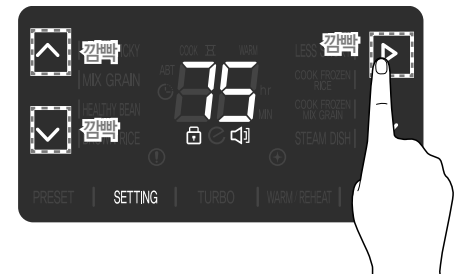
2 [▲], [▼] 버튼으로 원하는 보온 온도를 설정하십시오.

- 기본 설정값은 74도입니다.
- 온도는 69 ~ 80도까지 변경할 수 있습니다.
- 밥이 차갑거나 쉰 냄새가 날 때에는 기본 온도보다 2에서 3도 높이십시오.
- 밥이 누렇게 변하면 기본 온도보다 2 ~ 3도 낮추십시오.



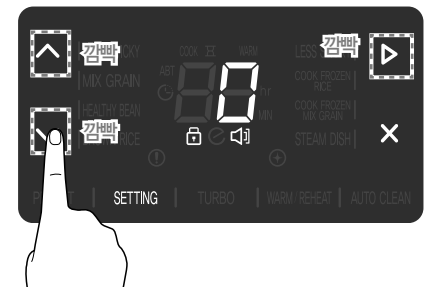
3 보온 온도 설정 후 [▶] 버튼을 누르십시오.

- [▶] 버튼을 누르면 보온 온도가 저장되고 보온 가열량 조절 모드로 넘어갑니다.
- 보온 온도 설정 중에 [X] 버튼을 누르거나 버튼 입력 없이 15초가 지나면 설정이 취소되고 대기 상태로 전환됩니다.



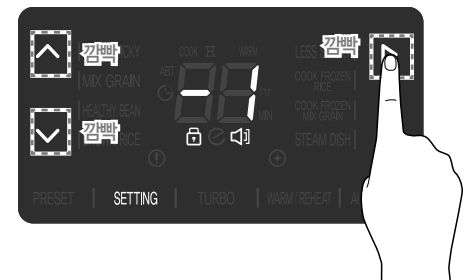
4 [▲], [▼] 버튼으로 원하는 보온 가열량을 설정하십시오.

- [▲], [▼] 버튼으로 누를 때마다 -2 → -1 → 0 → 1 → 2 → 3 → 4 → 5 → -2 순으로 반복됩니다.
- 기본 설정값은 0입니다.
- 뚜껑에 물맺힘이 많을 경우 1에서 5사이의 값을 선택하여 가열량을 높이십시오.
- 내솥 테두리의 밥 퍼짐이 심하거나 쉰 냄새가 날 경우 -2나 -1을 선택하여 가열량을 낮추십시오.



5 [▶] 버튼을 눌러 설정을 완료하십시오.

- [▶] 버튼을 누르면 보온 가열량이 저장되고 모든 설정이 완료됩니다.
- 보온 가열량 설정 중에 [X] 버튼을 누르거나 버튼 입력 없이 15초가 지나면 설정이 취소되고 대기 상태로 전환됩니다.



보온/재가열

취사 후 보온 전환

취사가 완료되면 보온으로 전환됩니다. 또는 대기 상태에서 [보온/재가열] 버튼을 누르십시오.

- 보온으로 전환되면 보온 경과 시간이 표시됩니다.
 - 59분까지는 분 단위로 표시되며 이후부터는 1시간 단위로 99시간까지 표시됩니다.
 - 99시간에서 시간이 넘어갈 경우 99에서 시간 표시가 정지됩니다.



재가열하기

재가열 기능은 보온 중인 밥을 데워주는 기능입니다.
냉장/냉동 보관된 밥을 재가열 하려면 전자레인지 등을 이용해 주시기 바랍니다.

보온 상태에서 [보온/재가열] 버튼을 누르십시오.

- 재가열 시간은 7분입니다.
- 재가열 중 [보온/재가열] 버튼을 누르면 보온으로 전환됩니다.
- 재가열이 끝나면 보온 상태로 전환됩니다.



참고

- 재가열이 끝나면 곧바로 밥을 드시는 것이 좋습니다.
- 백미 이외의 메뉴(잡곡, 현미 등)는 취사 후 바로 드시는 것이 좋으며 재가열 시 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 대기 상태로 전환됩니다.

보온할 때 주의사항

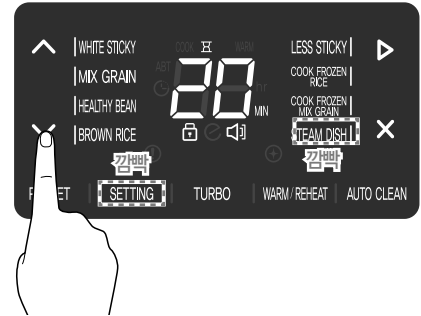
- 밥을 섞어 가운데로 모으십시오.
 - 내솥의 주변에 있는 밥의 건조를 막기 위해 밥을 아래위로 잘 섞어서 밥을 가운데로 모으십시오.
 - 밥이 내솥 뚜껑에 닿지 않도록 하십시오.
- 보온 시 주걱을 넣어 두지 마십시오.
 - 주걱을 넣어 둔 채로 보온을 하게 되면 밥이 굳고 변색이 되며 냄새가 날 수 있습니다.
 - 나무 주걱 등은 세균을 발생시켜 냄새의 원인이 됩니다.
- 보온은 12시간 이내가 적당합니다.
 - 12시간 이상 보온하면 밥의 풍미가 없어지며, 변색 또는 냄새가 날 우려가 있습니다.
 - 보온 시 뚜껑을 확실히 닫으십시오.
 - 백미만 보온하십시오. 잡곡, 현미 등은 가급적 보온하지 말고 취사 후 바로 드시기 바랍니다.
- 보온 및 재가열 시에는 항상 클린커버를 장착하십시오.
- 찹쌀 혼합보온
 - 찹쌀은 멥쌀 대비 아밀로오스 함량이 낮아 취사 및 보온 시 탁한 색(누런빛)과 특유의 향미가 발생합니다. 가급적 장시간 보온보다는 취사 후 바로 드시기 바랍니다.

만능찜 취사 방법

취사방법 (만능찜 30분 취사 시)

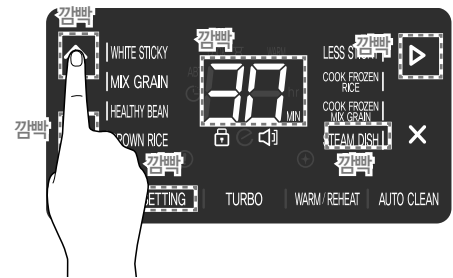
1 [^], [v] 버튼을 눌러 만능찜 메뉴를 선택하고 [설정] 버튼을 누르십시오.

- [^], [v] 버튼을 누르면 찰진백미 → 혼합잡곡 → 건강공밥 → 현미100 → 고슬백미 → 백미냉동밥 → 잡곡냉동밥 → 만능찜 → 찰진백미 순으로 선택됩니다.



2 [^], [v] 버튼을 눌러 시간을 설정하십시오.

- 만능찜 설정 가능 시간: 15분 ~ 90분
- [^]: 5분씩 증가
- [v]: 5분씩 감소



3 [▶] 버튼을 누르십시오.

- 만능찜 취사가 시작되면 남은 시간이 표시됩니다.



예약취사를 할 경우

메뉴별 예약 가능 시간

- 만능찜 메뉴는 예약취사가 되지 않습니다.
- 13시간 초과 예약 시 현재에서 13시간 후로 자동으로 재설정된 후 예약 취사를 진행합니다.

