



# 쿠첸 밥솥 사용 설명서

CRS-FSWD104 / FSWD064 / WK104 / WK064 Series

10인용/6인용

가정용

국내 전용

시리즈 공용

쿠첸 밥솥을 구매해 주셔서 대단히 감사합니다.  
사용하시기 전에 반드시 사용 설명서의 **안전**을 위한 주의 사항을 읽어 주십시오.  
쿠첸 순정품이 아닌 부품 사용으로 발생한 문제는 책임지지 않습니다.  
본 사용 설명서는 제품 성능 향상을 위해 사전 예고 없이 변경 될 수 있습니다.  
본 사용 설명서는 표준화된 공용 매뉴얼로 제품 외관 이미지의 차이는 있으나  
기능은 모두 동일하게 제작/구성 되어 있습니다.  
다 읽으신 후에도 잘 보관해 주십시오.

# CUCHEN\*

## 목 차

### 안전을 위한 주의 사항

- 3 제품을 사용하기 전에 읽어주세요.

### 알아보기

- 7 밥솥의 내/외부 모습과 기능 살펴보기  
9 맛있는 밥을 짓기 위한 방법

### 취사 설정 하기

- 13 기본 밥 메뉴 설정  
14 냉동보관백미/냉동보관잡곡 설정  
15 만능찜 요리 설정  
16 수비드 요리 설정  
18 예약취사 설정

### 세부 설정 하기

- 19 미세밥맛 조절  
22 보온 온도 조절

### 관리 하기

- 24 자동세척 알람 설정  
25 패킹교체 알람 설정

### 고장 신고 전 확인 하기

- 28 고장 진단 및 문제 해결하기

### 제품 보증서 보기

- 30 제품 보증서 / 소비자 피해보상 안내

### 쿠킹 가이드

- 31 레시피 안내



## 제품 사양

제 품 명	CRS-FSWD104 / FSWD064 Series (다이아몬드 코팅 내솥 제품), CRS-WK104 / WK064 Series (다이킹 코팅 내솥 제품)		
정격전압 및 주파수	220 V~, 60Hz	조정장치 압력 / 안전장치 압력	68.6kPa / 205.9kPa
취사 시 소비전력	10인용(1 140 W) / 6인용(1 040 W)	10인용 제품크기(길이×폭×높이) / 중량	391 × 294 × 293mm / 6.5kg
최대 취사 용량	10인용(1.8L) / 6인용(1.08L)	6인용 제품크기(길이×폭×높이) / 중량	358 × 263 × 273mm / 5.3kg

※ 제품의 성능 개선을 위하여 약간의 규격 변동이 있을 수 있습니다.



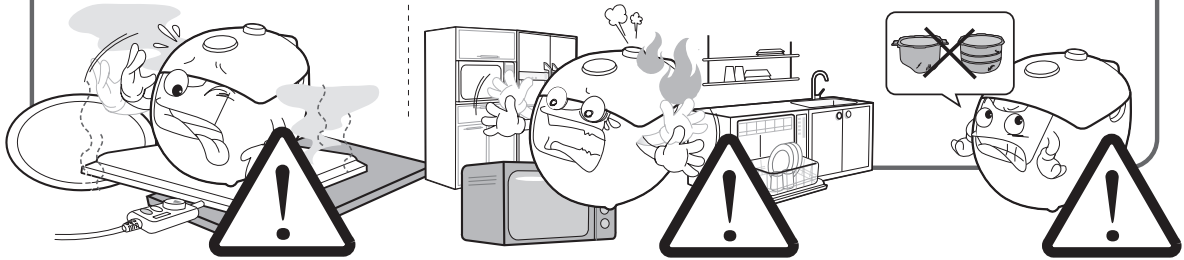
## 안전을 위한 주의사항

사용하시기 전에 잘 읽고 올바르게 사용해 주십시오. 이 사용 설명서에 기재된 주의 사항은 제품을 안전하고 올바르게 사용해 인체 또는 반려동물들에게 발생할 수 있는 위험과 재산 피해를 미연에 방지하기 위한 것입니다.

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

- ※ 밥솥을 가전제품 (김치냉장고, 식기세척기, 전자렌지, 냉장고, 냉동고 등) 위에 놓고 사용하지 마세요.
- ※ 제품 화재 및 변형이 발생할 수 있습니다.

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



- 쿠첸 밥솥 전제품 공용으로 제작되어 구입한 제품과 다른 이미지나 내용이 일부 포함되어 있습니다.
- 한국 이외의 나라에서 사용시 보증 및 수리대상에서 제외 됩니다.

잘못된 사용으로 인해 발생하는 위험과 피해를 아래와 같이 구분해 표시합니다.



사망하거나 중상을 입을 우려가 특히 큰 내용을 나타냅니다.

**위험**



사망하거나 중상을 입을 우려가 있는 내용을 나타냅니다.

**경고**



경상을 입을 가능성 또는 주택/재산 등에 손해가 발생할 우려가 있는 내용을 나타냅니다.

**주의**



**전원  
관련**

- 한국 전용 220 V~, 정격 15A 전용 콘센트에 사용해야 합니다. (한국 이외의 나라에서 사용 금지)
- 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 어린이를 감시하는 것이 좋습니다.)



**위험**

사용 부주의로 사망 또는 중대한 상해(화재, 화상, 감전, 부상, 고장)가 발생 될 수 있습니다. 하면 안되는 <<금지>> 내용을 알려드립니다.

- 전원 코드에 부하가 걸리는 상태로 사용하지 말 것.  
전원 코드가 발열해 발화의 원인이 되므로 아래와 같은 행위를 하지 마십시오.  
흠집내기 / 가공하기 / 열기구에 가까이 대기 / 구부리기 / 잡아당기기 / 다발로 묶어 사용하기 / 짓밟기 / 비틀기 / 전원 코드 홀더에 코드를 감은 상태로 사용하기 / 물건 올리기 / 장시간 미 사용시
- 청소 및 기타 유지 보수 전에 기기는 전원 공급을 반드시 차단해야 할 것.
- 코드 및 전원 플러그를 동물이 물어 뜯거나 못과 같이 날카로운 금속 물체로부터 충격을 받지 않도록 할 것.
- 손상된 코드 및 전원 플러그나, 헐거운 콘센트에서는 사용 하지 말 것.
- 전원 콘센트에 꽂힌 전원 플러그를 증기에 닿지 않도록 할 것.
- 한 개의 콘센트에 여러 전기 제품을 문어발식으로 동시에 배선하지 말 것.



## 설치 관련

- 이 제품은 증기가 많이 발생해 높이 1.5m 이상 분출 될 수 있습니다.
- 제품 상측의 공간을 넓게 확보해서 사용하시기 바랍니다.
- 경사진 곳에 제품을 설치하지 마시고 무리하게 힘을 가하거나 충격을 주지 마시기 바랍니다.
- 전원 코드에 손이나 발, 기타 물체가 걸려 제품이 떨어지지 않도록 주의하시기 바랍니다.



## 위험

사용 부주의로 **사망 또는 중대한 상해(전기 누전, 감전, 변색, 변형, 화재)**가 발생 될 수 있습니다.  
하면 안되는 <<금지>> 내용을 알려드립니다.

- 본체의 이상 또는 고장이 의심될 때는 절대로 사용하지 말 것.  
즉시 사용을 중지하고 전원 플러그를 뽑은 후 쿠첸 서비스센터(1577-2797)로 연락해 주십시오.

### [ 이상 및 고장 예 ]

- 전원 코드가 파손돼 있거나 전기가 통하지 않는 경우가 있다.
- 제품에서 연기가 난다. 타는 냄새가 난다.
- 전원 코드, 전원 플러그가 비정상적으로 뜨겁다.
- 제품을 높은 곳에서 떨어트렸다.
- 제품이 변형돼 있다. 비정상적으로 뜨겁다.
- 작동하지 않을 때에도 제품이 따뜻하다.
- 제품을 직사 광선이 쬐는 곳, 가스레인지, 라이터, 전열기구, 풍로 등 열원 가까이에서 사용하지 말 것.
- 제품을 싱크대, 목욕탕 등 물이 들어갈 수 있는 곳에 설치하거나 닦지 말 것.
- 제품과 가까운 곳에서 가연성 가스나 인화성 물질 등을 사용하거나 보관하지 말 것.
- 먼지가 많은 곳이나 화학성 물질이 있는 곳에 설치하지 말 것.
- 쌀통 및 다용도 선반 등 위에 제품을 놓고 사용하지 말 것.
- 전원 플러그 등의 단자 부분에 액체 종류를 뿌리지 말 것.
- 전원 플러그를 뽑을 때 전원 코드를 잡아 당기기 말 것. (젖은 손으로 하지 말 것)
- 전원 플러그는 끝까지 확실하게 꽂고, 연속으로 꽂았다 빼지 말 것.



## 사용 관련

- 제품 사용시 내솥 없이 절대 취사 및 요리 메뉴 사용을 금지합니다.
- 뚜껑 위에 장식용 덮개나 행주, 기타 물건을 올려놓고 사용하지 않습니다.
- 취사 도중 전원 플러그를 뽑거나 다른 기능의 버튼을 누르지 않습니다.
- 어린아이가 가지고 노는 목적으로 이 제품을 사용하지 않습니다.



## 위험

사용 부주의로 **사망 또는 중대한 상해(전기 누전, 감전, 변색, 변형, 화재)**가 발생  
될 수 있습니다. 하면 안되는 <<금지>> 내용을 알려드립니다.

- 알루미늄 호일 등 다른 금속 물체를 제품 및 내솥 외부면에 놓은채 사용하지 말 것.  
전기 제품으로 발화의 원인이 되므로 아래와 같은 금속 및 물체를 주의 하십시오.  
스테인리스판 / 깔판 / 철판 / 은박지 / 동파이프 / 철 종류 / 알루미늄 쟁반 / 방석 / 전기장판 / 카페 등 털이 긴 물체 위
- 반드시 전원 플러그를 뺀 후 청소하고, 물을 직접 뿌리거나 벤젠, 시너 등으로 제품을 닦지 말 것.
- 뚜껑을 닫을 때 딸각하는 소리가 들리도록 완전히 닫아 주시고 뚜껑 결합 손잡이를 잠김 위치에 놓고 취사 및 요리를 할 것.
- 제품의 흡입구나 틈 사이에 이물질이 놓지 마시고, 이물질이 들어간 경우 쿠첸 서비스센터(1577-2797)로 연락할 것.
- 다른 조리 기구에 내부 솥을 사용하면 코팅 탈락의 원인으로 사용하지 말 것.  
(타사 제품, 가스레인지, 전기레인지, 전자레인지 등)



## 사용 관련

- 이 기기는 다음과 같은 가정용 및 유사한 용도로 사용하도록 되어 있습니다.
  - 상점, 사무실 기타 사용 환경에서의 주방
  - 호텔, 모텔 등 기타 다른 주거환경의 고객-민박시설 환경
- 뚜껑 위에 장식용 덮개나 행주, 기타 물건을 올려놓고 사용하지 않습니다.



## 경고

사용 부주의로 **상당한 신체 상해 또는 물적 손해가 발생**될 수 있습니다.  
이 기기를 사용시 **주의할 <<경고>> 내용**을 알려드립니다.

- 취사 및 요리 진행 중이거나 완료 직후에는 내솥 내부 및 압력추, 클린커버 등이 뜨거우므로 손을 대지 말 것.
- 내솥이 없는 상태로 클린커버, 금속성 그릇 및 막대기 등을 넣어서 사용하지 말 것.
- 취사 중이거나 취사 완료 직후 자동증기 배출 장치에 얼굴이나 손등을 가까이 대거나 막지 말 것.
- 제공되는 요리 방법 외 잡곡류 등을 적정 비율 이상으로 사용하여 취사하지 말 것.
- 취사나 요리가 진행 중일 때 뚜껑 손잡이를 열림 방향으로 돌리거나, 뚜껑 열림 버튼을 누르지 말 것.
- 제품 사용 시 내솥 없이 절대 취사 및 요리 메뉴 사용을 금지할 것.
- 취사 도중 전원 플러그를 뽑거나 다른 기능의 버튼을 누르지 말 것.
- 어린아이가 가지고 노는 목적으로 이 제품을 사용하지 말 것.



## 주의

사용 부주의로 **경미한 신체 상해 또는 물적 손해가 발생**될 수 있습니다.  
이 기기를 사용시 **주의할 <<주의>> 내용**을 알려드립니다.

- 자동온도센서 / 온도감지기는 이물질(밥알, 기타 음식물 등) 물기가 없도록 항상 깨끗하게 유지 할 것.  
(IR / 써모가드 센서 제품군) IR 온도 센서 부분과 써모가드 온도 센서를 감싸고 있는 고무 재질에는 날카로운 물건, 거친 수세미, 거친 행주 등으로 세척하지 마시고 부드러운 행주로 세척 합니다.
- 사용 중에는 제품 본체와 30cm 이상의 거리를 유지할 것.
- 뚜껑 위에 자성을 지닌 물체를 올려 놓거나 자성이 강한 물체 근처에서 사용하지 말 것.
- 취사가 끝난 뒤에는 반드시 본체 내부에 고인 물을 닦을 것.
- 취사 및 요리 진행 중 정전이 되면 증기 배출 장치가 작동하여 내용물이 뿜어져 나올 위험이 있어 주의할 것.
- 취사, 보온, 지정된 메뉴 이외에 물을 끓이거나, 식혀, 미역국, 카레, 기름으로 튀기는 요리 등 다른 용도로 사용하지 말 것.
- 스테인리스 내솥으로 취사 후 밥알이 달라붙거나 메뉴에 따라 눌림이 발생할 경우, 따뜻한 물에 불리거나 [내솥 불림] 기능을 사용해 세척할 것.
- 옮길 때는 본체 밑면을 양손으로 잡고 옮길 것. (실외에서는 사용하지 말 것)
- 요리(만능찜, 건강죽 기능을 이용한 요리)후에는 반드시 청소할 것.
- 제품 외관(특히 금속부분) 및 클린커버 청소 시 거친 수세미, 금속성 수세미, 솔, 연마제 등으로 사용하여 청소하지 말 것.
- 사용 환경에 따라 터치 키의 감도 둔화는 있을 수 있으나, 동작 모드의 변화는 없음.
- 맛있는 밥을 위해 내솥, 압력 패킹, 클린커버 패킹, 클린커버를 자주 청소할 것.
- 최대 용량 이상으로 내용물을 넣어 사용하지 말 것.
- 내솥 세척시 사용가능한 수세미 : 극세사 / 스폰지 / 망사류 (철/녹색/탄 냄비 수세미는 사용 금지)



## 사용 관련

- 박스 포장된 PE BAG 포장재는 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관 또는 폐기 바랍니다.
- 클린커버, 내솔 등 부속품은 식기세척기에 사용하지 않습니다. (파손, 변형 변색 발생됨)
- 취사, 보온 및 요리 시 클린커버를 반드시 장착하여 사용합니다.
- 흰밥 이외의 변질되기 쉬운 식품(팥밥, 혼식, 크로켓, 그라탕 등)은 보온을 하지 않습니다.



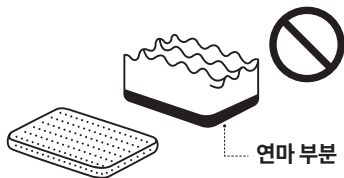
## 주의

사용 부주의로 **경미한 신체 상해 또는 물적 손해가 발생** 될 수 있습니다.  
이 기기를 사용시 **주의할 <주의> 내용**을 알려드립니다.

- 취사 직후 또는 보온중 뚜껑을 닫고 잠금 손잡이를 돌리면 잔류 압력으로 인해 내솔의 굽힘 현상이 발생할 수 있음.  
뚜껑과 내솔의 맞물리는 부분에 코팅 벗겨짐을 방지하려면, 잔류 압력이 배출될 수 있도록 2~3초간 기다리신 후 손잡이를 잠금위치로 돌려주십시오.
- 쌀은 별도의 용기에서 씻어서 옮겨 담아주시고, 용기에 남은 쌀을 털어 내기 위해 내솔을 두드리지 말 것.  
고객 과실에 의한 내솔 코팅의 스크래치 및 벗겨짐이 발생할 경우에는 무상서비스 기간 내라도 유상처리 됩니다.
- 플라스틱이나 나무 소재의 주걱 이외에 내솔 코팅에 손상을 줄 수 있는 금속성 소재의 주걱이나 숟가락으로 밥을 푸지 말 것.
- 내솔에 흠집을 내거나 변형을 시키는 칼, 가위 등의 금속성 주방도구를 내솔에 넣어 보관하지 말 것.
- 취사시 내솔 바깥 면에 밥알, 이물질이 있으면 증기 누출/끓어 넘침 등이 발생해 냄새, 고장의 원인이 됨.
- 내솔 내측 벽면에 붙어 있는 밥알은 딱딱할 수 있으므로, 밥과 함께 섭취 하지 않도록 주의하여 사용할 것.
- 찜요리를 위해 쿠첸 소모품 외 타사 제품 사용시 오사용으로 제품 및 찜판에 변형이 발생할 수 있어 주의할 것. (찜판 별도 구매)
- 쌀통 및 다용도 선반에 놓고 사용하실 경우는 취사 시 선반을 빼내어 사용할 것.
- 제품 청소시 살충제나 화학물질, 다른 물질 등을 뿌리거나 투입하여 씻지 말 것.
- 내솔을 본체에 넣을 때 홈과 내솔의 손잡이 부분을 잘 맞추고, 내부에 밥알 / 이물질이 있는지 상태를 확인할 것.
- 인공심장 박동기 및 전기 의료보조장치를 사용하시는 분은 본 제품을 사용하기 전에 반드시 의사와 상담할 것.
- 뚜껑 손잡이를 잠금 위치에 놓은 후, 내솔을 넣고 뚜껑을 닫지 말 것. (압력밥솥에 한함)
- 지정된 메뉴 이외의 기타 음식물(콩, 팥, 토마토 등)을 임의로 삶거나 조리하지 말 것.
- 갈비찜과 같이 뼈가 있는 음식을 조리 시에는 내솔 코팅에 스크래치가 발생하여 별도 용기에서 양념하여 옮겨 조리 할 것.
- 이물질이나 음식물이 내솔에 달라붙어 제거가 되지 않을 경우에는 물에 충분히 불려서 제거할 것.
- 내솔에 돈가스 소스, 짜장 등 밥 이외의 재료를 담아 보온하는 용도로 사용하지 말것.  
염분으로 인한 코팅 손상에 원인이 됩니다.

