http://cuchen-china.com
MADE IN KOREA

CUCHEN 酷晨

CUCHEN IH压力电饭煲使用说明书

Looks Good
Easy
Smart

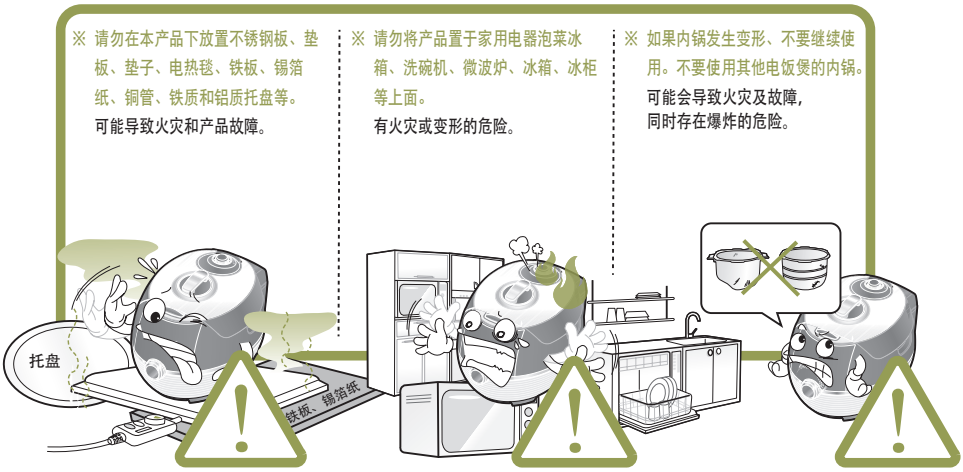
- 请务必详细阅读本使用说明书，正确使用酷晨电压力煲（IH电压力煲）。
- 阅读后请将其置于产品使用者随手可及处保管。

质量至上、无微不至的CUCHEN电压力煲
本使用说明书内含质量保证书。

全国免费服务热线：400-890-5558

CUCHEN

衷心感谢您选用本公司的电压力煲产品。为了正确使用和保养产品，请务必在使 用前阅读本使用说明书。
如在产品使用过程中发生任何问题，请参考本说明书，说明书内含产品保修卡，请妥善保管。



※ 请勿将本品用于烹饪指定菜单以外的食物（豆类、红豆、番茄、粉状食品等）。
- 蒸气排放口可能堵塞，造成爆炸或燃烧的危险。

产品规格

产品名称	IH电压力煲 CJH-VES10 FND 系列
额定电压及频率	220V~, 50Hz
额定功率	1400W
最大煮饭容量	5L（10牢盒）
调节装置压力/安全装置压力	88.3kPa / 166.7kPa
产品大小	406 mm(长)×307 mm(宽)×296 mm(高)
重量	6.6 kg

※ 为了改善产品的性能，产品规格有可能有所变动。

目 录

使用前
安全注意事项 …… 04
各部位名称及功能 …… 08

使用
如何煮出美味的饭 …… 10
三阶段压力调节饭味功能 …… 11
煮饭方法 …… 12
预约方法 …… 15
用CUCHEN煮出美味饭 …… 16
营养炖煮饭/预约方法 …… 18
自动清洗方法 …… 19
保温中 …… 20
产品清洁方法 …… 22

故障申报前
故障申报前的确认事项 …… 28
质量保证书 …… 30

사용하기 전에
각 부분의 이름 및 기능 …… 2

사용하기
밥 짓는 방법 …… 4
쿠첸으로 맛있는 밥 짓기 …… 6

安全注意事项

※ 保护用户安全，防止财物损失的内容。
※ 请详阅注意事项，正确使用产品。

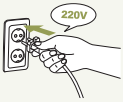
危险　不遵守指示内容可能导致重伤甚至死亡
警告　不遵守指示内容可能导致严重受伤和物质损失
注意　不遵守指示内容可能导致轻微受伤和物质损失

关于电源

危险

本产品是 220 V专用产品。 请务必将其插入额定电流为15 A以上的220 V专用插座。

有触电、
火灾的危险。



请勿使用损坏的电源插头或陈旧的插座。

有触电、
火灾的危险。

请勿用湿手触摸电源插头。

有触电、火灾的危险。

请勿用手拉扯电线部分拔下插头。

有触电、
火灾的危险。

请勿任意连接或加工电源插头。

有触电、火灾的危险。

请勿连续插拔电源插头。

有触电、火灾的危险。

请勿拉动电线拖拽产品。

有触电、火灾的危险。

长时间不使用时请拔下电源插头。

可能导致触电、
漏电和火灾。

请彻底清除电源插头上粘附的异物。

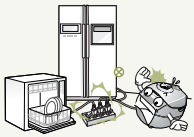
有火灾危险。

请勿过度弯曲、捆绑或拉拽电线。

有触电、火灾的危险。

请勿在一个插座上同时插入几个电子产品，请使用专用插座。

有发热、点火、触电、
火灾的危险。



将产品置于米桶和多功能架板上使用时，请避免电线夹入缝隙。

有触电、火灾的危险。

请避免动物啃咬电线和电源插头，请勿使铁钉等尖锐金属物体对电线和电源插头施加冲击。

冲击可能导致触电和火灾。

使用过程中请与机体保持30㎝以上的安全距离。

电子产品可能释放电磁波。

如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换.

关于安装

危险

请勿将产品安装于阳光直射处或发热器具附近。

有火灾、变形和变色的危险。

请勿在产品附近使用或保管可燃性气体和易燃物。

有火灾危险。

请勿将本品安装于洗手池、浴池等容易进水之处。

有漏电及触电的危险。

请勿使产品、内锅掉落或对其加以冲击。

可能导致触电、火灾、降低产品性能。

注意

请勿将产品安装于倾斜处，或对其过度施力或加以冲击。

可能导致受伤及产品破损。

请注意勿将手、脚、其他物品挂在电源线上，使产品掉落。

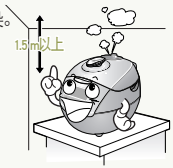
可能导致受伤及产品破损。

请勿使产品、内锅掉落或对其加以冲击。

可能导致受伤及产品破损。

请将产品安装至距上方物体1.5 ㎜以上的场所。

排放蒸汽会造成顶棚污染。



使用中

危险

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

有触电、火灾和变色的危险。

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

有火灾危险。

安全注意事项

使用中

危险

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

可能发生火灾和故障。

请勿放在泡菜冰箱、洗碗机、微波炉、冰箱、冰柜等家电产品上面使用。

有火灾和变形的危险。

请勿任意拆卸、修理或改造产品。

有触电、火灾、毁损产品的危险。

请勿在产品的吸入口或夹缝间放入异物，有异物进入时请拔下插头并与服务中心联系。

有触电、火灾和受伤的危险。

未考虑以下情况：无人照看的幼儿和残疾人对器具的使用；幼儿玩耍器具的情况。

有触电、烫伤和受伤的危险。

请勿在内锅外部表面附有铝箔等其他金属物体的状态下使用。

有触电、火灾、毁损产品的危险。

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

可能导致受伤和降低产品性能。

请按图示地关闭锅盖。

警告

切勿在未放内锅的状态下使用本品。

可能导致触电、火灾及故障。

已放入米和水时请务必向服务中心确认有无异常后再使用。

煮饭刚结束或处于保温状态时请勿用手触摸内锅。

有受伤的危险。

请勿使用已变形的内锅或专用内锅以外的其他产品。

可能发生火灾和故障。

请勿在装饰盖帘或抹布盖在锅盖上面的状态下煮饭或保温。

可能导致产品性能降低或爆炸。

切勿在产品内部放入金属棒等异物。

可能导致触电和火灾。(儿童应格外注意)

请勿将内锅作以他用，请勿将其直接放在煤气灶上使用。

可能导致故障。

请勿在煮饭状态下或煮饭刚结束后将脸或手背靠近/阻挡自动蒸汽排放装置。

有烫伤的危险。

特别注意防止儿童接近。

请勿在煮饭中拔下电源插头或按下其他按钮。

可能导致故障。

煮饭中或煮饭结束后锅内留有压力，此时请勿强行打开锅盖。

有烫伤和受伤的危险。

迫不得已要在煮饭中打开锅盖时，请按取消按钮，待锅内蒸汽完全排出后再打开锅盖。

注意

内锅涂层脱落时请致电顾客咨询室。

长期使用产品可能导致内锅涂层脱落。 用粗糙的洗碗布、金属性洗碗布洗刷内锅会对涂层施加冲击，造成涂层脱落。请务必使用厨房专用中性洗涤剂和海绵清洗。

请勿在本品内放置超出其最大容量的内容物。

可能导致煮饭不良或米汤溢出，进而发生故障。

请勿在锅盖上放置磁性物体或将本品置于磁性较强的物体附近。

可能导致故障。

煮饭结束后请务必擦净机体上的积水。

可能导致变色、异味及降低产品性能。

煮饭或保温时请将锅盖牢牢盖紧。

可能导致变色、异味及降低产品性能。

请经常清洁内锅、压力圈和清洁盖。(参考第22~27页)