예약 가능 메뉴	예약 가능 시간
찰진백미	31분 후 ~ 13시간까지
고슬백미, 혼합잡곡, 건강콩밥, 백미냉동밥, 잡곡냉동밥	41분 후 ~ 13시간까지
백미쾌속	16분 후 ~ 13시간까지
잡곡쾌속	30분 후 ~ 13시간까지
현미100	51분 후 ~ 13시간까지



예약취사 시 주의사항

- 여름철에는 쌀이 쉰 수 있으므로 예약 시간을 10시간이 초과되지 않도록 예약하십시오.
- 쌀이 개봉된 지 오래 되었거나 많이 말라버린 경우에는 증압 또는 싸라기 밥이 되는 수도 있습니다.
- 밥이 설익은 경우에는 표시된 눈금보다 반 정도 물을 더 넣으십시오.
- 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 하지 않는 것이 좋습니다.
- 쌀알이 오랜 시간 가라앉아 있을 때에는 내솥 밑부분에 미세 전분이 가라앉아 일반취사보다 멜라노이징 현상(밥 눌음)이 심하게 나타날 수 있습니다.

예약취사 방법

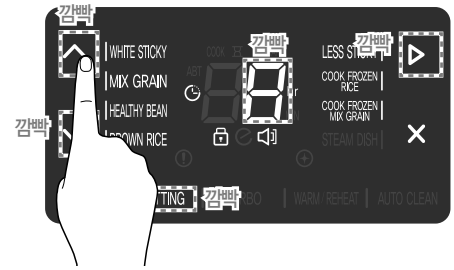
예약취사를 할 경우

1 대기 상태에서 뚜껑 손잡이를 잠금으로 맞추고 [예약] 버튼을 누르십시오.

! 뚜껑 손잡이를 잠금으로 맞추지 않고, [예약] 버튼을 누르면 예약되지 않습니다.

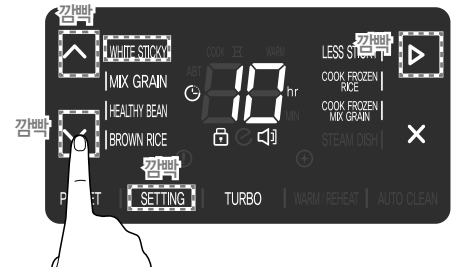
2 [▲], [▼] 버튼으로 예약 취사 시간을 설정한 후 [설정] 버튼을 누르십시오.

- [▲], [▼] 버튼을 누를 때마다 8 → 9 → 10 → 11 → 12 → 13 → 1 → 2 → 3 → 4 → 5 → 6 → 7 → 8 순으로 예약 시간이 변경됩니다.
- 예약 시간은 밥 짓기가 끝나는 시간입니다.
- 예약 시간은 현재 시간을 기준으로 최대 13시간 후까지 설정할 수 있습니다.
- 예약 취사가 완료된 후 예약했던 시간은 계속 기억됩니다.



3 [▲], [▼], [쾌속] 버튼을 이용하여 원하는 메뉴를 선택하십시오.

- 만능찜 메뉴는 예약취사를 할 수 없습니다.
- [▲], [▼] 버튼을 누르면 찰진백미 → 혼합잡곡 → 건강공밥 → 현미100 → 고슬백미 → 백미냉동밥 → 잡곡냉동밥 → 찰진백미 순으로 선택됩니다.
- 백미쾌속, 잡곡쾌속 메뉴는 [쾌속] 버튼을 누르면 선택됩니다.



4 설정을 마치려면 [▶] 버튼을 누르십시오.

- 예약 취사가 시작되면 예약취사 완료 시간이 표시됩니다.
- 예약 취사가 완료된 후에는 마지막으로 설정한 예약 시간이 기억됩니다.
- 예약 취사가 완료되는 시간은 밥의 양이나 메뉴에 따라 약 30분 정도 차이가 날 수 있습니다.

! 25초가 경과하거나, [X] 버튼을 누르면 예약이 취소됩니다.



미세 밥맛 조절 방법

미세 밥맛 조절 기능

기본적으로 설정되어 있는 불림 시간이나 가열 온도를 조절해 취향에 맞게 밥맛을 조절할 수 있습니다.

❗ 미세 밥맛 조절 기능은 찰진백미, 고슬백미, 혼합잡곡, 건강공밥, 현미100, 백미냉동밥, 잡곡냉동밥 메뉴에서 사용할 수 있습니다.

1 대기 상태에서 [설정] 버튼을 4회 눌러 미세 밥맛 조절 모드에 진입하십시오.

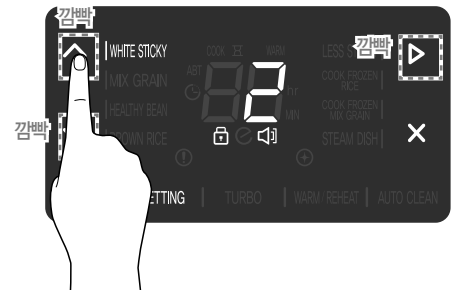
2 [▲], [▼] 버튼으로 원하는 메뉴를 선택하고 [▶] 버튼을 누르십시오.

- [▲], [▼] 버튼을 누를 때마다 찰진백미 → 혼합잡곡 → 건강공밥 → 현미100 → 고슬백미 → 백미냉동밥 → 잡곡냉동밥 → 찰진백미 순으로 선택됩니다.
- 초기 설정된 불림 시간은 0분, 가열 온도는 0°C 입니다.



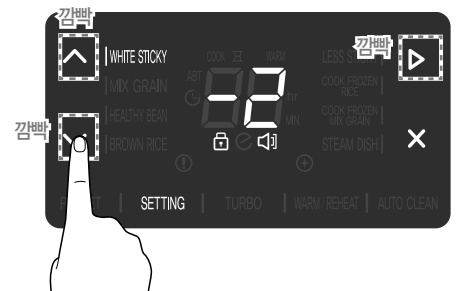
3 [▲], [▼] 버튼을 이용해 불림 시간을 선택하고 [▶] 버튼을 누르십시오.

- [▲], [▼] 버튼을 누를 때마다 0분 → 2분 → 4분 → 6분 → 8분 → 10분 → 0분 순으로 반복 선택됩니다.
- 기본 설정되어 있는 불림 시간으로 취사할 때는 0분으로 선택하고, 불림 시간을 늘리고 싶을 때는 2, 4, 6, 8, 10분 중 하나를 선택합니다.
- 불림 시간을 늘리면 쌀의 수분 흡수를 도우며 밥이 부드러워집니다.
- 불림 시간을 늘리면 취사 시간이 길어지며 수용성 전분이 용출되어 가라앉아 갈변 현상이 일반 취사보다 심하게 나타날 수 있습니다.



4 [▲], [▼] 버튼을 이용해 가열 온도를 선택하십시오.

- [▲], [▼] 버튼을 누를 때마다 0도 → 2도 → 4도 → 6도 → -2도 → 0도 순으로 반복 선택됩니다.
- 기본 설정되어 있는 가열 온도로 취사할 때는 0도를 선택하고 가열 온도를 높일 때는 2도 또는 4도, 6도를, 낮출 때는 -2도를 선택합니다.
- 구수한 밥맛을 원할 경우 2도 또는 4도를 선택하여 가열 온도를 높입니다.
- 구수한 밥맛을 원하지 않을 경우에는 -2도를 선택하여 가열 온도를 낮춥니다.
- 가열 온도를 높이면 갈변 현상이 일반 취사보다 심하게 나타날 수 있습니다.