## 밥솥 관리 방법 (밥솥 세척시 사용할 수 없는 것)

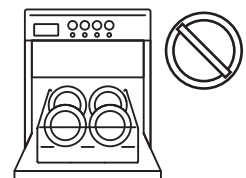
- 전원 플러그를 콘센트에서 뽑고 본체, 내솔, 클린커버가 충분히 식은 후 청소 할 것.



금속 수세미 / 나일론 수세미 /  
스펀지 수세미의 연마 부분 등



시너 / 벤진 / 연마 세척용 세제 / 표백제 /  
제균 알코올 등



식기 세척기 / 식기 건조기

## 제품 내/외부 명칭

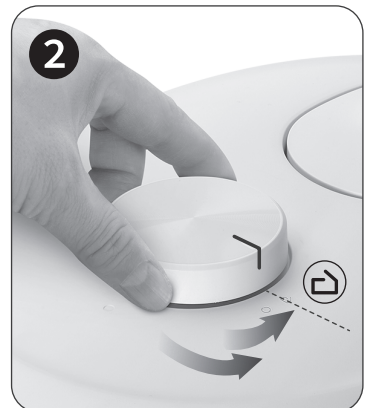


## 이지 오픈 핸들 동작 가이드

본 제품은 뚜껑 열림 버튼이 별도로 필요 없는 핸들 작동만으로 뚜껑 잠금과 열림을 한번에 손쉽게 조작이 가능한 이지 오픈 핸들이 적용된 제품입니다.

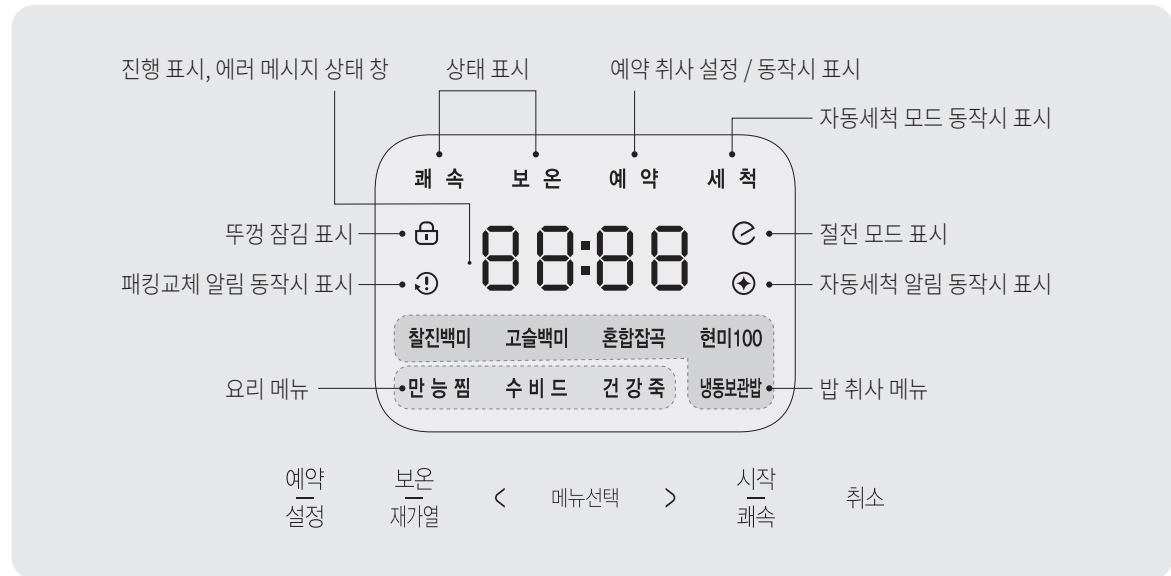


그림과 같이 우측 방향으로 핸들을 [O] 표시 지점까지 돌려주세요.



한번 더 [O] 표시 지점 까지 핸들을 돌리면 뚜껑이 열립니다.

## 밥솥 표시부 명칭



※ 조작부 버튼에 대한 상세 사용법은 아래의 가이드를 확인 하세요.

## 밥솥 조작부 작동 가이드

조작부	1회 터치	2회 터치
< 메뉴선택 >	<ul style="list-style-type: none"> <li>• (좌/우) 화살표를 선택하여 터치하여 메뉴 선택시 사용</li> <li>• 밥/요리 메뉴, 예약메뉴 선택 및 자동세척 선택시 사용</li> <li>• 기능 설정시, 설정값 변경시 사용 (기능: 예약시간, 보온 온도, 가열량 조절, 미세밥맛 조절, 패킹교체 알림, 자동세척 알림)</li> </ul>	
예약 설정	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 예약 취사 + 기능 설정 모드 선택시 사용 (대기상태에서 연속터치하여, 진행하고자 하는 설정 모드를 선택하시면 됩니다.)</li> <li>• 예약 취사 설정시 사용 (예약 제외 메뉴: 만능찜, 수비드, 쾌속메뉴)</li> <li>• 만능찜 메뉴: 시간 설정    수비드 메뉴: ① 온도 설정 → [예약/설정]버튼 → ② 시간 설정</li> <li>• 설정 모드 진입시 사용 (대기상태 → ① 예약설정 → ② 보온온도조절 → ③ 패킹교체 알림 설정 → ④ 미세밥맛조절 → ⑤ 자동세척 알림 설정 → 대기상태)</li> </ul>	
보온 재가열	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 보온 선택시 사용 (대기 화면에서)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 보온 재가열 선택시 사용 (보온 기능 작동 중)</li> </ul>
시작 쾌속	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 메뉴 선택 후, 취사 시작시 사용</li> <li>• 기능 설정 선택후, 기능 작동시 사용</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 쾌속 취사 선택시 사용 (찰진백미, 고슬백미, 혼합잡곡 메뉴)</li> </ul>
취소	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 모든 기능 설정 취소 시 사용</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 기능 없음</li> </ul>

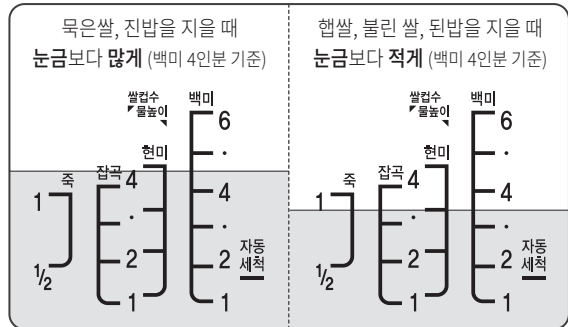


[ 절전 모드 기능 ] 밥솥의 대기 상태에서의 대기 전력을 최소화하기 위한 기능입니다.

- 대기 상태에서 버튼의 입력 없이 1분이 경과하면 절전 모드로 진입합니다.
- 절전 모드 중 버튼을 조작하거나 뚜껑 결합 손잡이를 조작하면 절전 모드가 해제됩니다.

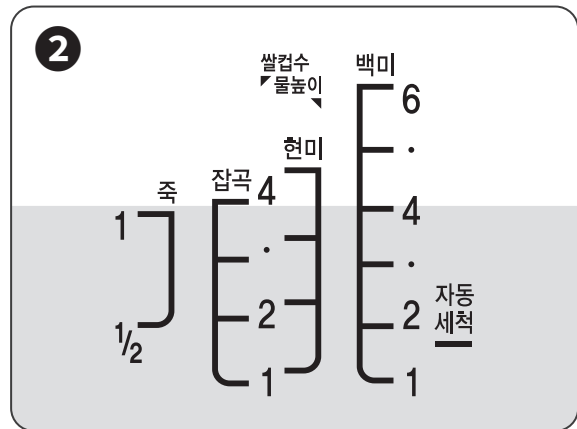
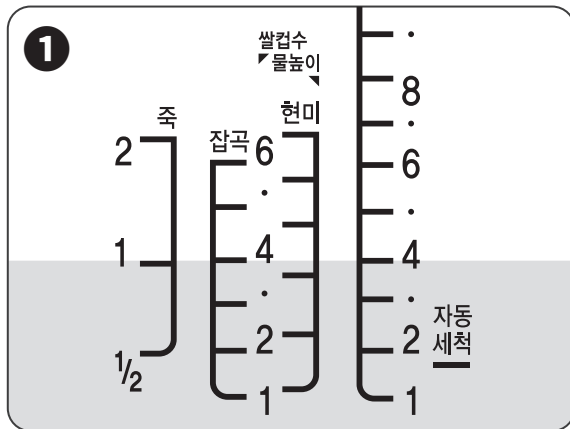
## 맛있는 밥을 지으려면

쌀의 종류	물 조절
① 묵은쌀로 밥을 지을 때	눈금보다 <b>많게</b>
② 햅쌀로 밥을 지을 때	눈금보다 <b>적게</b>
③ 불린 쌀로 밥을 지을 때	눈금보다 <b>적게</b>
④ 된밥을 지을 때	눈금보다 <b>적게</b>
⑤ 진밥을 지을 때	눈금보다 <b>많게</b>



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

## 물 맞추는 눈금 가이드



**①** 10인용 물수위선으로 চাল진백미 4인분 기준입니다. **②** 6인용 물수위선으로 চাল진백미 4인분 기준입니다.

※ 계량컵으로 쌀 4컵을 씻어 내수에 넣은 다음 내술의 চাল진백미 물 눈금 4에 맞추면 됩니다.

## 쌀 보관 방법

	좋은 곳	피해야 할 곳
보관장소	<ul style="list-style-type: none"> <li>온도가 낮고 서늘한 곳</li> <li>습기가 적고 통풍이 잘 되는 곳</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>보일러 배관이 지나가는 뜨거운 곳</li> <li>직사광선을 받는 곳</li> <li>개수대(싱크대) 아래</li> </ul>
쌀 구매량 보관기간	<ul style="list-style-type: none"> <li>쌀은 소포장 단위(5~10kg)로 구입하는 것이 좋으며, 쌀 봉지를 개봉한 후 2주 이내로 사용하는 것이 좋습니다.</li> </ul>	



- 쌀은 반드시 계량컵으로 계량, 물은 내술 수위선에 정확하게 채웁니다.
- 물의 양은 내술을 평평한 곳에 놓고 내술의 물 수위선에 맞춥니다.
- 쌀의 양과 물의 양이 맞지 않으면 밥이 퍼석하거나 설익거나 질게 될 수 있습니다.



## 보온시 냄새가 날 때

- ❶ 뚜껑부의 청소 상태가 나쁘면 세균이 번식하여 보온 시 냄새가 날 수 있습니다.  
주기적으로 청소를 자주 하시기 바랍니다.
- ❷ 세척하지 않고 그대로 사용할 경우, 변질된 밥의 박테리아가 번식하여 냄새가 납니다.  
내솥 및 부속품 등을 자주 세척을 하셔야 합니다.  
내솥에 물과 식초 배합물을 넣고, 자동세척을 실시한 후 깨끗이 씻으십시오. (자동세척 눈금의 물 + 식초 1 큰술)
- ❸ 탕이나 찜 등의 요리를 한 후 깨끗이 씻어내지 않고 보온하면 밥에 냄새가 배어들 수 있습니다.

## 보온시 변색이 생긴다면

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

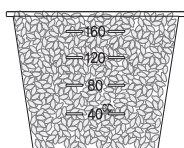
## 묵은 쌀로 밥을 지었을 때 냄새를 없애려면

- ❶ 오래 묵은 쌀일수록 밥을 지으면 냄새가 나며, 보온 시 더욱 심합니다.  
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.

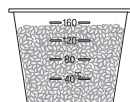
## 묵은 쌀로 밥을 지었을 때 찰기가 부족하다면

- ❶ 쌀의 상태 / 쌀 보관 방법 / 물 조절 등에 의해 취사 상태가 달라질 수 있습니다.
- ❷ 인분에 맞는 물 눈금보다 반 눈금 가량 물을 추가 하시기 바랍니다.  
물을 맞추기 어려울 경우, 백미 냉동밥 / 잡곡 냉동밥 메뉴를 활용하여 취사 하시기 바랍니다.

계량컵으로 인분수만큼 정확히 담아 씻어 주십시오.



(O)



(X)

- 계량컵 1컵은 1인분 기준입니다.

쌀에 벌레가 생기지 않게 하려면 쌀통에 마늘을 넣어 둡니다.

- 오래 보관한 쌀 또는 쌀의 수분이 줄어든 마른 쌀로 밥을 지으면 밥이 퍼석하거나 설익고, 보온 시 냄새가 빨리 날 수 있습니다.
- 도정한 지 오래되지 않은 햅쌀이라도 보관상의 부주의로 쌀의 수분이 줄어들면 쌀이 말라 마른 쌀이 됩니다.
- 밥의 밑부분이 누게 되면서 옅은 갈색으로 변할 수 있습니다.  
[멜라노이징 현상] 이라고 하는데 향기 있고 풍미있는 밥의 구수한 향기와 맛을 내는 것을 의미합니다.



## 제품 사용시 정기적 관리 방법



- ❶ 내솥이 손상 및 변형 될 수 있으므로 주방용 세제와 부드러운 천이나 스폰지로 닦으십시오.
- ❷ 행주를 더운 물에 적셔 물기를 짰 다음 이물질을 닦으십시오.  
압력 패킹의 청결은 제품의 성능을 유지시켜주며, 냄새 발생을 억제합니다.
- ❸ 내솥은 들어내고 자동 온도 센서와 바닥 면의 이물질 있으면 반드시 제거한 후 사용하십시오.  
온도감지를 못하여 밥이 안되거나 제품의 이상 작동 및 화재의 원인이 됩니다.
- ❹ 제품 뒷면에 있는 물받이를 분리하여 주방용 중성세제와 스폰지로 깨끗하게 세척합니다.

제품 청소를 깨끗이 하지 않으면 보온 중 냄새가 나는 원인이 됩니다.

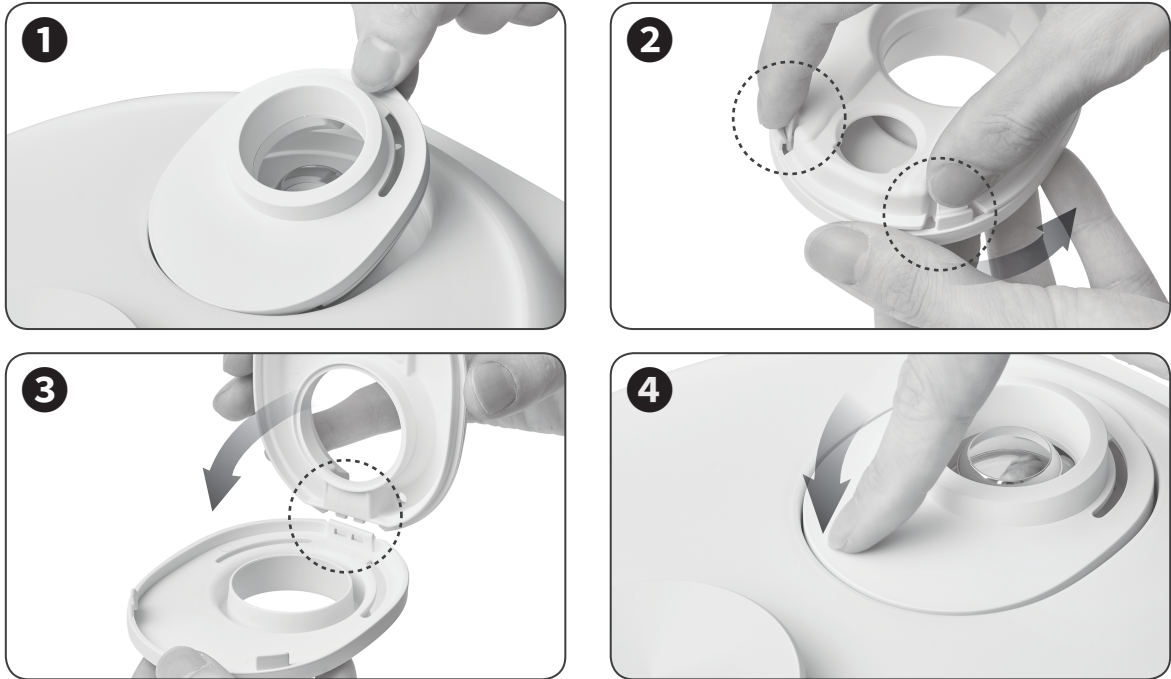


- 센서 및 센서 주변을 날카로운 물건, 거친 수세미, 거친 행주 등으로 힘을 주어 닦지 마십시오.
- 센서의 금속판이 손상(파손)되지 않게 주의 하십시오.(품질 저하의 원인이 됩니다.)
- 위생과 안전한 사용을 위해 반드시 세척한 주걱을 사용하여 주십시오.
- 사용한 주걱을 세척하지 않고 반복하여 사용할 경우, 보온 중인 밥이 쉽게 변질(냄새, 변색) 될 수 있습니다.
- 고온 다습한 여름철에는 주걱에 세균 번식이 활발해 질 수 있으므로 주의하여 주십시오.

## 압력 노즐 막힘 청소 방법



## 스팀커버 청소 방법



- ❶ 스팀커버를 그림과 같이 떼어 내 주십시오.
- ❷ 전면에 있는 후크레버 2개를 누른 후 상부로 덮개를 올려 분리하여 세척하십시오.
- ❸ 스팀커버를 조립하여 끼울 때에는 홈 부분을 맞춘 후 덮개를 아래로 눌러 확실히 끼우십시오.
- ❹ 스팀커버를 장착할 때는 뚜껑부에 스팀커버를 안착한 후 앞부분을 눌러 단단히 고정하십시오.