可能导致产品性能下降。

请将内锅手柄对准机体上的嵌入槽，然后将内锅放入机体。

可能导致故障。

请勿将本品用于指定菜单以外的其他用途。(海带汤、咖喱、油炸食品等)

可能导致故障和异味。

请勿握住内锅手柄提起产品。 握住内锅手柄提起产品会有锅盖弹起的危险。

可能导致产品故障和伤害。

煮饭中停电时，内容物会通过蒸汽排放装置溢出，敬请注意。

烹饪(使用营养炖烹饪)后请务必清洁本品。

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

产品置于米桶或多功能架板上时，请在煮饭时抽出架板。

排放的蒸汽可能损坏米桶和架板。

请勿在产品内喷洒或放入杀虫剂、和化学物质等。

可能导致火灾。 如有蟑螂或昆虫进入产品内部，请致电顾客咨询室。

请勿使用粗糙的洗碗布、金属性洗碗布、毛刷、钢砂等清洁产品外观(尤其是金属部分)和清洁盖。

可能损坏产品和产生变化。

请勿将外部表面上粘有饭粒、异物的内锅放入机体。

可能导致热板过热等故障。

请勿在未放入内锅的状态下放入清洁盖、金属物质等，或在放入上述物品的状态下使用。

可能导致触电和火灾。

器具不得浸入水中。

可能导致触电和火灾。

器具仅限于室内使用。

可能导致触电和火灾。

煮饭、保温及烹饪时请务必安装清洁盖。

未安装清洁盖可能导致变色、异味。

使用人工心脏起搏器的用户请在使用本品前向医师咨询。

操作本产品可能影响心脏起搏器的正常运行。

使用时请随时保持产品周围的清洁。

对于蟑螂和虫子等引发的故障可能会收取修理费。

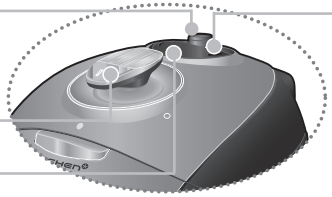
请定期检查排气口和浮子，确保没有被阻塞。

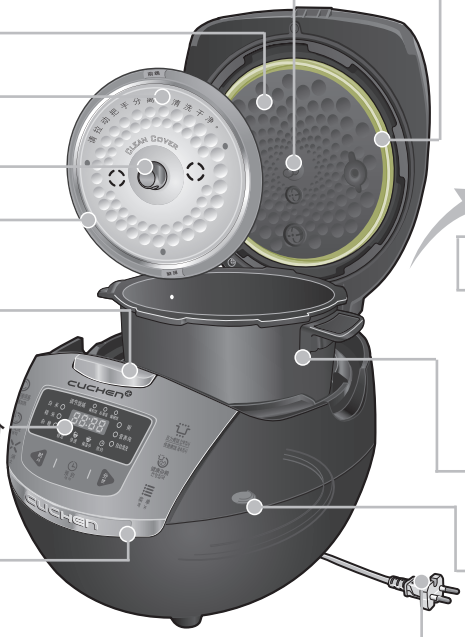
直到压力充分释放后，方可打开容器。

煮饭中或煮饭结束后锅内留有压力，此时请勿强行打开锅盖。

各部位名称及功能

正面/内部名称





压力阀
调节和维持内锅内部一定水平的压力。

锅盖结合手柄

蒸汽排放帽

安心传感器
感测内锅内部的温度。

压力锅盖

清洁盖

清洁盖手柄

清洁盖压力圈

打开锅盖按钮
用于打开锅盖。

操作部分/标示部分
操作产品各项功能的按钮和字符标示器。

环境传感器
保温时感测周围环境温度。

自动蒸汽排放装置
（蒸汽排放口）
产品内置自动蒸汽排放装置，用于自动排放内锅内部的蒸汽。

压力圈
保持密封，防止内锅内部的蒸汽漏出。压力圈的使用寿命为一年，建议定期更换使用。
※ 压力圈属于消耗品，请在服务中心或大型超市购买更换。

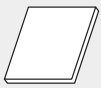
接水槽
煮饭后请经常清除积水并定期取下彻底清洁。
※ 请用厨房洗涤剂和海绵洁净清洗。

内锅
内侧面上有调节水量刻度标示。

自动温度传感器
在煮饭或保温时感测温度。

电源插头

配件


使用说明书

计量杯

饭勺

清洁盖

蒸板

操作部分/标示部分

自动清洗按钮
用于自动清洗。

健康杂粮按钮
用于做健康杂粮饭。

智能保温/再加热按钮
操作保温和再加热。

压力煮饭/快速煮饭按钮
- 用于开始各菜单的煮饭。
- 连继按下两次压力煮饭/快速煮饭按钮运行快速煮饭，缩短煮饭时间。 煮饭前先泡米后使用快速煮饭时饭味更佳。

※快速煮饭仅适用于‘白米’和‘杂粮’菜单。

时按钮
用于减少营养炖的时间或增加预约/预约保温的小时数。

预约按钮
用于预约煮饭。

分按钮
用于增加营养炖或预约/预约保温的分钟数。

取消按钮
用于取消所有功能。

菜单按钮
用于选择菜单。

※节电模式功能
- 在待机状态下不按任何按钮时在一定时间后进入节电模式。

如何煮出美味的饭

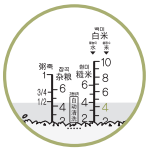
美味的饭始于调节水量!

米的种类	调节水量
用陈米煮饭时	比刻度多
用新米煮饭时	比刻度少
用泡好的米煮饭时	比刻度少
做干饭时	比刻度少
做稠饭时	比刻度多

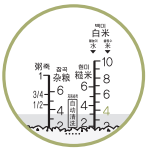
※ 用免洗米煮饭时请应按人数份量对准刻度标准。
（免洗米： 洗好的米）

- 白米4人份量标准 -

做陈米、稠饭时



做新米、泡好的米和干饭时



比刻度多　　比刻度少

保温时饭有异味

▶ 请经常清洁。 尤其是锅盖的清洁状态不佳可能导致细菌繁殖，进而在保温时产生异味。

▶ 未经清洗直接使用内锅及配件容易导致饭粒变质和细菌繁殖，进而产生异味。 此时请在水中加醋后放入锅内，然后选择自动清洗功能彻底清洁消毒，最后洗净。（配合比率： 到自动清洗刻度的水、1大匙食醋）

▶ 烹制汤类和炖类食品后应彻底洗净产品，否则保温时会产生异味。

消除陈米煮饭的异味

用经时较长的陈米煮饭容易产生异味，使用保温功能时异味更甚。
此时，请在当天傍晚提前浸泡次日早饭用米，并在水中滴一滴食醋，次日煮饭时再用温水淘洗一遍，即可消除异味。

米的保管方法(米的保管方法影响饭味。)

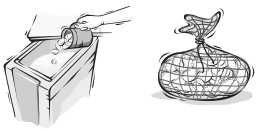
※ 使用保管时间较长或水分流失的米煮饭，会使饭散落或夹生，保温时容易产生异味。

❶ 米的保管方法

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

❷ 在米桶内放入大蒜可防止生米虫。

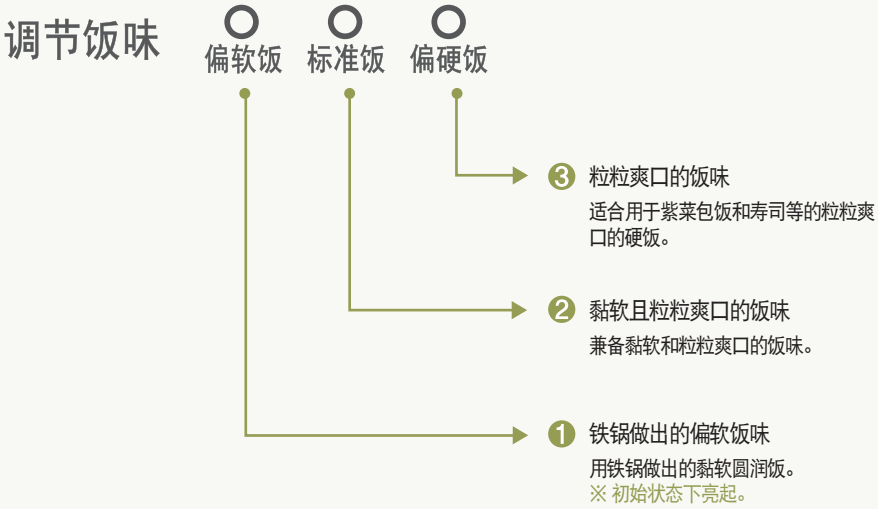
※ 刚舂出的新米也会因疏于保管流失水分，变为干米。



三阶段压力调节饭味功能

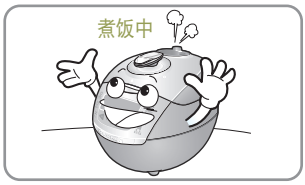
※ 三阶段调节饭味功能只适用于白米模式。
用菜单按钮选择各种饭味对应的模式。(白米1(偏软饭)) - 白米2(标准饭) - 白米3(偏硬饭)) 使用调节饭味功能时会在煮饭过程中排放蒸汽，该现象属于调节内锅内部压力的正常操作。（请按个人口味选用适当的调节饭味。）