5 미세 밥맛 조절 설정값을 저장하려면 [▶] 버튼을 누르십시오.

- [▶] 버튼을 누르면 바로 취사가 시작됩니다.
- 미세 밥맛 조절 중 [X] 버튼을 누르거나 15초 동안 버튼 입력이 없으면 설정값이 저장되지 않고 대기 상태로 전환됩니다.



- 불림 시간을 조절할 경우 예상 취사 시간이 변경됩니다.
- 취사 시간과 조리 상태는 쌀의 상태나 수온, 물 양 등에 의해서도 영향을 받을 수 있습니다.

참고

밥맛 조절 기능

- 대기 상태에서 [^], [v] 버튼을 이용해 찰진백미, 고슬백미, 백미냉동밥을 선택할 수 있습니다.
- 밥맛 조절은 입맛에 맞게 선택하여 사용하십시오.
- 취사가 진행 중일 때는 밥맛 조절 기능을 사용할 수 없습니다.
- 취사하는 도중 증기 배출 현상이 나타나는 것은 내솥의 내부 압력을 맞추기 위한 정상적인 작동입니다.



찰진백미

찰지고 탱글탱글한 밥이 됩니다.

고슬백미

압력밥솥 보다 일반밥솥과 유사한 고슬고슬한 밥이 됩니다.

백미냉동밥

냉동보관 후 해동하여도 고슬고슬한 밥이 됩니다.



참고

멜라노이징 현상(밥눌음)

쿠첸 전기압력밥솥은 밥의 밀부분이 눌게 되면서 옅은 갈색으로 변할 수 있습니다. "멜라노이징 현상"이라고 하는데 향기있고 풍미있는 즉, 밥의 구수한 향기와 맛을 내는 것을 의미합니다.

메뉴별 취사 시간

메뉴명	구분	취사량	취사시간	요리종류
찰진백미		1인분 ~ 3인분	약 25분 ~ 35분	쌀밥, 영양술밥, 흑미밥
고슬백미		1인분 ~ 2인분	약 35분 ~ 45분	쌀밥
백미냉동밥		1인분 ~ 2인분	약 35분 ~ 45분	백미냉동밥
백미쾌속		1인분 ~ 2인분	약 15분 ~ 25분	쌀밥
현미100		1인분 ~ 2인분	약 45분 ~ 55분	현미밥
혼합잡곡		1인분 ~ 2인분	약 35분 ~ 45분	잡곡밥, 콩밥, 모듬버섯밥, 견과류밥
잡곡쾌속		1인분 ~ 2인분	약 29분 ~ 35분	
건강콩밥		1인분 ~ 2인분	약 35분 ~ 45분	콩밥
잡곡냉동밥		1인분 ~ 2인분	약 35분 ~ 45분	잡곡냉동밥
만능찜		메뉴별 상세 요리 방법은 요리 안내를 참조하십시오.		토마토 달걀찜, 달걀찜, 구운 달걀, 삶은 달걀, 밥피자, 약밥, 찐고구마, 찐감자, 고구마사과죽, 감자당근죽, 브로콜리죽, 참치채소무른밥, 단호박스프

- 취사량은 요리 종류에 따라 다를 수 있습니다.
- 찰진백미, 고슬백미, 백미냉동밥, 백미쾌속의 물 높이는 백미 눈금으로 맞추십시오.
- 혼합잡곡, 건강콩밥, 잡곡냉동밥, 잡곡쾌속의 물 높이는 잡곡 눈금으로 맞추십시오.
- 찹쌀을 섞어서 취사 시, 멥쌀 대비 탁한 색(누런빛)과 특유의 향미가 발생할 수 있습니다.
- 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출 시 밥물이 뿜어져 나올 수 있습니다.
- 밥맛 조절 기능 사용 시 취사 시간이 달라질 수 있습니다.
- 쾌속취사 시 기준 물 눈금 이상으로 물을 넣으면 취사 시간이 늘어날 수 있습니다.
- 만능찜 기능 이용 후 취사 및 보온을 하게 되면 밥에 냄새가 배어 들 수 있습니다.

백미쾌속 메뉴

- 백미를 10분대에 빠르게 취사할 수 있습니다.
- 대기 모드에서 [쾌속] 버튼을 이용해 백미쾌속 메뉴를 선택한 후 [▶] 버튼을 누르면 밥 짓는 시간이 단축됩니다.
- 쾌속 취사는 2인분 이하를 권장하며, 정상 취사보다 밥 상태가 좋지 않을 수 있습니다.
- 쾌속 취사는 취사 전 쌀을 불린 후 취사하면 한층 더 맛있는 밥을 드실 수 있습니다.

잡곡쾌속 메뉴

국내 최초로 잡곡을 20분대에 빠르게 취사할 수 있습니다.

- 대기 모드에서 [쾌속] 버튼을 이용해 잡곡쾌속 메뉴를 선택한 후 [▶] 버튼을 누르면 밥 짓는 시간이 단축됩니다.
- 잡곡쾌속 취사 시 1인분에서 20분대에 빠르게 취사할 수 있습니다.
- 잡곡쾌속은 2인분 이하를 권장하며 정상 취사보다 잡곡이 익은 상태가 좋지 않을 수 있습니다.
- 충분히 불린 서리태나 팥 등을 잡곡으로 취사 시 잡곡이 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

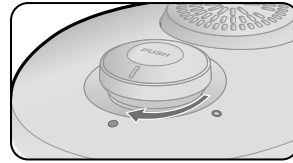
취사방법

1 전원 플러그를 꽂은 후 뚜껑을 닫으십시오.

- 자동온도센서에 물기 및 이물질이 묻어 있으면 반드시 제거하십시오.
(자동온도센서를 항상 청결하게 유지하면 언제나 맛있고 맛있는 밥을 지을 수 있습니다.)
- 내솥 주위의 물기 및 이물질을 완전히 제거한 후 내솥을 본체에 넣으십시오.
- 압력 패킹이 바르게 끼워졌는지 확인하십시오.

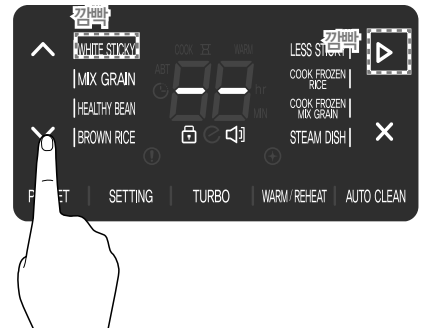
2 뚜껑 결합 손잡이를 돌려 잠금(●)에 맞추십시오.

- 압력추가 수평인지 항상 확인하십시오.
- 잠금(●)으로 맞추지 않고 [▶] 버튼을 누르면 작동되지 않습니다.



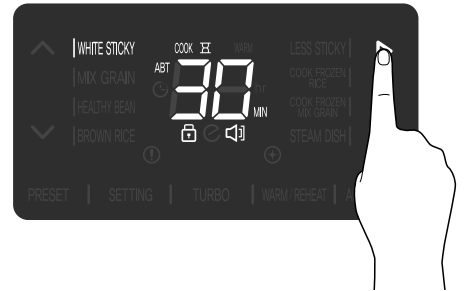
3 대기상태에서 [^], [v] 버튼을 이용해 원하는 메뉴를 선택하십시오.