취사나 보온 직후에는 제품을 만지지(청소하지) 마십시오. 화상을 입을 수 있습니다.


- 자동세척 모드를 이용하여 증기배출 장치의 이물질을 제거 및 세척할 수 있습니다.
- 압력추 주변에 물이 고여 있는 경우에는 물을 꼭 짰 행주로 닦아 사용하십시오.

## 기본 밥 메뉴 취사 설정 방법


**① 기본 밥 메뉴 설정 시**



**② 찰진백미 선택시 (설정된 기본 시간 표시)**

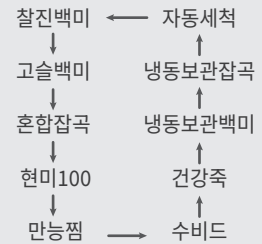


**③ 기본 취사 시작(1회 터치) 쾌속 취사 시작(2회 터치)**



- ① 대기화면에서 [**< 메뉴 >**] 화살표 버튼으로 설정에 진입합니다.
- ② 화살표 버튼을 눌러 취사 하고자 하는 밥 메뉴를 선택 하십시오.
- ③ 맛있는 밥 취사 설정 완료 단계, [**시작/쾌속**] 버튼을 누르십시오.  
 ※ 취사 완료 후 대기화면에서 시작버튼을 누르면 이전에 취사된 메뉴가 자동 선택됩니다.  
 (찰진백미, 고슬백미, 혼합잡곡, 현미100, 건강죽, 냉동보관백미, 냉동보관잡곡)
- ③ (**선택**) 쾌속 취사 설정 시, [**시작/쾌속**] 버튼(2회 터치)을 누르십시오.  
 ※ 쾌속 취사 가능 메뉴 : 찰진백미, 고슬백미, 혼합잡곡  
 ※ 쾌속 메뉴 취사시, 화면에는 쾌속으로 표시 됩니다.

### ② 메뉴 순서 안내



## 백미 / 잡곡 쾌속 메뉴 가이드

### [ 백미 쾌속 메뉴 ]



- 백미를 19분대(2인분 기준)에 빠르게 취사할 수 있습니다.
- 대기모드에서 찰진백미, 고슬백미 메뉴에서 [**시작/쾌속**]버튼을 연속해서 두번 누르면 쾌속취사로 작동하여 밥 짓는 시간이 단축됩니다.
- 백미쾌속 취사는 6인용은 4인분 이하, 10인용은 6인분 이하를 권장하며, 정상취사보다 밥 상태가 좋지 않을 수 있습니다.
- 백미쾌속 취사는 취사 전 쌀을 불린 후 취사하면 한층 더 맛있는 밥을 드실 수 있습니다.


### [ 잡곡 쾌속 메뉴 ]




- 잡곡을 29분대(2인분 기준)에서 빠르게 취사할 수 있습니다.
- 대기모드에서 혼합잡곡 메뉴에서 [**시작/쾌속**] 버튼을 연속해서 두번 누르면 쾌속취사로 작동하여 밥 짓는 시간이 단축됩니다.
- 잡곡쾌속은 6인용은 4인분 이하, 10인용은 6인분 이하를 권장하며, 정상취사보다 잡곡의 익은 상태가 좋지 않을 수 있습니다.
- 충분히 불린 서리태나 팥 등으로 취사하면 발생하는 질음 현상이 호전될 수 있습니다.
- 잡곡 비율, 수온, 물양 과다 등으로 인하여 취사 시간이 달라질 수 있습니다.

## 냉동보관백미 취사 설정 방법


**1 메뉴 설정 시**



**2 냉동보관백미 선택**  
(10인용 : 45분, 6인용 : 40분)



**3 취사 시작(1회 터치)**




- ❶ 대기화면에서 [**< 메뉴 >**] 화살표 버튼으로 메뉴 설정에 진입합니다.
- ❷ 화살표 버튼을 눌러 취사 하고자 하는 냉동보관백미 메뉴를 선택 하십시오.  
※ 냉동보관백미 선택시, 찰진백미 + 냉동보관밥메뉴가 점멸 됩니다.
- ❸ 맛있는 밥 취사 단계, [**시작/쾌속**] 버튼을 누르십시오.  
※ 취사 완료 후 대기화면에서 시작버튼을 누르면 이전에 취사된 냉동보관백미 메뉴가 자동 선택됩니다.

## 냉동보관잡곡 취사 설정 방법


**1 메뉴 설정 시**



**2 냉동보관잡곡 선택**  
(10인용 : 50분, 6인용 : 45분)



**3 취사 시작(1회 터치)**



- ❶ 대기화면에서 [**< 메뉴 >**] 화살표 버튼으로 메뉴 설정에 진입합니다.
- ❷ 화살표 버튼을 눌러 취사 하고자 하는 냉동보관밥 메뉴를 선택 하십시오.  
※ 냉동보관잡곡 선택시, 혼합잡곡 + 냉동보관밥메뉴가 점멸 됩니다.
- ❸ 맛있는 밥 취사 단계, [**시작/쾌속**] 버튼을 누르십시오.  
※ 취사 완료 후 대기화면에서 시작버튼을 누르면 이전에 취사된 냉동보관잡곡 메뉴가 자동 선택됩니다.

## 만능찜 요리 취사 방법

**1 만능찜 설정 시**



**2 만능찜 선택 화면**  
(설정된 기본 시간 표시)



**3 취사 시간 설정**



**4 5분단위 시간 변경 설정**



**5 만능찜 취사 시작 (1회 터치)**



**6 입력 취소**



- 1 대기화면에서 [ < 메뉴 > ] 화살표 버튼으로 메뉴 설정에 진입합니다.
- 2 화살표 버튼을 눌러 취사 하고자 하는 만능찜 메뉴를 선택 하십시오.
- 3 [예약/설정] 버튼을 눌러 만능찜 요리별 시간 설정에 진입합니다.
- 4 [<], [>] 버튼을 눌러 만능찜 시간을 설정 하십시오.  
 ※ 만능찜 시간은 15분 ~ 90분으로 5분 단위로 설정 가능합니다. (초기 설정값 20분)  
 ※ [<] 버튼 : 5분씩 시간 감소 / [>] 버튼 : 5분씩 시간 증가
- 5 만능찜 요리 완성 단계, [시작/쾌속] 버튼을 누르십시오.  
 ※ 만능찜 취사가 시작되면 Display에는 분단위로 취사 잔여 시간이 표시 됩니다.
- 6 만능찜 요리 입력시, [취소] 버튼을 누르면 모든 설정이 취소되고 대기상태로 변경 됩니다.

취사 완료된 메뉴는 이후 대기화면에서 바로 취사시 기억된 메뉴로 시작됩니다. (만능찜, 수비드, 쾌속메뉴 제외)



- 자동온도센서를 항상 청결하게 유지하면 언제나 맛있고 맛있는 밥을 지을 수 있습니다.
- 취사가 시작되면 자동 예상 시간이 표시됩니다.
- 증기가 배출되기 전에 "이제부터 증기가 배출됩니다. 안전에 유의하여 주십시오."라는 음성 안내가 나온 다음 증기가 자동 배출되므로 놀라거나 화상을 입지 않도록 주의하십시오.
- 취사가 완료되면 보온으로 자동 전환 됩니다. / 밥짓기가 끝나는 즉시 골고루 잘 섞으십시오.



## 수비드 요리 취사 방법

**❶ 수비드 설정 진입**  
**❷ 수비드 온도 선택 화면**  
(설정된 기본 온도 60°C 표시)



찰진백미 고슬백미 **감빠** 합잡곡 현미100  
만능찜 수비드 건강죽 냉동보관밥

**❸ 수비드 요리 시간 설정**

예약  
설정



**❹ 수비드 시간 선택 화면**  
(설정된 기본 1시간 표시)  
**❺ 취사 시작 (시작/쾌속버튼)**



찰진백미 고슬백미 **감빠** 합잡곡 현미100  
만능찜 수비드 건강죽 냉동보관밥

- ❶ 대기화면에서 [ < 메뉴 > ] 화살표 버튼으로 수비드 메뉴 설정에 진입합니다.
- ❷ [<], [>] 버튼을 눌러 수비드 요리 온도를 설정 하십시오.  
※ 수비드 온도는 45°C ~ 95°C로 5°C 단위로 설정 가능합니다. (초기 설정값 60°C)  
※ [<] 버튼 : 온도 5°C 감소 / [>] 버튼 : 온도 5°C 증가
- ❸ [예약/설정] 버튼을 눌러 수비드 요리별 시간 설정에 진입합니다.
- ❹ [<], [>] 버튼을 눌러 수비드 시간을 설정 하십시오.  
※ 수비드 시간은 1시간 ~ 12시간으로 1시간 단위로 설정 가능합니다. (초기 설정값 1시간)  
※ 시간 설정 모드 ▶ 온도 설정 모드 변경 : 시간 설정시, [예약/설정] 버튼 터치  
※ [<] 버튼 : 1시간 감소 / [>] 버튼 : 1시간 증가
- ❺ 수비드 요리 완성 단계, [시작/쾌속] 버튼을 누르십시오.  
※ 수비드 취사가 시작되면 Display에는 시간 단위로 취사 잔여 시간이 표시 됩니다.
- ❻ 수비드 요리 입력시, [취소] 버튼을 누르면 모든 설정이 취소되고 대기상태로 변경 됩니다.

수비드 재료	두께	온도	최소 시간	최대 시간
닭가슴살	2.5cm ~ 3cm	63°C ~ 69°C	1시간	4시간 ~ 6시간
소고기 (안심, 립아이, 티본, 찜, 커틀릿)	2.5cm ~ 3cm	56.5°C ~ 62°C	1시간	4시간



- 수비드란 완전 밀폐와 가열 처리가 가능한 위생 플라스틱비닐 속에 재료와 부가적인 시즈닝 등을 넣은 상태로 진공(vacuum) 포장을 한 후 일반적인 조리온도보다 상대적으로 낮은 온도(60°C 근처)에서 장시간 조리하여 맛, 향, 수분, 질감, 영양소를 보존하며 조리하는 요리법입니다.
- 수비드 설정 온도는 설정 온도 도달 후 유지되는 평균 물 온도 기준이며 약  $\pm 5^\circ\text{C}$  수준의 편차가 발생할 수 있습니다. (물 1.5L 기준)
- 조리시간과 온도는 추천사항이므로 취향에 맞는 레시피로 요리하십시오.
- 진공포장기가 없으면 지퍼팩을 이용하여 최대한 공기를 빼내서 포장하여 조리 하시기 바랍니다.
- 수비드로 요리한 재료는 즉시 드시거나 냉동보관하시기 바랍니다.

## 메뉴별 취사 시간 및 취사 메뉴 사용법

메뉴명	취사량		취사시간		취사 메뉴 사용법
	10인용	6인용	10인용	6인용	
찰진백미	1~10인분	1~6인분	약 25분 ~ 약 40분	약 25분 ~ 약 40분	쌀밥, 흑미밥
고슬백미	1~8인분	1~5인분	약 35분 ~ 약 45분	약 35분 ~ 약 45분	쌀밥, 낙지덮밥, 나물비빔밥, 카레라이스, 불고기 덮밥, 유부초밥, 김밥, 김치볶음밥, 콩나물밥
백미쾌속	1~6인분	1~4인분	약 18분 ~ 약 28분	약 18분 ~ 약 28분	쌀밥
혼합잡곡	1~6인분	1~4인분	약 35분 ~ 약 45분	약 35분 ~ 약 45분	잡곡밥, 오곡밥, 모듬버섯밥, 견과류밥, 버섯 죽순밥
잡곡쾌속	1~6인분	1~4인분	약 27분 ~ 약 35분	약 27분 ~ 약 35분	
현미100	1~6인분	1~4인분	약 45분 ~ 약 55분	약 45분 ~ 약 55분	현미밥, 머쉬룸티안, 현미나물밥, 닭가슴살녹차밥, 새싹밥
냉동보관백미	1~6인분	1~4인분	약 40분 ~ 약 50분	약 35분 ~ 약 45분	냉동보관백미
냉동보관잡곡	1~6인분	1~4인분	약 45분 ~ 약 55분	약 40분 ~ 약 50분	냉동보관잡곡
만능찜	메뉴별 상세 요리 방법은 요리 안내를 참조 하십시오.				삼계탕, 갈비찜, 닭찜, 수육, 만두찜, 토마토 달걀찜, 구운달걀, 삶은 달걀, 대합찜, 애호박찜, 꽃게찜, 두부찜, 생선찜, 오징어조림, 가지찜, 찐 고구마, 찐 감자, 찐 옥수수, 찐 밤, 떡볶이, 약밥, 밥피자, 버터 초콜릿 케이크, 생크림 케이크, 달걀찜, 스테이크, 잡채, 떡그라탕, 오향장육, 새우케첩볶음, 시루떡, 참치채소무른밥, 감자당근죽, 단호박수프, 브로콜리죽, 고구마사과죽
건강죽					흰죽, 특미닭죽, 전복죽, 잣죽, 팔죽, 울무죽, 해삼죽, 오복죽
수비드					닭가슴살, 소고기

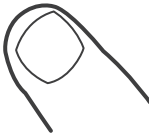


- 찰진백미, 고슬백미, 백미쾌속, 냉동보관백미 메뉴의 물 높이는 백미 눈금으로 맞추십시오.
- 취사량은 요리 종류에 따라 다를 수 있습니다.
- 혼합잡곡, 잡곡쾌속, 냉동보관잡곡 메뉴의 물 높이는 잡곡 눈금으로 맞추십시오.
- 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출 시 밥물이 뿜어져 나올 수 있습니다.
- 밥맛 조절 기능 사용 시 취사 시간이 달라질 수 있습니다.
- 쾌속취사 시 기준 물 눈금 이상으로 물을 넣으면 취사 시간이 늘어날 수 있습니다.
- 요리 메뉴 이용 후 취사 및 보온을 하게 되면 밥에 냄새가 배어들 수 있습니다.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

## 예약 취소 (예약 시간+예약 메뉴) 설정 방법

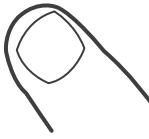
**1 예약취사 설정 시**

예약  
—  
설정



**2 예약 취사 시간 변경 시**


< 메뉴선택 >



**3 예약 취사 시간 설정**  
(설정된 기본 시간 표시)


예 약 “감빡”

8:00



**4 예약메뉴 변경 진입 시**

시작  
—  
쾌속



**5 예약메뉴 변경 화면**


예 약

8:00

“감빡”


찰진백미 고슬백미 혼합잡곡 현미100

건 강 죽 냉동보관밥



**6 예약취사 시작**

시작  
—  
쾌속

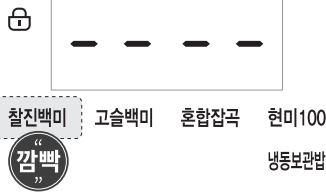


- 1** 대기화면에서 [예약] 버튼을 누르십시오.
- 2** [<], [>] 버튼을 눌러 예약 시간을 변경합니다.
- 3** 예약시간은 1시간 ~ 13시간까지 1시간 단위로 설정 가능합니다. (초기 설정값 : 8시간)
  - ※ 예약 시간 변경은 [<], [>] 버튼을 눌러 변경합니다.
  - ※ 예약 시간 설정 : 8 → 9 → 10 → 11 → 12 → 13 → 1 → 2 → 3 → 4 → 5 → 6 → 7 → 8순으로 변경됩니다.
  - ※ 예약설정 시간은 조리 종료 시간을 기준으로 설정 됩니다.
- 4** 예약시간 설정 완료 후 [시작/쾌속] 버튼을 누르면 예약메뉴 변경으로 진행됩니다.
- 5** [<], [>] 버튼을 눌러 예약 메뉴를 변경합니다.
  - ※ 예약 시간은 최대 13시간 후까지 설정할 수 있습니다.
  - ※ 예약 취사가 완료된 후 예약했던 시간, 메뉴는 저장됩니다.
  - ※ 예약취사 가능 메뉴는 아래와 같이 롤링으로 화면에 표시 됩니다.  
(찰진백미 ↔ 고슬백미 ↔ 혼합잡곡 ↔ 현미100 ↔ 건강죽 ↔ 냉동보관백미 ↔ 냉동보관잡곡 ↔ 찰진백미)
- 6** 예약 메뉴 설정 완료 후 [시작/쾌속] 버튼을 누르면 예약 취사가 시작 됩니다.
  - ※ 핸들이 열려있으면 예약 취사 시작이 작동하지 않습니다.



## 미세밥맛 조절 (취사 메뉴+불림시간+가열온도) 설정 방법

### 1 미세밥맛 조절 진입 화면 (예약/설정 버튼 연속 4회 터치)



### 2 미세밥맛 메뉴 설정 화면 (찰진백미 설정 화면)



### 3 불림시간 설정 모드 진입



### 4 찰진백미 불림시간 설정 화면 (불림 시간 : 0분 ~ 10분 설정)



### 5 불림 가열량 설정 모드 진입



### 6 찰진백미 가열량 설정 화면 (가열온도 : -6°C ~ 6°C 설정)



- 1 대기화면에서 [예약/설정] 버튼을 4회 누르면, 미세밥맛 조절 모드로 진입합니다.
- 2 [<], [>] 버튼을 눌러 취사하고자 하는 **밥 메뉴**를 선택 하십시오.
- 3 취사 메뉴 설정후 [시작/쾌속]버튼을 누르면 **불림시간 설정 모드**로 진입합니다.  
※ 밥솥 화면창에는 설정된 메뉴와 불림 시간만 표시 됩니다.
- 4 [<], [>] 버튼을 눌러 불림 시간을 설정 하십시오. ([<] 버튼 : 2분씩 시간 감소 / [>] 버튼 : 2분씩 시간 증가)  
※ 불림 시간은 0분 ~ 10분으로 2분 단위로 설정 가능합니다. (초기 설정값 0분)
- 5 불림시간 설정후 [시작/쾌속]버튼을 누르면 **가열온도 설정 모드**로 진입합니다.  
※ 밥솥 화면창에는 설정된 메뉴와 가열온도만 표시 됩니다.
- 6 [<], [>] 버튼을 눌러 가열 온도를 설정 하십시오. ([<] 버튼 : 2°C씩 온도 감소 / [>] 버튼 : 2°C씩 온도 증가)  
※ 불림 시간은 -6°C ~ 0°C ~ 6°C로 2°C 단위로 설정 가능합니다. (초기 설정값 0°C)
- 7 [시작/쾌속] 버튼을 누르면 미세밥맛 조절이 저장 되고 바로 취사를 시작합니다.  
※ 설정 중 버튼 키 입력 없이 15초 대기 시 설정은 취소되고, 설정값은 저장되지 않습니다.