※ 正在煮饭时不能使用调节饭味功能。



注 意

使用调节饭味功能时会在煮饭过程中排放蒸汽，该现象属于调节内锅内部压力的正常操作。



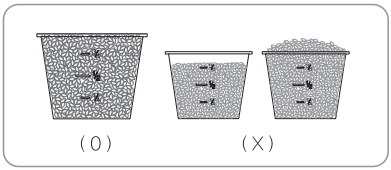
▶ 黑化现象

用CUCHEN电压力煲煮出的饭底层略焦，呈浅褐色，
即“黑化（Melanoizing）现象”，做出的饭喷香美味，味香纯正。 预约煮饭时，长时间浸泡米粒会使淀粉成分沉积于内锅底部，此时的黑化现象将比一般煮饭严重，敬请参考。

煮饭方法

煮饭时

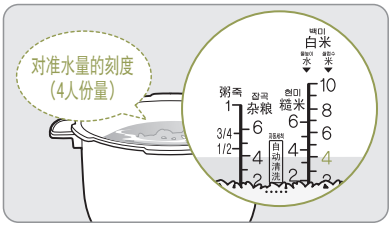
1 请用计量杯准确量取所需人数份量的米淘洗。



※ 1杯等于1人份量。

2 请按照人数份量添水至相应水量刻度。

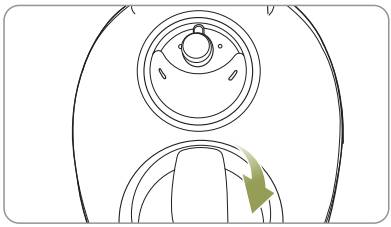
例）煮4人份量的白米饭时



开始保温后请立即将饭搅拌均匀。

3 请插入电源插头并关闭锅盖，然后将锅盖结合手柄旋至‘锁定’位置。

- 请随时确认是否正确嵌入垫圈，压力阀是否保持水平。
- 未对准‘锁定’位置按压力煮饭/快速煮饭按钮时不运行。
- 请务必清除温度传感器上粘有的异物。
- 请在完全清除内锅周围的水分后将内锅放入机体。



偏硬饭菜单 与压力电饭煲的饭味不同，煮出普通电饭煲的饭味，粒粒爽口。

白米/杂粮快速煮饭

- 连继按下两次压力煮饭/白米快速按钮运行快速煮饭，缩短煮饭时间。
- 建议4人份量时使用快速煮饭功能，用此功能做出的饭味可能不如正常煮饭的饭味。
- 快速煮饭仅适用于白米和杂粮模式。

4 请用菜单按钮选择所需的菜单。

按下菜单按钮，依次按照白米1(偏软饭) → 白米2(标准饭) → 白米3(偏硬饭) → 糙米 → 杂粮 → 粥 → 营养炖的顺序反复选择。

5 请按压力煮饭/快速煮饭按钮。

按下压力煮饭/快速煮饭按钮时开始煮饭，显示剩余时间。

※ 以最大容量煮饭时压力阀可能无法旋转，并非产品异常。

● 焖饭

● 煮饭完毕

- 请在煮饭结束后立即将饭搅拌均匀。

※ 不加搅拌直接放置时，饭会变硬变色并产生异味。

※ 煮饭后缓慢开启锅盖的现象属于保护安全的正常运行。

健康菜单

请使用CUCHEN压力电饭煲的健康菜单煮饭，保护家人健康。
白米/糙米/杂粮饭/粥/营养炖一次解决。
每顿都要吃的饭，应该有益健康。
请在享用美味饭的同时保持健康。

▶ 请参考本使用说明书。

※ 煮杂粮时请放入充分浸泡的黄豆或红豆等。

各菜单煮饭时间

菜单名 / 分类	白米		白米快速	糙米	粥	杂粮饭	杂粮快速	营养炖
	偏软饭	其他						
煮饭量	2人份量 ~ 10人份量	2人份量 ~ 8人份量	2人份量 ~ 6人份量	2人份量 ~ 6人份量	1/2 ~ 1cup	2人份量 ~ 6人份量	2人份量 ~ 6人份量	各菜单详细烹饪方法请参考16~17页。
煮饭时间	约28分 ~ 约38分	约33分 ~ 约45分	约15分 ~ 约28分	约48分 ~ 约56分	约60分 ~ 约100分	约40分 ~ 约46分	约29分 ~ 约38分	
烹饪种类	米饭、马铃薯黑芝麻饭、蹄叶橐吾鲍菇饭、南瓜糯米饭、豆芽饭、海鲜锅饭	米饭、章鱼盖饭、山菜拌饭、咖喱饭、烤牛肉盖饭、干豆腐寿司、紫菜包饭、泡菜炒饭	米饭	糙米饭	白米粥	黄豆饭、五谷饭		炖排骨、白切肉、煮红薯/马铃薯，鸡蛋、营养面包、马铃薯饭团、炖鸡、鱿鱼米肠

※ 煮饭量随饮食种类略有不同。
※ 请按照白米刻度对准白米快速的水位。 请按照杂粮刻度调整杂粮快速的水位。
※ 添加水量如超出标准值，会在排出蒸汽的同时溢出米汤。
※ 如快速煮饭时的米/水量、水温(适当温度20℃)与人数份量不符，煮饭时间会有所延长。

杂粮快速菜单

韩国首度实现20分左右的快速杂粮煮饭

※ 在杂粮菜单内连续按两次压力煮饭/快速煮饭按钮，立即开始快速煮饭，缩短煮饭时间。
※ 使用杂粮快速煮饭，可以在20分左右的时间内煮好两人份量的饭。
※ 建议用杂粮快速功能做4人份量以下的饭，杂粮煮熟的程度可能不如正常煮饭。
※ 加入泡好的黑豆、小豆等选择杂粮功能煮饭时，可能煮出稀软的杂粮饭。 此时请选用杂粮快速煮饭，缓解稀软现象。
※ 受杂粮比率、水温或水量过多等因素影响，煮饭时间略有不同。

预约方法

预约煮饭时

1 请将锅盖结合锁定/开启手柄对准锁定位置，选择菜单后按预约按钮调节预约时间。

- 锅盖结合手柄未对准锁定位置时，即使按下预约按钮也不执行预约。

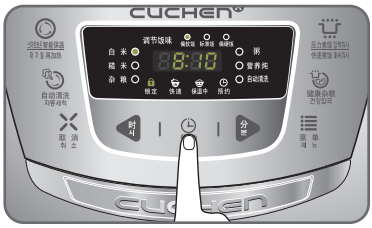
2 可以使用时、分按钮设定预约时间。

- 时按钮以1小时、分按钮以10分钟为单位调整。

3 请按压力煮饭/快速煮饭按钮或预约按钮。

预约时间和“预约”标示持续亮起并进行预约。

使用预约煮饭时会随饭量和菜单的不同产生30分钟的差异。



各菜单可以预约的时间

※ 粥、白米快速和杂粮快速菜单不能预约。

可预约的菜单	可预约的时间
白米、杂粮饭、糙米、慢炖	1小时 ~ 12小时50分
粥	91分 ~ 12小时50分

预约煮饭时的注意事项

- 夏季米容易发馊，因此请勿将预约时间设为10小时以上。
- 使用开封已久或过于干燥的米煮饭会做出夹生饭或碎米饭。
- 饭夹生时请比原本的水量刻度多加半个刻度的水。
- 在刚结束煮饭、锅内较烫的状态下预约煮饭时米可能发馊，请待锅内完全散热后预约。
- 随气温和食品材料的种类及状态的不同可能发生变质，因此请尽量避免长时间预约。

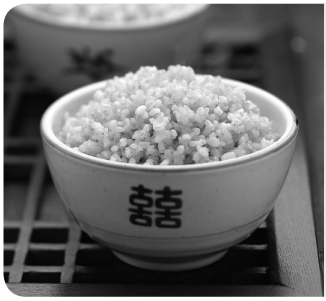
每天都要吃的饭，用CUCHEN做出美味饭。

米饭(白米)

用白米模式煮饭

- 材料：大米、水
- 烹饪方法

1 请用计量杯量取所需人数份量的米。(1杯=1人份量)
2 将量取的米淘洗干净。
3 将洗好的米放入内锅后加水至白米水量刻度位置。
4 将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
5 选择菜单中的白米煮饭功能煮饭。
使用‘调节饭味’功能，按个人喜好调整饭味后开始煮饭。