- [^] 버튼을 누를 때마다 **찰진백미** → **만능찜** → **잡곡냉동밥** → **백미냉동밥** → **고슬백미** → **현미100** → **건강콩밥** → **혼합잡곡** → **찰진백미** 순으로 선택됩니다.
- [v] 버튼을 누를 때마다 **찰진백미** → **혼합잡곡** → **건강콩밥** → **현미100** → **고슬백미** → **백미냉동밥** → **잡곡냉동밥** → **만능찜** → **찰진백미** 순으로 선택됩니다.
- **백미쾌속**, **잡곡쾌속** 메뉴는 [쾌속] 버튼을 누르면 선택됩니다. [쾌속] 버튼을 누를 때마다 **백미쾌속** → **잡곡쾌속** → **백미쾌속** 순으로 선택됩니다.



4 [▶] 버튼을 누르십시오.

- 취사가 시작되면 남은 예상 시간이 표시됩니다.
- ! **최대인분으로 밥짓기를 하는 경우나 메뉴의 특성에 따라 압력추가 회전하지 않을 수 있으나 제품의 이상은 아닙니다.**



취사가 완료되면 보온으로 자동 전환됩니다.

- 밥짓기가 끝나는 즉시 골고루 잘 섞으십시오.



주의

- 증기가 배출되기 전에 "이제부터 증기가 배출됩니다. 안전에 유의하여 주십시오."라는 음성 안내가 나온 다음 증기가 자동 배출되므로 놀라거나 화상을 입지 않도록 주의하십시오.
- 취사 완료 후 보온시 내솥 손잡이가 뜨거우므로 화상을 입지 않도록 주의 하십시오

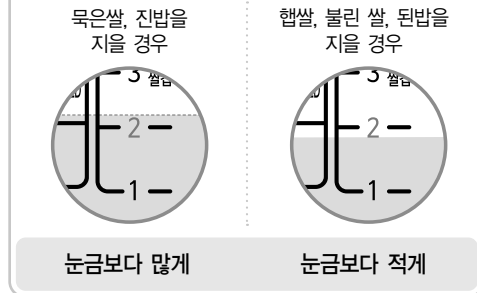
맛있는 밥을 지으려면

● 맛있는 밥은 알맞은 물 조절로부터

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

! 무세미로 밥을 지을 때에는 인분수에 따라 기준 물 눈금에 맞추십시오.
(무세미 : 씻어져 나온 쌀)

- 백미 2인분 기준 -



● 보온 시 냄새가 날 때

- 청소를 자주 하십시오. 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 씻으십시오. (배합비율 : 자동세척 눈금의 물, 식초 1 큰술)
- 탕이나 찜 등의 요리를 한 후 깨끗이 씻어내지 않고 보온하면 밥에 냄새가 배어올 수 있습니다.

밥풀이나 이물질이 붙어 있는 경우 물을 꼭 짰 행주로 깨끗이 닦으십시오.



증기 배출구는 특히, 자주 청소하십시오.

● 보온 시 변색이 생긴다면

- 찹쌀이나, 생산 1년 이상/도정 3개월 이상의 묵은쌀 사용 시, 변색이 발생할 수 있습니다.
- 보온온도조절/가열량조절 기능을 활용하여 변색 정도를 조절하여 주십시오.

● 묵은 쌀로 밥을 지었을 때 냄새를 없애려면

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



● 묵은 쌀로 밥을 지었을 때 찰기가 부족하다면

- 쌀의 상태/쌀 보관 방법/물 조절 등에 의해 취사 상태가 달라질 수 있습니다.
- 인분에 맞는 물 눈금보다 반 눈금 가량 물을 추가하시거나, 냉동보관백미/잡곡 메뉴를 활용하여 주십시오.

● 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.	

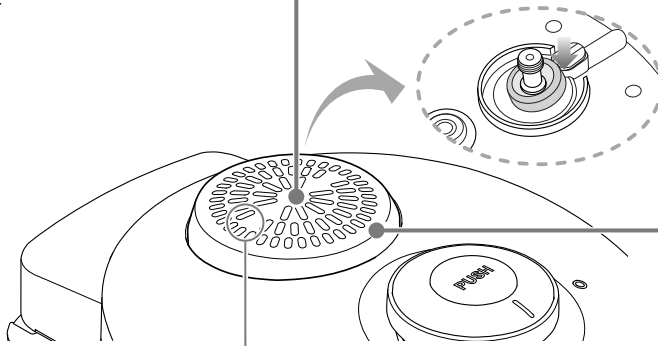


- 오래 보관한 쌀 또는 쌀의 수분이 줄어든 마른 쌀로 밥을 지으면 밥이 퍼석하거나 설익고, 보온 시 냄새가 빨리 날 수 있습니다.
- 참고 • 도정한 지 오래되지 않은 햅쌀이라도 보관상의 부주의로 쌀의 수분이 줄어들면 쌀이 말라 마른 쌀이 됩니다.
- 쌀에 벌레가 생기지 않게 하려면 쌀통에 마늘을 넣어 둡니다.

제품 손질 방법

압력 노즐 막힘 청소 방법 ⚠ 주의 : 취사 직후에는 뜨거우므로 만지지 마십시오. 화상을 입을 수 있습니다.

압력추/압력조정노즐
물이 고여있는 경우에는
물을 꼭 짰 행주로
닦으십시오.



⚠ 그림과 같이 압력조정노즐의
패킹이 이탈되어 있는 경우
증기가 누설될 수 있으니 패킹을
노즐에 안착하십시오.

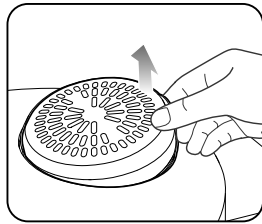
스팀커버

증기 배출구

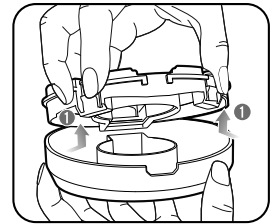
- 자동세척 모드를 이용하여 증기배출 장치의 이물질질을 제거 및 세척할 수 있습니다. (28쪽을 참조하십시오.)

스팀커버 청소방법 ⚠ 주의 : 취사 직후에는 스팀커버가 뜨거우므로 만지지 마십시오. 화상을 입을 수 있습니다.

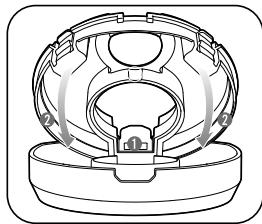
- 1 스팀커버를 그림과 같이
떼어 내십시오.



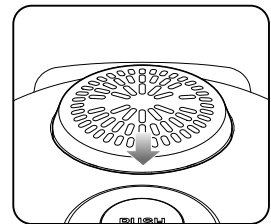
- 2 후면에 있는 손잡이를 ①
방향으로 눌러 분리하여
자주 세척하십시오.



- 3 스팀커버를 조립하여 끼울
때에는 ①의 홈부분을 맞춘
후, ② 방향으로 눌러 확실히
끼우십시오.



- 4 제품에 스팀커버를 장착할
때는 뚜껑부에 스팀커버를
안착한 후 화살표 부분을
눌러 단단히 고정하십시오.



제품 청소 방법

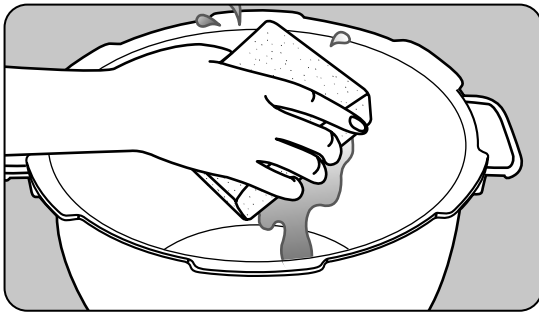


- 전원 플러그를 뺀 후, 청소하고 물을 직접 뿌리거나 벤젠, 신나 등으로 제품을 닦지 마십시오.
- 청소를 깨끗이 하지 않으면 보온 중 냄새가 나는 원인이 됩니다.