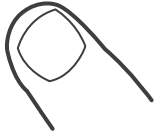
미세 밥맛 조절은 기본 설정되어 있는 불림 시간이나 가열 온도를 조절해 취향에 맞게 밥맛을 조절하는 기능입니다.

- 가열 온도를 높이면 갈변 현상이 일반 취사보다 심하게 나타날 수 있습니다.
- 구수한 밥맛을 원할 경우 2°C, 4°C 또는 6°C를 선택하여 가열 온도를 높입니다.
- 구수한 밥맛을 원하지 않을 경우에는 -2°C, -4°C 또는 -6°C를 선택하여 가열 온도를 낮춥니다.

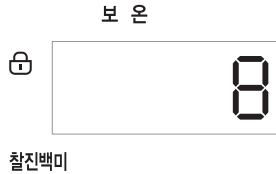
## 보온 기능 작동 방법

### 1 보온 설정 시

보온  
재가열



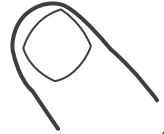
### 2 찰진백미 취사후 보온화면



찰진백미

### 3 보온 재가열 설정 진입

보온  
재가열



❶ 대기화면에서 [보온/재가열]버튼을 누르면 **보온 기능**이 시작됩니다.

※ 또는 취사가 완료되면 자동으로 보온을 시작합니다.

❷ 보온이 시작되면, Display의 현재시간 표시는 없어지고 보온 경과 시간이 표시됩니다.

※ 보온 경과 시간은 0분 ~ 59분까지는 분단위로 표시가 됩니다.

※ 59분 이후부터는 1시간 단위로 표시됩니다. (0시간 ~ 199시간)

※ 199시간이후, 더이상 시간이 올라가지 않고 199로 숫자 표시가 정지 됩니다.

❸ 보온 중 [보온/재가열] 버튼을 1회 누르면 **보온 재가열 기능**이 시작됩니다.

보온 및 재가열 시에는 항상 클린커버를 장착하십시오.

밥을 섞어 가운데로 모아 주십시오.

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

보온 시 주걱을 넣어두지 마십시오.

- 주걱을 넣어둔 채로 보온을 하게 되면 밥이 굳고 변색이 되며 냄새가 날 수 있습니다.
- 나무주걱 등은 세균을 발생 시켜 냄새의 원인이 됩니다.

보온은 12시간 이내가 적당합니다.

- 12시간 이상 보온하면 밥의 풍미가 없어지며, 변색 또는 냄새가 날 우려가 있습니다.
- 보온 시 뚜껑을 확실히 닫아 주십시오.
- 백미만 보온해 주십시오. 잡곡밥, 현미 등은 가급적 보온하지 말고 취사 후 바로 드시기 바랍니다.

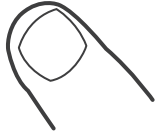
찰쌀 혼합 보온시 주의사항입니다.

- 찰쌀은 멥쌀 대비 아밀로오스 함량이 낮아 취사 및 보온 시 탁한 색(누런빛)과 특유의 향미가 발생합니다.
- 가급적 장시간 보온보다는 취사 후 바로 드시기 바랍니다.

## (보온 기능중) 보온 재가열 작동 방법

### ❶ 보온 중 재가열 작동 진입

보온  
—  
재가열

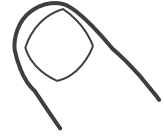


### ❷ 보온 재가열 시



### ❸ 보온 재가열 중 보온으로 재 설정 하기

보온  
—  
재가열



- ❶ (보온 기능 진행중) [보온] 버튼을 1회 누르면 **보온 재가열** 기능이 시작됩니다.
- ❷ 보온 재가열이 진행 되는 동안 보온 경과 시간은 계속 표시됩니다.  
※ 보온 재가열 진행중, Display의 보온 문구는 계속 점멸됩니다.  
※ 재가열 시간은 10분 입니다. (재가열이 끝나면 보온 상태로 전환됩니다.)
- ❸ 보온 재가열 중, [보온/재가열] 버튼을 1회 누르면 **보온 재가열** 기능이 취소, **보온**으로 전환됩니다.

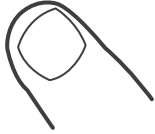
**보온 재가열 기능은 보온 중인 밥을 데워주는 기능입니다.**

- 냉장/냉동 보관된 밥을 재가열 하시려면 전자레인지 등을 이용해 주시기 바랍니다.
- 보온 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.
- 보온 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 보온상태로 전환됩니다.
- 보온 재가열로 밥이 데워지는 정도는 보온 중인 밥의 온도나 용량에 따라 달라질 수 있습니다.
- 보온 재가열 완료 후의 보온 시간과 밥 양은 최소화하여 주십시오.
- 보온 재가열 완료 후 바닥 눌림이 발생할 수 있으니, 내솔 불림 기능을 활용하여 주십시오

## 보온 온도 조절 설정 방법 (보온 시 보온 온도를 조정하기 위한 기능)

### 1 보온 온도 조절 설정 시

예약  
—  
설정

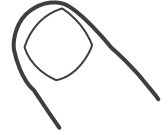


### 2 보온 온도 조절모드 진입



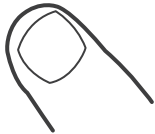
74

### 3 보온 온도 조절값 설정 시



### 4 설정값 설정 완료

시작  
—  
쾌속

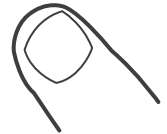


### 5 보온가열량 조절모드 진입



0

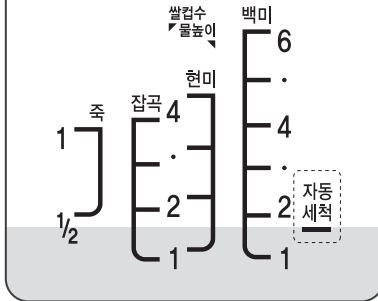
### 6 보온가열량 조절값 설정시



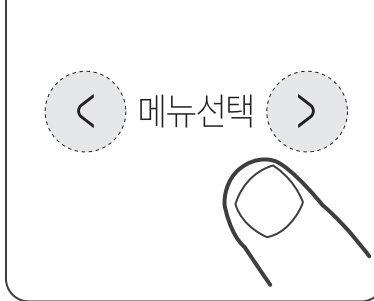
- 1 대기화면에서 [예약/설정]버튼 2회 누르십시오.
- 2 보온 온도 조절모드로 진입 합니다. (기본 설정값 74℃)
- 3 [<], [>] 버튼을 보온 온도 조절값을 설정합니다.  
※ 보온 온도 조절은 69℃ ~ 80℃로 1℃ 단위로 설정 가능합니다.  
※ [<] 버튼 : 1℃씩 시간 감소 / [>] 버튼 : 1℃씩 시간 증가
- 4 원하는 목표 온도가 표시되었을 때 [시작/쾌속] 버튼을 누르면 목표 보온 온도가 설정 됩니다.
- 5 보온 가열량 조절모드로 진입 합니다. (기본 설정값 0)
- 6 [<], [>] 버튼을 보온 가열량 조절값을 설정합니다.  
※ 보온 가열량은 -2 ~ 5단계로 1단위로 설정 가능합니다.  
※ [<] 버튼 : 1단계 감소 / [>] 버튼 : 1단계 증가
- 7 보온 가열량 설정 후 완료 시, [시작/쾌속] 버튼을 누르십시오.  
※ 원하는 가열량이 설정되고 설정 모드에서 대기 모드로 변경됩니다.

## 자동세척 방법

### 1 자동세척 진행 시



### 2 자동세척 메뉴 선택



### 3 자동세척 진입 화면



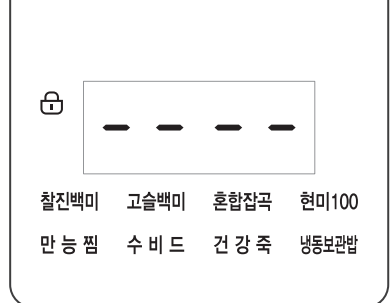
### 4 설정값 설정 완료



### 5 자동세척 동작 시



### 6 자동세척 종료 시



1 계량컵을 이용하여 내솥의 자동세척 물눈금에 맞춰 물을 넣어 주십시오.

※ 위 가이드 이미지는 이해를 돕기 위해 6인용 기준 물 눈금 이미지로 적용 되었습니다.

2 대기화면에서 [<], [>] 버튼을 눌러, 자동세척 모드를 선택하십시오.

3 자동세척 설정 모드로 진입을 합니다. (기본 시간 설정값 20분)

※ 자동세척 기능은 증기배출 통로를 세척하는 기능입니다.

4 자동세척을 시작하려면, [시작/과속]버튼을 누릅니다.

5 자동세척은 20분간 진행이 됩니다.

※ 자동세척 진행 시간은 1분 단위로 감소 되는 숫자로 표시됩니다.

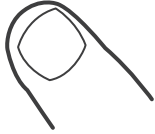
※ 자동세척 동작 시, 세척 아이콘이 점등됩니다.

6 자동세척 종료 후 대기상태로 변경됩니다.

## 자동세척 알림 설정 방법 (취사 횟수에 따른 자동세척 알림 기능)

### 1 자동세척 알림 설정시

예약  
—  
설정



### 2 자동세척 알림 설정 모드



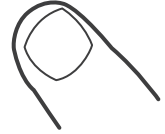
0n



### 3 보온 온도 조절값 설정 시

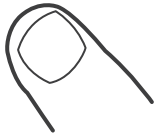


메뉴선택



### 4 설정값 설정 완료

시작  
—  
쾌속



### 5 자동세척 알림 발생시



— — — —



찰진백미 고슬백미 혼합잡곡 현미100  
만능찜 수비드 건강죽 냉동보관밥

1 대기화면에서 [예약/설정]버튼 5회 누르십시오.

2 자동세척 알림 기능 설정 모드로 진입 합니다.

3 [<], [>] 버튼으로 설정값을 설정합니다.

※ 자동세척 알림 기능 ON(설정) ↔ OF(해지)으로 선택 합니다.

4 [시작/쾌속] 버튼을 눌러, 자동세척 알림 기능을 설정 완료합니다.

※ 설정 진행시, 15초 동안 버튼의 입력이 없거나, [취소] 버튼을 누르면 해당 기능설정은 취소 됩니다.

5 자동세척을 진행하지 않고, 취사 30회 이상 완료시 자동세척 알림(⊕) 아이콘이 화면에 표시 됩니다.

※ 자동세척 알림 표시등이 켜지면 자동세척을 진행 후 사용하십시오.

자동세척 알림 기능은 알림 1회 진행, 취사 31회 시점에 [알림 표시] 안내 후 초기화 진행 됩니다.

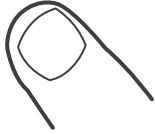


- 만능찜 취사 완료시 취사 횟수 30회가 되지 않아도 취사 완료시 자동세척 알림을 진행합니다.
- 자동세척 알림 동작시 알림 아이콘은 절전상태를 제외한 상태에서 점등 됩니다.
- 자동세척 알림 확인후, 자동세척을 진행하면 취사 횟수 30회는 재 카운팅 되어 알림을 진행합니다.
- 자동세척 알림 OFF로 설정시 자동세척 알림을 표시 하지 않습니다.

## 패킹교체 알림 설정 방법 (취사 진행에 따른 패킹교체 알림 기능)

### 1 패킹교체 알림 설정시

예약  
—  
설정



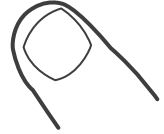
### 2 패킹교체 알림 설정 모드



0n

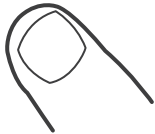
### 3 패킹교체 알림 설정 시

< 메뉴선택 >



### 4 설정값 설정 완료

시작  
—  
쾌속



### 5 패킹교체 알림 발생시



— — — —

찰진백미 고슬백미 혼합잡곡 현미100  
만능찜 수비드 건강죽 냉동보관밥

1 대기화면에서 [예약/설정]버튼 3회 누르십시오.

2 패킹교체 알림 기능 설정 모드로 진입 합니다.

3 [<], [>] 버튼으로 설정값을 설정합니다.

※ 자동세척 알림 기능 ON(설정) ↔ OF(해지) ↔ CL(초기화) ↔ ON(설정) 으로 선택 합니다.

※ CL : 패킹교체알림 취사 횟수 초기화로 설정합니다.

4 [시작/쾌속] 버튼을 눌러, 패킹교체 알림 기능을 설정 완료합니다.

※ 설정 진행시, 15초 동안 버튼의 입력이 없거나, [취소] 버튼을 누르면 해당 기능설정은 취소 됩니다.

5 취사 730회 이상 완료시 패킹교체 알림(㉠) 아이콘이 화면에 표시 됩니다.

※ 패킹교체 알림 표시등이 켜지면 클린커버 패킹을 교체 진행 후 사용하십시오.

패킹 교체 알림이 표시 되어도 취사나 보온 기능은 정상 작동합니다.



- 취사 진행 횟수에 따라 패킹 교체 알림 표시 기간은 사용 환경에 따라 상이할 수 있습니다.
- 패킹 교체 알림 표시 이전에 패킹을 교환할 경우에도 패킹 교체 후 패킹 교체 알림을 초기화 하셔야 합니다.
- 초기화 하지 않으면 교체 시기 이전에 패킹 교체 알림이 표시 됩니다.

## 클린커버 청소 방법



- ❶ 클린커버 손잡이를 잡고 앞으로 당기면 뚜껑에서 쉽게 분리가 됩니다.  
청소를 하지 않으면 보온 중에 냄새가 나는 원인이 됩니다.
- ❷ 클린커버에 결합된 클린커버패킹을 분리하여, 클린커버패킹도 세척하십시오.  
주방용 중성세제 및 스펀지로 자주 세척해 주시고, 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오.
- ❸ 클린커버와 클린커버패킹을 결합하십시오. (클린커버패킹의 “전면” 문구가 보이도록 결합하십시오.)  
①번 부터 패킹의 홈을 클린커버에 끼운 후 ②번 방향으로 한 바퀴 돌리면서 클린커버패킹을 장착하십시오.
- ❹ 클린커버 손잡이를 잡고 뚜껑 중앙 홀더에 맞춘 후 힘 주어 눌러서 결합하십시오.

클린커버를 세척한 후에는 반드시 건조하여 뚜껑에 장착하십시오.



- 청소를 하지 않으면 보온 중에 냄새가 나는 원인이 됩니다.
- 반드시 전원 플러그를 빼고 본체에 열이 식고 난 후 청소하십시오. (※ 벤젠, 시너 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.



## 뚜껑 부착용 압력패킹 교체 방법



- 1** 압력패킹을 사진과 같이 손으로 잡아 당겨서 제거해 주십시오.  
김이 새는 것을 방지하기 위해 잘 빠지지 않도록 고정되어 있어, 힘주어 잡아 당기시면 됩니다.
- 2** 압력패킹 삽입순서 : ①외측 안착 돌기 삽입 → ②내측 안착 돌기 삽입 순서입니다.  
※ 위 예시 이미지는 이해를 돕기 위해 패킹이 절단된 이미지입니다.
- 3** ①압력패킹 맞춤 표시부와 ②압력뚜껑 맞춤 표시부를 사진과 같이 맞추어 삽입하여 주십시오.
- 4** 패킹과 뚜껑 맞춤 표시부 4곳이 일치하는지 확인합니다.  
맞춤 표시부는 뚜껑 내측(상/하/좌/우) 4곳에 표기 되어 있습니다.
- 5** 패킹을 홈에 넣고 그림과 같은 순서대로 패킹 내, 외측을 검지 손가락으로 누르면서 돌려주십시오.  
①번 부터 패킹의 홈을 클린커버에 끼운 후 ②번 방향으로 한 바퀴 돌리면서 압력패킹을 장착하십시오.
- 6** 압력패킹의 누름부를 그림의 화살표 방향(① → ②순서)으로 문질러 삽입을 완료해 주십시오.  
압력패킹 삽입시 뚜껑이 있는 펜을 이용하면 손쉽게 하실수 있습니다.

압력패킹 교체 및 청소 후 뚜껑에 잘 맞추어 삽입하시면 증기 누설을 방지 할 수 있습니다.



- 압력패킹은 실리콘 재질의 소모품 입니다.
- 압력패킹의 수명은 사용 횟수에 따라 1~3년 이므로 주기적으로 교체하여 사용하는것을 권장드립니다.
- 김이 새는 경우 빼내어 청소를 해서 다시 끼워보시고 그 후에도 김이 새는 경우 제품을 구매하신 매장 또는 쿠첸 고객센터(1577-2797)로 연락하시어 압력패킹을 구입하여 교환해 주십시오.

## 고장신고 전에 확인 하십시오 (A/S 문의 전에 아래의 사항을 확인해 주십시오.)

제품의 고장은 아니지만 사용법에 익숙하지 않거나 사소한 원인으로 전기압력밥솥이 정상적으로 작동하지 않을 수 있습니다. 아래의 사항에 대해 점검하신다면 쿠첸 서비스센터(1577-2797) 도움 없이도 간단한 문제는 해결할 수 있습니다. 개선되지 않을 때는 쿠첸 서비스센터(1577-2797)로 연락해 주십시오.