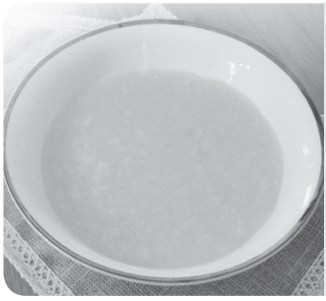


糙米饭

用糙米模式煮饭

- 材料：糙米、水
- 烹饪方法

1 请用计量杯量取所需人数份量的糙米。(1杯=1人份量)
2 倒入清水轻轻搅动，避免胚芽脱落，淘洗干净后倒掉淘米水重新加清水淘洗至水清为止。
3 将洗好的糙米放入内锅，按人数份量加水至糙米水量刻度的位置。
4 将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
5 选择菜单中的糙米模式开始煮饭。
使用‘调节饭味’功能，按个人喜好调整饭味后开始煮饭。



白米粥

粥模式煮饭

- 材料：大米、水
- 烹饪方法

1 请用计量杯量取米。
2 请将量取的米淘洗干净。
3 请将洗净的米放入内锅，然后加水至人数份量对应的粥水量刻度位置。
4 请将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
5 请按下菜单/调节饭味按钮，选择粥后按下压力煮饭/快速煮饭按钮。

- 煮粥前接水盒水请倒掉

黄豆饭

用杂粮模式煮饭

- 材料：大米、各种豆类、水
- 烹饪方法

1 请将大米与豆子混合(大米和豆子比例约为9:1)后用计量杯量取所需人数份量的米。
(1杯=1人份量)
2 将大米和豆子混合后用清水淘洗干净。
3 请将洗好的大米和豆子放入内锅，然后加水至相应人数份量的杂粮饭水量刻度位置。
4 将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
5 选择菜单中的杂粮饭模式煮饭。

※ 将豆子在温水中泡15分以上。

用CUCHEN煮出美味饭

白切肉

用营养炖模式煮饭

- 材料：猪肉800g、粗葱•姜1块、蒜5瓣
- 烹饪方法

1 猪肉剔除肥油后放入内锅，加入切好的粗葱、姜、蒜，再添3杯水。
2 在菜单中选择营养炖，然后设定烹饪50分钟，开始精炖。
- 肉块较大时请将其切成适当大小后放入。

※ 随各材料的特点会因肉汁和食盐产生变焦现象。
※ 添加水量如超出标准值，会在排出蒸汽的同时溢出汤水。

五谷饭

用杂粮模式煮饭

- 材料：糯米2杯、黑豆•红豆各½杯、食盐½大匙、黏高粱+糯谷+糯黄米合计1杯、水、煮红豆水共3杯
- 烹饪方法

1 将糯米、糯谷、糯黄米、黑豆分别洗净捞出。
2 请将红豆洗净后放入小锅内加冷水，用大火沸煮，倒掉第一遍汤水后重新加入足量冷水，煮至红豆即将绽开为止。（请将煮红豆水单独放置。）
3 将糯高粱在温水中浸泡20分钟左右，待外壳脱落后用手搓洗并淘洗至水不发红为止。
4 请将准备好的米和杂粮放入内锅后倒入红豆水并加食盐调味。
5 将内锅放入电饭煲后盖上锅盖。
6 选择菜单中的杂粮饭模式煮饭。

※ 将豆子在温水中泡15分钟以上。

红薯・马铃薯

用营养炖模式煮饭

- 材料：6~10人用红薯2~6个
- 烹饪方法

IH方式	热板方式
1杯	2杯

1 将洗好的马铃薯放入内锅。
2 用计量杯按照表内所示加水。
3 在菜单中选择营养炖，然后设定烹饪35分钟，开始精炖。

※随材料大小不同可能产生夹生现象，请切半后烹饪。

炖排骨

用营养炖模式煮饭

- 材料：牛排骨800g、胡萝卜•洋葱各½个、板栗10个、银杏10个、梨 ¼个
  调味酱 > 浓酱油7大匙、芝麻盐1大匙、蒜泥1大匙、胡椒粉•香油各1小匙、葱末2大匙、稀糖•酒•糖各2大匙
- 烹饪方法

1 请将切成段状的排骨剔除肥油和筋，然后在冷水中浸泡2小时排除血水。
2 请用筛网捞出排骨，控干水分后切出刀口，然后将其放入糖、酒中入味30分钟，使牛肉更加柔嫩。
3 银杏加盐用平底锅烹炒并剥除外皮，胡萝卜切成板栗大小，洋葱和梨用砧板榨汁。
4 所有准备好的材料加调料入味1小时左右， 均匀入味后放入内锅。
5 在菜单中选择营养炖，然后设定烹饪45分钟，开始精炖。
6 取出装碗并撒上黄白鸡蛋丝和芹菜丝菜码。

※ 用肉汁、调料酱和梨汁等烹制，无需加水。 另外加水会在排放蒸汽的同时溢出汤汁。

营养炖煮饭/预约方法

煮饭方法

1. 请按下菜单按钮选择“营养炖”，然后按下时或分按钮设定“营养炖”的时间。
   ※ 以5分钟为单位设定10至90分的营养炖时间。

2. 请按压力煮饭/快速煮饭按钮。
   开始营养炖煮饭后显示以分为单位的剩余时间。

各菜单煮饭时间

1. 请先按预约按钮，然后按时或分按钮。
   变更预约时间时请按时或分按钮调整。

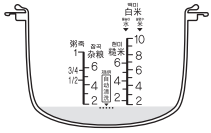
2. 请按下菜单按钮选择“营养炖”，然后按下时或分按钮设定“营养炖”的时间。

3. 请按压力煮饭/快速煮饭按钮或预约按钮。
   设定结束后按压力煮饭/快速煮饭按钮或预约按钮进入预约煮饭模式。

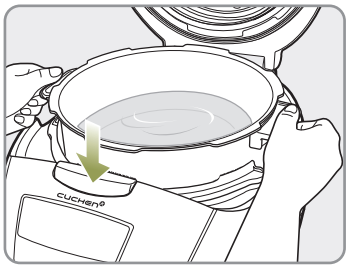
自动清洗方法

※ 使用自动清洗功能保持电饭煲洁净。
清除异物、去除异味以及抑制细菌生成。

1 请对准自动清洗水位线 •••••••刻度添加。



2 请将内锅放入电饭煲，盖上锅盖并旋转手柄至锁定位置。



3 请按自动清洗按钮。

请按自动清洗按钮开始自动清洗功能。

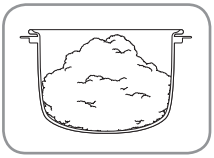
▶ 自动清洗时的注意事项

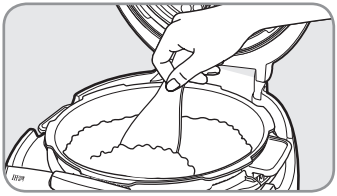
- 请对准自动清洗水位线•••••••刻度添加。
- 切勿添加洁净水以外的洗涤剂、肥皂、清洗剂和其他药品等。
- 即将排放蒸汽时，请避免脸和身体等部位接触蒸汽排放口。

保温时注意事项

1 请将饭搅匀后汇聚至中间。

请将饭由下至上地搅匀后汇聚至中间，以防内锅周围的饭干燥。
请勿使饭接触内锅锅盖。

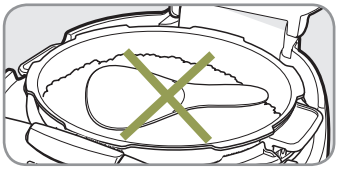




2 保温时请勿将饭勺放入内锅。

将饭勺放入内锅保温时饭可能变硬、变色或产生异味。

※ 木制饭勺等可能导致细菌繁殖和产生异味。



3 保温时间以12小时以内为宜。

保温超过12个小时时，香甜饭味消失并且可能变色或产生异味。
保温时请牢牢盖紧锅盖。

※ 保温功能仅适用于白米。 杂粮、糙米等应在煮饭后立即食用，不宜保温。

※ 压力饭比普通电饭煲煮出的饭更易变色。

▶ 参考

需要长时间(12小时以上)保温时，请将饭盛入其他容器冷冻保管。 下次食用时只取所需份量放入微波炉适当加热食用。

再加热模式 (要在保温时热饭时)

按下智能保温/再加热按钮开始再加热模式。 此功能只在保温下运行，能将保温中的饭加热至新煮出的饭一样热烫。 再加热结束后最好马上食用，完成再加热后持续保温。

※ 白米之外的菜单(杂粮饭、糙米等)最好在煮好后马上食用，再加热时可能变色或产生异味。 频繁使用再加热功能会使饭变色或干硬。

※ 关闭锅盖后开始执行再加热功能，开启锅盖时响起警告音并持续保温。

※ 再加热时按一次智能保温/再加热按钮取消再加热，转换为保温。

产品清洁方法

清洁方法

⚠ 请拔下电源插头后清洁，请勿直接喷水、苯或辛那水等擦拭产品。
⚠ 未清洁产品时会在保温时产生异味。

❶ 内锅

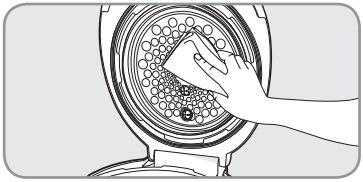
请勿使用粗糙的洗碗布、金属性洗碗布、毛刷和钢砂等擦拭，可能导致内锅内外涂层脱落。 请用厨房专用洗涤剂和软布或海绵等擦拭。