1 내솥

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

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

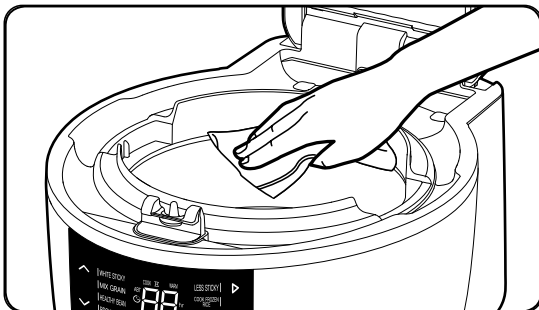


3 본체 내부

내솥을 들어내고 바닥 면의 이물질은 반드시 제거한 후 사용하십시오. 자동 온도 센서나 바닥에 이물질이 끼어 있으면 온도감지를 못하여 밥이 안되거나 제품의 이상 작동 및 화재의 원인이 됩니다.

센서 부위는 날카로운 물건, 거친 수세미, 마른 행주 등으로 세척하지 마시고, 힘을 주어 세척하지 마십시오. 센서의 금속판 및 구성품이 손상(파손)되지 않게 주의하십시오. 품질 저하의 원인이 됩니다.

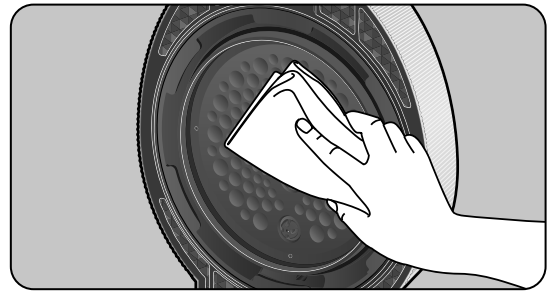
! 취사나 보온 직후는 만지지(청소하지) 마십시오. 화상의 위험이 있습니다.



2 압력 뚜껑, 압력 패킹

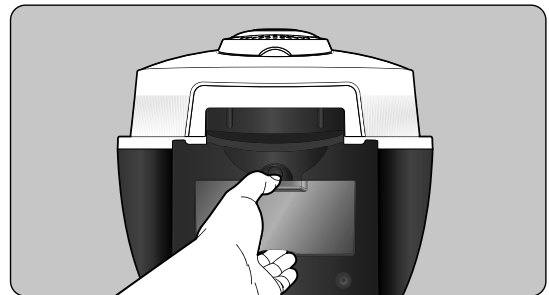
행주를 더운 물에 적셔 물기를 짰 다음 이물질을 닦으십시오. 내측 패킹의 청결은 제품의 성능을 유지시켜주며, 냄새 발생을 억제합니다.

! 압력 패킹은 사용 후 빼지 마시고 반드시 깨끗한 행주를 사용하여 닦으십시오.



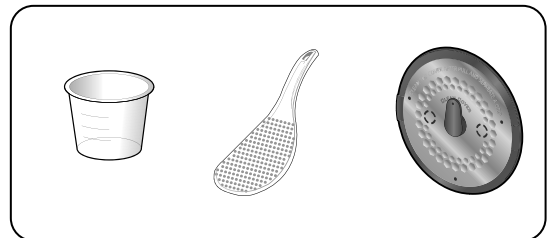
4 물받이

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



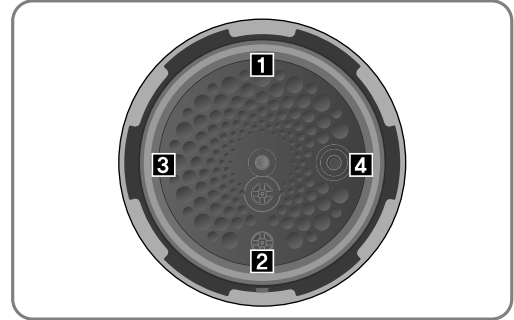
5 부속품

부속품을 깨끗이 손질하여 건조시킨 후 잘 보관하십시오.

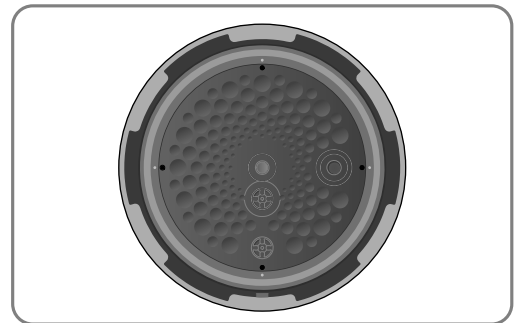


제품 손질 방법

- 4 뚜껑이 있는 펜을 이용하여 압력 패킹의 누름부(A→B 순서)를 그림의 화살표 방향으로 문질러 삽입하십시오.

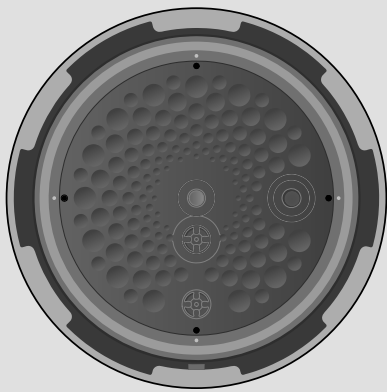


- 5 정상적으로 부착이 완료된 상태입니다.

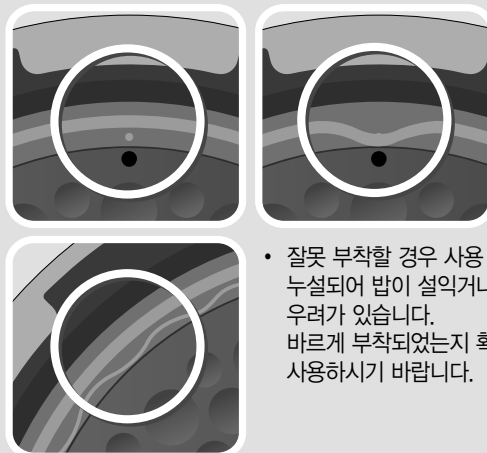


바르게 조립된 경우

! 압력 패킹이 원형 형상을 유지



잘못 조립된 경우



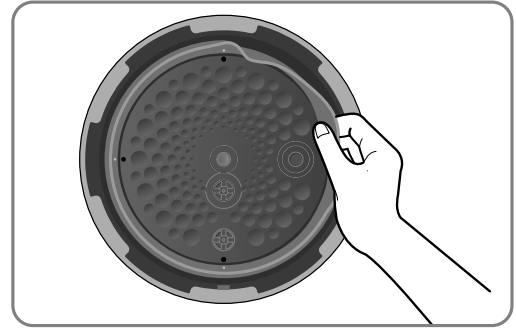
- 잘못 부착할 경우 사용 중 증기가 누설되어 밥이 설익거나 화상의 우려가 있습니다. 바르게 부착되었는지 확인 후 사용하시기 바랍니다.

! 주의 : 패킹은 청소 후 위 내용을 지켜야 증기 누설을 방지할 수 있습니다.