현상	확인 사항	조치 방법
1. 가끔 취사가 안된다. 시간이 오래 걸린다.	전원플러그가 빠져 있지 않았나요?	• 전원플러그를 확실히 꽂아 주세요.
	취사 중에 정전이 되지 않았나요?	• 장시간 정전 시에는 다시 취사를 하세요.
	취사 중 [취소] 버튼을 누르거나 다른조작은 하지 않았나요?	• 취사중에는 다른 버튼 조작을 하지 마세요.
2. 취사 도중 밥 물이 넘친다.	압력추가 기물이었나요?	• 주걱 등을 이용해 압력추를 똑바로 세워주세요. (뜨거울 수 있으니, 주의 하세요.)
	계량컵을 사용하셨습니까?	
	물 조절을 확실히 하셨습니까?	
	메뉴 선택은 확실히 하셨습니까?	
3. 밥이 너무 되거나 설익었을 때나 너무 진밥 일 때	밥물 조절은 제대로 되었나요?	• 쌀의 양에 따라 측정 눈금에 맞게 수위를 조절하세요.
	내솥 바닥에 이물질이 붙어있지는 않은가요?	• 자동온도센서의 이물질을 제거하세요.
4. 뚜껑 옆으로 증기가 샌다.	압력패킹 부위에 밥알 등이 붙어 있지 않나요?	• 내솥의 상부측면과 압력패킹 외측 면을 깨끗이 손질해 주세요.(압력패킹이 닿는 부위)
	압력패킹을 적기에 교환하셨나요?	• 증기가 누설되면 주걱등을 이용해 압력추를 젖혀서 증기를 빼낸 후 전원 플러그를 뽑아 센터로 문의하세요. (패킹은 소모품입니다.)
	압력패킹이 낡지 않았습니까?	• 압력패킹의 수명은 사용 횟수에 따라 약 1~3년이므로 주기적으로 교체하여 사용하는 것이 좋습니다.
5. E1, E3 표시가 나타날 때	내부 온도가 너무 차가울 때 나타납니다.	• A/S 고객센터로 문의하세요.
6. E2, E5 표시가 나타날 때	압력조절노즐이 막혀 내부 압력이 높을 때 또는 내부 온도가 너무 높을 때 나타납니다.	• A/S 고객센터로 문의하세요.
7. 예약이 안될 때	예약이 가능한 메뉴입니까?	• 예약 가능 메뉴인지 확인하세요.
8. E8 표시가 나타날 때	온도감지기에 이상이 있을 때 나타납니다.	• A/S 고객센터로 문의하세요.
9. 밥의 밑면에 누런 빛깔이 나타날 때	밥 특유의 향기와 맛을 내는 멜라노이징 현상 (밥눌음)으로 맛있는 밥이 되도록 설계되어 있기 때문입니다.	• 미세 밥맛 조절 기능에서 가열온도를 -6도, -4도, -2도 또는 0도를 선택하여 주세요.
	미세 밥맛 조절 기능으로 가열온도를 2°C~6°C로 선택하지 않았습니까?	
10. 취사나 보온 시 이상한 소음이 날 때	취사 시 바람부는 소리("풍")가 나지 않습니까?	• 내부 부품의 열을 식혀주기 위해 송풍모터가 돌아가는 소리입니다.
	취사 및 보온 중 "징~"하는 소리가 납니까?	• 취사 및 보온 중 "징~"하는 소리는 IH 전기압력밥솥이 작동할 때 나는 소리입니다.

## 고장신고 전에 확인 하십시오 (A/S 문의 전에 아래의 사항을 확인해 주십시오.)

현상	확인 사항	조치방법
11. 보온 중에 밥에서 냄새가 나거나 변색이 될 때	12시간 이상 보온하지 않았나요? 장시간 예약취사한 밥을 보온하지 않았나요?	• 12시간 이상 보온하지 마세요.
	요리 기능을 사용하지 않았나요? 압력패킹을 자주 세척하셨나요?	• 장시간 예약취사한 밥은 가능한 보온하지 마세요.
	백미 이외의 잡곡/현미 등의 메뉴를 보온하셨거나 주걱이나 식은밥, 혹은 다른 종류의 밥을 함께 보온하셨습니까?	• 백미 이외의 메뉴나, 식은밥 및 주걱과 같은 이물질들을 함께 넣고 보온하지 마세요. 백미 이외의 메뉴는 곡물의 특성상 백미메뉴 대비 보온 시 냄새가 많이 발생할 수 있습니다. 또한, 식은밥 및 주걱 등의 이물은 세균 번식 및 냄새 발생의 원인이 되므로 함께 보온하는 것을 권장하지 않습니다.
	충분히 깨끗하게 세척한 내솥, 클린커버, 주걱 등을 사용하셨나요?	• 사용한 주걱은 반드시 사용 시 마다 충분히 깨끗하게 세척하여 주시고, 세척하지 않고 보관하거나 사용하지 마세요. • 제품 구입 시 동봉된 새 주걱이나, 타액(침)에 노출된 주걱은 반드시 깨끗하게 세척한 뒤에 사용하여 주세요.
12. 버튼 입력 시  표시가 나타날 때	내솥이 제품에 들어 있습니까?	• 내솥이 들어 있지 않은 상태에서는 취사, 예약취사, 보온이 되지 않습니다. 내솥을 넣어 주세요.
	110V용(전원)에 사용하지 않았습니까?	• 본 제품은 220V전용 제품으로 전원을 바르게 사용하세요.
13. 밥이 내솥에 황갈색으로 눌어 붙어 있을 때	쌀은 충분히 씻었나요?	• 쌀을 항상 깨끗이 씻어 주세요.
	내솥 표면 및 자동온도센서 표면에 물기나 이물질이 묻어 있지 않습니까?	• 내솥 표면 및 자동온도센서 표면의 물기 및 이물질들을 제거하세요.
14. 콩(잡곡)이 설 익을 때	콩(잡곡)이 너무 마르지 않았습니까?	• 콩(잡곡)을 불리거나 삶아서 취사를 하세요. 불림 기능이 있는 경우는 불림 기능을 이용하여 주세요.
15. 버튼이 작동되지 않을 때	버튼이 작동되지 않습니까?	• 버튼의 중앙부를 정확히 접촉하세요. 나무나 플라스틱 등으로 버튼을 누르면 작동되지 않습니다.

## 유상서비스 (고객의 비용부담에 대하여)

서비스를 신청할 때 다음과 같은 경우는 무상서비스 기간 내라도 유상 처리 됩니다.

- 제품내에 이물질들을 투입(물, 음료수, 커피, 장난감 등)하여 고장이 발생하였을 경우
- 고객의 과실로 제품을 떨어뜨리거나 충격으로 인하여 제품 파손 및 기능상의 고장이 발생하였을 경우
- 신나, 벤젠 등 유기용을 사용하여 외관 손상 및 변형이 된 경우
- 쿠첸 정품이 아닌 부품 또는 소모품을 사용하여 제품 고장이 발생하였을 경우
- 사용 전압을 오(誤)인가하여 제품 고장이 발생하였을 경우
- 기타 고객 과실로 인하여 제품 고장이 발생하였을 경우 / 고객이 제품을 임의로 분해하여 부속품이 분실 및 파손되었을 경우
- 쿠첸 A/S 고객센터의 수리기사가 아닌 사람이 제품을 수리 또는 개조하여 고장이 발생하였을 경우
- 천재지변(낙뢰, 화재, 풍수해, 가스, 영해, 지진 등)에 의해 고장이 발생하였을 경우
- 쿠첸 제품 사용설명서내에 "안전을 위한 주의사항"을 지키지 않아 고장이 발생하였을 경우

## 품질보증서 (보증기간 1년)

(주)쿠첸

제 품 명	전기보온밥솥
모 델 명	
SER. NO.	
구입일자	년 월 일
고객성명	
전화번호	

- 본 제품에 대한 품질보증은 보증서에 기재된 내용으로 보증 혜택을 받습니다.
- 무상 보증 기간은 구입일로부터 산정되므로 구입일자를 기재 받으시기 바랍니다. (구입일자 확인이 안될 경우 제조년월로 3개월이 경과한 날 이후부터 품질보증 기간을 기산합니다.)
- 가정용 제품은 영업용도(영업활동, 비정상적인 사용환경 등)로 사용하거나, 산업용제품인 경우에는 무상 보증기간을 영업용도 1/2(6개월)로 적용합니다.  
※ 핵심 부품 포함
- 이 보증서는 재발행되지 않습니다.
- 별도 계약에 의한 공급(조달, HOST, 단일용품 등)일 경우에는 주계약에 따라 보증내용을 적용합니다.
- 쿠첸 순정품이 아닌 부품을 사용하였을 경우 발생한 문제는 책임질 수 없습니다.

## 소비자 피해보상 안내 (제품보증기간: 구입일로부터 1년 이내)

소비자의 피해 유형			보상내역	
			보증기간 이내	보증기간 경과후
부품보유 하자가 기간 내 정상적인 사용중 자연 발생한 성능, 기능상의 고장 및 발생	구입 10일 이내에 중요한 수리를 요하는 경우		제품교환, 환불	
	구입 1개월 이내에 중요부품에 수리를 요하는 경우		제품교환	
	교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 경우		환불	
	부품 교환 불가능 시			
	수리 가능	하자 발생시	무상수리	유상수리
		동일한 하자에 대하여 수리했으나 3회째 발생	제품교환, 환불	정액 감가상각한 금액에 10%를 가산하여 환불
		여러 부위의 고장으로 총 4회 수리 받았으나 고장이 재발(5회째)		
	수리 불가능 시			
	수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우			
	소비자가 수리 의뢰한 제품을 분실한 경우			
소비자의 과실에 의한 고장	제품 구입 시 운송과정 및 설치 중 발생한 피해		제품교환	
	수리가 가능한 경우		유상수리	유상수리
	수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우		유상수리에 해당하는 금액 징수 후 제품 교환	
기타	천재지변에 의해 고장이 발생한 경우		유상수리	유상수리
	사용 전원의 이상 및 접속기기의 불량으로 인하여			
	고장이 발생한 경우			
	쿠첸의 위임을 받지않은 사람의 수리/개조에 의한 고장			
	정상 사용 시 마모되는 소모성 부품의 교환			
	제품의 하자가 아닌 외부원인에 의한 경우			

- 구입일자 확인이 안될 경우 제조년월일로부터 3개월이 경과한 날부터 품질보증 기간을 기산합니다.
- 명시되지 않은 사항은 소비자피해보상규정 또는 소비자분쟁해결기준에 따릅니다.
- 가정용 제품을 영업용도(영업활동, 비정상적인 사용환경 등)로 사용하거나, 산업용 제품인 경우에는 무상기간을 6개월로 적용합니다.

## 폐 가전 제품 처리방법

- 신규 제품 구입 시: 신제품을 구입하고 폐 가전제품이 발생할 경우 쿠첸 서비스센터로 문의하시면 처리 방법을 알려드립니다.
  - 단순 폐기 시: 가전제품, 가구 등 대형 생활폐기물을 버리고자 할 경우에는 지역 주민센터로 연락하시면 됩니다.
- ※ 배터리는 안전하게 처분하여 주세요. / ※ 배터리는 기기를 폐기하기 전에 기기에서 분리하시고 분리할 때는 기기 전원으로부터 차단하여 주세요.

# 쿠첸 밥솥 쿠킹 가이드

10인용/6인용

가정용

국내 전용

시리즈 공용

쿠첸 밥솥을 구매해 주셔서 대단히 감사합니다.

쿠첸 밥맛 연구소에서 개발한 전문 쿠킹 가이드로 맛있는 밥 짓기와 다양한 요리로 소중한 가족들에게 건강한 식탁을 만들어 드리겠습니다.

본 쿠킹 가이드는 쿠첸 밥솥 전 제품 공용으로 제작되어 구입한 제품과 다른 요리명, 유사한 작동버튼의 내용이 포함되어 있을 수 있습니다.  
본 쿠킹 가이드의 일부 내용은 회사 사정에 따라 변경될 수 있습니다.

다 읽으신 후에도 잘 보관해 주십시오.

CUCHEN\*

# 요리안내

## [찰진백미] 10/6인용

재료: 쌀, 물



- ① 쌀을 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
- ② 분량의 쌀을 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 행구어 주십시오.
- ③ 내솥에 씻은 쌀을 담고 인분수에 맞는 백미 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
- ④ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ⑤ 메뉴의 [찰진백미]를 선택하여 [시작/재속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
- ⑥ 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

## [고슬백미] 10/6인용

재료: 쌀, 물



- ① 쌀을 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
- ② 분량의 쌀을 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 행구어 주십시오.
- ③ 내솥에 씻은 쌀을 담고 인분수에 맞는 백미 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
- ④ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ⑤ 메뉴의 [고슬백미]를 선택하여 [시작/재속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
- ⑥ 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

## [영양술밥] 10/6인용

재료: 쌀 4컵, 콩(밤콩 또는 검은콩) ½컵, 수삼 2뿌리, 밤 4개, 대추 4개, 은행 12개, 잣 1큰술, 청주 2큰술  
양념장: 간장 4큰술, 고춧가루 ½작은술, 깨소금 2작은술, 다진 파 2큰술, 다진 마늘 ½큰술, 참기름 1작은술  
※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.



- ① 수삼은 깨끗이 씻어 뇌두 부분을 잘라내고 얇게 어슷 썰어 주십시오.
- ② 밤은 껍질을 벗겨 반으로 쪼개 대추는 깨끗이 씻어 씨를 발라내고 굵게 채 썰어 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 4까지 부은 후 청주, 콩, 수삼, 밤, 대추를 넣어 잘 섞어 주십시오.
- ⑤ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ⑥ 메뉴의 [찰진백미]를 선택하여 [시작/재속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
- ⑦ 분량의 재료를 넣어 양념장을 만들어 주십시오.
- ⑧ 취사가 완료되면 잣과 은행을 넣어 고루 섞어 퍼담고 기호에 따라 준비한 양념장에 비벼 드십시오.

※ 재료 특성에 따라 놀음이 발생할 수 있습니다.

※ 마른 콩은 설익을 수 있으므로 찬물에 1시간 이상, 미지근한 물에 30분 이상 불려 주십시오.

## [혼합잡곡밥] 10/6인용

재료(2인기준): 쌀 1½컵, 여러 가지 잡곡 ½컵, 물  
※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.



- ① 쌀과 잡곡을 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
  - ② 분량의 쌀과 잡곡을 섞어 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 행구어 주십시오.
  - ③ 내솥에 씻은 쌀과 잡곡을 담고 인분수에 맞는 잡곡 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
  - ④ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  - ⑤ 메뉴의 [혼합잡곡]을 선택하여 [시작/재속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
  - ⑥ 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.
- ※ 마른 콩은 설익을 수 있으므로 찬물에 1시간 이상, 미지근한 물에 30분 이상 불려주십시오.  
※ 불림 기능이 있는 경우는 불림 기능을 이용하여 주십시오.

## [흑미밥] 10/6인용

재료(2인 기준): 쌀 1½컵, 흑미 ½컵, 물



- ① 쌀과 흑미를 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
- ② 쌀과 흑미를 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 행구어 주십시오.
- ③ 내솥에 씻은 쌀과 흑미를 담고 인분수에 맞는 백미 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
- ④ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ⑤ 메뉴의 [찰진백미]를 선택하여 [시작/재속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
- ⑥ 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

## [백미쾌속] 10/6인용

재료: 쌀, 물



- ① 쌀을 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
- ② 분량의 쌀을 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 행구어 주십시오.
- ③ 내솥에 씻은 쌀을 담고 인분수에 맞는 백미 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
- ④ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ⑤ [찰진백미/고슬백미] 메뉴에서 [시작/재속] 버튼을 두번 연속으로 눌러 취사하여 주십시오.
- ⑥ 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

## [콩나물밥] 10/6인용

재료(4인기준): 쌀 4컵, 콩나물 200g, 다진 쇠고기 150g  
양념장: 간장 5큰술, 고춧가루 1큰술, 깨소금 2작은술, 다진 파 1큰술, 다진 마늘 1작은술, 참기름 1작은술



- ① 콩나물은 꼬리를 떼고 깨끗이 씻어 물기를 빼주십시오.
- ② 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 백미 물 눈금 4까지 부은 후 콩나물과 고기를 얹어 주십시오.
- ③ 분량의 재료를 넣어 양념장을 만들어 주십시오.
- ④ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ⑤ 메뉴의 [고슬백미]를 선택하여 [시작/재속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
- ⑥ 취사가 완료되면 콩나물과 쇠고기를 고루 섞어 퍼담고 기호에 따라 준비한 양념장에 비벼드십시오.

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

## [잡곡쾌속] 10/6인용

재료(2인기준): 쌀 1½컵, 여러 가지 잡곡 ½컵, 물  
※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.



- ① 쌀과 잡곡을 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
  - ② 쌀과 잡곡을 섞어 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 행구어 주십시오.
  - ③ 내솥에 씻은 쌀과 잡곡을 담고 인분수에 맞는 잡곡 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
  - ④ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  - ⑤ 메뉴의 [혼합잡곡]을 선택하여 [시작/재속] 버튼을 두번 연속으로 눌러 취사하여 주십시오.
  - ⑥ 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.
- ※ 마른 콩은 설익을 수 있으므로 찬물에 1시간 이상, 미지근한 물에 30분 이상 불려주십시오.  
※ 불림 기능이 있는 경우는 불림 기능을 이용하여 주십시오.



# 요리안내

## [ 오곡밥 ] 10/6인용

**재료(2인기준)**: 찰쌀 2컵, 서리태(검정콩) ½컵, 붉은 팥 ½컵, 소금 ½큰술, 차수수+차조+찰기장=1컵, 물+팥 삶은 물=3컵  
※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.