※ 为了保持铜锅表面的光泽，请勿使用钢砂、牙膏和其他增白剂等产品擦拭。 可能导致变色或涂层脱落。

❷ 内胆盖、压力密封

请用软布蘸取热水，拧干后擦净异物。 清洁压力圈能有效保持产品性能，抑制产生异味。

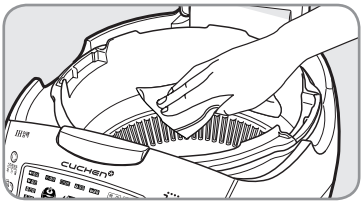
※ 使用后无需取出压力圈，但请用干净的布擦拭。



❸ 机体内部

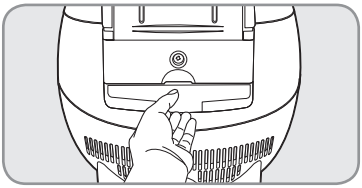
请取出内锅彻底清洁底面后继续使用。 自动温度传感器或热板有异物时无法感应温度，会导致米饭夹生、异常操作和火灾。 请用拧干的软布擦拭，以免损伤自动温度传感器的金属板。

※ 请勿在刚结束煮饭或保温后触摸(清洁)。 有烫伤的危险。



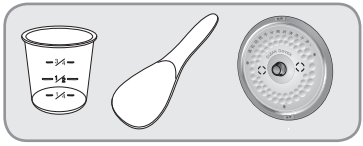
❹ 接水槽

请取下接水槽彻底清洁。 请用厨房洗涤剂和海绵洁净清洗。

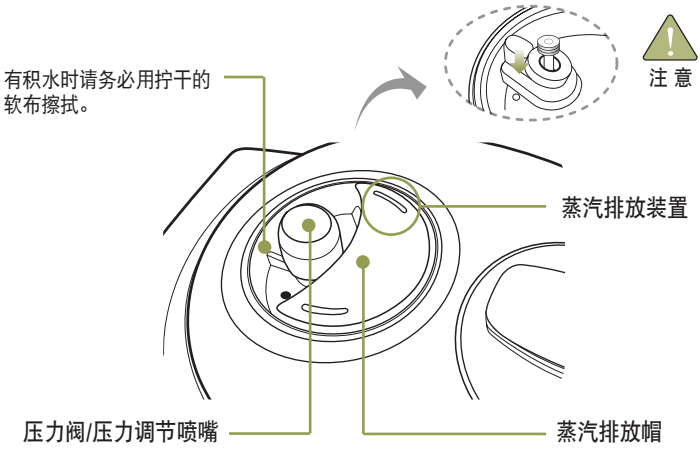


❺ 配件

请将饭勺、计量杯、清洁盖等洗净干燥后妥善保管。
(清洁盖的清洗方法请参考第24~25页。)



压力喷嘴阻塞时的清洁方法



注 意

压力圈如图所示时会泄漏蒸汽，请将垫圈安装至喷嘴。

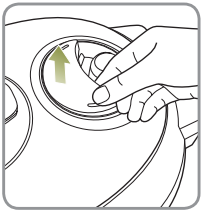
※ 煮饭刚结束后较烫，请勿触摸。

使用自动清洗模式可以清除蒸汽排放口上的异物并进行清洗。
（参考第19页）

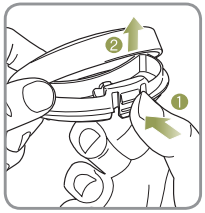
蒸汽排放帽的清洁方法

※ 煮饭刚结束后蒸汽排放帽较烫，请勿触摸。 可能导致烫伤，敬请注意。

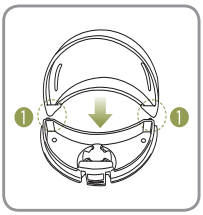
1. 如图所示地取下蒸汽排放帽。



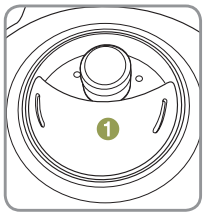
2. 将位于前面的手柄按照①的方向按下然后沿②的方向取下经常清洗。



3. 组装蒸汽排放帽时，请对准①的孔，然后沿箭头方向彻底套牢。



4. 将蒸汽排放帽安装至产品时：先将蒸汽排放帽安装至锅盖，然后按①将其牢牢固定。



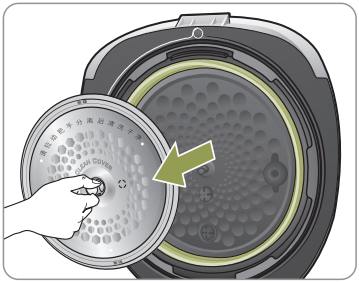
产品清洁方法

清洁盖的清洁方法

请清洗清洁盖，待其充分干燥后重新安装至锅盖。

- 不清洗清洁盖可能在保温中产生异味。（请务必在拔下电源插头、机体内部充分冷却后开始清洁。）
- 请用干布擦拭机体和锅盖上的积水。 请勿使用苯、辛那水等擦拭。
- 使用过程中米汤粘附在清洁盖、锅盖和内锅内部时可能产生淀粉膜，本现象不影响清洁卫生。

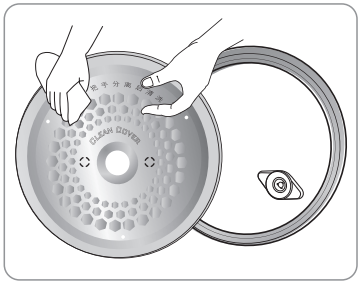
1. 握住清洁盖手柄并沿箭头方向拉动即可简便取下清洗。



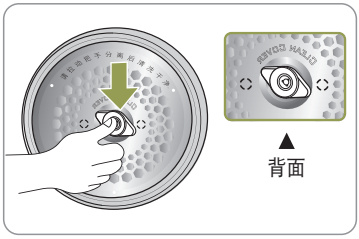
2. 清洗清洁盖时，握住清洁盖背面的手柄翼轻微拉动取下清洁手柄并取下外侧的压力圈。

▲
背面

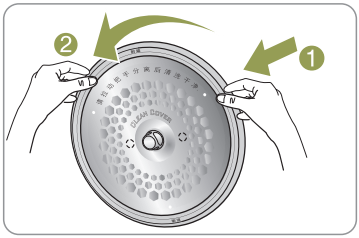
3. 请经常用厨房专用中性洗涤剂和海绵清洗并用干布擦干。



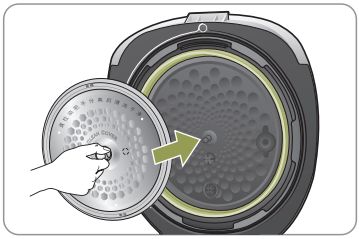
4 请在清洁盖背面沿箭头方向按下清洁盖手柄的中央部位嵌入。



5 安装清洁盖外侧压力圈时，保持清洁盖上的文字正向显示并将压力圈槽自左侧部分①起嵌入清洁盖，再沿②号方向旋转一圈安装压力圈。（压力圈正面部位的“正面”字样自下而上地显示。）



6 在压力盖上安装清洁盖时，握住清洁盖的手柄后沿箭头方向对准压力锅盖中央的槽后用力按下。



正确的安装方法

<清洁盖正面>

应保持文字正向显示、可见清洁盖手柄正面并且压力圈部分的“正面”字样位于清洁盖文字的中央。

※ 请勿将螺丝和其他物品置入孔内。

※ 请仔细观察清洁盖的正反面。

<清洁盖反面>

字样方向颠倒，可见清洁盖手柄部分的孔，垫圈翼部可以贴紧压力锅盖部分。

⚠ 注意 未安装清洁盖垫圈时可能产生摩擦噪音和压力锅盖表面涂层面脱落。

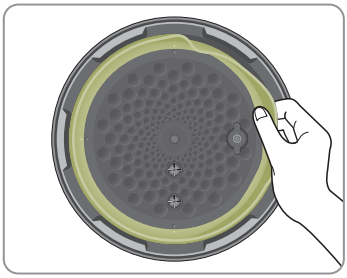
注 意

产品清洁方法

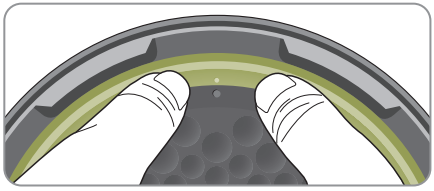
压力圈更换方法

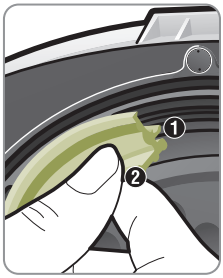
- 压力圈用于保持密封，防止内锅内部的蒸汽泄漏，用手握住并用力拉动即可取下，必要时请取下清洗。
- 压力圈属于消耗品。 漏气时请取下压力圈清洗并按照如下方法安装压力圈，安装后请再次确认。 重新安装后仍然漏气时，请务必在代理店或售后服务中心购买压力圈更换使用。
- 压力圈的使用寿命为一年， 请定期更换使用。(压力圈为硅胶制品)