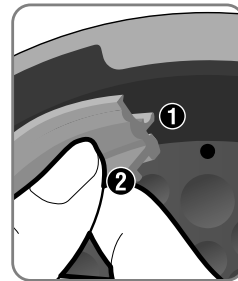
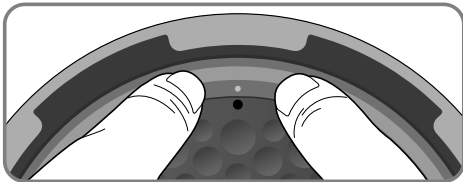
압력 패킹 교체 방법

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

❶ 압력 패킹을 그림과 같이 손으로 잡아 당겨서 제거하십시오.

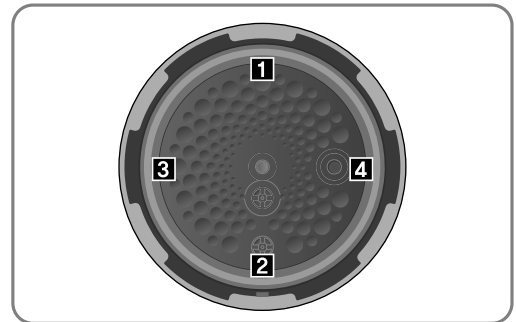
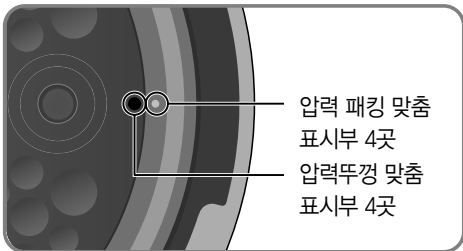


❷ 압력 패킹 맞춤 표시부와 압력 뚜껑 맞춤 표시부를 그림과 같이 맞추어 삽입하십시오.



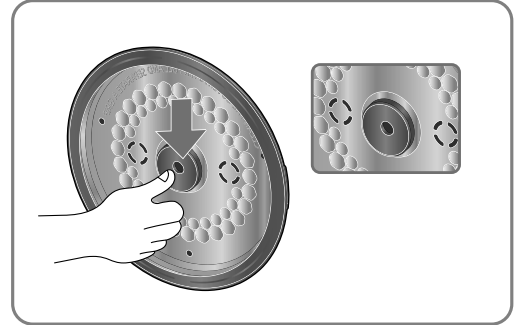
- ❶ 외측 안착 돌기
- ❷ 내측 안착 돌기
- 압력 패킹 삽입순서
- ❶ → ❷

❸ 맞춤 표시부 4곳을 삽입한 상태입니다. 번호 순으로 맞추십시오.

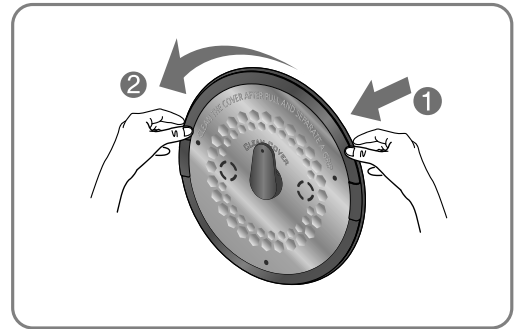


제품 손질 방법

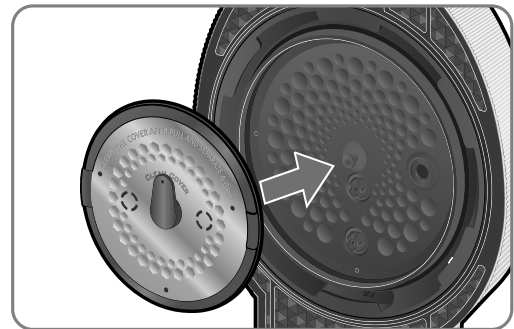
- 4 클린커버 뒷면에서 클린커버 손잡이 중앙부를 화살표 방향으로 눌러서 끼우십시오.



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



- 6 압력뚜껑에 클린커버를 장착할 때에는 클린커버 손잡이를 잡고 화살표 방향으로 압력뚜껑 중앙의 홈더에 맞춘 후 힘 주어 누르십시오.

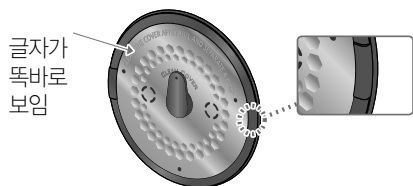


클린커버 조립 시 주의사항

- 클린커버의 앞면과 뒷면을 반드시 확인하십시오.
- 클린커버의 구멍에 나사 및 다른 이물질을 넣지 마십시오.

[클린커버 앞 모습]

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



[클린커버 뒷 모습]

글자가 반대로 적혀 있습니다.



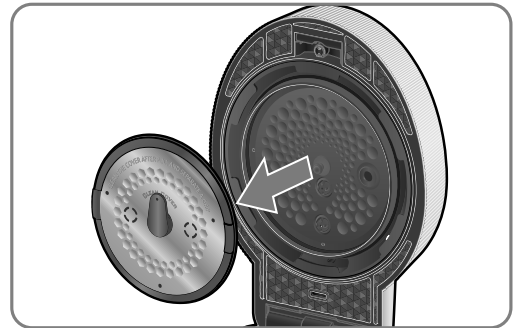
제품 손질 방법

클린커버 청소 방법

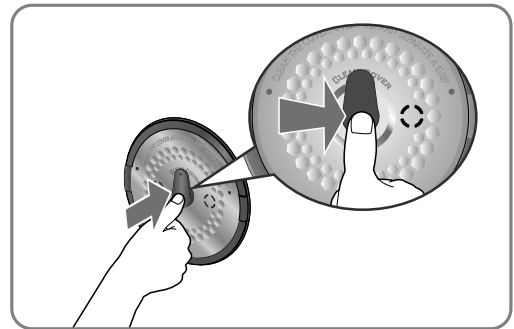
클린커버를 세척한 후에는 반드시 건조하여 뚜껑에 장착하세요.

- 청소를 하지 않으면 보온 중에 냄새가 나는 원인이 됩니다.(반드시 전원 플러그를 빼고 본체에 열이 식고 난 후 청소하십시오.)
- 본체 및 뚜껑은 물기를 제거한 행주로 닦으십시오. 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.

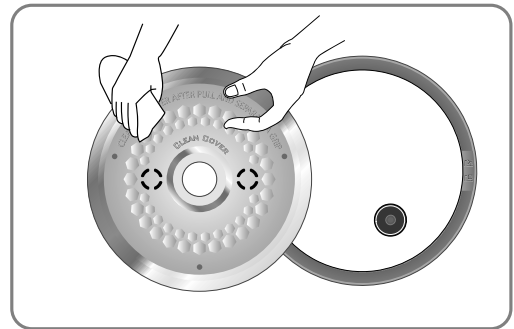
- ❶ 클린커버 손잡이를 잡고 화살표 방향대로 당기면 뚜껑에서 쉽게 분리되어 세척이 가능합니다.





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



- ❸ 주방용 중성세제 및 스폰지로 자주 세척하시고 물기를 제거한 행주로 닦으십시오.




각 부분의 이름 및 기능

번호	아이콘	이름	기능
7		취소	모든 기능을 취소할 때 사용합니다.
8		취사/확인	<ul style="list-style-type: none"> • 각 메뉴의 취사 시작 시 사용합니다. • 다음 단계로 넘어가거나 설정을 완료할 때 사용합니다.

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.

소프트 터치 버튼 기능

- 손가락의 접촉(정전기)을 통하여 버튼이 작동됩니다. 손가락으로 부드럽게 접촉하면 각 기능이 선택됩니다.
- 각 기능 버튼의 중앙부를 누르듯이 접촉하십시오.
- 사용 환경에 따라 터치 키의 감도 둔화는 있을 수 있으나, 동작 모드의 변화는 없습니다.