- ① 찰쌀, 차수수, 차조, 찰기장, 서리태는 각각 깨끗이 씻어 체에 받쳐 두십시오.
  - ② 팥은 깨끗이 씻어 센 불에 삶아 찢을을 따라버리고 다시 찬물을 넉넉히 넣어 팔알이 터지기전까지 삶아 주십시오.
  - ③ 내솥에 준비한 찰쌀과 잡곡을 담고 팥 삶은물에 섞어 소금간을 한 뒤 잡곡 물 눈금 3까지 물을 부어 주십시오.
  - ④ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  - ⑤ 메뉴의 [ 혼합잡곡 ]을 선택하여 [ 시작/패속 ] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
  - ⑥ 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.
- ※ 마른 콩은 설익을 수 있으므로 찬물에 1시간 이상, 미지근한 물에 30분 이상 불려주십시오.  
※ 불림 기능이 있는 경우는 불림 기능을 이용하여 주십시오.

## [ 견과류밥 ] 10/6인용

**재료(4인기준)**: 쌀 4컵, 호두 4개, 잣 2큰술, 아몬드 2큰술, 캐슈너트 2큰술, 은행 15개, 청주 1큰술  
**양념장**: 간장 4큰술, 고춧가루 ½작은술, 깨소금 2작은술, 다진 파 2큰술, 다진 마늘 ½큰술, 참기름 1작은술



- ① 호두는 겉껍질을 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 물눈금 4까지 부은 후 청주, 호두, 은행, 아몬드, 캐슈너트, 잣을 넣어 주십시오.
- ④ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ⑤ 메뉴의 [ 혼합잡곡 ]을 선택하여 [ 시작/패속 ] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
- ⑥ 분량의 재료를 넣어 양념장을 만들어 주십시오.
- ⑦ 취사가 완료되면 기호에 따라 준비한 양념장에 비벼 드십시오.

## [ 건강콩밥 ] 10/6인용

**재료(2인기준)**: 쌀 1½컵, 여러 가지 콩 ½컵, 물  
※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.



- ① 쌀과 콩을 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
  - ② 분량의 쌀과 콩을 섞어 깨끗이 씻어 물이 많아질 때까지 행구어 주십시오.
  - ③ 내솥에 씻은 쌀과 콩을 담고 인분수에 맞는 잡곡 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
  - ④ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  - ⑤ 메뉴의 [ 혼합잡곡 ]을 선택하여 [ 시작/패속 ] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
  - ⑥ 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.
- ※ 마른 콩은 설익을 수 있으므로 찬물에 1시간 이상, 미지근한 물에 30분 이상 불려주십시오.  
※ 불림 기능이 있는 경우는 불림 기능을 이용하여 주십시오.

## [ 머쉬룸티안 ] 10/6인용

**재료**: 현미 2컵, 브라운그레인소스 20g, 소금약간, 갯잎 2장, 호박 ½개, 해송이버섯 1팩



- ① 현미를 깨끗이 씻어서 내솥에 넣고 현미 물눈금 2까지 물을 부어 주십시오.
  - ② 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  - ③ 메뉴의 [ 현미100 ]을 선택하여 [ 시작/패속 ] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
  - ④ 호박은 잘게 깎둑 썰어 소금을 넣고 살짝 볶아주십시오.
  - ⑤ 해송이 버섯은 브라운그레인소스에 살짝 볶아두십시오.
  - ⑥ 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.
  - ⑦ 현미밥을 몰드에 넣고 볶은 호박을 넣은 후 다시현미밥으로 덮어 형태를 잡아준 뒤 몰드에서 빼내어 주십시오.
  - ⑧ 브라운 그레인소스에 마무리 해송이 버섯을 쌓은뒤 갯잎채를 올려 주십시오.
- ※ 버섯은 각 가정의 기호에 따라 선택하셔도 좋습니다.

## [ 모듬버섯밥 ] 10/6인용

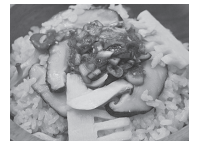
**재료**: 쌀 4컵, 만가닥버섯 60g, 팽이버섯 40g, 양송이버섯 4개, 새송이버섯 60g, 청주 1큰술  
**양념장**: 간장 4큰술, 고춧가루 ½작은술, 깨소금 2작은술, 다진 파 2큰술, 다진 마늘 ½큰술, 참기름 1작은술



- ① 만가닥버섯과 팽이버섯은 씻어 가닥가닥 찢어두고 양송이버섯은 겉질을 벗기고 도통하게 저며 주십시오.
- ② 새송이버섯은 길이대로 저민 후 먹기 좋은 크기로 등분하여 주십시오.
- ③ 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 백미 물 눈금 4까지 부은 후 버섯, 청주를 넣어 주십시오.
- ④ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ⑤ 메뉴의 [ 혼합잡곡 ]을 선택하여 [ 시작/패속 ] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
- ⑥ 분량의 재료를 넣어 양념장을 만들어 주십시오.
- ⑦ 취사가 완료되면 기호에 따라 준비한 양념장에 비벼 드십시오.

## [ 버섯죽순밥 ] 10/6인용

**재료(2인기준)**: 쌀 4컵, 느타리버섯 200g, 죽순 100g, 은행 10개, 청주 1큰술  
**양념장**: 간장 4큰술, 고춧가루 ½작은술, 깨소금 2작은술, 다진 파 2큰술, 다진 마늘 ½큰술, 참기름 1작은술



- ① 느타리버섯은 씻어 먹기 좋은 크기로 찢어두고, 죽순은 살짝 데쳐 빗살 사이사이의 하얀 부분을 제거한 후 빗살 모양을 살려 얇게 저며 주십시오.
- ② 은행은 기름을 조금 넣어 볶거나 끓는 물에 2~3분 삶아 껍질을 벗겨 주십시오.
- ③ 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 백미 물눈금 4까지 부은 후 느타리버섯, 죽순, 은행, 청주를 넣어 주십시오.
- ④ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ⑤ 메뉴의 [ 혼합잡곡 ]을 선택하여 [ 시작/패속 ] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
- ⑥ 분량의 재료를 넣어 양념장을 만들어 주십시오.
- ⑦ 취사가 완료되면 기호에 따라 준비한 양념장에 비벼 드십시오.

## [ 현미100 ] 10/6인용

**재료**: 현미, 물



- ① 현미를 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
- ② 분량의 현미를 깨끗이 씻어 물이 많아질 때까지 행구어 주십시오.
- ③ 내솥에 씻은 현미를 담고 인분수에 맞는 현미 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
- ④ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ⑤ 메뉴의 [ 현미100 ]을 선택하여 [ 시작/패속 ] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
- ⑥ 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

## [ 현미나물밥 ] 10/6인용

**재료**: 현미 2컵, 다시마 육수 2½컵, 참나물 50g, 삶은 고사리 100g, 콩나물 100g, 표고버섯 3개, 당근 ½개, 참기름 1큰술, 다진 마늘 1작은술, 깨소금 약간



- ① 현미는 깨끗이 씻어 다시마 육수에 담가 불려 두십시오.
- ② 참나물은 손질하여 소금물에 담가 놓고 콩나물은 꼬리를 잘라 손질하고 삶은 고사리도 먹기 좋은 길이로 잘라 주십시오.
- ③ 표고버섯과 당근은 먹기 좋은 크기로 깎둑 썰기 해주시지요.
- ④ 내솥에 불린 현미와 준비한 나물, 채소를 넣은 후 참기름, 다진 마늘과 깨소금을 넣어주십시오.
- ⑤ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ⑥ 메뉴의 [ 현미100 ]을 선택하여 [ 시작/패속 ] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
- ⑦ 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

# 요리안내

## [ 닭가슴살 녹차밥 ] 10/6인용

**재료:** 현미 2컵, 녹차잎 3g, 녹차가루 10g, 닭가슴살 4쪽, 셀러리 5g, 올리브오일·소금·후추·라임·로즈메리 약간



- ① 현미를 깨끗이 씻어 녹차가루, 녹차잎과 함께 내솥에 넣고 현미 물 눈금 2까지 물을 부어 주십시오.
- ② 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ③ 메뉴의 [현미100]을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
- ④ 닭가슴살은 소금, 후추를 뿌려 약 1시간 가량 재운 뒤 팬에 올리브 오일을 넣고 구운 후 얇게 썰어 준비해 주십시오.
- ⑤ 라임은 반달모양으로 썰어 준비하고 셀러리는 채를 썰어 준비해 주십시오.
- ⑥ 취사가 완료되면 밥을 잘 섞은 뒤 녹차밥과 닭가슴살을 그릇에 담고 라임과 로즈메리, 셀러리를 곁들여 담아내어 주십시오.

## [ 냉동보관백미 ] 10/6인용

**재료:** 쌀, 물



- ① 쌀을 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
  - ② 분량의 쌀을 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
  - ③ 내솥에 씻은 쌀을 담고 인분수에 맞는 고슬백미 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
  - ④ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  - ⑤ 메뉴의 [냉동보관백미]를 선택하여 [시작/쾌속] 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 밀폐상태 등에 따라 수분 손실 및 냄새가 났을 수 있으니 일주일 이내로 섭취하여 주십시오.

## [ 삼계탕 ] 10/6인용

**재료(10인용):** 닭 800g, 물 4컵

**재료(6인용):** 닭 600g, 물 3컵

**재료(공용):** 통마늘 4쪽, 찹쌀 ¾컵, 수삼 1~2뿌리, 대추 2개, 소금·후춧가루 약간



- ① 닭의 배 아래 양쪽에 칼집을 내어 구멍을 뚫어 주십시오.
  - ② 손질한 닭의 뱃속에 불린 찹쌀을 채워 넣어 주십시오.
- ※ 찹쌀은 2시간 정도 불리는 것이 좋습니다.
- ③ 닭 안에 수삼, 대추, 마늘을 넣어서 다리를 엇갈리게 하여 고정시켜 주십시오.
- 식성에 따라 걸쭉한 국물을 원하시면 찹쌀의 반을 닭의 밖으로 꺼내 조리하여 주십시오.
- ④ 위 ③번 재료를 내솥에 넣고 (10인용\_물4컵 / 6인용\_물 3컵)을 부어 주십시오.
  - ⑤ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  - ⑥ 메뉴의 [만능찜]을 선택한 후 시간을 60분으로 설정한 뒤 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

## [ 새싹밥 ] 10/6인용

**재료:** 현미 2컵, 새싹채소 조금씩

**양념고추장:** 고추장 ½컵, 쇠고기(다진 것) 40g, 참기름 1큰술, 꿀 1큰술, 설탕 1큰술, 물 ½컵



- ① 현미를 깨끗이 씻어서 내솥에 넣고 현미 물 눈금 2까지 물을 부어 주십시오.
- ② 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ③ 메뉴의 [현미100]을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
- ④ 냄비에 참기름을 두르고 다진 쇠고기를 볶다가 고추장과 물을 넣고 걸쭉해질 때까지 잘 저어 볶은 후 설탕, 꿀, 참기름을 넣고 조금 더 볶아 주십시오.
- ⑤ 취사가 완료되면 밥을 잘 섞은 뒤 현미밥 위에 준비된 새싹채소를 예쁘게 담아내어 주십시오.
- ⑥ 고추장은 새싹이 흐트러지지 않게 올려 주십시오.

## [ 냉동보관잡곡 ] 10/6인용

**재료(2인기준):** 쌀 1½컵, 여러가지 잡곡 ½컵, 물

※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.



- ① 쌀과 잡곡을 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
  - ② 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 [냉동보관잡곡]을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
  - ⑥ 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.
- ※ 마른 콩은 설익을 수 있으므로 찬물에 1시간 이상, 미지근한 물에 30분 이상 불려주십시오.
- ※ 불림 기능이 있는 경우는 불림 기능을 이용하여 주십시오.

## [ 갈비찜 ] 10/6인용

**재료(10인용):** 소갈비 800g / **재료(6인용):** 소갈비 600g

**재료(공용):** 당근 1개, 양파 ½개, 배 ¼개, 밤 10개, 은행 10개, 설탕 2큰술, 술 2큰술

**양념장:** 진간장 7큰술, 깨소금 1큰술, 다진 마늘 1큰술, 후춧가루 1작은술, 참기름 1작은술, 다진 파 2큰술, 물엿 2큰술



- ① 쌀도막 낸 갈비를 기름기와 힘줄을 제거하고 찬물에 2시간 담가 핏물을 빼주십시오.
- ② 갈비를 채에 건져 물기를 빼고 칼집을 낸 후 설탕과 술에 30분 정도 재워 고기를 연하게 해주십시오.
- ③ 은행은 소금을 조금 넣어 팬에서 볶아 껍질을 벗겨내고 당근은 밤톨 크기로 깎고 양파와 배는 강판에 갈아 즙을 만들어 주십시오.
- ④ 분량의 재료를 넣어 양념장을 만들어 주십시오.
- ⑤ 준비한 모든 재료에 양념을 넣고 버무려 1시간 정도 재워 양념이 배도록 한 다음 내솥에 넣어 주십시오.
- ⑥ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ⑦ 메뉴의 [만능찜]을 선택한 후 시간을 45분으로 설정한 뒤 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

※ 육즙과 양념장, 배즙으로 요리되므로 물을 넣을 필요가 없습니다.

※ 물을 추가로 넣으실 경우 증기 배출 시 국물이 뿔어져 나올 수 있으니 주의해 주십시오.



# 요리안내

## [ 닭찜 ] 10/6인용

**재료(공용)**: 닭 1마리(약 800~900g), 감자 50g, 당근 50g, 소금·후춧가루 약간, 생강즙 1큰술

**양념장**: 진간장 3큰술, 다진 파 2큰술, 다진 마늘 1큰술, 설탕 1큰술, 깨소금 1큰술, 참기름 1큰술, 후춧가루 약간



- ① 닭고기는 깨끗이 씻어 물기를 제거하고 먹기 좋은 크기로 자른 후 칼집을 내어 소금, 후추, 생강즙으로 밑간하여 주십시오.
- ② 당근과 감자는 먹기 좋은 크기로 잘라 주십시오.
- ③ 분량의 재료를 넣어 양념장을 만들어 주십시오.
- ④ 준비한 모든 재료에 양념을 넣고 버무려 30분 정도 재워 양념이 배도록 한 다음 내솜에 넣어 주십시오.
- ⑤ 내솜을 밥솜에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ⑥ 메뉴의 [만능찜]을 선택한 후 시간을 35분으로 설정한 뒤 [시작/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

## [ 만두찜 ] 10/6인용

**재료(공용)**: 만두 20개, 물 2컵



- ① 내솜에 물 2컵을 부어 주십시오.
  - ② 찜판을 내솜에 넣고 그 위에 만두를 고르게 올려 주십시오.
  - ③ 내솜을 밥솜에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  - ④ 메뉴의 [만능찜]을 선택한 후 시간을 25분으로 설정한 뒤 [시작/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
- ※ 시판 찜판 별도 구입

## [ 구운 달걀 ] 10/6인용

**재료(10인용)**: 달걀 10개, 물 1컵, 식초 1~2방울  
**재료(6인용)**: 달걀 5개, 물 ½컵, 식초 1~2방울



- ① 내솜에 달걀, 물, 식초를 넣어 주십시오.
- ② 내솜을 밥솜에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ③ 메뉴의 [만능찜]을 선택한 후 시간을 90분으로 설정한 뒤 [시작/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

## [ 애호박찜 ] 10/6인용

**재료(공용)**: 애호박 ½개, 물 2컵  
**양념장**: 진간장 2큰술, 다진 파 1큰술, 참기름 ½큰술, 고춧가루 ½큰술, 실고추 약간, 설탕 1작은술, 다진마늘 1큰술, 깨소금 ½큰술



- ① 호박은 1cm 두께로 통썰기를 해 주십시오.
  - ② 분량의 재료를 넣어 양념장을 만들어 주십시오.
  - ③ 내솜에 물 2컵을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 썰어 놓은 호박을 올리고 위 ②번의 양념장을 고르게 얹어 주십시오.
  - ④ 내솜을 밥솜에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  - ⑤ 메뉴의 [만능찜]을 선택한 후 시간을 15분으로 설정한 뒤 [시작/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
- ※ 시판 찜판 별도 구입

## [ 수육 ] 10/6인용

**재료(10인용)**: 돼지고기 800g, 물 3컵

**재료(6인용)**: 돼지고기 600g, 물 3컵

**재료(공용)**: 대파 1개, 생강 1뿌리, 마늘 5쪽



- ① 기름을 떼낸 재육을 내솜에 넣고 손질한 대파, 생강, 마늘을 넣은 다음 물 3컵을 부어 주십시오.
  - ② 내솜을 밥솜에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  - ③ 메뉴의 [만능찜]을 선택한 후 시간을 50분으로 설정한 뒤 [시작/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
- ※ 재료 특성에 따라 육즙이나 염분에 의한 놀음이 발생할 수 있습니다.  
※ 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출시 국물이 빠져 나올 수 있으니 주의해 주십시오.  
※ 덩이가 큰 경우 2~3군데 깊게 칼집을 내어 주십시오.