1 请如图所示地用手拉取下压力圈。

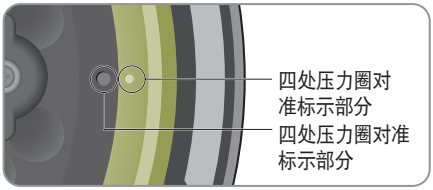


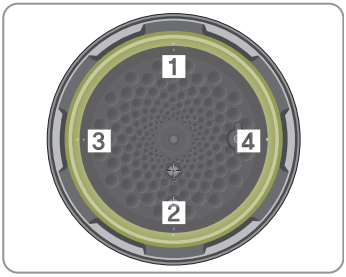
2 请如图所示地将压力圈对准标示部分和压力锅盖对准标示部分，对准后嵌入。



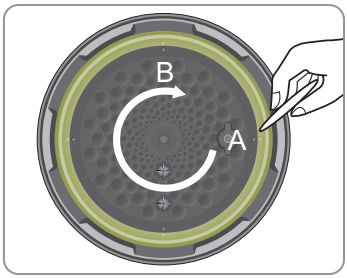


3 嵌入四处对准标示。 请按照号码顺序依次对准。

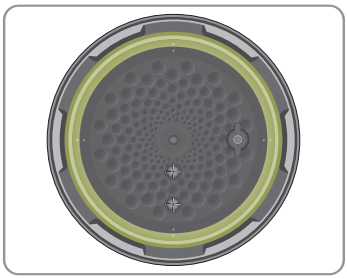




4 请使用锅盖内置的笔尖，沿箭头方向按下压力圈的按压部分(A→B的顺序)完成嵌入。
(请参考如下[压力圈截面])

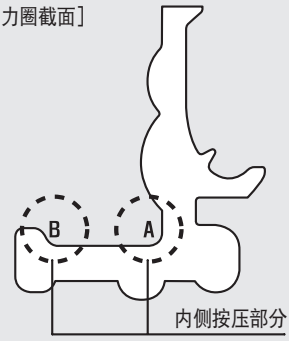


5 正常安装完毕的状态。



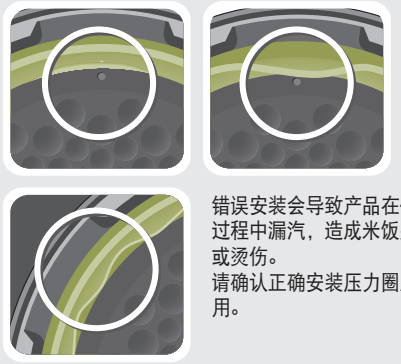
正确的安装方法

[压力圈截面]



* 请先嵌入‘A’，再嵌入‘B’部分。

错误的安装方法



错误安装会导致产品在使用过程中漏汽，造成米饭夹生或烫伤。
请确认正确安装压力圈后使用。

注意 清洁压力圈后请遵守上述内容，防止泄漏蒸汽。

故障申报前的确认事项

请在申请售后服务前确认如下事项。

除产品故障以外，不熟悉使用方法或其他细小原因也会造成压力电饭煲无法正常运行。 此时请检查下列事项，无需服务中心帮助即可简单解决问题。 检查下列事项后仍无法解决时，请向服务中心咨询。

现象	确认事项	处理方法
1. 偶尔不能煮饭。煮饭时间较长。	· 电源插头是否脱落? · 煮饭时是否停电? · 煮饭时是否按下取消按钮或进行其他操作? · 是否选择了活性糙米煮饭?	请牢牢插紧电源插头。 长时间停电时请重新按下煮饭按钮。 请勿在煮饭状态下进行其他操作。 活性糙米煮饭约需三个小时。
2. 煮饭过程中米汤外溢。	· 压力阀是否倾斜? · 压力圈有无异常? · 压力圈和内锅间是否夹有异物? · 内锅是否有撞痕或变形?	请将压力阀放正。
3. 做出的饭过烂、夹生或过稠时	· 是否正确调节水量? · 内锅底部是否粘有异物?	请根据米量调整测定刻度的水位。 请清除自动温度传感器表面的异物。
4. 锅盖旁边漏蒸汽。	· 压力圈部位是否粘有饭粒等? · 压力圈是否及时更换? · 压力圈是否陈旧?	请将内锅上部侧面及压力圈外侧面擦拭干净。（与压力圈接触的部位） 泄漏蒸汽会使压力阀后倾，请在排放蒸汽后拔下电源插头，然后向服务中心咨询。（压力圈属于消耗品。） 压力圈的使用寿命约为12个月，建议每年更换一次。
5. 出现 E r2 标示时	· 压力调节喷嘴阻塞内部压力较高或内部温度过高。	请向服务中心咨询。
6. 不能预约时	· 是否预约了活性糙米菜单?	活性糙米菜单不能预约。
7. E r 1 E r 3 E r5 E r6 出现 E r7 标示时	· 温度感测器异常。	请向服务中心咨询。
8. 底层的饭泛黄光	· 本产品设计了散发独特饭香美味的功能(黑化现象)。	

现象	确认事项	处理方法
9. 保温时饭产生异味或变色	· 是否持续保温12小时以上? · 保温的饭是否经长时间预约煮饭做出?	请勿保温12小时以上。 请尽量不要对经长时间预约煮饭做出的饭进行保温。
10. 出现 L 标示时	· 产品中是否装入内锅?	本产品在未装内锅的状态下无法输入按钮。 请放入内锅后使用。
11. 有黄褐色的饭粘在内锅上时	· 是否充分淘米? · 自动温度传感器表面是否有异物?	请洁净淘米。 请清除自动温度传感器表面的异物。
12. 豆类(杂粮)夹生时	· 豆类(杂粮)是否过于干硬?	请将豆类(杂粮)浸泡或煮一会再煮饭。
13. 煮饭或保温时发出异常噪音时	· 煮饭时是否发出“嗡”的风声? · 煮饭或保温中是否发出“吱”的声音?	保持内部配件散热的风扇马达运行声， 属于正常现象。 煮饭或保温中发出“吱”的声响，是IH压力电饭煲运行中发出的声音，属于正常现象。

质 量 保 证 书

保修说明：
根据新“三包”规定，整体保修为一年，（自开其发票之日起计算）
1。凡商品出现性能故障，顾客可根据国家《部分商品修理更换退货责任规定》选择退，换，修理。
2。消费者因使用，维护，保管不当造成的损坏及未按照说明书所指示的注意事项造成的损坏不给予更换和免费维护。
3。在保修期间内，凡属商品本身质量引起的故障，请顾客凭已填好的保修卡正本及商品发票，享受免费维修。
4。本证书及商品发票一经涂改，保修自行失效。
5。请顾客妥善保管本卡和购机发票，一同作为保修凭证，遗失不补。

顾客姓名			产品型号		
出厂日期		发票号码		购买日期	
顾客电话		住　　址			
维修记录（维修部填写并加盖章）					
维修故障:	维修日期:		维修人:		
维修故障:	维修日期:		维修人:		
维修故障:	维修日期:		维修人:		

◎付费服务指南
- 消费者过失情况
  - 误用电压的，外部冲击造成打碎引起的性能故障。
  - 使用本公司未指定货的配件损坏的。
  - 消费者自行拆卸修理损坏的。
  - 未遵守说明书注意事项发生故障的。
- 其他情况
  - 因不可抗力造成损坏的。（火灾，地震，打雷等自然现象）
  - 消磨品自然磨损。

全国免费服务热线 ： 400-890-5558

合格证

제 품 보 증 서

제품명	
모델명	
SER. NO.	
구입일자	년 월 일
고객성명	TEL.

보증기간 1년

1. 정상적인 사용중 제품 제조상의 결함으로 하자가 발생한 고장에 대해서는 보증기간에 한해 무상으로 교환하여 드립니다.
2. 만일 고장인 경우는 A/S 고객 센터로 연락해 주십시오.
3. 다음의 경우는 보증기간 중이라도 유상으로 수리해 드립니다.
   - ▶ 사용상의 부주의 또는 부당한 수리와 개조에 의한 고장
   - ▶ 사용설명서에 명시된 사항의 불이행에 따른 고장
4. 보증 기간 경과 후 수리 : 유상수리가 가능합니다.
5. 수리를 요할 때는 구입일자가 기재된 본 보증서를 꼭 제시하십시오.
6. 보증서는 재발행하지 않으므로 소중히 보관하십시오.