버튼 LED기능

버튼의 LED를 통해 기능 사용에 필요한 버튼을 안내하거나 밥솥의 상태를 표시합니다.

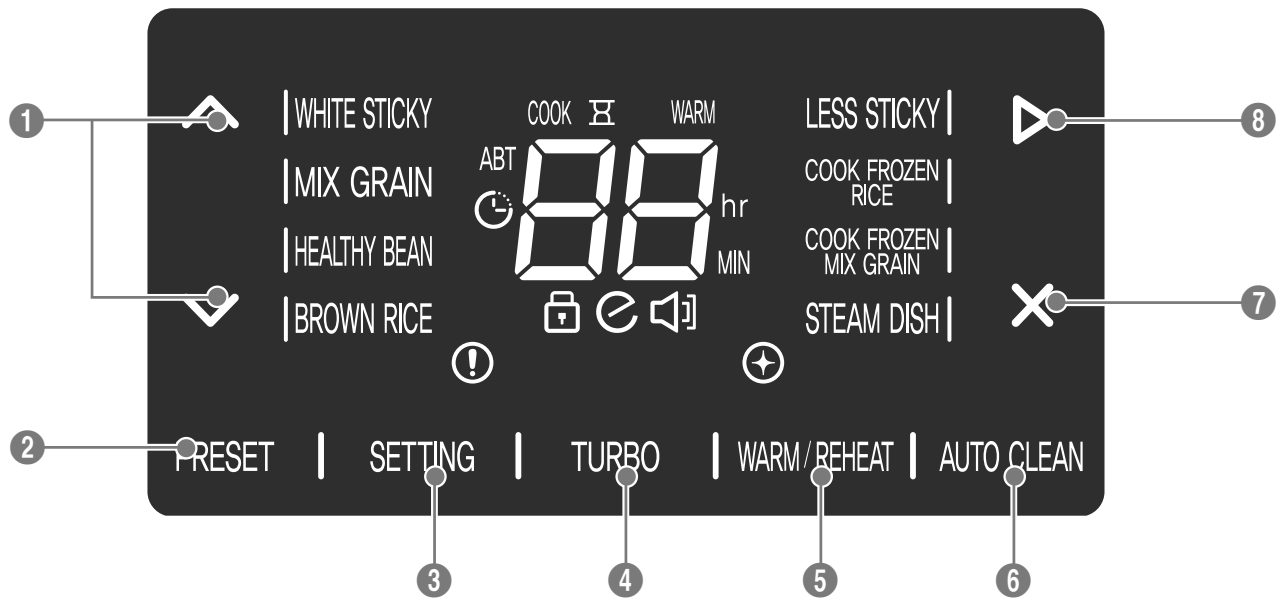
음성 네비게이션 기능 및 음성 조절 기능

취사 시작, 취사 완료, 증기 배출 등 제품의 작동 상태를 음성으로 알려주며, 다음 조작 방법까지 안내합니다.

조작부 / 표시부



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



번호	아이콘	이름	기능
1		-	<ul style="list-style-type: none"> • 메뉴를 선택할 때 사용합니다. • 시간 및 음량, 온도 등의 설정값을 선택할 때 사용합니다.
2	-	[예약]	취사를 예약할 때 사용합니다.
3	-	[설정]	<p>음성조절 모드 진입, 보온 온도 조절모드, 보온 가열량 조절, 패킹교체 알림 설정모드, 미세밥맛 조절 모드, 자동세척 알림기능 설정모드, 화면밝기 설정모드 진입 시 사용합니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 미세밥맛 조절 설정 가능 메뉴: 찰진백미, 고슬백미, 백미냉동밥, 잡곡냉동밥, 혼합잡곡, 건강공밥, 현미100
4	-	[쾌속]	백미쾌속, 잡곡쾌속 선택 시 사용합니다.
5	-	[보온/재가열]	보온 및 재가열 진행 시 사용합니다.
6	-	[자동세척]	자동세척 진행 시 사용합니다.

각 부분의 이름 및 기능

전면 / 내부 이름

압력추
내솥 내부의 압력을 일정하게 조절합니다.

자동압력배출장치(증기 배출구)
밥솥 내부의 압력을 자동으로 배출합니다.

뚜껑 열림버튼
버튼을 눌러 뚜껑을 엽니다.

뚜껑 결합 손잡이
취사 시 손잡이 표시가 "잠금(●)" 위치로 되어야 작동이 됩니다.

스팀커버

압력 패킹
내솥 내부의 증기가 밖으로 새지 않게 밀폐시켜줍니다. 압력 패킹의 수명은 사용 횟수에 따라 약 1~3년이므로 주기적으로 교체하여 사용하는 것이 좋습니다.

압력 패킹은 소모품으로 반드시 A/S 고객센터 또는 대형마트에서 구입 후 교체하십시오.

클린커버
분리하여 씻을 수 있습니다.

압력뚜껑

클린커버 손잡이

클린커버 패킹

내솥
특수 코팅 내솥으로 쉽게 벗겨지지 않고 잘 늘어붙지 않습니다.

물받이
취사 후 물을 자주 비우고 물받이를 분리하여 깨끗하게 청소하십시오.

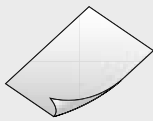
표시부/조작부
제품의 모든 기능을 조작하는 버튼이 있습니다.

내솥 손잡이
전원 플러그

자동온도센서
취사나 보온 시 온도를 감지합니다.

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

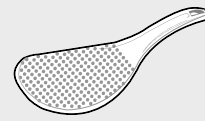
부속품



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 불가
극세사 수세미	철 수세미
스폰지 수세미	녹색 수세미
망사 수세미	탄 냄비 수세미

내술 손잡이를 잡고 제품을 들어 올리지 마십시오. 내술 손잡이를 잡고 제품을 들어 올릴 경우 뚜껑이 열릴 위험이 있습니다.

제품의 고장 및 파손, 상해의 원인이 됩니다.

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

제품손상 및 변형의 원인이 됩니다.

요리(만능찜 기능을 이용한 요리) 후에는 반드시 청소하십시오.

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

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

증기 배출 시 쌀통 및 선반 손상의 원인이 됩니다.

제품 내에 살충제나 화학물질 등을 뿌리거나 투입하지 마십시오.

제품 화재의 위험이 있습니다. 제품 내에 바퀴벌레나 벌레 등이 들어갔을 경우에는 A/S 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 뚜껑을 닫으십시오. 뚜껑과 내술의 맞물리는 부분에 코팅 벗겨짐을 방지할 수 있습니다.

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

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

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

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

실외에서는 사용하지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다.

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

머리에 쓰는 행위 등으로 코와 입이 막혀 질식의 원인이 됩니다.

자동온도센서 / 온도감지기는 이물질(밥알, 기타 음식물 등) 및 물기가 없도록 항상 깨끗하게 유지하십시오.

부정확한 온도감지를 통해 내술이 이상기열 되어 화재의 위험이 있습니다.

제품 사용 전 반드시 이물질 여부를 확인하고 사용하십시오.

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

자동 증기 배출구의 막힘으로 인해 폭발 및 화상의 위험이 있습니다.

흰밥 이외의 변질되기 쉬운 식품(팥밥, 혼식, 크로켓, 그라탱 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 뚜껑을 닫지 마십시오.

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

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

내술 코팅의 손상 및 변형이 될 수 있습니다.