## [ 토마토 달걀찜 ] 10/6인용

**재료(공용)**: 토마토 ½개, 달걀 2개, 우유 100g, 물 3작은술, 다진 파·소금 약간



- ① 토마토는 깨끗이 씻어 물기를 제거한 후, 잘게 잘라 주십시오.
- ② 불에 자른 토마토와 달걀, 소금을 넣어 잘 풀어 주십시오.
- ③ 위 ②번에 우유, 물, 다진 파를 넣어 잘 섞은 후 내솜에 부어 주십시오.
- ④ 내솜을 밥솜에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ⑤ 메뉴의 [만능찜]을 선택한 후 시간을 15분으로 설정한 뒤 [시작/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

## [ 삶은 달걀 ] 10/6인용

**재료(10인용)**: 달걀 10개, 물 4컵, 식초 1~2방울  
**재료(6인용)**: 달걀 5개, 물 2컵, 식초 1~2방울



- ① 내솜에 달걀, 물, 식초를 넣어 주십시오.
- ② 내솜을 밥솜에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ③ 메뉴의 [만능찜]을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 [시작/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

## [ 대합찜 ] 10/6인용

**재료(10인용)**: 대합 4개, 쇠고기 30g, 달걀흰자 1개, 완숙달걀 1개  
**재료(6인용)**: 대합 2개, 쇠고기 15g, 달걀흰자 ½개, 완숙달걀 ½개  
**재료(공용)**: 다진 파 1작은술, 다진 마늘 ½작은술, 소금·후춧가루 약간, 물 2컵



- ① 쇠고기를 곱게 다져 주십시오.
  - ② 해감시켜 깨끗이 행군 대합을 반으로 갈라 껍질에 붙어 있는 살을 칼로 떼내어 곱게 다져 주십시오.
  - ③ 그릇에 다진 쇠고기와 대합살을 넣고 분량의 다진파, 다진 마늘, 소금, 후춧가루로 양념하여 골고루 버무려 주십시오.
  - ④ 담을 수 있는 껍질은 4개이므로 껍질 1개당 ½ 정도로 양념한 재료를 꼭꼭 채워 담아 주십시오.
  - ⑤ 대합살 위에 달걀 흰자를 고르게 퍼 발라 주십시오.
  - ⑥ 내솜에 물 2컵을 붓고 찜판을 넣어 주십시오.
  - ⑦ 찜판 위에 준비한 대합을 올려 주십시오.
  - ⑧ 내솜을 밥솜에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  - ⑨ 메뉴의 [만능찜]을 선택한 후 시간을 35분으로 설정한 뒤 [시작/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
  - ⑩ 완숙한 달걀을 흰자와 노른자로 나누어 흰자는 곱게 다지고 노른자는 으깨어 체에 내린 뒤 대합위에 달걀 노른자와 흰자를 각각 반씩 얹어 주십시오.
- ※ 시판 찜판 별도 구입

# 요리안내

## [꽃게찜] 10/6인용

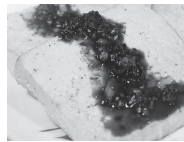
**재료(10인용)**: 꽃게 2마리, 쇠고기 100g, 물 2컵  
**재료(6인용)**: 꽃게 1마리, 쇠고기 100g, 물 2컵  
**재료(공용)**: 두부 ¼모, 청고추 ½개, 홍고추 ½개, 달걀 노른자 ½개분, 밀가루 약간



- ① 꽃게의 몸통을 손으로 잡고 깨끗이 씻어낸 다음 몸통을 떼어 주십시오.
  - ② 떼어낸 몸통의 살을 발라내어 곱게 다져 주십시오.
  - ③ 쇠고기와 두부는 곱게 다진 후 꽃게살 다진 것과 합하여 골고루 버무려 주십시오.
  - ④ 청고추, 홍고추는 잘게 다져 달걀 노른자와 섞어 주십시오.
  - ⑤ 꽃게의 껍질 안에 밀가루를 뿌리고 ③번을 도톰하게 채운 후 ④를 고르게 펴 발라 주십시오.
  - ⑥ 내솥에 물 2컵을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 솥을 채운 꽃게를 올려 주십시오.
  - ⑦ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  - ⑧ 메뉴의 [만능찜]을 선택한 후 시간을 30분으로 설정한 뒤 [시작/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
- ※ 시판 찜판 별도 구입

## [두부찜] 10/6인용

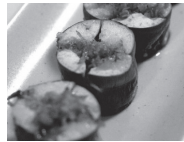
**재료(10인용)**: 두부 1½모, 물 2컵, 소금 약간  
**재료(6인용)**: 두부 ¾모, 물 2컵, 소금 약간  
**양념장**: 고춧가루 1큰술, 다진 마늘 1큰술, 파 1뿌리, 진간장 3큰술, 참기름·깨소금·실고추 약간



- ① 두부는 2등분 한 다음 1cm 두께로 썰어 소금을 뿌려 물기를 빼 주십시오.
  - ② 파는 가늘게 채썰고, 분량의 양념장 재료와 섞어서 양념장을 준비해 주십시오.
  - ③ 내솥에 물 2컵을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 썰어 놓은 두부를 고르게 올려 주십시오.
  - ④ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  - ⑤ 메뉴의 [만능찜]을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 [시작/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
  - ⑥ 요리가 완료되면 두부를 꺼내고 두부 위에 양념장을 고르게 얹어 주십시오.
- ※ 시판 찜판 별도 구입

## [가지찜] 10/6인용

**재료(10인용)**: 가지 2개, 물 2컵  
**재료(6인용)**: 가지 1개, 물 2컵  
**양념장**: 진간장 2큰술, 홍고추 1개, 청고추 1개, 식초 1큰술, 고춧가루 ½큰술, 깨소금 약간, 파 ½뿌리, 마늘 4쪽, 설탕 2작은술



- ① 가지는 4cm 길이로 토막낸 후 세워서 십자로 칼집을 넣어 주십시오.
  - ② 청, 홍고추는 잘게 썰고, 파, 마늘은 다져서 분량의 양념장 재료와 섞어서 양념장을 준비해 주십시오.
  - ③ 내솥에 물 2컵을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 썰어 놓은 가지를 가지런히 올려 주십시오.
  - ④ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  - ⑤ 메뉴의 [만능찜]을 선택한 후 시간을 15분으로 설정한 뒤 [시작/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
  - ⑥ 요리가 완료되면 가지를 꺼내고 가지 위에 양념장을 고르게 얹어 주십시오.
- ※ 시판 찜판 별도 구입

## [찜 감자] 10/6인용 [전제품 공용]

**재료(10인용)**: 감자 (200g이하) 6개, 물 2컵  
**재료(6인용)**: 감자 (200g이하) 3개, 물 2컵  
 ※ 큰 감자(200g이상)는 반으로 잘라서 조리하십시오.



- ① 내솥에 물 2컵을 부어 주십시오.
  - ② 찜판을 내솥에 넣고 그 위에 잘 씻은 감자를 올려 놓아 주십시오.
  - ③ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  - ④ 메뉴의 [만능찜]을 선택한 후 시간을 45분으로 설정한 뒤 [시작/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
  - ⑤ 요리가 완료되면 감자가 뜨거우므로 주의하십시오.
- ※ 시판 찜판 별도 구입

## [오징어조림] 10/6인용

**재료(10인용)**: 오징어 2마리, 시금치 70g, 당근 70g, 달걀 2개  
**재료(6인용)**: 오징어 1마리, 시금치 35g, 당근 35g, 달걀 1개  
**재료(공용)**: 물 ½컵, 소금·참기름·밀가루 약간  
**양념장**: 고춧장 2큰술, 간장 2큰술, 설탕 1큰술, 청주 ½큰술, 참기름 1작은술, 고춧가루 1작은술



- ① 오징어는 반 갈라 내장을 제거하고 껍질을 벗겨 깨끗이 씻은 후 안쪽에 가로 세로로 칼집을 내 주십시오.
- ② 끓는 물에 소금 약간을 넣고 칼집을 낸 오징어 몸통을 데쳐내고 다리도 손질하여 데쳐 주십시오.
- ③ 시금치는 다듬어서 깨끗이 씻은 후 소금을 넣고 살짝 데쳐 찬물에 헹궈 물기를 짜고 당근은 곱게 채썰어 끓는 물에 데친 후 각각 소금과 참기름으로 무쳐 주십시오.
- ④ 달걀은 소금을 넣고 잘 풀어 오징어 너비에 맞게 지단을 부쳐 주십시오.
- ⑤ 데쳐낸 오징어의 물기를 닦고 안쪽에 밀가루를 약간 뿌린 후 지단을 얹고 그 위에 준비한 시금치, 당근, 오징어 다리를 놓고 돌돌 말아준 후 꼬치로 고정시켜 주십시오.
- ⑥ 분량의 재료를 넣어 양념장을 만들어 주십시오.
- ⑦ 내솥에 준비한 오징어, 양념장, 물 ½컵을 부어 주십시오.
- ⑧ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ⑨ 메뉴의 [만능찜]을 선택한 후 시간을 25분으로 설정한 뒤 [시작/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

## [생선찜] 10/6인용

**재료(공용)**: 부세조기 1마리  
**양념장**: 간장 3큰술, 고춧가루 1큰술, 다진 마늘 ½큰술, 다진 파 1큰술, 맛술 2큰술, 물 10큰술, 설탕 1작은술



- ① 손질해 놓은 조기를 등쪽으로 2cm 간격이 되도록 칼집을 넣어 주십시오.
- ② 분량의 재료를 넣어 양념장을 만들어 주십시오.
- ③ 내솥에 조기를 넣고 양념장을 골고루 끼얹어 주십시오.
- ④ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ⑤ 메뉴의 [만능찜]을 선택한 후 시간을 25분으로 설정한 뒤 [시작/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

## [찜 고구마] 10/6인용

**재료(10인용)**: 고구마 (150g이하) 5개, 물 2컵  
**재료(6인용)**: 고구마 (150g이하) 3개, 물 2컵  
 ※ 큰 고구마(150g이상)는 반으로 잘라서 조리하십시오.



- ① 내솥에 물 2컵을 부어 주십시오.
  - ② 찜판을 내솥에 넣고 그 위에 잘 씻은 고구마를 올려 놓아 주십시오.
  - ③ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  - ④ 메뉴의 [만능찜]을 선택한 후 시간을 35분으로 설정한 뒤 [시작/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
  - ⑤ 요리가 완료되면 고구마가 뜨거우므로 주의하십시오.
- ※ 시판 찜판 별도 구입

## [찜 옥수수] 10/6인용

**재료(10인용)**: 옥수수 4개, 물 2컵  
**재료(6인용)**: 옥수수 2개, 물 2컵



- ① 내솥에 물 2컵을 부어 주십시오.
  - ② 찜판을 내솥에 넣고 그 위에 잘 씻은 옥수수를 올려 놓아 주십시오.
  - ③ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  - ④ 메뉴의 [만능찜]을 선택한 후 시간을 40분으로 설정한 뒤 [시작/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
  - ⑤ 요리가 완료되면 옥수수가 뜨거우므로 주의하십시오.
- ※ 시판 찜판 별도 구입

# 요리안내

## [ 찜 밤 ] 10/6인용

**재료(10인용)** : 밤 30개, 물 2컵  
**재료(6인용)** : 밤 15개, 물 2컵



- ① 내솥에 물 2컵을 부어 주십시오.
  - ② 찜판을 내솥에 넣고 그 위에 밤을 올려 놓아 주십시오.  
(밤은 터짐 방지를 위해 껍질을 일부 벗기고 찜판에 놓아 주십시오.)
  - ③ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  - ④ 메뉴의 [만능찜] 을 선택한 후 시간을 30분으로 설정한 뒤 [시작/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
  - ⑤ 요리가 완료되면 밤이 뜨거우므로 주의하십시오.
- ※ 시간 찜판 별도 구입

## [ 약밥 ] 10/6인용

**재료(공용)** : 찹쌀 4컵, 건포도 60g, 밤 15개, 대추 10개, 잣 1큰술, 흑설탕 100g, 진간장 1큰술, 물 3컵, 소금 약간, 참기름 2큰술, 계피가루 ½작은술



- ① 찹쌀을 깨끗이 씻어서 2시간 이상 충분히 물에 불려 주십시오.
- ② 밤과 대추는 껍질과 씨를 제거하여 적당한 크기로 잘라서 준비해 주십시오.
- ③ 미리 불려놓은 찹쌀에 흑설탕, 참기름, 진간장, 계피가루, 소금 약간씩 넣은 후 골고루 섞어 주십시오.
- ④ 위 ③번의 모든 재료를 내솥에 넣고 물 3컵을 부은 후 한번 더 골고루 섞어 주십시오.
- ⑤ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ⑥ 메뉴의 [만능찜] 을 선택한 후 시간을 40분으로 설정한 뒤 [시작/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

## [ 버터 초콜릿 케이크 ] 10/6인용

**재료(공용)** : 버터 200g, 설탕 90g, 달걀 3개, 초콜릿 70g, 핫케이크 가루 110g,



- ① 버터는 상온에 30분 이상 방치하여 부드럽게 한 후, 설탕과 함께 볼에 넣고 거품기로 풀어 주십시오.
- ② 위 ①번에 달걀을 조금씩 넣어가며 부드러운 상태로 풀어 주십시오.
- ③ 위 ②번에 핫케이크 가루와 중탕한 초콜릿을 넣고 주걱으로 섞어 주십시오.
- ④ 내솥에 버터를 살짝 바르고 3의 반죽을 넣은 후 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ⑤ 메뉴의 [만능찜] 을 선택한 후 시간을 45분으로 설정한 뒤 [시작/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

## [ 달걀찜 ] 10/6인용 [전제품 공용]

**재료(공용)** : 달걀 3개, 물 또는 멸치 다시마 육수 300ml, 새우젓 ½작은술, 소금 약간, 당근 15g, 파 푸른부분 15g



- ① 그릇에 달걀과 물 또는 멸치 다시마 육수를 넣고 풀어 주십시오.
- ② 당근과 파의 푸른 부분은 잘게 다져서 위 ①번과 같이 섞어 주십시오.
- ③ 새우젓은 다져서 물을 약간 섞어 국물을 만들어 위 ②번에 넣고 소금으로 간해 주십시오.
- ④ 내솥에 위 ③번을 부어 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ⑤ 메뉴의 [만능찜] 을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 [시작/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

## [ 떡볶이 ] 10/6인용

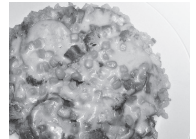
**재료(공용)** : 가래떡(말랑한 것) 300g, 어묵 3장, 양파½개, 대파½개, 당근 60g  
**양념장** : 고추장 3큰술, 물엿 1½큰술, 설탕 1½큰술, 깨소금 ½큰술, 간장 ½큰술, 멸치다시마 육수 100ml



- ① 가래떡은 흐르는 물에 씻어 먹기 좋은 크기로 잘라 주십시오.
- ② 어묵은 4등분하고 당근, 양파는 채썰고 대파는 어슷썰어 주십시오.
- ③ 분량의 재료를 넣어 양념장을 만들어 주십시오.
- ④ 내솥에 손질한 재료와 양념장, 멸치 다시마육수를 넣어 주십시오.
- ⑤ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ⑥ 메뉴의 [만능찜] 을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 [시작/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

## [ 밥피자 ] 10/6인용

**도우재료(공용)** : 밥 200g  
**토핑재료** : 슬라이스 햄 4장, 양송이버섯 4개, 캔옥수수 4큰술, 크림치즈 2개, 피자치즈 80g, 피자소스 5큰술



- ① 양송이버섯을 껍질을 제거한 후 모양을 살려 썰어두고 크림치는 길이대로 찢어 준비해 주십시오.
- ② 슬라이스 햄은 네모모양으로 잘라두고 캔옥수수는 물기를 제거해 주십시오.
- ③ 밥은 내솥 바닥에 평편하게 깔아 주십시오.
- ④ 밥 위에 피자소스를 손가락으로 고르게 발라주고, 그 위에 손질한 재료를 골고루 얹어 주십시오.
- ⑤ 위 ④번에 피자치즈를 올린 후 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ⑥ 메뉴의 [만능찜] 을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 [시작/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

## [ 생크림 케이크 ] 10/6인용

**재료(공용)** : 밀가루(박력분) ½컵, 달걀 2개, 버터 ½큰술, 우유 ½큰술, 설탕 ½컵, 소금 · 바닐라향 약간  
**생크림(공용)** : 생크림 100ml, 설탕 ½컵  
**과일(공용)** : 체리 1개, 딸기 3개, 밀감 통조림 ¼통, 키위 1개

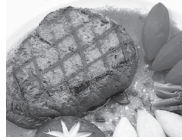


- ① 밀가루에 소금을 넣고 체에 내려 주십시오.
- ② 달걀 흰자와 노른자를 분리해 주십시오.
- ③ 흰자를 그릇에 넣고 일정한 방향으로 저어 거품을 내다가 커다란 거품이 일면 설탕을 여러 번에 나누어 넣고 그릇을 뒤집었을 때 흘러내리지 않을 정도까지 거품을 저어 주십시오.
- ④ 위 ③번에 노른자를 조금씩 넣으면서 계속 저어주시고 바닐라향을 조금 넣어 주십시오.
- ⑤ 위 ④번의 크림상태가 되면 밀가루를 넣고 날 밀가루가 보이지 않게 실설 섞어 주십시오.
- ⑥ 우유와 중탕한 버터를 섞고 5의 반죽에 넣어 주십시오.
- ⑦ 내솥의 밀면, 옆면에 버터를 얹어 바른 후 케이크 반죽을 내솥에 부어 주십시오.
- ⑧ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ⑨ 메뉴의 [만능찜] 을 선택한 후 시간을 40분으로 설정한 뒤 [시작/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
- ⑩ 취사가 완료된 카스텔라를 식혀 주십시오.
- ⑪ 그릇에 생크림을 붓고 되다고 여겨지도록 충분히 거품을 낸 뒤에 슈가파우더를 넣어 주십시오. (슈가파우더는 설탕을 커터에 갈아주시면 됩니다.)
- ⑫ 식힌 카스텔라에 생크림을 고르게 펴 발라 주십시오.
- ⑬ 준비된 여러가지 과일로 장식해 주십시오.

# 요리안내

## [ 스테이크 ] 10/6인용

**재료(공용)** : 고기(스테이크용) 500g, 물 ½컵, 스테이크 소스·소금·후춧가루 약간



- ① 고기에 후춧가루와 소금을 뿌려 간이 배이게 한 다음 고기를 내솥에 넣고 반컵 가량의 물을 부어 주십시오.
- ② 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ③ 메뉴의 [ **만능찜** ]을 선택한 후 시간을 30분으로 설정한 뒤 [ **시작/재속** ] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
- ④ 요리가 완료되면 고기를 꺼내어 스테이크 소스를 끼얹어 주십시오.

[ 와인소스 만드는 법 ]

양송이, 마늘, 양파를 다지고 소금, 후춧가루로 간하여 볶아 주십시오. 여기에 레드와인을 넉넉히 넣어 끓인 후 케첩, 바비큐소스, 통후추, 월계수잎을 넣어 졸여 주십시오.