☞ 쿠첸 순정품이 아닌 부품을 사용하였을 경우 발생한 문제는 책임질 수 없습니다.

(주)쿠첸

충청남도 천안시 서북구 공단로 78-65(성성동)

Memo

쿠첸으로 맛있는 밥 짓기

수육

영양찜모드에서 취사

- **재료 : 돼지고기 800g, 굵은 파•생강 1뿌리씩, 마늘 5쪽**
- **조리방법**

1 기름을 떼낸 제육을 내솥에 넣고 손질한 굵은 파, 생강, 마늘을 넣은 다음 3컵의 물을 붓는다.
2 메뉴를 영양찜으로 선택한 후 요리시간을 50분으로 설정하고 취사한다.
– 덩어리가 큰 것은 적당한 크기로 잘라서 넣는다.

※ 재료 특성에 따라 육즙이나 염분에 의한 누름이 발생할 수 있습니다.
※ 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출 시 국물이 뿜어져 나올 수 있습니다.

오곡밥

잡곡모드에서 취사

- **재료 : 찹쌀 2컵, 서리태(검정콩)•붉은 팥 ½컵씩, 소금 ½큰술, 차수수+차조+찰기장 합해 1컵, 물+팥 삶은 물 합해 3컵**
- **조리방법**

1 찹쌀, 차조, 찰기장 서리태는 각각 깨끗이 씻어 건진다.
2 팥은 깨끗이 씻어 냄비에 담고 찬물을 부어 센불에 후루룩 삶아 첫물을 따라버리고 다시 찬물을 넉넉히 부어 팥알이 터지기 직전까지 삶는다. 팥 삶은 물은 따로 받아 둔다.
3 차수수는 따뜻한 물을 부어 20분쯤 불렸다가 껍질이 벗겨지도록 박박 비벼 씻어 붉은 물이 나오지 않을 때까지 헹군다.
4 내솥에 준비한 쌀과 잡곡을 담고 팥 삶은 물에 물을 섞어 소금 간을 하여 붓는다.
5 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫는다.
6 메뉴의 잡곡 모드를 선택하여 취사한다.

※ 콩은 미지근한 물에 15분 이상 불린다.

고구마 · 감자

영양찜모드에서 취사

- **재료 : 6~10인용 고구마 2~6개**

IH방식	열판방식
1컵	2컵

- **조리방법**

1 잘 씻은 감자를 내솥에 넣는다.
2 계량컵으로 표와 같이 물을 넣는다.
3 메뉴를 영양찜으로 선택한 후 요리시간을 35분으로 설정하고 취사한다.

※ 재료의 크기에 따라 설익을 수 있으니 2등분하여 조리해 주십시오.

갈비찜

영양찜모드에서 취사

- **재료 : 소갈비 800g, 당근•양파 ½개씩, 밤 10개, 은행 10개, 배 ¼개**
  양념장 〉 진간장 7큰술, 깨소금 1큰술, 다진 마늘 1큰술, 후추가루•참기름 1작은술씩, 다진파 2큰술, 물엿•술•설탕 2큰술씩
- **조리방법**

1 토막 난 갈비에 기름기와 힘줄을 제거하고 찬물에 2시간 담궈 핏물을 뺀다.
2 갈비를 체에 건져 물기를 빼고 칼집을 낸 후 설탕과 술에 30분 정도 재워 고기를 연하게 해 준다.
3 은행은 소금을 조금 넣어 팬에서 볶아 껍질을 벗겨내고, 당근은 밤톨 크기로 깍고, 양파와 배는 강판에 갈아 즙을 만든다.
4 준비한 모든 재료에 양념을 넣고 버무려 1시간 정도 재워 양념이 배도록 한 다음 내솥에 넣는다.(별도로 물을 넣지 않아도 됩니다.)
5 메뉴를 영양찜으로 선택한 후 요리시간을 45분으로 설정하고 취사한다.
6 그릇에 담고 황백지단과 미나리초대 등을 고명으로 얹어낸다.

※ 육즙과 양념장, 배즙으로 취사되므로 물을 넣을 필요가 없습니다. 물을 추가로 넣으실 경우 증기배출 시 국물이 뿜어져 나올 수 있으니 주의하시기 바랍니다.

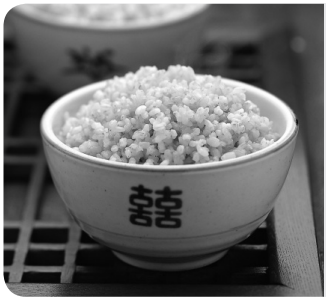
매일 먹는 밥, 쿠첸으로 맛있게 짓기

쌀밥(백미)

백미모드에서 취사

- **재료 : 쌀, 물**
- **조리방법**

1 쌀을 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량한다 (1컵=1인분).
2 분량의 쌀을 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹군다.
3 내솥에 씻은 쌀을 담고 백미 물 눈금까지 물을 채운다.
4 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫는다.
5 메뉴에서 백미를 선택하여 취사한다.
'밥맛조절' 기능으로 기호에 맞는 밥맛을 선택하여 취사한다.



현미밥

현미모드에서 취사

- **재료 : 현미, 물**
- **조리방법**

1 현미를 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량한다 (1컵=1인분).
2 물을 부어 쌀눈이 떨어지지 않게 살살 저은 뒤 물을 버리고 새로 물을 부어 물이 맑아질 때 까지 헹군다.
3 내솥에 씻은 현미를 담고 인분 수에 맞게 현미 물 눈금까지 물을 채운다.
4 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫는다.
5 메뉴의 현미 모드를 선택하여 취사한다.
'밥맛조절' 기능으로 기호에 맞는 밥맛을 선택하여 취사한다.

흰죽

죽모드에서 취사

- **재료 : 쌀, 물**
- **조리방법**

1 쌀을 계량컵으로 계량한다.
2 분량의 쌀을 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹군다.
3 내솥에 씻은 쌀을 담고 분량에 맞는 죽 물눈금까지 물을 부어 준다.
4 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫는다.
5 메뉴/밥맛조절 버튼을 눌러 죽을 선택한 후 압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러준다.

- **사용전 물받이를 깨끗이 비우시고 죽 취사를 하시기 바랍니다.**

콩밥

잡곡모드에서 취사

- **재료 : 쌀, 여러가지 콩, 물**
- **조리방법**

1 쌀과 콩을 (쌀과 콩의 비율 약 9:1)인분 수에 맞게 계량컵으로 계량한다. (1컵=1인분).
2 쌀과 콩을 섞어 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹군다.
3 내솥에 씻은 쌀과 콩을 담고 인분 수에 맞는 잡곡 물 눈금까지 물을 채운다.
4 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫는다.
5 메뉴의 잡곡 모드를 선택하여 취사한다.
※ 콩은 미지근한 물에 15분 이상 불린다.

밥 짓는 방법

메뉴별 취사시간

메뉴명 / 구분	백 미		백미 쾌속	현미	죽	잡곡밥	잡곡쾌속	영양찜
	찰진밥	기타						
취사량	2인분 ~ 10인분	2인분 ~ 8인분	2인분 ~ 6인분	2인분 ~ 6인분	$\frac{1}{2}$ ~ 1cup	2인분 ~ 6인분	2인분 ~ 6인분	메뉴별 상세 요리 방법은 7~8페이지를 참조하여 주십시오.
취사시간	약28분 ~ 약38분	약33분 ~ 약45분	약15분 ~ 약28분	약48분 ~ 약56분	약60분 ~ 약100분	약40분 ~ 약46분	약29분 ~ 약38분	
요리종류	쌀밥, 감자흑임자밥, 취나물 새송이밥, 단호박찰밥, 콩나물밥, 해물 솥밥	쌀밥, 낙지 덮밥, 나물비빔밥, 카레라이스, 쇠고기 불고기 덮밥, 유부초밥, 김밥, 김치볶음밥	쌀밥	현미밥	흰죽	콩밥, 오곡밥		감비찜, 수육, 고구마, 감자, 계란 삶기, 영양빵, 감자 보트, 닭찜, 오징어 순대

※ 취사량은 요리 종류에 따라 다를 수 있습니다.
※ 백미쾌속의 물 높이는 백미 눈금으로 맞춰 주십시오. 잡곡쾌속의 물 높이는 잡곡 눈금으로 맞춰 주십시오.
※ 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출시 밥물이 뿜어져 나올 수 있습니다.
※ 쾌속취사 시 인분 수에 따른 쌀과 물의 양, 수온(적정온도 20℃)이 맞지 않으면 취사시간이 늘어날 수 있습니다.