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

안전을 위한 주의사항

사용 중에



내술 없이 절대 사용하지 마십시오.
감전 및 화재의 원인이 됩니다.

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



취사 및 요리 진행 중이거나 완료 직후에는 내술 내부 및 내술 손잡이, 압력추, 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, 떨어트린 경우에는 A/S 고객 센터로 문의 바랍니다.



전용내술사용

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

제품 화재 및 변형 및 압력으로 인한 폭발의 위험이 있습니다.



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

감전 및 화재의 원인이 됩니다. (특히, 어린이주의)



취사 도중 전원 플러그를 뽑거나 다른 기능의 버튼을 누르지 마십시오.

고장의 원인이 됩니다.



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

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



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

내술의 변색 및 변형으로 인하여 제품에 이상이 발생할 수 있습니다.



다른용도로 사용금지

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.

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

신체상해의 위험 및 고장의 원인이 됩니다.

센서 외각의 고무재질 부위는 날카로운 물건, 거친 수세미, 마른행주 등으로 세척하지 마십시오.

파손으로 품질 저하의 원인이 될 수 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.



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 밥물 넘침 등 고장의 원인이 됩니다.

사용 중에는 제품 본체와 30 cm 이상의 거리를 유지하십시오.

전자제품에서 자기장이 방출 될 수 있습니다.

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

고장의 원인이 됩니다.



취사가 끝난 뒤에는 반드시 본체에 고인 물을 닦으십시오.

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



취사나 보온 시 뚜껑을 확실히 닫으십시오.

변색, 냄새 및 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.



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

냄새 및 성능 저하의 원인이 됩니다.



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

스팀커버가 장착된 상태에서 취사 하십시오.



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

고장 및 냄새의 원인이 됩니다.



설치관련



위험

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

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



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

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



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

화재의 위험이 있습니다.

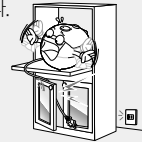


먼지가 많은 곳이나 화학성 물질이 있는 곳에 설치하지 마십시오.

감전, 화재의 위험 및 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.

쌀통 및 다용도 선반 등 위에 제품을 놓고 사용하지 마십시오.

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



주의

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

신체 상해 및 제품 파손의 우려가 있습니다.



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

신체 상해 및 제품 파손의 우려가 있습니다.



제품, 내수를 떨어뜨리거나 충격을 주지 마십시오.

신체 상해 및 제품 파손의 우려가 있습니다.



제품 상측의 공간을 1.5 m 이상 확보하여 설치하십시오.

제품 이상 작동의 원인이 됩니다.



사용 중에



위험

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, 변색의 위험이 있습니다.



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

화재의 위험이 있습니다.



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

감전, 화재, 변색의 위험이 있습니다.



제품을 임의로 분해하거나 수리, 개조하지 마십시오.

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



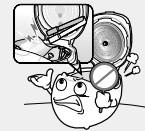
어린이 혼자 사용하거나 어린이가 만질 수 있는 장소에 제품을 두지 마십시오.

감전, 화상, 신체 상해의 위험이 있습니다.



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

감전, 화재, 변색의 위험이 있습니다.



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

신체 상해의 위험 및 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.



뚜껑을 닫을 때에는 두손으로!!




제품의 흡입구나 틈 사이에 이물질이 넣지 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



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.
(한국전력에 송압 공사를 의뢰하여 120 V로 송압 후 사용하십시오.)

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

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



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

충격으로 인한 감전 및 화재의 위험이 있습니다.



전원 플러그를 임의로 연결하거나 가공하여 사용하지 마십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.



전원 플러그를 연속하여 꽂았다 빼지 마십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.



제품 이동 시 전원 코드를 당겨서 이동하지 마십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.



오랫동안 사용하지 않을 때는 전원 플러그를 빼십시오.

감전, 누전, 화재의 원인이 될 수 있습니다.



전원 플러그에 묻은 이물질은 물기가 없는 천으로 깨끗이 제거하십시오.

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



전원 코드를 무리하게 구부리거나, 묶거나 잡아당기지 마십시오.

합선으로 인한 화재 및 감전의 위험이 있습니다.

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

발열 및 발화, 감전, 화재의 위험이 있습니다.



코드 및 전원 플러그를 동물이나 물이 묻거나 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 찌킬 경우 화재 및 감전의 원인이 될 수 있으므로 코드 위에 무거운 물건을 올려 놓거나 코드가 제품에 눌리지 않도록 수시로 전원코드와 전원 플러그의 상태를 확인하십시오.
전원코드나 전원 플러그가 파손된 경우에는 반드시 지정된 A/S 고객센터에서 수리하십시오.

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

차 례

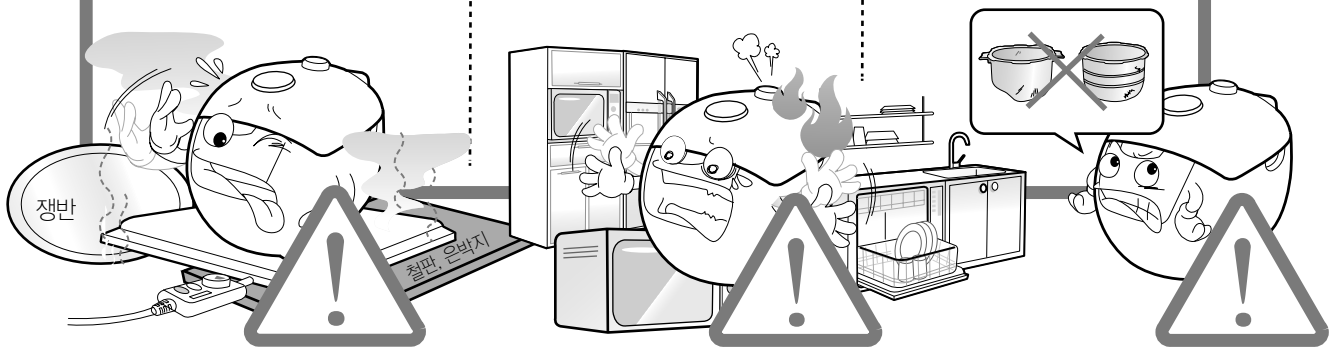
사용하기 전에	안전을 위한 주의사항	4
	각 부분의 이름 및 기능	8
	제품 손질 방법	11
사용하기	맛있는 밥을 지으려면	17
	밥 짓는 방법	18
	밥맛 조절 기능	20
	미세 밥맛 조절 방법	21
	예약취사 방법	22
	만능찜 취사 방법	24
	보온/재가열	25
	보온 온도 조절 방법	26
	언어/음량 조절 방법	27
	자동세척 방법	28
	자동세척/패킹 교체 시기 알림 기능	29
	화면 밝기 설정 방법	32
	요리안내	33
고장신고 전에	고장신고 전에 확인 하십시오	38

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 PQWK034 Series
정격전압 및 주파수	120 V~, 60 Hz
정격 소비전력	870 W
최대취사용량	0.54 L (3인분)
조정장치 압력 / 안전장치 압력	88.3 kPa/166.7 kPa
제품크기 (길이 X 폭 X 높이)	328 X 253 X 247 mm
중량	중량 4.9 kg(포장중량 5.8 kg)

제품의 성능 개선을 위하여 약간의 규격변동이 있을 수 있습니다.

본 제품 이미지는 성능향상을 위해 실제와 다소 차이가 날 수 있습니다.

쿠첸 전기압력밥솥

[US] PQWK034 Series



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



쿠첸 밥솥에 대해 자세한 내용은 QR
코드로 접속해서 확인해보세요.

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

US-PQWK034-V1