## [ 잡채 ] 10/6인용

**재료(10인용)** : 당면 250g, 물 ½컵, 청피망 1개, 홍피망 1개, 당근 100g, 양파 100g, 시금치 약간, 팽이버섯 100g, 어묵 100g, 식용유 2큰술

**재료(6인용)** : 당면 150g, 물 ½컵, 청피망 ½개, 홍피망 ½개, 당근 70g, 양파 70g, 시금치 약간, 팽이버섯 70g, 어묵 70g, 식용유 1½큰술

**양념장** : 설탕·간장·참기름·통깨·깨소금 약간씩



- ① 피망, 양파, 당근, 어묵은 잘게 채썰고 팽이버섯은 다듬어 깨끗이 씻어 주십시오. 시금치는 끓는 물에 살짝 데쳐서 물기를 꼭 짰 후 먹기 좋게 썰어 주십시오. (피망, 당근은 2~3cm 정도가 적당하고 양파, 어묵은 5cm 정도로 채 썰는 것이 적당합니다.)
- ② 미지근한 물에 당면을 20분 정도 담가둔 후 찬물에 넣어 씻은 뒤 건져 주십시오. (당면을 오래 담가두면 잡채 완료 후 당면이 퍼지거나 뭉치는 경우가 있습니다. 기호에 따라서 면을 담가두는 시간을 10분에서 30분 사이로 조절해 주십시오.)
- ③ 내솥에 식용유와 물을 넣은 후 불린 당면을 넣고, 준비한 어묵과 채소를 넣어 주십시오.
- ④ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ⑤ 메뉴의 [ **만능찜** ]을 선택한 후 시간을 25분으로 설정한 뒤 [ **시작/재속** ] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오. (당면을 많이 불렀거나, 소비자 기호에 따라 좀 더 쫄깃한 면을 원하시면 시간을 20분으로 설정해 주십시오.)
- ⑥ 분량의 재료를 넣어 양념장을 만들어 주십시오.
- ⑦ 요리가 완료되면 뚜껑을 열어 데쳐 놓은 시금치와 기호에 따라 양념장을 넣고 골고루 섞어 주십시오.

## [ 새우케첩볶음 ] 10/6인용

**재료(공용)** : 중하 15마리, 대파 ½개, 양파 30g, 당근 30g  
**케첩소스** : 케첩 4큰술, 설탕 1½큰술, 전분가루 1½큰술, 물 1½큰술, 소금·간장·후춧가루 약간



- ① 새우는 머리와 내장을 제거하고 꼬리쪽 한마디와 꼬리만 남기고, 껍질을 벗긴 후 소금물에 살짝 헹구 준비해 주십시오.
- ② 대파는 어슷썰고 양파는 새우 크기보다 작게 자르고 당근은 반달썰기 해주십시오.
- ③ 내솥에 새우, 대파, 양파, 당근, 케첩 소스를 넣고 섞어 주십시오.
- ④ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ⑤ 메뉴의 [ **만능찜** ]을 선택한 후 시간을 15분으로 설정한 뒤 [ **시작/재속** ] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
- ⑥ 요리가 완료되면 주걱으로 잘 섞어 주십시오.

## [ 떡그라탕 ] 10/6인용

**재료(공용)** : 떡국떡 100g, 삶은 달걀 2개, 고구마 1개, 피자치즈 80g, 슬라이스 치즈 2장, 올리브유 약간, 화이트 소스 1컵, 파슬리가루 약간



- ① 고구마는 깨끗이 씻어 껍질째 모양을 살려 동그랗게 잘라 주십시오.
- ② 삶은 달걀은 커터로 잘라 준비하고, 떡국떡은 미지근한 물에 담구어 주십시오.
- ③ 내솥에 올리브유를 골고루 바른 후 고구마, 달걀, 떡국떡을 겹겹이 쌓아 주십시오.
- ④ 위 ③번에 화이트 소스를 뿌린 후 피자치즈를 골고루 올리고 그 위에 슬라이스 치즈를 8등분으로 잘라 올린 뒤 파슬리 가루를 뿌려 주십시오.
- ⑤ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ⑥ 메뉴의 [ **만능찜** ]을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 [ **시작/재속** ] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

[ 화이트 소스 만드는 법 ]

밀가루 20g, 버터 20g, 우유 200g, 소금·백후추 약간 (버터를 녹인 후 밀가루를 넣어 볶다가 우유를 넣고 걸쭉하게 끓인 후 소금, 백후추로 간한다.)

## [ 오향장육 ] 10/6인용

**재료(10인용)** : 돼지고기 700g, 간장 130ml, 설탕 3큰술

**재료(6인용)** : 돼지고기 500g, 간장 110ml, 설탕 2큰술

**재료(공용)** : 무명실 조금, 물 3컵

**오향** : 통후추 6알, 통계피 7cm, 팔각 4개



- ① 돼지고기는 흐트러지지 않고 단단하게 익도록 무명실로 잘 묶어 주십시오.
- ② 묶은 돼지고기를 그릇에 담고 간장, 설탕, 오향을 넣어 재워 주십시오.
- ③ 내솥에 위 ②번의 재료를 넣은 후 물 3컵을 부어 주십시오.
- ④ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ⑤ 메뉴의 [ **만능찜** ]을 선택한 후 시간을 60분으로 설정한 뒤 [ **시작/재속** ] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
- ⑥ 요리가 완료되면 돼지고기를 꺼내 무명실을 잘라서 풀어 주십시오.
- ⑦ 오향장육을 식혀서 0.2cm 두께로 얇게 썰어 주십시오.

## [ 시루떡 ] 10/6인용

**재료(10인용)** : 멥쌀가루 3½컵, 팥 1½컵, 소금 ½큰술, 설탕 2큰술, 물 1½큰술+2컵

**재료(6인용)** : 멥쌀가루 2½컵, 팥 1컵, 소금 ¼큰술, 설탕 1½큰술, 물 1큰술+2컵



- ① 멥쌀가루에 물을 넣고 잘 버무려서 체에 한번 내려준 다음 설탕(1½큰술)을 섞어 주십시오.
- ② 팥은 물기 없이 삶아서 대강 찜으면서 위의 소금, 설탕(½작은술)을 넣어 주십시오.
- ③ 내솥에 물 2컵을 붓고 찜판을 넣은 후 천이나 한지를 깔아 주십시오.
- ④ 팔고물 1컵을 깔고 멥쌀가루를 평편하게 얹고 다시 팔고물 1컵을 넣어 층을 만들어 주십시오.
- ⑤ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ⑥ 메뉴의 [ **만능찜** ]을 선택한 후 시간을 55분으로 설정한 뒤 [ **시작/재속** ] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

※ 시판 찜판 별도구입



# 요리안내

## [ 참치채소무른밥 ] 10/6인용

**재료(공용)**: 밥 70g, 참치살(캔) 40g, 피망 15g, 당근 15g, 물 130ml, 버터·김가루 약간



- ① 참치살은 기름을 빼고 젓가락으로 잘게 찢어 준비해 주십시오.
- ② 피망과 당근을 잘게 다져 주십시오.
- ③ 그릇에 밥, 참치살, 피망, 당근을 섞어서 준비해 주십시오.
- ④ 내솥 바닥에 버터를 골고루 바른 후 3의 재료를 넣고 물을 부어 주십시오.
- ⑤ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ⑥ 메뉴의 [만능찜]을 선택한 후 시간을 25분으로 설정한 뒤 [시작/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
- ⑦ 요리가 완료되면 주걱으로 잘 섞어 주십시오.

## [ 단호박수프 ] 10/6인용

**재료(공용)**: 단호박 150g, 빵가루 1½큰술, 물 100ml, 소금 약간, 우유 1작은술



- ① 단호박은 노랑계 잘 짠 것은 골라 껍질을 벗기고 씨를 제거한 후 얇게 썰어 물에 행궤 주십시오.
- ② 내솥에 손질한 단호박, 빵가루, 물을 넣어 주십시오.
- ③ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ④ 메뉴의 [만능찜]을 선택한 후 시간을 25분으로 설정한 뒤 [시작/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
- ⑤ 요리가 완료되면 으깨어 뜨거울 때 우유를 섞고 기호에 따라 소금을 넣어 주십시오.

## [ 고구마사과죽 ] 10/6인용

**재료(공용)**: 고구마 100g, 사과 100g, 물 50ml



- ① 사과와 고구마는 껍질을 벗기고 얇게 썰어 주십시오.
- ② 내솥에 1과 물 50ml를 넣어 주십시오.
- ③ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ④ 메뉴의 [만능찜]을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 [시작/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
- ⑤ 요리가 완료되면 곱게 으깨어 섞어 주십시오.

## [ 오복죽 ] 10/6인용

**재료(10인용)**: 쌀 100g, 물 7½컵, 팥·율무·좁쌀·녹두·찹쌀·흑미·옥수수·밀(소맥) 각 10g씩, 소금 약간  
**재료(6인용)**: 쌀 70g, 물 5컵, 팥·율무·좁쌀·녹두·찹쌀·흑미·옥수수·밀(소맥) 각 7g씩, 소금 약간  
 ※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.



- ① 쌀, 팥, 율무, 좁쌀, 녹두, 찹쌀, 흑미, 옥수수, 밀(소맥)을 깨끗이 씻어 3시간 정도 불려 주십시오.
  - ② 내솥에 모든 재료를 넣고 물을 부어 섞어 주십시오.
  - ③ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  - ④ 메뉴의 [건강죽]을 선택하여 [시작/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
  - ⑤ 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.
- ※ 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출 시 밥물이 넘칠 수 있으니 주의하여 주십시오.

## [ 감자당근죽 ] 10/6인용

**재료(공용)**: 쌀 ½컵, 감자 1개, 당근 30g, 물 1½컵



- 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 [만능찜]을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 [시작/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
- ⑤ 요리가 완료되면 믹서에 곱게 갈아 주십시오.

## [ 브로콜리죽 ] 10/6인용

**재료(공용)**: 쌀 ½컵, 브로콜리 30g, 물 1½컵, 소금 약간



- ① 쌀을 깨끗이 씻어서 30분 정도 불린 후 믹서에 쌀, 물, 브로콜리를 함께 넣고 곱게 갈아 준비해 주십시오.
- ② 내솥에 준비한 재료를 넣은 뒤 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ③ 메뉴의 [만능찜]을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 [시작/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
- ④ 요리가 완료되면 기호에 따라 소금을 넣고 주걱으로 잘 섞어 주십시오.

## [ 흰죽 ] 10/6인용

**재료(공용)**: 쌀, 물



- ① 쌀을 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
  - ② 쌀을 깨끗이 씻어 30분정도 불려 주십시오.
  - ③ 불린 쌀을 내솥에 넣고 인분 수에 맞게 즉물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
  - ④ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  - ⑤ 메뉴의 [건강죽]을 선택하여 [시작/재속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
  - ⑥ 요리가 완료되면 가볍게 저어 주십시오.
- ※ 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출 시 밥물이 넘칠 수 있으니 주의하여 주십시오.

## [ 해삼죽 ] 10/6인용

**재료(10인용)**: 쌀 1컵, 물 6컵, 불린 해삼 50g, 당근·양파·애호박 약간, 참기름 ½큰술, 국간장 1큰술, 소금 약간  
**재료(6인용)**: 쌀 ¾컵, 물 5컵, 불린 해삼 30g, 당근·양파·애호박 약간, 참기름 ½큰술, 국간장 1큰술, 소금 약간



- ① 쌀을 깨끗이 씻어 3시간 정도 불려 주십시오.
  - ② 불린 해삼은 잘게 채 썰어 주십시오.
  - ③ 당근, 양파, 애호박은 잘게 다져 주십시오.
  - ④ 내솥에 불린 쌀, 해삼, 채소, 참기름, 국간장을 넣고 물을 부어 섞어 주십시오.
  - ⑤ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  - ⑥ 메뉴의 [건강죽]을 선택하여 [시작/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
  - ⑦ 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.
- ※ 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출 시 밥물이 넘칠 수 있으니 주의하여 주십시오.

# 요리안내

## [ 팔죽 ] 10/6인용

**재료(공용):** 쌀 1컵, 팔 1/8컵, 찹쌀가루 1컵, 팔물 7컵  
 ※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.



- ① 쌀을 깨끗이 씻어 30분 정도 불려 주십시오.
  - ② 팔은 깨끗이 씻어 센 불에 삶아 첫물을 따라 버리고 다시 찬물을 넉넉히 넣어 팔알이 터지기 직전까지 삶아 주십시오.
  - ③ 삶은 팔은 체에 밭치고 으깨어 팔물만 걸러내 주십시오.
  - ④ ②~③번 체에 내린 찹쌀가루를 끓여서 식힌 물로 반죽하여 새알심을 만들어 주십시오.
  - ⑤ 내솥에 불린 쌀, 새알심, 팔을 넣고 팔물을 부어 섞어 주십시오.
  - ⑥ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  - ⑦ 메뉴의 [건강죽]을 선택하여 [시작/폐속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
  - ⑧ 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.
- ※ 팔알의 씹힘을 원하시면 기호에 따라 팔알을 넣어 주셔도 좋습니다.  
 ※ 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출 시 밥물이 넘칠 수 있으니 주의하여 주십시오.

## [ 울무죽 ] 10/6인용

**재료(10인용):** 울무 1½컵, 물 6½컵, 표고버섯 1개, 참기름 1작은술, 소금 약간  
**재료(6인용):** 울무 1컵, 물 5컵, 표고버섯 ½개, 참기름 ½작은술, 소금 약간



- ① 울무를 깨끗이 씻어 12시간 정도 불려 주십시오.
  - ② 표고버섯은 잘게 썰어 주십시오.
  - ③ 내솥에 불린 울무, 표고버섯, 참기름을 넣고 물을 부어 섞어 주십시오.
  - ④ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  - ⑤ 메뉴의 [건강죽]을 선택하여 [시작/폐속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
  - ⑥ 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.
- ※ 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출 시 밥물이 넘칠 수 있으니 주의하여 주십시오.

## [ 전복죽 ] 10/6인용

**재료(공용):** 쌀 1컵, 물 6컵, 참기름 1큰술, 전복 1개, 소금약간



- ① 쌀을 깨끗이 씻어 30분 정도 불려 주십시오.
  - ② 전복을 솔로 문질러 씻어 도려내고 내장을 떼어 후 얇게 썰어 주십시오.
  - ③ 내솥에 불린 쌀, 전복, 참기름을 넣고 물을 부어 섞어 주십시오.
  - ④ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  - ⑤ 메뉴의 [건강죽]을 선택하여 [시작/폐속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
  - ⑥ 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.
- ※ 입맛에 따라 새우죽이나 굴죽도 아래와 같은 방법으로 요리해 드시면 됩니다.  
 ※ 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출 시 밥물이 넘칠 수 있으니 주의하여 주십시오.

## [ 특미닭죽 ] 10/6인용

**재료(공용):** 쌀 1컵, 물 4컵, 닭 1/2마리, 닭국물 3컵, 청고추 1개, 홍고추 1개, 소금 약간  
**양념:** 다진 파 1큰술, 다진 마늘 1큰술, 간장 2큰술, 참기름 2작은술, 깨소금·후춧가루 약간



- ① 쌀을 깨끗이 씻어 30분 정도 불려 주십시오.
  - ② 분량의 재료를 넣어 양념을 만들어 주십시오.
  - ③ 닭은 손질하여 폭 삶아 먹기 좋게 찢어서 준비한 양념에 버무리고 닭 국물은 기름기를 제거하고 거즈에 받쳐 주십시오.
  - ④ 청고추, 홍고추는 씨를 발라내고 잘게 썰어 주십시오.
  - ⑤ 내솥에 불린 쌀, 닭, 고추, 닭 국물을 넣고 물을 부어 섞어 주십시오.
  - ⑥ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  - ⑦ 메뉴의 [건강죽]을 선택하여 [시작/폐속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
  - ⑧ 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.
- ※ 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출 시 밥물이 넘칠 수 있으니 주의하여 주십시오.

## [ 잣죽 ] 10/6인용

**재료(공용):** 쌀 1컵, 물 6½컵, 잣 ½컵, 소금 약간



- ① 쌀을 깨끗이 씻어 30분 정도 불려 주십시오.
  - ② 잣은 깨끗이 씻어 믹서에 갈아 주십시오.
  - ③ 내솥에 불린 쌀과 간 잣을 넣고 물을 부어 섞어 주십시오.
  - ④ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
  - ⑤ 메뉴의 [건강죽]을 선택하여 [시작/폐속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
  - ⑥ 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.
- ※ 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출 시 밥물이 넘칠 수 있으니 주의하여 주십시오.

# CUCHEN\*

## 쿠첸 서비스센터 상담실 (사용 방법, 관리 방법, A/S 상담 등)

WEB

쿠첸몰



[www.cuchenmall.co.kr](http://www.cuchenmall.co.kr)

쿠첸 서비스 센터 A/S 바로가기 QR ▶



전화



전국 어디서나 (국번없이)

# 1577-2797

방문 A/S 가능 (일부 도서 산간 지역 제외)

평일 09:00 ~ 18:00 / 토요일 09:00 ~ 13:00 (단, 공휴일 제외)

※ 온라인 인터넷 서비스 쿠첸몰 ([www.cuchenmall.co.kr](http://www.cuchenmall.co.kr))로 제품 사용 중 고장으로 인한 서비스가 필요하면 연락하십시오. ※ 품질보증 기간은 구입일로부터 1년입니다. ※ 서비스에 대한 사항은 쿠첸 A/S 고객센터에 문의하시면 신속히 해결해 드리겠습니다. ※ 빠른 상담을 위한 준비 내용으로, 사용설명서 및 보증서 / 구매 증명서(영수증등) / 제품 시리얼 번호 (باطل 측면 표기)를 준비 해주시기 바랍니다.

※ 수리용 성능 부품의 최저 보유기간은 쿠첸의 수리용 성능 부품(기능 유지의 목적에 필요한 부품)의 최저 보유기간은 제조가 끝난 후 5년으로 합니다.

※ 쿠첸 순정품이 아닌 부품 사용으로 인한 발생한 문제는 책임지지 않습니다. ※ 제품 사양은 성능 향상을 위해 사전에 예고없이 변경될 수 있으며 실제와 다소 다를 수 있습니다.

2024. 01. 제작