잡곡쾌속 메뉴

국내최초 잡곡 취사 20분대 쾌속취사

※ 잡곡 메뉴에서 압력취사/쾌속취사 버튼을 연속해서 두번 누르면 쾌속취사로 동작하며 밥짓는 시간이 단축됩니다.
※ 잡곡취사 시 2인분에서 20분대 취사가 가능합니다.
※ 잡곡쾌속은 4인분 이하를 권장하며 정상취사보다 잡곡 익음 상태가 좋지 않을 수 있습니다.
※ 충분히 불린 서리태나 팥 등을 일반 잡곡으로 취사 시 잡곡밥이 질어지는 현상이 발생할 수 있습니다. 이때 잡곡쾌속 취사를 이용하면 질어지는 현상이 호전될 수 있습니다.
※ 잡곡 비율, 수온, 물량 과다등으로 인하여 취사시간이 달라질 수 있습니다.

4 **메뉴버튼으로 원하시는 메뉴를 선택하십시오.**

메뉴버튼을 누를때마다 백미1(찰진밥) → 백미2(중간밥) → 백미3(일반밥) → 현미 잡곡밥 → 죽 →영양찜 순으로 반복 선택됩니다.

5 **압력취사/쾌속취사 버튼을 눌러 주십시오.**

압력취사/쾌속취사를 누르면 밥짓기가 시작되며 남은시간이 표시됩니다.

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

● **뜸들이기**

● **밥짓기 끝**

- 밥짓기가 끝나면 즉시 골고루 잘 섞어 주십시오.

※ 섞지 않고 그냥 두면 밥이 굳고 변색이 되어 냄새가 발생합니다.

※ 취사 직후 뚜껑이 서서히 열리는 현상은 안전성을 고려한 정상적인 작동입니다.

건강 메뉴

가족의 건강을 생각하신다면, 쿠첸 전기압력밥솥의 건강메뉴로 취사해 보십시오.
백미/현미/잡곡밥/죽/영양찜을 한번에 해결할 수 있습니다.
매끼 먹는 밥, 건강에 특히 도움이 되어야 합니다.
맛있게 즐기면서 건강도 챙겨 보십시오.

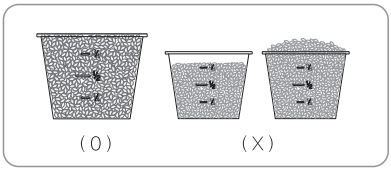
▶ 본 사용자설명서를 참고 하십시오.

※ 잡곡 취사 시 콩이나 팥 등은 충분히 불려서 넣어 주십시오.

밥 짓는 방법

취사를 할 경우

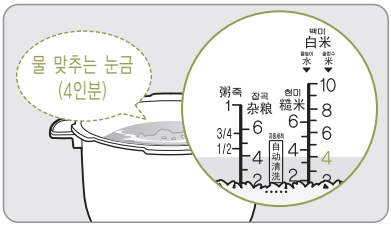
1 **계량컵으로 인분수만큼 정확히 담아 씻어 주십시오.**



※ 한컵은 1인분입니다.

2 **인분 수에 따라 물을 물 눈금에 맞추어 주십시오.**

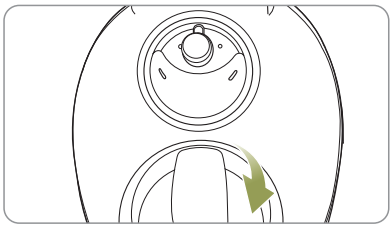
예) 백미 4인분의 밥을 지을 때



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

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

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



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

백미/잡곡 쾌속 취사

- 압력취사/쾌속취사 버튼을 연속해서 두 번 누르면 쾌속취사로 동작되며 밥짓는 시간이 단축됩니다.
- 쾌속취사는 4인분으로 권장하며, 정상취사보다 밥 상태가 좋지 않을 수 있습니다.
- 쾌속취사는 백미모드와 잡곡모드에서만 가능합니다.

조작부/표시부

자동세척 버튼

자동세척을 할 경우 사용합니다.

스마트보온/재가열 버튼

보온 및 재가열 동작시 사용합니다.

건강잡곡 버튼

건강잡곡을 실시하고자 할때 사용합니다.

압력취사/쾌속취사 버튼

- 각 메뉴의 취사 시작시 사용합니다.
- 압력취사/쾌속취사 버튼을 연속하여 2번 누르면 쾌속취사로 작동하여 밥짓는 시간이 단축됩니다. 취사전 쌀을 불린 다음 쾌속으로 취사하시면 한층 더 맛있는 밥을 드실 수 있습니다.

※ 쾌속 취사는 '백미'와 '잡곡' 메뉴에서만 가능합니다.

시 버튼

영양찜 시간 감소 예약/예약보온 시 증가시 사용합니다.

예약 버튼

예약취사를 할 경우 사용합니다.

분 버튼

영양찜 또는 예약/예약보온 분 증가시 사용합니다.

취소 버튼

모든 기능의 취소시 사용합니다.

메뉴 버튼

메뉴 선택 시 사용 가능합니다.

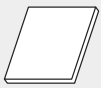
※ 절전모드 기능

- 대기상태에서 아무런 버튼을 누르지 않으면 일정 시간 후 절전모드로 진입합니다.

각 부분의 이름 및 기능

전면/내부 이름

부 속 품


사용설명서

계량컵

주걱

클린커버

찜판

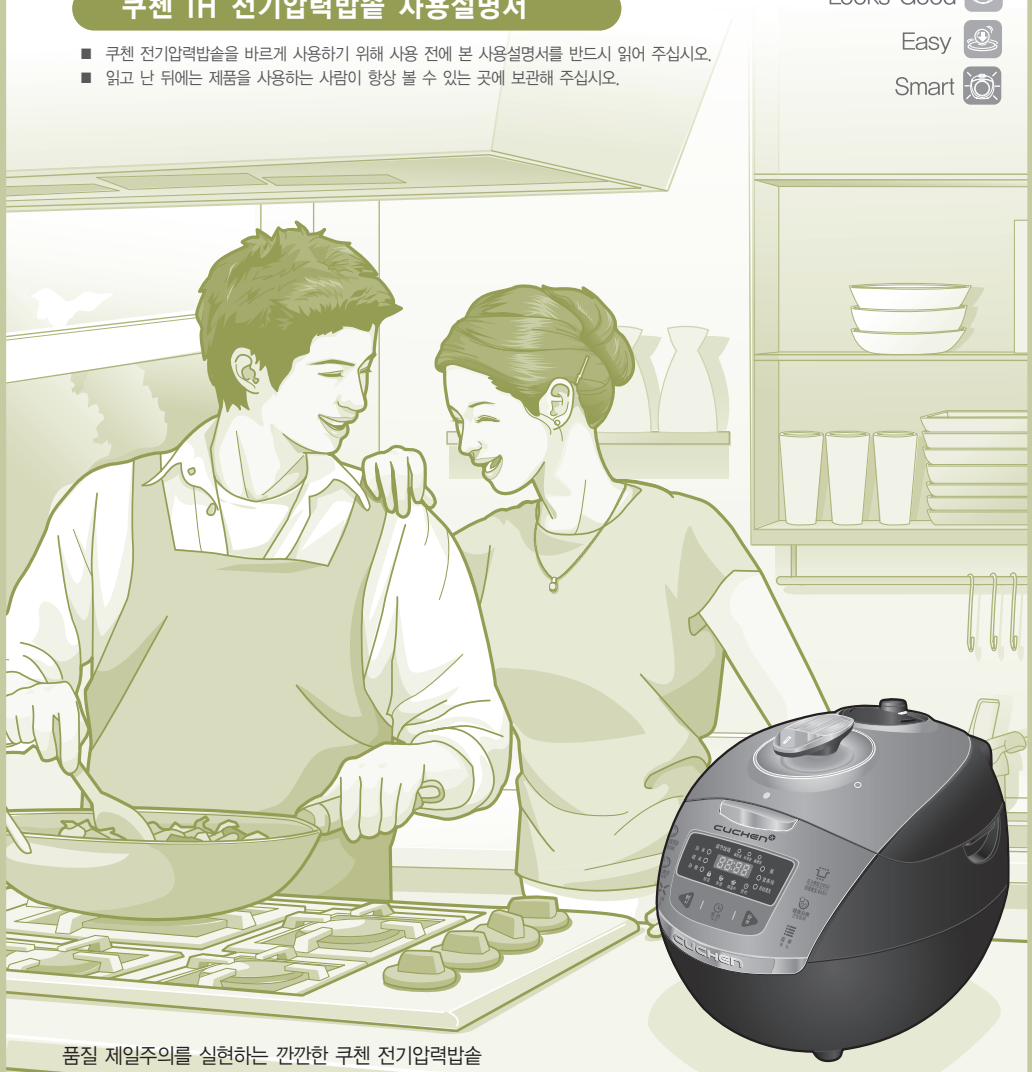
http://cuchen-china.com
MADE IN KOREA

CUCHEN

쿠첸 IH 전기압력밥솥 사용설명서

Looks Good
Easy
Smart

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



품질 제일주의를 실현하는 깐깐한 쿠첸 전기압력밥솥
본 사용설명서에는 제품 보증서가 포함되어 있습니다.

중국고객센터(무료): 400-890-5558